



Class _____

Book _____

THE KATHERINE GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY

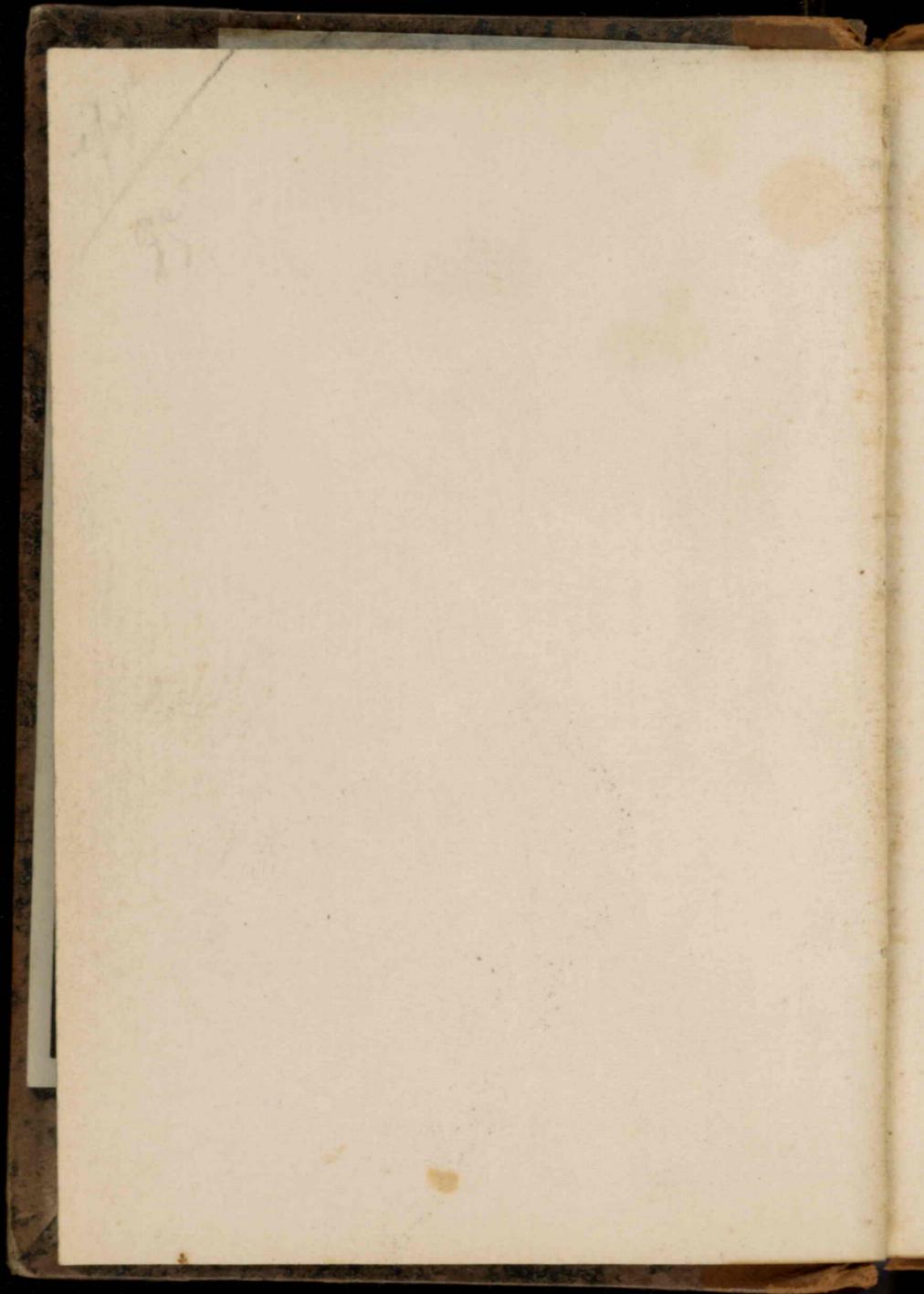
Presented by A. W. BITTING

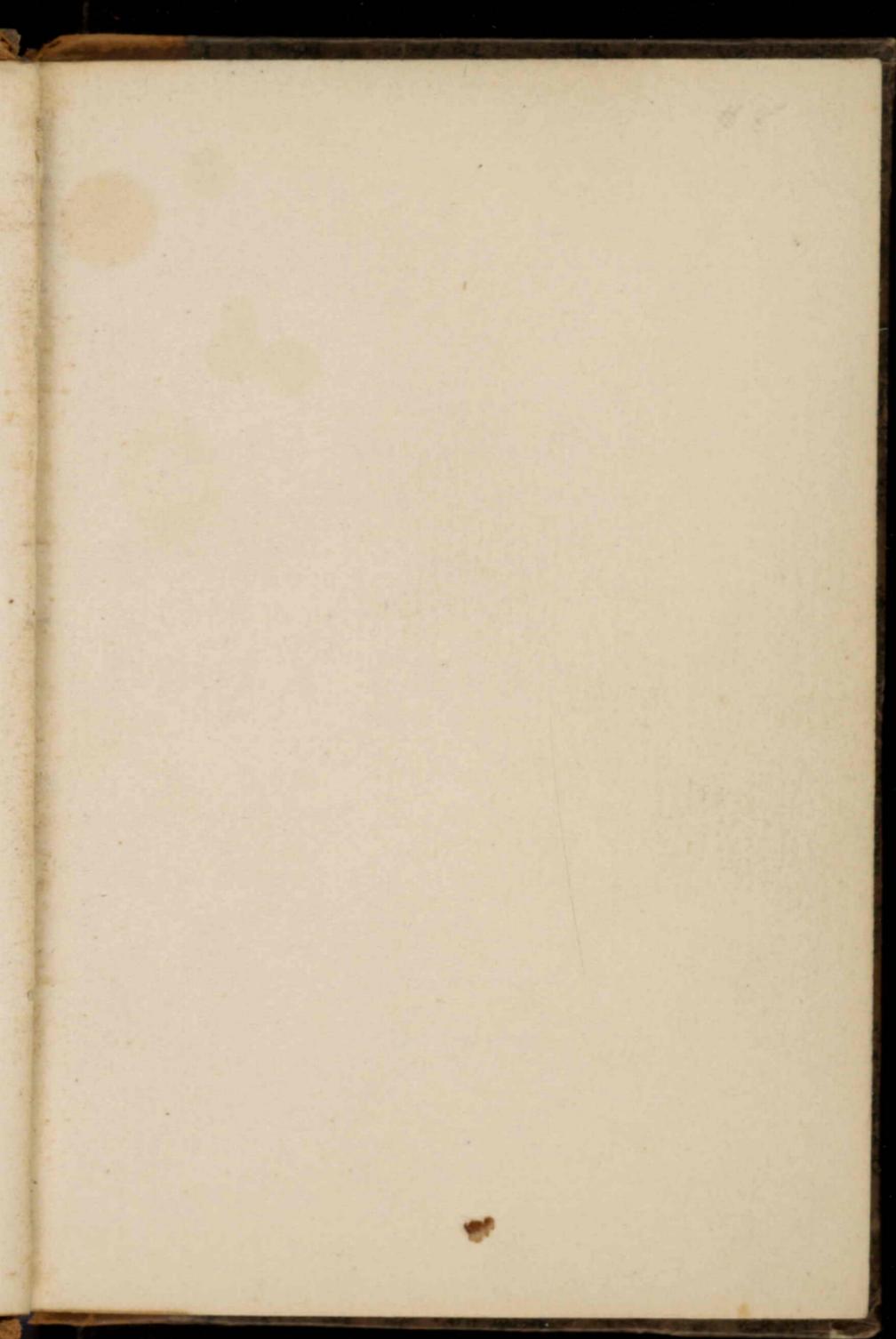
DIANU VA NOBIS HOIE :

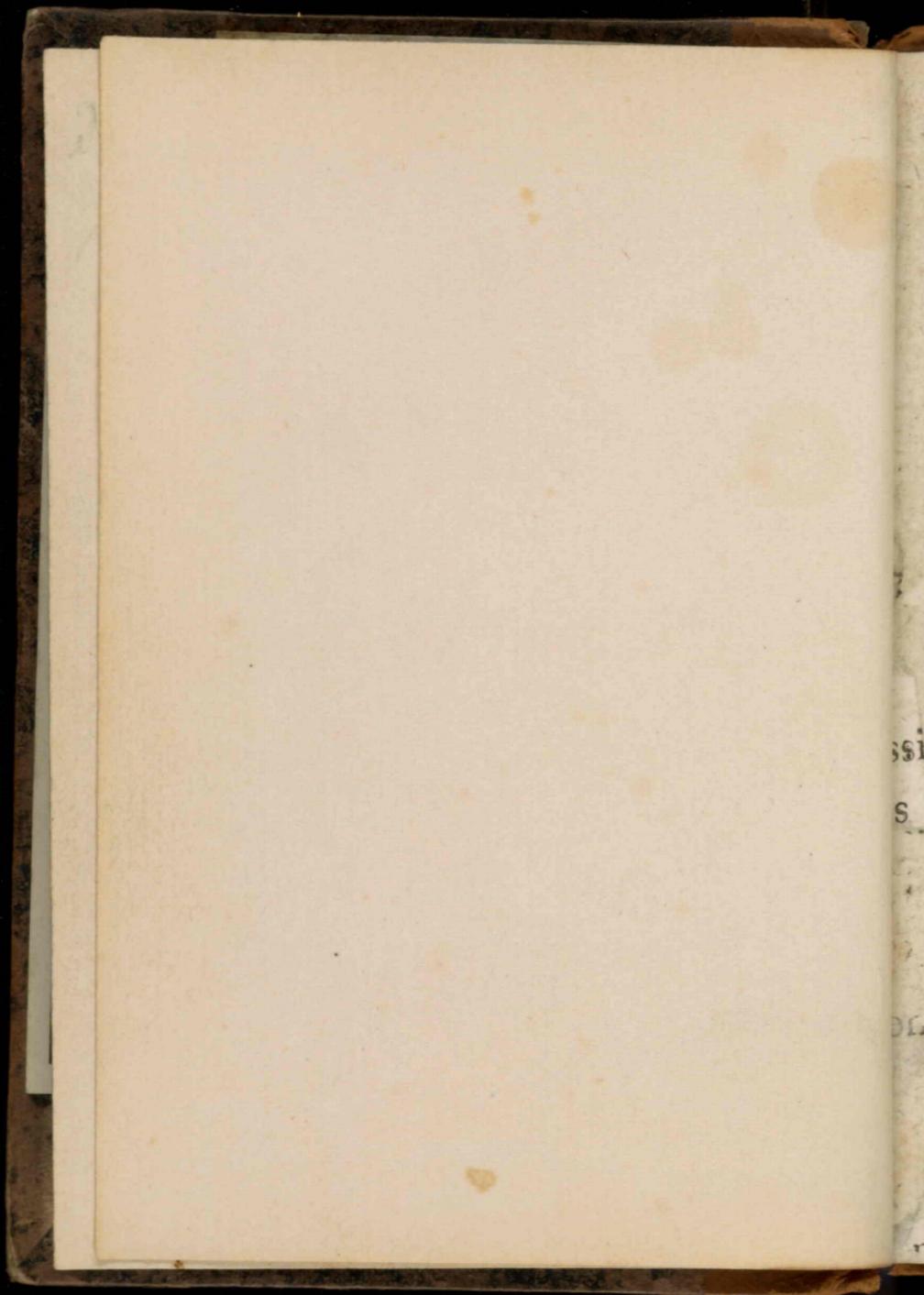
"Give us this day our daily bread"

*— the universal supplication of
all people in all times and places.*









LE MANUEL

DE

DE LA TRIANDISE.

ssi

S

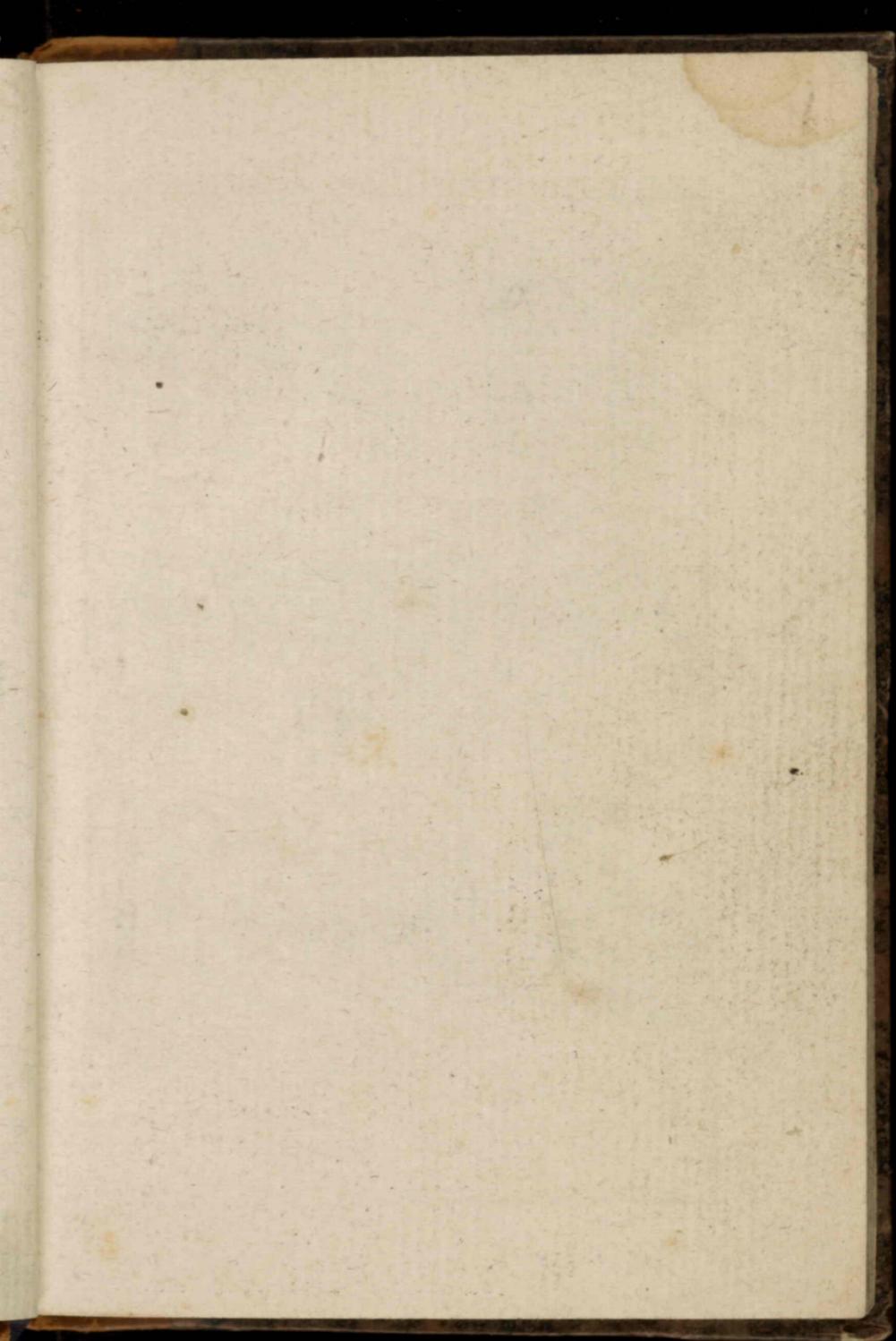
Dia

at

me

J. B. M. A. N. O. T. E.

DE LA BRITANNIE.





*Vous la voyez cette Isabeau ;
Teint de Rose, piquante mine !
C'est bien le plus friand morceau
De toute sa Cuisine !*

LE MANUEL
 DE LA FRIANDISE,
 OU
 LES TALENTS
 DE LA CUISINIÈRE ISABEAU
 SAUVE-TOI-MÊME.

Le talent de faire un dîner une excel-
 lente soupe, et de manger de bons mor-
 ceaux sans faire tort de dépense.

DE LA TABLE

Le talent de faire des potes excellents et de
 soupe, des pâtisseries fines, des œufs au
 lait et à la crème, des fruits à l'eau-de-
 vie, des confitures sèches et
 glacées, des légumes glacés, et enfin le
 talent de faire un bon dîner.

Par M. de la Rivière, Auteur de l'Art de l'Économiste.

Paris chez la Citoyenne, à côté de la Harpe.
 Chez la Citoyenne, à côté de la Harpe.

A PARIS,

Chez la Citoyenne, à côté de la Harpe, rue Saint-Jacques, n°. 31.

à Paris, le 1796 et 1797.



Voilà le revers de cette gravure
dont le verso, par une mine
est le plus précieux morceau
de tout le livre.

LE MANUEL
DE LA FRIANDISE,
OU
LES TALENTS
DE MA CUISINIÈRE ISABEAU
MIS EN LUMIÈRE,

Contenant l'Art de faire soi-même une excellente Cuisine, et de manger de bons morceaux sans faire trop de dépense.

ON Y A JOINT

La manière de faire des pâtés excellents et de choix, des pâtisseries fines, des œufs au sucre et à la crème, des fruits à l'eau-de-vie d'élite, des confitures fines, sèches et liquides; des fromages glacés, et enfin le café et le chocolat, etc. etc.

Par l'Auteur du Petit Cuisinier économe.

Cet art est le premier, il nourrit les mortels.
THOMAS, *Épître au Peuple.*

A PARIS,

Chez JANET, Libraire, rue Saint-Jacques, n°. 3r.

L'AN V. 1796 et 1797.

AVANT-PROPOS

Il est de mon devoir de vous
dire que ce livre est le fruit
de plusieurs années de travail
et de beaucoup de recherches.
Je vous prie de le lire avec
attention et de me faire
part de vos observations.
C'est avec plaisir que j'accepte
vos critiques et vos suggestions.
Je vous remercie de votre
bienveillance et de votre
intérêt pour ce travail.

Je suis, Monsieur, votre
très dévoué serviteur,
[Signature]

AVANT-PROPOS.

LORSQUE nous donnâmes au Public *le petit Cuisinier économique* *, nous n'eûmes pas de peine à prévoir que plusieurs libraires intelligens (et ceux-là ont ordinairement les yeux bien ouverts sur tout ce qui peut plaire au public), nous presseraient d'étendre notre travail jusques sur les formules de cuisine et d'office convenables aux personnes qui, soit par leur séjour à la campagne, soit par leur régime

* Il en paraît actuellement deux parties qui se trouvent chez le même libraire.

de vivre et leurs facultés ,
sont plus à portée des provi-
sions ou des autres objets de
subsistance, et par conséquent
de mettre plus de recherches
et d'apprêts dans leur nourri-
ture. Il nous parut heureux
de renvoyer à l'oubli auquel
les condamne leur forme et
leur rédaction vicieuse, ces tas
énormes de poudreux bou-
quins qu'il faudrait feuilleter
pour se procurer à peine cinq
ou six pages satisfaisantes sur
la cuisine , etc. et de réunir
sous une forme commode, por-
tative et fort peu chère , tou-
tes les formules ou recettes de

cuisine et d'office qui peuvent *faire manger de bons morceaux*. Si, comme on le doit, on regarde à sa dépense, on en sera quitte pour mettre moins de plats sur sa table ; mais en revanche, on les mangera plus fins et plus délicats, ce qui n'est pas encore un médiocre avantage, dans un temps où les aliments sont si chers. C'est par le vœu bien exprimé de nombre de personnes qui raisonnent ainsi, l'économie de leur table, que nous avons entrepris cette nouvelle rédaction ; et nous la leur présentons avec d'autant plus de

confiance , que la délicatesse et le bon goût y trouveront amplement de quoi se satisfaire.

Il n'était pas possible de renfermer plus de choses en si peu de mots et dans un plus petit espace.

Au reste , le titre de notre manuel en indique suffisamment le but , les avantages et l'utilité. Tout l'art de la cuisine et de l'office , tel que le pratiquent les meilleurs cuisiniers et restaurateurs de la capitale , y est expliqué d'une manière facile et lumineuse. Et quant à notre cuisinière *Isabeau* ,

qui ne s'attendait à rien moins qu'à paraître aux regards sévères du public, elle est si bien apprise, si bien *intentionnée* dans l'exercice de ses talents, et en même temps si modeste, qu'elle nous conjure d'assurer nos lecteurs que c'est bien malgré elle que nous publions la pièce de vers qu'un homme aussi aimable qu'ingénieux composa, il y a quelques années, à son sujet, et que nous employons avec plaisir à la tête de notre Manuel, pour en égayer en quelque sorte la matière, et tâcher de sauver l'aridité du précepte.

x AVANT-PROPOS.

Toutes nos ménagères et cuisinières n'ont qu'à imiter notre *Isabeau*, et la prendre pour modèle de goût, de soin, de propreté et d'économie; il ne sortira de leurs mains que des choses exquisés.

On conviendra que depuis trop longtems un semblable Manuel manquait au public, et qu'il était enfin tems de l'en faire jouir.

I D É E S
D'UN HOMME D'ESPRIT
SUR
LA CUISINE,

*A une Parente aimable qui lui avait
indiqué une Cuisinière nommée
ISABEAU.*

ENFIN, mon aimable Cousine,
J'ai rencontré cette *Isabeau*,
Cette virtuose en cuisine.
Son talent sans doute est fort beau,
Pour dédommager de sa mine,
Que je n'ai pas vue aussi fine
Que dans votre indulgent tableau.

On m'assure que l'Isabelle
Entend fort bien le fricandeau,
Et le civet et la rouelle ;
Qu'elle sait faire à l'aloyau
Une sauce toute nouvelle :

On dit surtout que son talent
Eclate principalement
Dans les poulets en fricassée. . . .
Ce point arrête ma pensée.
Hélas ! facile à prévenir,
Sans en demander davantage,
A mon sort je viens de l'unir
Pour vingt et quatre écus de gage.

Ainsi je vais couler mon temps
A l'abri de ma cuisinière.

La blanquette et la buyandière
Me distrairont quelques instans.

Je sais qu'un préjugé barbare
A toujours flétri ces deux plats :
Mon choix aux hommes délicats
Paraîtra bourgeois et bizarre ;
Mais moi qui n'en rougirai pas,
Dans mon très-modeste ménage,
Libre, paisible et bien soigné,
Je vais vivre, et manger en sage
De deux plats, et pas davantage,
Mais où rien ne soit épargné.
Fi de cette chère importune
Qui semble nourrir par les yeux !

Faisons comme nos bons aïeux,
Qui du pot et de sa fortune
Vivaient bien, et s'en portaient mieux :
Chassons à jamais de nos tables
Ces plats savamment détestables,
Enfans du luxe et de l'orgueil,
Qui fort agreables à l'œil,
A l'estomac insupportables,
Nous acheminent au cercueil
Par des coliques honorables.
J'aime mieux un tendre gigot
Qui, sans pompe et sans étalage,
Se montre avec un entourage
De laitue ou de haricot.
Gigot ! recevez mon hommage :
Souvent j'ai dédaigné pour vous,
Chez la baronne ou la marquise,
La poularde la plus exquise,
Et même la perdrix aux choux.
J'ai vu dévorer sans envies
Et des pâtés de Périgueux,
Et des coulis ingénieux,
Et les têtes les mieux farcies :
Heureux et mille fois heureux,

Quand un cuisinier trop barbare,
Par un artifice bizarre,
Ne vous cachait pas à mes yeux !
Je le déclare sans mystère ;
Je ne sais rien dire à demi :
Oui, jusqu'au bout de ma carrière,
Gigot, vous serez mon ami.
Mais soyons juste, Dieu me garde
De vouloir jamais outrager
Des choses bonnes à manger !
Je rends justice à la poularde,
Et je respecte un bon canard ;
Un levreau bien piqué de lard
Est une chose aussi fort bonne :
Car il ne faut fâcher personne,
Et jamais le fiel n'assaisonne
Mes écrits simples et sans fard.
Mais en tout j'aime la nature ;
Je blâme sans rémissions
Ces dangereuses mixtions,
Ces sauces à prétentions,
Et ces viandes qu'on défigure
Par de folles inventions.

Je prévois bien que mes maximes

Seront de véritables crimes
Aux yeux des savans marmitons;
Qu'ils vont crier au sacrilège....
LE CUISINIER FRANÇAIS, ô ciel!
N'est-il pas un livre immortel ?
Je le sais; mais j'ai le courage,
Dût tout Paris crier haro,
De n'en pas moins blâmer l'ouvrage:
Vitam impendere vero.

Je vous ai fait, belle Cousine,
Dans cet écrit audacieux,
L'aveu peut-être dangereux
De mes sentiments en cuisine.
Je me suis mis à découvert
Aux regards seuls de mon amie;
Mais vous pouvez à l'univers
Dire le secret de ma vie.
Je saurai braver les caquets
De ces empoisonneurs à gage
Dont j'ai dévoilé les forfaits:
Non, je ne changerai jamais
De goût, non plus que de langage.
Je n'ajouterai plus qu'un mot:
Jusques à mon heure dernière,

J'estimerai la buyandière,
Et je défendrai le gigot.
Et vous aussi, belle parente,
Sur une amitié bien constante
Comptez au moins jusqu'au trépas;
A vos pieds, je fais la promesse
De ne prodiguer ma tendresse
Qu'à vous seule, entre mes repas.

VOCABULAIRE

OU

TABLE ALPHABÉTIQUE

Des formules de cet ouvrage, avec les renvois aux numéros et aux pages où elles sont traitées, pour trouver au premier coup-d'œil et sur le champ l'article dont on a besoin, soit pour la cuisine, soit pour l'office, la pâtisserie, etc.

A.

- A** GNEAU (de l'), liv. I, chap. 6. Page 44
Agneau (quartier d') achevé, no. 35, liv. I,
chap. 6.....*ibid*
Agneau (carré d') truffé, no. 36, liv. I,
chap. 6.....45
Alose à la broche, no. 85, liv. III, chap. 2. 113
Anchois (filets d') à l'exquise, no. 124,
liv. III, chap. 6.....162

b

xvii] VOCABULAIRE.

| | |
|---|-----|
| Anchois en timballe, n ^o . 125, liv. III, chap. 6..... | 163 |
| Andouilles fines au jus de citron, n ^o . 31, liv. I, chap. 5..... | 39 |
| Alouettes à la bigarade, n ^o . 62, liv. 2, chap. 2..... | 83 |
| Anguille à la chartreuse, n ^o . 107, liv. III, chap. 5..... | 139 |
| Anguille de gourmand. n ^o . 108, liv. III, chap. 5..... | 141 |
| Abricots confits, n ^o . 198, liv. VI, chap. 2..... | 246 |
| Abricots au sirop, au cassé, n ^o . 204, liv. VI, chap. 3..... | 253 |

B.

| | |
|--|-----|
| Bécasses, liv. II, chap. 2..... | 75 |
| Bécassines achevées aux anchois, n ^o . 60, liv. II, chap. 2..... | 80 |
| Bécasses aux huîtres, n ^o . 61, liv. II, chap. 2..... | 82 |
| Beignets d'Italie, n ^o . 164, l. V, c. 5.... | 205 |
| Beignets à la crème fine, n ^o . 165, liv. V, chap. 5..... | 206 |

V O C A B U L A I R E. x i x

| | |
|---|-------------|
| Beignets soufflés, n ^o . 166, liv. V, chap. 5..... | 207 |
| Beignets d'oranges, n ^o . 167, liv. V, chap. 5..... | 209 |
| Biscotins, n ^o . 155, liv. V, chap. 4..... | 196 |
| Biscuits friands fins, n ^o . 154, liv. V, chap. 4..... | 195 |
| Blanquette de veau aux champignons, n ^o . 19, liv. I, chap. 3..... | 24 |
| Brochet au vin gaillard, n ^o . 106, liv. III, chap. 5..... | 138 |
| Brochet au fromage de Parmesan, n ^o . 105, liv. III, chap. 5..... | 137 |
| Bœuf et ses divers apprêts, liv. I, chap. 2...5 | |
| Bœuf en entrée soignée, (bonne culotte de) n ^o . 4, liv. I, chap. 2..... | <i>ibid</i> |
| Bœuf (palais de) friands, n ^o . 6, liv. I, chap. 2..... | 9 |
| — <i>Les mêmes</i> plus friands, n ^o . 7, liv. I, chap. 2..... | 10 |
| Bœuf (bonne tranche de) à froid, n ^o . 8, liv. I, chap. 2..... | 11 |
| Bœuf (filet de) à la sauce fine, n ^o . 9, liv. I, chap. 2..... | 12 |
| Bœuf (côte de) parée, n ^o . 10, liv. I, chap. 2..... | |

xx VOCABULAIRE.

| | |
|--|----|
| chap. 2..... | 13 |
| Bouilli resservi à la fine, no. 5, liv. I, | |
| chap. 2..... | 8 |

C.

| | |
|---|----|
| Cervelle de veau au réveil-matin, no. 14, | |
| liv. I, chap. 3..... | 19 |
| Côtelette de veau en marinade fine, no. | |
| 18, liv. I, chap. 3..... | 23 |
| Carré de mouton mouillé, no. 27, liv. I, | |
| chap. 4..... | 35 |
| Carré d'agneau truffé, no. 36, liv. I, chap. | |
| 6..... | 45 |
| Cuisses de dindon réveillantes, no. 43, | |
| liv. II, chap. 1..... | 56 |
| Compotes de pigeons à l'exquise, no. 49, | |
| liv. II, chap. 1..... | 64 |
| Canetons en farce fine, no. 50, liv. II, | |
| chap. 1..... | 66 |
| Canards en gelée, no. 51, liv. II, chap. 1..... | 67 |
| Cailles, liv. II, chap. 3..... | 87 |
| Cailles aux écrevisses, no. 70, liv. II, | |
| chap. 8..... | 93 |
| Cailles au fini, no. 71, liv. II, chap. 3..... | 94 |

VOCABULAIRE. xxj

13
8
19
23
35
45
56
64
66
67
87
93
94

Cailles au jambon farcies, no. 72, liv. II,
chap. 3.....95
Cailles frites, no. 73, liv. II, chap. 3....97
Cabillaud (hure de) aux huîtres, no. 96,
liv. III, chap. 4.....125
Carpe délicieuse no. 102, liv. III, chap.
5.....131
Carpe de Seine au suprême, no. 103, liv.
III, chap. 5.....133
Carpe (laitance de) auvert, no. 104, liv.
III, chap. 5.....136
Croquantes fines, no. 148, liv. V, chap.
3.....186
Choux (petits) à la Sultane, no. 156, liv.
V, chap. 4.....197
Crème fine quarrée, no. 159, liv. V,
chap. 4.....199
Crème favorite, no. 160, liv. V, chap. 4.201
Crème superfine, no. 161, liv. V, chap. 4.202
Crème frite à la fleur d'orange, no. 162,
liv. V, chap. 4.....203
Crème de méringues, no. 163, liv. V,
chap. 4.....204
Confitures fines, sèches, liquides, etc.
liv. VI.....229

xxij VOCABULAIRE.

| | |
|--|--------------|
| Confiture de fleurs d'orange, n ^o . 190, liv. VI, chap. 1..... | 233 |
| Confiture d'orange, citron, etc. n ^o . 194, liv. VI, chap. 1..... | 240 |
| Confiture de pêches, n ^o . 196, liv. VI, chap. 1..... | 243 |
| Confiture d'abricots, n ^o . 197, liv. VI, chap. 1..... | 245 |
| Café (bonne manière de faire le), n ^o . 209, liv. VI, chap. 3..... | 261 |
| Café à la crème, n ^o . 210, liv. VI, chap. 3..... | 263 |
| Chocolat (manière de faire le), n ^o . 211, liv. VI, chap. 3..... | <i>ibid.</i> |

D.

| | |
|--|----|
| Dindon en salmi fin, n ^o . 42, liv. II, chap. 1..... | 55 |
| Dindon (cuisses de), n ^o . 43, liv. II, chap. 1..... | 56 |

E.

| | |
|--|-----|
| Esturgeon dominant, n ^o . 81, liv. III, chap. 1..... | 108 |
|--|-----|

VOCABULAIRE. xxiiij

Eperlans à la douillette, n^o. 89, liv. III,
 chap. 3.....119
 Epine-vinette en gelée, n^o. 189, liv. VI,
 chap. 1.....232
 Epine-vinette en confiture, n^o. 195, liv.
 VI, chap. 1.....242

F.

Fraise de veau piquante, n^o. 15, liv. I,
 chap. 3.....20
 Foie de veau à la marinière, n^o. 16, liv.
 I, chap. 3.....21
 Fricandeaux au jambon glacés, n^o. 23,
 liv. I, chap. 3.....29
 Faisan, liv. II, chap. 3.....87
 Faisan chéri, n^o. 65, liv. II, chap. 3...*ibid*
 Faisan en filets au jus d'orange, n^o. 66,
 liv. II, chap. 3.....88
 Faisan à l'appétit de chsse, n^o. 67, liv.
 II, chap. 3.....89
 Faisan en beau, n^o. 68, liv. II, chap. 3...*ibid*
 Faisan en salmi piquant, n^o. 69, liv. II,
 chap. 3.....92
 Foie gras en rôties friandes, n^o. 76, liv.

xxiv VOCABULAIRE.

| | |
|---|-----|
| II, chap. 4..... | 100 |
| Fricandeau de saumon frais, n ^o . 79, liv. | |
| III, chap. 1..... | 105 |
| Feuillantine, n ^o . 158, liv. V, chap. 4.. | 198 |
| Fromage glacé aux pistaches, n ^o . 206, | |
| liv. VI, chap. 3.....1.....1.1..... | 256 |
| Fromage glacé au chocolat, n ^o . 207, liv. | |
| VI, chap. 3..... | 258 |
| Fromage glacé au beurre, n ^o . 208, liv. | |
| VI, chap. 3..... | 259 |

G.

| | |
|---|-----|
| Gigot de mouton à la friande, n ^o . 29, liv. | |
| I, chap. 4..... | 37 |
| Gibier à poil et à plume, liv. II, chap. | |
| 1..... | 49 |
| Grives, liv. II, chap. 2..... | 75 |
| Grives gaillardes, n ^o . 63, liv. II, chap. 2. | 84 |
| Gâteau du serrail, n ^o . 149, liv. V, chap. | |
| 3..... | 189 |
| Gâteau d'amandes fines, n ^o . 150, liv. 5, | |
| chap. 3..... | 190 |
| Gâteaux charmans, n ^o . 151, liv. 5, chap. | |
| 3..... | 192 |

V O C A B U L A I R E. X X V

Gâteaux jolis, n^o. 152, liv. V, chap. 3. .193
 Gâteaux exquis, n^o. 153, liv. V, chap. 3. *ibid*
 Gelée de pomme de Rouen, n^o. 187, liv.
 VI, chap. 1. 229
 Gelée fine de mustat, n^o. 188, liv. VI,
 chap. 1. 281

H.

Hure de sanglier braisée, n^o. 56, liv. II,
 chap. 2. 75
 Hure de cabilliand aux huîtres, n^o. 96,
 liv. III, chap. 4. 125
 Huîtres douillettes au jus de citron, n^o.
 121, liv. III, chap. 6. 159
 Huîtres aux capres, n^o. 122, liv. III, chap.
 6. 160
 Huîtres glacées, n^o. 123, liv. 3, chap. 6. 161

J.

Jambon à la mayençaise, n^o. 32, liv. I,
 chap. 5. 40
 Jambon à la gelée fine, n^o. 33, liv. I,
 chap. 5. 41

xxvj VOCABULAIRE.

| | |
|--|----|
| Jambon (pain de), n ^o . 32, liv. I, chap. | |
| 5..... | 40 |
| Jambon (rôties de) friandes, n ^o . 34, liv. | |
| I, chap. 5..... | 43 |

L.

| | |
|---|-----|
| Langues de mouton au citron, n ^o . 25, liv. | |
| I, chap. 4..... | 31 |
| Lapereau, lièvre, liv. II, chap. 2..... | 75 |
| Lapereau estimé, n ^o . 57, liv. II, chap. 2..... | 77 |
| Lièvre à la bonne sauce, n ^o . 58, liv. II, | |
| chap. 2..... | 78 |
| Lièvre en guise de pâté, n ^o . 59, liv. II, | |
| chap. 2..... | 79 |
| Limandes au fromage, n ^o . 83, liv. III, | |
| chap. 2..... | 111 |
| Laitances de carpes, etc., n ^o . 104, liv. III, | |
| chap. 5..... | 136 |
| Lamproies à la citronnelle, n ^o . 109, liv. III, | |
| chap. 5..... | 142 |
| Lamproies à la marinade, n ^o . 110, liv. | |
| V, chap. 5..... | 144 |
| Lottes à la perfection, n ^o . 113, liv. III, | |
| chap. 6..... | 148 |

VOCABULAIRE. xxvij

40 Lottes à la mode de Provence , n^o. 114 ,
liv. III, chap. 6.....149

M.

Mouton (du) et de ses meilleurs apprêts,
liv. I, chap. 4.....31

31 Mouton (langues de) au citron , n^o. 25 ,
75 liv. I, chap. 4.....*ibid*

77 Mouton (queues de) aux marons , n^o. 26 ,
liv. I, chap. 4.....33

78 Mouton (carré de) mouillé , n^o. 27 , liv.
I, chap. 4.....35

79 Mouton (côtelettes de) amoureuses , n^o.
28 , liv. I, chap. 4.....36

11 Mouton (gigot de) à la friande , n^o. 29 ,
liv. I, chap. 4.....37

36 Merlans farcis , n^o. 88 , liv. III, chap. 3. 118

42 Maquereaux en caisse fine , n^o. 90 , liv.
III, chap. 3.....120

44 Maquereaux en perfection , n^o. 91 , liv.
III, chap. 3.....121

48 Macreuse à la braise , n^o. 92 , liv. III ,
chap. 3.....122

Macreuse à la broche soignée , n^o. 93 ,

XXX VOCABULAIRE.

P.

| | |
|---|----|
| Potages d'élite, liv. I, chap. 1..... | 1 |
| Potage à l'Italienne, n ^o . 3, liv. I, chap. 1.. | 3 |
| Pain de jambon (note du n ^o . 32) livre I, chap. 5..... | 40 |
| Poulets exquis, n ^o . 38, liv. II, chap. 1.. | 49 |
| Poulets gras piquans au vin de Champag- ne, n ^o . 39, liv. II, chap. 1..... | 51 |
| Poulets singuliers, n ^o . 40, liv. II, chap. 1. | 52 |
| Poulets au fromage, n ^o . 41, liv. II, chap. 1..... | 53 |
| Pigeons en ragoût friand, n ^o . 44, liv. II, chap. 1..... | 57 |
| Pigeons fourrés, n ^o . 45, liv. II, chap. 1.. | 59 |
| Pigeons fricandeaux, n ^o . 46, liv. II, chap. 1..... | 60 |
| Pigeons parfaits, n ^o . 47, liv. II, chap. 1.. | 62 |
| Pigeons à la cuillère hâtés, n ^o . 48, liv. II, chap. 1..... | 63 |
| Pigeons (compote de) à l'exquise, n ^o . 49, liv. II, chap. 1..... | 64 |
| Poularde masquée, n ^o . 52, liv. II, chap. 1..... | 69 |

VOCABULAIRE. xxxj

| | |
|---|-------------|
| Poularde aux délices, n ^o . 53, liv. II, chap. 1..... | 70 |
| Poularde galante, n ^o . 54, liv. II, chap. 1.. | 72 |
| Poularde coquette, n ^o . 55, liv. II, chap. 1..... | 74 |
| Perdreux, liv. II, chap. 3..... | 87 |
| Perdreux à la perigourdine, n ^o . 74, liv. II, chap. 3..... | 97 |
| Perdreux farcis à la broche, n ^o . 75, liv. II, chap. 3..... | 99 |
| Poisson de mer et d'eau douce, liv. 3.. | 105 |
| Perches à la bonne manière, n ^o . 111, liv. III, chap. 6..... | 145 |
| Perches migeottées, n ^o . 112, liv. III, chap. 6..... | 146 |
| Pâtés fins, liv. V..... | 171 |
| Pâtés aux truffes, n ^o . 134, liv. V, chap. 1. <i>ibid</i> | |
| Pâté de truite, n ^o . 135, liv. V, chap. 1.. | 173 |
| Pâté de faisan, n ^o . 136, liv. V, chap. 1.. | 174 |
| Pâté de saumon frais, n ^o . 137, liv. V, chap. 1..... | <i>ibid</i> |
| Pâté chaud de macaroni aux cailles, n ^o . 141, liv. V, chap. 2..... | 178 |
| Petits pâtés aux truffes, n ^o . 142, liv. V, chap. 2..... | 180 |

xxxij VOCABULAIRE.

| | |
|--|-------------|
| Petits pâtés à la Provence, n ^o . 143, liv. | 181 |
| V, chap. 2..... | 181 |
| Pommes d'api glacées, n ^o . 171, liv. V, | |
| chap. 5..... | 212 |
| Pommes farcies à la finette, n ^o . 172, liv. | |
| V, chap. 5..... | 213 |
| Pommes au chocolat et à la crème, n ^o . | |
| 173, liv. V, chap. 5..... | 214 |
| Petits pains fripons, n ^o . 174, liv. V, | |
| chap. 5..... | 215 |
| Pain des houris, n ^o . 175, liv. V, chap. | |
| 5..... | 216 |
| Pudding Anglais, n ^o . 176, liv. V, chap. | |
| 6..... | 217 |
| Prunes de mirabelle confites, n ^o . 192, | |
| liv. VI, chap. 1..... | 237 |
| Prunes de reine-claude confites, n ^o . 193, | |
| liv. IV, chap. 1..... | 238 |
| Poires de rousselet confites, n ^o . 199, liv. | |
| VI, chap. 2..... | 247 |
| Poires de doyonné confites, n ^o . 200, liv. | |
| VI, chap. 2..... | 248 |
| Pêches confites au sec, n ^o . 201, liv. VI, | |
| chap. 2..... | <i>ibid</i> |
| Petits citrons verts confits, n ^o . 202, liv. | |

VOCABULAIRE. xxxiiij

VI, chap. 2.....249
 Pêches à l'eau de vie, n^o. 203.....251

Q.

Queues de mouton aux marrons de Lyon
 n^o. 26, liv. I, chap. 4.....33
 Quartier d'agneau achevé, n^o. 35, liv.
 I, chap. 6.....44

R.

Riz de veau aux fines herbes et au jambon,
 n^o. 17, liv. I, chap. 3.....22
 Rognons de veau en rôties, n^o. 24, liv. I,
 chap. 3.....30
 Rôties au jambon, n^o. 34, liv. I, chap. 5...43
 Ragoût dit Salpicon, n^o. 77, liv. II,
 chap. 4.....101
 Ragoût piquant à l'excellence, n^o. 78,
 liv. II, chap. 4.....102
 Rouget aux capres fines, n^o. 95, liv.
 III, chap. 4.....124
 Raie bouclée à la Parmesan, n^o. 99, liv.
 III, chap. 4.....128

XXXIV VOCABULAIRE.

| | |
|--|-----|
| Raie d'appétit, n ^o . 100, liv. III, chap. 4. | 129 |
| Raies (foies de) en rôties, n ^o . 101, liv. | |
| III, chap. 4..... | 130 |
| Rôties Génoises, n ^o . 168, liv. V, chap. 5. | 209 |
| Rôties au sucre et au rognon, n ^o . 169, | |
| liv. V, chap. 5..... | 210 |
| Rôties de franchipane fines, n ^o . 170, liv. | |
| V, chap. 5..... | 211 |
| Riz au lait meringué, n ^o . 177, liv. V, | |
| chap. 6..... | 218 |

S.

| | |
|---|----|
| Soupe au riz et à la volaille, n ^o . 1, liv. | |
| I, chap. 1..... | 1 |
| Soupe au plus fin coulis, n ^o . 2, liv. I, | |
| chap. 1..... | 2 |
| Saucisses truffées, n ^o . 30, liv. I, chap. 5. | 38 |
| Saumon frais en terrine, gras et maigre, | |
| n ^o . 37, liv. I, chap. 6..... | 47 |
| Sanglier, liv. II, chap. 2..... | 75 |
| Sarcelles au fin manger, n ^o . 64, liv. II, | |
| chap. 2..... | 85 |
| Salmis de faisan au piquant, n ^o . 69, | |
| liv. II, chap. 3..... | 92 |

V O C A B U L A I R E. XXXV

| | |
|---|-----|
| Saumon frais en fricandeau, n ^o . 79, liv. | |
| III, chap. 1..... | 105 |
| Saumon frais au lard fin et citron, n ^o . | |
| 80, liv. III, chap. 1..... | 107 |
| Soles au vin de Champagne, n ^o . 84, liv. | |
| III, chap. 2..... | 112 |
| Sardines fraîches grillées aux capres fines, | |
| n ^o . 94, liv. III, chap. 3..... | 123 |

T.

| | |
|---|-----|
| Tête de veau farcie à fine sauce, n ^o . 11, | |
| liv. I, chap. 3..... | 14 |
| Terrine de saumon frais, n ^o . 37, liv. I, | |
| chap. 6..... | 47 |
| Turbot de service au fini, n ^o . 82, liv. | |
| III, chap. 1..... | 109 |
| Thon, bar ou surmulet, n ^o . 87, liv. III, | |
| chap. 2..... | 116 |
| Tenches en ragoût, n ^o . 115, liv. III, | |
| chap. 6..... | 151 |
| Tenches exquisés, n ^o . 116, liv. III, chap. | |
| 6..... | 152 |
| Truites à la Périgord, n ^o . 117, liv. III, | |
| chap. 6..... | 154 |

xxxvj VOCABULAIRE.

| | |
|--|-------------|
| Trites au feu d'enfer, n ^o . 118, liv. III, chap. 6..... | 156 |
| Trite en glace fine, n ^o . 119, liv. III, chap. 61..... | 157 |
| Trites au desir, n ^o . 120, liv. III, chap. 6..... | 158 |
| Tourtes de pâte feuilletée aux foies gras, n ^o . 138, liv. V, chap. 2..... | 175 |
| Tourtes d'huitres, n ^o . 139, liv. V, chap. 2..... | 177 |
| Tourtes aux maquereaux frais, n ^o . 140, liv. V, chap. 2..... | 178 |
| Tourte fine d'entremets aux pistaches, n ^o . 144, liv. V, chap. 3..... | 182 |
| Tourte fine au muscat, n ^o . 145, liv. V, chap. 3..... | 183 |
| Tourte au chocolat, n ^o . 146, liv. V, chap. 3..... | <i>ibid</i> |
| Tartelettes aux massépains, n ^o . 147, liv. V, chap. 3..... | 184 |
| Talmouses fines, n ^o . 157, liv. V, chap. 4. | 198 |

V.

| | |
|----------------------------------|---|
| Viande de boucherie, liv. I..... | x |
|----------------------------------|---|

VOCABULAIRE. xxxviij

| | |
|---|-------------|
| Veau (du) et de ses meilleurs apprêts, liv. I, chap. 3..... | 14 |
| Veau (tête de) farcie à fine sauce, n ^o . 11, liv. I, chap. 3..... | <i>ibid</i> |
| Veau (oreilles de) en friture, n ^o . 12, liv. I, chap. 3..... | 17 |
| — <i>Les mêmes</i> au Parmesan, n ^o . 13, liv. I, chap. 3..... | 18 |
| Veau (cervelles de) au réveil-matin, n ^o . 14, liv. I, chap. 3..... | 19 |
| Veau (fraise de) piquante, n ^o . 15, liv. I, chap. 3..... | 20 |
| Veau (foie de) à la marinière, n ^o . 16, liv. I, chap. 3..... | 21 |
| Veau (riz de) aux fines herbes, n ^o . 17, liv. I, chap. 3..... | 22 |
| Veau (côtelettes de) en marinade fine, n ^o . 18, liv. I, chap. 3..... | 23 |
| Veau (blanquette de) aux champignons, n ^o . 19, liv. I, chap. 3..... | 24 |
| Veau (filets de) au jambon, n ^o . 20, liv. I, chap. 3..... | 26 |
| — <i>Idem</i> au vin de Champagne, n ^o . 21, liv. I, chap. 3..... | 27 |
| Veau (petites pièces de) fines, n ^o . 22, | |

xxxviiij VOCABULAIRE.

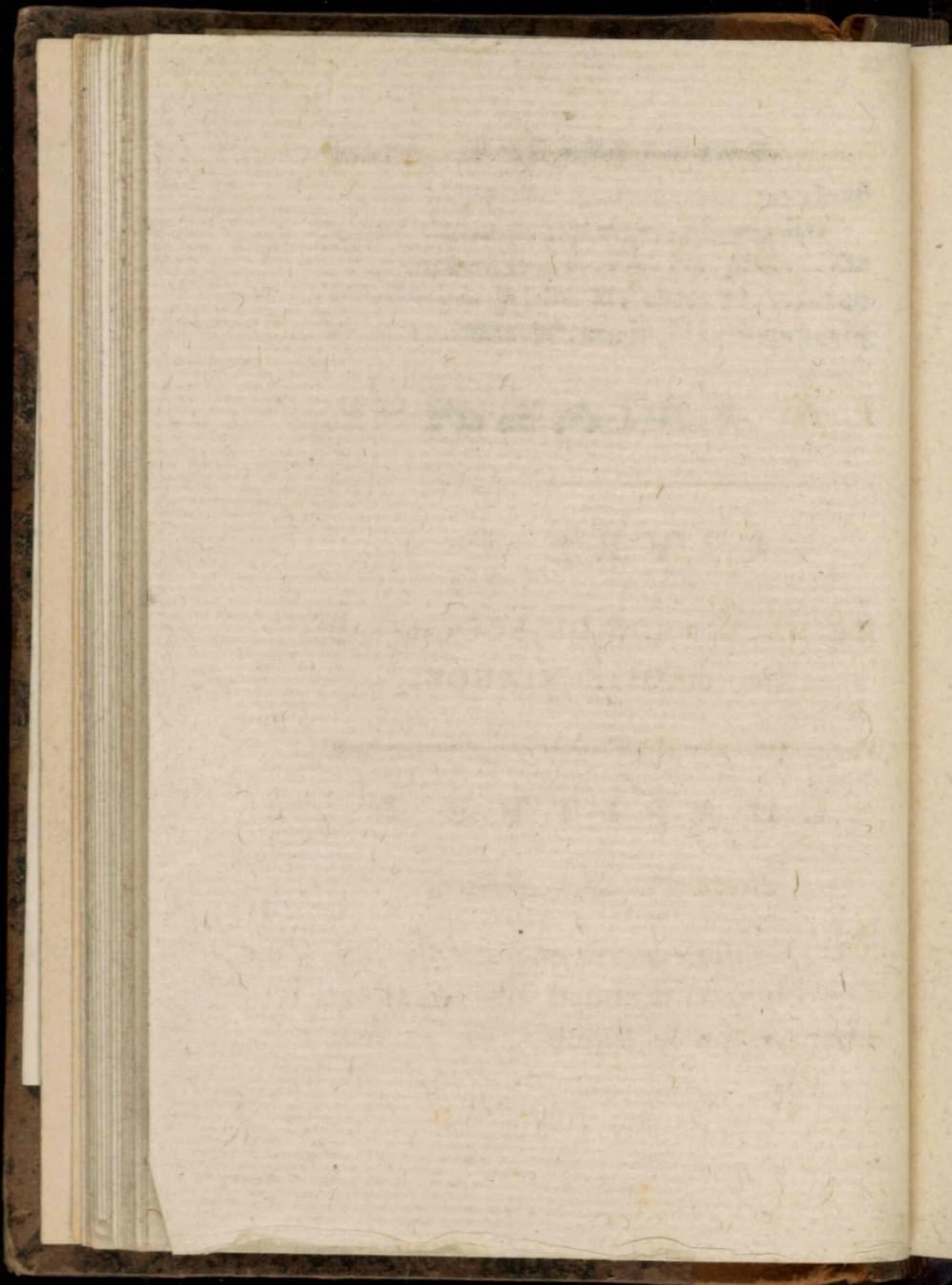
liv. I, chap. 3.....28
Veau (rognon de) en rôties, n^o. 24, liv.
I, chap. 3.....30
Volaille (de la) liv. II, chap. 1.....49
Vives aux truffes, n^o. 86, liv. III, chap. 2. 114

Fin du Vocabulaire.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

MANUSCRIPT

THE UNIVERSITY OF CHICAGO



MANUEL
DE
LA FRIANDISE.

LIVRE I.^{er}

DE LA VIANDE DE BOUCHERIE
OU GROSSE VIANDE.

CHAPITRE I.

Bons Potages d'élite.

N^o. I. *Soupe au riz et à la volaille.*
On choisit d'abord un excellent
chapon; on le flambe, on le vide

et on trousse les pattes en dedans , de façon qu'on n'en voie plus que les ergots : on le met cuire dans la marmite ordinaire des pots-au-feu : on fait cuire une demi-livre de riz épluché et lavé , comme il faut , dans le bouillon du chapon , lequel on ne dégraisse point ; on y met de bon jus pour le colorer. Quand le riz est cuit , pas trop épais et de bon goût , on le dresse dans un plat , le chapon au milieu , et on sert.

N.° 2. *Autre Soupe au plus fin coulis.*

On a cent bons marrons bien choisis , dont on ôte la première peau ; on les met dans une tourtière entre deux feux , ou dans une poêle , pour les dépouiller de la seconde peau ; on les met ensuite dans une petite

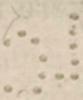
DE LA FRIANDISE. 3

marmite, pour les faire cuire avec du bouillon dans lequel on met du meilleur jus de viande : les marrons cuits ainsi, l'on met ceux qui sont entiers à part, et on écrase les autres qu'on passe à l'étamine pour en faire un coulis : on fait, avec d'excellent bouillon, mitonner le potage, où l'on met son coulis de marrons : on garnit les bords du plat de ceux qui sont restés entiers, et on sert.

N.º 3. *Potage à l'Italienne.*

On fait cuire du macaroni, comme le riz, dans du bouillon gras, le meilleur possible : quand il est cuit, on met au fond d'un plat creux un lit de macaroni et un lit de fromage de Parmesan ou de Gruyère rapé :

(on choisit toujours le meilleur fromage.) On remet du macaroni sur le fromage, et du fromage sur le macaroni, en continuant ainsi jusqu'à la fin, qui doit être un lit de fromage : on fait mitonner son potage à petit feu : on promène la pelle rouge sur le fromage, pour lui donner de la couleur; on met ensuite un peu de bouillon, et on sert chaud.



CHAPITRE II.

Du Bœuf et de ses divers apprêts.

N.º 4. *Bonne Culotte de Bœuf en entrée soignée.*

ON fonce sa marmite de racines en tranches, de rouelles d'oignons et de trois bonnes bardes de lard, sur lesquels on met un morceau de culotte de bon bœuf, lequel on ficèle avec soin, pour pouvoir le retirer entier après sa cuisson : on fait ensuite suer sa viande un moment, et on la mouille avec du bouillon : on l'assaisonne de sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, quatre clous de girofle, trois

gousses d'ail, deux feuilles de laurier, thym, basilic; on fait cuire à la braise et à petit feu; et, à la moitié de la cuisson, on y met de petits choux farcis, qui se font de la manière suivante :

On fait blanchir un chou entier pendant une demi-heure; on le retire à l'eau fraîche, et on le presse bien; on en ôte les feuilles, sans les casser, une à une; on a une farce de godiveau faite avec un morceau de rouelle de veau et graisse de bœuf, hachées ensemble; on y met deux œufs entiers, sel, poivre, persil, ciboule, un peu d'échalote, un demi-setier de crème: on met cette farce dans une grande feuille de chou; on remet ensuite une autre feuille un peu plus petite avec de la farce dessus, et on continue

de cette manière jusqu'à ce qu'on ait un petit chou à peu près gros comme le poing; on arrondit et on ficèle bien ses choux, si l'on en fait plusieurs, et on les met cuire avec la culotte de bœuf.

Quand on est à parfaite cuisson, on retire le tout de la braise pour le bien faire égoutter, et on l'essuie avec un linge bien propre: on dresse dans le plat destiné à servir sa culotte de bœuf, avec les petits choux autour, et on sert dessus une bonne sauce faite avec du coulis et deux anchois hachés, auxquels on peut joindre quelques tranches minces de cornichons.

Si l'on n'a point de coulis, on prend une partie de la sauce de la cuisson qu'on passe au tamis et qu'on dégraisse; on y met un pain de beurre

manié de farine ; on fait lier sur le feu ; on y ajoute du persil blanchi et haché , avec un bon jus de citron , ou un filet de vinaigre , quand on n'a pas de citron , et on sert bien chaud.

N.º 5. *Bouilli resservi à la fine.*

On coupe en tranches bien proprement son bœuf froid , et on les fait mariner une demi-heure avec un peu d'huile , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , deux échalotes , le tout haché ; sel et gros poivre : on fait tenir à chaque tranche , le plus qu'on peut , de la marinade , et on les panne toutes de mie de pain ; on les fait griller à petit feu , en les arrosant avec le restant de la marinade , et on sert avec un jus clair et un filet de verjus.

N.º 6. *Palais de Bœuf friands.*

On épluche bien ses palais de bœuf, et on les fait cuire à l'eau : on les coupe par filets, et on les met dans la casserole avec un morceau de bon beurre, une tranche de jambon, des champignons, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, cinq ou six feuilles d'estragon, et on passe sur le feu ; on poudre de farine ; on mouille avec du bouillon et un verre de vin blanc ; on laisse bouillir à petit feu, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce ; on ôte le bouquet ; on assaisonne de sel et gros poivre ; on met une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème et une petite pincée de

persil haché; on fait lier sur le feu, et on sert bien chaud avec un jus de citron.

N.º 7. *Palais de Bœuf encore plus friands.*

On fait cuire dans une braise ses palais de bœuf, qu'on coupe ensuite en filets et qu'on met dans une casserole avec un bon morceau de bon beurre, deux cuillerées d'huile, sel, gros poivre, muscade râpée, deux échalotes, une gousse d'ail, cinq ou six feuilles d'estragon, champignons, persil, ciboules, le tout haché très-fin; on fait migeotter un quart d'heure sur le feu; on y met un peu de coulis, un demi-verre de vin de Champagne, avec autant de consommé; on fait

bouillir, on dégraisse, et on met un jus de citron avant que de servir.

N.º 8. *Bonne Tranche de Bœuf à froid.*

On larde un morceau de bonne tranche de bœuf épaisse, avec de gros lardons de bon lard qu'on assaisonne de sel, épices fines, persil, ciboules, une gousse d'ail, deux échalotes, le tout haché très-fin; une feuille de laurier, thym, basilic, hachés comme en poudre: on met son bœuf sur un peu de lard dans une terrine, avec des zestes de racines et quelques oignons en tranches; on fait cuire, pendant cinq ou six heures, à très-petit feu bien couvert, dans son jus. Vers la fin de la cuisson, on met deux

cuillerées de bonne eau-de-vie. On passe la sauce au tamis ; on ne la dégraisse point, et on sert froid.

N.º9. *Filet de Bœuf à la sauce fine.*

On coupe en filets une demi-douzaine d'anchois bien lavés, et qu'on a fait dessaler dans de l'eau pendant deux heures ; on a un bon filet de bœuf bien tendre, dont on ôte tous les nerfs, et qu'on larde avec les filets d'anchois et du gros lard : on le fait cuire avec un peu de bouillon, un verre de vin de Champagne, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, à très-petit feu : la cuisson achevée, on passe la sauce, qui doit être courte, au tamis, et on la dégraisse : on y met

trois pains de beurre maniés de farine, avec deux cuillerées de crème et une petite poignée de belles capres : on fait lier sur le feu, et on sert sur le filet de bœuf bien chaud.

N.º 10. *Côte de Bœuf parée.*

On pare bien proprement une côte de bœuf, qu'on applatit ensuite avec un couperet ; on la fait revenir avec un peu de lard fondu dans une casserole ; on la fait cuire ensuite à très-petit feu dans ce même lard avec un verre de bouillon, un verre de vin blanc et persil, ciboules, deux échalotes, cresson alenois, estragon, cerfeuil, pimprenelle, civette, sel, gros poivre, le tout haché et mêlé. Lorsque la côte de bœuf est cuite, on la dresse

dans le plat; on dégraisse la sauce à moitié de la cuisson; on y met trois jaunes d'œufs qu'on fait lier, et on sert bien chaud sur la côte de bœuf.

C H A P I T R E I I I .

Du Veau et de ses meilleurs apprêts.

N^o. II. *Tête de Veau farcie à fine sauce.*

O N coupe le museau à une tête de veau jusqu'auprès des yeux, sans couper la langue; on la fait tremper dans l'eau jusqu'à ce qu'elle soit bien dégorgée, et on la fait ensuite blanchir à l'eau bouillante; on la désosse ensuite, et on n'en garde

que la peau : pour le reste de la tête, on la met cuire dans l'eau avec oignons, racine, un bouquet de persil, ciboulè, deux gousses d'ail, trois clous de girofle et du sel : on fait ensuite une farce avec un morceau de rouelle de veau, de la graisse de bœuf, de la mie de pain desséchée et du lait ; on y joint persil, ciboules, champignons, le tout haché, quatre jaunes d'œufs, sel et poivre : on met cette farce dans la peau de la tête de veau ; on fait un trou dans le milieu de la farce pour y mettre un ragoût froid, fini de bon goût, de ce qu'on juge à propos, comme ragoût de riz de veau mêlés, compote de pigeons ou filet de viande ; on enveloppe ce ragoût de farce et de la peau, en tâchant de lui don-

ner la forme de la tête de veau ; on la cout, on la couvre de bardes de lard ; on l'enveloppe avec une étamine ; on la fait cuire ensuite dans une braise avec bouillon, vin blanc, bouquet garni, sel, poivre, et on sert avec une bonne sauce faite comme il suit :

On fonce une casserole de quelques zestes de lard, tranches de jambon, bardes de veau, un oignon, une carotte, la moitié d'un panais, et on fait suer jusqu'à ce que le fond commence à se colorer ; on mouille avec deux grands verres de vin de Champagne, autant de consommé, trois gousses d'ail, deux pincées de coriandre, une feuille de laurier, trois feuilles d'estragon, deux clous de girofle, deux cuillerées de bonne huile, trois

cuillerées de coulis ; on fait bouillir à petit feu , jusqu'à ce que la viande soit bien cuite et réduite au point d'une sauce ; on ne la dégraisse qu'un moment avant de la passer : après quoi , on la sert sur sa tête de veau farcie.

N.º 12. *Oreilles de Veau en friture.*

On échaude avec soin des oreilles de veau bien fraîches , et on les fait blanchir ; on les fait cuire avec du bouillon , des bardes de lard , la moitié d'un citron en tranches ; on ôte la peau ; on met sel , bouquet de persil , ciboule , une gousse d'ail , deux échalotes , deux clous de girofle : lorsque les oreilles sont cuites , on les égoutte , on les essuie , on les trempe dans une ome-

lette battue, pour les paner de mie de pain, et on fait frire de belle couleur; (on les farcit, si l'on veut, avant de les frire,) et on les sert garnis de persil frit.

N.º 13. *Oreilles au Parmesan.*

On met cuire ses oreilles de veau dans une petite braise sans trop de sel : lorsqu'elles sont cuites et égouttées, on les trempe dans un peu de beurre, pour les paner, moitié fromage de Parmesan, moitié mie de pain; et, pour leur faire prendre une belle couleur, on les met au four : on fait ensuite une farce avec un peu de ce fromage rapé, deux pincées de mie de pain et trois jaunes d'œufs; on fonce avec le plat qu'on doit servir; on fait gratiner

sur un peu de cendre chaude , et on sert ses oreilles de veau sur le gratin , avec une sauce d'un coulis clair.

N.º 14. *Cervelles de Veau au réveil-matin.*

On fait cuire deux cervelles de veau avec du vin blanc , des bardes de lard , un bouquet de persil , ciboules , une gousse d'ail , trois clous de girofle , peu de sel et du gros poivre ; on met gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre dans une casserole , avec une cuillerée de moutarde et un peu de coulis ; on fait lier sur le feu ; on trempe ses cervelles dans cette sauce , et on les pane moitié mie de pain , moitié Parmesan rapé ; on

leur fait prendre couleur sous la tourtière, et on sert avec une sauce faite au consommé et un peu de moutarde : on fait chauffer sans bouillir, et on sert chaud.

N.º 15. *Fraise de Veau piquante.*

On fait cuire une fraise de veau au naturel ; on la dégraisse, on la coupe en filets, et on la met dans une sauce faite comme il suit.

On met un pain de beurre dans une casserole, des champignons hachés, une demi-gousse d'ail écrasée très-fin ; on passe sur le feu, on poudre de farine, on mouille avec un verre de vin blanc et un verre de bon bouillon ; on y joint un peu d'huile, sel, gros poivre, on laisse bouillir et réduire au point d'une sauce.

On y met ses filets de fraise de veau, et on sert avec un bon jus de citron, à courte sauce et bien chaud.

N.º 16. *Foie de Veau à la marinière.*

On met un bon morceau de beurre avec un foie de veau coupé en tranches de l'épaisseur d'un doigt, dans une casserole; on le fait rissoler sur le feu, jusqu'à ce qu'il soit cuit, en le retournant des deux côtés dans sa casserole: on l'en ôte ensuite: on met dans la même casserole une pincée de farine qu'on mouille peu à peu avec un demi-setier de vin rouge; on y met quatre ou cinq échalotes, persil, ciboules, le tout haché, avec sel et gros poivre; on fait bouillir deux ou trois bouillons

et réduire au point d'une sauce liée; on y remet le foie, seulement pour le faire chauffer sans bouillir; et on sert bien chaud, avec une pincée de capres et un anchois haché.

N.º 17. *Riz de Veau aux fines herbes et au jambon.*

On fait blanchir deux tranches de veau, et on en fonce une casserole avec une tranche de jambon, une gousse d'ail entière piquée d'une petite branche de fenouil, une autre d'un clou de girofle, persil, ciboules, échalotes hachées; on met sur tout cela des riz de veau blanchis, sel, et gros poivre; on les couvre de bardes de lard, et on les fait suer sur de la cendre chaude: quand la cuisson est à moitié, on

y met un demi-verre de vin de Champagne, on achève de faire cuire; on dresse les riz sur le plat qu'on doit servir; on met dans la sauce un peu de coulis; on fait bouillir un bouillon, pour dégraisser; on passe ensuite sa sauce au tamis, et on sert, en la versant, sur les riz de veau.

N.º 18. *Côtelettes de Veau en marinade fine.*

On met dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié d'une pincée de farine, avec un oignon en tranches, une gousse d'ail, trois clous de girofle, persil, ciboules, basilic, thym, laurier, trois cuillerées de très-bon vinaigre, un verre d'eau, sel, poivre,

et on fait tiédir sur le feu ; on y met ensuite des côtelettes de veau proprement coupées, pour les laisser mariner pendant deux heures : quand ensuite elles sont bien égouttées, on les farine pour les faire frire dans une friture neuve, et on les sert entourées de persil frit.

N.º 19. *Blanquette de Veau aux champignons.*

On met dans une casserole, des champignons coupés en filets avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un peu de sarriette et de basilic, et un morceau de bon beurre ; on passe sur le feu, on poudre de farine, on mouille de bon bouillon, sel, gros poivre ; on laisse bouillir et

réduire à courte sauce ; on ôte le bouquet ; on y met des filets de veau émincés et cuits à la broche ; on fait chauffer ; on y ajoute une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème ; on fait lier sans bouillir, et on met un filet de verjus ou de bon vinaigre blanc, en servant bien chaud.

Idem. La *Blanquette à l'huile* se fait de la même manière, à l'exception qu'on ne met qu'une petite cuillerée d'huile pour passer les champignons, et qu'en mettant la liaison, on remet une autre cuillerée d'huile avec un peu de persil blanchi haché ; on fait lier, en remuant toujours sur le feu, pour que l'huile ne paraisse point. A tout ce qu'on vient d'expliquer près, la *blanquette à l'huile* est exactement la

même. Beaucoup de personnes la trouvent plus délicate.

N.° 20. *Filets de Veau au jambon.*

On a des noix de veau qu'on coupe en travers et en filets larges et amincis ; on met au fond d'une casserole une ou deux tranches de jambon , et on arrange par-dessus une couche de ces filets de veau ; on assaisonne dessus de sel , gros poivre , persil , ciboules , échalotes , champignons , truffes , si l'on veut , le tout haché ; on y ajoute de l'huile fine ou du lard fondu ; on continue ainsi et on couvre de quelques bardes de lard ; on fait cuire à la braise à petit feu ; la cuisson faite , on ôte de la casserole les filets de veau , pour les détacher , afin qu'ils

ne tiennent pas ensemble ; on dégraisse la sauce et on la passe au tamis ; on ajoute une cuillerée de coulis et un jus de citron, et on sert chaudement sur les filets de veau.

N.° 21. *Les mêmes, au vin de Champagne.*

On les fait mariner une heure avec le même assaisonnement que ci-dessus ; on les arrange dans sa casserole , sans les mettre les unes sur les autres ; on les fait cuire à grand feu , en retournant la casserole à mesure qu'elles cuisent d'un côté : lorsqu'elles sont cuites d'un côté , on les retourne de l'autre ; ensuite on les ôte de la casserole , et on les fait égoutter : on détache tout ce qui tient à la casserole , en mouil-

lant avec un demi-verre de consommé et autant de vin de Champagne ; on fait un moment bouillir ; on y remet les filets de veau pour les faire chauffer sans bouillir ; et on met , en servant , un jus de citron.

N.° 22. *Petites pièces de Veau fines.*

On coupe des tranches de veau de l'épaisseur de deux gros écus ; on en coupe deux tranches sur une de jambon , de la même grandeur et fort mince : on met deux œufs sur une assiette, avec persil, ciboules, champignons, échalotes, truffes, le tout haché, peu de sel, gros poivre : on les bat comme une omelette, et on y trempe les tranches de jambon , pour les mettre entre

deux tranches de veau et tout leur assaisonnement ; on les enveloppe de bardes de lard, et on les fait cuire à petit feu avec un verre de vin blanc. Quand la cuisson est faite, on dégraisse la sauce, on y ajoute, pour la lier, un peu de coulis ; on ôte les bardes et on sert dessus.

N.° 23. *Vrais Fricandeaux au jambon, glacés.*

On prend des noix de veau ; c'est le mieux ; et à leur défaut, de la rouelle de veau coupée un peu épaisse, et on en pique tout le dessus avec du lard fin ; on les fait blanchir un moment à l'eau bouillante, et ensuite cuire avec du bouillon, une tranche de jambon, un bou-

quet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic et quelques champignons entiers. Quand le fricandeau est cuit, on passe la sauce au tamis, et on la dégraisse : on la remet sur le feu, pour la réduire en glace, et on glace tout le dessus du fricandeau. On sert dessous tel bon ragoût de légumes qu'on juge à propos.

N.º 24. *Rognons de Veau en rôties.*

On hache, avec la moitié de sa graisse, un rognon de veau cuit à la broche ; on l'assaisonne de sel, gros poivre, échalotes, persil, ciboules, un peu de basilic, le tout haché très-fin ; on fait lier cette farce avec six jaunes d'œufs, et on

la met sur des tranches de pain ; on l'unit avec de l'œuf battu ; on la panne de mies de pain ; on les met sur un plat foncé de bardes de lard , et on les fait cuire au four ; quand la cuisson en est faite , on les fait égoutter de leur graisse sur un linge , et on les sert avec une petite sauce.

C H A P I T R E I V .

Du Mouton et de ses meilleurs apprêts.

N.° 25. *Langues de Mouton au citron.*

On fait cuire à moitié des langues de mouton ; on les épluche , et on en pique le dessus de fin lard com-

me les fricandeaux ; on les met ensuite dans une casserole avec de bon bouillon , une tranche de jambon , quelques tranches de veau blanchi , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , deux clous de girofle , un peu de basilic , et on fait cuire à petit feu. La cuisson faite , on passe le bouillon au tamis , et on le dégraisse : on le fait réduire en glace pour glacer tout le dessus des langues , et on sert avec telle sauce qu'on juge convenable.

Quand on les veut servir au naturel , on met dans la casserole un peu de coulis avec deux cuillerées d'excellent bouillon ; on fait chauffer , pour détacher ce qui reste à la casserole ; on passe la sauce au tamis , et on la sert sous les langues avec un jus de citron.

N.º 26. *Queue de Mouton aux mar-
rons de Lyon.*

On fait blanchir six queues de mouton (plus ou moins) et autant d'ailerons de dindon , et on les retire à l'eau froide : on met les queues de mouton dans une petite marmite , avec des bardes de lard , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , deux clous de girofle , la moitié d'une feuille de laurier , un peu de thym et de basilic , mouillé de bon bouillon et d'un demi-verre de vin de Champagne ; un peu de sel , gros poivre , une tranche de jambon , quelques champignons entiers ; on fait bouillir à petit feu : quand les queues sont cuites à moitié , on y met les

ailérons, pour les faire cuire avec : on prend un demi-cent de marrons qu'on épluche de la première peau, et on les met dans une tourtière, feu dessus feu dessous, jusqu'à ce qu'ils quittent la seconde peau, qu'on leur ôte à mesure qu'ils sont chauds : on prend ensuite les plus beaux, on les met dans une casserole avec un peu de bon bouillon, pour les faire cuire. On pile dans un mortier ceux qui se trouvent cassés dans la cuisson. Les queues de mouton étant cuites, on prend la moitié de leur jus qu'on dégraisse, et on s'en sert pour délayer les marrons pilés ; on passe ce coulis à l'étamine, et on y ajoute ensuite les marrons entiers avec un peu de coulis : on dresse ses queues de mouton dans la terrine qu'on veut ser-

vir (car ce sont des queues de mouton en terrine) on met les ailerons de dindon par dessus ; et, après avoir essuyé le tout de sa graisse dans un linge blanc , on met le coulis et les marrons dessus , et on sert.

N.º 27. *Carré de Mouton mouillé.*

On met quelques bardes de lare au fond d'une casserole ; on mdt dessus un carré de mouton approprié , avec trois tranches de jambon , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , thym , laurier , basilic , deux clous de girofle ; on fait suer , une demi - heure , sur un petit feu ; on mouille ensuite avec un verre de vin blanc et un verre de bouillon ; on rachève de faire cuire : on dégraisse la sauce et on la passe au tamis ; on

y ajoute un peu de coulis ; on coupe ensuite les tranches de jambon en gros dés , on les met dans la sauce qu'on verse sur le carré de mouton, et on sert bien chaud.

N.º 28. *Côtelettes de Mouton amou-
reuses.*

On les larde avec du moyen lard ; on les met dans la casserole avec deux pains de beurre , persil et sarriette en branches ; on les passe sur le feu ; jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites , on les met égoutter, et on les met ensuite dans une autre casserole , avec filets de jambon , oignons , carottes , panais , lesquels on passe sur le feu avec un peu d'huile ; on mouille avec un verre de vin de Champagne et

un peu de coulis; on fait bouillir doucement jusqu'à ce que les côtelettes soient cuites, et qu'il reste peu de sauce; on la dégraisse et on la sert sur les côtelettes avec les filets de jambon.

N.º 29. *Gigot de Mouton à la friande.*

On larde un gigot avec du gros lard assaisonné de sel, fines épices; on le fait mariner pendant vingt-quatre heures avec de l'huile, trois gousses d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic, persil, ciboules, quelques échalotes; on le fait ensuite cuire à très-petit feu avec sa marinade et une demi-bouteille du meilleur vin blanc: la cuisson faite, on dégraisse la sauce, et on la passe au tamis; on y ajou-

te un peu de coulis; on fait réduire sur le feu au point d'une sauce; on a attention qu'elle ne soit pas de trop haut goût, et on la sert sur le gigot bien chaud.

C H A P I T R E V.

Jambons, Andouilles, Saucisses, etc.

N.° 30. *Saucisses truffées.*

ON hache très-fin de la rouelle de veau et de la chair de porc frais, selon le nombre de saucisses qu'on veut faire; on coupe en dés autant de moëlle de bœuf; on hache de même quatre ou cinq truffes cuites au vin de Champagne; on mêle

le tout ensemble, et on l'assaisonne de sel fin et d'épices fines : on forme ses saucisses sur des morceaux de crépines ou dans des boyaux ; on fait griller à un feu doux ; et on sert avec un jus de citron.

N.º 31. *Andouilles fines au jus de citron.*

On fait blanchir des fraises de veau ou d'agneau ; on les coupe en filets avec de la panne de porc frais, qu'on mêle avec des filets de truffes cuites au vin de Champagne ; on assaisonne avec un peu d'anis pilé, du sel fin et de fines épices ; on met tout cela dans des boyaux bien propres, et on les fait cuire dans du lait et du bouillon bien gras, avec un bouquet de persil,

ciboules, ail, thym, laurier, basilic, tranches d'oignons, sel et poivre : on les laisse refroidir dans la cuisson ; et on sert rôti sur le gril avec un bon jus de citron et de la plus fine moutarde à l'estragon.

N.º 32. *Jambon à la Mayençaise* *.

On fait cuire à moitié dans l'eau

* On fait aussi un *pain de jambon* très-friand, en coupant des tranches de jambon cuit ; à l'égard de la graisse et des rognures de jambon, on les hache avec des fines herbes, et on en fait une farce. On met de la pâte de pain mollet dans une sibile de bois, et on fait une couche de pâte, une couche de jambon et une couche de farce, et on continue ainsi, en finissant comme on a commencé par la pâte de pain mollet, sans laisser paraître le jambon. Quand le four est chaud, on renverse la sibile sur une feuille de fer

sans le dessaler ; un jambon nouveau de Mayence ; on l'ôte tout chaud de sa cuisson , on enlève la couenne proprement , et on le laisse refroidir : on l'enveloppe ensuite de six feuilles de papier bien beurrées , et on achève de le faire cuire à la broche , en l'arrosant de temps à autre avec un demi-septier d'eau-de-vie ; on met un plat dessous , pour en recevoir ce qui tombe en l'arrosant ; et quand il est cuit , on le laisse refroidir dedans , pour le servir.

N.º 33. *Jambon à la gelée fine.*

On met cuire à moitié un jambon dessalé à propos dans de l'eau , blanc ; on fait cuire une heure ou deux , selon la grosseur , et on sert froid. Ce pain de jambon remplace très-bien les pâtés de jambon.

avec laurier, thym, basilic, et on le retire de cette première cuisson; on fonce une marmite juste à sa grandeur avec des tranches de rouelle de veau, sur lesquelles on place son jambon avec un jarret de veau: on mouille avec deux bouteilles de vin de Champagne, d'excellent bouillon, deux citrons dont on ôte la peau et qu'on coupe par tranches, un gros bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, six clous de girofle, thym, laurier, basilic: on rachève de le faire cuire et réduire à courte sauce, jusqu'à ce qu'elle soit assez forte pour former une bonne gelée, laquelle étant froide, on passe la sauce au tamis, et on la dégraisse. On laisse ensuite refroidir son jambon dans la gelée, et on le sert froid avec.

N.º 34. *Rôties au Jambon friandes.*

On coupe autant de tranches de jambon très-minces, qu'on veut faire de rôties (en observant, si le jambon est ancien, de le faire desaler auparavant dans l'eau à moitié) : on les met suer dans une casserole, jusqu'à ce qu'elles commencent à s'attacher, et alors on les en retire : on a ensuite autant de tartines de pain qu'on a de tranches de jambon, et on les fait frire dans le gras du jambon : on les dresse ensuite sur le plat avec les tranches de jambon dessus, et on les tient bien chaudes : on met dans la même casserole deux cuillerées de consommé, un peu de coulis, un filet de vinaigre et du gros poivre ; on

fait bouillir deux bouillons ; on détache ce qui tient à la casserole ; on verse sur les rôties , et on les sert chaudes.

C H A P I T R E V I .

De l'Agneau , etc.

N.º 35. *Quartier d'Agneau achevé.*

O N a un quartier d'agneau du devant de l'animal ; on lève l'épaule pour la faire cuire à la broche ; on coupe le reste en côtelettes , et on les fait mariner avec du lard fondu , sel , poivre , persil , ciboules , champignons hachés ; on les pane de mie de pain , et on les fait griller : on met dans une casserole un pain de beurre , persil , ciboules , champi-

gnons hachés ; on passe sur le feu , on poudre de farine , et on mouille de bon bouillon et d'un demi-verre de vin de Champagne , avec sel et gros poivre ; on laisse bouillir et réduire au point d'une sauce ; on y met la chair de l'épaule cuite à la broche et hachée avec, une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème ; on fait lier sans bouillir ; on y met un jus de citron , et on sert les côtelettes grillées autour du hachis , séparées par une bordure ou filet de mie de pain , avec jus de citron , si l'on veut.

N.º 36. *Carré d'Agneau truffé.*

On fait de gros lardons de truffes , lesquels on assaisonne de basilic en poudre , sel , fines épices ;

on prend deux carrés d'agneaux parés proprement (ou bien un qu'on coupe en deux), et on en larde tout le filet avec des truffes ; on accole ensemble ses deux carrés, en les mettant l'un sur l'autre, le filet en dehors ; on couvre le filet avec des tranches de rouelle de veau, et on enveloppe le tout d'une mousseline double bien ficelée ; on les met dans un vase juste à leur grandeur avec un peu de consommé, ou du plus excellent bouillon, un verre de vin de Champagne, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail ; on fait cuire pendant cinq ou six heures sur de la cendre chaude ; on ôte ensuite la mousseline et les bardes de veau ; on passe la sauce au tamis et on la dégraisse, et on la fait réduire au point d'une petite

sauce, pour servir sur les carrés, avec jus d'orange, si on l'a.

N.° 37. *Terrine de Saumon frais, au gras et au maigre.*

On fonce une casserole de deux tranchès de jambon et de plusieurs tranches de veau de Pontoise ; on met dessus deux ou trois dalles de saumon frais couvert de bardes du lard le plus fin ; on assaisonne de sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic ; on mouille avec un verre de vin de Champagne ; on fait cuire pendant une heure sur de la cendre chaude ; on retire ensuite ses dalles de saumon, pour les dresser dans la terrine ; on met

du coulis dans le fond de la sauce , qu'on fait bouillir pour la dégraisser : on la passe au tamis , et on la sert sur le saumon frais.

Si c'est en maigre qu'on veut le servir , on fait cuire le saumon dans une petite braise maigre , et on le sert avec un ragoût de queues et un coulis d'écrevisses.

FIN DU PREMIER LIVRE.

LIVRE II.

De la Volaille, du Gibier à poil
et à plume, etc.

CHAPITRE I.

Des Poulets, Pigeons, Canetons,
Canards, Poulardes, etc.

N.º 38. *Poulets exquis.*

ON flambe deux bons poulets gras bien blancs, on les vide et on les trousse en poule, puis on les larde de gros lard : on fonce ensuite une casserole de bardes de veau et de tranches de jambon : on fait reve-

nir ses poulets dans une casserole avec du lard fondu; après quoi on les met sur les bardes de lard avec le lard qui a servi à les passer sur le feu; on couvre l'estomac des poulets de bardes de lard et de deux tranches de citron; on joint un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, quelques champignons entiers; on fait suer sur un petit feu un quart d'heure, et on ajoute un bon verre de vin de Champagne: on rachève la cuisson à un feu doux; on dégraisse la sauce au fond de laquelle on met un coulis; on passe au tamis, et on sert sur les poulets bien chauds.

N.º 39. *Poulets gras piquants au vin
de Champagne.*

On larde deux poulets gras avec du jambon et du lard, (bien entendu qu'on les a flambés, vidés, et qu'on leur a troussé les pattes dans le corps.) On les fait revenir dans une casserole sur le feu avec un peu d'huile vierge ; on les met dans une casserole foncée de tranches de veau avec l'huile dont on les a passés, un bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel et gros poivre ; on couvre de bardes de lard et de la moitié d'un citron en tranches ; on fait suer pendant une demi-heure ; on mouille ensuite avec un verre

de vin de Champagne. La cuisson faite, on passe le fond de la sauce au tamis, et on dégraisse; on y met la moitié d'un pain de beurre manié de farine; on fait lier sur le feu, et on sert sur les poulets bien chauds.

N.º 40. *Poulets singuliers.*

On fonce une casserole avec des tranches de veau et une bonne tranche de jambon; on arrange dessus des poulets préparés comme pour la broche, et des truffes coupées en tranches ou entières; on met un bouquet de persil, ciboules, un peu de basilic, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, et on mouille avec deux cuillerées d'huile: on assaisonne de sel, gros poi-

vre, et l'on couvre de bardes de lard : on fait suer sur un moyen feu pendant un quart d'heure, et on mouille avec un bon verre de vin de Champagne ; on fait cuire sur une cendre chaude ; ensuite on passe le fond de la sauce, pour la dégraisser ; on y ajoute, pour la lier, deux cuillerées de bon coulis, et on fait réduire au point d'une sauce : on dresse les truffes autour des poulets et la sauce par dessus.

N.º 41. *Poulets au fromage.*

On fonce de bardes de veau sa casserole ; on arrange dessus deux poulets gras flambés et vidés, auxquels on aplatit l'estomac ; on couvre avec des bardes de lard, un bouquet de persil, ciboules, deux écha-

lotes, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle; on mouille avec un demi-verre de vin de Champagne et autant de bouillon, peu de sel, du gros poivre, et on fait cuire à petit feu; on y ajoute deux pains de beurre. La cuisson faite, on y met un peu de conlis: après avoir fait bouillir deux bouillons, on passe la sauce au tamis, laquelle doit être courte et douce de sel; on en met une partie dans le fond du plat qu'on doit servir avec du bon fromage de Parmesan rapé; on arrange ses poulets dessus, et on les arrose avec le restant de la sauce; on couvre ensuite avec du même fromage de Parmesan rapé; on met le plat sur un feu doux, qu'on recouvre d'un couvercle de tourtière, avec assez de feu pour

dorer d'une belle couleur, et on sert à sauce courte et bien dégraissée.

N.º 42. *Dindon en salmi fin.*

On coupe proprement par membre les débris d'un dindon cuit à la broche; on les met dans une casserole avec un verre de vin blanc, persil, ciboules, champignons, des truffes, si l'on en a, le tout haché, peu de sel, gros poivre, deux cuillerées de coulis et un peu de bouillon; on fait bouillir une demi-heure et réduire à courte sauce; on la dégraisse, et en servant on y ajoute un anchois haché et un peu de jus de citron.

N.º 43. *Cuisses de Dindon réveillantes.*

On met deux cuisses de dindon cuites à la broche dans une casserole , avec un bon verre de vin de Champagne , un verre de bon bouillon , sel , gros poivre , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , deux clous de girofle ; on les fait cuire une heure et boire toute la sauce ; ensuite de quoi on les sert sur le plat qu'on doit servir , pour les masquer avec le ragoût suivant. On met dans une casserole un riz de veau blanchi , coupé en dés , des champignons , persil , ciboules hachés , avec un bon morceau de bon beurre ; on passe sur le feu ; on poudre de farine et on

mouille avec un verre de bouillon, un peu de coulis, et un demi-verre de vin de Champagne; on fait bouillir à petit feu pendant une heure; on dégraisse, et on y met un anchois et des câpres hachés, une poignée d'olives qu'on a tournées pour en ôter le noyau; on fait chauffer sans bouillir, et on sert.

Si le ragoût n'est pas assez relevé, on y ajoute un peu de sel et du gros poivre.

N.º 44. *Pigeons en ragoût friand.*

On échaude des petits pigeons et on les vide; on trousse les pattes dans le corps; on les fait blanchir avec un riz de veau et quelques culs d'artichaux (les pigeons ne doivent bouillir qu'un instant);

on laisse le riz de veau et les artichaux plus longtemps ; on retire les pigeons à l'eau froide et on les épluche ; on coupe les riz de veau en plusieurs morceaux et les culs d'artichaux en quatre ; on met le tout dans une casserole avec un morceau de bon beurre , des champignons , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , deux clous de girofle , une demi-feuille de laurier , thym , basilic et une bonne tranche de jambon ; on passe sur le feu , on poudre de farine , on mouille avec de bon bouillon , un demi verre de vin de Champagne et un peu de jus : quand la cuisson est à moitié , on dégraisse son ragoût , dans lequel on met un peu de coulis , peu de sel et gros poivre ; on laisse réduire à courte sau-

ce : on ôte le bouquet et le jambon , et on sert chaud avec un petit jus de citron.

N.º 45. *Pigeons fourrés.*

On épluche , on vide et on flambe de gros pigeons dits Romains ; on les désosse en entier , et on ne leur laisse que le petit bout de l'aile et les pattes ; on les remplit avec une salpicon cru , fait avec riz de veau blanchi coupé en dés , quelques foies gras , des champignons , le tout manié avec lard rapé , persil , ciboules hachés , sel , gros poivre ; on coud ensuite les pigeons de façon qu'ils paraissent entiers ; et on les met cuire entre des bardes de veau et de lard , un bouquet de fines herbes , un verre de vin de

Champagne, autant de bon bouillon, sel, gros poivre. Quand la cuisson est faite, on dégraisse la sauce et on la passe; on y met deux cuillerées de coulis, et on fait réduire au point d'une sauce: on y met ensuite une petite poignée de pistaches échaudées: on fait chauffer sans bouillir, et on sert sur les pigeons bien chauds.

N.º 46. *Pigeons-fricandeaux.*

On échaude cinq petits pigeons qu'on fait blanchir et cuire entre des bardes de lard, deux tranches de citron, un bouquet garni, sel, poivre, un peu d'excellent bouillon; on prend quatre riz de veau, on garde les gorges pour un salpicon ou tel autre ragoût; on fait

blanchir, et on pique tout le dessus des riz avec du lard, comme un fricandeau : on les met dans une casserole avec du bon bouillon, quelques tranches de veau coupées minces, un bouquet de persil, ciboules, deux clous de girofle, un peu de basilic, et on fait cuire à petit feu ; on passe ensuite la sauce dans un tamis, après l'avoir dégraisée ; on la fait réduire en glace, pour en glacer tout le dessus des riz de veau : on met un peu de fort jus de viande dans la casserole avec un peu de coulis ; on détache sur le feu ce qui tient après ; on repasse la sauce au tamis, et on y met un peu de sel, si l'on trouve qu'il y en faut, du gros poivre, un jus de citron ; on dresse en croix ses pigeons dans le plat qu'on doit servir, et les qua-

tre riz de veau entre : on verse la sauce sur les pigeons , et on sert.

N.º 47. *Pigeons parfaits.*

On flambe et on vide cinq ou six pigeons de moyenne grosseur ; on laisse leurs pattes dans leur longueur ; on larde toute la chair en travers de petits lardons de truffes ; on les fait revenir dans la casserole avec trois cuillerées d'huile excellente , un peu de truffes hachées , persil , ciboules , sel , gros poivre ; on les met avec tout leur assaisonnement dans une casserole foncée de tranches de veau et de jambon ; on les couvre de bardes de lard et d'une feuille de papier ; on fait suer sur de la cendre chaude une demi-heure ; on y met ensuite un demi-

verre de vin de Champagne avec autant du meilleur bouillon gras ; on dégraisse et on rachève de cuire ; on dégraisse et on rachève de cuire ; on ajoute un peu de coulis ; on fait réduire au point d'une sauce ; on la passe au tamis et on la sert sur les pigeons , après y avoir pressé un bon jus de citron.

N.° 48. *Pigeons à la cuillère hâtés.*

On met dans la casserole des pigeons à la cuillère appropriés, avec deux pains de beurre, deux cuillères d'huile, un verre de vin de Champagne, la moitié d'un citron en tranches, un bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, du basilic, quelques morceaux de tranches de veau blanchis auparavant, et une bonne

tranche de jambon : on chauffe pendant un demi-quart d'heure à grand feu ; ensuite on les met sur une cendre chaude seulement , pour qu'ils ne fassent que migeoter jusqu'à une parfaite cuisson : on leur fait la sauce qu'on juge à propos , et on sert chaud.

N.° 49. *Compote de Pigeons à l'exquise.*

On a six petits pigeons , dont on met à part le sang dans lequel on met pendant qu'il est chaud un peu de jus de citron qu'on mêle dedans ; on les échaude , on les vide , et on leur trousse les pattes dans le corps ; on les fait blanchir , et on les met dans une casserole avec un riz de veau blanchi , des champignons ,

deux pains de beurre fin, une bonne tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, une petite gousse d'ail, thym, laurier, basilic, deux clous de girofle; on passe le tout sur le feu, en poudrant de farine, et on mouille avec un verre de jus de veau et autant de vin de Champagne; on assaisonne de sel et de gros poivre: à la moitié de la cuisson, on y met quelques petits oignons presque cuits dans du bouillon: en finissant, on délaye deux jaunes d'œufs avec deux cuillerées de jus de veau et deux cuillerées de coulis, qu'on mêle avec le sang des pigeons qu'on a mis à part; on mêle cette liaison dans le ragout qui doit être à courte sauce; on fait lier sur le feu sans bouillir; et on sert chaudement ses pigeons.

N.º 50. *Canetons en farce fine.*

On flambe et on vide deux petits canetons ; on les désosse tout-à-fait, sans les fendre ; on ne laisse que les pattes (on commence à les désosser par la poche, en ôtant l'os du brichet, celui de l'estomac et la carcasse) : on les remplit ou d'une farce au godiveau, ou d'une farce faite de volaille cuite à la broche hachée avec tettine de veau et lard blanchi, persil, ciboules, champignons, sel, gros poivre, et liée de quatre jaunes d'œufs ; on coud les canetons, pour que la farce ne sorte pas, et on les met cuire entre des bardes de lard, deux tranches de citron, un peu de bouillon, un verre de vin blanc,

un bouquet de persil , ciboules , une gousse d'ail , trois clous de girofle , thym , laurier , basilic. La cuisson faite , on les essuie bien de leur graisse , et on les sert avec la sauce qu'on desire. Le jus de citron ou d'orange simple , avec du sel et gros poivre , n'est pas la plus indifférente.

N.º 51. *Canard en gelée fine.*

On flambe et on vide un ou deux canards ; on les larde partout en travers avec de gros lardons de lard assaisonnés de sel , d'épices mêlées , persil , ciboules , échalotes , basilic hachés ; on les met dans une marmite juste à leur grandeur , qu'on a foncée de quelques bardes de lard ; on met par dessus les canards , du

sel, du gros poivre, des zestes de carottes et panais, des tranches d'oignons, des épluchures de jambon, si l'on en a, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous de girofle; on mouille avec un peu de bouillon, un demi-poisson d'eau-de vie, une chopine de vin blanc; on couvre bien la marmite, et on l'enterre dans la cendre chaude, pour faire bouillir à très-petit feu, après l'avoir mis en train de bouillir sur un fourneau: la cuisson faite, on passe la sauce au tamis, et on y met les canards refroidir, pour les servir avec la sauce qui doit être en gelée, et sur laquelle un jus d'orange exprimé ne messied pas.

N.º 52. *Poularde masquée.*

On coupe une douzaine de tranches de jambon nouveau, de la longueur de sa volaille et de la largeur du doigt, avec autant de tranches de mie de pain; on aplatit à force de la battre, une bonne poularde flambée et vidée, laquelle on farcit de son foie avec truffes, champignons, persil, ciboules, sel, gros poivre, de la moelle de bœuf et du lard rapé, le tout mêlé ensemble; on la fait refaire avec un peu de beurre; on la met en broche, et on la couvre absolument de tranches de pain sur lesquelles on assujétit des tranches de jambon, qu'on ficèle pour les faire tenir enveloppés d'une feuille de papier

de la grandeur de la poularde : on fait cuire à petit feu , avec un plat dessous pour recevoir le jus , et on le sert dessous sa poularde.

N.º 53. *Poularde aux délices.*

On fait un bon ragoût bien lié et fini de bon goût avec des champignons , des queues d'écrevisses , des truffes et des foies gras ; quand ce ragoût est refroidi , on flambe une bonne poule de Caux , à laquelle on ôte le brichet ; on la remplit du ragoût ci-dessus , et on la coud , pour que rien n'en sorte ; on la met dans une casserole foncée de tranches de veau , et on la couvre de bonnes bardes de lard ; on assaisonne de sel , gros poivre , une tranche de jambon , un bouquet de fines

herbes, deux riz de veau coupés en deux, et quatre truffes entières; on fait suer un quart d'heure; on mouille avec un peu de vin de Champagne et de bon bouillon, et on achève de faire cuire à petit feu. On fait ensuite six petits fricandeaux de veau coupés en pointe, lesquels on fait cuire et glacer à l'ordinaire. Quand le tout est prêt, on fait dans le fond du plat qu'on doit servir, un petit gratin avec deux foies gras hachés, du lard rapé, persil, ciboules hachées, et on lie avec deux jaunes d'œufs. On fait gratiner sur un peu de cendre chaude, après avoir égoutté la graisse, et on dresse sa poule de Caux sur les riz de veau, avec les truffes autour, et les fricandeaux entre, la pointe en haut. Pour la sauce, on

passé le fond de la sauce de la poularde, après l'avoir dégraissée ; on y met un peu de bon coulis, et on fait réduire au point d'une sauce, sur laquelle on exprime, en servant, un jus de citron ; on en arrose les riz de veau et les truffes, ainsi que la poularde, sans toucher aux fricandeaux ; et on y ajoute quatre belles écrevisses qu'on a fait cuire avec sa poularde, qu'on a soin de servir bien chaude.

N.º 54. *Poularde galante.*

On trousse une poularde en poule, après l'avoir flambée, épluchée et vidée ; on la coupe en deux, et on la fait mariner, pendant une heure, avec deux cuillerées de bonne huile et deux pains de beur-

re, sel, gros poivre, persil, ciboules, truffes, champignons, échalotes, basilic, le tout haché très-fin. On enveloppe chaque morceau de poularde dans deux doubles de papier avec tout son assaisonnement; on la fait cuire à petit feu sur un couvercle de tourtière entre deux cendres chaudes; on ramasse ensuite toutes les fines herbes qui tiennent après le papier, la poularde et le jus qu'elle a rendu, et on les met dans une casserole, avec un peu de consommé ou de bon bouillon, et deux cuillerées de coulis: on fait bouillir deux bouillons; on dégraisse, et on sert sa poularde en exprimant dessus un bon jus de citron.

N.º 55. *Poularde coquette.*

On choisit une bonne poularde fine ou une bonne poule de Caux, qu'on flambe, qu'on vide et qu'on désosse par le dos; on la remplit de quatre beaux foies gras, de quatre grosses truffes et de champignons, le tout mêlé avec du lard rapé, deux jaunes d'œufs, sel, gros poivre et basilic en poudre; on coud la poularde, et on la met entre des bardes de lard, dans une casserole pour la faire cuire sous une tourtière, entre deux cendres chaudes, sans la mouiller aucunement: on y met un peu de sel, de gros poivre; on y exprime le jus d'une bigarade, et on la sert chaude avec le jus qu'elle a rendu.

C H A P I T R E I I.

Du Sanglier, Lapereau, Lièvre,
Bécasses, Grives, etc.

N.º 56. *Hure de Sanglier braisée.*

O N fait brûler la hure à un feu clair; lorsque le plus gros est ôté, on la met sur un fourneau vif pour brûler le reste, et on la ratisse avec un couteau, jusqu'à ce qu'elle soit bien nette; on la désosse ensuite à moitié, en ôtant le museau et les deux mâchoires, de façon que la peau ne soit pas endommagée, et qu'elle reste adhérente à la tête; on la larde en dedans avec du gros lard; on assaisonne de sel, fines

épices mêlées , thym , laurier , basilic en poudre , persil , ciboules , une gousse d'ail , quatre échalotes , champignons , le tout haché très-fin ; on enveloppe la hure d'une grosse toile bien propre et on la ficèle ; on la met dans une marmite juste à sa grandeur , avec des oignons , des carottes , des panais , un citron coupé en tranches avec sa peau , trois pintes du meilleur vin rouge , deux pintes d'eau , un gros bouquet de persil , ciboules , deux gousses d'ail , six clous de girofle , thym , basilic , trois feuilles de laurier , sel , poivre , une racine de persil : on fait cuire au moins six heures , et réduire la braise à moitié. On laisse refroidir la hure dans sa braise , et on la sert sur une serviette.

N.º 57. *Lapereau estimé.*

On a un fort lapereau dont on lève les épaules et les cuisses ; on laisse le reste dans sa longueur : on larde le tout avec du gros lard , et on le met dans une casserole foncée d'une tranche de jambon et de tranches de veau ; on couvre son lapereau de bardes de lard , avec un bouquet de trois gousses d'ail , deux échalotes , un peu de basilic , deux clous de girofle , sel , gros poivre , deux cuillerées d'huile : on fait suer pendant un quart d'heure , et on mouille avec un verre de bouillon et un verre de vin de Champagne ; on rachève la cuisson ; on passe le fond de la sauce , et on la dégraisse ; on y ajoute un peu de cou-

lis; on fait réduire au point d'une sauce; et, en servant sur le laperreau, on y exprime un bon jus de citron.

N.º 58. *Lièvre à la bonne sauce.*

On coupe un lièvre par morceaux, et on le larde de gros lard; on met à part le sang: on met son lièvre lardé dans une casserole avec son foie, deux pains de beurre, des champignons, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux échalotes, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic et une bonne tranche de jambon; on le passe sur le feu, avec une petite pincée de farine; on mouille avec un peu de bouillon et une chopine de vin blanc. Quand on est à la moitié de

la cuisson , on ôte le foie pour le piler , et on le passe au tamis avec le sang du lièvre et de la sauce de sa cuisson. La cuisson faite , et quand il ne reste plus de sauce , on assaisonne de sel et de gros poivre ; on y met le sang du lièvre pour faire lier sur le feu sans bouillir , et on sert.

N.º 59. *Lièvre en guise de pâté.*

On a un vieux lièvre , dont on garde le sang ; on en lève toute la chair en gros filets ; on le désosse tout-à-fait , et on le coupe ensuite en six morceaux ; on le larde partout avec de gros lardons de fin lard , assaisonnés de sel fin , gros poivre , fines épices , thym , laurier , basilic en poudre , persil , ciboules ,

échalotes, une pointe d'ail, le tout haché : on met le lièvre dans une petite marmite entre des bardes de lard ; et sur les bardes, on met les os du lièvre avec le sang, un quarteron de bon beurre, un verre d'eau-de-vie ; on bouche bien sa marmite, et on laisse cuire sur de la cendre chaude ou au four, pendant quatre ou cinq heures : ensuite on ôte les os du lièvre, et on dresse dans le plat ou dans le vase appelé terrine qu'on doit servir, les morceaux de chair serrés l'un contre l'autre ; on met par-dessus les bardes de lard et toute la sauce ; on laisse refroidir, et on sert froid.

N.º 60. *Bécassines achevées aux anchois.*

On flambe et on vide par le dos

six bonnes bécassines bien fraîches ; on fait une farce de tout ce qu'elles ont dans le corps ; on le hache et on le mêle avec deux anchois , une pincée de câpres , persil , ciboules , deux échalotes , champignons , un peu de basilic , le tout haché très-menu , deux pains de beurre , autant de lard rapé , sel , gros poivre , et on lie avec deux jaunes d'œufs ; on coud et on trousse proprement ses bécassines , après les avoir farcies comme on vient de le dire ; on les fait cuire dans une casserole foncée d'une tranche de jambon et de deux ou trois tranches de veau ; on couvre de bardes de lard , et on mêle avec , un plein verre de très-bon vin et un demi-verre de consommé , et on fait cuire à petit feu. Quand la cuisson est faite , on

passe le fond de la sauce qui doit être courte et bien dégraissée, et on sert sur ses bécassines.

N.º 61. *Bécasses aux huîtres.*

On farcit ses bécasses avec tout ce qu'elles ont dans le corps; à quoi l'on joint une demi-douzaine d'huîtres blanchies dans leur eau et hachées très-fin, et on les fait cuire à la broche. On a ensuite trois douzaines d'huîtres qu'on fait blanchir de même dans leur eau, et qu'on fait ensuite égoutter; on met dans une casserole un bouquet garni, une bonne tranche de jambon, quelques champignons, quelques zestes de racines, deux pains de beurre; on passe sur le feu; on poudre de farine, et on mouille avec un

bien bon verre de vin de Champagne et du consommé; on laisse bouillir une demi-heure; on ôte le jambon et le bouquet, et on ne laisse que la sauce qu'on fait réduire très-courte; on y met ses huîtres avec une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème; on fait lier sans bouillir, on verse sur ses bécasses, en mettant un peu de gros poivre, et on sert chaud.

N^o. 62. *Alouettes servies à la bigarade.*

On vide et on trousse ses alouettes; on les met dans une casserole avec persil, ciboules, une pointe d'ail, basilic, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre et un demi-verre d'huile; on

les passe sur le feu , et on les arrange avec tout leur assaisonnement dans une casserole foncée de jambon et de tranches de veau ; on couvre de bardes de lard ; on mouille avec un verre de vin de Champagne , et on fait cuire sur la cendre chaude. Quand elles sont cuites à propos , on les dresse sur le plat ; on met un peu de coulis dans la cuisson ; on fait bouillir et réduire au point d'une sauce ; on la dégraisse et on la passe au tamis. On exprime sur ses alouettes un jus de bigarade avant de servir.

N.° 63. *Grives gaillardes.*

On coupe un quarteron de petit lard bien entrelardé, en petites tranches fort minces ; on le fait suer

dans une casserole, jusqu'à ce qu'il
 soit à moitié cuit; on y met des
 grives proprement troussées et ap-
 platies sur l'estomac, avec des truffes,
 champignons, un bouquet de
 persil, ciboules, une gousse d'ail,
 deux clous de girofle, du basilic;
 on passe le tout sur le feu, et on le
 poudre de farine; on mouille avec
 un demi-setier de vin de Champa-
 gne, bon bouillon, du coulis, peu
 de sel, gros poivre; on dégraisse
 son ragoût, et on le laisse cuire à
 petit feu, jusqu'à ce qu'il soit au
 point d'une sauce liée, et cuit à
 propos: on y presse un jus de ci-
 tron en servant.

N.º 64. *Sarcelles rouges, et autres
 Oiseaux de rivière, au fin manger.*

On prend de ces oiseaux celui

qu'on aime ; ils se servent tous de la même manière : on les vide et on fait une petite farce de leurs foies avec du lard rapé , persil , ciboules hachées , sel , gros poivre ; on les farcit et on les fait cuire à la broche , sans les envelopper. On a soin de ne les point faire trop cuire , parce que ces oiseaux doivent être mangés dans leur jus. On les sert avec le ragoût qu'on veut , aux olives , aux truffes , aux riz de veau , aux cardons d'Espagne , etc. Quand on veut les manger sans ragoût , simplement dans leur sauce , on ne les fait cuire qu'aux trois quarts , et on les retire dans une casserole , pour les ciseler sur l'estomac , d'où il sort un jus qu'on tient chaudement sans le faire bouillir , et qu'on sert avec l'animal , en mettant sel fin , gros poivre , et un

grand jus d'orange dans les ciselures qu'on lui a faites.

CHAPITRE III.

Du Faisan, des Cailles, des Perdreaux, etc.

N.º 65. *Faisan chéri.*

ON a un faisan bien faisandé; on le flambe, on le vide; on fait une farce de son foie que l'on hache, et qu'on mêle avec des champignons, des truffes, une petite pointe d'ail, persil, ciboules hachés, du lard rapé, sel, gros poivre; on lie le tout avec un jaune d'œuf, et on en farcit le faisan, en faisant passer le bouton dans le croupion, et on l'arrête avec

une ficelle ; on l'enveloppe de lard et de papier , et on le fait cuire à la broche ; on le sert ensuite avec le ragoût qu'on desire , ragoût d'olives , de truffes , de laitances , de pistaches , ou sauces convenables.

N.º 66. *Faisan en filets au jus d'orange.*

On lève à cru toute la chair d'un ou de deux faisans ; on la coupe en filets amincis , et on les passe sur le feu avec deux pains de beurre et fines herbes hachées : on fait cuire en même temps à part les carcasses avec du vin de Champagne , du blond de veau , sel , gros poivre ; on fait réduire au point d'une sauce , qu'on passe au tamis ; on la met dans les filets de faisan qu'on a passés à petit feu jusqu'à

parfaite cuisson ; on fait chauffer sans bouillir ; on dégraisse la sauce, dans laquelle on presse un jus d'orange, et on sert chaud.

N.º 67. *Faisan à l'appétit de chasse.*

On pile ensemble avec deux truffes et une demi-douzaine d'échalotes un ou deux foies de faisan, et on le délaie avec une bonne cuillerée d'huile, un verre de vin de Champagne, du coulis, sel et gros poivre ; on fait bouillir un quart d'heure cette sauce ; on y met des filets de faisan cuits à la broche et amincis, pour les faire chauffer sans bouillir ; on y met un bon jus de citron, et on sert chaud.

N.º 68. *Faisan en beau.*

On flambe un beau faisan, et

on le vide ; on le fend par le dos et on le désosse tout-à-fait , en prenant garde de percer la peau ; on coupe en filets émincés le plus gros de la chair ; on coupe aussi de la même façon du jambon , des champignons , des truffes , avec deux riz de veau blanchis : on a persil , ciboules , échalotes , hachés très-fin ; on prend la peau de son faisan qu'on étend dans une moyenne casserole , de façon qu'elle vienne jusque sur les bords ; on met dessus un peu de lard pilé , une couche de filets de faisan , qu'on entremêle de riz de veau , de champignons , de truffes et de jambon ; on assaisonne de sel , gros poivre , persil , ciboules , champignons , hachés ; on remet ensuite du lard pilé et des filets de faisan , comme on a fait à

la première couche, et ainsi du reste en assaisonnant toujours de même : on coud la peau du faisan en manière de bourse, et en lui donnant une forme ronde et haute ; on l'enveloppe de bardes de lard et d'un morceau d'étamine qu'on ficèle ensuite, et on la met dans un vaisseau un peu juste à sa grandeur, pour la faire cuire avec la carcasse coupée par morceaux. avec un verre de bouillon et un verre de vin de Champagne : on laisse cuire à très-petit feu ; on passe le fond de la sauce au tamis, et on la dégraisse : on y met du coulis suffisamment pour lier la sauce qu'on fait réduire convenablement. On presse sur le faisan le jus d'une bigarade, et on sert la sauce dessus.

N.º 69. *Salmi de Faisan au piquant.*

On prend un faisan froid, lequel a été cuit à la broche; on le coupe par membres en six morceaux; on met les débris à part dans une casserole, pour les faire bouillir une demi-heure avec un bon verre du meilleur vin de Bourgogne, un verre de bon bouillon, du coulis, persil, ciboules, deux clous de girofle, une gousse d'ail, deux échalotes, thym, laurier, basilic, sel et gros poivre; on laisse réduire au point d'une sauce, qu'on passe au tamis; on y met chauffer son faisan, sans qu'il bouille; on garnit ou non de croûtons de pain frits, et on sert chaud.

N.º 70. *Cailles aux écrevisses.*

On vide et on tresse proprement cinq belles cailles qu'on met dans la casserole avec six belles écrevisses dont on ôte les pattes, cinq ou six belles truffes entières, du lard fondu, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, gros poivre; on passe le tout sur le feu, et on le met dans une autre casserole foncée de tranches de veau et d'une bonne tranche de jambon; on couvre le tout de bardes de lard, et on le fait suer un quart-d'heure; on mouille avec un peu de bon bouillon et un verre de vin de Champagne, et on rachève la cuisson sur un feu doux;

on retire ensuite ses cailles pour les entremêler avec les écrevisses sur le plat où on les doit servir, on y mêle des truffes, et dans le fond de la sauce on met du coulis; on la fait bouillir; pour la bien dégraisser, on la passe au tamis, et on exprime, en servant, un bon jus de citron.

N.º 71. *Cailles au fini.*

On flambe et on vide cinq ou six belles cailles; on leur trousse les pattes en long, et on les fait cuire entre des bardes de lard, avec bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, un verre de bon bouillon, un verre de vin de Champagne, sel, gros poivre,

et on sert avec un ragoût fait de la maniere suivante.

On met un riz de veau blanchi, coupé en six morceaux dans une casserole, avec deux culs d'artichaux à moitié cuits et coupés en quatre, deux ou trois foies gras, des champignons, un pain de beurre; on passe le tout sur le feu, et on mouille avec la cuisson des cailles, qui doivent être presque cuites; on y met du coulis, et on fait cuire le ragoût à propos, pour qu'il soit lié convenablement; on le dégraisse; on y exprime un jus de citron, et on sert.

N.º 72. *Cailles au jambon farcies.*

On met dans une casserole autant de tranches de bon jambon

de Mayence qu'on a de cailles ; on met ensuite ses cailles sur le jambon, après les avoir farcies de leurs foies, lard rapé, persil, ciboules, échalotes, peu de sel et gros poivre ; on couvre de bardes de lard, et on les fait suer sur de la cendre chaude, jusqu'à parfaite cuisson : on dresse ensuite ses cailles sur le jambon dans le plat qu'on doit servir et où on les tient chaudement ; on met dans la même casserole un peu de consommé, avec du coulis et un filet de vinaigre ; on dégraisse et on détache tout ce qui tient après la casserole, on y ajoute six échalotes hachées et du gros poivre ; on fait bouillir deux bouillons, et on sert sur les cailles bien chaudes.

N.º 73. *Cailles frites.*

On flambe et on vide six belles cailles qu'on trousse en poules ; on les fait cuire dans une bonne braise assaisonnée de bon goût : quand la cuisson est faite , on les fait refroidir , et on les trempe dans de l'œuf battu , pour les panner de mie de pain , et on les fait frire d'une belle couleur. On les sert garnies de persil frit , en exprimant , si l'on veut , un bon jus d'orange ou de citron.

N.º 74. *Perdreaux à la périgourdine.*

On ôte le brichet à ses perdreaux ; on les applatit un peu sans casser les os ; on les farcit en dedans avec leurs foies hachés , truffes aussi

hachées , lard rapé , sel , poivre , persil , ciboules ; on les met refaire avec deux pains de beurre , six truffes entières , et pelées , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , deux clous de girofle , sel , gros poivre ; on les met avec tout leur assaisonnement sur des tranches de veau ; on les couvre de bardes de lard , on les fait suer un quart-d'heure , et on les mouille avec un peu de bon bouillon , et un verre de vin de Champagne : on rachève la cuisson ; on arrange ensuite les perdreaux et les truffes dans le plat qu'on doit servir , et on les tient chaudement ; on met du coulis dans la cuisson ; on fait bouillir , pour dégraisser et réduire au point d'une sauce ; on la passe au tamis ; on y presse un jus de ci-

tron; et on arrose de cette sauce les perdreaux et les truffes, puis on sert chaud.

N.º 75. *Perdreaux farcis à la broche.*

On farcit ses perdreaux avec leurs foies, lard rapé, persil, ciboules, sel, gros poivre; on les fait refaire avec un peu de beurre et cuire à la broche enveloppés de lard, avec du papier par-dessus, et on les sert chauds avec une sauce qu'on fait de la manière suivante :

On met dans une casserole la moitié d'un citron coupé en petites tranches dont on ôte la peau et les pepins, avec du coulis, une cuillerée de consommé, deux pains de beurre et la moitié d'un manié avec une petite pincée de farine, sel,

gros poivre ; on fait lier cette sauce sur le feu , et on la sert sur les perdreaux rôtis.

C H A P I T R E I V .

Foies gras , et Ragoûts.

N.º 76. *Foies gras en rôties friandes.*

ON fait une farce de mies de pain desséchées avec de la crème , une belle truffe , quelques foies gras , échalotes , persil , ciboules , moelle de bœuf , sel et gros poivre , et on fait lier le tout avec des œufs ; on l'étend sur des tranches de pain rôties ; on unit avec de l'œuf battu , on panne de mies de pain ; on fait frire ses rôties , et on les sert avec une petite sauce dessous.

N.º 77. *Ragoût dit Salpiquon.*

On nomme salpiquon un assemblage de plusieurs viandes telles que jambon, riz de veau, foies gras, qu'on coupe en gros dés, ainsi que des truffes et des champignons; on les met dans une casserole avec un pain de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, deux feuilles de basilic, et on passe sur le feu; on poudre de farine, et on mouille de jus de veau, bouillon, coulis avec sel et gros poivre; on fait cuire et réduire à courte sauce, après avoir dégraissé. On peut faire entrer tout ce qu'on veut dans le salpiquon, mais en faisant bien cuire auparavant tout ce qui est dur à cuire,

comme culs d'artichaux , palais de bœuf , crêtes , petits œufs blanchis ; et on ne les met que sur la fin de la cuisson , comme on y met les cornichons blanchis et les blancs de volaille cuite. Le nom de ce ragoût indique son usage.

N.º 78. *Ragoût piquant à l'excellence.*

On met une bonne tranche de jambon dans une casserole , pour la faire suer , jusqu'à près de sa cuisson ; on la retire , pour la couper en très-petits dés de la grosseur d'un gros pois , et on la remet dans la même casserole , avec une carotte cuite , quelques champignons et un couple de truffes , le tout coupé de la même manière ; on les passe avec

un pain de beurre sur le feu ; on poudre de farine , et on mouille avec du coulis , un peu de consommé et un verre de vin de Champagne ; on laisse cuire et réduire à courte sauce , et on dégraisse la sauce : on y met ensuite du blanc de volaille cuite à la broche , des cornichons blanchis , des feuilles de persil blanchies et rompues de même grandeur , deux anchois à moitié dessalés , et coupés , comme tout le reste , en petits dés ; on fait chauffer sans bouillir ; on y ajoute du sel , s'il en est besoin ; on y presse un jus de citron. Ce ragoût sert à accompagner d'autres viandes.

Si l'on veut le manger seul , au jambon , on met ce qu'on veut de jambon , indépendamment de celui qu'on a coupé en petits dés.

On le mange également bon aux foies gras et aux riz de veau : alors on fait blanchir un ou deux riz de veau, qu'on coupe en trois ou quatre morceaux ; on les met dans une casserole avec des champignons, un pain de beurre, un bouquet garni ; on passe sur le feu, on poudre de farine, et on mouille de bon bouillon, jus et coulis ; on fait cuire à petit feu ; on dégraisse et on réduit un peu lié : on met ensuite ses riz de veau s'achever dans le ragoût ci-dessus, et on les sert chauds.

FIN DU SECOND LIVRE.

LIVRE III.

Des Poissons de mer et d'eau
douce.

CHAPITRE I.

Du Saumon, de l'Esturgeon, Tur-
bot, etc.

N.º 79. *Fricandeaude Saumon frais.*

ON pique tout le dessus d'une
bonne tranche de saumon frais avec
du lard fin, comme les fricandeaux,
on la met dans une casserole juste
à sa grandeur, laquelle on fonce
d'une bonne tranche de jambon et

de quelques tranches de veau , avec bouquet de fines herbes , clous de girofle , une pointe d'ail , zestes de racines et tranches d'oignons ; on fait suer sur un feu doux ; on mouille avec du vin blanc , peu de bouillon , sel , gros poivre , et on fait cuire à petit feu : la cuisson faite , on retire son saumon doucement , pour ne le pas briser , et on en glace tout le dessus avec une glace de veau , qu'on met sur le lard avec des plumeaux ; puis on sert avec une bonne sauce à l'italienne finie de bon goût.

Quelques friands préfèrent un bon jus de citron , sel , gros poivre , dans de bon beurre fin à la maître d'hôtel , avec persil et ciboules hachés très-fin.

N.º 80. *Saumon frais au lard fin et citron.*

On larde en travers avec des filets de jambon et de gros lardons de lard fin, une bonne tranche d'un gros saumon épaisse ; on la passe sur le feu avec du lard fondu, persil, ciboules et truffes hachés, sel et gros poivre ; on fonce une casserole de tranches de veau, sur lesquelles on met son saumon avec son assaisonnement ; on le couvre de bardes de lard ; on le fait suer sur un feu doux ; on le mouille avec deux verres de vin de Champagne ; on rachève de le faire cuire sur de la cendre chaude ; on passe le fond de la sauce, et on la dégraisse ; on y met un peu de coulis avec deux

cuillerées de consommé ; on fait bouillir quelques bouillons , et réduire au point d'une sauce ; on y exprime un jus de citron , et l'on sert chaud.

N.° 81. *Esturgeon dominant.*

On larde moitié anchois , moitié lard , son esturgeon ; on le met cuire sur une bonne tranche de jambon et quelques tranches de veau , avec bouquet de persil , ciboules , deux gousses d'ail , deux échalotes , trois clous de girofle , basilic , gros poivre ; on le couvre ensuite de bardes de lard , et on le fait suer pendant une demi-heure sur un feu doux ; on y met une demi - bouteille de vin de Champagne pour le mouiller , et on racheve de le faire

cuire dans tout l'assaisonnement qu'on vient d'indiquer ; on passe ensuite le fond de la sauce qu'on dégraisse ; on y met du coulis ; on fait réduire au point d'une sauce ; on presse un jus de citron , et on sert.

N.º 82. *Turbot de service au fini.*

On fonce une grande casserole ronde de cinq ou six livres de rouelle de veau coupée en tranches , d'une demi-livre de jambon , de zestes de racines , de tranches d'oignons , d'un gros bouquet de persil , ciboules , de deux gousses d'ail , quatre clous de girofle , thym , laurier , basilic ; on fait suer comme un coulis , jusqu'à ce qu'il soit prêt de s'attacher , et on le mouille d'une pinte

de bon bouillon ; on le fait bouillir à petit feu , pendant deux heures , après quoi , on y met une bouteille de vin de Champagne , et on le fait encore bouillir une demi-heure ; on passe le tout au tamis ; on met le consommé dans le vaisseau qui doit servir à faire cuire le turbot : après l'y avoir bien préparé , on le fait cuire doucement sur une cendre chaude , sans qu'il bouille ; ensuite on l'égoutte , et on le dresse sur son plat avec un bon ragoût bien fini et composé de riz de veau , de foies gras , petits œufs , crêtes , champignons , truffes , sur lequel , si on l'aime , on peut exprimer en servant le jus d'un citron.

CHAPITRE II.

Des Soles, Limandes, Aloses, Vives,
et du Thon, etc.

N.° 83. *Limandes au fromage.*

ON met une chopine de vin blanc dans une casserole, avec un pain de beurre, persil, ciboules, champignons, échalotes, une pointe d'ail, le tout haché, sel et gros poivre; on fait bouillir jusqu'à ce qu'il reste peu de sauce; on met la moitié de cette sauce dans le fond du plat qu'on doit servir; on saupoudre par dessus du fromage de Parmesan rapé, avec un peu de mie de pain; on arrange ses li-

mandes bien écaillées , lavées et vidées sur cet appareil ; on les arrose avec le restant de la sauce , et on saupoudre moitié mie de pain moitié fromage de Parmesan rapé : on fait cuire au four ou sous la tourtière , de façon qu'il ne reste presque point de sauce , et on sert bien chaud.

N.º 84. *Soles au vin de Champagne.*

On écaille et on vide ses soles ; on les met avec deux verres de vin de Champagne dans une casserole , un verre de consommé , deux tranches de citron , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , deux clous de girofle , fines herbes , sel , gros poivre , et on les fait cuire : on prend ensuite une partie

que pour tout remède le foie de la vive écrasé, ou un mélange d'oignons et de sel, ou enfin de l'esprit-de-vin.

Voici la meilleure manière d'accommoder cet excellent et dangereux poisson.

On fonce une casserole de deux tranches de jambon et de quelques tranches de veau; on met là-dessus sept ou huit moyennes truffes bien pelées, avec un bouquet de fines herbes; on fait suer, et on mouille avec un peu de bon bouillon et deux verres de vin de Champagne; on laisse bouillir à petit feu l'espace d'une heure; ensuite on y met des vives écaillées, vidées, dont on a coupé la tête et la queue; on les couvre de bardes de lard, et on les laisse cuire sur un feu doux: on

passé le fond de la sauce , après l'avoir dégraissée : on y met un jus de citron avec un peu de coulis ; on dresse ses vives , et les truffes autour ; on arrose le tout de la sauce , et on sert bien chaud.

N.º 87. *Thon , Bar , Mulet ou Surmulet.*

Le thon vient tout accommodé et tout cuit de Provence. On en fait des salades recherchées.

Le bar se vide et se lave ; on le fait cuire avec du beurre , moitié bouillon , moitié vin blanc , un bouquet de toutes sortes de fines herbes , sel et gros poivre , avec tranches d'oignons et zestes de racines : on le sert sur une serviette garnie de persil verd , pour rôti. Lorsque

de leur cuisson qu'on passe au tamis, et à laquelle on mêle quelques cuillerées de bon coulis; on fait réduire au point d'une sauce; on dresse sur le plat ses soles qu'on couvre de la sauce, et on sert chaudement.

N.º 85. *Alose de Seine, à la broche.*

L'alose de seine, pêchée au printemps, est toujours la meilleure; il faut la choisir bien fraîche, blanche, ferme et grasse; les gourmets l'aiment mieux à la broche que cuite au court-bouillon. On l'écaille, on la vide, on la fend le long du dos jusqu'à l'arête; on la met mariner dans de bon beurre qu'on fait fondre, du sel fin, une gousse d'ail, persil, ciboules, deux échalotes,

thym, laurier, basilic, le tout entier : on embroche son alose avec un hatelet, et on l'enveloppe avec toute sa marinade, de plusieurs feuilles de papier; ainsi enveloppée avec soin, on l'attache à la broche, et on l'assujétit avec une grande brochette plate qu'on ficelle; on la fait cuire en l'arrosant avec ce qui coule de sa marinade; et, quand elle est cuite, on la sert avec la sauce qu'on desire, pourvu qu'elle soit un peu relevée.

N.° 86. *Vives aux truffes.*

La vive est un des plus excellents poissons de mer; elle est armée aux oreilles et sur le dos, de pointes qu'on prétend venimeuses, et sur la piqûre desquelles on appli-

c'est pour entrée, on verse dessus une excellente sauce aux câpres.

Le surmulet se fait cuire au court-bouillon, comme le bar (bien entendu qu'il faut l'écailler, le vider et le laver); ou bien on le fait mariner avec de l'huile, sel, gros poivre, fines herbes; ensuite on le fait griller et on le sert, soit avec une bonne farce, soit avec une bonne sauce blanche aux câpres, soit avec différentes autres sauces.

C H A P I T R E I I I .

Des Maquereaux, Merlans, Sardines, Eperlans, Macreuses.

N.º 88. *Merlans farcis.*

ON a une bonne farce maigre, faite avec de la chair de carpe ou d'autres poissons : on coupe la tête et la queue des merlans, qu'on choisit les plus beaux possibles ; on les fend le long du ventre pour en ôter l'arête ; on les remplit de la farce qu'on a faite, et on les arrange, le dos en l'air, sur le plat qu'on doit servir : on les arrose par dessus avec de bon beurre chaud, avec lequel on délaie deux jaunes d'œufs crus,

sel, gros poivre, muscade, basilic en poudre; on les panne de mie de pain; on les fait cuire au four ou sous une tourtière, à feu doux, et on sert dessous une sauce claire au coulis et au vin de Champagne, dans laquelle on exprime, si l'on veut, un jus de citron ou du verjus.

N.º 89. *Eperlans à la douillette.*

On fait bouillir, ensemble un quart d'heure, deux verres d'eau avec deux verres de vin blanc, dans lesquels on met deux tranches de citron, deux cuillerées d'huile, sel, gros poivre; on y met cuire ses éperlans bien nettoyés: on les retire pour les égoutter et les dresser dans le plat; on sert dessus une sauce qu'on fait avec une branche

de fenouil, deux gousses d'ail, le tout blanchi et pilé : on les met ensuite dans une casserole avec un verre de vin de Champagne bouilli et écumé, quatre jaunes d'œufs, un pain de beurre manié d'une petite pincée de farine, sel et gros poivre ; on fait lier la sauce, et on sert chaud avec un peu de cerfeuil haché, et jus de citron.

N.º 90. *Maquereaux en caisse fine.*

On hache deux ou trois truffes qu'on mêle avec beurre, persil, ciboules hachées, sel, gros poivre ; on remplit ses maquereaux de ce beurre, et on les enveloppe chacun avec des feuilles de vigne et bardés de lard ; on les met dans une caisse de papier avec du beurre et

LIVRE VI ET DERNIER.

Des Confitures fines, sèches et liquides, Fruits d'élite à l'eau-de-vie, Fromages glacés, etc. et bonnes manières de faire le Café et le Chocolat.

C H A P I T R E I.

Confitures liquides, Gelée de pommes au muscat, Epine-vinette, Fleur d'orange, Noix, Prunes, Pêches, Abricots, etc.

C O N F I T U R E S F I N E S.

N.º 187. *Gelée de Pomme de Rouen et autre.*

O N pèle de belles pommes de reinettes, on les coupe par morceaux;

on les met sur le feu avec un citron coupé par tranches et un peu d'eau ; et on les fait bouillir jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade : on passe au tamis ; et, sur une chopine de ce jus, on fait cuire, au gros boulet, autant de sucre pesant : on fait bouillir ensemble le sucre et le jus de pommes, jusqu'à ce que la gelée tombe en nappe, en la versant de l'écumoire. Voilà pour la gelée de pomme ordinaire.

La gelée de pommes de Rouen se fait autrement : on prend les plus belles pommes de reinettes et sans aucune tache, on les pèle avec soin, on les coupe par tranches minces, et on les lave dans plusieurs eaux, en les frottant ; on les met dans un vaisseau ou vase couvert avec beaucoup d'eau, et on

les fait bouillir jusqu'à ce que l'eau soit presque toute réduite et que la décoction soit visqueuse ou gluante; on la passe alors au tamis ou dans un linge clair, bien propre; on mesure ce jus, et on met sur le feu autant de sucre clarifié, qu'on fait réduire au cassé; on y verse le jus de pommes très-doucement; on fait bouillir un bouillon, et on l'écume, en le retirant du feu un moment; ensuite de quoi, l'on remet bouillir sa gelée de pommes, jusqu'à ce que la versant de l'écumoire, elle tombe en nappe; et on l'enferme bien dans les pots destinés à la conserver et à la servir.

N.° 188. *Gelée fine au Muscat.*

Elle se fait en mettant du meil-

leur raisin muscat, bien mûr, sur le feu, avec un peu d'eau, pour le faire crever : on en passe le jus au tamis, et on le met dans un sucre à la grande plume (une livre de sucre par chopine de jus de muscat). On les fait bouillir ensemble, jusqu'à ce qu'en la versant de l'écu-moire, elle tombe en nappe. Alors on la met dans les pots.

N.° 189. *Epine-vinette en gelée.*

On l'égraine, on la fait bouillir à grand feu avec un peu d'eau, afin qu'elle ne noircisse point; on en passe le jus au tamis, lequel on mesure, pour mettre autant de sucre clarifié sur le feu, qu'on fait réduire au cassé. C'est dans le sucre qu'on verse le jus de l'épine-vi-

nette : après un bouillon , on la retire pour l'écumer ; et on la remet sur le feu , pour la faire bouillir , jusqu'à ce que tombant en nappe , en la versant de l'écumoire , on puisse l'enfermer dans les pots destinés.

N.º 190. *Confitures de Fleurs d'oranges.*

On choisit des fleurs d'orange bien fraîches , bien blanches et bien épluchées ; on les fait blanchir dans l'eau pendant quelques bouillons ; avant de les retirer , on y met un peu d'alun en poudre ; on fait bouillir d'autre eau bien claire , et on y presse un jus de citron , avant que d'y mettre ses fleurs d'orange ; on les fait cuire dans cette eau jus-

qu'à ce qu'elles s'écrasent sous les doigts ; on les retire ensuite dans une eau fraîche, où l'on aura pressé un jus de citron ; et on aura soin d'observer que les fleurs d'orange étant blanchies, ne doivent plus être remises sur le feu.

Après les avoir bien fait égoutter, on les met dans un sucre clarifié, un peu plus chaud que tiède, (par chaque quarteron de fleurs d'orange, il en faut une livre); et on les laisse dans le sucre jusqu'au lendemain. Alors on les fait égoutter, et on fait cuire le sucre *au petit lissé* ; lorsqu'il est refroidi à moitié, on le verse sur les fleurs d'orange, pour les laisser encore jusqu'au lendemain : on refait encore la même opération, en faisant bouillir le sucre, jusqu'à ce qu'il

soit au grand perlé : lorsqu'il sera alors à moitié refroidi, on le remettra sur les fleurs d'orange ; et la confiture sera finie.

N.º 191. *Noix confites.*

Pour que les noix soient bonnes à confire, il faut qu'on puisse passer au travers une grosse épingle, sans éprouver de résistance ; c'est-à-dire qu'on ne choisit que celles qui sont dans ce cas : on les pèle jusqu'au blanc, et on les jette à mesure dans l'eau ; on les remet ensuite dans une autre eau prête à bouillir, et lorsqu'elles commencent à bouillir, on les remet encore dans une autre eau toute bouillante, avec un peu d'alun en poudre, pour les y faire bouillir jusqu'à ce

que les piquant d'une épingle, elles retombent d'elles-mêmes en les soulevant; on les met ensuite dans de l'eau fraîche dans laquelle on a exprimé un jus de citron; et on les fait égoutter pour les mettre dans une terrine, en versant dessus un sucre à moitié chaud, cuit *au petit lissé*. On met autant de sucre que de fruit.

On laisse ses noix dans le sucre jusqu'au lendemain à pareille heure; alors, on fait égoutter le sucre pour le faire cuire *au grand lissé*, et on le remet sur les noix, après l'avoir laissé refroidir à moitié; puis on le laisse encore jusqu'au lendemain.

C'est alors (ce même lendemain, à pareille heure) qu'on fait recuire le sucre *au petit perlé*; et le lendemain encore, pour la dernière

fois , on le fait recuire *au grand perlé* , en observant toujours de mettre le sucre un peu plus chaud que tiède. Tout étant fini de la manière qu'on vient d'indiquer , on met ses noix pendant vingt-quatre heures à l'étuve , ou à la chaleur douce du four , avant de les dresser dans les pots destinés.

N.° 192. *Prunes de Mirabelle confites.*

On laisse la queue à tous les fruits qu'on fait confire avec leur noyau : on l'ôte cependant , si l'on veut , à la prune de mirabelle. Quand on l'y laisse , il faut piquer les prunes qu'on veut confire. On les jette ensuite dans une eau bouillante , où on ne fait que les faire frémir ; on les retire à l'eau fraîche , et on les

fait égoutter ; on les met dans un sucre dit à la *grande plume* , et on leur fait faire deux bouillons couverts : quand on les a écumées , on les met jusqu'au lendemain dans le sucre (si on leur a laissé les noyaux , il faut qu'elles y restent deux jours.) On les fait égoutter , et on fait cuire le sucre *au grand perlé* : on y met les prunes et on les fait bouillir , jusqu'à ce que le sucre soit parvenu *au grand perlé*. C'est alors que la confiture est faite.

On choisit ses prunes de mirabelle presque mûres , et d'un jaune clair ; on met une livre de sucre par livre de fruit.

N.º 193. *Prunes de Reine - Claude confites.*

Elles se font de la manière pré-

cédente pour les prunes de mirabelle ; on les prend sans être mûres, à leur grosseur ; on les pique en plusieurs endroits , et on les jette dans une eau prête à bouillir ; on les ôte du feu quand elles commencent à monter dessus , et on les laisse jusqu'au lendemain dans la même eau.

Le lendemain , on les remet sur le feu sans les faire bouillir , et on les retire dans l'eau fraîche , à mesure qu'en les pressant des doigts , on les trouve attendries ; on les fait égoutter ; on les met ensuite dans un sucre clarifié , et on les y laisse jusqu'au lendemain encore.

Ce lendemain , on fait égoutter le sucre , on lui fait faire quatorze ou quinze bouillons , et on le remet sur les prunes , pour les

y laisser pendant deux jours.

A cette troisième fois, on fait égoutter le sucre des prunes; on lui donne encore quatorze ou quinze bouillons; et on le remet sur les prunes, pour les y laisser vingt-quatre heures.

Alors, pour la quatrième et dernière fois, on fait égoutter le sucre, lequel on fait cuire *au grand perlé*: et on y met les prunes pour les y faire bouillir trois bouillons couverts; et la confiture est faite.

On met par chaque livre pesant de prunes, une bonne livre de sucre.

N.º 194. *Confitures d'Orange, de Citron, de Cédras, et de Bergamotte, etc.*

Toutes se font de la même ma-

nière; on leur fait une petite ouverture ronde du côté de la queue; on les fait ensuite blanchir à l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'on y fasse entrer aisément une grosse épingle; on les fait rafraîchir dans l'eau froide, et on les vide avec une cuillère à café; on les met ensuite dans un sucre clarifié, pour les faire bouillir plusieurs bouillons; on se règle, pour la dose du sucre, sur la quantité de fruits qu'on a; on observe qu'il faut que les oranges baignent dans le syrop: on les laisse dans le sucre pendant vingt-quatre heures; et on les remet sur le feu, pour leur faire faire quatre ou cinq bouillons.

A la troisième fois, on ne fait bouillir que le syrop, et on le remet sur le fruit, pour l'y laisser deux

jours encore , à la suite desquels on recommence le même procédé , et on les laisse encore dans le sucre pendant trois jours : ce qui fait la quatrième fois.

Le quatrième jour après , qui fait la cinquième fois , on fait cuire son sucre *au grand perlé* ; et pour finir , on met le fruit dedans , pour faire bouillir cinq ou six bouillons.

Les Oranges , Citrons , Cédras , etc. qui se trouvent ou tachés ou crevés , se mettent par quartier , et confire de la même manière.

On a toujours bien soin que le fruit baigne dans le sucre , lorsqu'on met ses confitures dans des pots.

N^o. 195. *Épine-vinette en confiture.*

On choisit l'épine-vinette la plus

mûre, et on la fait cuire une douzaine de bouillons couverts dans un sucre cuit à *la grande plume* : on la laisse reposer deux heures, et on la remet sur le feu, pour la faire bouillir jusqu'à ce que le syrop ait acquis de la consistance.

Par chaque livre de fruit, on met cinq quarterons de sucre.

N.º 196. *Confitures de Pêches.*

On choisit des pêches presque au point de leur maturité, on les coupe en deux, et on les pele; on les met dans une eau bouillante, et on les fait bouillir à petit feu, jusqu'à ce qu'on les voie monter; alors on les met à mesure dans l'eau fraîche; lorsqu'on les a bien égouttées, on les fait bouillir dans un sucre bien

clarifié, jusqu'à ce qu'elles cessent d'écumer; et on les laisse ainsi jusqu'au lendemain dans le sucre.

Le lendemain, on les fait égoutter; on fait recuire le sucre *au grand lissé*; on y remet les pêches, pour leur faire faire un bouillon, et on les laisse encore jusqu'au lendemain dans le sucre.

Alors on en retire les pêches, comme on l'a déjà fait, et on fait recuire le sucre *au grand perlé*. On remet ensuite les pêches dans le sucre, et on leur fait faire un bouillon.

On ôte ensuite ses confitures du feu; on les met à l'étuve pendant vingt-quatre heures; et après ce tems, on les met dans les pots.

On met autant de sucre pesant qu'il y a pesant de pêches.

N.º 197. *Confiture d' Abricots.*

Quand les abricots sont presque mûrs, on ne les fait point blanchir; on les pèle, on les fend par la moitié, on leur fait faire deux ou trois bouillons, avec autant pesant de sucre à la grande plume: ayant jeté leur eau, on les laisse trois heures reposer, et on les remet ensuite bouillir sur le feu: quand ils cessent d'écumer, on les en retire, et on les laisse jusqu'au lendemain dans le syrop.

Le lendemain, on les en retire pour les faire égoutter, et on fait bouillir le sucre, pour qu'il soit *au perlé*.

Alors on le verse dans la terrine sur les abricots, pour les mettre

ensemble jusqu'au lendemain à l'é-tuve : ensuite la confiture est faite, et on la met dans les pots destinés.

C H A P I T R E I I .

Des Confitures sèches , Abricots, Pêches, Poires, Citrons.

O N fait ordinairement toutes les confitures sèches avec celles faites au liquide.

N.º 198. *Celles d'Abricots* se font de ceux confits liquidement : on les fait égoutter de leur syrop ; on les dispose sur un clayon ; on les poudre de sucre , et on les fait sécher à l'étuve : on y remet ensuite encore un peu de sucre en poudre ; et on rachève de les faire sécher au tamis.

N.º 199. *Celles de Poires de Rousselet* sont recommandables. On les fait en pelant du rousselet presque mûr ; on ratisse un peu la queue de ses poires , et on les fait bouillir dans de l'eau , jusqu'à ce qu'elles cèdent un peu à la pression des doigts ; on les en retire pour les mettre dans deux pintes d'eau avec une livre de sucre , pendant deux heures ; on range ensuite ses poires sur des clayons , pour les mettre au four après la levée du pain , et on les y laisse jusqu'au lendemain.

Le lendemain , on laisse pendant une demi-heure , ses poires dans l'eau sucrée dont a parlé , et on les remet à la même chaleur douce du four.

On continue encore pendant trois

jours à les faire tremper une demi-heure dans cette même eau sucrée, et on les remet de même au four, à la même chaleur.

La dernière fois, on ne les retire du four que quand elles sont tout-à-fait sèches; c'est-à-dire finies de confire. Alors on les met en réserve.

N.º 200 *Les Poires de Doyenné* se font sécher de la même façon; à l'exception que, lorsqu'elles sont mûres, il ne faut point les faire blanchir. On met plus ou moins d'eau et de sucre, selon la quantité de poires qu'on veut confire; et on se règle, à l'égard de ces poires sur une livre de sucre pour deux pintes d'eau.

N.º. 201 *Pour les Pêches confites au sec*, on prend celles confites au

liquide , qu'on fait égoutter de leur syrop ; on les poudre de sucre , et on les fait sécher à l'étuve , comme les fruits précédens.

N^o. 202 *Les petits Citrons verts* qu'on veut confire au sec , se font d'abord confire au liquide de la manière suivante : on les confit précisément comme les oranges , citrons , cédras , etc. (suivant la formule précédemment indiquée). La seule différence qu'on y observe est de ne les point vider : on les fend un peu par le côté , et on les met sur le feu dans une eautiède ; on y verse un peu d'eau fraîche à mesure qu'elle veut bouillir , jusqu'à ce qu'on voie les citrons monter sur l'eau ; on les retire de dessus le feu , et on les couvre , pour qu'ils redeviennent verts après ; on les fait

bouillir dans un autre eau , jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres au toucher ; on les égoutte , et on les fait confire comme les oranges , citrons , cédras etc. dont on vient de parler. (*Voyez l'article des Confitures d'Oranges , Citrons , Cédras , etc. ci-dessus*). Tels doivent être les petits citrons verts qu'on veut faire confire au sec ; on les fait égoutter de leur sirop ; on les poudre de sucre , et on les fait sécher à l'étuve , comme les autres.

Les Confitures sèches de Mûres , de Verjus , de Bergamotte , et généralement de tous les fruits confits au liquide , se font toutes de la même manière.

CHAPITRE III ET DERNIER.

Des Fruits à l'eau-de-vie, Fromages glacés, Café et Chocolat.

N.º 203. *Pêches à l'eau-de-vie.*

SUR chaque livre de fruit, on met une demi-livre de sucre; on fait cuire le sucre au degré dit *le grand perlé*, et après avoir essuyé des pêches mûres et entières, pour qu'il n'y reste plus de duvet, on les y met pour leur faire bouillir ensemble quatre ou cinq bouillons: lorsqu'elles sont froides, on les met dans les bouteilles, en observant de mettre sur les pêches, trois chopines d'eau de vie sur chaque cho-

pine de syrop , lesquelles on délaye ensemble ayant de les y mettre ; et on bouche bien ses bouteilles , pour les conserver.

Lorsqu'on veut que les pêches soient pelurées , il ne faut pas les prendre entièrement mûres , on les fait bouillir dans l'eau jusqu'à ce qu'on en puisse lever facilement la peau , et on les met à mesure dans l'eau fraîche ; on les fait égoutter , et on leur fait faire trois ou quatre bouillons dans un sucre clarifié. (même quantité de sucre que pour les premières.)

On les écume et on les laisse dans le sucre jusqu'au lendemain qu'on les égoutte ; on leur fait faire encore quatorze ou quinze bouillons au sucre , et on le remet sur les pêches jusqu'au lendemain encore.

Alors on le met dans des bouteilles ; on délaye le syrop avec autant d'eau de vie ; et on le met sur les pêches , qu'on ferme et qu'on bouche bien , pour les conserver.

Cette dernière méthode est plus friande , mais moins conservatrice que la première.

N°. 204. *Abricots à l'eau-de-vie ,
au sirop au cassé.*

On prend des plus gros abricots , mais à moitié mûrs ; on les met sur le feu dans une eau bouillante , jusqu'à ce qu'ils commencent à fléchir sous les doigts , sans qu'ils bouillent , (c'est-à-dire qu'il faut que l'eau ne fasse que frémir ;) on les retire à mesure , à l'eau fraîche ; puis on les fait égoutter , et on leur fait faire trois ou quatre bouil-

lons dans un sucre *au cassé*, (il faut une livre de sucre, pour une livre et demie d'abricots); on les retire du feu, et on les laisse pendant trois heures dans le sucre: alors on les retire du sucre, pour les égoutter, et on fait faire au sucre six bouillons couverts; on y remet ensuite les abricots, et on leur fait faire quatre bouillons: on retire alors les abricots pour les mettre sur un plat.

On met dans le sucre autant d'eau de vie que de syrop, en les faisant chauffer sans bouillir, afin de les bien mêler ensemble; et lorsque les abricots sont froids on les arrange dans les bouteilles; on verse le syrop dessus, et les abricots sont faits. Il n'y a plus qu'à boucher les vases pour les bien conserver.

On a attention que la peau des abricots reste bien entière.

N.º 205. *Oranges fines à l'eau-de-vie.*

On choisit pour cela les plus douces ; celles dites de Portugal sont les meilleures : on les tourne en levant la superficie de l'écorce, et on les met à mesure dans l'eau fraîche. On les fait bouillir dans l'eau sans les vider, jusqu'à ce qu'une épingle y puisse entrer sans résistance, et on les met ensuite dans un sucre clarifié, pour leur faire faire trois ou quatre bouillons.

On les laisse dans le sucre, jusqu'au lendemain.

Le lendemain, on fait faire au sucre neuf ou dix bouillons, et on le remet sur les oranges, pour l'y laisser encore jusqu'au lendemain.

Alors on les finit , en faisant bouillir dix à douze bouillons, le sucre avec les oranges ; on y met autant d'eau de vie que de syrop ; on les fait chauffer sans bouillir ; et lorsque le tout est refroidi et froid , on le met dans les bouteilles ou bocaux destinés.

Il faut qu'il y ait suffisamment de sucre , pour que les oranges baignent dans l'eau de vie et le syrop.

FROMAGES GLACÉS.

N.° 206. *Fromage de Pistaches glacé.*

On fait bouillir une pinte de bonne crème double avec une cuillerée d'eau de fleur d'orange et une demi-livre de sucre , cinq ou six bouillons ; on la retire du feu , et on y met cinq jaunes d'œufs frais qu'on fait lier sur le feu , sans bouil-

lir : on délaye ensuite dans cette crème un quarteron et demi de pistaches pilées, assez fines pour les pouvoir passer au tamis ; on les met prendre à la glace de la manière qu'on va dire ; et lorsque la crème est prise, on la travaille avec la houlette, et on la met dans le moule à fromage, pour la remettre à la glace jusqu'à ce qu'on la serve ; alors on trempe le moule dans l'eau bien chaude pour le détacher, et on le renverse tout de suite dans le plat ou vase qu'on doit servir.

Voici maintenant comment on s'y prend pour faire les glaces : toutes se font de la même manière. On met dans ce qu'on appelle une salbotière la liqueur ou fruit que l'on veut glacer, et on met cette salbotière dans un seau proportionné à sa grandeur. On met tout

autour et dessous la salbotière , de la glace pilée très fin , et mêlée avec du salpêtre ou du sel ; on le tourne sans cesse pendant un bon demi-quart - d'heure , jusqu'à ce qu'elle soit prise ; et on a soin de temps en temps , de détacher avec la houlette, la crème ou liqueur qui se prend sur les bords , pour qu'elle se glace également : on ne les dresse dans les gobelets qu'au moment même de les servir.

C'est pour que la crème ne soit pas en glaçon , qu'on les tourmente avec l'espèce de spatule qu'on nomme houlette , en les remuant beaucoup jusqu'à ce qu'on n'y aperçoive plus de glaçons en grumeaux.

N.º 207. *Fromage glacé au chocolat.*

On fait bouillir avec une demi-

livre de sucre une pinte de crème double ; en la retirant du feu , on y met six bonnes tablettes de chocolat , qu'il faut auparavant faire fondre sur le feu avec un peu d'eau , et qu'on délaye après , avec cinq jaunes d'œufs frais : on mêle le tout ensemble qu'on fait chauffer sans bouillir , en remuant toujours pour faire prendre les œufs , et on le met ensuite dans la salbotière pour faire prendre à la glace , comme nous l'avons indiqué dans l'article précédent. Quant on l'a bien travaillé en glace , on la met dans le moule à fromage , d'où on le retire , et on le sert comme le fromage de pistache glacé ci-dessus.

N.º 208. *Fromage glacé au beurre.*

Cette espèce de glace est recherchée par les gourmets. On fait bouil-

lir une douzaine de bouillons à une pinte de bonne crème double avec écorce de citron verd rapé, deux cuillerées d'eau de fleurs d'oranges et une bonne demi-livre de sucre ; on l'ôte du feu, et on y met douze jaunes d'œufs frais qu'on délaye ensemble, et qu'on fait prendre sur le feu sans bouillir ; on passe au tamis toute cette composition, pour la mettre dans la salbotière, prendre à la glace : lorsqu'elle est prise, on la travaille, et on remet la salbotière dans la glace, jusqu'à ce qu'on puisse enlever toute sa crème avec une cuillère, de la même manière qu'on lève le beurre, pour la dresser dans les gobelets destinés à servir.

BONNES MANIÈRES DE FAIRE LE
CAFÉ ET LE CHOCOLAT.N.º 209. *Bon Café à l'eau.*

Le meilleur est celui qu'on dit Moka. On le reconnaît à sa bonne odeur, à sa légéreté, à la moyenne grosseur de sa fève, et à la couleur grisâtre qu'il conserve après sa torréfaction, laquelle exige beaucoup d'attention et de tact; car le café trop torréfié ne vaut rien pour un gourmet.

Quant le café est d'une bonne couleur brune, on l'étouffe tout brûlant encore, dans un étouffoir de fer blanc *ad hoc*.

Lorsqu'il est refroidi, il faut moudre ce qu'on en veut employer à mesure; et on conserve le reste

dans une boëte, telle que celle qui lui a servi d'étouffoir.

Quant il s'agit de faire le café, on fait bouillir de l'eau à proportion du nombre de tasses qu'on en veut faire : en l'ôtant du feu, on en retire un peu d'eau, et on y met ce qu'on juge à propos de café suivant qu'on le désire fort (le plus fort est toujours le meilleur) c'est-à-dire une ou deux cuillerées pour chaque tasse ; et on le fait bouillir cinq ou six bouillons couvert.

A mesure que le café veut fuir on y remet un peu d'eau chaude, de celle qu'on a ôtée. Cette seule opération, faite avec un peu d'attention, l'empêche de se déborder ; puis on l'éloigne un peu du foyer, afin qu'il repose.

Lorsqu'il est bien reposé, on le

tire à clair, et on le fait chauffer pour le servir ; car l'âme du café, après la qualité, c'est la chaleur.

N.° 210. *Café à la crème.*

Lorsqu'on veut servir le café à la crème, il faut le faire beaucoup plus fort. Quand il est tiré à clair, on y met ce qu'on veut de crème.

Le café au lait se fait de la même manière que le café à l'eau, à l'exception que, lorsqu'il est reposé, on doit le passer dans un linge très blanc, et qu'on le remet chauffer avant de le servir.

N.° 211. *Chocolat.*

On met autant de tablettes de chocolat que de tasses d'eau dans une cafetière : on les fait bouillir à petit feu quelques bouillons : lors-

qu'on est prêt à servir le chocolat, on y met un jaune d'œuf pour quatre tasses, et on le remue avec le bâton sur un petit feu, sans le laisser bouillir.

Quand on le fait la veille pour le lendemain, on est sûr de l'avoir toujours meilleur.

Les personnes qui en prennent journellement, ont soin de laisser toujours un levain pour faire celui du lendemain : on prétend que cela lui donne plus de qualité.

On peut, à la place d'un jaune d'œuf, mettre dans son chocolat, le blanc qu'on a soin de fouetter, et dont on retire la première mousse. On le délaye avec un peu du chocolat qui est dans la cafetière où on le mêle ensuite, et on finit comme avec le jaune.

FIN.

une feuille de papier double huilé dessous la caisse : on les fait cuire sur le gril à très-petit feu ; et la cuisson faite , on les sert dans la caisse, en exprimant dessus un bon jus de citron.

N.º 91. *Maquereaux en perfection.*

On coupe chaque maquereau en trois ; on les passe un instant sur le feu avec un bon morceau de bon beurre , persil , ciboules, échalotes, champignons hachés, truffes, si l'on veut, aussi hachées, sel, gros poivre : on met chaque morceau avec son assaisonnement sur une feuille de vigne et une barde de lard dont on les enveloppe ; on les arrange sur une tourtière pour les faire cuire au four. Lorsqu'ils sont prêts d'être

cuits, on panne le dessus de mie de pain; on leur fait prendre couleur, et on les sert avec une sauce au vin de Champagne.

N.º 92. *Macreuse à la braise.*

La macreuse grise est la meilleure; il faut la plumer, la vider, la nettoyer et la trousser comme un canard; on la farcit avec son foie haché, un peu de beurre, persil, ciboules, échalotes, champignons: on lie cette farce de deux jaunes d'œufs; on la fait cuire à petit feu dans une braise maigre, et on la sert, soit avec une sauce comme au canard, soit avec un bon jus de citron et gros poivre.

N.º 93. *Macreuse à la broche soignée.*

On la plume, on la vide, on la

nettoie, et on la farcit de son foie haché, beurre, fines herbes, sel, gros poivre : on lie cette farce de deux jaunes d'œufs ; on en larde la chair avec des lardons d'anchois, et on la fait cuire à la broche, enveloppée de papier beurré ; la cuisson faite, on panne sa macreuse de mie de pain ; on fait prendre couleur, et on sert avec une sauce, comme au canard rôti à la broche.

N.º 94. *Sardines fraîches grillées,
aux câpres fines.*

La sardine ressemble assez à l'anchois, quoiqu'elle soit plus épaisse. C'est un poisson excellent, quand il est bien frais.

On les écaille et on les vide, mais on ne les lave point, on les essuie

seulement avec propreté : on les fait mariner avec un peu d'huile, sel, gros poivre, fines herbes entières : on les fait griller en les arrosant avec leur marinade, et on les sert avec une bonne sauce blanche aux câpres.

C H A P I T R E I V.

Du Rouget, du Cabilliaud, de la Morue fraîche, de la Raie, etc.

N.º 95. *Rouget aux câpres fines.*

LE vrai rouget vient du Languedoc, et un peu de la Bretagne. On ne fait simplement que le nettoyer et mariner avec fines herbes, huile, sel, gros poivre ; on le panne légè-

rement ensuite, et on le fait griller à grand feu; on le sert avec une sauce faite de son foie écrasé et délayé avec de l'huile, du jus de citron, sel, gros poivre: on peut aussi le servir avec une autre sauce dans laquelle on délaie son foie.

Le rouget dit rouget-grelot se nettoye et se fait cuire au court-bouillon ordinaire; on l'égoutte, on en enlève la peau de dessus, et on sert avec une bonne sauce aux capres.

N.º 96. *Hure de Cabilliaud aux huîtres.*

On fait blanchir des huîtres dans leur eau; on les retire à l'eau fraîche; et on les fait égoutter sur un tamis; on passe l'eau des huîtres

à clair, et on la met dans une casserole avec un pain de beurre manié de farine, un verre de vin de Champagne, gros poivre, muscade; on fait réduire au point d'une sauce liée; on y met les huîtres avec deux anchois hachés; on fait chauffer sans bouillir; et on sert ce ragoût sur une hure de cabillaud cuite au court-bouillon, bien égouttée.

N.º 97. *Filets de Morue fraîche au citron.*

On lève en gros filets la chair de sa morue fraîche; on les fait mariner avec toutes sortes de fines herbes hachées, le jus de deux citrons, et du bon beurre; on les arrange sur le plat qu'on doit servir avec

tout leur assaisonnement dessus et dessous , sel et gros poivre ; on les panne de mie de pain , on les fait cuire au four ; et on sert d'une belle couleur dorée.

N.° 98. *Morue à la Provençale.*

On hache une gousse d'ail , deux échalotes , persil , ciboules , et on les passe sur le feu avec un peu de beurre ; on y met ses filets de morue cuite et bien égouttée , avec deux pains d'un beurre , un demi-verre d'huile fine , gros poivre et jus de citron. On présente sur le feu sans bouillir , jusqu'à ce que le beurre et l'huile soient liés ensemble ; et on sert chaud.

N.º 99. *Raie bouclée à la Parmezane.*

On lave sa raie dont on lève la peau en la tirant fort au-dessus de la chair ; on en approprie les bouts , et on la coupe par morceaux de la largeur de deux doigts ; on la met cuire avec du lait , du beurre , toutes sortes de fines herbes et un bon assaisonnement ; on a ensuite un ragoût d'oignons entiers fini de bon goût et à courte sauce ; on y met deux pains de beurre , et on fait lier sur le feu ; on met une partie de cette sauce dans le fond d'un plat avec un peu de fromage de Parmesan rapé ; on arrange ses morceaux de raie dessus , et les oignons entre quelques filets de pain

passés au beurre ; on met dans le restant de la sauce une cuillerée de moutarde, qu'on delaye avec deux jaunes d'œufs cruds ; on en arrose le dessus de sa raie, laquelle on panne moitié mie de pain, moitié fromage de Parmesan ; on fait prendre belle couleur au four, et on sert bien chaud.

N.º 100. *Raie d'appétit.*

On fait une sauce avec de la passépierre coupée de deux coups de couteau, échalotes, persil, ciboules, capres, anchois, le tout haché, sel, gros poivre, un bon morceau de bon beurre manié de farine, jus d'oignon, muscade ; on fait lier sur le feu ; et on sert sur la raie cuite à un bon court-bouillon et bien épluchée.

N.° 101. *Foie de Raie en rôties.*

On met persil, ciboules, échalotes, capres, le tout haché ensemble, dans une casserole; on y joint deux pains de beurre, sel et gros poivre, et on y met des foies de raies; on les passe sur le feu et on les met refroidir; on a de petites rôties de mies de pain qu'on passe au beurre; on étend dessus une partie des fines herbes, et ensuite les foies de raie coupés en petites tranches: on les couvre de petits filets d'anchois bien dessalés; on les arrose du restant du beurre et des fines herbes; on panne de mie de pain; on leur fait prendre couleur sous la tourtière; on y exprime un jus de citron; et on sert aussitôt.

CHAPITRE V.

Des Carpes, Brochets, Anguilles, etc.

N.º 102. *Carpe délicieuse.*

ON met dans une casserole une poignée d'oseille épluchée, lavée et un peu hachée, avec un bon morceau de bon beurre, de la mie de pain, persil, ciboules, échalotes aussi hachées, on le passe un quart-d'heure sur le feu; on mouille avec de la bonne crème et on laisse réduire bien lié; on l'ôte du feu; et on y met trois jaunes d'œufs durs hachés et trois jaunes crus, sel et gros poivre; on met cette farce

dans le corps d'une carpe écaillée et vidée ; on la coud pour que la farce ne sorte point , et on la met mariner avec de l'huile , sel , gros poivre , persil , ciboules entières , une gousse d'ail , thym , laurier , basilic ; on la fait griller , en l'arrosant de sa marinade , et on la sert avec la sauce suivante.

On met dans une casserole des champignons hachés avec un peu de beurre , on les passe un quart-d'heure sur le feu , et on les met refroidir ; on y met ensuite une bonne pincée de farine , qu'on délaye avec capres , anchois , persil , ciboules , échalotes , le tout haché , un bon morceau de beurre , du bouillon , sel , gros poivre ; on fait lier sur le feu sa sauce ; et on la finit soit avec un jus de citron , soit avec un filet de vinaigre fin.

N.º 103. *Carpe de Seine au suprême.*

On choisit la plus grosse carpe de Seine ; on l'écaille , on en ôte les ouies , on prend garde d'en arracher la langue ; on la vide en l'ouvrant par le côté , et on prend garde d'en crever l'amère ; on ôte légèrement la peau de la carpe au côté qui n'est point ouvert , et on le pique tout autour avec du lard fin ; on fait un ragoût assez grand pour remplir sa carpe avec riz de veau , truffes , foies gras , champignons ; on le met dans une casserole avec un morceau de bon beurre , un bouquet de persil , ciboules , une gousse d'ail , trois clous de girofles , basilic ; on passe sur le feu ; on poudre de farine , et on

mouille avec deux verres de vin de Champagne, jus et coulis, assaisonné de sel, gros poivre; on fait bouillir jusqu'à ce que le ragoût soit cuit, bien lié et bien dégraissé; alors on le met dans la carpe quand il est refroidi, et on la coud, pour que rien n'en sorte. On fonce une poissonnière juste à la grandeur de sa carpe avec tranches de jambon, beaucoup de tranches de veau; on met sa carpe dessus, et on la couvre de bardes de lard, tranches d'oignons, zestes de racines, un fort bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, quatre clous de girofle, thym, laurier, basilic; on fait suer sur un feu moyen; ensuite on y met de bon bouillon avec autant de vin de Champagne, de façon à en couvrir sa carpe, sel et

gros poivre ; on fait cuire à petit feu : on met ensuite égoutter sa carpe qu'on prend garde de rompre ; on en ôte la ficelle, et on en glace tout le dessus avec une bonne glace de veau, faite exprès ; on trempe des plumes bien propres et sèches dans la glace, pour la mettre à mesure sur la carpe, et la glacer plus également ; on la dresse sur le plat qu'on doit servir, en la garnissant tout autour de glace, d'écrevisses cuites avec la carpe, des truffes entières, de grosses crêtes, des perdreaux, des blancs de volaille, des pigeons glacés, tout cela du plus au moins, mais proprement arrangé ; on sert avec une bonne sauce à l'Espagnole, ou autre bonne sauce piquante au jus de citron.

N.º 104. *Laitances de Carpes au verd.*

On a une douzaine de petits oignons blancs blanchis, qu'on fait cuire dans un demi-setier de vin de Champagne, avec un bouquet de toutes sortes de fines herbes, un pain de beurre, sel, gros poivre; aux trois quarts de la cuisson, on y met des laitances de carpes blanchies; on rachève de faire cuire jusqu'à très-courte sauce; on dresse ses laitances avec les oignons autour, et on les garnit de croûtons frits; on a une pincée d'épinards bien blanchis et pilée; on en met de quoi faire verdier la sauce; et on dresse dans le fond du plat, sans colorer ni les laitances ni les oignons; on sert bien chaud.

N.º 105. *Brochet parfait au fromage
de Parmesan.*

On a un gros brochet mortifié qu'on vide sans l'écailler ; on lui fait entrer dans le corps par les ouïes un bon morceau de beurre manié de persil, ciboules, échalotes, une gousse d'ail, thym, laurier, basilic, le tout haché très-fin et fines épices ; on le met dans une poissonnière juste à sa grandeur, et on le baigne de vin de Champagne ou de bon vin blanc ; on y ajoute trois gros citrons coupés en tranches, sans leur écorce ; on le fait bouillir, on y met le feu avec du papier, et on laisse brûler ainsi le court-bouillon jusqu'à la parfaite cuisson du brochet : on passe la

sauce au tamis, et on la fait réduire au point d'une sauce pour la servir sur le brochet.

N.º 106. *Brochet au vin gaillard.*

On larde un gros brochet mortifié avec du jambon; on le met dans une poissonnière juste à sa grandeur, laquelle on fonce de quelques tranches de jambon et de veau très-minces; on couvre son brochet de bardes de lard; on met de chaque côté des tranches d'oignons, des zestes de racine, un citron en tranches, un gros bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail et quatre clous de girofle; on fait suer une demi-heure; on mouille avec une demi bouteille de vin de Champagne et autant de bon bouillon;

on fait bouillir jusqu'à parfaite cuisson du brochet ; ensuite on le fait égoutter et on l'arrose avec le gras de sa cuisson , pour le panner de mie de pain ; on met de petits morceaux de beurre, de la grosseur d'un pois , par-tout sur la mie de pain ; on met ensuite son brochet au four, pour lui faire prendre une couleur dorée ; on fait réduire le fond de la sauce , après l'avoir dégraissée et passée au tamis ; on y met un peu de coulis , pour la lier légèrement ; et on la sert sous le brochet bien chaude.

N°. 107. *Anguille à la chartreuse.*

Les meilleures sont celles des eaux vives et des rivières. Il faut surtout les employer vivantes.

On met sur le feu dans une casserole une bonne poignée de mie de pain, avec une demi-bouteille de vin de Champagne ou de bon vin blanc, qu'on fait bouillir jusqu'à ce que la mie de pain soit réduite à sec; on met refroidir; on fait une farce de cette mie avec de la chair de carpe, un morceau de beurre, persil, ciboules, échalotes, champignons et truffes, le tout haché, sel et gros poivre; on fait lier de quelques jaunes d'œufs; on fonce d'une partie de cette farce, le plat qu'on doit servir; on met par dessus des filets d'anguille; ensuite de la farce et des tronçons d'anguille; on continue toujours de cette manière en finissant par la farce ci-dessus; on en unit le dessus avec un couteau trempé dans de l'œuf bat-

tu ; on met moitié fromage de Parmesan , moitié mie de pain ; on fait cuire dans un four ou sous la tourtière , d'une chaleur modérée ; quand le tout est d'une belle couleur dorée , on en égoutte le beurre , et on sert une bonne sauce claire dessous , avec un jus de citron.

N.º 108. *Anguille de gourmand.*

On met cuire des tronçons d'une belle anguille entre des tranches de veau et de jambon amincies , avec un bouquet de persil , ciboules , une gousse d'ail , deux clous de girofle , thym , laurier , basilic , fort peu de sel , gros poivre , dans une chopine de bon vin blanc ; la cuisson faite , on retire l'anguille , et on met dans la casserole quel-

ques cuillerées de bon coulis, pour faire bouillir quelques bouillons qui doivent la réduire au point d'une sauce ; on la dégraisse et on la passe au tamis : on a ensuite une demi-livre de petit lard fin qu'on coupe en petites tranches minces, et qu'on met suer, jusqu'à parfaite cuisson, dans une casserole ; on les met ensuite avec l'anguille dans la sauce ; on fait chauffer sans bouillir ; et on y exprime un jus de citron, en servant chaud.

N.º 109. *Lamproie à la citronelle.*

Le printemps est la saison des lamproies. Les meilleures sont les plus grasses. On préfère le mâle à la femelle. C'est une espèce d'anguille.

On limone la lamproie, et on la coupe en gros filets ; on la met dans une casserole avec un peu de beurre , des champignons coupés en filets ; on passe sur le feu , et on y met une petite pincée de farine ; on mouille avec une pinte de vin de Bourgogne, un citron coupé en tranches, sans pepins ni écorce, un petit morceau de canelle, gros comme la moitié d'un œuf de sucre, sel, gros poivre ; on fait cuire à gros bouillons et réduire au point d'une sauce ; un instant avant de servir, on y met le sang de la lamproie, qu'on fait lier sans bouillir ; on garnit de croûtons frits, on ôte les tranches de citron avec la canelle, et on sert bien chaud.

N.º 110. *Lamproie à la marinade.*

On la coupe par filets de la grosseur qu'on desire ; on les fait mariner avec du vinaigre , deux ou trois gousses d'ail , thym , laurier , basilic , échalotes , persil , ciboules , sel , poivre et clous de girofle ; on les fait égoutter , pour les fariner ; on les fait frire de belle couleur , et on les sert garnis de persil frit.

CHAPITRE VI.

Des Perches , Lottes , Tanches ,
Truites , Huîtres Anchois.

N.º III. *Perches à la bonne ma-
nière.*

LA perche passe pour un des meilleurs poissons d'eau douce ; sa chair ferme et tendre la rend d'une facile digestion. Quand elle est grosse et grasse, c'est un poisson excellent. La meilleure est celle des rivières et des eaux claires : celle des marais et des étangs est trop sujète à sentir la bourbe.

On ôte les ouïes et la moitié des œufs de ses perches ; on les met

dans une casserole avec une demi-bouteille de vin de Champagne, un peu de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, du basilic, peu de sel, gros poivre, deux cuillerées d'huile; on les fait cuire, on passe le fond de la sauce, et on la fait réduire; on y met un pain de beurre manié d'un peu de farine, une pincée de persil blanchi et haché; on fait lier sur le feu, on y exprime un jus de citron, et on sert sur ses perches, après les avoir bien épluchées de leurs écailles.

N°. 112. *Perches migeottées.*

On écaille et on vide des perches moyennes; on les met dans une

casserole avec persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , échalotes , basilic , le tout haché très-fin : on y met un bon morceau de beurre , sel , gros poivre , muscade ; on couvre bien la casserole , et on les fait migeotter jusqu'à parfaite cuisson sur un feu très-doux , en ayant seulement soin de les retourner de temps en temps : on les met refroidir hors de la casserole , et on y laisse les fines herbes , pour y ajouter un pain de beurre manié avec une cuillerée de farine , le jus d'un citron et deux jaunes d'œufs délayés avec ; on fait lier sur le feu en sauce bien épaisse ; on fait tenir toute cette sauce autour des perches , et on les panne de mie de pain : on leur fait ensuite prendre couleur au four ou

sous une tourtière , et on sert dessus une bonne sauce , telle qu'on la juge à propos.

N.º 113. *Lottes à la perfection.*

La lotte ou barbote est un poisson d'eau douce assez semblable à l'anguille, mais beaucoup plus court. On ne lui ôte pas la peau ; on ne fait que la limoner comme la lamproie.

On les limone , en les mettant en vie dans une eau chaude. Quand elles commencent à frémir , on les remue jusqu'à ce qu'elles commencent à quitter leur limon qu'on retire , en passant légèrement le couteau dessus pour l'ôter ; on les lave à l'eau fraîche , après les avoir vidées et en avoir coupé les nageoires ;

les vider et de les passer à la farine.

N.º 115. *Tanches en ragoût.*

On met dans une casserole un riz de veau blanchi et coupé en cinq ou six morceaux, avec une tranche de jambon, des champignons, un pain de beurre, des crêtes à moitié cuites au blanc, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un peu de basilic; on passe le tout sur le feu: on poudre de farine, on mouille de deux verres de vin de Champagne, du coulis, de très-bon bouillon, et on assaisonne de gros poivre et de sel. Quand on est à moitié de la cuisson, on y met deux grosses tanches coupées en gros

tronçons; on rachève la cuisson et on fait réduire à courte sauce; on la dégraisse, en ôtant le jambon et le bouquet de persil, etc., et on y exprime un jus de citron en servant.

On fait limoner les tanches à l'eau bouillante, en les y mettant toutes en vie avant de les employer; on les couvre promptement pour qu'elles ne fassent pas jaillir d'eau bouillante: un instant après, on les en retire pour enlever toutes les écailles, et on prend garde d'en écorcher la peau; on les vide, on leur coupe les nageoires et la tête, et on les emploie, comme on vient de le dire, par tronçons.

N.° 116. *Tanches exquisés.*

On limone bien ses tanches; on

on ôte l'amère des foies, et on en sert comme d'un morceau délicat.

On met ses lottes dans une casserole, avec deux verres de bon vin de Champagne, un verre d'huile, deux gousses d'ail piquées chacune d'un clou de girofle, un peu de coulis maigre, des zestes de carottes, panais, un peu de basilic, la moitié d'une feuille de laurier, deux oignons en tranches, sel et gros poivre : on fait bouillir à grand feu jusqu'à parfaite cuisson des lottes ; on les retire pour les dresser sur le plat ; on dégraisse la sauce qu'on passe au tamis, on la fait réduire et on la sert sur ses lottes.

N.º 114. *Lottes à la mode de Provence.*

On met deux ou trois cuillerées

d'huile dans une casserole avec des zestes de carottes, panais, tranches d'oignons, trois gousses d'ail, persil, ciboules, deux échalotes, thym, laurier, basilic, champignons, trois clous de girofle; on passe le tout sur le feu; on poudre de farine et on mouille avec du jus d'oignons, deux verres de vin de Champagne, une demi-poignée de coriandre, un peu de bouillon de poisson; on la fait bouillir une demi-heure et réduire au point d'une sauce: on la passe au tamis, et on y met deux anchois hachés, des câpres fines entières, peu de sel, gros poivre, un jus de citron, et on sert cette sauce sur les lottes frites à l'huile.

On a soin, avant de faire frire ses lottes, de les limoner, de

leur coupe les nageoires et le bout de la queue : on les fend par le dos pour les vider et en ôter les grosses arêtes ; on prend de la chair de carpe, pour en faire une bonne farce avec de la mie de pain passée avec de la crème, persil, ciboules, échalotes, sel, gros poivre, du beurre, et on lie le tout avec des jaunes d'œufs ; on en farcit ses tanches qu'on coud, de peur que la farce n'en sorte, et on les trempe dans de l'œuf battu, pour les faire frire dans une friture nouvelle, de façon qu'elles en sortent d'une couleur pâle : on en ôte les fils, et on les essuie bien avec un linge propre : on les sert ensuite avec un ragoût fait comme il suit :

On met dans une casserole deux culs d'artichaux cuits à moitié dans

l'eau; on les coupe en morceaux, et on les mêle avec des champignons, deux pains de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, un peu de basilic, deux clous de girofle; on passe sur le feu, on poudre de farine, et on mouille avec un verre de vin de Champagne, du coulis maigre, sel et gros poivre. A moitié de la cuisson, on met dans son ragoût des laitances de carpes qu'on a fait blanchir, et des queues d'écrevisses; on rachève la cuisson, on dégraisse, et on exprime un jus de citron au moment de servir.

N.º 117. *Truite à la Périgord.*

La truite saumonée qui a la chair rougeâtre et ferme, est la meil-

leure et d'un goût exquis, surtout lorsqu'on choisit la plus grosse : elle est bien supérieure à la blanche. Toutes deux sont tachetées de rouge, et toutes deux se préparent de même.

On écaille et on vide une belle truite par les ouïes ; on lui fait entrer dans le corps un bon morceau de beurre, avec du lard rapé et mêlé de truffes hachées, sel et gros poivre ; on la fait cuire entre des bardes de lard, des tranches de veau et de jambon ; on mouille avec du vin et du bouillon, sel, gros poivre, un bouquet de fines herbes : on coupe ensuite des truffes en tranches, et on les met cuire avec un peu de la braise de sa truite et de bon coulis : on fait cuire et réduire en ragoût un peu lié ; on fait égout-

ter la truite pour la dresser sur son plat, et on la sert chaudement avec son ragoût de truffes dessus.

N.º 118. *Truite au feu d'enfer.*

On écaille et on vide par les ouïes uné grosse truite ; et on lui fait entrer dans le corps un bon morceau de beurre mêlé avec persil , ciboules , une pointe d'ail , champignons , deux échalotes , du basilic , le tout haché très-fin , sel et gros poivre : on met la truite dans une poissonnière juste à sa grandeur , avec une carotte , un panais , un oignon piqué de trois clous de girofle ; on mouille avec deux tiers de vin blanc et un tiers de vin rouge , de façon que la truite soit deux doigts au dessous du court

bouillon, et on la met sur un grand feu : au fort de l'ébullition, on y met le feu avec un morceau de papier, et on laisse bouillir jusqu'à ce que le feu de la poissonnière s'éteigne de soi-même, ou qu'il soit réduit presque au point d'une sauce : on ôte les oignons et les racines ; on y met un bon morceau de bon beurre qu'on remue sur le feu avec la sauce, pour la faire lier : on la finit de bon goût, pour la servir sur la truite bien chaude.

N.º 119. *Truite en glace fine.*

On écaille une grosse truite et on la vide par les ouies ; on la remplit avec un ragoût de riz de veau, des foies gras, des champignons, des truffes, fini de bon goût et à

courte sauce; on la pique d'un côté avec du fin lard, et on la fait cuire entre des bardes de lard, dans de bon bouillon et du vin blanc, avec un bouquet de fines herbes, sel et gros poivre: quand la cuisson est finie à propos, on la fait égoutter et on glace tout le dessus, c'est à dire le côté piqué de lard, avec une glace de veau qu'on étend bien proprement avec des plumes entières. On sert cette sauce dessous; ou bien tel autre ragoût qu'on juge à propos, pourvu qu'il soit bien fait et de bon goût.

N.º 120. *Truites au desir.*

On coupe par morceaux de moyennes truites, bien écaillées, vidées, etc; on les met cuire avec quelques

tranches de citron, du bouillon, sel et gros poivre : on fait bouillir dans une casserole un morceau de beurre manié de mie de pain bien fine, persil, ciboules, champignons, échalotes, un peu de basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, un verre de vin de Champagne et autant de bon bouillon de poisson. Quand on a fini sa sauce de bon goût, on dresse ses truites dans le plat; on y exprime le jus d'une belle orange; on les arrose de la sauce, et on les saupoudre légèrement avec de la chapelure très-fine. On sert bien chaud.

N.° 121. *Huîtres douillettes au jus de citron.*

On fait blanchir dans leur eau

de grosses huîtres, sans les laisser bouillir; on les fait bien égoutter, et on les met dans une sauce faite avec d'excellent bouillon, une pincée de persil haché, du gros poivre, un jus de citron, un pain de beurre et une cuillerée d'huile; on fait chauffer sur le feu sans faire bouillir; on dresse sur le plat, à courte sauce, en saupoudrant de chapelure.

N.º 122. *Huîtres aux capres.*

On fonce le plat d'un petit gratin bien fait; on met dessus des huîtres qu'on aura fait blanchir dans leur eau et égoutter ensuite; on les met dans une sauce qu'on aura faite avec deux cuillerées de coulis, persil, ciboules, échalotes,

DE LA FRIANDISE. 161

champignons, capres, le tout hachés, avec un pain de beurre et du gros poivre; on panne avec de la mie de pain le dessus de ses huîtres; on fait prendre une bonne couleur sur la cendre chaude et sous un couvercle de tourtière, et on sert.

N.º 123. *Huîtres glacées.*

On fait égoutter des huîtres de leur eau, sans les faire blanchir; on fonce avec de bon beurre le plat qu'on doit servir, on arrange les huîtres dessus; on assaisonne de persil, ciboules, hachés très-fin, et de gros poivre; on les couvre de fromage de Parmezan rapé; on fait glacer au four, et on sert chaud.

N.º 124. *Filets d'anchois à l'exquise.*

On dessale bien des filets d'anchois ; on passe des filets de pain au beurre ; on fonce le plat qu'on doit servir d'un peu de coulis, d'échalotes, persil, ciboules hachés et de fromage de Parmesan rapé ; on arrange des filets de pain dessus, qu'on couvre de filets d'anchois en façon de treillage, et on les arrose d'un peu de coulis : on panne ensuite moitié de mie de pain, moitié de fromage de Parmezan ; on fait prendre couleur au four ou sous la tourtière ; on presse un jus de citron dessus, et on sert chaud et à courte sauce.

N.º 125. *Anchois en timbale.*

On fonce des timbales de filets d'anchois qu'on fait dessaler à moitié, et qu'on arrange en manière de treillage ; on met dessus une bonne farce quelconque ; on fait cuire au four, et on sert avec une sauce légère.

FIN DU TROISIÈME LIVRE.

L I V R E I V.

Des Œufs et Omelettes au sel,
et de leurs diverses prépara-
tions, etc.

CHAPITRE UNIQUE.

N.º 126. *Œufs brouillés de Provence.*

O N hache trois ou quatre anchois bien lavés, et on les met dans une casserole avec deux cuillerées de coulis, dix jaunes d'œufs, les blancs de six, du gros poivre, peu ou point de sel, et on les brouille sur le feu: on ne les fait cuire qu'aux trois quarts; on les dresse sur le plat, et on les saupoudre de fromage de Par-

mesan rapé, sur lequel on promène la pelle rouge, pour les glacer; et on sert chaud.

N.º 127. *Œufs à la Turque.*

On coupe de l'oignon en filets, et on le met dans une casserole avec un bouquet de fines herbes, du beurre; on passe sur le feu; on poudré de farine, et on mouille avec un verre de vin de Champagne, du coulis, sel, gros poivre: on a une douzaine d'œufs durs; on en lève les jaunes entiers; on coupe les blancs en filets, et on les met dans le ragoût ci-dessus: lorsqu'il est cuit et bien lié, on y met les jaunes, et on sert chaudement.

N.º 128. *Cœufs à la bonne Suisse.*

On met une bonne demi-livre de fromage de gruyère rapé dans une casserole, avec deux pains de beurre, un bon verre de vin de Champagne ou d'excellent vin blanc, persil, ciboules hachés, gros poivre et muscade; on fait bouillir quelques bouillons; quand le fromage est bien fondu, on y met six œufs dont on a bien fouetté les blancs; on les fait cuire comme les œufs brouillés; on garnit tout autour le plat de mouillettes de pain passées au beurre; et on sert chaud.

N.º 129. *Cœufs au ragoût.*

On fait un bon ragoût de riz de

veau , de foies gras , de champignons , de ce qu'on veut , dans lequel même on peut ajouter morilles , mousserons , truffes : quand le ragoût est lié à propos et fini de bon goût , on y met des œufs coupés comme à la tripe ; on les fait chauffer , et on sert chaud.

N.º 130. *Œufs pochés à la poulette.*

On met dans une casserole une bonne tranche de jambon et un quarteron de tranches de rouelle de veau , avec une poignée de champignons , deux pains de beurre et un bouquet de toutes sortes de fines herbes ; on passe le tout sur le feu : on poudre de farine , et on mouille de bon bouillon , avec sel et gros poivre ; on laisse cuire à petit feu ;

jusqu'à parfaite cuisson du veau et à sauce courte; on ôte le jambon, le bouquet et le veau, et on y met une liaison de crème et de trois jaunes d'œufs; on fait lier sans bouillir; on y exprime un jus de citron, et on sert dessus des œufs pochés dont les jaunes sont mollets.

N.º 131. *Omelette à la perfection.*

On a des épinards passés au beurre, sans être hachés; des laitances de carpes et des queues d'écrevisses cuites en ragoût; des filets d'anchois bien dessalés, et des filets de pain passés au beurre.

On fait deux omelettes qu'on étend sur la table, et on met dessus une rangée d'épinards, une de laitances, une d'anchois, une de

queues d'écrevisses et une de filets de pain.

On continue de cette manière jusqu'à la fin de ses deux omelettes; puis on les roule, on les coupe en rouelles, on les arrange sur le plat; on les fait chauffer, et on les sert avec une bonne sauce.

N.º 132. *Omelette Italienne.*

On casse douze œufs dans lesquels on met du fromage de Parmesan rapé, du gros poivre et point de sel; on en fait quatre omelettes: à mesure qu'elles sont cuites, on les étend sur un couvercle, et on y met du fromage de Parmesan rapé; on les roule et on les dresse sur le plat; on mouille tout le dessus avec du beurre, et on poudre avec du Parmesan: on met en-

suite ses omelettes au four pour les glacer, et on sert.

N.º 133. *Omelette à la victime.*

On met dans une casserole un verre de sang de volaille, poulets, poulardes, ou d'agneau, avec douze œufs, un demi-verre de crème, du basilic en poudre, une petite pincée de coriandre pilée, sel et gros poivre; on y ajoute gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre par petits morceaux; on fouette le tout ensemble; on finit son omelette comme à l'ordinaire, et on la sert bien chaude.

Il y en a qui y ajoutent de petits filets de jambon coupés en petits dés; ce qui la rend encore plus succulente.

FIN DU QUATRIÈME LIVRE.

LIVRE V.

CHAPITRE I^{er}.

Pâtés fins *.

N.º 134. *Pâté fin aux truffes.*

ON fait une bonne farce avec des foies de perdrix et de volailles, beaucoup de truffes hachées, lard

* Voici la manière d'en faire la pâte : on met sur une table, suivant ce qu'on veut faire de pâte, une certaine quantité de farine ; la plus belle est toujours la meilleure. On fait un trou dans le milieu ; on y met du sel et une livre de beurre pour un quart de farine : on mouille sa farine avec de l'eau froide et de l'eau chaude ; on pétrit promptement, et on laisse reposer sa pâte, avant de l'employer au pâté qu'on veut faire.

pilé et fines herbes ; on n'assaisonne pas de trop haut goût ; on fonce son pâté d'un tiers de cette farce , et on met le reste dans le corps des perdrix : on trousse à celles-ci les pattes dans le corps ; on les fait refaire sur la braise ; on en larde la chair avec du gros lard ; on assaisonne de fines épices et de sel ; on arrange ses perdrix sur la pâte , on met avec elles beaucoup de truffes entières et on assaisonne de même ; on nourrit son pâté avec du lard rapé et du beurre ; on le couvre ensuite de bardes de lard ; on le finit à l'ordinaire ; et on le fait cuire l'espace de quatre ou cinq heures , soit au four , soit sous une tourtière bien entretenue.

N.º 135. *Pâté de truite.*

On observe toujours que les truites saumonées sont les meilleures. On lave et on nettoie une grosse truite ; on en coupe la tête , et on en larde toute la chair avec des filets d'anchois et des filets de truffes ; on assaisonne de fines épices et de sel ; on met dans le corps de la truite beaucoup de bon beurre , manié avec des truffes hachées et toutes sortes de fines herbes assaisonnées ; on arrange la truite sur le pâté , et on la couvre de beurre ; on finit la pâte , et on la fait cuire au four pendant deux heures. La pâte s'en fait comme celle du précédent.

N.° 136. *Pâté de Faisan.*

On laisse son faisán entier ; on le farcit de son foie , de truffes , de lard rapé , et on assaisonne modérément : quand on a fait refaire son faisán , on le larde de gros lard avec sel et épices fines ; on le met ensuite dans la pête et on le nourrit de bon lard pilé et de bon beurre ; on le couvre de bardes de lard et on le finit à l'ordinaire. On en fait la pête de la même manière indiquée précédemment pour le pâté fin aux truffes.

N.° 137. *Pâté de Saumon frais.*

On larde le saumon avec des filets d'anguille et d'anchois ; on as-

saisonne de fines herbes hachées et de fines épices, et on le met dans le pâté qu'on assaisonne dessus et dessous; on le couvre de beaucoup de beurre, parceque le saumon frais en consomme beaucoup; et on le finit comme les précédens. Au reste, la pâte est la même.

CHAPITRE II.

Tourtes grasses et maigres, et petits Pâtés, etc.

N.º 138. *Tourte de pâte feuilletée aux foies gras.*

ON délaye de la farine avec de l'eau, du sel, et un ou deux œufs; il faut que la pâte en soit plus dure

que celle des tourtes au sucre ; on l'abat doucement avec le rouleau pour la rendre plus mince ; ensuite on la replie en trois , et on l'abat encore avec le rouleau de la même façon ; on poudre de farine de temps en temps , afin que la pâte ne s'attache ni à la table ni au rouleau : on tourne sa pâte de cette manière jusqu'à cinq tours , et on l'emploie.

On fonce ensuite la tourte de lard rapé ; on y arrange ses foies gras bien assaisonnés ; on les couvre ensuite de beurre , de bardes de lard et de tranches de jambon ; on y joint un bouquet garni ; on finit sa tourte , et on la fait cuire. On la sert bien chaude , après l'avoir dégraissée.

N.º 139. *Tourte d'Huîtres.*

La pâte est précisément la même que la précédente.

On fait blanchir ses huîtres dans leur eau, comme pour un ragoût; on les manie à sec avec beaucoup de bon beurre; peu ou point de sel, gros poivre, persil et ciboules hachés; on les met dans sa pâte, et on la finit et on la sert avec une sauce à la crème ou à la béchamel.

On fait également une tourte aux moules, avec cette différence qu'on fait ouvrir ses moules sur le feu, et qu'on les épiluche avec soin, de peur des crabes qui peuvent s'y trouver. Le reste se finit comme une tourte d'huîtres.

N.º 140. *Tourte aux Maquereaux
frais.*

On fait une tourte comme celles ci-dessus ; on arrange dessus ses maquereaux frais par morceaux ou par filets, mais après les avoir fait mariner avec sel, gros poivre, toutes sortes de fines herbes hachées et beaucoup de bon beurre ; on finit, on fait cuire, et on sert bien chaud avec une bonne sauce dans la tourte.

N.º 141. *Pâté chaud de Macaroni
aux cailles.*

On fait bouillir un instant dans l'eau une livre de macaroni, qu'on fait ensuite bien égoutter. On prend

ensuite quatre cailles dont on ôte les foies, pour en faire une farce avec du lard rapé et de fines herbes hachées; on fait cuire ses cailles entre des bardes de lard et des tranches de jambon et de veau, avec un bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, gros poivre, lard fondu et deux verres d'excellent bouillon: quand elles sont cuites ainsi, on les met refroidir; on passe le fond de la sauce avec toute la graisse, et on l'emploie pour faire cuire dedans son macaroni aux trois quarts de cuisson; (il faut qu'il reste épais et bien gras) on y mêle du fromage de Parmesan rapé, et on le met refroidir: on fonce son pâté chaud avec la farce des foies; on arrange dessus le macaroni et les cailles, on les couvre de

bardes de lard et de beurre ; on finit son pâté, qu'on fait cuire une heure et demie juste ; on le dégraisse, on y met un ragoût de riz de veau, et on sert bien chaud. La pâte est la même que celle des tourtes indiquées ci-dessus.

N.º 142. *Petits Pâtés aux Truffes.*

On y emploie la même pâte que celle qu'on vient d'indiquer pour les tourtes. On fait une farce mêlée d'autant de truffes que de rouelle de veau, avec graisse, moëlle de bœuf, sel, gros poivre, une petite cuillerée d'eau-de-vie et un œuf, et on en remplit sa pâte, à laquelle on donne la forme qu'on veut. On sert ces petits pâtés très-chauds.

N.º 143. *Petits Pâtés à la Provence.*

On lève des anchois nouveaux par filets, et on les fait bien dessaler : quand on les a bien essuyés, on les fait mariner avec un peu d'huile, du gros poivre, persil, ciboules, échalotes hachées; on fait ses petits pâtés avec la pâte ci-dessus indiquée; on y met un peu de la même farce dans le fond, et les filets d'anchois par dessus avec tout leur assaisonnement, et on les finit à l'ordinaire : en servant, on les découvre, pour y presser un jus de bigarade; on les recouvre ensuite, et on les sert très-chauds.

C H A P I T R E I I I.

Des Tourtes fines sucrées, Gâteaux
d'Amandes, etc.

N.° 144. *Tourte fine d'entremets
aux Pistaches.*

ON délaie de la belle farine de riz avec quatre jaunes d'œufs, de la fleur d'orange grillée et hachée, de la crème et du sucre ; on fait cuire, en tournant toujours, l'espace d'une demi-heure ; on retire du feu, et on y met un quarteron de pistaches, pilées très-fin, avec un morceau de citron confit ; on laisse refroidir, et on fait ensuite sa tourte avec de la pâte de feuilletage, qu'on

fait ensuite cuire au four ou sous la tourtière. On y met un bord, on la fait cuire; et on en glace ensuite les bords avec du sucre.

N.º 145. *Tourte fine au Muscat.*

On en ôte les pepins; on les fait un peu migeotter dans un sirop de sucre: lorsque le muscat est refroidi, on le met dans une pâte de feuilletage, laquelle on ne bande pas; on y met un bord; on la fait cuire; on en glace les bords avec du sucre; et on la sert froide.

N.º 146. *Tourte au Chocolat.*

On délaie d'excellente farine avec une chopine de vraie crème et deux bonnes tablettes de chocolat rapé,

avec trois œufs et un bon morceau de sucre ; on fait cuire le tout à petit feu , en remuant toujours l'espace d'une demi-heure : quand il est froid , on y met quatre blancs d'œufs fouettés ; on met ensuite toute cette crème dans une pâte de feuilletage , comme les précédentes ; on y met un bord , on fait cuire au four ou sous une tourtière , et on sert glacé au sucre.

N.° 147. *Tartelettes aux Massepains
ou Macarons.*

Selon ce qu'on veut faire de pâte , on pile des amandes douces , et on les pile en les arrosant avec un peu de blanc d'œufs , pour qu'elles ne tournent pas en huile ; on les met ensuite , avec du sucre fin

trop desséchée et qui reste maniable ; on la dispose suivant le dessin qu'on en veut faire , en la mettant par bandes , les unes roulées , les autres plates , et les autres découpées avec des moules ; on les fait tenir toutes les unes aux autres , pour ne former qu'une seule et même pièce ; on les met cuire dans un four très-doux ; et lorsqu'elles sont de belle couleur , on les en retire , pour les mettre refroidir : on met ensuite la casserole sur un fourneau de cendres chaudes , et on guette avec soin le moment où la croquante quitte le moule de la casserole , pour l'enlever très-doucement : on glace tout le dessus avec une glace blanche faite avec de la poudre de sucre passée au tambour , du blanc d'œuf , du jus de citron , le tout

bien mêlé , bien battu , dans une assiette de terre ou de fayence avec une cuillère de bois , jusqu'à ce que cette glace soit bien blanche ; et on sème ensuite dessus de la nompaille. Ce sont de petites dragées de toutes sortes de couleurs.

Quand la croquante est d'une belle couleur , on la laisse dans son naturel ; si , en la levant , il en est resté quelques morceaux , on les colle avec la glace blanche dont on vient de parler ; on la dresse ensuite sur une abaisse de masselpain , à laquelle on la fait tenir avec la glace blanche.

C'est toujours la veille du jour qu'on doit les manger , qu'on fait les croquantes : on les met dans un endroit chaud et sec , pour les conserver ; et on les couvre de papier.

(aux deux tiers de ce qu'on a d'amandes), dans une poele sur un feu ni trop doux ni trop fort : il ne faut pas mettre le tout à la fois, on n'en met qu'à mesure que la pâte se dessèche au point de ne plus coller sur les doigts et qu'elle se détache de la poele : on la retire alors pour l'employer, et on l'abat légèrement avec le rouleau, en la saupoudrant moitié sucre, moitié farine, dessus et dessous.

Pour faire les tartelettes aux massepains, on prend de cette pâte, laquelle on abat bien mince, et on en forme de petites abaisses avec un bord du dessin qu'on souhaite; on la fait cuire ou dans un four très-doux, ou sous une tourtière au même feu : lorsqu'elle est refroidie, on y met telle confiture

qu'on desire , ou une crème à la glace et aux pistaches , ou enfin une crème au chocolat , ou toute autre ; et on sert froid.

N.° 148. *Croquantes fines.*

On prend une casserole ronde de la grandeur dont on veut faire sa croquante ; on en frotte tous les dehors avec du beurre et de l'huile fine ; on la fait chauffer légèrement , et on la frotte encore avec un torchon très-propre ; on y remet ensuite de l'huile ou du beurre affiné , de façon qu'il y en ait par-tout , et on la met dans un endroit sec et frais.

On applique ensuite dessus sa casserole de la pâte d'amandes bien faite , c'est-à-dire , qui ne soit point

N.º 149. *Gâteau du Sérail.*

On fait bouillir un moment un demi-septier d'eau, un peu de sucre, un demi-quarteron de beurre, un peu d'écorce de citron verd rapé très-fin, avec une pincée de sel; on y met ce qu'il faut de farine pour faire une pâte bien liée, et on la remue sur le feu jusqu'à ce qu'elle quitte la casserole; on la retire du feu, et on y met, pendant qu'elle est chaude, un œuf, blanc et jaune ensemble, lequel on remue jusqu'à ce qu'il soit bien lié dans la pâte; et on continue ainsi à mettre des œufs l'un après l'autre, jusqu'à ce que la pâte se colle aux doigts. Alors on retire cette pâte du feu, et on y met encore des

œufs, un à un, ce que la pâte en peut absorber avec des macarons écrasés, des fleurs d'orange pralinées et hachées, et du citron verd rapé; on dresse ses gâteaux de la forme et de la grandeur qu'on les souhaite; on les fait cuire à propos; on sème dessus des pistaches délayées avec du sucre fin et un blanc d'œuf, et on les fait sécher au four un moment.

N.º 150. *Gâteau d'Amandes fines.*

On met sur la table propre à tourner la pâte une demi-livre de farine, une demi-livre d'amandes douces bien pilées, dans laquelle on mêle cinq ou six amandes amères, avec six œufs et une demi-livre de sucre fin; on en fait une pâte dont

on forme un gâteau, qu'on fait cuire sur un papier beurré : lorsqu'il est froid, on y met une glace blanche ; et si l'on a un moule à faire des gâteaux, on le beurre, et on met dessus une pâte d'amandes faite de la manière suivante :

On pile très-fin une livre d'amandes douces, dans laquelle on mêle douze amandes amères, et on l'arrose avec du blanc d'œuf : lorsque les amandes sont bien pilées, on y met peu à peu une demi-livre de sucre fin, avec du citron verd rapé et deux œufs bien frais : quand on a bien mêlé le tout ensemble, on y met huit jaunes d'œufs et huit blancs qu'on a fouettés à part ; on remue le tout, pour le bien mêler, et on le verse dans le moule, pour le faire cuire à un feu

doux, dans le four, ou sous une tourtière bien entretenue, l'espace d'une heure : puis on sert son gâteau tout naturellement.

N.º 151. *Gâteaux charmants.*

On delaie deux poignées de farine avec une chopine de crème, une demi-livre de moelle de bœuf fondue et passée au tamis, un quarteron de sucre en poudre, une demi-livre de raisin sec haché, avec des fleurs d'orange pralinées, hachées, de la coriandre en poudre, un poisson d'eau-de-vie, et fort peu de sel fin ; on beurre bien une casserole, dans laquelle on met tout cela ; on fait cuire au four, ou sous la tourtière, l'espace d'une heure ; on glace de sucre, et on sert.

N.º 152. *Gâteaux jolis.*

On met ordinairement sur une livre de farine, huit œufs, le jaune et le blanc, trois quarterons de sucre fin, une livre de beurre, un demi-verre d'eau avec lequel on dissout le sucre, un peu de citron verd rapé, ou citron confit haché très-fin, et des fleurs d'orange prâlinées; on pétrit le tout ensemble, et on en fait de petit gâteaux qu'on glace de sucre, et qu'on sert chauds ou froids, comme on veut.

N.º 153. *Gâteaux exquis.*

On a une pâte de feuilletage bien faite, et on en fait des gâteaux coupés en losange, grands comme le

creux de la main ; on en dore le dessus, et on sème légèrement sur cette dorure de la fleur d'orange pralinée en poudre, avec du citron verd rapé et des macarons hachés aussi comme en poudre, sans y oublier quelques amandes coupées en petits filets ; on les fait cuire ; et pour empêcher qu'ils ne prennent trop de couleur, on les couvre avec du papier.

CHAPITRE IV.

Biscuits, Biscotins, Choux, Tal-
mouses, Crèmes au sucre, etc.

N.° 154 *Biscuits friands fins.*

LE poids des œufs qu'on veut y employer détermine celui du sucre qu'il y faut mettre, c'est-à-dire qu'il y faut autant d'œufs pesant qu'il y a de sucre destiné; on casse ses œufs en mettant les jaunes dans un vaisseau, les blancs dans un autre; on met le sucre fin, avec du citron verd rapé et de la fleur d'orange prâlinée hachée, dans les jaunes, et on les bat bien ensemble; on fouette les blancs jusqu'à ce qu'ils

soient bien montés en neige ; on les met ensuite avec les jaunes, en les fouettant toujours : on a autant de farine pesant que la moitié des œufs qu'on a employés ; on la met légèrement dedans en remuant toujours : on met en ensuite tout son appareil de biscuit dans le vaisseau où on le veut faire cuire, et qui doit être beurré de bon beurre affiné ; on fait cuire son biscuit environ une heure et demie ; et on le sert ainsi dans son naturel.

N.º 155. *Biscotins.*

On fait une pâte avec un demi-litron de farine, trois cuillerées de sucre fin, trois de confitures de marmelades et trois blancs d'œufs ; on la pétrit et on la rend maniable,

en y ajoutant du blanc d'œuf : si elle ne l'était pas assez, on l'abat-trait avec le rouleau, pour la couper en petites bandes, et on en forme les dessins qu'on souhaite : on fait cuire ensuite ses biscotins au four, et on les sert ou dans leur naturel ou glacés de sucre.

N.º 156. *Petits Choux à la sultane.*

On fait une pâte comme celle indiquée à l'article du gâteau du sérail, n.º. 149, dans laquelle on mêle quelques biscuits d'amandes écrasés comme en poudre, des fleurs d'orange prâlinées pulvérisées, et du citron verd haché bien fin; on couche ses petits choux fort petits et ronds sur un plat rond; on les fait cuire glacés avec du sucre en poudre, et on les sert chaudement.

N.º 157. *Talmouses fines.*

On fait bouillir la valeur d'un verre d'eau avec un petit morceau de beurre et un peu de sel ; on y met de la farine ce que l'eau peut en absorber, et on la fait dessécher sur le feu : on change ensuite de casserole, et on y délaie des œufs, un à un ; on y met un fromage à la crème bien égoutté ; on dresse ses talmouses sur un peu de pâte feuilletée très-mince, dont on relève les coins contre ceux de chaque talmouse ; on les dore, et on les fait cuire. On les sert toutes chaudes.

N.º 158. *Feuillantine.*

On en fait de grandes et de pe-

tites. On abat une abaisse de pâte de feuilletage, sur laquelle on met une crème de frangipane ou telle autre qu'on aime, soit de chocolat, de pistaches, à la moëlle ou autres crèmes : on couvre cette abaisse d'une autre découpée avec des moules ou autrement, on en façonne les bords, et on les fait cuire au four ou sous une tourtière ; on les glace de sucre, et l'on sert.

N.º 159. *Crème fine quarrée.*

On prend le plat qu'on doit servir ; on fait au milieu une croix qui vienne jusqu'aux bords, avec une pâte faite avec de la farine, un jaune d'œuf et la moitié du blanc ; on roule cette pâte dans les mains pour l'allonger de la grosseur d'une

petite saucisse ronde ; on frotte le fond du plat avec du jaune d'œuf ; on met la pâte dessus, et on la pince pour l'amincir et la faire monter à la hauteur des bords du plat ; et on la fait cuire au four.

On fait bouillir ensuite une pinte de crème avec une bonne quantité de sucre, et on la fait réduire à un tiers ; on prend un quart de cette crème qu'on délaie avec deux jaunes d'œufs, dans lesquels on mêle une tablette de chocolat rapé ; puis on la met dans un coin du plat.

On en prend un autre quart qu'on délaie avec du sucre en caramel et deux jaunes d'œufs passés au tamis.

On met dans un autre coin le restant de la crème dans laquelle on met quatre jaunes d'œufs, et

on met ce restant de crème dans les deux autres quarts.

On fait cuire le tout au bain-marie. On sème, en servant, de la nompaille rouge, bleue ou verte, sur un des quarrés blancs; ce qui forme un quarré de différentes couleurs; et on sert.

N.º 160. *Crème favorite.*

On fait bouillir et diminuer d'un tiers trois demi-septiers de crème bien sucrée, et mêlée d'écorce de citron verd: lorsqu'elle est à moitié froide, on y délaie six jaunes d'œufs avec une pincée de farine; on la passe au tamis, et on la fait cuire au bain-marie: lorsqu'elle est presque cuite, on en couvre tout le dessus avec des feuilles entières de

fleurs d'orange pralinées; et on racheve de la faire cuire sans la colorer.

N.º 161. *Crème superfine.*

On fait bouillir trois demi-setiers de crème bien sucrée avec du citron verd, de la coriandre et de la cannelle; lorsqu'elle est diminuée d'un quart, et à moitié refroidie, on y délaie sept jaunes d'œufs, et on la passe au tamis: cela fait, on y met une bonne tablette de chocolat, des macarons avec des citrons confits et des fleurs d'orange pralinées, le tout haché; on la fait cuire au bain-marie, et on la sert tiède.

N.º 162. *Crème frite à la fleurs d'orange.*

On délaie trois cuillerées de farine avec six œufs entiers, une chopine de crème, des macarons, des fleurs d'orange pralinées, citron confit et du sucre; on fait cuire une demi-heure, en tournant toujours, et on attend qu'elle soit épaisse: alors on la met sur un plat fariné, et on l'étend de l'épaisseur de deux écus de six francs; on en farine le dessus; lorsqu'elle est froide, on la coupe par petits carrés, on la fait frire de belle couleur, et on sert après l'avoir bien glacée de sucre.

N.º 163. *Crème de Meringues.*

On délaie avec six jaunes d'œufs une cuillerée de farine ; on met les blancs d'œufs à part dans une terrine au frais ; on mêle avec les jaunes du citron, des fleurs d'orange pralinées, des macarons, le tout haché ; on y ajoute une chopine de crème avec du sucre ; on fait cuire pendant une demi-heure à petit feu ; on dresse sur un plat et on unit avec couteau ; on fouette les blancs en neige, dans lesquels on met du sucre en poudre ; on dresse cette neige en dôme sur la crème, et on poudre le tout de sucre fin : on le fait ensuite cuire une demi-heure dans un four doux, comme pour les biscuits.

C H A P I T R E V.

Beignets de choix , Rôties sucrées
fines , Pommes au sucre , etc.

N.° 164. *Beignets d'Italie.*

ON fait cuire avec du lait un quarteron de riz bien mondé ; quand il est d'une bonne épaisseur , on l'assaisonne de fort peu de sel , de sucre en poudre , de fleurs d'oranges pralinées et de citron verd haché : on y ajoute une petite poignée de farine , avec trois œufs , blancs et jaunes ; on délaie ensemble le tout ; après quoi l'on y met deux pommes de reinettes pelurées

et coupées en petits dés, et des grains de raisin de corinthe : on fait de tout cela de petits tas sur des feuilles de papier beurré de la grosseur d'une muscade, et on les met dans une friture chaude, en renversant son papier sur la friture dont la chaleur attire à elle les beignets, qui quittent alors le papier pour tomber dedans; on fait frire ses beignets jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur, on les retire ensuite dans une passoire, et on les poudre de sucre fin; on les tient bien chauds jusqu'à ce que le tout soit frit, et on les sert le plus chaud qu'il est possible.

N.° 165. *Beignets de crème fine.*

On prend une bonne crème de

frangipane ou à la moelle, ou de celles que nous avons désignées dans cet ouvrage; on fait ensorte qu'elle soit bien épaisse: lorsqu'elle est froide, on la roule en boulettes, e on les trempe dans une pâte à frire: on les fait frire de belle couleur, et on sert chaud, en glaçant de sucre en poudre.

N.º 166. *Beignets soufflés.*

On fait bouillir un instant un demi-setier d'eau dans lequel on met un peu de sucre, un demi-quarteron de beurre, un peu d'écorce de citron verd rapé très-fin, et une pincée de sel; on y met ce qu'il y faut de farine pour faire une pâte bien liée, et on la remue sur le feu, jusqu'à ce qu'elle quitte

la casserole : on l'ôte du feu , et on y met , pendant qu'elle est chaude , un œuf à la fois , lequel on remue jusqu'à ce qu'il soit bien lié dans la pâte , et on continue de cette manière à mettre des œufs l'un après l'autre , jusqu'à ce que la pâte tienne après les doigts. Cela fait , on y met des macarons écrasés , des fleurs d'orange pralinées et du citron confit ; on étend ensuite sa pâte sur un plat un peu fariné , et on la coupe en petits morceaux gros comme une petite noix ; on fait frire ses beignets dans une friture moyennement chaude , à un feu très-doux : on en met peu à la fois ; et , quand ils sont d'une belle couleur , on les poudre de sucre , et on les sert chauds.

N.º 167. *Beignets d'orange.*

On ôte la superficie de la peau des oranges, et on les fait bouillir un moment dans l'eau; après quoi on les coupe en quatre, et on les fait cuire en compote; on fait réduire le sirop qui s'attache après les oranges. Lorsqu'elles sont tout-à-fait refroidies, on les trempe dans une pâte à frire, délayée avec du vin d'Espagne: on les fait frire, on les glace de sucre, et on sert chaud.

N.º 168. *Rôties Génoises.*

On larde un pain mollet tendre avec moitié filets d'anchois, moitié lardons de jambon: on les coupe en rôties avec une tranche de lard;

on trempe chaque morceau dans de l'œuf battu ; on fait frire à petit feu ; et , lorsque les rôties sont de belle couleur , on les fait égoutter sous un linge , et on sert dessous une sauce piquante ou de la bonne huile vierge de Provence , avec un jus de citron.

N.º 169. *Rôties au sucre et au rognon.*

On prend gros comme la moitié d'un œuf de la pâte désignée dans l'article des beignets soufflés , et on la met dans un mortier avec un rognon de veau cuit à la broche : on hache une partie de sa graisse avec peu de sel , un peu de sucre , trois biscuits d'amandes amères , fleurs d'orange pralinées hachées , et citron verd confit aussi haché ;

on pile le tout ensemble, et on y ajoute quatre œufs dont on fouette bien les blancs; on dresse cette composition sur des tranches de pain coupées en rôties: on fait cuire au four, on glace de sucre et on sert chaud.

N.º 170. *Rôties de frangipane fines.*

On fait une bonne crème de frangipane bien liée. Lorsqu'elle est froide, on y met quatre jaunes d'œufs, et on met les blancs à part pour les fouetter: on étend sa frangipane sur des tranches de mies de pain coupées en rôties; on les passe au beurre: on met du sucre fin dans les blancs d'œufs fouettés, et on les dresse en façon de petit rocher sur sa crème de frangipane;

on poudre de sucre , on leur fait prendre couleur dans un four très-doux , et on sert ses rôties.

Voici comme on fait sa frangipane. On délaie avec trois cuillerées de farine , deux œufs entiers , c'est-à-dire les blancs et les jaunes : on mouille d'une chopine de bonne crème bien sucrée : on fait cuire , en tournant toujours , l'espace d'une demi-heure ; on y met ensuite quelques biscuits d'amandes écrasés , un peu de citron vert haché très-fin , des fleurs d'orange grillées hachées , deux jaunes d'œufs et un pain de beurre , et on fait cuire sa crème bien liée.

N.º 171. *Pommes d'Api glacées au fin.*

On pèle douze belles pommes

d'Api ; on ôte les pepins par la tête, et on leur laisse la queue : on les fait cuire avec du sucre dans un demi-setier de vin de Bourgogne , avec un demi-verre d'eau-de-vie. Lorsqu'elles sont presque cuites et entières , on les retire , on en fait réduire le sirop en caramel , et on y remet les pommes d'Api pour qu'il s'attache après. Lorsqu'elles sont froides , on les enveloppe d'une pâte feuilletée très-légère ; on les fait cuire encore , et on les sert glacées de sucre.

N.° 172. *Pommes farcies à la finette.*

On vide des pommes de reinette bien choisies et bien saines , et on les laisse entières ; on remplit le dedans d'une bonne crème de frangi-

pane de bon goût (comme aux rôties de frangipane ci-dessus) : on frotte ses pommes au dehors avec du blanc d'œuf, pour y faire tenir le plus de sucre fin qu'il est possible : on les met sur le plat où on doit les servir ; on les fait cuire au four de moyenne chaleur, et on les sert.

N.° 173. *Pommes au chocolat ou à la crème.*

On pèle et on vide de belles pommes de reinette ; on les remplit d'une crème au chocolat, ou de celles désignées ci-dessus, n'importe laquelle ; on les range sur le plat : on les fait cuire au four ou sous la tourtière : on les en retire pour les masquer tout autour avec des

blancs d'œufs fouettés, où on mêle un peu de chocolat en poudre, avec du sucre : on les remet au four ou sous la tourtière pour faire cuire le blanc d'œuf, et on sert les pommes chaudes, pourvu qu'elles soient bien cuites.

N.º 174. *Petits Pains frippons.*

On ôte la mie de cinq ou six petits pains bien ronds, et on les remplit d'une crème de frangipane ou de pistaches, ou autres indiquées dans ce livre : on les trempe dans de bon vin d'Espagne. Lorsqu'ils sont bien égouttés, on les dresse sur le plat ; on les couvre de meringues ou de massépains hachés, à l'aide du blanc d'œuf, et on les fait ainsi cuire dans un four doux,

ou sous une tourtière, à feu modéré.

N.º 175. *Pain des Houris.*

On pile une demi-livre d'amandes douces, un demi quarteron de pistaches, un demi quarteron de citron confit, et une demi-livre de sucre, le plus fin qu'il est possible; on y ajoute six ou sept jaunes d'œufs frais dont on fouette les blancs: on beurre soigneusement le plat qu'on doit servir; on y met toute sa composition qu'on arrondit comme un pain: on fait cuire dans un four doux, ou sous la tourtière, à feu modéré: on glace de sucre, et on sert quand on veut.

CHAPITRE VI.

Pudding, Riz crevé, Meringues,
Œufs au sucre, etc.

N.º 176. *Pudding Anglais.*

ON fait une crème avec une demi-livre de farine, trois œufs, un quarteron de sucre et une chopine d'excellente crème; on fait cuire une demi-heure, en tournant toujours, de façon qu'elle reste bien épaisse, et qu'on ne la mouille que pour l'empêcher de brûler en cuisant: on la retire du feu, pour y mettre des fleurs d'orange prâlinées, de l'écorce de citron vert haché, six œufs dont on fouette les blancs,

une livre de moëlle de bœuf hachée et fondue, sans être passée, une petite poignée de raisins de Corinthe, ou de raisins secs de Provence, et douze belles figures sèches; on mêle bien le tout dans une casserole proportionnée au plat qu'on doit servir: on fait cuire au four l'espace d'une heure; on dégraisse avec soin son pudding, et on sert.

N.° 177. *Riz au lait meringué.*

On a du riz bien cuit dans du lait, et un peu épais; on y met du sucre fin, des citrons confits et fleurs d'orange prâlinées hachées, et quatre jaunes d'œufs; on délaie bien le tout ensemble, et on dresse sur le plat; on fouette six blancs d'œufs:

Lorsqu'ils sont bien montés en neige, on y met du sucre en poudre, et on met ses blancs d'œufs sur le riz, en les unissant en dôme: on poudre tout le dessus de sucre fin; on fait prendre couleur dans un four très-doux, pendant une demi-heure, et on sert chaud.

N.º 178. *Omelette à la friandise.*

On délaie avec trois œufs, deux cuillerées de farine de riz; on y met un demi-quarteron de sucre et un peu de sel, une chopine de crème et deux pains de beurre; on fait cuire et bien lier comme une franchipane presque froide; on y met un citron vert, un citron confit, des macarons, des fleurs d'orange prâlinées, le tout haché fin,

avec dix jaunes d'œufs dont on fouette bien les blancs : on garnit le dedans d'une casserole avec du papier blanc bien beurré ; on y met toute la composition ci-dessus , et on fait cuire au four. La cuisson faite , on renverse sa casserole sur le plat , on ôte le papier , et on sert bien glacé de sucre.

N.° 179. *Omelette à la jeune mariée.*

On casse dix œufs , dans lesquels on met un peu de sel , de la fleur d'orange prâlinée , des macarons , du citron confit , le tout haché très-fin : on fait son omelette moelleuse à l'ordinaire ; on sert chaud , et on glace de sucre en poudre.

N.º 180. *Omelette charmante.*

On fait deux omelettes minces bien cuites, avec des œufs, un peu de crème et de sel, et on les étend sur la table; on met dessus une rangée de crème à la pistache, une de marmelade d'abricots, une de mamelade de cerises, et on roule ses omelettes; on les coupe en rouelles pour les dresser sur des abaisses de pâtes d'amandes cuites, proportionnées à ses morceaux; on glace de sucre à la pelle rouge, et on sert aussitôt.

On fait sa pâte aux amandes de la manière suivante: On pèle autant d'amandes douces qu'on veut faire de pâte, et on les arrose, en les pilant avec un peu de blancs d'œufs,

pour qu'elles ne tournent pas en huile ; on les met après dans une poêle sur un feu moyen , avec du sucre fin et les deux tiers pesant de ce qu'on a d'amandes ; on ne met pas le tout à la fois ; on en met à mesure que la pâte se dessèche , jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts et quelle se détache de la poêle : on la retire alors pour l'usage auquel on la destine , et on l'abat légèrement avec le rouleau , en la soupoudrant dessus et dessous de moitié farine et moitié sucre.

N.º 181. *Omelette à la crème.*

On a une bonne composition de crème à la franchipane ou autre bien faite ; on y met de la moelle de bœuf fondue et un quarteron d'a-

mandes douces pilées très-fin; on la fait cuire au four, ou sous une tourtière; on la glace de sucre, et on sert chaudement.

N.º 182. *Œufs délicieux.*

On fait bouillir et diminuer d'un quart, une pinte de crème avec un quarteron de sucre, de l'écorce de citron vert, et de la canelle en bâton: on ôte ensuite la canelle et le citron, et on y poche la valeur de cinq blancs d'œufs bien fouettés, bien montés; puis on les retire, et on les fait égoutter dans un plat qu'on met sous la passoire sur laquelle on les pose.

On met ensuite huit jaunes d'œufs dans la crème, lorsqu'elle est à moitié froide: on la passe au tamis,

et on la fait cuire au bain-marie dans le plat qu'on doit servir.

Lorsqu'elle est cuite, on fouette les trois blancs d'œufs qui restent, et on en fait une meringue, laquelle on dresse en dôme sur le milieu de la crème, en laissant un bord de deux doigts.

On fait cuire sous le couvercle d'une tourtière; et lorsqu'elle est de belle couleur, et bien glacée de sucre, de couleur dorée, on met les blancs d'œufs qu'on a pochés tout autour, on les arrondit, on les sème de nompaille de toutes les couleurs, et on sert.

N.º 183. *Œufs à la Vestale.*

On fait bouillir et réduire à moitié, une chopine de crème avec une

chopine de lait, une écorce de citron, un peu de coriandre et du sucre : on laisse refroidir à moitié, et alors on y délaie un peu d'amandes douces pilées, et deux amandes amères, aussi pilées : on y ajoute six ou huit jaunes d'œufs ; on passe le tout à l'étamine ; on fait cuire au bain-marie, et on sert.

N.° 184. *Œufs à la Nonne.*

On délaie une pincée de farine de riz avec six jaunes d'œufs et quatre blancs fouettés ; on y met une chopine de crème, très-peu de sel, du sucre, du citron vert rapé, des fleurs d'orange prâlinées, quatre macarons, le tout haché : on fait cuire sur le feu, en tournant toujours pendant une demi-heure :

on dresse sur le plat, on le saupoudre bien avec du sucre ; on glace avec la pelle rouge, et on sert.

N.º 185. *Cœufs de Prince.*

On bat dix œufs ensemble, comme pour une omelette, avec deux pains de beurre qu'on fait fondre, et deux ou trois cuillerées de crème, des pistaches coupées en filets, peu de sel, du sucre en poudre, des fleurs d'orange pralinées, des macarons, citrons confits, le tout haché, et canelle en poudre : on met le tout sur le plat destiné à servir : on fait cuire un moment, feu dessus, feu dessous ; on glace de sucre avec la pelle rouge, et on sert les œufs un peu tremblants.

N.° 186. *Oeufs coquets.*

On délaie une cuillerée de farine avec quatre jaunes d'œufs, de l'eau de fleur d'orange, du citron verd rapé, du sucre, un demi-setier de crème; on fait cuire en tournant toujours et en ajoutant un peu de crème, afin qu'elle n'épaississe pas trop; la cuisson faite, on retire du feu; on y met de la marmelade d'abricots, ou de cerises, ou de pêches: on a huit œufs pochés bien ronds, dont on ôte les jaunes, et on met à la place, une partie de sa crème; on met le restant de la crème dans le fond du plat, et on la fait gratiner sur un petit feu: on dresse ensuite les œufs dessus, et on les saupoudre de su-

cre ; on fait glacer à bon feu sous un couvercle de tourtière ; et on sème un peu de nompaille de toutes les couleurs , si l'on veut , avant de servir.

FIN DU LIVRE CINQUIÈME.

