GASTRONOMIC LIBRARY

Katherine Golden Bitting

:panē nr̄m quoti-
dianū da nobis hodie:

Class _____

Book _____

THE KATHERINE GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY

Presented by A. W. BITTING

DICTIONNAIRE
DES
ALIMENS,
TOME PREMIER.

Trois volumes in-12, neuf livres reliés.

DICTIONNAIRE
DES
ALIMENS,
TOME PREMIER.

Briand.

DICTIONNAIRE DES ALIMENS, *VINS ET LIQUEURS*,

LEURS QUALITE'S, LEURS EFFETS, relativement aux différens âges, & aux différens tempéramens ;

AVEC

LA MANIERE DE LES APPRÊTER, ANCIENNE ET MODERNE,

Suivant la méthode des plus habiles Chefs-d'Office & Chefs de Cuisine, de la Cour, & de la Ville.

Ouvrage très-utile dans toutes les familles.

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

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

M. Briand, ses Vicaire, p. 276.

TOME PREMIER.

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

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

PRÉFACE.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

On agiſſoit autrefois, comme on agit

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

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

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

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

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

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

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

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

Ainsi la Cuisine simple dans les commencemens, devenuë de siécle en siécle plus abondante & plus délicate ; perfectionnée en France sous le dernier régne, plus rafinée encore sous celui-ci, est un Art & une Etude pénible pour ceux de nous qui veulent s'y distinguer & avoir de la réputation. Les Anciens ont eû des Ouvrages sur cette matiére, & nous avons aussi nos APICIUS, c'est à-dire plusieurs fameux Cuisiniers qui nous ont donné des Traités de leur Art.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FIN.

AVIS.

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

LE PRINTEMS.

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

En groſſes Viandes, Volailles & Gibier.

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

EN POISSON.

La marée comme en hyver.

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

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

En Légumes, Herbages & Racines.

Les petits Pois,
Les Féves de Marais,
Les Haricots verds,
Les Epinars nouveaux,

L'Oseille nouvelle,
La bonne Dame,
La Laitue,
Le Cerfeüil,
Les Asperges,
Les Chirouis,
Les Cercifix,
Les Concombres,
Les Artichaux,
Les Cardes de Poirée,
Les petites Raves,
Les Morilles,
Les Mousserons.

EN FRUITS.

Les Fraises,
Les Cerises,
Les Abricots verds,
Les Amandes vertes,
Les Groseilles.

Les Vins & les Liqueurs les mêmes qu'en Hyver.

L'ETE'.

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

En Viandes de boucherie, Volaille & Gibier.

Le Bœuf,
Le Veau de lait,
L'Agneau,
Les Poulardes nouvelles,
Les Dindonneaux,
Les Poulets,
Le Canneton,
Les Pigeons,
Le Chevreuil,
Le Faon,
Le Levreau,
Le Lapreau,
Les Oisons,
Le Coq Vierge,
La Caille & le Caillete au,
Le Perdreau,
Le Faisandeau,
Le Halebran,
Le Tourtereau,
La Grive,
Tous les petits Oiseaux gras,
Le Sanglier & le Marcassin,

EN POISSONS.

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

Point de Poiſſon de Mer, excepté la Morue nouvelle.

En Légumes, Herbages & Racines.

Les Artichaux,
Les petits pois quarrés,
Les Haricots verds,
Les Féves de Marais,
Les premiers Choux-fleurs,
Les Cardons,
Les Concombres,
La Chicorée,
Toutes ſortes de Laituës,
Toutes ſortes de fourni-tures de Salade,
Les Melons.

ENFRUITS.

Toutes les eſpeces de Pêches,
Toutes les eſpeces de Prunes,
Les Abricots,
Les Groſeilles,
Les Ceriſes tardives,
Les Bigareaux,
Les Figues.

Les Vins & les Liqueurs comme au printems.

L'AUTOMNE.

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

En viandes de boucherie, volailles & gibiers.

Le Bœuf,
Le Mouton,
Le Veau,
Le Veau de lait.
Le Cochon,
Les Poulardes de Normandie, du Mans,
Les Chapons de différens endroits,
Les Poulets gras,
Les Poules de Caux,
Les Coqs vierges de Caux,
Les Dindons,
Les Pigeons de toute eſpece,
Les Canards,
Les Oiſons & les Oies graſſes,
Les Perdrix rouges & griſes de différens endroits,
Les Bartavalles du Dauphiné,

L'Outarde,
Les Gelinottes des bois,
La Beccaſſe & la Beccaſſine,
Les Mauviettes,
L'Aloüette,
Le Pluvier,
Le Canard,
L'Oiſeau de riviere,
Le Rouge-gorge,
La Sarcelle,
La Macreuſe,
Le Sanglier,
Le Faon,
Le Chevreuil,
Le Lievre & les Levraux,
Le Lapin,
Les Pâtés, les Jambons, les Langues de différens endroits.

EN POISSONS.

Le Saumon,
L'Aloſe,
L'Eſturgeon,
Le Turbot,
Le Turbotin,
La Barbuë,
Le Carlet,
La Limande,
La Pliè,
La Vive,
La Sole,
La Truite de Mer,
La Truite ſaumonnée rouge,
La Lamproie,
La Raie,
Le Brochet,
La Breme,
La Tanche,
L'Anguille,
La Lotte,
La Moruë fraîche & ſalée,
Le Hareng frais,
L'Eperlan,
Le Merlan,
Le Rouget,
La Tortuë,
La Sardine fraîche,
La Macreuſe,
Les Huîtres vertes & blanches,
Les Anchois,
Le Thon,
Les Moules,
Le Homar,
Les Crabes,
L'Ecreviſſe,
La Carpe de Seine,
La Carpe d'Aiſne,
Les Plies de Loire,
La Perche,

En légumes, racines & herbages.

Les choux-fleurs,
Les truſes,
Les cardons d'Eſpagne,
Les épinars,
Les artichaux d'automne,
Toutes les eſpéces de choux,

Les oignons,
Le celeri,
Le poireau,
Les racines,
Les chicorées,
Les navets,
Toutes les petites herbes,
Les champignons.

En fruits.

Le bon-chrétien d'Hay & de Poitou,
Toutes les espéces de raisins,
Toutes les espéces de figues,
Les olives,
Les marons,
Les chataignes,
Les truses,
Les mousserons,
Les différens fromages,
De Graves,
De Bordeaux,
De la Mosselle,
Du Rhin,
Les vins nouveaux,
Celui d'Asty,
Celui d'Arbois,
Le Saint Peré,
Le Moraché,
Le Mulseau.
Les vins de Bourgogne, de Champagne, des meilleurs cantons.

Vins de liqueurs.

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

Liqueurs.

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

L'HYVER.

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

MENUS POUR LES QUATRE SAISONS.

Dîner de Printems servi à sept.

PREMIER SERVICE.

Une piéce de bœuf à la Sainte Menehould,

pour le milieu,
Un potage d'issuë d'agneau à la Reine,
Un potage de Julienne aux filets de racines.

Quatre Hors-d'œuvres.

Palais de bœuf roulés,
Caissons de cervelle de veau,
Saucisses à la moutarde
au gratin,
Filets de volaille à la crême.

DEUXIEME SERVICE.

Deux Entrées pour relever les potages,
Pâté chaud de cuisses de Poulardes,
Gigot de mouton au ris de veau.

TROISIEME SERVICE.

Trois plats de rót,
Quartier d'agneau,
Poulets à la Reine,
Lapreaux,
Deux sausses,
Sausse à l'agneau,
Sausse Bacchique,
Deux Salades.

QUATRIEME SERVICE.

Sept Entremets.

Tourte de cerises,
Epinars au jus,
Asperges,
Crême au naturel,
Morilles,
Ecrevisses masquées,
Beignets de fraises.
Le fruit suivant la saison.

Souper de Printems, servi à neuf, en gras.

PREMIER SERVICE.

Quartier de veau de riviere pour le milieu.

Quatre Entrées.

Filets de bœuf à l'estoufade,
Crépinettes de côtelettes de mouton,
Quartier d'Agneau au Vénitien,
Poulets à la minute au verd-pré.

Quatre Hors-d'œuvres.

Petits pâtés à la Reine,
Rissoles de fraises de veau,
Pieds de Mouton en cannelons,
Paupiettes de Langues de Bœuf.

DEUXIEME SERVICE.

Un Pâté froid pour le milieu.

Quatre plats de Rôt.

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

TROISIEME SERVICE.

Neuf Entremets, le Pâté reſtant au milieu.

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

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

PREMIER SERVICE.

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

DEUXIEME SERVICE.

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

TROISIEME SERVICE.

Deux Plats de Rôts.

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

QUATRIEME SERVICE.

Cinq Plats d'Entremets.

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

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

PREMIER SERVICE.

Une petite Oille.

Deux Hors-d'œuvres.

Filets de Turbot à la Béchamel. — Riſſoles de Soles.

SECOND SERVICE.

Une Entrée pour lever l'Oille, par exemple;

Une matelotte de Vive & d'Anguille à l'Angloiſe garnie.

Deux Entrées.

Maquereaux aux fines herbes, — Darnes de Saumon à la poële.

TROISIEME SERVICE.

Deux plats de Rôt.

Aloſe au court-boüillon, — Grand Quarrelet frit.

QUATRIEME SERVICE.

Trois Entremets chauds.

Petits Pois, — Aſperges.

Morilles, — Le fruit à l'ordinaire.

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

PREMIER SERVICE.

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

Deux Hors d'Oeuvrés pour les deux flancs.

Pains à la venette, — l'oſeille.

Queuës de Mouton à

Quatre moyennes Entrées aux quatre coins.

Pâté de Saumon, — gnotte,

Gigot de cent feüilles, — Pigeons en concombres.

Poularde à la Bourgui-

Quatre petites Entrées pour les quatre coins de la table.

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

Palais de bœuf en riſſoles, — Soles à la Martine.

SECOND SERVICE.

Deux relevées pour les deux pots à oille.

Longe de veau à la Gascogne,
Poitrine de bœuf glacée au parmesan.

TROISIE'ME SERVICE.

Huit plats de rôt,
Quatre salades.

QUATRIE'ME SERVICE.

Douze Entremets.

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

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

PREMIER SERVICE.

Un surtout pour le milieu,
Deux potages pour les deux bouts,
Un de santé garni d'un jarret de veau,
Un à la purée verte garni de deux pigeons.

Six Entrées.

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

Quatre Hors-d'œuvre.

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

DEUXIE'ME SERVICE.

Deux Entrées pour relever les deux potages.

Culotte de bœuf au naturel.
Paté chaud de Lapreaux,

TROISIE'ME SERVICE.

Deux gros Entremets à la place des relevées.

Jambon à la broche au vin d'Eſpagne,
Pâté froid.

Six plats de rôt pour relever les ſix Entrées.

Trois poulets à la Reine,
Trois petits lapreaux;
Six pigeons de voliere innocens,
Canneton de Roüen;
Dindonneau,
Levraut.

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

QUATRIE'ME SERVICE.

Dix Entremets chauds pour relever le rôt & les ſalades.

Tartelettes de Chocolat,
Beignets à la Reine,
Timbales à la Provençale,
Aſperges au coulis de jambon & beurre,
Artichaux à la Gaſcogne,
Ragoût mêlé,
Crême au cerfeüil,
Œufs à la moëlle,
Haricots verds au vin de Champagne,
Riſſoles de marmelade d'abricots.

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

PREMIER SERVICE.

Un quaſi de veau à l'eſturgeon,

Quatre Hors-d'œuvre.

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

DEUXIE'ME SERVICE.

Trois Entrées.

Petit poulets au beurre d'écreviſſes,
Perches à la Génoiſe,
Maqueraux glacés à la broche, ſauſſe piquante.

TROISIE'ME SERVICE.

Trois plats de rôt.

Barbue à la braiſe,
Lapreaux,

Salade, Une campine.

QUATRIE'ME SERVICE.

Cinq Entremets.

Buisson d'écrevisses, vençale,
Pois, Œufs en canapé,
Artichaux à la Pro- Génoise.

CINQUIE'ME SERVICE.

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

Le fruit à l'ordinaire.

MENUS D'E'TE'.

Dîner d'Eté servi à sept.

PREMIER SERVICE.

Une piéce de bœuf au naturel pour le mi- lieu.

Deux Potages.

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

Quatre Hors-d'œuvres.

Queuës de veaux à la rémoulade, Quenelles de poulardes
Langues de moutons en filets, Palais de bœuf en beignets.

SECOND SERVICE.

Deux Entrées pour relever les Potages.

Dindonnneau à la poële, Pigeons accompagnés de grenadins.

TROISIEME SERVICE.

Un gâteau à l'anis de Verdun pour le mi- lieu.

Deux plats de rôt.

Ramcreaux, Coq vierge.

Quatre Entremets chauds.

Petits pois, Beignets de pêches,
Artichaux jumeaux. Deux salades.
Crême Françoise, Le fruit suivant la saison.

Souper d'Eté servi à neuf.

PREMIER SERVICE.

Aloyau à la braise pour le milieu,

Quatre Entrées.

Côtelettes de veau en surtout,
Poularde à la Toulouse,
Grenadin de canards glacés,
Tourte sorte de Lapreaux,

Quatre Hors-d'œuvres.

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

SECOND SERVICE.

Un gâteau de mille feuilles pour le milieu.

Quatre plats de rôt.

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

TROISIEME SERVICE.

Neuf Entrmets, le gâteau restant pour le milieu.

Artichaux à la gelée,
Petits haricots verds,
Choux-fleurs,
Oeufs aux gobelets,
Tartelettes de massepains à la glace,
Crême veloutée en rocher,
Beignets en couronnes,
Ris de veau à la pluche verte,
Le fruit de la saison.

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

PREMIER SERVICE.

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

Deux grosses Entrées pour les deux flancs.

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

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

Petits pâtés aux mouſſerons,
Queuës de cochon à la ſainte Menehould,
Eſcalope de lapreaux dans leur ſauſſe,
Balotine de dindon,
Riſſoles de palais de bœuf,
Pieds d'agneau en cartouches,
Ailerons de poulardes au ſang,
Semelles de veau à l'orange,
Matelotte de cervelle de veau, ſauſſe piquante,
Langues de moutons à la poële.

SECOND SERVICE.

Cuiſſeau de veau à la daube chaud,
Terrine d'anguilles & de lapreaux au boüillon de lapreaux.

Dix petites Entrées pour lever les Hors d'œuvres.

Côtelettes de mouton au perſil,
Poulets au celeſte,
Filets de levraut, ſauſſe au civet,
Cailles à la Polonoiſe,
Pigeons à la Romaine nouvelle,
Cuiſſes de poulardes en hochepot,
Oiſons au pere Douillet,
Salmigondis mêlé,
Petits perdreaux à la Génévoiſe,
Petits pains de veau en profiteroles.

TROISIEME SERVICE.

Quatre Entremets froids pour lever les quatre groſſes Entrées.

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

QUATRIEME SERVICE.

Dix Entremets chauds pour relever les rôts & les ſalades.

Pois,
Aſperges,
Féves de marais,
Haricots verds,
Crême en rocher,
Oreilles de veau en

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

Table de six Couverts, à dîner, en gras.

PREMIER SERVICE.

Un Potage garni aux raves.

Quatre Hors-d'œuvres.

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

DEUXIEME SERVICE.

Une Culote de bœuf au Gros Sel.

Deux Entrées.

Salmis de Perdreaux au boüillon, Cailles à la poële.

TROISIEME SERVICE.

Deux Plats de Rôt.

Pigeons Romains, Sauſſes & Salades.
Lapreaux au Fumel,

QUATRIEME SERVICE.

Daube de Dindon fouré pour le milieu.

Quatre petits Entremets chauds.

Animelles, Œufs à la Grand-Mere,
Cardes,
Gâteau Vole-au-vent, Le fruit à l'ordinaire.

Table de huit couverts, à ſouper, en maigre.

PREMIER SERVICE.

Une Oille aux pois.

Quatre hors-d'œuvre.

Filets de Perches en matelote, Œufs en meringues, Concombres farcis.
Pâté aux Ecreviſſes,

DEUXIE'ME SERVICE.

Une Terrine mélée d'Anguille, de vive & d'Eſturgeon, à l'Eſpagnole pour lever l'Oille.

Quatre moyennes Entrées.

Raie à la Provençale, Truites au Laurier,

Gâteau d'Oseille, Lotte au vin.

TROSIE'ME SERVICE.

Six plats de rôt.

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

QUATRIE'ME SERVICE.

Cinq Entremets.

Poupelin fouré, Pois,
Ecrevisses à la Sainte Menehould, Deux assiettes de Rame-quins,
Féves de Marais, Le fruit à l'ordinaire.
Artichaux frits,

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

PREMIER SERVICE.

Un Aloyau à l'Espagnole pour le milieu.

Quatre Potages.

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

Six Hors-d'œuvres

Langue de Bœuf en hatelettes, à la purée de Navets,
Queuë de veau à la Tartare, Poulets à la Coigny,
Côtelettes de Moutons Béchamel au naturel,
Petits Pâtés.

Dix Entrées.

Paupiette à l'Estoufade au vin de Champagne, Canard en Globe,
Gigot de mouton à la Mailli, Perdreaux à la Preralet,
Poularde en Hochepot, Lapreaux farci au gîte,
Viande blanche en venaison, Andouilles à l'Angloise,
Coquilles de pigeons au Parmesan, Tourte de côtelettes de Mouton.

SECOND SERVICE.

Quatre Entrées pour relever les potages.

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

TROISIEME SERVICE.

Huit plats de Rôt,
Six Salades,

Sept gros Entremets froids.

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

QUATRIEME SERVICE.

Quatorze Entremets chauds pour relever le Rôt & les Salades.

Deux de Beignets Bacchiques,
Deux de Ragoûts mêlés,
Deux de crême à l'eſtragon & au perſil,
Deux de éverais,
Deux d'Artichaux,
Deux de Cervelle de veau en Caiſſe.
Deux de petits Pois,

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

PREMIER SERVICE.

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

Six Entrées.

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

Six Hors-d'œuvres.

Oreilles de veau en Ravigotte,
Concombres,
Palais de Bœuf en riſſoles,
Pains à la Venette,
Pieds de Moutons aux
Filets à la Vachamel,
Petits Pâtés.

SECOND

SECOND SERVICE.

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

Un Gigot de cent feüilles,
Un Aloyau à l'Eſpagnole.

TROISIEME SERVICE.

Quatre Entremets froids.

Filets de viande panachés,
Croquante,
Pâté de veau froid,
Daube de Dindon,
Quatre Salades.

Six Plats de Rôt.

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

QUATRIE'ME SERVICE.

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

Beignets en lacs d'amour,
Rôties à la Ducheſſe,
Crême à l'Eſtragon,
Petits Gâteaux de Piſtaches,
Petits Pois,
Ramequins Indiens,
Artichaux à la Sultane,
Féves de Marais à la Macédoine,
Ecreviſſes au Gratin,
Choux-fleurs à la Choiſi,
Le fruit à l'ordinaire.

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

PREMIER SERVICE.

Un Potage à la Villeroi.

Quatre Entrées.

Soles à la Martine,
Filets de Vives marinés,
Quarrelets au Parmeſan,
Moruë aux Filets de Racines.

Quatre Hors-d'œuvres.

Beurre,
Raves,
Œufs glacés aux pointes d'aſperges,
Œufs en panade.

SECOND SERVICE.

Barbue à la Romaine pour relever le potage.

TROISIE'ME SERVICE.

Trois Plats de Rôt.

Brochet au court-boüillon,
Soles frites,
Buisson d'Ecrevisses,
Deux Salades.

Quatre Entremets chauds.

Haricots verds,
Œufs à la Demoiselle,
Asperges,
Crêtes dressées au Gratin.

MENUS D'AUTOMNE ET D'HYVER.

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

PREMIER SERVICE.

Une Oille à la Faubonne pour le milieu.

Quatre Hors-d'œuvres.

Sauciſſes aux Trufes,
Palais de Bœuf au Cingara,
Pied d'Agneau au Gratin, aux petits Oignons,
Bréſoles de Mouton mêlées.

Deux Entrées.

Beccaſſe à la ſauſſe à la Beccaſſe,
Ailerons de Dindon à l'étuvée.

SECOND SERVICE.

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

TROISIE'ME SERVICE.

Deux Plats de Rôt.

Pluviers,
Chapon de Bruges.

Quatre Entremets.

Semelles glacées,
Foies gras en petites Caiſſes,
Cardons d'Eſpagne,
Crême de ritz ſouffléé,
Salade,
Le fruit ſelon la ſaiſon.

Souper, ſervi à neuf, en gras.

PREMIER SERVICE.

Quartier de Mouton à la Sainte Menehould pour le milieu.

Quatre Entrées.

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

Quatre Hors-d'œuvres.

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

SECOND SERVICE.

Un jambon à la broche pour le milieu.

Quatre Plats de Rôt.

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

TROISIE'ME SERVICE.

Neuf Entremets, le jambon reſtant au milieu.

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

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

PREMIER SERVICE.

Pâté chaud d'anguilles pour le milieu.

Quatre Potages.

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

Six Hors-d'œuvres.

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

SECOND SERVICE.

Quatre Entrées pour relever les quatre Potages.

Perches à la ſauſſe au vert pré,
Truite à l'Eſpagnole,
Eſturgeon aux croûtons,
Raie à l'étuvée.

TROISIEME SERVICE.

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

Quatre plats de rôt.

Saumon au court-bouillon,
Carpe au bleu,
Soles frites,
Vives frites,
Quatre ſalades.

QUATRIEME SERVICE.

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

Truſes au four,
Choux-fleurs au beurre
Ecreviſſes à la Provençale,
Huitres farcies dans leurs coquilles,
Champignons aux filets de racines rôties méringuées,
Pommes en ſurpriſe,
Crême croquante,
Le fruit.

Souper ſervi à neuf, en maigre.

PREMIER SERVICE.

Brochet à la broche à la ſauſſe au brochet pour le milieu.

Quatre Entrées.

Saumon en ragoût,
Queuë de moruë farcie à la Bourgeoiſe,
Anguille en beignets,
Raie à la ſauſſe à la raie.

Quatre Hors-d'œuvres.

Petits pâtés dreſſés aux œufs,
Oeufs aux anchois glacés de parmeſan,
Oeufs en redingotte,
Oeufs aux fines herbes.

SECOND SERVICE.

Pour le milieu & les deux bouts.

Buiſſon d'écreviſſes,
Tartelettes,
Petits bonnets de turquie,

Deux plats de rôt.

Turbot au court-boüillon, — Lotes frites,
Quatre salades.

TROISIEME SERVICE.

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

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

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

PREMIER SERVICE.

Un petit surtout garni pour le milieu.

Deux Potages.

Un de rabioles, — Un de cardes au boüillon.

Six Hors-d'œuvres.

Andoüilles à la Provençale, — Langues de moutons grillées,
Rifsoles d'anneau, — Petits pâtés de beccasfines,
Balotine de faisan, — Petits choux verds farcis,
Petits choux verds farcis.

Relvée de deux Potages.

Hochepot Royal, — Gigot de veau à l'étouffade.

SECOND SERVICE.

Trois petites Entrées.

Perdreaux au foie. — Filets de poularde à la crême aux trufes.
Filets de pluviers à la Mancelle,

Trois autres petites Entrées.

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

TROISIEME SERVICE.

Deux Entremets froids.

Galantine marbrée, — Pâté en saucisson.

Quatre plats de rôt.

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

Deux salades.

Chicorée sauvage, Laitues.

QUATRIEME SERVICE.

Six Entremets chauds pour lever le rôt & les salades.

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

CINQUIEME SERVICE.

Deux Entremets pour relever les Entremets froids.

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

Table de dix couverts à souper en maigre.

PREMIER SERVICE.

Oille à la Faubonne, maigre,

Quatre Hors-d'œuvres.

Pâté de moules à la crême, Petits pains à la Ségovie,
Filets de merlans à l'Italienne, Cannelons d'anguilles.

SECOND SERVICE.

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

Terrine mêlée en matelotte, Vives à la Duchesse,
Perches au restaurant.

TROISIEME SERVICE.

Deux autres Entrées pour lever les premieres.

Esturgeon à la poële. au salmis.
Filets de Lotte, sausse

QUATRIEME SERVICE.

Trois plats de rôt.

Barbuë, Moruë fraîche,
Solles, Deux salades.

CINQUIEME SERVICE.

Cinq Entremets en deux tems.

Buiſſon d'écreviſſes,
Cardes au bouillon maigre,
Huîtres & groſſes tranches de truſes aux fines herbes,
Génoiſe,
Foies de lottes frits à l'orange.

Table de ſoixante couverts en maigre.

PREMIER SERVICE.

Dix-neuf grands plats,
Deux de quatre macreuſes,
Quatre pots à oilles,
Deux de quatre brochets en caſſerole,
Deux de quatre truites aux huîtres,
Deux de deux carpes aux oignons & parmeſan,
Deux de deux aloſes à l'oſeille,
Deux de barbuës à la ſainte Menehould,
Deux de barbuës farcies ſur l'arête,
Quatorze petits potages qui doublent,
Deux de profiterolles,
Deux de biſques d'écreviſſes,
Deux de tortuës au Roux,
Deux de moules,
Deux de filets de ſoles,
Deux d'Eperlans,
Deux de juliennes,
Deux de purée verte aux pointes d'aſperges,
Deux de lentilles,
Deux de truſes,
Deux de mouſſerons au blanc,
Deux de laitances au blanc, un pain dans le milieu,
Deux de culs d'artichaux,
Deux d'oignons blancs,
Trente-ſix Hors-d'œuvres,
Huit plats d'huîtres,
Quatre de Macreuſes en filets au jus d'orange,
Quatre de ſoles en filets à l'Eſpagnole,
Quatre de filets de turbot au blanc,
Quatre de filets de vives,
Deux de truites aux olives,
Deux de perches aux truſes,
Quatre d'Eperlans en miroton,
Quatre de filets de bro-

chets aux pointes d'asperges,
Quatre de petits pains farcis, un ragoût de laitances dessus.
Quatre de lottes à la Dame Simonne,
Quatre d'épinars,
Quatre de morue coupée en éperlans frits, une sausse-robert dessus,
Trois Entrées pour relever les potages & les huitres,
Quatre de vives grillées au jus d'orange,
Quatre de soles entieres aux écrevisses,
Quatre de saumon grillé,
Deux de rougets à la sausse verte,
Deux tourtes de barbuës ou turbot au blanc,
Deux de mirotons & lottes,
Deux pains à la côte de melon à la barriere,
Deux pouperons, un ragoût dedans,
Quatre perches en salade,
Deux brochets à la braise aux huitres,
Quatre de petits pâtés à l'Espagnole,
Deux terrines aux pois de toutes sortes de poissons,
Deux carpes accompagnées aux Ecrevisses,
Dix-neuf grands patés de file,
Trois grands platsde gelée au blanc-manger dressé en cristaux,
Deux grands plats de saumon froid,
Deux croquantes dressées en dôme,
Deux turbots,
Deux saumons,
Deux carpes,
Deux truites,
Deux alozes,
Deux barbues,
Trente-six plats de friture,
Six de soles,
Six de vives,
Six de côtes,
Six d'éperlans,
Six de truites,
Six de brochets,
Trente-six plats d'Entremets froids,
Quatre de crême,
Quatre de truses,
Quatre de crême veloutée,
Quatre de balons,
Quatre de galantines,
Quatre d'artichaux à la glace,
Deux gâteaux farcis aux pistaches,

Deux

Deux petites tourtes de pâte d'amandes,
Quatre de champignons à l'huile,
Quatre salades & assiettes de citrons & oranges,
Trente-six Hors-d'Oeuvres pour relever les salades & oranges,
Quatre d'écrevisses à l'Angloise & farcies,
Quatre de tortuës à l'Espagnole,
Quatre de grenoüilles frites;
Quatre de laitances au coulis d'écrevisses,
Quatre de moules à la matelotte,
Quatre d'huîtres,
Deux de petits pains au Caramel,
Deux d'asperges à la Sausse,
Quatre d'Artichaux au Parmesan grillé au four,
Quatre de Ramequins,
Deux de Beignets à la Baviere,

Six petits Hors-d'œuvres de relevée.

Deux de petits pois,
Deux de Mousserons,
Deux de Morilles.

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

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

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

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

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

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

PREMIER SERVICE.

Trois Machines pour le milieu,
Six corbeilles d'Orages,
Six pots à fleur,

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

SECOND SERVICE.

Quatre groſſes Entrées pour relever les quatre pots à oille,
Vingt Entrées pour relever les potages,
Soixante-quatre Hors-d'œuvres pour relever les deux cordons.

TROISIE'ME SERVICE.

Quatre gros Entremets froids pour relever les quatre groſſes Entrées.

Vingt Plats d'Entremets froids,
Trente-quatre Plats de Rôt,
Quatre jattes d'Oranges,
Vingt Salades,
Six jattes d'Olives.

QUATRIE'ME SERVICE.

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

AMBIGU.

Une grande corbeille chargée de fruit ou d'Oranges, ou moitié fruit & oranges,
Deux autres corbeilles chargées de confitures ſeches, ou pâtes différentes,
Deux Plats de Rôt ſelon la ſaiſon,
Quatre Salades différentes,
Quatre piéces de four différentes,
Deux Oiſeaux de riviere farcis aux huitres,
Ceriſes au Liquide,
Perdrix aux Olives,
Compote de pommes,
Poulets gras aux truſes,
Verjus au Liquide,
Pigeons à la Braiſe,
Compôte de Poires,
Poulets frits,
Fromage, tel qu'on voudra,
Champignons farcis,
Compôte de Marons,
Truſes au court-boüillon,
Coins au Liquide,
Chapon deſoſſé aux huitres,
Pommes rôties.

Table de douze Couverts en ambigu pour un déjeûner.

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

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

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

Douze moyens Plats.

Une Croquante,
Ecreviſſes au court-boüillon,
Crême Veloutée,
Salade de Filets de Turbots & de Rougets aux cornichons & montans de cardes,
Ritz au lait,
Aſperges à l'huile,
Truſes au court boüillon,
Ramequins,
Piquatoche,
Huîtres, fauſſe à l'huile & fines herbes,
Gros Echaudés frits,
Racines frites.

Douze hors-d'œuvre.

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

Racines à l'huile,
Artichaux à l'huile,
Haricots en ſalade,
Pommes à la Normande, avec des piſtaches,
Grenoüilles frites,
Haricots fricaſſés à l'huile, aux fines-herbes,
Topinambours,
Créme de canelle,
Caille de laitances de carpes à l'huile & aux fines-herbes,
Panées au four,

FIN.

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

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

De l'Imprimerie de GISSEY.

DICTIONNAIRE
DES
ALIMENS
TANT SOLIDES QUE LIQUIDES.

A B A.

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

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

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

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

Abaiſſe de Pâte fine pour des Pâtés de toutes ſortes.

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

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

Abaiſſe de Pâte feuilletée.

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

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

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

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

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

Des *Abatis* de Dindon & autres volailles. On en fait des Tourtes. On les accommode en fricassée de Poulets. On fait des ragouts d'issus de

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

Potages d'Abatis.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Abricots verds en compôte.

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

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

Autre maniere.

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

Troisiéme maniere.

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

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

Abricots mûrs en compôte.

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

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

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

Abricots grillés en compôte.

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

Abricots verds en confitures.

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

Abricots ni trop verds ni trop mûrs en confitures.

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

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

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

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

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

ABRICOTS *en confiture facile à faire.* On les pique avec une épingle de pluſieurs coups, afin que dans la cuiſſon le ſucre y pénétre plus aiſément. Etant ainſi piqués on les jette dans l'eau, on la change enſuite, & on les fait boüillir dans une autre. Quand on s'apperçoit qu'ils montent, on a ſoin de les ôter de deſſus le feu, pour les laiſſer refroidir. Comme il eſt eſſentiel pour la beauté de cette confiture d'avoir une couleur verdâtre ; après les avoir ôté de deſſus le feu, on doit les remettre ſur un autre plus modéré, les tenir bien couverts, & veiller qu'ils ne bouillent point, parce qu'ils ſe rendroient en marmelade. Quand les *Abricots* ont acquis la couleur, qui leur convient, on les met dans l'eau pour les rafraîchir. Cela fait on les jette dans une autre eau, avec une doze de deux cuillerées de ſucre, contre une d'eau. Il faut que les *Abricots* y ſoient légérement plongés : On les laiſſe en cet état juſqu'au lendemain,

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

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

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

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

Marmelade d'Abricots.

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

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

Autre Marmelade.

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

Troiſiéme Maniere.

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

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

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

Abricots de ménage.

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

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

Abricots verds au sel.

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

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

Abricots mûrs au sec.

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

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

Abricots séchés au Four.

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

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

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

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

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

Abricots à l'eau-de-vie.

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

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

Tourte d'Abricots.

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

Pâte d'Abricots.

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

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

Conſerve d'Abricots.

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

Ratafia d'Abricots.

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

Autrement,

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

Eau d'Abricots.

Prenez une douzaine d'abricots mûrs; pelez-

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

Sirop d'Abricots.

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

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

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

ACCOLADE, *Binorum cuniculorum junctio.* Ce terme ſe dit en Cuiſine de deux Lapereaux rôtis qu'on ſert, & qu'on préſente attachés enſemble ſur un petit plat. Voyez LAPEREAUX.

ACCOMMODER, on dit en Cuiſine accommoder à manger, apprêter les viandes, les ſçavoir déguiſer : *Condere.*

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

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

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

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

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

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

Tête d'Agneau.

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

Têtes d'Agneau de plusieurs façons.

On prend deux têtes où le collet tienne : on en

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

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

Poitrine d'Agneau frite.

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

Pieds d'Agneau.

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

Issus d'Agneau.

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

Fressure d'Agneau.

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

Quartier d'Agneau.

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

Quartier d'Agneau en fricandeau.

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

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

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

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

Filets d'Agneau en blanquette.

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

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

Filets d'Agneau à la Bechamel.

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

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

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

Ris d'Agneau.

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

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

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

Agneau en ragoût.

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

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

Autre maniere.

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

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

Voyez encore l'article *Ris*.

Quartier d'Agneau à la crême.

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

Agneau à la Chanceliere.

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

mettez

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

Quartier d'Agneau à l'Angloise.

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

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

Ris d'Agneau au blanc.

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

Ris d'Agneau au citron.

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

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

Saucisson d'Agneau à la sultane.

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

Côtelettes d'Agneau à la poële lardées de truffes.

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

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

AIGRE de Cedre. Voyez CEDRE.

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

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

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

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

AILERONS. On accommode les Ailerons de pluſieurs façons.

Tourte d'Ailerons.

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

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

Terrine d'Ailerons à la purée verte.

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

Terrine d'Ailerons aux champignons & mouſſerons.

Faites cuire vos Ailerons à la braiſe, égoutez-les, dreſſez-les dans la terrine, jettez deſſus un ragout de mouſſerons & de champignons.

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

Terrine d'Ailerons aux marrons & aux navets.

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

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

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

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

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

Albrans en ragoût.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Doctrine de M. Hoffman ſur les Alimens.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Aloſe Rôtie.

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

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

Aloſe au court boüillon.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Alouette en ragoût

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

Tourte d'Alouette.

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

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

Aloüettes rôties.

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

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

Aloüettes en caiſſe.

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

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

Aloüettes en coques.

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

Aloüettes aux œufs.

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

Pâté d'Aloüettes.

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

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

Autre Pâté d'Aloüettes.

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

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

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

Aloyau rôti.

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

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

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

Aloyau à la braise.

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

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

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

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

Aloyau avec une sausse hachée.

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

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

Quelquefois avec du Celeri.

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

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

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

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

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

Aloyau à l'Angloise.

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

Aloyau Farci.

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

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

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

Aloyau à la Maître d'Hôtel.

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

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

Aloyau à la ſauſſe à l'Angloiſe.

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

Aloyau à la Provencale.

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

Filets d'Aloyau aux Cardes.

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

Filets d'Aloyau au Celeri.

Choiſiſſez de beau Celeri & le faites blanchir,

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

Filets d'Aloyau à la Chicorée.

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

Filets d'Aloyau aux Concombres.

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

Filets d'Aloyau à l'Eſpagnole.

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

Filet d'Aloyau Glacé.

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

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

Filets d'Aloyau aux Mirotons.

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

Filets d'Aloyau au Salpicon.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Huile d'Amandes douces.

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

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

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

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

Huile d'Amandes Amères.

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

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

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

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

Amandes vertes en Confiture.

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

Amandes vertes en compôte.

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

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

Pâte d'Amandes vertes.

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

Amandes à la Praline.

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

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

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

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

Amandes Glacées.

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

Amandes soufflées.

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

Tourtes d'Amandes.

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

Tourtes d'amandes, pour les jours maigres.

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

Potage de lait d'amandes.

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

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

Autre façon.

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

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

Amandes de Languedoc frites.

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

Pâte d'amandes, pour l'Orgeat.

Mettez une livre d'amandes douces tremper

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

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

Autre Pâte d'Amandes.

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

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

Usage de la Pâte d'Amande.

La Pâte d'Amande sert à plusieurs usages, &

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

Pâte d'Amande seringuée.

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

Pâte d'Amandes pour faire des Tourtes ou Tartelettes.

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

Lait d'Amandes pour collation.

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

Lait d'Amandes en gras, ou pour entremets.

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

Crême d'Amandes pour entre-mets.

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

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

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

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

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

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

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

Beurre d'Amandes.

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

Amandé.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

On doit choisir l'Anchois tendre, nouveau,

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

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

Anchois en salade.

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

Coulis d'Anchois.

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

Roties d'Anchois.

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

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

Anchois farcis frits.

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

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

Allumelle d'Anchois.

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

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

Andouilles de Cochon.

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

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

Andoüilles de veau.

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

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

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

Cès ſortes d'Andoüilles peuvent ſe faire en Eté, quand la ſaiſon du cochon eſt paſſée.

Andoüille de carême.

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

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

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

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

Andoüilles aux choux.

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

Andoüille à la Crême.

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

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

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

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

Ces mêmes Andoüillettes servent aussi de garniture pour un potage.

Andoüillettes de Poisson.

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

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

laitance

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Anguille farcie.

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

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

Anguille au Blanc.

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

Anguille à la sausse Rousse.

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

Anguille Marinée ou frite.

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

Anguille sur le grîl.

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

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

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

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

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

A la sauce Robert. Voyez sauce Robert.

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

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

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

Anguille à la Broche.

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

Anguille à la Matelotte.

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

Votre ragoût à moitié fait, mettez-y environ

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

Anguille en fricassée de Poulets.

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

Anguille aux montans de Laituë Romaine.

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

Anguille à l'Angloise.

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

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

Anguille à la Daube.

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

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

Pâté d'Anguille.

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

ragoût dedans, & le servez chaudement pour entrée.

Tourte d'Anguille.

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

Autre façon. Tourte d'Anguille par Roüelles.

Echorchez l'Anguille, coupez-la par roüelles, après en avoir ôté l'aréte. Empatez-la d'une pâte fine, & l'assaisonnez de sel, poivre, champignons, coupez-en des morilles ou mousserons, si vous en avez, & autres assaisonnemens: formez votre Tourte & la couvrez; quand elle est cuite, servez-la à la sauce blanche.

Anguille en Tourte d'une autre manière.

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

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

Potage d'Anguilles.

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

Autre Potage d'Anguilles.

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

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

Coulis d'Anguille.

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

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

Terrine d'Anguille & de Brochet en maigre.

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

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

Anguille Frite.

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

Anguille en Caiſſe.

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

Anguille aux Cornichons.

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

Anguilles en Fricandeaux.

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

Anguilles en Galantines aux pointes d'Asperges.

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

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

Anguille Roulée.

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

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

Anguille au Lard.

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

Anguilles à la Poulette.

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

Anguille à la Sainte Menehoud.

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

Anguille Fumée.

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

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

Anguille à la Sultane.

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

Anguille à la broche à la Sauſſe Aigre.

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

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

Anguille farcie avec Basilic.

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

Roulades à l'Anguille.

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

Saucissons d'Anguille.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Les *Teſticules*, ont une ſaveur forte & d'éſagréable dans les vieux Animaux, mais dans les

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ANIMELLES. On appelle ainſi les Teſticules de Béliers.

Manieres d'apprêter les Animelles.

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

Autre façon.

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

Troiſiéme façon.

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

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

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

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

L'Anis facilite la digeſtion & fortifie l'Eſto-

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

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

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

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

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

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

Quand ils sont cuits, c'est une nourriture saine

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

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

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

On les sert aussi en entremêts accommodés de plusieurs façons.

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

Artichaux en gras.

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

Artichaux en maigre.

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

Artichaux à l'huile & au vinaigre.

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

Artichaux à la sausse blanche.

Faites cuire vos Artichaux dans de l'eau &

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

Artichaux à la Crême.

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

Artichaux Frits.

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

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

Artichaux à la Saingaraz de Jambon.

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

Artichaux au Jus.

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

Artichaux en fricassée de Poulets.

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

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

Artichaux à la Barigoulie.

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

Artichaux en verjus en grain.

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

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

Artichaux en purée.

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

Prenez amandes douces bien pilées, écorce de

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

Artichaux à la poivrade.

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

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

Artichaux Boüillis.

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

Artichaux en Cristaux.

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

Artichaux à l'Espagnole.

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

Artichaux à l'Estouffade.

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

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

Artichaux à la Fagit.

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

Artichaux à la Galérienne.

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

Artichaux Farcis.

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

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

Artichaux en Surprise.

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

Artichaux frits en surprise.

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

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

Artichaux en surprise à la Sainte Menehoud.

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

Artichaux à la saint Geran.

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

Artichaux à la Polaque.

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

Artichaux grillés à la Provençale.

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

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

Artichaux à l'Italienne.

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

Artichaux au Jus.

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

Artichaux tournés au Jus.

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

Culs d'Artichaux à la Villeroi.

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

Artichaux à la Gasconne.

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

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

Artichaux à la Sultane.

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

Artichaux à la Minime.

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

Tourte d'Artichaux.

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

Autrement.

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

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

Maniere de conſerver les Artichaux pour l'hiver.

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

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

Autre maniere de conſerver les Artichaux.

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

Troisiéme façon de conserver les Artichaux.

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

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

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

Potages de croutes aux culs d'Artichaux.

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

Potage de culs d'Artichaux en maigre.

Prenez deux ou trois douzaines de petits artichaux

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

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

Autre maniere.

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

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

Les Aſperges conviennent dans le printems,

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

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

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

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

Asperges à la Crême.

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

Asperges en petits pois.

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

Autre maniere.

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

Asperges au jus.

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

Asperges à l'essence de jambon.

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

Asperges au beurre blanc.

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

Asperges en salades.

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

Asperges confites.

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

Autre maniere de conserver les Asperges.

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

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

Ragoût de pointes d'Asperges.

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

Potage d'Asperges.

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

Potage de croutes aux pointes d'Asperges.

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

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

Potage d'Asperges à la purée verte.

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

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

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

Tourte d'Asperges.

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

Autre maniere.

Faites blanchir le verd de vos asperges, met-

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

Omelettes d'Aſperges.

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

Pain aux pointes d'Aſperges.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

B

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

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

Si vous voulez le faire au ris, rempliſſez le

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

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

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

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

Balon d'une hure de porc.

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

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

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

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

Balon d'une épaule de veau.

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

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

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

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

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

Faites un morceau de pâte feüilletée, foncez-

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

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

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

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

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

Autre Baraquille.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Barbeaux en casserole.

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

Autre façon.

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

Troisiéme maniere.

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

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

Barbeau au court-bouillon ou au bleu.

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

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

Barbeau grillé.

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

Barbeau grillé à la sausse blanche.

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

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

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

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

Barbillon à l'étuvée.

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

Barbillon sur le grîl.

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

BARBOTE, petit poisson de riviere ainsi appellé, parce qu'il barbote dans l'eau trouble: il vit de boüe & d'écume.

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

Il est peu estimé, parce qu'on prétend qu'il conserve une saveur des ordures dont il s'est nourri; il a une chair molle & visqueuse, assez facile à digérer, mais peu nourrissante. Plusieurs assurent qu'il n'y a que le foie qui fournisse un bon aliment.

Il convient en tout tems à ceux qui ont un tempérament chaud & bilieux.

On doit le choisir bien nourri, d'une chair tendre, délicate & agréable au goût.

Les œufs de la barbote ne valent rien, non plus que ceux du barbeau.

Barbote en ragoût.

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

Barbotes en casserole.

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

Autre façon.

On peut encore, ayant fait cuire les barbotes, comme nous venons de le dire, faire un ragoût

à part de la même sausse des barbotes, avec les foies & des champignons : on en garnit le plat, y ajoutant un jus de citron en servant.

Barbotes en gras.

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

Barbotes en maigre.

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

Pâté de Barbotes.

Mettez-les en pâte fine avec leurs foies, champignons, laites de carpes, queuës d'écrevisses, huitres, culs d'artichaux, sel, poivre, fines herbes, faites cuire & servez avec jus de citron.

Potage de Barbotes.

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

Autre façon de faire le pâté de Barbotes.

Préparez une pâte fine, dreſſez un pâté de hauteur médiocre, mettez du beurre frais au fond, ſel, poivre, fines herbes, fines épices; arrangez-y vos barbotes, aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, mettez beurre frais & bouquet, couvrez de l'autre abaiſſe, mettez cuire au four. Quand il ſera cuit, découvrez, dégraiſſez bien, jettez dedans un ragoût de laitances, & ſervez pour Entrée.

Voyez au mot *Laitance*, la maniere de faire ce ragoût.

Autre façon de faire le potage de Barbotes.

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

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

Pour les qualités des Barbotes différemment

déguisées. Voyez les articles, *Ragoût*, *Sausse*, *Pâté*, *Potage*.

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

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

Quelques uns prétendent que la barbuë est meilleure vieille ; c'est une erreur. Les vieilles barbuës on la chair longue & coriasse ; les jeunes l'ont friable & délicate. *Andry.*

Barbuë marinée.

Votre barbuë vuidée, incisez la sur le dos, pour lui faire prendre la marinade ; marinée, panez-la de mie de pain assaisonnée de sel, faites-la cuire au four, & la servez garnie de persil frit.

Autre manière.

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

Barbuë au court-boüillon.

Faites-la cuire de la même façon que le barbeau, & la servez ensuite chaudement pour Entrée avec une sausse blanche, liée avec de la crême assaisonnée de sel & poivre blanc.

On peut encore la servir quand elle est froide sur une serviette garnie de persil verd pour Entremets.

Barbuë à la sausse aux Anchois.

Mettez mariner votre barbuë, faites-la frire, levez-la ensuite en filets, faites une sausse aux anchois, & servez. Voyez au mot *Sausse*, *Sausse aux Anchois.*

Barbuë en salade.

Votre barbuë étant cuite au court-boüillon & froide, coupez-la en filets sur une assiette, avec de la petite salade; assaisonnez de sel, poivre, huile & vinaigre, & servez pour Entremets.

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

Autre façon de mettre les Barbuës au court-boüillon.

Une heure avant de mettre votre poisson cuire, mettez quantité convenable de sel fondre dans l'eau; passez cette eau tout doucement dans un linge, afin que la crasse du sel demeure au fond; mettez votre poisson dans la turbotiere ou casserole, versez-y votre saumure, ajoutez-y de l'eau assez pour que le poisson baigne, avec clous, feüilles de laurier, oignons & poivre blanc, & faites cuire sur un fourneau. Quand votre barbuë sera cuite, vous la retirerez & la mettrez sur les cendres chaudes; jettez-y une pinte de lait, puis vous la servirez à sec sur un plat avec une serviette blanche, garnie de persil verd pour rôt.

On met ainsi au court-boüillon Turbot, Soles, Quarelets, Cailletaux & Limandes. Il ne faut pas faire longtems bouillir ce poisson.

Barbuë à la Romaine.

Votre Barbuë vuidée, lavée & essuyée, faites la mariner avec huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, ail, le tout haché très-fin, & quelques feüilles de laurier entiéres. Quand elle a été dans la marinade pendant une heure, mettez des feuilles de laurier sur un gril & la faite griller des deux côtés; quand elle est cuite, mettez dans une casserole de l'échalote hachée, un demi verre d'huile; sel, gros poivre, le jus de deux citrons; faites chauffer la sausse sans boüillir & servez avec la Barbuë.

Barbuë à la Portugaise.

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

Barbuë à la Hollandoise.

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

Filets de Barbuë à la Ravigote.

Levez les filets de votre Barbuë, foncez une casserole avec du beurre, de l'oignon coupé en

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

Filets de Barbuë au Basilic.

Levez les filets de votre Barbuë; faites-les mariner avec sel, poivre, vinaigre, thin, laurier, basilic, persil, ciboules, ail; après une heure, retirez-les de leur marinade, & quand ils sont bien essuyés trempez-les dans de l'œuf battu, pannez-les de mie de pain, faites les frire de belle couleur & servez garnis de persil frit.

Barbuë à la Reine.

Foncez une casserole de bardes de lard, un bouquet de persil, ciboules, thin, laurier basilic, tranches d'oignons. Mettez dessus votre Barbuë proprement habillée, avec sel, gros poivre, une gousse d'ail; couvrez-la de bardes de lard, mouillez avec une demi-bouteille de bon vin blanc, & faites cuire à petit feu. Quand elle est cuite, dressez-la dans un plat, & servez par dessus une sausse à la Reine. (Voyez au mot *Sausse*, l'article *Sausse à la Reine.*)

Barbuë Glacée.

Votre barbuë habillée, laveé & vuidée, piquez le dessus avec du petit lard, faites la cuire dans du vin blanc avec sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, thin, laurier, basilic, ail, clous de girofle, oignon en tranches. Coupez en dés des tranches de veau & de jambon, faites-les suer dans une casserole, mouillez avec de bon bouillon, faites cuire à petit feu pendant

une heure. Passez cette sausse au tamis, faites la réduire ensuite en caramel ; retirez la Barbuë de sa cuisson, dressez-la dans un plat ; glacez tout le dessus de votre Barbuë avec votre glace. Mettez dans la casserole un peu de réduction & de coulis pour détacher ce qui reste. Faites boüillir un moment, passez la sausse au tamis, pressez-y un jus de citron, servez dessous la barbuë.

Barbuë à la provençale.

Votre barbuë vuidée, lavée & égouttée, foncez une tourtiere de bardes de lard, ou de beurre, si c'est en maigre, de tranches d'oignon, persil, ciboules entieres, thin, laurier, basilic, sel, poivre ; mettez la Barbuë dessus, couvrez de tranches de citron, sel, gros poivre, tranches d'oignon ; bardez de lard, ou de beurre, couvrez de papier beurré, & faites cuire au four. Quand elle est cuite, ôtez tout ce qui l'envelope, & servez dessous une sausse à la Provençale. (Voyez au mot *sausse* la maniere de la faire.)

Barbuë à l'Espagnole.

Votre barbuë vuidée faites-la cuire dans un court-boüillon blanc fait avec une pinte d'eau, une poignée de sel, racines, oignons, clous de girosle, une gousse d'ail ; faites boüillir cette eau une demi-heure & la laissée reposer. Passez-la ensuite au tamis, ajoutez autant de lait que d'eau, & faites cuire la barbuë dans ce court-boüillon sur un très-petit feu, sans boüillir. Quand elle est cuite, & bien égouttée, servez-la avec une sausse à l'Espagnole. (Voyez au mot *sausse* la maniere de la faire.)

Pâté de Barbuë.

Le pâté de Barbuë se fait de la même maniere que le pâté de Turbot excepté qu'elle ne doit pas cuire si long-tems.

Voyez aux mots *fausse*, commencement de cet article les qualités de la Barbue différemment apprêtée. Voyez aussi l'article *Pâte*.

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

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

BASILIC, *Ocimum*, petite plante très-odoriférante. Il y en a de deux espèces. Le basilic dissipe les vents & provoque l'urine. On emploie quelquefois les feuilles séches du petit basilic pour donner du relief aux ragoûts.

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

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

Le Baume est bon à l'estomac; il fortifie beaucoup; il excite l'appétit, il chasse les vents, & rend l'haleine agréable. Son usage trop fréquent échauffe, & rend les humeurs âcres & picotantes. Il contient beaucoup d'huile exaltée & de sel essentiel.

Il eſt bon dans le tems froid, pour les vieillards, les phlegmatiques & les mélancoliques. Mais il ne convient point aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux.

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

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

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

Tourte de Béatilles.

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

Autre façon de faire une Tourte de Béatilles.

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

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

BECCARD, *ſulmo fœmina*. Quelques-uns

disent que c'est la femelle du saumon, qui a le bec plus crochu que le mâle. D'autres disent que ce sont les saumons du Printemps, qui deviennent *Beccards* au mois d'Août, & de Septembre, auquel tems ils sont les moins bons de l'année. Voyez pour les manieres différentes de l'accommoder, & de le servir, SAUMON.

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

BECCASSE, *Rusticula Becassa, perdix rustica*, oiseau assez connu. Les bécasses quittent les montagnes pendant l'hiver, à cause des neiges. Elles ressemblent assez à la perdrix, mais elles ont un bec beaucoup plus long qui leur sert à tirer de la terre les vers qui font leur principale nourriture.

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

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

Elles conviennent en hiver, à toute sorte d'âge & de tempérament, dit M. Lemery, pourvû qu'on en use modérément. Quand on en use avec excès, il est évident qu'elles doivent échauffer beaucoup.

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

On sert les beccasses apprêtées de plusieurs façons; voici les principales.

Beccasse à la Broche.

Faites rôtir à la broche vos beccasses sans les vuider, piquées ou bardées, & feuilles de vigne. Vous mettez dessous des rôties pour recevoir ce

qui en tombe, quand elles seront cuites servez-les sur les rôties avec jus de citron.

Beccasses en Salmi.

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

On sert de la même maniere les Dindons, les Beccassines, & autres volatilles.

Beccasses à la Bourguignone.

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

Beccasses farcies à la broche.

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

Quand elles sont cuites, servez-les avec un

sauſſe ou un ragoût, comme sauſſe à la carpe, sauſſe à l'Eſpagnole, sauſſe aux zeſtes d'orange, sauſſe à la ſultane; ragoût de truffes, ragoût de montant, ragoût d'olives, ragoût au ſalpicon. Voyez ſous les noms particuliers la façon de faire ces ſauſſes & ces ragoûts.

Beccaſſes à la Provençale.

Accommodez & retrouſſez proprement vos beccaſſes, faites-les rôtir avec une barde de lard ſur l'eſtomac; pendant qu'elles cuiſent faites un ragoût avec foies gras, ris de veau, perſil, ciboules hachées; aſſaiſonnez de ſel, poivre, & paſſez à la caſſerole avec un peu de lard & de farine. Mettez dans ce ragoût un verre de bon vin, des capres hachées avec un anchois & des olives deſoſſées, un bouquet de fines herbes, & un coulis de bœuf pour liaiſon.

Votre ragoût fait, dreſſez vos beccaſſes dans un plat, votre ragoût par deſſus, & ſervez pour Entrée avec jus de citron.

On ſert de la même façon les chapons, les poulardes, les poulets, les perdrix, les dindons.

Beccaſſes en ſurtout rôties.

Faites une farce compoſée de lard cru, & jambon cuit, de truffes & champignons hachés avec les foies, perſil & ciboule, une pointe d'ail, & quelques ris de veau, le tout bien haché & bien aſſaiſonné & lié avec quelques jaunes d'œufs. Farciſſez-en vos beccaſſes entre la peau & la chair & dans le corps, & les ficelez. Mettez ſur l'eſtomac de chacune un grand fricandeau piqué, & ficelé. Embrochez enſuite vos beccaſſes que vous enveloperez de papier, & faites cuire; étant rôties faites-y un bon ragoût, & avant de le ſervir, ôtez les fricandeaux, verſez votre ragoût ou coulis ſur les beccaſſes, remettez le fricandeau, & ſervez.

Beccasses à l'Espagnole.

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

Beccasses aux Olives.

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

Beccasses aux Truffes.

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

Beccasse en Macarolle ou en Genievre.

Farcissez-les, comme on l'a dit, avec ce qu'elles ont dans le corps, lard rapé, persil, ciboules, champignons, truffes vertes, le tout bien assaisonné & pilé dans le mortier ; garnissez ensuite une casserole de tranches de veau & de bardes de lard ; vos beccasses dessus, l'estomac en dessous, avec une vingtaine de grains de genievre, sel, poivre, un bouquet de fines herbes. Couvrez de bardes de lard & tranches de veau, & faites suer la casserole bien couverte sur un fourneau ; mouillez de bon boüillon, & faites cuire à petit feu. Quand les beccasses sont cuites & la sausse tarie, tirez-les de la casserole, ôtez-en les bardes & les tranches de veau ; faites attacher le jus sur un fourneau, mouillez-le d'un jus de

veau & de jambon ou de boüillon, & le paſſez au tamis. Dreſſez vos beccaſſes dans un plat, le jus par deſſus, avec une échalotte hachée & un jus d'orange; ſervez chaudement pour Entrée.

Les pigeons, les lapins, & autres viandes noires ſe ſervent de même.

Beccaſſes à la Piémontoiſe.

Vos beccaſſes flamblées & épluchées, coupez-les en quatre. Pilez-le dedans avec les cous & les pates, paſſez cela à l'étamine & mouillez avec un peu de réduction; mettez enſuite vos quartiers de beccaſſes dans un caſſerole avec lard fondu, un bouquet, une tranche de jambon, ris de veau blanchis, truffes, champignons, ſel, & gros poivre. Faites cuire le ragoût à petit feu & le dégraiſſez; quand il eſt cuit, mettez dedans votre coulis de beccaſſes, & après quelques boüillons, ôtez-le jambon & le bouquet, preſſez-y un jus de citron, & ſervez à courte ſauſſe.

Beccaſſes aux Huitres au blanc.

Quand elles ſont flamblées & épluchées, ouvrez-les par derriere pour les vuider; faites une farce des entrailles avec perſil, ciboules, champignons, lard rapé, ſel, gros poivre. Mettez-leur cette farce dans le corps avec une douzaine d'huitres entieres, & les faites cuire à la broche envelopées de lard & de papier. Quand elles ſont cuites, ſervez-les avec un ragoût d'huitres. (Voyez au mot *Huitre* la maniere de faire ce ragoût.)

Terrine de Beccaſſe.

Trouſſez vos beccaſſes, ne les vuidez point; faites les refaire, & piquez de gros lard bien aſſaiſonné; garniſſez-le fond d'une marmite de bardes de lard, & de tranches de bœuf battues, avec bon aſſaiſonnement, ſel, poivre, un bouquet, un oignon coupé par tranches, un peu

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

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

Quand vos beccaſſes ſeront cuites, tirez-les de la marmite, laiſſez-les egoutter, dreſſez-les dans la terrine, jettez deſſus votre ſauſſe hachée & ſervez chaudement.

La terrine de beccaſſines ſe fait de la même maniere.

Tourte de Beccaſſes.

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

Faites une abaiſſe dans une tourtiere; mettez au fond les boyaux & le lard que vous avez pilé, aſſaiſonnez de ſel, poivre, tant ſoit peu de fines épices & de fines herbes, arrangez-y enſuite vos beccaſſes, aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, mettez-y tranches de veau & bardes de lard, &

un morceau de beurre frais ; couvrez d'une abaisse de même pâte, frotez-la d'un œuf & mettez au four.

Pendant que votre tourte cuit, faites un coulis de cette maniere; faites cuire à demi une beccasse à la broche, & la pilez dans un mortier.

Prenez ensuite une livre & demie de veau & un morceau de jambon coupé par tranches ; garnissez-en le fond d'une casserole, mettez-y quelques tranches d'oignon, quelques morceaux de carottes & panais, couvrez la casserole, laissez la suer sur le fourneau ; étant attachée, mettez-y un peu de lard fondu, & une pincée de farine, & remuez, mouillez de bouillon & jus, moitié l'un, moitié l'autre; assaisonnez d'une ciboule entiere, d'un peu de persil, tant soit peu de fines herbes, quelques champignons, deux ou trois croûtes de pain; laissez-les mitonner à petit feu ; étant cuits, tirez les tranches de veau, & délayez-y la beccasse pilée, & le passez dans une étamine ; vuidez le ensuite dans une casserole, & le tenez chaud.

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

La tourte de beccassines se fait de la même maniere que celle de beccasses.

Pâté chaud de Perdrix, Beccasses.

Voyez à l'article perdrix, la maniere de le faire.

Pâté de Beccasses froid.

Il se fait de la même maniere que le pâté de perdrix. Voyez au mot *perdrix*, l'article, *pâté de perdrix froid.*

Pour connoître les qualités de la Beccasse dif-

féremment deguisée & les effets qu'elle peut produire, voyez les articles *Rôt*, *Ragoût*, *Pâté*, *Tourte*, *Animaux*.

BECCASSINE, *Rusticula minor*, espèce de beccasse qui ne différe de la premiere que parce qu'elle est plus petite & de couleur différente. C'est aussi un oiseau de passage.

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

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

Becassines en Ragoût

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

Beccassines en Surtout.

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

Beccassines en Salmi.

De la même maniere que les beccasses en salmi. Voyez à l'article *Beccasses en Salmi*.

Beccassines à la Greque.

Coupez-en les têtes, & les étouffez dans une braise de veau, lard & jambon à l'ordinaire, les têtes par dessus. Quand elles sont cuites &

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

Terrine de beccassines.

Elle se fait de la même maniere que la terrine de beccasses. Voyez au mot *Beccasses*, l'article *Terrine de Beccasses.*

Tourte de beccassines.

La tourte de beccassines se fait de la même maniere que la tourte de beccasses. Voyez au mot *Beccasse Tourte de Beccasses.*

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

Beignets d'Abricots en confitures séches.

Incorporez ces abricots dans une pâte claire délayée avec de la farine, un peu de sel, beurre salé & eau; il faut que cette pâte soit assez liquide pour couler dans la poële, dans laquelle on doit avoir ou du sain-doux, ou du beurre tout chaud. Quand ces *beignets* ont pris belle couleur, on les retire, on les poudre de sucre, & on les sert chaudement pour Hors-d'œure. Les *beignets* aux cerises, groseilles, & aux prunes, se font de même.

Beignets aux Amandes ou à la Reine.

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

Beignets au blanc manger.

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

verd rapé en cuisant. Quand la pâte est refroidie, bien étenduë sur le tour, on la coupe par petits morceaux, on farine sa main, on la roule proprement avec; on frit ces beignets dans du bon sain-doux comme les autres. Si l'on est prêt à servir, on les sucre, on y verse de l'eau de fleur d'orange, & s'ils servent de plat, on les garnit de beignets à l'eau ou autres.

Beignets de Brioche.

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

Beignets à l'eau ou Beignets mignons.

On met de l'eau dans une casserole, avec gros comme une noix de beurre, un peu de sel, de l'écorce de citron vert & confit, haché bien menu; on fait boüillir le tout sur un fourneau, & y ayant mis deux bonnes poignées de farine, on le tourne à force de bras, jusqu'à ce que cela se détache de la casserole; alors on le retire, on y met deux jaunes d'œufs, le tout mêlé ensemble, on continuë d'y mettre deux œufs à deux œufs, jusqu'à dix ou douze, pour que la pâte soit délicate. On la farine ensuite sur le tour, l'on trempe sa main dans la farine, & on tire la pâte par morceaux sur le tour. Quand elle a reposé, on la roule, & on la coupe par petits morceaux, empêchant qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre. Quand on est prêt à servir, on les frit dans du sain-doux ou du beurre, on jette du sucre dessus; quand ils sont tirés de la poële, on les arrose d'eau de fleur d'orange,

& on les sert promptement pour Hors-d'œuvres. On en peut garnir des tourtes de crême. Les beignets au bouillon se font de même.

Beignets au fromage.

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

Beignets au lait.

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

Beignets soufflés, ou Pets, ou petits Choux.

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

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

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

On se sert de la même pâte pour faire de petits choux; il faut seulement avoir soin de mettre plus de beurre dans la pâte, & les faire cuire au

four. Ces sortes de beignets se servent pour Entremets.

Beignets de Pommes.

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

Beignets de Peche.

Les beignets de pêche se font de la même façon que les précédents.

Autre façon de Beignets de Pommes.

Creusez vos pommes par le milieu, sans les partager, pour en ôter les pepins, pelez-les & les coupez par tranches de l'épaisseur d'un écu, faites-les mariner comme les précédents; trempez-les ensuite dans une pâte faite comme celle des beignets de brioche, faites-les frire & les servez glacés à sucre.

Beignets Tourons.

Faites cuire du ris avec du lait ou de l'eau; assez épais; quand il sera refroidi, pilez-le, & ajoutez-y si vous voulez des amandes douces aussi pilées.

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

Versez de cette pâte avec une cuiller dans du

sain-doux ou du beurre suffisamment chaud : retournez vos beignets dans la poële pour les faire cuire des deux côtés ; quand ils seront cuits, tirez-les, laissez-les égoutter, arrangez-les dans le plat, & les servez chaudement. Tous ces *Beignets*, selon la fantaisie de ceux qui les mangent, ou de ceux qui les servent, pour varier le service de table.

Beignets de Beterave.

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

Beignets Bachiques.

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

Beignets de Fraises.

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

Beignets de Nefles.

Vuidez & nettoyez des nefles, emplissez-les de ce que vous voudrez, comme crême, marmelade, faites-les frire avec une pâte à beignets, étant frits de belle couleur, glacez-les & servez chaud.

Beignets glacés à l'Allemande.

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

Beignets de Pain à chanter.

Prenez telle quantité que vous jugerez à propos de Pain à chanter, selon la grandeur du plat que vous voulez faire; coupez-les tous en rond de la grandeur d'un écu : mettez sur chacun gros comme une petite noix de confitures, & les couvrez d'un pareil rond de pain à chanter, applatissez-les un peu. Quand ils sont tous faits, on les trempe l'un après l'autre dans une pâte faite de la maniere suivante. On met une chopine de vin blanc dans une casserole, avec gros comme une noix de beurre frais, qu'on fait fondre sur le feu; ensuite dans une autre casserole on délaye deux poignées de farine avec le vin blanc. Quand elle est bien délayée & mêlée avec le vin, on doit prendre garde qu'elle

ne ſoit ni trop liquide, ni trop épaiſſe; il faut y ajouter trois blancs d'œufs foüettés, bien méler le tout enſemble. Faites chauffer la friture, trempez les beignets dans la pâte, faites-les frire de belle couleur, tirez-les de la friture, égoutez-les ſur un linge blanc; arrangez-les enſuite ſur une feüille de cuivre, poudrez-les de ſucre fin; glacez-les au four ou à la pelle rouge; dreſſez-les proprement, & ſervez pour Entremets.

Ces beignets ſe font avec toutes ſortes de confitures.

Beignets de Savoye.

Prenez un demi-ſetier de crême, un demi-ſetier de lait, un carteron de farine de ris; détrempez cela comme une crême, ajoutez-y du ſucre en poudre; paſſez le tout dans une étamine ſur une caſſerole; mettez-y un peu de ſel & un peu d'eau de fleur d'orange; faites cuire cela à petit feu ſur un fourneau: quand cela eſt cuit comme une crême, laiſſez-le refroidir; coupez-le en morceaux gros comme des noiſettes: détrempez un peu de farine dans du vin de Champagne, roulez-les dedans; faites des caiſſes de papier, rangez-les dedans, autant qu'il en peut tenir; faites chauffer du beurre fondu, ou du ſain-doux; quand il eſt bien chaud, renverſez-les dedans. Il faut en mettre peu à la fois, de crainte qu'ils ne s'attachent. Quand ils ſont bien frits & de belle couleur, tirez-les, & les faites bien égoutter. Mettez-les dans un plat, poudrez-les de ſucre, & les ſervez pour Entremets.

Beignets, gros Beignets au fromage, ou Ramequins frits.

Faites boüillir dans une caſſerole un bon demi-ſetier d'eau; mettez-y un bon demi quarteron de beurre frais, autant de fromage de

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

Beignets à la Quando.

Cassez six œufs, battez-les bien, délayez-y un peu de farine, mettez-y du sel, & la rapure d'un citron verd, de l'eau de fleur d'orange & de la canelle en poudre; délayez-y peu à peu un demi-setier de lait. Il faut que la pâte soit un peu épaisse; délayez ensuite dans une autre casserole de la farine avec un poisson d'eau-de-vie, que cela soit un peu épais; versez l'autre pâte où sont les œufs peu à peu dedans, en délayant bien le tout ensemble. Faites chauffer du sain-doux; quand il sera chaud, trempez le fer à beignets dedans pour qu'il chauffe; tirez-le, & le trempez aussi-tôt dans la pâte: remettez-le dans la friture, pour que la pâte se détache du fer, & qu'elle cuise dans la friture. Continuez toujours de même, jusqu'à ce que la poële à frire soit pleine de beignets. Les beignets étant cuits, de belle couleur, tirez-les & les égouttez. Recommencez, & continuez toujours, jusqu'à

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

Beignets d'Anchois.

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

Beignets d'Animelles.

Otez les peaux de deux paires d'Animelles, coupez-les en quatre, poudrez-les de sel & de farine ; faites-les frire sur le champ avec du saindoux bien chaud : ayez une pâte toute prête, faite avec de la farine, une bonne cuillerée d'huile fine, un peu de sel délayé avec du vin blanc, que vous mettrez dedans les animelles sortant de la poële : refaites-les frire de belle couleur, servez garni de persil frit.

Beignets en lacs d'Amour.

Metttez dans une casserole un demi-setier d'eau, de bon beurre, un demi quarteron de sucre, de l'eau de fleur d'orange, du citron verd rapé. Quand tout bout, ajoutez autant de farine que l'eau en peut boire ; tournez sans cesse, jusqu'à ce que la pâte soit bien détachée, & qu'elle quitte la casserole ; mettez-la ensuite dans un mortier bien propre, mettez-y trois biscuits d'amandes amères, & un œuf à la fois ; pilez la pâte, & continuez de mettre des œufs un à un, jusqu'à ce que la pâte devienne maniable, cependant un peu ferme ; beurrez

des morceaux de papier blanc, mettez de cette pâte sur des papiers en figure des lacs d'amour: faites chauffer de la friture, mettez-y vos papiers, peu à la fois, & faites frire ces beignets: ils se détacheront à mesure qu'ils cuiront. Quand ils seront cuits, glacez-les avec du sucre & la pelle rouge; tenez-les chaudement, jusqu'à ce vous les ayiez tous finis, & les servez le plus chaud que vous pourrez.

Beignets à la Jardiniere de plusieurs façons.

Prenez de la fleur de sureau, faites-en des petits bouquets, ou si vous voulez prenez du petit pourpier qui soit tendre; faites-en des petits bouquets: vous pouvez encore prendre des petites feüilles de vignes les plus tendres; ôtez-en la grosse côte, prenez ce que vous jugerez à propos de ces trois: la façon de les accommoder est la même. Mettez-les dans un plat avec du sucre fin, du citron verd rapé, un peu d'eau de fleurs d'orange, de la canelle en poudre, un verre d'eau-de-vie: faites-les mariner trois ou quatre heures, retournez les de tems en tems. Mettez dans une casserole deux poignées de farine, une cuillerée d'huile & vin blanc, deux œufs (foüettez les blancs) du sel fin; délayez bien cette pâte, mettez égoutter ce que vous avez mis mariner à l'eau-de-vie: détrempez-les dans de la pâte, faites-les frire de belle couleur, retirez-les de la friture, mettez-les égouter sur un linge blanc, glacez avec du sucre & la pelle rouge.

Beignets de pommes à la saint Clou.

Pelez sept ou huit pommes de reinettes bien saines & bien faites; laissez-leur un petit bout de queuë, coupez le côté de la queuë en façon de petit couvercle, pour qu'on puisse le remettre; vuidez-les de ce côté là avec une petite cuiller, prenez garde de percer la

pomme dans aucun endroit ; mettez ces pommes & leur petit couvercle dans une terrine pour les faire mariner quatre ou cinq heures avec un verre d'eau-de-vie, un quarteron de sucre, des zestes de citron verd, de la canelle en bâton, de l'eau de fleur d'orange. Quand elles sont bien marinées, mettez-les égoutter, & les remplissez de marmelade d'abricots. Couvrez-les de leurs petits couvercles de façon qu'ils tiennent. On peut pour cela les tremper dans un jaune d'œuf : faites une pâte avec de la farine, deux œufs, un peu de sel, un demi verre d'huile, délayez avec du vin blanc, trempez les pommes dedans, faites-les frire de belle couleur, glacez avec du sucre & la pelle rouge.

Beignets à la Romaine.

Détrempez trois cuillerées à bouche de farine avec cinq œufs jaunes & blancs, une chopine de crême; mettez-y trois biscuits, amandes amères écrasées, de l'eau de fleur d'orange, du citron verd rapé, un morceau de sucre, de la canelle en poudre ; mettez la crême sur le feu, faites-la cuire pendant une demi-heure en la tournant, conservez-la toujours épaisse. Quand elle est bien cuite, laissez-la refroidir, coupez-la en petits morceaux en forme de boutons; délayez deux œufs avec de la crême, trempez dedans les morceaux de beignets, faites-les frire dans du sain-doux ; quand ils sont frits de belle couleur, glacez avec du sucre & la pelle rouge.

Beignets à la Néelle.

Délayez une bonne poignée de farine avec cinq œufs & un demi-setier de crême ; mettez-y un peu de sel, du sucre, du citron verd rapé, de l'eau de fleur d'orange ; mêlez le tout ensemble, beurrez une casserole, mettez-y de la crême : couvrez la casserole, faites cuire à très-

petit feu dessus & dessous. Quand elle est cuite, coupez-la en petits morceaux longs & quarrés; donnez à chaque bout deux coups de couteau en forme de croix : faites-les frire dans du saindoux. Etant bien cuits & de belle couleur, glacez-les avec du sucre & la pelle rouge.

Beignets de Confitures.

Prenez des confitures qui ne soient pas liquides, comme gelée de groseilles, marmelade de pommes; trempez légérement dans l'eau de grands pains à chanter, envelopez dedans les confitures, & les trempez dans une pâte à frire: que la pâte soit un peu épaisse, afin qu'ils ne crevent point dans la poële. Retirez-les quand ils sont frits, glacez-les avec du sucre & la pelle rouge.

Beignets de Pâte.

Pour faire cette farine, mettez un demi-setier d'eau dans une casserole sur le feu, avec gros comme une noix de beurre, un petit morceau de sucre, un peu de citron verd rapé. Quand l'eau bout, mettez-y de la farine, autant que l'eau en peut boire; tournez toujours & la faites bien dessécher. Retirez-la du feu, changez-la de casserole, délayez-y des œufs, autant que la pâte en peut boire, mais qu'elle ne soit pas trop liquide. Etendez la pâte sur un plat-fond; faites chauffer la friture, mais qu'elle ne soit pas trop chaude; couchez-les avec le manche d'une cuiller de cuivre, en les trempant de tems en tems dans la friture, afin qu'ils se détachent mieux. Remuez toujours la poële, faites cuire à petit feu; retirez-les quand ils sont cuits, jettez par dessus du sucre fin, servez-les le plus promptement que vous pourrez, parce qu'ils se ramollissent.

Beignets de Poulardes.

Prenez une Poularde de Déserte, coupez-la par

par filets ; faites-la cuire dans une braise pour lui donner du goût. Retirez-la & la mettez égoutter; trempez chaque morceau dans une pâte à frire ; faites-les frire de belle couleur, & les servez garnis de persil frit. Voyez au mot de *Pâte*, les propriétés des Beignets.

BELIER, *Aries*, le mâle des Brebis qui engendre les Agneaux. Sa chair a une odeur déplaisante, & un goût presque aussi rance que celui du Bouc. On n'en fait point d'usage en cuisine, & il n'est utile à la campagne, que pour la multiplication des Troupeaux.

BEQUEFIGUE, *Ficedula*, Oiseau ainsi nommé, parce qu'il aime beaucoup les figues. Les Bequefigues habitent plus volontiers dans les endroits où il y a beaucoup de figues & de raisins, comme en Provence & en Italie. Leurs plumes changent de couleur en automne ; elles paroissent aussi changer de figure : apparemment, dit M. Lemery, parce qu'elles muent, & qu'elles sont devenues plus grandes. Elles ont alors le sommet de la tête noir.

Les Bequefigues contiennent beaucoup d'huile & de sel volatil.

Elles sont d'un goût délicat & exquis ; elles nourrissent beaucoup, produisent un bon suc, fortifient l'estomac, se digérent très-facilement; & selon l'observation de Pisanelle, ceux qui en mangent un grand nombre, passent toute la journée avec beaucoup de gayeté ; & véritablement, dit M. Lemery, comme elles sont fort tendres & délicates, qu'elles sont dans un exercice suffisant pour joüir d'une transpiration libre, qu'elles se nourrissent de bons alimens, & qu'elles ont des principes purs & exaltés, il n'est pas étonnant qu'elles produisent de bons effets.

On doit les choisir jeunes, grasses, tendres,

& principalement quand les figues & les raisins sont mûrs.

Quand elles sont devenuës vieilles, leur chair est coriasse & difficile à digérer.

Elles conviennent à toute sorte d'âge & de tempérament.

Les *Bequefigues* sont fort grasses dans la saison des figues. Ces oiseaux se mangent rôtis ; ils ne veulent être que plumés : on en coupe la tête & les pieds ; & en cuisant à la broche, on les poudre de pain rapé & de sel. On les sert avec jus d'orange, sel & poivre.

BETE, *Beta* ; il y a deux espèces principales de bete ou poirée, l'une blanche, l'autre rouge : la rouge est aussi de deux espèces, la premiere n'est différente de la poirée blanche que par sa couleur rouge : la seconde a des feuilles plus rouges & plus petites que la premiere, & a une racine très-grosse, remplie d'un suc sanguin, ayant une figure approchante de celle d'une rave, d'où lui vient le nom de beterave.

On se sert en alimens des feuilles de la poirée blanche & de la premiere espèce de poirée rouge. On doit les choisir tendres, charnuës, luisantes, pleines de suc & d'un goût nitreux.

Elles contiennent peu d'huile, beaucoup de sel essentiel & de phlegme.

Par la qualité nitreuse de leur suc délayé par une suffisante quantité de parties aqueuses, elles lachent le ventre & purifient le sang ; mais elles se digérent un peu difficilement & causent des flatulences, parce qu'elles contiennent un suc épais, & grossier qui demeure quelque-tems dans l'estomac, avant que d'être parfaitement atténuées.

Elles conviennent aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux ; mais les vieillards, les phlegmatiques, & ceux qui ont l'estomac

foibles doivent en uſer très-rarement & très-ſobrement.

Les Betes ſont beaucoup d'uſage en cuiſine : on s'en ſert pour faire des *Farces*, & les cardes ſe mangent à la ſauſſe blanche. Les *Betes* ſe mettent auſſi dans les potages, tant gras que maigres.

BETERAVE, *Beta Rubra*, eſpèce de bete ou poirée ; groſſe racine remplie d'un ſuc rouge comme du ſang, & faite en rave qui pouſſe des feüilles rouges, luiſantes & charnuës.

On doit choiſir ces racines bien nourries, groſſes, tendres, d'un goût doux & agréable.

Elles ont les mêmes propriétés que les betes ou poirées. Elles ſont plus nourriſſantes que les feüilles ; elles épaiſſiſſent le ſang ; mais comme elles paſſent aſſez facilement, on peut en manger de tems en tems, ſans craindre d'en être incommodé.

La *Beterave* pour être une eſpèce de legume commun ne doit pas être mépriſé. On fait cuire cette racine ou dans l'eau, ou dans le four ou ſous la cendre, & on en ôte la peau pour les manger, ou frites ou en ſalade.

Beteraves frites.

Vos beteraves cuites au four, & pelées, coupez-les en tranches de l'épaiſſeur d'un bon doigt, mettez-les tremper dans une pâte claire, faite avec des œufs, ou ſans œufs, faites les frire dans du beurre afiné, étant frites, ſervez-les dans un plat particulier pour Entremets, avec du jus de citron. On s'en ſert ſi l'on veut pour garnir d'autres plats en maigre.

Autre façon.

On coupe de la tête à la queuë en maniere de ſoles ces beteraves, de l'épaiſſeur de trois ou quatre écus ; on les met tremper dans une pâte claire faite de vin blanc, fleur de farine, crême douce, jaune & blanc d'œuf crud (plus

de jaune que de blanc) poivre, sel, & clous de girofle: on les tire de cette pâte, & on les poudre de farine, mie de pain & persil haché. On les fait frire ensuite & étant sèches, on les sert dans un plat particulier pour Entremets.

Beteraves fricassées.

Quand les beterdaves ont été cuites dans l'eau, au four, ou sous la cendre, on en ôte la peau, on les coupe par roüelles assez minces, & on les fricasse avec beurre, persil, ciboule, hachés, un peu d'ail (pour ceux qui l'aiment) une pincée de farine, du vinaigre suffisamment, sel, & poivre; on fait boüillir le tout un quart-d'heure, & on le sert chaudement.

Beteraves en Salade.

Cette salade se fait comme les autres, avec huile, vinaigre, sel, & poivre; elle sert aussi de garniture aux autres salades, & on la mêle avec d'autres salades. Voyez SALADE.

BEURRE, *Butyrum.* Le beurre contient la partie huileuse du lait. Ainsi cet Aliment fournit, sur tout avec le pain & l'eau, une nourriture excellente, convenable à tous les genres de vie & de tempéramens. Il faut seulement remarquer par raport au beurre, que plus il est nouveau, plus il est gracieux & sain. Il devient desagréable au goût & rance en vieillissant. Son tropgrand usage relâche les fibres de l'estomac, diminuë leur tention, & cause des nausées. Le fromage joint au beurre nourrit aussi beaucoup.

Quand le beurre est frais, ses principes huileux & salins sont étroitement unis ensemble; il en est plus agréable & plus salutaire. Quand il est trop vieux, la fermentation intérieure a desuni ces mêmes principes: il est un peu âcre, huileux & desagréable. Pour empêcher cette fermentation on le sale. Le sel bouche les po-

res du beurre, empêche l'air d'y entrer avec assez de liberté pour communiquer aux parties insensibles un mouvement intérieur qui détruiroit leur arrangement.

Les principes huileux & balsamiques que contient le beurre, sont propres à rétablir les parties solides du corps, en s'y accrochant, & à adoucir, & embaraſſer les humeurs âcres.

Mais si on en use avec excès, ces mêmes principes humectent tellement les fibres de l'estomac qu'ils leur font perdre leur ressort, & cette partie surchargée d'une matiere grasse fait des efforts pour la rejetter; de-là les envies de vomir.

Quelques bonnes qualités qu'ait le beurre, soit en assaisonnement, soit en aliment, il ne convient pas à toutes les constitutions, & les personnes d'un tempérament bilieux, doivent en éviter le fréquent usage parce que les parties huileuses & grasses dont il est chargé, s'enflamment fort aisément & se tournent en bile. Si le beurre éprouve le feu, si on le fait roussir ou frire, d'humectant & rafraîchissant qu'il étoit, il devient plus propre à pervertir les alimens qu'à les assaisonner, en contractant une âcreté dangereuse. Le beurre brulé se tourne tout d'un coup en bile, & excite dans le sang des fermentations vicieuses.

Le beurre est une huile séparée du lait; or tout ce qui est huileux s'enflamme aisément dans nos corps pour peu qu'on l'ait laissé trop exalter sur le feu. de-là les rapports que causent ordinairemens les sausses au beurre roux, & les fritures.

Il faut donc, dit M. Andry, que les assaisonnement qui se font avec le beurre, soient préparés de manière, ou que le feu qu'on y emploie soit très doux, ou que le feu, s'il est

violent, soit corrigé par une suffisante quantité d'eau, qui l'empêche d'agir trop immédiatement sur une substance aussi inflammable que le beurre.

Usage du beurre pour la Cuisine.

Comme la bonne qualité du beurre est très-essentielle, pour tout ce qu'on accommode en cuisine, & que les meilleurs mets ne valent rien quand le beurre se fait sentir, il est nécessaire que les Cuisiniers & les Cuisinieres s'attachent à le bien connoître, & qu'ils mettent le prix qu'il faut pour l'avoir bon.

Le meilleur est celui qui est jaune naturellement. Le blanc n'est pas à beaucoup près d'un goût si agréable. Il y a des beurres d'un jaune falsifié, & qui se fait avec le suc d'une plante, appellée barbote. Le jaune est plus foncé que celui qui est naturel au beurre; & se distingue aisément, quand on veut s'y appliquer. Pour cet effet on le porte au nez, & on sent s'il n'a point un goût de rance. Les beurres de Mai & de Septembre sont les plus estimés par la bonté des herbes que les vaches broutent dans ces tems-là, & qui donnent à leur lait un très-bon goût. C'est dans ces deux saisons que les personnes prévoyantes & ménageres font leurs provisions, soit pour en fondre, ou pour saler.

Maniere de fondre le Beurre.

Sur trente livres de beurre qu'on met dans un chaudron bien propre, on met quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, deux oignons; on fait cuire ce beurre pendant trois heures à petit feu, sans l'écumer, jusqu'à ce qu'il soit clair, fin. Vous le retirez auprès du feu, pour le laisser reposer une heure. Vous l'écumez ensuite, & le versez doucement dans des pots de grais. On passe le fond du beurre au travers d'un tamis. Quand les pots sont

pleins on les porte à la cave, & étant froids on les couvre de papier, & d'une ardoise. Ce beurre se garde long-tems sans se gâter.

Façon du Beurre salé.

La façon du beurre salé est très-bonne, quand il est bien façonné. Après l'avoir lavé plusieurs fois, pour lui faire sortir son lait, on en prend deux livres à la fois, qu'on met sur une table bien nette. On l'étend avec un rouleau, comme un morceau de pâte, de l'épaisseur d'un doigt, on répand du sel dessus en raisonnable quantité, on plie le beurre en trois ou quatre, on le repétrit de cette façon, jusqu'à ce que le beurre soit bien mêlé avec le sel.

On continuë de cette façon deux livres par deux livres. On le met à mesure dans des pots de grais, bien propres, on le presse bien avec la main, pour qu'il ne reste point de vuide. Quand les pots sont pleins, on prend du sel qu'on fait fondre avec un peu d'eau, qu'on met sur la superficie des pots. On le porte à la cave pour le conserver, & on les couvre de la même façon que les pots de beurre fondu.

Beurre frisé & filé.

On prend une serviette pleine, fine & bien forte : On l'attache par les deux bouts à un crampon de fer ; on nouë les deux autres, en sorte qu'on puisse mettre un bâton entre la serviette, & le nœud : on met une livre, ou une demi-livre de bon beurre frais dans la serviette, & dessous une terrine pleine d'eau fraîche, pour recevoir le beurre sortant de ladite serviette, en la tournant, & en la serrant. Cela fait, on ramasse le beurre, & on le dresse sur une assiette, pour le servir, comme on le juge à propos, au commencement du repas avec la soupe dans les jours maigres, ou au dessert.

BICHE, *Cerva.* C'eſt la femelle du cerf, elle a à peu près les mêmes qualités mais elle a cela de commun avec la plûpart des femelles des autres Animaux, que ſa chair eſt molaſſe, & n'eſt pas ſi bonne à manger, que celle de ſon mâle.

Cependant la chair d'une jeune *Biche* eſt aſſez délicate, & aſſez agréable au goût; mais quand elle eſt en chaleur, on ne doit point en uſer. Voyez à l'article *Cerf*, ſes qualités. On l'accommode en cuiſine, comme le *Cerf.*

Il faut la faire tremper de même dans une marinade après l'avoir piquée de menu lard. On l'arroſe en la faiſant rôtir, & étant cuite, on y met des câpres & un bon coulis dans ſon dégoût pour ſervir deſſous ladite Entrée, & on la fait mitonner dans ſa ſauſſe.

On peut auſſi, quand elle eſt piquée, marinée & rôtie, envelopée dans du papier, y faire une ſauſſe douce, avec du vinaigre, du poivre, du ſucre, de la canelle, & une échalotte entiére. Voyez *Cerf.*

BIERE, *Cereviſia.* La biere eſt une liqueur devenue ſpiritueuſe par la fermentation; les matieres qui entrent dans la compoſition de la biere ſont l'orge ou le froment, ou enfin quelqu'autre eſpèce de blé que l'on a réduite en une farine groſſiére. On prend une certaine quantité de cette farine, on y jette de l'eau chaude, ou bien on la met boüillir dans l'eau pour que la liqueur s'impregne des principes les plus actifs de la farine; on la coule, on y fait boüillir de nouveau des fleurs de houblon ou un peu d'abſinthe, ou d'autres plantes amères. Quand la liqueur a boüilli un tems ſuffiſant, on l'agite à force de bras, la verſant & la reverſant dans différens vaiſſeaux, pendant qu'elle eſt encore bien chaude. C'eſt ce qu'on appelle *braſſer*: puis on la coule, & on la laiſſe fermenter. Pour exciter cette fermen-

tation, on y jette des feces de biere ou quelqu'autre matiere fermentative. Enfin quand elle a été bien dépurée & bien clarifiée, par le secours de la fermentation, on la verse dans des tonneaux & on la garde. Voilà la maniere la plus usitée de préparer la biere; elle se fait néanmoins de beaucoup d'autres, & l'on peut dire que chaque Brasseur a la sienne particuliere.

Le houblon ou les autres parties amères que l'on mêle avec la biere, aide à rarefier les parties grossieres & visqueuses du froment, & conserve la biere en empêchant qu'elle ne s'engraisse.

La biere ne se fait pas également bonne dans toutes les saisons, non plus que dans tous les pais. La constitution de l'eau varie, suivant ces circonstances, & rend la biere plus ou moins bonne. Le tempérament de l'air variant aussi suivant les saisons & les pais, augmente ou diminue beaucoup la fermentation & la dépuration de la liqueur. Quand il fait grand chaud, la fermentation de la biere se fait trop fortement, il se fait une exaltation, & un dévelopement trop considérable de ses principes qui se dissipant ensuite fort aisément, parce qu'lls sont peu retenus, donnent bientôt lieu à la liqueur de s'aigrir Ainsi pendant l'été, on est obligé de mêler à la biere que l'on fait plus de houblon que dans le printems, pour l'empêcher de s'aigrir. Le printems, surtout son commencement, est plus convenable pour faire la biere que l'automne; aussi estime-t on la biere de Mars pour son bon goût, & sa durée; sans doute que la constitution particuliere de l'air & de l'eau est plus convenable en cette saison au degré de fermentation néceſſaire pour faire de bonne biere; ou que les matieres qui entrent ordinairement dans sa composition, comme le blé & le houblon sont meilleures & ont plus de force que dans l'automne.

Il y a plusieurs sortes de biere qui différent par leur circonstance ; car les unes sont chargées, épaisses, troubles ; les autres sont claires & limpides par leur couleur ; les unes sont blanches, les autres jaunes, les autres rouges par leur goût, les unes sont douces & pénétrantes, les autres ameres & âcres, les autres piquantes. Elles différent encore par leur âge, car la biere nouvelle a un goût fort différent de celle qui a été reposée & gardée. Ces différences procédent de la maniere dont la biere a été préparée, des différens païs où elle a été faite, des eaux dont on s'est servi, du tems auquel on y a travaillé, des ingrédiens qu'on y a fait entrer & de leur proportion.

La biere est une boisson nourrissante & humectante par les principes huileux & balsamiques que le blé lui a fournis en assez grande quantité. Elle est fort apéritive ; prise avec excès, elle enivre, parce qu'elle contient beaucoup de parties spiritueuses qui produisent l'ivresse.

La biere trop nouvelle contient beaucoup de parties visqueuses & acides, qui n'ayant pas été suffisamment atténuées par la fermentation, causent des vents, en se raréfiant dans les intestins par la chaleur du Corps. Elle excite aussi des ardeurs d'urine, & quelquefois même des espèces de gonorrhées, en s'arrêtant aux conduits de l'urine, & en les picotant fortement. C'est peut-être ce qui fait dire à quelqu'uns que l'usage de la biere étoit pernicieux aux reins & au genre nerveux, quoique l'expérience fasse assez connoître que cette liqueur est salutaire. On remédie à ces mouvemens en buvant un peu d'eau-de-vie qui divise & incise ces parties visqueuses & qui les chasse des endroits où elles s'étoient comme cramponnées. Ce sont encore ces parties qui contribuent à rendre l'ivresse de la biere

plus longue & plus dangereuse que celle de nos vins.

La biere doit être choisie claire, de belle couleur, d'un goût piquant & agréable, sans aigreur, moussant beaucoup quand on la verse, & n'étant ni trop vieille, ni trop nouvelle.

La biere convient en tous tems, à tout âge, & à tout tempérament, moins cependant aux personnes grasses & repletes qu'aux autres.

Elle contient un esprit inflammable, comme celui du vin, du phlegme, de l'huile noire & de l'esprit qui n'est autre chose que du sel acide résous dans du phlegme.

Les Anglois pour rendre la biere plus agréable, jettent dans les tonneaux, après qu'elle est brassée, du sucre, de la canelle, & des clous de girofle : Les flamans du miel & des épais.

Autres Observations sur la Biere.

La biere doit tenir parmi les boissons le même rang que tient le pain parmi les alimens solides, & comme on ne peut disconvenir que le pain ne soit très-sain à manger, on ne peut disconvenir aussi que la biere, quand elle est faite d'un bon grain, ne soit très-saine à boire. En effet l'un & l'autre sont composés des mêmes principes & ne différent, à proprement parler, qu'en ce que l'un est un pain qui se mange, & l'autre un pain qui se boit. Cette conformité de substance fait que ces deux nourritures s'associent mieux dans l'estomac & qu'elles s'y digérent par conséquent d'une maniere plus parfaite. Les particules de la biere sont homogenes avec celles du pain. Elles pénétrent donc & dissolvent celles-ci plus aisément, puisque *les semblables se dissolvent par les semblables, & que*, selon cette autre maxime tirée de l'expérience, *tel est le lien d'un mixte, tel doit être son dissolvant.*

Le pain se digére donc avec plus de facilité

par le moïen de la biere. Or comme il n'y a point de nourriture qui ſympathiſe mieux avec toutes les autres que le pain, il faut conclure que ſi la biere aide à la digeſtion du pain, elle ne peut être que favorable à celle des autres alimens.

Dans les païs ſeptentrionaux on ne donne pour bouillie aux enfans que de la mie de pain délayée & cuite dans de la biere, & cette bouillie eſt tout autrement ſaine que celle que nous faiſons avec la ſimple farine & le lait. Car cette farine qui n'a point fermenté, n'étant mêlée non plus avec aucun liquide qui ait fermenté, & qui avec cela lui ſoit aſſez analogue pour en pénétrer les parties les plus inſenſibles, ne fait qu'une maſſe lourde, plus propre a donner des tranchées aux enfans qu'à les nourrir.

Suivant ces obſervations ceux qui mangent beaucoup de pain doivent trouver dans la biere plus de ſecours pour la digeſtion que dans le vin.

Toutes les bieres ne ſont pas également bonnes, & la nature du grain, celle du climat, celle de l'eau produiſent ici de grandes différences. De toutes les bieres étrangéres il n'y en a point de meilleures que celle de Bruxelles & de Harlem. La biere d'Amſterdam eſt groſſiere & lourde, parce qu'on la fait avec de l'eau bourbeuſe. Celle d'Angleterre eſt bonne parce qu'elle eſt faite avec d'excellente eau de fontaine. Pour ce qui eſt des bieres de Paris, celles qui ſe braſſent au Fauxbourg St. Germain ſont fort bonnes à cauſe que les eaux-de puits dont on les fait viennnent du courant de la ſeine. Celles du Fauxbourg St. Antoine ſont encore meilleures. Quant aux bieres des Fauxbourg St. Victor & St. Marceau, elles ſont faite avec les eaux de la petite riviere de *Bievre*

qui n'eſt pas trop bonne, ou avec des eaux de puits qui ſont extrêmement crues ; mais on emploie tant d'art & de ſoin pour les bien travailler que l'on corrige ſuffiſamment ce que ces eaux pourroient avoir de moins ſalutaire.

La biere nouvelle eſt moins ſaine, ſurtout ſi elle eſt trouble, parce qu'alors elle fait des obſtructions. Celle qui n'eſt ni vieille ni récente eſt meilleure. La vieille a une pointe d'aigre qui eſt ennemie des nerfs. La biere qui n'a pas aſſez cuit bleſſe le cerveau & cauſe des vents ; celle qui eſt faite de pur froment eſt très-nourriſſante & un peu échauffante ; celle où il n'entre que de l'orge pour tout grain eſt plus rafraîchiſſante, pourvû toutefois qu'on n'y mette pas trop de houblon, car on a coutûme d'y en mettre plus que dans celle de froment. Celle qui eſt faite d'orge & de blé tient le milieu. Celle dont le grain au lieu d'être rôti au four, n'a été que ſéché au ſoleil, fait beaucoup d'embarras dans les vaiſſeaux capillaires & eſt contraire aux Aſthmatiques. Plus il y a de houblon dans la biere, plus elle eſt apéritive. Quand elle eſt forte de grains, elle eſt plus vive, quoique plus douce. Celle qui ſe fait aux mois de Mars & d'Avril, ſe conſerve plus long-tems que les autres. Plus les vins approchent du midi, & meilleurs ils ſont : Il n'en va pas ainſi de la biere qui eſt meilleure dans les païs ſeptentrionaux.

Quand la biere a toutes les conditions réquiſes, qu'elle a ſuffiſamment cuit, qu'elle n'eſt ni trop récente ni trop vieille, qu'elle eſt faite de bonne eau, qu'elle ne contient ni trop, ni trop peu de houblon, & qu'elle n'eſt point ſophiſtiquée, elle nourrit, engraiſſe, & rafraîchit ; elle tient le ventre libre, elle pouſſe doucement par les urines, & peut convenir à preſque tous les tempéramens. Il y a plus de Peuples qui

usent de biere, qu'il n'y en a qui usent de vin; & ceux qui boivent de la biere sont ordinairement grands, forts, & bien faits.

La biere douce & foncée qui est celle où il y a peu de houblon & beaucoup de grain nourrit davantage & convient particuliérement aux gens maigres. La claire & piquante est diurétique; l'amère est bonne à la rate & au foie.

Quelques-uns pour lui donner plus de force y mêlent de l'absynte, d'autres de la scolopendre, d'autres du romarin, d'autres de la sauge, d'autres des baies de genievre, ce qui la rend fort désobstructive & très-propre aux Asthmatiques. L'usage des amers est de dissoudre, & la biere produit cet effet sur les humeurs trop visqueuses, en sorte qu'elle ne peut qu'aider à la circulation des sucs & contribuer par conséquent à l'embonpoint.

Si l'on veut étudier les effets de cette boisson, on verra qu'elle chasse les crudités qui sont dans les premieres voies, & qu'elle les chasse tantôt en les fondant, de maniere qu'elles se dissipent en forme de vents, & tantôt en les purgeant par les sels. On verra qu'elle chasse aussi les crudités qui sont dans le sang: qu'elle fait sortir les plus grossiéres par les urines, sur-tout lorsqu'elle est mêlée de genievre, ce qui la rend très-propre à prévenir la gravelle, & les autres par les pores de la peau.

Autant que l'usage de la biere est salutaire quand il est modéré, autant il est dangéreux quand il est excessif: car alors après avoir résout les sucs grossiers & hétérogenes qui sont dans la masse, il est à craindre qu'il ne résolve jusqu'à la substance fibreuse du sang, c'est-à-dire cette substance gluante qui est comme la gelée du sang & qui se convertit en fibre, lorsque le sang en est tiré.

On boit ordinairement la biere pure ſans la tremper, elle en porte plutôt à la tête & offenſe plus aiſément les nerfs.; elle ſeroit plus ſaine, ſi on y mettoit un peu d'eau.

BISCUIT, *Panis dulciarius.* Pâtiſſerie friande, aſſez connuë : on en fait de pluſieurs manieres.

Biſcuits d'Amandes amères.

On prend une livre ou deux d'amandes douces, & un quarteron d'amères. On fait boüillir de l'eau, on l'ôte du feu, on y met les amandes, on les remuë avec uue écumoire, on voit ſi elles ſe pelent bien. Quand elles ſont pelées, on les met dans l'eau chaude, d'où on les retire pour les mettre égoutter; on les pile enſuite, & auſſi fin que la pâte à faire du pain: on y mêle quelques blancs d'œufs pour les empêcher d'huiler. Ces amandes étant bien pilées, on y mêle auſſi péſant de ſucre en poudre, avec quelques blancs d'œufs encore. On paîtrit le tout dans un poëlon, avec une cuiller à bouche, ou une gache. Cette pâte ainſi aprêtée, on y mêle de la farine très-fine, puis du tout bien incorporé, on fait des biſcuits qu'on fait cuire. On y mêle de l'eau de fleur d'orange, ſi l'on veut, ils n'en ſont que plus agréables. Il faut que le four ne ſoit n'y rrop chaud, n'y trop étroit. On en peut faire de même avec des avelines, & avec des piſtaches, mais ſi on n'en fait qu'avec des piſtaches il faut mêler des amandes douces.

Biſcuits d'Amandes douces.

Ils ſe font comme les biſcuits d'amandes amères, excepté qu'il ne faut que des amandes douces & une livre & demie de ſucre pour une livre d'amandes.

Biſcuits à la Bourgogne.

Prenez un quarteron d'amandes douces, trois d'amandes amères; échaudez-les toutes, pelez-

les & les pilez dans un mortier en y mêlant de tems-en tems deux blancs d'œufs ; quand le tout eſt bien pilé, on y mêle quatre livres de ſucre en poudre, on remuë le tout enſemble à force de bras, juſqu'à ce que la pâte ſoit maniable. On prend cette pâte, on la paſſe au tamis, en la preſſant fort, & de ce qui eſt paſſé on en forme des biſcuits qu'on met dans du papier.

Les biſcuits ainſi dreſſés mettez-les ſur une planche, & le couvercle du four par deſſus, avec du feu, pour leur donner couleur de ce côté ; quand ils en ont aſſez pris, & qu'ils paroiſſent aſſez gonflés, ôtez-le feu, détachez les biſcuits le plus adroitement que vous pourrez, enſuite glacez-les du côté, qu'ils étoient poſés.

On peut encore, ſi l'on veut, faire cuire ſes biſcuits dans les moules ordinaires, & ſi la pâte eſt trop forte pour la tamiſer, verſez-y un peu d'eau de fleur d'orange.

Biſcuits à la Chanceliere.

Prenez deux œufs frais, ôtez-en les blancs & les germes, délayez les jaunes, & à meſure que vous les délayerez mettez-y du ſucre fin en poudre, cuillerée à cuillerée, remuant toûjours; Mettez-y après deux cuillerées de farine, un peu d'anis battu, un peu de fleur d'orange ; mêlez le tout enſemble, continuez d'y mettre du ſucre en poudre, juſqu'à ce qu'il ſoit fait comme une pâte, que vous dreſſerez ou ſeringuerez ſur du papier en telle forme qu'il vous plaira. Faites cuire vos biſcuits, dans un four de cuivre rouge à petit feu deſſus & deſſous ; quand ils ſeront cuits, laiſſez-les refroidir & ſervez.

Biſcuits de Chocolat.

Prenez blancs d'œufs, ce que vous voudrez, foüettez-les juſqu'à ce qu'ils forment une eſpèce de neïge, répandez deſſus du chocolat autant qu'il

qu'il en faut pour en donner l'odeur & la couleur.

Prenez ensuite du sucre rapé en poudre, un peu de farine, mêlez avec les blancs d'œufs, autant qu'il est nécessaire pour faire une pâte maniable qui devient telle à force d'être battue.

Votre pâte faite, formez-en des biscuits sur du papier, de quelle figure vous voudrez, & faites-les cuire au four modérément chaud.

On fait encore de la même façon des biscuits de fleurs d'oranges, de pistaches, de chair d'orange, & de fleur de jasmin, observant à tous ces différens biscuits de faire la pâte comme celle des précédens & de les faire cuire de même.

Biscuits de Citron.

Prenez des blancs d'œufs, à discrétion, rapez-y de la chair de citron, ajoutez-y un peu de marmelade de même fruit, avec du sucre en poudre; incorporez-le bien avec le reste, & en mettez, jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable. Dressez vos biscuits sur du papier blanc, & les faites cuire dans un four modérément chaud.

Biscuits à l'Ecorce de Citron confite.

Faites la pâte, comme la précédente, mettez-y de la pâte de citron confite pilée menu: délayez bien le tout ensemble, formez vos biscuits, comme les autres, & les faites cuire de la même facon. Il faut qu'ils soient secs & cassans.

Autres Biscuits de Citron.

Prenez de la raclûre de citron préparée comme celle de la conserve; faites de la pâte semblable à celle des biscuits de fleurs d'orange, & en la broyant, mettez-y de la raclûre de citron. Le reste à l'ordinaire.

Grands Biscuits de Citron.

Faites cuire du sucre à cassé, ôtez-le de dessus

sus le feu, mettez-y un peu de raclûre de citron, donnez-lui telle couleur qu'il vous plaira, mettez-y deux blancs d'œufs bien foüettés; versez promptement votre glace dans des moules de papier double, plié en longueur ou en largeur, à proportion du sucre que vous y voulez mettre. Quand votre pâte commence à refroidir, coupez-la de telle façon qu'il vous plaira, & faites cuire à l'ordinaire.

Biscuits Communs.

Cassez huit œufs dans quelque vaisseau, battez-les bien & long-tems avec une spatule de bois, comme pour une omelette; mettez-y un livre de sucre en poudre, autant de farine; mêlez & délayez bien le tout pendant demi-heure, jusqu'à ce que votre pâte soit bien blanche; & si vous le jugez à propos, ajoutez-y deux pincées d'anis en poudre; versez ensuite votre pâte dans des moules de fer blanc ou de papier, formez en quarré long, avec des bords relevés pour contenir la pâte; poudrez vos biscuits de sucre, & les mettez au four, ou dans un four de cuivre rouge avec feu dessus & dessous, mais plus dessus que dessous. Il ne faut pas plus d'un quart d'heure pour les cuire; quand ils sont cuits & de belle couleur, glacez-les avec du sucre mis en poudre, dont vous les poudrez, & les tirez de leurs moules encore chauds.

Biscuits à Dame Barbe.

Prenez une livre d'amandes douces, un quarteron d'amandes amères bien pelées, battez-les bien dans un mortier, versez-y de tems en tems un blanc d'œuf pour les empêcher de tourner en huile.

Votre pâte bien battuë, ôtez-la du mortier, prenez autant pésant de sucre en poudre, & quelques blancs d'œufs, paîtrissez & incorporez bien le tout ensemble.

Cela fait, verſez vos biſcuits, larges d'un écu & moins épais, ſur une feüille de papier à quelque diſtance l'un de l'autre; mettez-les au four, feu deſſus d'abord, & lorſque vos biſcuits ſeront bien rebondis, bien colorés, mettez du feu deſſous pour les achever de cuire.

Biſcuits à la Dauphine.

Prenez trois ou quatre œufs, & quand ils ſeront bien battus, mêlez-y quatre ou cinq pincées de ſucre en poudre, autant d'écorce de citron & autant de cuillerées de farine cuite auparavant dans le four.

Le tout bien délayé, verſez-le ſur des feüilles de papier poudré de ſucre, poudrez de même votre pâte par deſſus, & faites cuire au four à un feu modéré.

Votre pâte étant cuite vous la retirez, vous coupez en même tems vos biſcuits avec le papier par deſſous bien proprement, en leur donnant la figure que vous voulez.

Biſcuits de Gênes.

Prenez une livre de farine, quatre onces de ſucre, de la coriandre & de l'anis, autant que vous le jugerez à propos, ajoutez-y quatre œufs, & mettez le tout dans une quantité ſuffiſante d'eau tiéde. Formez-en une pâte dont vous ferez un pain que vous ferez cuire au four; lorſqu'il ſera cuit, coupez-le en cinq ou en ſix tranches que vous ferez recuire au four.

Biſcuits de Jaſmin.

Ayez des fleurs de jaſmin d'Eſpagne ou commun, épluchez-les bien, mettez-les dans un mortier de marbre bien net, pilez-les bien, mettez-y enſuite des blancs d'œufs & du ſucre en poudre, & achevez vos biſcuits de la même façon que les biſcuits de fleur d'orange.

Biſcuits de fleurs d'Orange.

Prenez des œufs bien frais, dont vous tirerez

les blancs, & poudrez à proportion d'un seul blanc pour l'emploi d'une livre de sucre ; mettez-les dans un mortier de marbre bien net, broyez-les petit à petit, en mêlant de tems en tems du sucre en poudre, & un peu d'eau de fleur d'orange ; continuez jusqu'à ce que tout devienne épais & maniable. Votre pâte étant formée, dressez la en petites boules ou en biscuits. Si vous la dressez en petites boules, roulez-les dans les mains avec du sucre en poudre, & les mettez sur du papier éloignées les unes des autres. Si vous la dressez en biscuits, étendez-la sur une table bien nette avec un rouleau, en mettant toujours du sucre en poudre dessus & dessous, & la changeant souvent de place, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un écu. Coupez-la ensuite avec un couteau, faites-en vos biscuits de telle longueur & de telle largeur qu'il vous plaira : mettez-les sur un papier blanc, un peu éloignés les uns les autres, de même que les boules.

Votre pâte ainsi dressée, soit en boules, soit en biscuits, mettez cuire dans un four de cuivre rouge, avec un feu médiocre dessus & dessous ; quand ils seront cuits, laissez-les refroidir & les levez froids.

Biscuits de fleur d'Orange ambrés & musqués.

Ces sortes de biscuits peuvent se faire ambrés & musqués, ce que vous ferez en broyant votre pâte dans un mortier de fonte, avec un pilon de même matiere & mêlant de l'ambre & du musc avec du sucre en poudre à mesure que vous le broyerez.

Biscuits de fleur d'Orange Glacés.

Faites votre pâte de la même façon que la précédente, coupez-la de la même façon, mettez ensuite des blancs d'œufs dans un plat, trempez-y vos biscuits, l'un après l'autre, faites-les

égoutter, mettez-les dans un autre plat avec quantité de sucre en poudre, mettez-en dessus & dessous, arrangez-les sur du papier, & les faites cuire comme les autres.

Biscuits à la Reine.

Prenez six jaunes d'œufs, fouettez-les bien d'un côté, & les jaunes de l'autre. Prenez environ une livre de fleur de farine, délayez-la peu à peu dans les jaunes d'œufs, mêlez-y une livre de sucre en poudre, ajoutez-y vos blancs d'œufs, & battez bien le tout ensemble, ensorte que votre pâte soit un peu ferme.

Cela fait, dressez vos biscuits sur du papier blanc de telle figure que vous voudrez, & poudrez-les par dessus, & mettez cuire. Il faut que le four soit un peu plus qu'à moitié chaud. Quand ils seront cuits, détachez-les proprement avec un couteau en les glissant entre le papier & le biscuit.

Autres Biscuits à la Reine.

Prenez douze onces de farine, une livre de sucre fin, douze œufs dont vous ôterez trois jaunes de peur que la pâte ne jauniſſe trop. Ajoutez-y de l'anis & de la coriande à discrétion; battez & mêlez bien le tout ensemble jusqu'à ce qu'il s'en fasse une pâte assez liquide. Quelques-uns y ajoutent un peu de levain pour rendre cette pâtisserie plus saine. Il faut mettre cette pâte dans des cornets de papier ou de fer blanc, larges de deux doigts, & deux fois plus longs, que vous mettrez dans une tourtiere dans un four modérément chaud. Mettez-les ensuite sur une feüille de papier pour les faire recuire une chaleur lente.

Biscuits de Piémont.

Prenez six œufs, faites la pâte de même que celle des biscuits communs, excepté qu'elle doit être un peu plus ferme. Etendez votre pâte sur

du papier blanc, de l'épaiſſeur d'un travers de doigt; coupez vos biſcuits larges d'un doigt & longs de même. Poudrez-les de ſucre, & les mettez au four où vous les laiſſerez peu de tems; étant cuits, detachez-les de deſſus le papier, & les mettez-en lieu ſec.

Autre Façon.

Prenez trois ou quatre jaunes d'œufs ou davantage, ſi vous avez beaucoup de biſcuits à faire, de la farine cuite au four auſſi péſant que les œufs, & autant de ſucre en poudre. Prenez-les blancs de vos œufs dont vous ferez de la neige à force de les battre; ayez de l'écorce de citron confite rapée & pilée dans un mortier; mêlez-y votre farine, le ſucre, & enſuite les jaunes d'œufs; délayez bien le tout.

Cela fait, prenez de cette pâte avec une cuiller à bouche, formez-en vos biſcuits; glacez-les proprement avec du ſucre en poudre & des blanc d'œufs dont vous les froterez auparavant. Faites les cuire au four modérément chaud; laiſſez-leur prendre belle couleur, & quand ils ſeront cuits detachez-les du papier.

Autre Façon.

On peut encore, ſi l'on veut, prendre moins de blancs d'œufs, ſe paſſer d'écorces, de citron, & ſe ſervir de farine, ſans la faire cuire.

Biſcuits de Savoie.

Prenez quatre œufs frais, foüettez bien les blancs à part, dans une terrine, & quand ils ſeront bien montés, jettez les quatres jaunes dedans, ajoutez demi-livre de ſucre en poudre, & battez bien le ſucre & les œufs avec une ſpatule de bois; les œufs & le ſucre bien battus, mettez, ſi vous voulez, un peu de citron, que vous ferez ſécher ſur une aſſiette devant le feu ou ſur la cendre chaude, ou bien un peu d'anis en poudre, ou de l'écorce d'orange de Portugal

bien rapée ; vous le remuerez avec la pointe d'un couteau. Lorsqu'il sera bien esſoré vous en jetterez une pincée ou deux dans votre biſcuit, & quand vous voudrez le dreſſer, vous y mettrez un quarteron & demi de bonne farine que vous mêlerez, batterez & incorporerez avec votre pâte d'œufs & de ſucre, puis vous les dreſſerez en petits ronds, & les poudrerez de ſucre pour les glacer, pour les empêcher de couler & de s'étendre ſur le papier. Faites les cuire dans un four à maſſe-pain, four à pâtiſſier, ou four à cuire du pain, & vous jetterez l'ame d'un fagot dans un des côtés du four pour les réchauffer.

Après l'avoir bien balayé, mettez des feüilles ou demi-feüilles dans le four; avant de les enfourner de l'autre côté du four, vous mettrez un petit morceau de bois ſec allumé pour donner de la couleur à vos biſcuits.

Biſcuits au ſucre.

Prenez un quarteron de ſucre, & davantage, ſi vous voulez ; clarifiez-le, & le faites cuire au grand perlé ; enſuite mettez-y deux œufs frais; foüettez bien le tout, ajoutez-y un peu d'eau de fleur d'orange ; après quoi vous dreſſerez vos biſcuits ſur du papier, & les ferez cuire, comme les biſcuits à l'écorce de citron confite.

BISCOTINS. Pour faire des biſcotins prenez une demi-livre ou une livre de ſucre, ſuivant la quantité que vous en voulez faire, & le faites cuire à la plume. Prenez demi-livre ou trois quarterons de farine, jettez-la dans le ſucre cuit; remuez-la promptement pour la mettre en pâte, & ne la mettez plus ſur le feu. Dreſſez-la ſur une table ou ſur une planche, avec un peu de ſucre, paîtriſſez-la promptement, puis pilez-la dans un mortier avec un blanc d'œufs, un peu de fleur d'orange, un peu de muſc & d'ambre, ſi vous voulez ; pilez & incorporez le tout, & faite

comme une pâte ferme ; mettez-la par petites boules ; ayez ensuite une poële d'eau bouillante sur le feu, jettez-les dedans, ils vont d'abord au fond ; & quand ils viennent dessus, levez-les avec une écumoire, mettez les égoutter sur des feuilles de fer blanc ou sur du papier, & les mettez dans le four pour les faire cuire & leur faire prendre belle couleur.

S'ils ont de la peine à quitter le papier quand ils seront cuits, mettez le papier sur une serviette mouillée que vous aurez bien pressée, & ils se détacheront aussitôt.

BISET, *Palumbus*, Pigeon sauvage plus petit que le Ramier, qui a les pieds & le bec rouges. Ce sont des oiseaux de passage, qui se perchent sur les arbres ; on les voit ordinairement par bandes à la fin de Septembre. C'est un bon mets en cuisine ; on mange les *Bisets* rôtis, & pour cela on les vuide, on les pique de menu lard, & on les fait rôtir à la broche. Ces oiseaux peuvent encore se déguiser comme les Pigeons.

Consultez l'article pour sa qualité, & la manière de les apprêter.

BISQUE, *jus ex diversarum carnium succis conditum.* C'est un potage en ragoût ; on en fait en gras & en maigre de plusieurs façons. On fait des *Bisques* de Pigeons, des *Bisques* de Pigeonneaux, des *Bisques* de Poulardes, des *Bisques* de Cailles & autres ; des *Bisques* de Poisson, des *Bisques* d'Ecrevisses, *&c.* On en trouvera la composition sous tous ces noms particuliers.

Les *Bisques* en général, quoique très-agréables au goût, sont préjudiciables à la santé, quand on en fait un trop fréquent usage.

BLANC-MANGER, *Cibus albus*, espece de gelée bienfaisante dans les consomptions & dans

les

les maladies où l'on doit se proposer de corriger les humeurs, & d'en tempérer l'âcreté.

Préparation du Blanc-manger, suivant la pharmacopée de Feller.

Prenez quatre pintes de lait, les blancs d'un chapon bouilli, des amandes douces blanchies, deux onces. Battez le tout ensemble, & faites-en une forte expression; faites bouillir l'extrait sur le feu, avec trois onces de farine de ris; lorsque le tout commencera à se coaguler, ajoutez du sucre blanc, huit onces, d'eau de roses rouges, dix cuillerées: mêlez bien le tout ensemble.

Autre Blanc-manger.

Prenez un couple de pieds de veau, ôtez-en les os, joignez-y une volaille qui ne soit pas tout à fait grasse; vuidez-la & la fendez sur le dos, ôtez-en l'ame: lavez les pieds & la volaille en plusieurs eaux, & les faites blanchir dans de l'eau bouillante; ensuite retirez-les & les mettez dans l'eau fraiche. Empotez la viande dans une marmite ou pot de terre, que vous ferez cuire dans deux pintes & chopine d'eau ou environ. Lorsqu'elle bout, écumez-la, couvrez cette marmite & retirez la en arrière, pour qu'elle ne bouille qu'a petit feu. Quand le bouillon est réduit presque à la moitié, que les pieds de veau & la volaille sont cuits mettez un peu de ce bouillon sur une assiette, & laissez-le géler, pour voir s'il est trop fort ou trop délicat. S'il est trop délicat, faites-le bouillir encore; s'il est trop fort, mettez-y de l'eau.

Quand il est fait, passez ce bouillon avec une serviette dans une casserole, laissez-le reposer un moment, dégraissez-le. Si vous ne voulez faire qu'un plat de blanc-manger, ne prenez de bouillon que ce qu'il en faut pour remplir le plat.

Enſuite pelez une demi-livre d'amandes douces, & une douzaine d'amère ; pour les peler, mettez-les dans l'eau bouillante, & à meſure que vous les pelez, jettez les dans l'eau fraîche : on les tire de l'eau, & on les eſſuye ſur un linge blanc, enſuite pilez-les dans un mortier, & les arroſez de tems en tems d'une goutte de lait. Quand elles ſont bien pilées, prenez le bouillon qu'il faut pour votre plat, mettez-y du ſucre à proportion de ce qu'il faut pour ce plat ; ajoutez-y un morceau de canelle en bâton, une couple de clous de girofle, un peu de ſel, des zeſtes de citron verd ; faites chauffer le tout ſur un fourneau. Quand il eſt chaud, retirez-le, & y délayez les amandes pilées; faites-le réchauffer tant ſoit peu ſur le fourneau, paſſez-le dans une étamine ou une ſerviette ſur un plat ; quand il eſt paſſé, revuidez le blanc-manger dans l'étamine ou dans la ſerviette, en y mettant un peu de lait, & le repaſſez deux ou trois fois de même, afin que l'amande paſſe mieux, & qu'il ſoit plus blanc. Quand il eſt paſſé, & qu'on a bien preſſé les amandes, on prend une feüille de papier blanc, on la paſſe deſſus le blanc-manger pour le dégraiſſer. On y met une goutte d'eau de fleurs d'orange, & on le dreſſe dans le plat ou dans la jatte où on veut le ſervir. On le laiſſe enfin geler, & on le ſert froid pour Entremets, garni de citron ſi l'on veut.

On peut, ſi l'on veut, ne ſe ſervir que de bouillon de pieds de veau, ſans volaille ; & ſi l'on veut en faire plus d'un plat, il n'y a qu'à augmenter les amandes à proportion.

Autre Blanc-manger pour ſervir d'Entremets.

Pilez dans un mortier de marbe un quarteron peſant d'amandes douces pelées ; arroſez-les peu à peu d'un peu d'eau roſe, ou plutôt d'eau

commune, lorsqu'elles seront bien pilées, ajoutez-y une chopine ou un peu plus de bouillon bien consommé, soit avec de la volaille, du bœuf, du veau, sans qu'il y ait des herbes, mais seulement deux ou trois clous de girofle, un peu de canelle, & du sel à discrétion.

Quand on n'a point d'amandes pour en faire du lait, on peut se servir de quelques cuillerées de bon lait de Vache ou de Chevre. Le bouillon doit être dégraissé & chaud; & quand il est mêlé avec des amandes, il le faut verser dans une étamine ou serviette, & y ajouter deux onces ou environ de blanc de chapon, ou d'une autre volaille rôtie ou bouillie, qui aura été hachée ou pilée dans un mortier, après qu'on en aura ôté la peau, les nerfs & les os.

Au lieu de volaille, on peut se servir de veau ou de quelqu'autre viande plus grossiere, mais le blanc-manger sera moins délicat. On y peut ajouter gros comme un œuf de mie de pain blanc, pour rendre le blanc-manger plus épais, mais il n'en faut point, si on veut le faire bien délicat. Il y a des personnes qui ne passent point le blanc de la volaille par l'étamine; elles se contentent de le bien piler, & de le faire dissoudre dans le bouillon, quand il est en lait d'amandes; mais quand la viande est broyée, on la met avec les amandes & le bouillon dans l'étamine, qu'on tord pour en avoir la liqueur. Il faut remuer & rafraîchir le marc avec un peu de bouillon, & le presser encore pour en tirer ce qui reste du suc.

On verse le lait dans un poëlon ou écuelle d'argent, en y ajoutant le jus d'un ou de deux citrons, & un quarteron de sucre plus ou moins. On tient ce blanc-manger sur un feu bien allumé, on le remue d'abord pendant quelque tems, afin qu'il s'épaississe, & on le laisse un

peu repoſer : enſuite on le remuë quelquefois avec une cuiller. On en met ſur une aſſiette ; s'il eſt en gelée en ſe refroidiſſant, il eſt cuit, il faut l'ôter du feu.

Blanc-manger de Corne de Cerf pour Entremets.

Prenez environ une livre de Corne de Cerf rapée plus ou moins, ſelon la quantité de blanc-manger que vous voulez faire ; faites cuire raiſonnablement cette corne de Cerf rapée ; enſorte que tâtant avec les doigts, vous trouviez que l'eau en ſoit devenuë comme gluante : c'eſt un ſigne qu'elle eſt aſſez cuite. Paſſez dans une caſſerole cette gelée par une étamine bien fine ; mettez-y du ſucre à proportion de ce qu'il en faut, un peu de ſel, des zeſtes de citron verd, de la canelle en bâton, deux ou trois clous, mettez la gelée ſur le fourneau ; étant chaude, retirez-la, & y délayez les amandes pilées ; paſſez le blanc-manger dans une étamine ou ſerviette ſur un plat. Etant paſſé, repaſſez-le en le revuidant dans l'étamine ou ſerviette deux ou trois fois.

Etant bien paſſé, & ayant bien preſſé les amandes, paſſez une feüille de papier blanc par deſſus, pour en ôter l'écume ; mettez-y une goutte d'eau de fleurs d'orange. Gouttez ſi le blanc-manger eſt de bon goût : dreſſez-le dans le plat ou la jatte où vous voudrez le ſervir : mettez-le dans un lieu froid, afin qu'il géle ; étant gélé, c'eſt-à dire pris comme un caillé, ſervez-le pour Entremets froid.

Si on ne veut faire qu'un plat de blanc-manger de corne de Cerf, il ne faut prendre qu'un quarteron de corne de Cerf rapée, que vous mettrez dans une marmite ou pot de terre, avec cinq demi-ſetiers d'eau que vous ferez boüillir. Lorſqu'elle bout, couvrez la marmitte de ſon

couvercle ou le pot de terre, & la retirez en arrière, pour qu'elle ne boüille qu'à petit feu.

L'eau étant réduite à la valeur de trois demi-setiers, on passe la corne de Cerf dans une étamine ou serviette, & on la presse bien. On assaisonne & on fait le blanc-manger de même qu'il est marqué ci-dessus.

Autre Blanc-manger.

Prenez demi-livre d'amandes émondées, faites-en une pâte fort battuë ; ajoutez-y du lait afin qu'elles se mettent mieux en pâte, & qu'elles ne rendent pas leur huile. Ayez une cuillerée & demie de farine de ris, mêlez le tout ensemble, passez-le par le tamis avec une grande écuellée de lait ; faites boüillir le tout doucement en remuant toujours : ajoutez-y du sucre autant qu'il en faut ; faites le cuire plus épais que de la boüillie. Si l'on veut on y ajoute du blanc de chapon haché ; il faut le piler avec les amandes & le ris, le passer par le tamis, & faire comme on a dit ci-devant.

Autre Blanc-manger pour prendre le matin au lieu d'un boüillon.

Prenez une bonne écuellée d'excellent boüillon dégraissé, fait sans herbes, & salé modérément ; il sera d'un plus haut goût, si on y fait boüillir du vin blanc, comme pour faire de la gelée : faites-le boüillir à petit feu, l'espace d'une heure ou environ, & le remuez souvent avec une cuiller, afin que rien ne brule. Lorsque le boüillon est diminué environ de moitié, on y ajoute le lait d'un quarteron d'amandes douces pelées & pilées dans un mortier, avec deux ou trois cuillerées d'eau rose ou d'eau commune froide, ou du lait ou du boüillon, que l'on y mettra peu à peu en les pilant. On laisse encore sur le feu le blanc-manger près d'une heure, ou jusqu'à ce qu'il soit modéré-

ment épais, en le remuant de fois à autre avec une cuiller. On peut le passer par un linge ou par une étamine, en pressant le linge ; on met dans un poëlon ou dans une écuelle d'argent ce qui est coulé : on y ajoute un quarteron plus ou moins de sucre, mis en morceaux, & un brin de canelle ; on y peut mettre du musc ou de l'ambre gris, un peu d'eau de fleurs d'orange, du jus de citron ou d'orange, & on fait bouillir le tout ensemble un boüillon ou deux.

Toutes ces especes de blanc-manger nourrissent & fortifient beaucoup, réparent les forces perduës ou affoiblies ; on en peut faire un usage modéré en tout tems, sans craindre d'en être incommodé.

BOEUF, *Bos*, Animal à quatre pieds, assez connu ; il ne différe du Taureau, qu'en ce qu'ayant été chatré, il devient plus gros & plus gras, mais moins fort & moins féroce.

Toutes les parties du Bœuf contiennent beaucoup d'huile, de sel volatil & de terre.

La chair de Bœuf nourrit beaucoup, & produit un aliment solide, qui ne se dissipe pas facilement ; parce qu'elle contient un suc grossier, qui s'étant une fois condensé dans les vésicules des fibres, y demeure si fortement attaché, qu'il ne s'en sépare que très difficilement.

C'est encore ce même suc terrestre qui fait que la chair de bœuf resserre le ventre.

Galien a beaucoup décrié la chair de Bœuf ; elle se digére difficilement, dit-il, elle produit des humeurs grossieres, & des affections mélancoliques. Nous ne voyons pourtant point qu'elle produise de pareils effets chez nous, qui en faisons un grand usage ; peut-être aussi que Galien avoit raison, par rapport au lieu où il étoit. On sçait que la chair de Bœuf différe beaucoup en vertu & en goût, suivant les pays

& les pâturages. Enfin la chair d'un Bœuf vieux, pourroit produire les effets dont parle Galien ; mais quand il eſt jeune, il fournit un bon aliment.

La chair de Bœuf convient en tous tems, aux jeunes gens bilieux, & à tous ceux qui ont un bon Eſtomac, & qui font beaucoup d'exercice.

Le Bœuf eſt bon toute l'année : les meilleurs ſont ceux de Cotentin, de Normandie & d'Auvergne. Il faut choiſir celui qui a la couleur foncée de rouge cramoiſi, gras & bien couvert. Il faut le laiſſer mortifier quatre ou cinq jours en hyver, deux ou trois au printems & automne, pour l'été un jour ou deux, ſuivant les châleurs & l'expoſition des vents où l'on met la viande. Il y a des parties dans le Bœuf qui ſe conſervent mieux les unes que les autres.

En parlant des principales parties du Bœuf, nous ne parlerons point de ce qu'on appelle baſſe boucherie ; cette viande n'eſt d'uſage que dans le bas peuple. L'accommodage chez eux eſt force ſel, poivre, vinaigre, ail, échalotte, pour en relever le goût inſipide : voici ce qui eſt d'uſage chez le Bourgeois, & gens qui tiennent bonne table. La cervelle, la langue, les rognons, la graiſſe, le palais, la queuë. Dans la cuiſſe on a la culotte, la tranche, la piéce ronde, le gite à la noix, le cimier, la moëlle ; après la cuiſſe ſont l'aloyau, les charbonnées, les flanchets & les entre-côtes, la poitrine, les tendrons de poitrine, les pallerons & le gros bout. On a déja vu ce qui regarde l'Aloyau. Voici pour d'autres piéces.

LANGUE de Bœuf, voyez LANGUES.

CERVELLE de Bœuf, voyez CERVELLE.

PALAIS de Bœuf, voyez PALAIS.

GRASDOUBLE, voyez GRASDOUBLE.

EPAULE de Bœuf, voyez EPAULE.

Bout Saigneux.

Cette piéce de Bœuf mise au pot fait un très-bon potage : on en peut encore faire un Haricot, voici comment.

Bout Saigneux en Haricot.

Il se mange avec des navets, & se fait en le coupant par morceaux, & en le faisant cuire avec de l'eau, du sel, du poivre, des oignons & des clous de girofle. On l'ôte ensuite de ce bouillon, & on le passe au roux avec du lard ; après quoi on le met égoutter, puis ayant préparé un coulis avec les navets, on le verse sur cette piéce qu'on a mis dans un plat, & on la sert.

Tranche de Bœuf, voyez Tranche.
Poitrine de Bœuf, voyez Poitrine.
Cimier de Bœuf, voyez Cimier
Culote de Bœuf, voyez Culote.
Rognons de Bœuf, voyez Rognons.
Graisse de Bœuf, voyez Graisse.
Queue de Bœuf, voyez Queue.
Gite à la Noix, voyez Gite.
Moelle de Bœuf, voyez Moelle.
Trumeau de Bœuf, voyez Trumeau.
Charbonnée, voyez Charbonnée.
Roulade de Bœuf, voyez Roulade.

Bœuf en Entrée.

On prend une piéce de Bœuf à demi-salée, on l'empote proprement dans une marmite, avec toutes sortes de fines épiceries & oignons; on emplit la marmite d'eau, on la fait cuire, & on l'écume bien ; on y met du jus de viande pour la bien nourrir. Etant cuite, en la dressant dans un plat, on la dégraisse, & on y met une sausse hachée de jambon, garnie de marinade de côtelettes de veau frit piqué, & de concombres farcis, ou bien des culs d'Artichaux

coupés en deux avec des ris de veau, le tout frit & trempé comme les concombres.

Bœuf à la Royale.

On le pique de gros lardons assaisonnés de sel & de poivre ; on le met dans une casserole où on le laisse mariner ; le Bœuf étant mariné, on l'envelope d'un linge, de façon que la graisse n'y puisse pénétrer ; on le met dans une marmite suffisamment grande, avec de la panne de porc en morceaux, environ trois livres. On le laisse bien boüillir, après y avoir ajouté du verjus, du vin, quelques tranches de citron, du persil, des ciboules & du laurier. Quand le le boüillon est bien consommé, on tire la marmite du feu, on laisse refroidir la piéce de Bœuf dans le boüillon, & on la retire pour la servir par tranches en Entremets.

Bœuf à la Mode.

On prend de la cuisse de Bœuf, une piéce grande comme on la souhaite ; on la bat, on la pique de gros lardons, on l'assaisonne de sel & de poivre ; on la met dans une casserole ou terrine, avec l'assaisonnement ordinaire, laurier & citron verd ; on l'étoupe bien, on la met sur un réchaud avec très-peu de feu, on laisse ainsi suer ce Bœuf à la mode ; on a soin de l'entretenir toujours d'un petit feu, jusqu'à ce qu'il ait rendu tout son jus. Alors quand on voit que le Bœuf est presque cuit, on y met un verre de bon vin, on le fait boüillir ; quand il est tari on le tire pour le servir avec un jus de citron.

Autre façon.

D'autres prennent du jus de Bœuf, assaisonné de sel, poivre, clous de girofle en poudre, & jus de rocamboles, qu'ils mêlent avec un verre de vin ; ensuite ils font mariner leur piéce de Bœuf pendant deux heures ; ils la lardent après,

comme on a dit ; ils la mettent dans une caſſerole avec le jus, quelques feüilles de laurier, & un autre verre de vin ; ils laiſſent cuire le tout à petit feu. Le Bœuf à la mode ſe ſert ordinairement par tranches lorſqu'il eſt froid, & pour Entremets.

Autre façon.

Le Bœuf étant bien battu, lardé de gros lard, on le paſſe, ſi l'on veut à la poële, avant que de le mettre cuire, avec ſel, poivre, laurier, citron verd, demi-douzaine de champignons, un verre de vin blanc, deux verres d'eau. On le peut auſſi faire cuire dans ſon jus à petit feu, & on y met un petit coulis pour lui ſervir de liaiſon.

Bœuf au bon Cuiſinier.

Prenez de la poitrine, faites-la cuire à moitié dans un pot ; enſuite piquez-la de gros lard aſſaiſonné ; mettez-la dans une caſſerole avec bardes de lard au fond, ſel, poivre, fines herbes en bouquet, un verre de vin blanc, laurier & bon bouillon, on l'acheve de cuire ainſi ; étant cuite, on la dreſſe dans un plat, on met par deſſus un ragoût de champignons, huitres, capres & olives déſoſſées ; on ſert le plat garni de fricandeaux ou marinades de Pigeons, ou de telles autres choſes que l'on veut, le tout pour Entrées.

Autre ſervice de Bœuf.

On peut ſervir du Bœuf pour Hors-d'œuvres, qui ait une petite pointe de ſel, & garni de perſil ; ſi c'eſt une moyenne Entrée, on la garnit de ce que l'on veut. On en ſert auſſi au jus coupé fort mince, avec une échalotte ou rocambole, perſil haché fort menu, & bon jus.

Bœuf à la Vinaigrette.

Prenez une tranche de Bœuf, battez-la, lar-

dez-la & la faites cuire avec eau & un verre de vin blanc, assaisonnée de sel, poivre, clous, laurier, un bouquet de fines herbes. Il faut qu'elle soit de haut goût ; on laisse consommer le boüillon ; étant refroidi avec la tranche dans le même pot, on la sert avec tranche de citron, & un filet de vinaigre.

Bœuf en Pâté.

La tranche de Bœuf se met en pâté, & se fait comme celui de la roüelle de veau, excepté que le pâté de Bœuf doit cuire plus longtems, & qu'il ne faut pas surtout oublier de le percer en cuisant, & de le boucher étant cuit. Voyez à *Veau*, Pâté de roüelle de *Veau*.

Filets de Bœuf à la Cendre.

On les fait de la même maniere que les Chapons à la cendre. Voyez *Chapon à la Cendre*, au mot *Chapon*. Voyez aussi l'article *Filets*.

Voyez sous les noms particuliers des différens apprêts du Bœuf, les effets qu'il peut produire, rélativement à la santé.

Filet de Bœuf à la Villars.

Lardez le filet d'un aloyau d'anchois, jambon, lardon de veau & de lard, le tout assaisonné de sel, poivre, fines herbes hachées, & faites cuire dans une bonne braise bien nourrie. Quand il est cuit, servez-le avec une sausse au vin de Champagne. Voyez au mot *Sausse*.

Filet de Bœuf en Canoniere.

Parez le filet de ses filandres, creusez le milieu comme une canoniere, sans ôter la viande, en commençant avec une grosse lardoire, & achevant avec un couteau ; rempliſſez ce trou de lard rapé, persil, ciboules, champignons, ail, échalotte, sel, gros poivre, le tout manié ensemble. Ficelez les deux bouts, & le faites cuire à la broche envélopé de lard

& de papier. Quand il eſt cuit, ſervez-le avec une ſauſſe piquante.

Bœuf en Sauciſſon Marbré.

Prenez un flanchet de Bœuf, ouvrez-le en deux, uniſſez-le en le battant avec un couperet; mettez une étamine ſur la table, étendez le flanchet de Bœuf deſſus; vous avez enſuite des filets de toutes ſortes, comme jambon, lard, jaunes d'œufs durs, le blanc de deux œufs, amandes douces, de tranches de Bœuf, de truffes, de piſtaches; faites une rangée de chaque filet ſur le flanchet, comme l'on fait à une galantiere. Quand tous les filets ſont arrangés, aſſaiſonnez le deſſus de ſel, gros poivre, ail, échalotte, perſil, ciboules, le tout haché très-fin; étendez ſur tous ces filets deux œufs battus, poudrez-les légérement de farine; roulez enſuite le flanchet, envelopez-le bien, ſerrez-le avec l'étamine, ficelez-le, & faites cuire dans une bonne braiſe avec boüillon, vin blanc, un bouquet, oignon, racines, fines herbes & épices. Quand il eſt cuit & refroidi dans ſa braiſe, ſervez à ſec ſur une ſerviette pour Entremets.

Poitrine de Bœuf glacée de Parmeſan.

Prenez une poitrine de Bœuf, ce qu'on appelle le gros bout; déſoſſez-la, lardez-la de lardons de jambon, & la faites cuire dans une marmite; mettez dans le fond de la marmite des tranches de Bœuf & de veau, & des bardes de lard, la piece de Bœuf par deſſus, des oignons en tranches, carottes, panais, un gros bouquet de toutes ſortes de fines herbes, épices, peu de ſel; couvrez la marmite & faites ſuer à petit feu pendant une heure; moüillez de boüilon & de vin blanc, & faites grand feu pour faire boüillir promptement. Quand elle eſt en train, faites cuire doucement; quand

elle eſt cuite, mettez dans un plat un peu de coulis ſans ſel, du parmeſan rapé par deſſus, enſuite la piéce de Bœuf, du même coulis par deſſus avec du parmeſan rapé, & faites glacer au four. Quand elle eſt de belle couleur, ſervez pour groſſe Entrée.

On peut auſſi laiſſer refroidir cette piece de bœuf dans ſa braiſe, & la ſervir à ſec ſur une ſerviette pour gros Entremets froid.

Filets de Bœuf à la Piémontoiſe.

Levez le filet d'un aloyau, parez-le, piquez-le par deſſus avec du petit lard; mêlez enſuite du lard rapé avec toutes ſortes de fines herbes hachées, ſel, gros poivre: fendez le filet du côté qui n'eſt point piqué; mettez cette farce tout le long du filet, couſez-le pour que rien ne ſorte, embrochez-le ſur une hatelette enveloppé de papier, & faites cuire à la broche. Quand il eſt cuit, ſervez deſſous une ſauſſe au vin de Champagne.

Gateau de Bœuf.

Hachez un morceau de tranche de bœuf tendre avec un morceau de jambon, tetine de veau; coupez en dés un bon morceau de lard & le maniez avec votre viande hachée: aſſaiſonnez de ſel, fines épices, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, échalottes, le tout haché très-fin, thin, laurier, baſilic, en poudre, un demi-verre d'eau-de-vie; foncez une poupetonniere de bardes de lard, mettez votre farce deſſus, après l'avoir bien mêlée, couvrez-la de bardes de lard; mettez le couvercle de la poupetonniere, bouchez le tout avec une pâte faite avec de la farine & du vinaigre: faites cuire pendant cinq ou ſix heures dans le four à feu doux; laiſſez le tout refroidir dans la braiſe, & ſervez froid ſur une ſerviette pour Entremets.

Hachis de Bœuf à la Minute.

Hachez un morceau de tranche de Bœuf, paſſez-le avec du beurre & toutes ſortes de fines herbes, comme perſil, ciboules, ail, échalotes aſſaiſonnées de ſel & gros poivre : il ne faut qu'un demi-quart d'heure pour la cuiſſon. Retirez-le enſuite, mettez dans la même caſſerole un peu de beurre & de farine, faites rouſſir ; ajoutez un peu de boüillon, faites cuire un moment la farine ; mettez enſuite le hachis dans cette caſſerole, ſans le faire boüillir, preſſez-y un jus de citron & ſervez.

Cervelle de Bœuf au Citron.

Coupez la cervelle de Bœuf en filets larges de deux doigts ; faites-la dégorger dans l'eau tiede pendant une heure. Quand elle eſt égouttée, faites-la mariner avec le jus de deux ou trois citrons, ſel, fines épices, perſil en branches, ciboules entieres, deux gouſſes d'ail, feüilles de laurier, thin, baſilic. Quand elle a pris goût de la marinade, & qu'elle eſt égouttée, poudrez chaque morceau avec de la farine, faites frire dans du ſain-doux, & ſervez avec perſil frit.

Cervelle de Bœuf en Matelote.

Faites-la dégorger dans de l'eau tiede, & blanchir un moment dans de l'eau boüillante ; mettez-la cuire enſuite dans une braiſe blanche avec bardes de lard, bon boüillon, un citron en tranches, après en avoir ôté la peau ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, un bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, thin, laurier, baſilic, un verre de vin blanc. Faites blanchir de petits oignons blancs, dont vous couperez les deux extrémités, ôtez-en la premiere peau, faites-les cuire dans du boüillon ; mettez-les enſuite dans une caſſerole avec deux cuillerées de réduction, une cuillerée de coulis, un demi

verre de vin de Champagne, sel, gros poivre; après quelques bouillons, la sauce assez réduite, servez ce ragoût avec la cervelle que vous tirez de sa braise.

Vous pouvez mettre avec les oignons des racines que vous tournerez, que vous faites blanchir & cuire ensuite avec le ragoût.

Yeux de Bœuf avec une sauce au Réveil-matin.

Parez-les de leur noir, faites-les tremper dans l'eau tiede, & blanchir ensuite à l'eau bouillante; faites-les cuire ensuite avec bouillon, bardes de lard, tranches de citron, la peau ôtée, un bouquet de persil, ciboules, ail, clous de girofle, thin, laurier, basilic, sel, gros poivre. Quand ils sont cuits à petit feu, dressez-les dans un plat, & servez par dessus une sauce au Réveil-matin. (Voyez au mot *Sauce*, la maniere de la faire.)

Piece de Bœuf au Naturel.

Dans le plat dont vous devez vous servir, faites un grand bord de feuilletages coupés en morceaux quarrés, placés les uns sur les autres, & les faites tenir avec des œufs battus, & cuire ensuite au four. Coupez le plus beau de la piece de bœuf, qui doit être de poitrine en tranches; mettez une sauce hachée dans le plat où est le bord de feuilletage, les tranches de Bœuf par dessus; mettez encore de la sauce sur le Bœuf, faites un peu mitonner sur le feu, pour que le Bœuf prenne goût, dégraissez légérement & servez.

Piece de Bœuf pannée au Four.

Faites-la cuire dans la marmite à l'ordinaire, & la dressez dans un plat; délayez quatre jaunes d'œufs avec du bouillon & du coulis, sel, poivre: faites lier la sauce un peu fort, mettez-la sur la piece de bœuf, pannez-la, faites-

lui prendre couleur au four, & servez garnie de mie de pain frite trempée dans de l'œuf.

Piece de Bœuf à la Sausse hachée.

Faites cuire la piece de bœuf à l'ordinaire; dressez-la dans un plat; faites frire de la mie de pain trempée dans de l'œuf, garnissez-en la piece de bœuf tout autour, & mettez sur le bœuf une sausse hachée. (Voyez au mot *Sausse*, la maniere de la faire.)

Pour connoître les différens effets que peut produire la Chair de Bœuf différemment apprêtée, voyez les articles *Ragoût*, *Rôti*, *Boüilli*, *&c.* & ce que nous en avons dit au commencement de cet article.

BOISSON. Comme le sang & les liqueurs de notre corps sont dans une agitation continuelle, il s'en dissipe aussi continuellement des parties aqueuses & phlegmatiques, soit par la voie de la transpiration, soit par celle des urines, ou par quelqu'autre que ce puisse être. Il est donc nécessaire de réparer cette perte par la boisson; car sans ce secours les principes les plus volatils & les plus exaltés des humeurs, n'étant plus suffisamment étendus & séparés les uns des autres par des particules aqueuses, & ayant par conséquent trop de force & d'activité, causeroient dans les humeurs une raréfaction excessive, & communiqueroient aux parties solides une chaleur insuportable.

Pour prévenir ces inconvéniens fâcheux, qui détruiroient en peu de tems l'économie des parties solides & fluides de notre corps, la nature nous avertit de tems à autre du besoin indispensable que nous avons de boire par un sentiment vif qu'elle excite en nous, & qui fait naître la soif, ou le desir de la boisson.

La soif augmente beaucoup dans les grandes évacuations, dans la fievre & dans les exercices

cices violens, parce que le corps fait pour-lors une perte excessive des parties aqueuses & phlegmatiques. Les alimens salés & épicés, & ceux qui sont trop secs, produisent encore le même effet, parce qu'ils picotent fortement la membrane intérieure de l'œsophage & de l'estomac; & qu'en absorbant ses humidités, ils la déssechent.

La soif est plus ou moins fréquente dans chaque personne, suivant les différens tempéramens. Par exemple les bilieux dont les liqueurs sont fort âcres & fort agitées, ont plus souvent besoin que d'autres, d'une boisson humectante & rafraîchissante, qui calme le mouvement rapide de leurs humeurs. Les personnes au contraire d'un tempérament phlegmatique, se passent plus longtems de boisson, parce que leurs humeurs sont naturellement assez délayées. C'est aussi par cette raison que les hommes qui sont d'un tempérament plus chaud que les femmes, ressentent plus souvent qu'elles, les ardeurs de la soif.

Quelques-uns ont établi comme une maxime, qu'il faut boire le triple de ce qu'on mange; ensorte que si ce qu'on mange monte par exemple à deux livres, il faut prendre six livres de boisson; mais il est ridicule de vouloir établir quelque chose de fixe sur un cas comme celui-ci, où le tempérament & la maniere de vivre, apportent tant de changement. Il y a des personnes d'une complexion froide & pituiteuse, qui se trouveroient fort incommodées de boire le triple de ce qu'elles mangent, & d'autres à qui ce ne seroit peut-être pas assez de s'en tenir à cette mesure. Les uns transpirent plus, les autres moins; les uns mangent des viandes qui contiennent peu d'humidité; les autres aiment les fruits, les salades & d'autres nour-

ritures semblables qui contribuent beaucoup à détremper le sang.

Le mot de Boisson pris dans un certain sens, pourroit convenir à toutes sortes d'alimens liquides, tels que sont les boüillons, le lait, *&c.* Mais on le prend ici dans un sens moins étendu, pour un corps fluide & liquide dont nous nous servons, principalement pour nous désalterer, pour aider à la digestion & à la distribution des alimens solides, & enfin pour réparer la perte qui se fait à chaque instant des parties humides & aqueuses de nos humeurs.

Il y a deux sortes de Boissons en usage parmi nous; l'une qui est simple, purement aqueuse, & que la nature nous fournit libéralement. Voyez au mot *Eau*, les avantages de cette boisson; l'autre qui est faite & composée comme le Vin, la Biere, le Cidre. Voyez sous les noms particuliers, les qualités de ces différentes Boissons.

Pline en faisant réflexion sur le nombre presque infini de différentes Boissons qui ont été inventées, ne peut s'empêcher de se récrier sur le ridicule des hommes, qui se donnent bien de la peine à préparer toutes ces boissons, tandis que la nature leur en fournit une qui est de toutes la plus salutaire; mais Pline s'en tint il à celle-la?

BONNET DE TURQUIE, sorte de gâteau. Pour le faire, ayez un moule qui se nomme *Bonnet de Turquie*, fait en côte de melon. Faites ce gâteau de pâte de gâteau de Savoye, ou de pâte de gâteau d'amande, de maniere qu'il est marqué à Amande. On le peut faire aussi de pâte croquante. Voyez *Pâte Croquante*.

On fait une grande abaisse de cette pâte, dont on fonce le moule, & on marque bien le dessein de ce moule; puis en le mettant au four,

ayez soin de le bien piquer avec la pointe d'un couteau, afin qu'il ne cloche point. On peut faire la pâte plus fine, & même la foncer de pâte de massepains blanche, qui sont des amandes douces, bien pilées ensemble ; mettez-les sur le feu dans une casserole avec une poignée de sucre, remuez-les toujours avec une spatule ; étant cuite il faut en faire une abaisse comme pour une croquante foncée dans le moule ; on le met cuire d'une belle couleur, ainsi que des autres. Etant cuit l'un comme l'autre, pour les servir avec des confitures de plusieurs sortes de couleurs à part, on fait une côte d'une couleur, & l'autre d'une autre, ce qui fait un fort joli effet. On sert ce gâteau sur un fond garni de confitures, comme un fond de croquante ; on l'enjolive le plus qu'il est possible, & on le sert pour Entremets.

Autres Bonnets de Turquie.

Délayez de la farine avec vingt jaunes d'œufs & du sucre, faites-la lier sur le feu. Quand elle est prise & un peu cuite, mettez-y des pistaches échaudées & bien pilées avec une côte de citron confit aussi échaudé & pilé avec les pistaches, du sucre suffisamment, de la fleur d'orange en conserve ; écrasez & mêlez bien le tout ensemble avec six ou sept jaunes d'œufs. Le tout bien mêlé, fouettez les blancs en neige, & les mêlez aussi dans la crême. Passez du beurre fondu clarifié dans un bonnet de Turquie bien net ; mettez-y ensuite la crême, & faites cuire au four modérément chaud pendant deux heures, & servez chaudement.

Autre Façon.

Echaudez & pilez une demi-livre de pistaches. Quand elles sont bien pilées, mettez-y trois quarterons de sucre fin, du citron confit aussi pilé, un peu de citron verd haché très-fin,

douze jaunes d'œufs, battez bien le tout ensemble avec deux cuillers de bois. Foüettez les douze blancs en neige, qu'ils soient bien montés, mêlez-les avec le reste, mettez-y aussi une demi-livre de farine très-fine, mêlez bien le tout ensemble avec les verges. Beurrez-le bonnet de Turquie avec du beurre affiné, mettez les biscuits dedans; faites cuire au four pendant trois heures, & servez froid.

Vous pouvez, si vous voulez, le glacer par bandes de quatre façons, une bande blanche avec une glace blanche, une autre bande de groseilles écrasées avec une cuiller, une troisiéme avec de la marmelade d'abricots, la quatriéme avec du verjus confit, ou de pistaches pilées.

Bonnet de Turquie en surprise.

Beurrez le bonnet de Turquie avec du beurre affiné en dedans, & mettez tout à l'entour une pâte d'amandes. (Voyez au mot *Amande* la maniere de faire cette pâte) quand le gâteau est cuit, levez-le & le couvrez de différentes couleurs.

Bonnet de Turquie à la Triboüillet.

Mettez une livre de pistaches pilées avec une demi-livre de sucre fin, un peu de citron verd haché, quinze jaunes d'œufs; que la pâte ne soit point trop liquide; battez bien le tout ensemble comme les biscuits; foüettez les blancs d'œufs en neige & les mêlez avec le reste, avec une demi-livre de farine passée au tamis, & remuez le tout légérement. Beurrez le bonnet de Turquie de beurre affiné, mettez dedans votre biscuit, & le faite cuire au four, à feu doux, saupoudré de sucre; quand il est cuit, glacez une bande blanche avec une glace blanche, & une bande couleur de chair avec de la cochenille.

BOUCONS. Pour faire ce ragoût, prenez de petites tranches de rouelle de veau, un peu longues & minces, applatissez-les sur une table ; rangez l'un après l'autre sur vos tranches un gros lardon de lard crû, & un jambon ; poudrez-les d'un peu de persil & de ciboules, assaisonnez de fines épiceries & de fines herbes. Vos tranches étant ainsi garnies, roulez-les proprement, comme des filets mignons, & les mettez dans un pot pour cuire à la braise. Quand elles seront cuites, égouttez la graisse, & servez avec un bon coulis & ragoût de champignons, truffes & autres garnitures.

Voyez au mot ragoût, les effets que les boucons peuvent produire.

BOUDIN, *Botellus*, ou *Botulus*, espece de mets. Il y en a de deux sortes, le noir & le blanc, le blanc est plus délicat. Ils se servent tous deux pour Entrée.

Boudin Noir.

Mettez dans une terrine du sang de Cochon qui ne soit point grumeleux ; ajoutez-y un peu de lait & une cuillerée de bon boüillon gras pour rendre le boudin plus délicat, sel, poivre, persil, ciboule bien hachés, toutes sortes de fines herbes, panne de Cochon hachée menu. Broüillez bien le tout ensemble, prenez des boyaux de Cochon bien lavés & bien nettoyés, rempliſſez-les de tous ces ingrédiens mêlez, & faites cuire vos boudins dans l'eau boüillante, piquez-les pour faire sortir les vents qui pourroient les faire crever. Vous réconnoîtrez qu'ils seront cuits quand il n'en sortira que de la graisse. vous ferez griller le boudin sur le gril, & servirez chaudement.

Quelques-uns après avoir coupé la panne de cochon par petits lardons, la font frire avec per-

fil & ciboule hachés & toutes sortes de fines herbes, & versent le tout dans le sang. Ils mettent ensuite une marmite ou un chaudron sur le feu plein d'eau bouillante & y posent la terrine ou casserole où est le sang, afin qu'il se conserve chaud. On remuë continuellement afin qu'il ne prenne pas au fond, & quand tout a pris goût, on fait les boudins, comme on vient de le dire.

Boudin blanc.

Prenez du blanc de volaille rôtie, à proportion du boudin que vous voulez faire, de la panne de Cochon coupée fort mince, sel, poivre, & un peu de lait. Le tout étant bien haché mêlez-y deux ou trois blancs d'œufs fouettés; prenez ensuite des boyaux de Cochon bien échaudés & bien ratissés; entonnez-y votre hachis, & vos boudins formés de la longueur que vous voudrez, liez-les par les deux bouts. En les remplissant, piquez-les tant soit peu pour en faire sortir le vent, faites les blanchir dans un peu d'eau, & les ayant tirés sur une serviette, laissez-les refroidir. Il faut les faire griller sur du papier à un feu mediocre, & y mettre un peu de sain-doux ou autre graisse.

On peut, au lieu de blanc de volaille, se servir de chair de Cochon.

Autre Façon.

Prenez le blanc de volaille rôtie, comme dindon, chapon, haché proprement avec de la panne de Cochon fort mince. Mettez le tout dans une casserole avec deux oignons cuits sous la braise un peu pilés, fines herbes & persil, le tout bien assaisonné d'épiceries ordinaires, ajoutez-y deux ou trois blancs d'œufs fouettés; prenez ensuite une pinte de lait avec une douzaine de jaunes d'œufs, que vous delayez, & que vous faites cuire sur un fourneau comme une crême,

prenant garde qu'il ne tourne. Mêlez le tout ensemble, & le faite chauffer un peu; que votre farce ne soit point trop liquide; formez ensuite vos boudins, comme nous venons de le dire, & les faites blanchir dans un peu d'eau, un peu de lait, & quelques tranches d'oignons.

On fait encore du boudin de foies gras & de foies de veau.

Boudin de foies gras.

Coupez bien menu un quarteron de chair de porc; hachez une livre de foies gras & autant de chair de chapon, assaisonnez le tout de fines herbes, ciboules, sel, poivre, muscade, clous pilés, canelle, six jaunes d'œufs crus, & deux pintes de crême. Rempliſſez-en des boyaux de porc, de mouton, ou d'agneau, & faites cuire votre boudin dans du lait, avec sel, citron verd & laurier; faites les griller de même que les précédens, & servez avec un jus d'orange.

Boudin de foies de Veau.

Hachez un foie de veau que vous pilerez dans un mortier, avec le tiers autant de panne de porc dont vous en couperez aussi en dés. Assaisonnez le tout comme les autres boudins, & entonnez dans des boyaux de porc ou de veau. Faites cuire vos boudins dans du vin blanc, avec sel, laurier, à petit feu; laissez-les ensuite refroidir dans leur bouillon, pour les griller & servir comme les autres.

Boudins de Baragan.

Coupez beaucoup d'oignons en filets, mettez-les dans une casserole avec de la panne coupée en dés, passez l'oignon avec la panne; assaisonnez de bon goût.; mêlez ensuite l'oignon, la panne & le sang; entonnez le tout dans les boyaux blanchis à l'ordinaire, & grillés.

Boudins de Bayez.

Prenez une douzaine d'oignons hachés très-

menus, cuits au sain-doux, quatre livres de panne en lardons. Mettez le tout avec huit jaunes d'œufs, demi-setier de crême & le sang. Assaisonnez de bon goût, entonnez dans des boyaux blanchis à l'ordinaire, grillez & servez.

Boudins d'Ecrevisses.

Faites blanchir un cent d'écrevisses, pilez-les bien, n'en gardez que les queuës. Faites suer une tranche de jambon & une de veau. Quand elles sont attachées mouillez-les avec bon boüillon, passez ensuite au tamis, & passez ensuite les écrevisses pilées avec cette essence. Hâchez & pilez de la panne de cochon, melez-y trois oignons cuits sous la cendre, un peu de basilic haché très-fin, persil haché de même, sel, épices mêlées, & trois blancs d'œufs fouettés que vous délayez avec cette farce; ajoutez à tout cela les queuës d'écrevisses hachées. Quand le tout est bien mêlé, délayez dix jaunes d'œuf avec le coulis d'écrevisses, faites lier sur le feu comme une liaison, sans boüillir. Mettez ensuite votre farce dans le mortier, mêlez bien le tout ensemble. Entonnez dans des boyaux de cochon bien lavés & bien ratissés, piquez-les de tems en tems avec une épingle pour en faire sortir le vent. Faites les blanchir & griller comme le boudin blanc. Il faut faire cuire les queuës d'écrevisses dans du boüillon avant de les hacher.

Boudins blancs de Poisson.

Prenez de l'anguille, de la carpe & du brochet, le tout haché bien menu. Faites tremper de la mie de pain bien fine dans du lait, & y délayez une demi-livre de bon beurre frais. Cela fait, mettez votre hachis dedans & mêlez bien le tout ensemble, assaisonnez de toutes sortes de fines herbes & d'épices ordinaires avec un peu de coriandre pilé, puis vous mettrez des

œufs

œufs blancs & jaunes & un demi-ſetier de crême. Que le tout ſoit bien mêlé, il faut le mettre ſur un fourneau légérement allumé pour le faire blanchir. Entonnez enſuite ce mélange, de même que les boudins de viande; faites-les cuire de même. Quand ils ſont cuits, mettez-les refroidir entre deux ſerviettes; piquez-les enſuite avec une lardoire, & les mettez cuire à petit feu entre deux tourtieres pour qu'ils prennent belle couleur. Servez chaud pour Entrée. Il ne faut pas trop les remplir; car en blanchiſſant ils pourroient crever.

Boudinades d'Agneau.

Prenez un quartier d'Agneau de devant, deſoſſez-le proprement, étendez-le ſur une table, rempliſſez-le de boudins blancs, de ſauciſſes & de boudins noirs, repliez-le proprement, ficelez-le, & le mettez à la broche, & en cuiſant arroſez-le de beurre fondu. Quand il eſt cuit, dreſſez-le dans un plat, avec une ſauſſe hachée, ou une ſauſſe à l'Eſpagnole, paſſée par l'étamine. (Voyez au mot *ſauſſe* la maniere de les faire.)

Boudinade de Lievre.

Deſoſſez un lievre par deſſus le dos, levez-en les filets; faites une farce telle que vous jugerez à propos que vous étendrez ſur la peau du lievre. Vous aurez des filets de jambon, de poularde, de faiſans, de perdrix, des lardons de lard, le tout cru. Faites les mariner dans du ſang de poulet ou autre volaille, avec bonnes épices & fines herbes. Arrangez enſuite un lit de votre farce ſur la peau du lievre, & les filets marinés, par compartiment, roulez le tout de la figure d'une groſſe andouille, faites cuire dans une demi-braiſe, & ſervez avec une eſſence de jambon légére.

Les Lapins ainſi que pluſieurs autres viandes ſe peuvent faire de même en boudinade.

Tous les Boudins en général ſont une aſſez mauvaiſe nourriture ; ils ſont difficiles à digérer & cauſent ordinairement des rapports. conſéquemment les Vieillards & ceux qui ont un eſtomac foible & qui digérent mal doivent s'en interdire l'uſage.

Les Boudins blancs produiſent moins de mauvais effets que les noirs, ainſi que les boudins de foies gras & de foies de veau, parce que les foies de poulardes & de chapons qui ont été nourris & engraiſſés de bons alimens, ſont tendres, ſucculens & d'un bon goût : de même le foie d'un jeune veau bien engraiſſé de bons alimens, quoique d'une ſubſtance un peu compacte, ſe digére beaucoup mieux que quand cet animal eſt avancé en âge ; mais la quantité d'aſſaiſonnement qui entrent dans ces boudins peut produire de mauvais effets. Voyez l'article aſſaiſonnement.

BOUILLANS. *Fruſta farciminis ſiligine ſeparatim incluſa.* Pour faire des boüillans, prenez l'éſtomac de poulets ou chapons rôtis, avec un peu de moelle, gros comme un œuf de Tetine de veau blanchie, autant de lard, & un peu de fines herbes. Le tout bien haché & bien aſſaiſonné, mettez-le ſur une aſſiette.

Faites un morceau de pâte fine, tirez-en deux abaiſſes minces comme du papier ; moüillez-en légérement une avec un peu d'eau ; mettez de votre farce deſſus par petits tas un peu éloignés les uns des autres. Couvrez-les enſuite avec l'autre abaiſſe, & avec le bout de vos doigts ; enfermez chaque morceau entre les deux pâtes. Coupez-les enſuite un-à-un avec un fer propre à cela, mettez-le deſſus deſſous, dreſſez-les proprement, comme de petits pâtés & les faites cui-

re de même au four ; quand ils seront cuits, servez chaudement pour Hors-d'œuvres ou pour garnitures d'Entrées.

Voyez aux mots *Ragoûts*, & *Pâtés*, les propriétés des Boüillans.

Boüillie pour Collation.

Délayez de la farine dans une casserole petit-à-petit avec du lait & de la crême, un peu de sel, & un bon morceau de sucre. Faites-la cuire à petit feu & tournez toujours. Quand elle est cuite, mettez-en dans le plat où vous devez la servir ; mettez le sur le feu pour qu'il se fasse un gratin ; versez-y le reste de la boüillie, & passez ensuite la pelle rouge par dessus pour lui donner couleur.

BOUILLON, *jus*, *sorbitio*. On fait usage de bouillon gras & de bouillon de poisson.

Boüillon gras.

Prenez tranches de bœuf, roüelles de veau, une éclanche de mouton bien dégraissée cuite à la broche, autant de toutes ces viandes qu'il en faudra. Empotez-les à l'eau froide, faites-les cuire à petit feu, & écumez soigneusement ; ajoutez-y ensuite vos volailles, selon le potage que vous voulez faire.

Si c'est pour vos bisques vous vous servirez de ce bouillon pour faire cuire vos poulets, vos cailles, vos pigeons à part, avec des tranches de lard & de citron pour les tenir bien blancs. Quand c'est pour des bisques, ajoutez dans votre corps de bouillon des volailles pour le nourrir. Vous l'assaisonnez de sel, racines, oignons, clous, & le laissez cuire à propos.

Ce boüillon sert généralement pour toutes sortes de potages. Il n'y a que le déguisement des viandes que l'on met sur les potages, & les garnitures, soit coulis ou légumes qui marquent les différens potages. On se sert de ce bouillon pour

moüiller toutes ſortes de coulis, & pour mettre cuire toutes ſortes de légumes.

Boüillon de Poiſſon.

Prenez les corps de pluſieurs poiſſons dont la chair aura ſervi pour faire des hachis. Ayez une anguille, coupez-la par morceaux, mettez le tout dans un pot ſuffiſamment grand avec eau, beurre, ſel & poivre, bouquet de fines herbes & oignon piqué de clous de girofle. Laiſſez bien boüillir le tout pendant une heure, paſſez-le après dans un linge blanc; faites d'ailleurs frire de la farine, paſſez-la à l'étamine pour en faire un coulis, dont vous vous ſervirez pour nourrir votre bouillon quand vous le dreſſerez.

Autre Boüillon de Poiſſon.

Faites mitonner des tranches, habillez anguilles, brochets & carpes dont vous tirerez les oüies, & les coupez par tronçons. Mettez le tout dans une grande marmite avec eau, beurre, ſel, bouquet de fines herbes & oignons piqués de clous. Après une heure & demie de cuiſſon, paſſez le boüillon dans un linge, & le ſéparez en trois marmites.

Dans la premiere, mettez-les épluchures de champignons & les paſſez enſuite par l'étamine avec coulis, farine frite & un morceau de citron verd.

Cette liaiſon vous ſervira pour les Potages bruns, pour les Entrrées & Entremets.

Dans l'autre, paſſez amandes pilées & jaunes d'œufs durs, & ce ſera pour vos Potages blancs, comme profitroles, éperlans, perches, ſoles, & autres poiſſons, au boüillon blanc & quelques ragoûts ſemblables.

Dans la troiſiéme marmite vous pouvez faire cuire le poiſſon de tous vos Potages tant blancs que bruns, Entrées & Entremets, & même en faire quelque Gelée.

Autre boüillon de Poiſſon.

Prenez oignons, carotes & pannais, coupez-les par tranches, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre ; faites les ſuer comme un jus d'oignons. Quand cela eſt roux, mettez votre poiſſon dans la caſſerole, faites-lui faire deux ou trois tours ; mouillez-le d'une purée claire, mettez-y bouquet de perſil, ciboules, fines herbes, clous, & ſel, avec quelques champignons. Faites boüillir le tout pendant une heure paſſez-le au travers d'un tamis dans une moyenne marmite, & vous en ſervez pour mitonner vos potages de poiſſon.

Obſervez que pour les boüillons de poiſſon, la carpe eſt la meilleure.

Boüillon maigre.

Pour le potage aux herbes.

Mettez toutes ſortes de bonnes herbes avec de l'eau dans une marmite, avec deux ou trois croutes de pain ; aſſaiſonnez de ſel, beurre, & un bouquet de fines herbes. Après une heure de cuiſſon, paſſez le boüillon par un linge ou étamine.

Il vous ſervira pour le potage de ſanté ſans herbes, & pour beaucoup d'autres, comme potage de laituës, d'aſperges, de chicorée, d'artichaux, de cardes *&c.*

Boüillon de Racines.

Faites cuire deux ou trois litrons de pois verds ſecs, écraſez-les enſuite & les mettez dans une grande marmite qui tienne un ſeau d'eau. Mettez votre marmite ſur le feu pendant une heure & demie, retirez-la enſuite & la laiſſez repoſer. Paſſez dans un tamis la purée claire que vous metterez dans une moyenne marmite avec un paquet de carotes, un de panais, & un de racines de perſil, une douzaine d'oignons ; aſſaiſonnez de ſel, d'un bouquet de fines herbes,

& d'un oignon piqué de clous. Faites boüillir le tout enſemble avec un paquet d'oſeille & un paquet de cerfeüil ; mettez-y deux ou trois cuillerées de jus d'oignons ; que votre boüillon ſoit d'un bon goût. Servez-vous-en pour mitonner toutes ſortes de potages de légumes.

Boüillon du matin pour le déjeûner.

Prenez un morceau de bœuf de cimier, un bout ſaigneux de mouton, un colet de veau & deux poulets pour faire ce boüillon. Quand les poulets ſont cuits prenez-en le blanc ; pilez-les dans un mortier avec un morceau de mie de pain trempée dans du boüillon. Le tout étant de bon goût, paſſez-le dans l'étamine pour le mettre ſur vos croûtes mitonnées du même boüillon que vous aurez fait.

Boüillon pour conſommés.

Mettez une éclanche de mouton bien dégraiſſée dans un pot de terre avec un chapon, une roüelle de veau, une tranche de bœuf, une perdrix cuite à la broche, & trois pintes d'eau. Faites boüillir le tout à petit feu juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à moitié, preſſez-le bien en le paſſant dans un linge.

Boüillon reſtaurant ou potage ſans eau.

Mettez dans une marmite une roüelle ou tranche de bœuf, de la roüelle de mouton, de la roüelle de veau, un chapon, quatre pigeons, deux perdrix, le tout bien retrouſſé, & les groſſes viandes battuës. Arrangez-les dans votre marmite avec quelques tranches d'oignons, quelques racines de panais & perſil ; aſſaiſonnez de toutes ſortes de fines herbes & peu de ſel. Faites une pâte & avec du papier fort, bouchez exactement votre marmite en ſorte que l'air ne puiſſe y entrer ni en ſortir. Ayez une grande marmite où celle-ci puiſſe entrer. Rempliſſez-

la d'eau qui boüille toujours ; mettez-y du foin afin que l'autre marmite ne tourne point dedans. Vous la ferez boüillir ainſi pendant cinq ou ſix heures ; après cela vous la découvrirez, vous paſſerez tout le jus que la viande aura rendu & le dégraiſſerez bien ; hachez enſuite les volailles qui étoient dedans pour farcir un pain avec de bonnes garnitures ; étant farci, faites mitonner autant la ſoute que le pain avec le même jus, & faites un ragoût de toutes ſortes de garnitures paſſées au lard pour mettre par deſſus. Garniſſez avec des crêtes farcies, ris de veau, ou autre choſe ſemblable. Le tout dreſſé proprement.

Autre Boüillon gras & maigre.

Comme le boüillon, dit l'élégant Auteur des dons de Comus, eſt l'ame des ſauſſes il faut commencer par en faire de bon avec toute l'attention néceſſaire.

Mettez dans une marmite, ſelon la quantité dont vous avez beſoin, quatre ou ſix livres de tranches de bœuf, un gros jarret de veau, une poule & une vieille perdrix d'un excellent fumet. Ecumez bien le tout, mettez-y ce qu'il faut de ſel, & le tenez bien doux ; au quart de la cuiſſon de votre boüillon, mettez-y carotes, panais, navets & deux poireaux blanchis un boüillon auparavant. Aux trois quarts de la cuiſſon vous le gouterez & vous y mettrez un petit bouquet de celeri avec deux clous de girofle, la moitié d'une racine de perſil, & quatre oignons, le tout blanchi. A la parfaite cuiſſon de votre boüillon vous le paſſerez au clair & vous le dégraiſſerez bien pour vous en ſervir aux uſages ſuivans.

Quinteſſence ou Reſtaurent.

Mettez dans le fond d'une caſſerole bien étamée quelques tranches d'oignons avec un peu

de moëlle de bœuf. Garnissez votre casserole de tranches de roüelle de veau qui soit fait & bien blanc ; mettez sur les tranches de veau quelques zestes de jambon bien sain & bien dégraissé, & ensuite quelques zestes de panais & de carotes. Ayez une poule bien saine tuée sur le champ & bien nettoyée en dehors comme en dedans. Coupez-la par membres & les concassez ; mettez-les tout chauds dans votre casserole, & remettez par dessus quelques bardes de veau & de petits zestes de jambon. Observez que pour tirer deux pintes de cette quinteſſence, il ne faut que quatre à cinq livres de veau & quatre onces de jambon avec la poule, le tout bien arrangé dans votre casserole ; jettez-y un verre de votre boüillon ; lutez bien la casserole, mettez-la d'abord sur un bon feu pour éviter l'inconvénient qui arrive quand on la fait d'abord aller à petit feu, qui est que la viande rend son jus sans être refaite, & que le jus s'attache & se caillebotte sur la viande, ensorte que dans la suite ce jus se durcit en cuisant, ce qui l'empêche de tomber dans le fond de la casserole pour former le restaurant.

Lorsque votre viande est refaite, mettez votre casserole sur un feu modéré l'espace de trois quarts d'heure, & que cela suë continuellement. Prenez garde que rien ne s'attache à la casserole, & mouillez à blanc avec votre boüillon, dont la quantité doit être proportionnée de maniere que le restaurant ne soit point âcre ni trop fort, mais doux, onctueux, & enfin de façon à pouvoir diversifier vos sausses qui ordinairement sont faites avec plusieurs sortes d'ingrédiens qui portent avec eux leur goût & leur saveur. Plusieurs Officiers pourroient mettre dans cette quinteſſence plusieurs choses de goût fort comme l'ail, du clou, du basilic, des champignons, &c.

mais la façon la plus simple est la meilleure pour le goût & pour la santé.

Boüillon maigre.

Comme on n'a pas moins besoin en maigre qu'en gras d'un bon corps de boüillon pour nourrir les Potages, les Entrées & les Entremets, il est à propos d'en marquer la façon.

Mettez dans une marmite la quantité de pois convenable pour le boüillon que vous voulez faire; faites-les cuire aux trois quarts & demi seulement; s'ils étoient cuits tout-à-fait, ils se réduiroient en purée, & rendroient le boüillon trouble. Il faut qu'il soit très-clair, & qu'après l'avoir passé dans un tamis, vous le mettiez dans une autre marmite propre avec un morceau d'excellent beurre, carotes, panais, oignons, navets, celeri, quelques racines de persil, le tout blanchi à propos; ajoutez du sel, un bouquet de persil & de ciboules, clous, macis, coriande, basilic, le tout dans une juste proportion; faites boüillir tout doucement jusqu'à la parfaite cuisson des racines, puis laissez-le reposer.

Ce boüillon sert pour tous les potages, oils, en lui donnant la couleur convenable.

Mettez ensuite dans une casserole des tranches d'oignons, un morceau de beurre, des zestes de carotes & de panais, des tronçons de carpes bien nettoyés, des tronçons de tanches, de brochets & d'anguilles; remettez par dessus cela quelques tranches d'oignons, de carotes & panais, quelques champignons, un peu de boüillon de pois; couvrez la casserole, faites suer doucement pendant trois quarts d'heure: ensuite faites attacher légérement le jus & le mouillez avec du boüillon de racines; après cela remettez dans la marmite devant le feu tout ce qui est dans la casserole, faites-le boüillir une bonne demi-

heure, & vous aurez d'excellent boüillon ; pourvu que le poiſſon ne ſente point la bourbe.

BOUTON. Entrée d'un petit Bouton. Formez un godiveau bien aſſaiſonné comme pour le Poupeton. (Voyez Godiveau d'un poupeton à l'article *Godiveau.*) Faites en comme une abaiſſe ſur de grandes bardes de lard qui puiſſent enveloper tout votre Bouton ; mettez-y un bon ragoût de champignons, ris de veau, culs d'artichaux, crêtes, mouſſerons & pointes d'aſperges paſſées au blanc ; recouvrez-le avec une autre abaiſſe de godiveau & de bardes, faites-le cuire doucement à la braiſe ou autrement ; ſervez après avoir dégraiſſé & garni de roulettes farcies, fricandeaux & marinades entremêlés.

On en peut faire autant en maigre, formant le godiveau de chair de carpes, anguilles, tanches & autres bien hachées & aſſaiſonnées.

BRAISES, maniere de cuiſſon qui releve extrêmement le goût des viandes. On trouvera la maniere de faire les différentes braiſes ſous les noms particuliers des viandes que l'on accommode ainſi.

BREBIS, *Ovis.* On ne mange gueres de Brebis, la chair en eſt inſipide, viſqueuſe & ſujette à produire des humeurs groſſieres, & de mauvais ſucs.

Quant à ce qu'on appelle proprement Mouton, qui eſt le mâle de la Brebis, coupé, c'eſt une viande fort eſtimée, parce qu'elle eſt tendre, qu'elle a un bon goût & fort amoliſſante, pleine de parties huileuſes, balſamiques & de ſels volatils propres à produire de bons effets.

On doit choiſir un Mouton qui ſoit jeune, gras, tendre, qui ait eu de bons paturages, & qui ait vécu dans un air pur & ſec ; c'eſt alors une nourriture fort ſaine & fort aiſée à digérer.

Quand il eſt vieux, ſa chair eſt ſéche, dure & plus difficile à digérer. Voyez *Mouton*.

BRÊME, *Breſmia*, poiſſon d'eau douce, reſſemblant aſſez à la carpe, excepté qu'il eſt plus plat, & qu'il a de plus grandes écailles. On le trouve ordinairement dans les eaux dormantes, il ſe nourrit d'herbes & de boue.

La Brême a la chair molaſſe, & d'un goût peu relevé; on n'en fait pas grand cas, on l'apprête de la même maniere que la carpe : elle paroit rarement ſur les bonnes tables.

Il y a auſſi une Brême de Mer (M. Andry dit Brame) autrement appellée Dorade, ou Dorée, *Aurata*, à cauſe de la couleur de ſes écailles; ſa tête paroit d'un verd doré, & le reſte du corps d'un jaune d'or, mêlé d'azur; elle a le dos hériſſé d'épines, la queuë fourchuë, deux nageoires au deſſous de la tête, autant ſous le ventre, & tout le corps plus large que rond. C'eſt un poiſſon excellent, & dont les anciens faiſoient grand cas; il a la chair blanche, ferme, un peu plus ſéche que celle de la truite & du ſaumon, mais d'un goût auſſi agréable; elle ſe digére facilement, nourrit bien, & n'eſt point ſujette à ſe corrompre dans l'eſtomac.

On mange la Brame ou Dorade rôtie, grillée, ou au court-bouillon; on la ſale auſſi pour la garder, mais elle perd alors beaucoup de ſon goût, & n'eſt pas ſi ſaine.

On l'appelle à Rome *Poiſſon de S. Pierre*, parce que le peuple croit que le poiſſon dans la bouche duquel S. Pierre trouva la piéce de monnoye, avec laquelle il paya le tribut à Ceſar, étoit une Dorade.

Brême grillée.

Ecaillez-la & la vuidez de ſes boyaux; enſuite inciſez-la, ou la taillez ſur les côtés, & la frotez de beurre fondu. On la poudre d'un peu de

sel, & on la met rôtir sur le gril; on l'arrose de tems en tems de beurre fondu, jusqu'à ce qu'elle soit cuite; faites après une sausse rousse avec ciboules hachées, persil, capres, anchois, bon beurre, sel & poivre. On passe le tout à la casserole, on le mouille d'un peu de bouillon de poisson, on le laisse boüillir deux ou trois boüillons; on lie ensuite cette sausse avec de la farine frite, ou un coulis de poisson: il faut observer que le tout soit bien assaisonné, & de bon goût; on ne doit pas mettre l'anchois que dans le tems qu'on est prêt à servir. Quand ce ragoût est achevé, on le sert pour Entrée, en le garnissant de laites de carpes frites, ou de croutons, ou de persil frit seulement, ou d'andoüillettes de poisson.

Brême rôtie.

On sert aussi la *Brême* rôtie sur le gril, & on l'accommode comme le Brochet, ou bien on fait simplement dessous une sausse avec du beurre frais, persil, ciboules hachées menu, sel, poivre, & une pointe de vinaigre; il ne faut pas que le beurre se tourne en huile. On lie cette sausse, & l'on sert ce poisson pour Entrée, garni de quelques marinades de poisson, ou autres garnitures qu'on voudra. On peut encore servir la *Brême* avec une bonne farce d'herbes.

BREZOLE, espece de ragoût. On en fait de Veau, de Dindon, de Mouton, *&c.*

Brezoles de Veau à l'Italienne.

Coupez de la roüelle de Veau par filets bien minces; foncez une casserole d'une tranche de jambon avec huile, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin & mêlé dans l'huile; mettez-y une couche de filets de Veau, sel, gros poivre, & remettez de l'huile avec toutes les fines herbes qui sont dedans, ensuite une couche de filets de Veau,

& de même jusqu'à la fin. Faites cuire à petit feu à la braise. Quand les brezoles sont cuites, retirez-les une à une avec un couteau & les mettez dans une casserole à part; dégraissez la sausse qu'elles ont renduë, mettez-y du coulis bien dégraissé, & versez sur vos brezoles avec des échalotes hachées, faites chauffer sans bouillir & servez.

Brezoles de Dindon.

Choisissez un Dindon bien tendre, ôtez-en la peau, levez-en toute la viande, coupez-la par filets bien mince, faites vos brezoles comme les précédentes.

Brezoles de Mouton à l'Angloise.

Levez le filet d'un quarré de Mouton tout d'une piece, ôtez-en les filandres, faites-en des brezoles comme celles de veau; foncez une casserole ronde de persil, ciboules, champignons, ail, échalotes, le tout haché; mettez-y du lard fondu, ensuite une couche de brezoles, persil, ciboules, ail, échalottes, gros poivre, une feüille de laurier, lard fondu par dessus; mettez la casserole sur un grand feu, après un boüillon; remuez-les en les égouttant de leur graisse. Il ne faut qu'un demi-quart d'heure pour les cuire; moüillez après d'une bonne essence, faites chauffer sans bouillir, & servez.

Brezoles de Mouton d'une autre façon.

Levez les noix d'un gigot, coupez-les en gros dés, applatissez-les avec le couperet de l'épaisseur d'un doigt; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon, avec persil, ciboules, champignons hachés & passez avec du lard fondu; arrangez dessus les brezoles, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, une feuille de laurier entiere par dessus; couvrez de bardes de lard, & faites cuire à petit feu à la braise.

Quand elles ſont cuites, retirez-les une à une, & les dreſſez ſur un plat ; mettez du coulis dans la ſauſſe qu'elles ont renduë, faites lui faire un boüillon pour la dégraiſſer, paſſez-la au tamis, & ſervez ſur les Brezoles.

BRIOCHE, *Placenta*, pâtiſſerie délicate que l'on fait avec de la farine, du beurre & des œufs. Prenez un boiſſeau de farine, mettez un tiers de côté, & dans ce tiers un quarteron de levure de biere ; délayez-la avec de l'eau un peu plus que tiede, paîtriſſez-la un peu plus que molle, mouillez-la un peu, & la mettez lever dans une nappe bien envelopée l'eſpace d'une demi-heure en hyver, & point en été. Pendant ce tems là, mettez le reſte de la farine ſur la table, faites un trou au milieu, mettez-y un quarteron de ſel fin, cinquante œufs & cinq livres de beurre bien manié ; jettez le beurre par petits morceaux avec les œufs, un peu d'eau, & mêlez bien le tout enſemble & enſuite la farine Quand le tout eſt bien mêlé, paîtriſſez trois fois, & l'étendez; jettez la pâte du levain par deſſus bien tendue; coupez-la pluſieurs fois avec les mains pour la mettre en différens tas; & quand elle eſt bien mêlée avec le levain, donnez-lui encore trois ou quatre tours avec les mains, mettez-la enfin dans une nappe bien envelopée, & la laiſſez revenir ſept ou huit heures avant de vous en ſervir. Prenez un morceau de pâte ſuivant la groſſeur des brioches que vous voulez faire, mouillez-le & appuyez un coupe pâte deſſus, dorez-le, & faites cuire au four.

On ſe ſert de la même pâte pour le pain béni.

BROCHET, *Lucius*. Ce poiſſon eſt commun dans les Rivieres ; il nourrit médiocrement & produit un aſſez bon aliment. Quelques-uns prétendent qu'il ſe digére difficilement, qu'il

pese toujours sur l'estomac, & qu'il fournit toujours un mauvais suc; apparemment parce que ce poisson se nourrit de boue dans les Etangs.

On doit éviter de manger les œufs du *Brochet*, parce qu'ils excitent des nausées, & qu'ils purgent quelquefois assez violemment : les œufs de Brochet sont fort bons à manger.

Le *Brochet* doit être choisi gros, gras, bien nourri, d'une chair blanche, ferme & friable, qui ait été pris dans les rivieres préférablement à celui qui habite les lieux bourbeux & fangeux.

Il contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Le Brochet, dit M. Lemery, principalement celui de Riviere, est d'un goût si délicieux, qu'on le sert sur les meilleures tables, comme un mets exquis. Quoiqu'en disent quelques Auteurs anciens, il peut passer pour un bon aliment, & il se digére facilement, parce que sa chair est friable, peu compacte, peu resserrée en ses parties, & peu chargée d'humeurs visqueuses & grossieres.

Il convient en tout tems, mais particuliérement en hyver, à toute sorte d'âge & de tempérament.

La chair de Brochet, dit M. Andry, n'est pas si facile à digérer que celle de la Truite ou de la Perche. Aussi le Brochet ne convient guere aux infirmes. Nonnius ne veut pas qu'on mette le Brochet au rang des alimens salutaires. Pisanelli dit qu'il doit être défendu aux malades : les vieux Brochets & ceux qui se nourrissent dans les eaux bourbeuses, sont les moins sains.

Le Brochet s'apprête de plusieurs façons différentes; il est assez sain soit à la sausse d'Allemagne, soit au bleu, soit rôti à la broche; plusieurs le mangent frit, mais il est alors beaucoup plus difficile à digérer, à cause de la mauvaise qualité que le beurre & l'huile ne manquent

point de contracter par la trop grande action du feu qui les rend toujours âcres & brûlans.

Le Brochet en casserole ou au beurre roux, est encore assez mal sain, surtout quand il est lardé d'anguille, selon l'usage ordinaire, car l'anguille est déja fort mal saine de sa nature.

Brochet aux Anchois.

Vuidez le Brochet, faites y quelques incisions, mettez-le mariner avec du vinaigre, du poivre, du sel, du laurier & des ciboules; quand il est mariné, farinez-le, & le faites frire de belle couleur. Faites ensuite fondre des anchois au beurre roux, passez-les à l'étamine après y avoir ajouté du jus d'orange, des capres & du poivre blanc, on met le Brochet dans la sausse & l'ayant garni de persil frit, on le sert.

Brochet à la Sausse Allemande.

On prend un Brochet qu'on habille proprement, on le coupe en deux, on le fait cuire, mais non tout à fait; l'ayant tiré, on l'écaille, on le met dans une casserole avec vin blanc, capres hachées, anchois, fines herbes, champignons hachés, des truffes & des morilles; on fait bouillir le tout doucement, de peur qu'il ne se rompe; on y met un morceau de bon beurre; il faut qu'il soit bien lié, & un peu de parmesan. Quand on est prêt à servir, on dresse ce plat, & on le garnit de ce qu'on veut.

Brochet à la broche.

Ecaillez-le, incisez légérement, & le lardez de moyens lardons d'anguille, assaisonnez de sel, poivre, muscade, ciboules & fines herbes; mettez-le à la broche tout de son long, & l'arrosez en cuisant de vin blanc, vinaigre, citron verd. Quand il est cuit, on fait fondre des anchois dans la sausse; on les passe par l'étamine avec un peu de coulis, on y ajoute des huitres amorties dans la sausse, avec capres, poivre

blanc

blanc, & on ſert. Au défaut de coulis, on ſe ſert d'un petit roux de farine.

Autre façon.

Ecaillez, vuidez votre Brochet, faites une farce compoſée de chair & laitance de carpes, chair d'anguille, de tanches, & fines herbes; hachez le tout avec des champignons, truffes, pointes d'aſperges: ſi c'eſt en charnage, joignez-y quelques jaunes d'œufs durs; aſſaiſonnez le tout de ſel, poivre, clous, muſcade, & liez cette farce avec un peu de vin blanc, dans lequel vous ferez infuſer un oignon blanc; ajoutez-y de petits morceaux de beurre frais: farciſſez enſuite le corps du Brochet, & le recouſez. Après, embrochez-le, & l'enveloper d'un papier graiſſé de bon beurre; vous l'arroſerez de verjus & d'eau. Quand il ſera preſque cuit, on ôte le papier pour lui faire prendre couleur, & on le ſert ſec, ou bien avec une petite ſauſſe pointuë deſſous, c'eſt-à-dire, on prend deux anchois, des capres avec un coulis léger, avec deux jus de citron, du poivre & du ſel qu'on fait chauffer enſemble, & qu'on met dans un plat, & le *Brochet* deſſus.

Brochet en caſſerole.

Ecaillez les *Brochets* & les lardez d'anguille; faites-les cuire avec beurre roux, vin blanc, verjus, ſel, poivre, muſcade, clous, un bouquet de fines herbes, laurier, baſilic & citron verd. Quand ils ſont cuits, on fait un ragoût de champignons, qu'on paſſe dans une caſſerole avec un peu de bon beurre frais, qu'on moüille avec du boüillon de poiſſon, & on le lie avec un bon coulis: il faut que le tout ſoit de bon goût. Quand on eſt prêt à ſervir, on retire les *Brochets* dans un plat, on met le ragoût par deſſus, & on ſert chaudement.

Brochet au court-boüillon.

Mettez votre Brochet dans un plat, jettez dessus du vinaigre & du sel tout bouillant ; faites ensuite boüillir du vin blanc, verjus, sel, poivre clous, laurier, oignons & citron verd, ou orange. Quand ce court-boüillon boüillira à grand feu, mettez le Brochet plié dans une serviette, avec l'assaisonnement marqué ci-dessus, comme de fines herbes, oignons, citron, laurier, poivre, sel, clous, un bon gros morceau de beurre dans le corps ; quand il est cuit, on le sert à sec sur une serviette blanche pour un plat de rôt, garni de persil.

On trouvera à l'article de *Court-boüillon* la manière de le faire pour tous les Poissons d'eau douce.

Grand Brochet en Entrée.

On le coupe en quatre, on met la hure au court-boüillon, un travers à la sausse blanche, un en filet ou en ragoût, la queuë frite avec une sausse de capres ; on dresse le tout dans un grand plat : on y peut ajouter un petit ragoût de foie de Brochet & de laitances de carpes.

Brochets en gras pour Entremets.

On le fait blanchir dans l'eau tiede après l'avoir écaillé & vuidé par le haut du ventre, & on le pique de menu lard, puis on le met à la broche, on l'arrose & on le fait cuire comme on a dit du *Brochet à la Broche* ; on le garnit de ris de veau piqués, & de champignons farcis. Il se peut encore accommoder comme la Truite, où l'on peut aller voir pour s'en instruire.

Brochet farci.

Fendez le long du dos, levez la peau depuis la tête jusqu'à la queuë ; ôtez la chair & les petites arêtes ; laissez l'épine du dos pour la tenir plus ferme quand vous l'aurez farci. Cela fait, il faut prendre moitié de chair de Brochet

moitié de celle de Carpe ou d'Anguille ; hachez-le bien menu avec persil, sel & poivre, fines herbes & champignons ; on en farcit adroitement le Brochet le long de l'aréte qu'on a laissée ; on envelope ce hachis de la peau du Brochet, & on la recout ; après cela on met le tout cuire dans une casserole avec beurre roux, farine frite, boüillon de poisson, ou purée claire, un filet de verjus. Quand le ragoût est presque cuit, on y ajoute quelques champignons coupés en dés, laites de Carpes ; si on veut, on sert ce *Brochet* farci garni de pain ou persil frit avec des tranches de citron.

Autre façon.

On pile dans un mortier une douzaine de grain de coriandre avec deux clous, on y met le hachis de poisson avec la grosseur de deux tiers de bon beurre, on y ajoute gros comme un œuf de mie de pain qu'on a fait mitonner dans de la crême de lait sur le fourneau ; on la met dans la farce avec quatre jaunes d'œufs crus ; on mêle le tout ensemble dans le mortier, ensuite on farcit les *Brochets*. Les ayant cousus, on les met dans une casserole de leur grandeur ; on fait un petit roux moüillé moitié boüillon de poisson, moitié vin blanc, qu'on met dans ces Brochets ; on les assaisonne d'oignons, de persil, de sel, de poivre, clous & fines herbes ; on les fait mitonner à petit feu, de peur qu'ils ne se cassent, on fait un ragoût avec quelques champignons, queuës d'écrevisses, truffes, pointes d'asperges dans la saison, ou culs d'artichaux ; on passe les champignons dans la casserole avec un peu de beurre frais, on les moüille d'un boüillon de poisson, on les lie d'un bon coulis d'Ecrevisses ou d'autres. Quand ce ragoût est fini, qu'il est d'un bon goût, & qu'on est prêt de le servir, on tire ces Brochets de de-

dans leur jus, & on les met dans un plat pour les laisser égoutter ; après on les met dans le plat qu'on leur a destiné pour être servis, & le ragoût par dessus : le tout doit être chaudement servi. Il faut observer que quand on sert des pointes d'asperges qui ont été blanchies, on ne les doit mettre dans le ragoût qu'un moment avant que de les servir, de peur qu'elles ne cuisent trop.

Brochets en Haricot aux Navets.

On coupe les Brochets par morceaux, petits comme la moitié du doigt, on les fait blanchir ; étant égouttés, on les passe au beurre roux, & les navets à moitié roux aussi ; on les fait cuire doucement ensemble, & on y met une liaison de bon goût.

Brochets aux Huitres.

On habille le Brochet, on le coupe par tronçons, on le met dans une casserole avec du vin blanc, persil, ciboules, champignons, truffes hachées, sel, poivre & bon beurre. On a des huitres qu'on fait un peu blanchir à l'eau avec quelques filets de verjus ; étant blanchies, on les jette dans la casserole avec leur eau, & quand on est prêt à servir, on dresse ce brochet, & on le garnit de ce qu'on a.

Brochet mariné.

On l'habille, on l'écaille, on le met mariner pendant deux heures dans du verjus, sel, poivre, ciboules, laurier & jus de citron ; ensuite on le fait frire l'ayant fariné, ou bien on le met cuire au four dans une tourtiere après l'avoir trempé dans du beurre fondu & poudré de sel, mie & chapelure de pain passé au tamis. Etant cuit & de belle couleur, vous le servez avec une sausse dessous, composée de beurre roux, anchois fondus & passés à l'étamine, un jus d'orange, capres, sel & poivre ; garnissez de persil frit, ou

de foie de brochet, ou de laitances de carpes frites.

Brochet en ragoût.

On l'habille proprement, & on le coupe par gros morceaux ; on le met enſuite dans une caſſerole avec vin blanc, beurre frais, ſel, poivre, bouquet de fines herbes, un peu de citron verd, & clous de girofle. On laiſſe cuire le tout doucement ; pendant qu'il cuit, on fait à part un ragoût de champignons paſſé à la caſſerole avec huitres, capres, farine frite, un peu de ſauſſe où on aura cuit le brochet. Quand le brochet eſt cuit, & que la ſauſſe eſt achevée, on le dreſſe dans un plat qu'on ſert pour Entrée, & qu'on garnit de champignons frits, ou de foie de brochet frit, ou de perſil frit ſimplement.

Brochet à la ſauſſe blanche.

On le met en caſſerole avec un peu d'eau & vin, bouquet de fines herbes, ſel, poivre ; étant cuit, on le tire au ſec, on y fait une ſauſſe avec du beurre blanc, & une liaiſon de foie de brochet, & mie de pain pilée qu'on paſſe à l'étamine après avoir fait bouillir le tout dans une caſſerole, avec un peu de bouillon au poiſſon, ou purée claire. Quand la ſauſſe eſt faite, on met le Brochet dedans, on l'y laiſſe prendre un bouillon ou deux, puis on ſert pour Entrée garnie de perſil frit.

Autre façon.

On habille le Brochet comme ci devant, & la ſauſſe blanche ſe fait avec de bon beurre, une pincée de farine, deux anchois hachés, une ciboule entiere, une tranche de citron, capres, ſel, poivre & muſcade ; on y met un filet de vinaigre avec un peu d'eau. Quand on eſt prêt à ſervir, on tourne la ſauſſe ſur le fourneau, juſqu'à ce qu'elle ſoit liée, on la jette ſur le poiſſon ; quand on veut dégraiſſer la ſauſſe blanche, on

n'a qu'à y mettre une fois du coulis d'Ecreviſſes dedans, une autre fois du coulis roux, une autre fois du coulis blanc ; ce mélange eſt bon & diverſifie ladite ſauſſe. Cette ſauſſe blanche de la manière qu'elle eſt marquée, ſert à toutes ſortes de poiſſons, que l'on ſert de cette maniere.

Brochets à la ſauſſe Robert.

On écaille & on vuide les Brochets, on les fend, on les coupe en quatre, on les ciſele, on les met mariner avec ſel, poivre, oignons, tranches de citron, baſilic, laurier & vinaigre. Au bout d'une heure, on retire les matelats de la marinade, & on les met ſur un linge blanc pour les eſſuyer, on les farine, & on les fait frire ; on fait enſuite une ſauſſe Robert de cette maniere.

On met du beurre dans une caſſerole, on a des oignons coupés en dés, qu'on fait frire dans la caſſerole, juſqu'à ce qu'ils ſoient roux ; on les mouille d'un boüillon de Poiſſon ; étant cuits, on les dégraiſſe bien, on les lie d'un bon coulis ; on met les Brochets dans la ſauſſe mitonner ſur les cendres chaudes ; quand on eſt prêt à ſervir, on dreſſe proprement le Brochet dans un plat. Avant de jetter la ſauſſe deſſus, on la met un peu ſur le feu, on y met un peu de moutarde, & un filet de vinaigre ; on a ſoin qu'elle ſoit de bon goût, on la jette ſur les brochets, & on ſert chaudement.

Ceux qui n'ont pas la commodité de faire des coulis, n'ont qu'à ſe ſervir d'un peu de farine, dans le tems que l'oignon eſt preſque roux avant de les mouiller, afin que la farine ait un peu le tems de cuire : la marinade ci-deſſus ſert pour tous les poiſſons d'eau douce frits.

Brochet en fricaſſée de Poulets.

Mettez votre Brochet coupé par tronçons dans une caſſerole avec du beurre, un bouquet, des champignons ; paſſez-le ſur le feu ; mettez-y

ensuite une pincée de farine, & moüillez de boüillon & de vin blanc, & le faites cuire à grand feu. Quand il sera cuit, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs & de crême.

Brochet à la Génévoise.

Prenez un brochet bien approprié, ficelez-le de deux doigts en deux doigts; mettez-le dans une poissonniere de sa grandeur, avec sel, poivre, un oignon piqué de clous, feüilles de laurier, deux croutes de pain, quatre bouteilles de vin, trois de blanc, une de rouge du meilleur, peu de sel; il faut que le court boüillon se réduise à chopine de Paris. Mettez-le sur un feu de fagot vif, que le feu prenne dedans; quand ce feu a fait son effet, mettez y une demi-livre de beurre, laissez cuire doucement; ajoutez des épices faites d'un gros de macis, un gros de girofle, demi-gros de canelle, le tout pilé & réduit en poudre, que cela cuise une heure; quand le court-boüillon est assez réduit jettez-y des morceaux de beurre toujours en remuant la poissonniere, de peur que la sausse ne tourne en huile; tirez enfin votre sausse dans une casserole en égouttant bien le poisson; finissez-la en y mettant du beurre petit à petit jusqu'à deux ou trois livres, toujours en remuant; dressez le Brochet dans un plat, votre sausse par dessus & servez chaudement.

Le pain que l'on met dedans sert à ôter l'âcreté du vin; il faut l'ôter avant de mettre le beurre. Sur chaque livre de poisson il faut une chopine de vin, & une chopine de plus pour la premiere livre.

La Truite à la Génévoise se fait de même, Carpe, Perche, Anguille & autres poissons de même. Comme les gros Boissons ne se mangent pas tout à la fois, on fait réchauffer le reste

entre deux plats, la même ſauſſe allongée avec vin & beurre comme ci-devant.

Brochet en gras roulé.

Choiſiſſez un gros Brochet, quand il eſt écaillé ôtez la tête & la queue, fendez-le par le dos d'un bout à l'autre, vuidez-le par cette ouverture, ôtez-en l'arête, enſuite levez la chair de deſſus la peau; de cette chair faites des lardons, faites-en auſſi de jambon & de lard de la même groſſeur, & de vos rognures faites une bonne farce bien aſſaiſonnée où il entre un peu d'anchois; coupez en deux la peau du brochet, étendez deſſus un petit lit de farce, arrangez y les lardons du jambon, de brochet & de lard, quelques queues d'écreviſſes, quelques capres, une truffe verte hachée; ſaupoudrez tout cela; mettez par deſſus un peu de farce pour couvrir, que vous uniſſez avec la main trempée dans un œuf battu; roulez-les proprement & les ficelez, mettez un peu d'œuf battu aux deux bouts, farinez par deſſus; faites-les cuire enſuite à la broche ou au four. Quand ils ſont cuits, dreſſez-les proprement dans un plat, une ſauſſe piquante deſſous, & ſervez pour Entrée.

Autre façon de faire cuire ce Brochet.

Mettez ſuer dans une caſſerole quelques tranches de roüelle de veau battues avec deux tranches de jambon, un oignon par tranches, quelques petits morceaux de lard au fond, faites réduire en caramelle; ajoutez-y enſuite un morceau de beurre frais & une cuillerée de farine. Quand cela aura pris couleur, moüillez de boüillon & d'une demi-bouteille de bon vin blanc; aſſaiſonnez de ſel, poivre, avec un bouquet de fines herbes, & une gouſſe d'ail; mettez-y enſuite cuire vos roulades de brochet. Quand elles ſont cuites, vous pouvez les ſervir avec une ſauſſe à l'Eſ-

pagnole

pagnole, quelques capres & une échalote hachée dedans. (Voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de faire la ſauſſe à l'Eſpagnole.)

Brochet glacé à l'Eſpagnole.

Votre Brochet écaillé & vuidé, levez-en la peau d'un côté pour le piquer de petit lard; coupez-le enſuite en tronçons, foncez une caſſerole de tranches de veau & de jambon coupées en dés, faites-les ſuer un quart d'heure, mouillez avec deux verres de bon vin blanc, une cuillerée de réduction, bon boüillon; ajoutez un bouquet de toutes ſortes de fines herbes, une gouſſe d'ail, clous de girofle. Faites boüillir cette glace pendant une heure, paſſez-la au tamis, faites blanchir un moment les tronçons de brochet dans l'eau boüillante, mettez-les enſuite dans l'eau fraiche, & les faites cuire dans la glace que vous avez paſſé au tamis. Quand ils ſont cuits, retirez-les, & faites réduire le boüillon en caramel; faites-y enſuite glacer votre Brochet comme un fricandeau, mettez dans le fond d'un plat une ſauſſe à l'Eſpagnole. (Voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de la faire,) les tronçons de Brochet deſſus & ſervez.

Brochet à la Sultane.

Lardez un gros Brochet moitié jambon, & moitié lard; faites une farce de volaille cuite à la broche & froide, hachée avec graiſſe de bœuf, lard blanchi, perſil, ciboules, champignons, truffes, une pointe d'ail, une mie de pain paſſée ſur le feu avec un verre de vin blanc, le tout pilé enſemble; aſſaiſonnez de ſel, poivre, jaunes d'œufs pour liaiſon. Rempliſſez le dedans du Brochet avec cette farce, couſez-le pour que rien ne ſorte; paſſez une échalote au travers du brochet, & le faites cuire à la broche envelopé de lard & de papier. Pendant qu'il cuit, mettez une chopine de vin blanc dans une caſſerole

avec un morceau de beurre ; quand il a boüilli, ſervez-vous-en pour arroſer le Brochet. Quand il eſt cuit, dreſſez-le dans un plat, une ſauſſe à la Sultane par deſſus, & ſervez.

Brochet à la Romaine.

Ecaillez & vuidez un gros Brochet, lardez-le de lard, d'anchois & de jambon ; faites une farce avec de la volaille cuite à la broche, hachée avec de la tetine de veau, lard blanchi, perſil, ciboules, champignons, truffes, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, une mie de pain paſſée avec de la crême, un peu de ſel & poivre, quelques jaunes d'œufs pour liaiſon ; farciſſez-en le dedans du Brochet, couſez-le pour que rien ne ſorte, foncez une poiſſonniere avec des tranches de veau & des bardes de lard, le Brochet par deſſus ; couvrez de tranches de veau & de bardes de lard, tranches d'oignons, thin, laurier, baſilic, gouſſes d'ail, perſil, ciboules ; moüillez de trois demi-ſetiers de vin de Champagne, & faites cuire le Brochet dans le four. Quand il eſt cuit, arroſez-le avec du beurre pour le panner, faites-lui prendre couleur au four ; paſſez la cuiſſon au tamis, dégraiſſez la ſauſſe, remettez-la ſur le feu avec deux cuillerées de coulis, faites-la réduire, preſſez-y un jus de citron, & ſervez avec le Brochet.

Brochet panaché.

Votre Brochet écaillé & vuidé, ôtez-en la tête, coupez-le par tronçons ; lardez chaque tronçon avec jambon, lard, anchois, truffes. Mettez le Brochet dans une caſſerole avec une demi-bouteille de vin Champagne, deux cuillerées de réduction, gros poivre, ſans ſel, perſil, ciboules, champignons, truffes, une pointe d'ail, quelques échalottes, le tout haché très-fin, un demi-verre d'huile, & le faites cuire. Quand il eſt cuit, la ſauſſe preſque réduite, dreſſez-le dans

un plat; mettez dans la sausse un morceau de beurre, capres hachées, un anchois haché, deux jaunes d'œufs durs hachés, une pincée de persil blanchi haché; faites lier la sausse sans boüillir, & servez avec le Brochet.

Brochet à la Cendre.

Ecaillez & vuidez deux anciens Brochets; ouvrez-les le long du ventre pour en ôter l'arête; farcicez-le dans le corps d'un salpicon fait avec un ris de veau blanchi, deux foies gras blanchis, une tranche de jambon, du lard, le tout coupé en petits dés, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, une gousse d'ail, le tout haché très-fin, & lard rapé. Cousez les pour que rien ne sorte; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon, bardes de lard: arrangez dessus le Brochet sens dessus dessous, couvrez-les de bardes de lard, tranches de veau & de jambon, deux tranches de citron, un bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, thin, laurier, basilic. Faites cuire à très-petit feu. Quand les Brochets sont cuits à motié, mettez dans la braise un verre de vin de Champagne boüilli & écumé, quand ils sont tout à fait cuits, dressez-les dans un plat. Mettez dans la casserole où ils on cuit une cuillerée de coulis; faites boüillir, dégraissez la sausse, passez-la au tamis, & servez avec le Brochet.

Brochet à l'Etuvée.

Coupez-le par tronçons, mettez-le dans une casserole avec trois cuillerées de coulis maigre, un bouquet de persil, ciboules, thin, laurier, basilic, clous de girofle, deux gousses d'ail, sel, gros poivre, petits oignons blancs cuits à moitié, champignons, un morceau de bon beurre, une demi-bouteille de vin de Champagne, bon boüillon. Faites cuire le brochet à

grands boüillons. Quand il eſt cuit, mettez-y un anchois haché, des capres fines entieres ; ſervez-le Brochet avec des croûtons paſſés au beurre.

Brochet en Haricot au Blanc.

Coupez-le par tronçons, mettez-le dans une caſſerole avec oignons en tranches, deux gouſſes d'ail, clous de girofle, un morceau de beurre, perſil, ciboules, racines, une chopine de vin blanc, un demi-ſetier d'eau, ſel, poivre ; faites-le cuire dans ce court boüillon ; tournez des navets en amandes, faites les blanchir juſqu'à ce qu'ils ſoit cuits à moitié, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, un bouquet, paſſez-les ſur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin de Champagne & boüillon ; aſſaiſonnez de ſel & poivre, & faites cuire les navets. Quand ils ſont cuits, la ſauſſe tout à fait reduite, liez-les avec trois jaunes d'œufs & de la crême ; mettez-y un jus de citron, retirez-le Brochet de ſon court-boüillon, ôtez-en la peau, dreſſez-le dans un plat, le ragout de navets par-deſſus, & ſervez chaudement.

Brochet à la broche, à la Conty.

Laiſſez mortifier un beau Brochet ; quand il eſt écaillé & vuidé coupez une Anguille par la moitié, une partie pour faire des lardons & l'autre pour faire une farce. Maniez ces lardons d'anguille avec perſil, ciboules, une pointe d'ail. Lavez huit ou dix anchois, fendez-les en deux, coûpez chaque moitié en deux parties, lardez le Brochet moitié anchois, moitié anguille. Faites une farce de ce qui vous reſte d'anguille avec perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, un morceau de beurre, de la mie de pain paſſé ſur le feu avec un verre de vin de Champagne, ſel, poivre, quatre jaunes d'œufs

pour liaiſon, le tout pilé. Mettez cette farce dans le corps du Brochet, couſez-le pour qu'elle ne ſorte pas, paſſez un hattelette en travers, & l'attachez à la broche; faites cuire votre Brochet enveloppé de papier, & l'arroſez de tems en tems avec un peu de beurre; quand il eſt cuit, dreſſez-le dans un plat, une bonne ſauſſe piquante par-deſſus & ſervez.

Brochet à la Flamande.

Après l'avoir écaillé & vuidé coupez-le par morceaux, ou ſi vous l'aimez mieux laiſſez le entier. Mettez-le dans une caſſerole avec un demi-verre d'huile, une demi-bouteille de vin de Champagne, ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboules, ail, clous de girofle, thin, laurier, baſilic, oignons en tranches, racine en zeſtes, deux tranches de citrons, deux cuillerées de boüillon, faites cuire à grand feu. Quand le Brochet eſt cuit, dreſſez-le dans un plat, paſſez le court boüillon au tamis, faites-le réduire, mettez-y une cuillerée de coulis, un morceau de beurre, un peu de perſil blanchi haché; faites lier la ſauſſe ſur le feu ſans qu'elle boüille, & ſervez deſſus le Brochet.

Brochet à la Minime.

Coupez-le en trois morceaux, faites le mariner avec ſel, poivre, perſil, ciboules, ail, clous de girofle, thin, laurier, baſilic & vinaigre. Quand il eſt mariné, farinez-le, faites-le frire dans de l'huile, mettez dans une caſſerole deux cuillerées de coulis maigre, deux verres de vin de Champagne, quatre anchois hachés, un demi-verre d'huile, mettez dedans le Brochet bien égoutté de la marinade; faites le cuire à grand boüillon juſqu'à ce que la ſauſſe ſoit réduite; mettez-y du gros poivre & ſervez.

Brochet à la Tartare au coulis d'oignons.

Coupez votre Brochet par la moitié, fendez

chaque moitié en deux, faites-le mariner avec huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, une gousse d'ail : pannez-le de mie de pain, faites-le cuire sur le gril, arrosez-le de tems en tems du reste de la marinade. Mettez dans une casserole trois gros oignons coupés en petits dés, passez-les avec du beurre, mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec un verre de vin de Champagne, du jus maigre assaisonné de sel & de poivre : quand les oignons sont bien cuits, passez-les dans une étamine pour en tirer un coulis. Faites-le bouillir dans une casserole ; s'il n'est point assez coloré, mettez-y un peu de jus maigre, dressez-le dans un plat, le Brochet grillé par-dessus.

Brochet au gros sel à la Persillade.

Quand il est écaillé & vuidé fendez-le en deux, coupez le par tronçons, cizelez-le du côté du dos, mettez-le à plat sur une table, poudrez le de gros sel, laissez-le dans le sel pendant une heure. Prenez du persil haché, des racines de persil coupées en filets, truffes & champignons hachés ; ôtez le sel de dessus le Brochet. Mettez-le aussi dans la casserole, mouillez avec de l'eau bouillante, poussez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sausse, mettez-y un peu de gros poivre & de muscade, un peu d'ail & le jus d'un citron. Quand il est cuit, servez à courte sausse.

Brochet à l'Allemande.

Coupez-le par filets, faites-le mariner dans du beurre, persil, ciboules, champignons, le tout haché très-fin, passez-le, & le mouillez de bouillon & de vin blanc, assaisonnez de sel & poivre. Quand il est cuit, liez d'une liaison de jaunes d'œufs & de crême, & servez.

Brochet piqué à la broche, farci à l'Allemande.

Ouvrez-le par le côté, piquez-le de l'autre,

rempliſſez-le d'une farce faite de poularde, graiſſe de bœuf, lard blanchi, mie de pain trempée dans la Crême, perſil, ciboules, champignons hachés, ſel, gros poivre, une pointe d'ail, jaunes d'œufs pour liaiſon recouſez le trou, & faites cuire le Brochet à la broche ſur une hatteletteQuand il eſt cuit & de belle couleur ſervez deſſous une ſauſſe à l'allemande. Voyez au mot *ſauſſe* la maniere de la faire.

Brochet en beignets.

Quand il eſt écaillé & vuidé, ôtez l'arête du milieu, & le coupez par filets; faites le mariner avec ſel, poivre, vinaigre, ail, perſil, ciboules, clous de girofle, un morceau de beurre manié dans la farine. Laiſſez-le pendant deux heures dans ſa marinade, faites le frire enſuite & ſervez garni de perſil frit.

Brochet en Dauphin.

Choiſiſſez un beau Brochet; quand il eſt écaillé, inciſez-le ſur le côté en tournant, & de même ſur le long du dos; mettez dans les inciſions du ſel & du poivre, arroſez d'huile, & laiſſez mariner; paſſez enſuite une hatteletteTe de fer dans la tête au travers des yeux & dans le travers du corps; faites lui prendre la figure d'un Dauphin, en le tortillant, que la tête ſoit d'un côté & la queuë de l'autre. Arroſez-le enſuite de ſa marinade, pannez-le de mie de pain, faites le cuire au four, & ſervez avec une ſauſſe hachée, ou une autre.

Brochet en filets à la ſauſſe aux Capres.

Otez-lui les oüies, ſans l'écailler, fendez-le en deux & le coupez par filets. Faites-le cuire enſuite dans un court-boüillon avec du vin blanc, de l'eau, oignons, perſil, laurier, thin, baſilic, ſel, poivre, un morceau de beurre. Quand il eſt cuit, ôtez les écailles, rangez-le proprement ſur un plat, & ſervez par deſſus une ſauſſe

blanche aux capres, ou telle autre sauſſe que vous jugerez à propos.

Brochet frit en ragoût.

Quand il eſt écaillé, ôtez l'arrête, coupez-le par filets, mettez-le mariner, & après l'avoir fariné faites-le frire & ſervez avec un ragoût fait ainſi. Faites blanchir des laitances de carpes, paſſez des champignons avec un bouquet & un morceau de beurre, moüillés de coulis, ou de ſauſſe d'étuvée de carpe. Ajoûtez quelques cornichons blanchis dans le ragoût, & ſervez avec le Brochet.

Brochet à la Hollandoiſe.

Après l'avoir écaillé, coupez-le par filets, faites-le cuire avec une poignée de perſil, vin blanc, un morceau de beurre; racines, oignons, peu de ſel. Quand le Brochet eſt cuit, dreſſez-le dans un plat, paſſez ſon court-boüillon au tamis, faites-le réduire, & ſervez deſſus le Brochet.

Brochet pour Rôt.

Otez-les oüies, écaillez le côté de la queuë juſqu'à moitié; coupez-le par la moitié, fendez la queuë du côté du dos, & la tête du côté du ventre, ciſelez la queuë & la faites mariner avec ſel, poivre, vinaigre & eau; farinez-la enſuite & la faites frire. Pour la tête, faites-la cuire dans un court-boüillon, & ſervez l'une & l'autre garnie de perſil verd.

Brochet roulé à la ſauſſe hachée.

Quand il eſt écaillé, ôtez-en les arêtes; après l'avoir ouvert le plus que vous pourez, coupez-le en deux, étendez deſſus une farce faite avec de la carpe, un morceau de beurre, perſil, ciboules, champignons hachés, quelques jaunes d'œufs pour liaiſon & bon aſſaiſonnement; roulez enſuite vos moitiés de Brochet, ficelez-les, pannez-les côtés, & faites cuire dans une braiſe

maigre. Quand le Brochet eſt cuit, ſervez-le avec un ſauſſe hachée (voyez au mot *ſauſſe* la maniere de la faire.)

Brochet à la ſauſſe hachée.

Coupez-le par filets, faites-le cuire comme on l'a dit à l'Article du *Brochet* à la *ſauſſe aux capres*, & ſervez avec une ſauſſe hachée.

Brochet en ſalade.

Prenez un Brochet de deſſerte frit, ou cuit au court-boüillon, ôtez les peaux & le coupez par filets. Arrangez-les dans un plat avec perſil, ciboules hachées, culs d'Artichaux cuits, ſi vous en avez ; ſervez avec huile & vinaigre, ſel & gros poivre.

Brochets en Vives, avec une ſauſſe à l'Eſpagnole.

Coupez-leur la tête comme à des Vives, faites-les mariner avec ſel, poivre, huile. Faites-les griller enſuite après les avoir écaillés & ciſelés des deux côtés. Servez avec une ſauſſe à l'Eſpagnole (voyez au mot *ſauſſe* la maniere de la faire)

Brochet en filets frits.

Habillez votre Brochet & l'écaillez, coupez-le par tronçons & en faites des filets, puis mettez-les mariner, trempez-les enſuite dans une pâte claire, ou les poudrez ſeulement de farine. Faites les frire au beurre affiné, & les ſervez garnis de perſil frit.

Brochets en filets frits à la ſauſſe blanche.

Vos filets préparés, comme on vient de le dire, vous y pouvez faire une ſauſſe blanche qui eſt une liaiſon de Brochet avec une mie de pain pilée que vous paſſez à l'étamine après l'avoir fait boüillir dans une caſſerole deux ou trois tours avec un peu de boüillon, ou coulis de poiſſon ; faites mitonner vos filets dans cette ſauſſe bien aſſaiſſonnée de champignons, ſel, poivre, fines herbes en paquet, & ſervez.

Brochet à la Polonoiſe.

Une heure avant que de ſervir votre Brochet ; écaillez-le de façon qu'il ſoit bien blanc, fendez-le en deux, eſſuyez-le bien, coupez le enſuite en morceaux longs de quatre pouces. Arrangez vos morceaux ſur la table, couvrez-les de ſel ; mettez de l'eau ſur le feu, ſecoüez bien le ſel de deſſus vosmorceaux de Brochet, arrangez-les dans votre caſſerole avec une pincée de fleurs de muſcade, des racines de perſil en filets, & des champignons hachés. Mettez votre caſſerole ſur un feu bien allumé, moüillez-la d'eau boüillante, laiſſez-la ſur le feu juſqu'à ce qu'elle ſoit preſque toute diminuée. Alors mettez-y du beurre gros comme le poing en petits morceaux, & lui donnez du goût, s'il n'en a pas aſſez ; dreſſez votre Brochet par morceaux dans un plat, les racines par-deſſus avec la ſauſſe, & ſervez chaudement pour Entrée.

Brochet à la Polonoiſe, au ſafran.

Votre Brochet nettoyé, coupé par morceaux, & ſalé comme on vient de le dire, mettez-le dans une caſſerole avec des racines de perſil, & des fleurs de muſcade. Mettez-le cuire de la même façon avec un morceau de beurre ; coupez par tranches des oignons, faites-les bien cuire avec de l'eau dans une caſſerole ; paſſez-les enſuite à l'étamine ; qu'ils ſoient bien épais comme du coulis. Votre Brochet étant diminué ſuffiſamment, mettez-y du coulis d'oignons tant que vous jugerez à propos ; prenez environ le tiers d'une cuilier à caffé de ſafran tout pilé, mettez-le dans ce que vous voudrez pour le bien détremper ; mettez enſuite dans votre Brochet, juſqu'à ce qu'il ait belle couleur. Que tout cela ſoit d'un bon goût, dreſſez votre Brochet dans un plat & ſervez chaudement, pour Entrée.

On fait bien entrer le Brochet dans les matelotes. Enfin il se met en Pâtés, en Tourtes, en Terrines, en Potages, & en Ragoûts.

Pâté de Brochet.

Coupez votre Brochet en filets longs comme le doigt, faites-les blanchir, assaisonnez-les de bon goût, passez-les au beurre avec champignons, truffes, pointes d'asperges, laitances de Carpes.

Faites outre cela, un bon godiveau de chair de Carpes ou d'Anguilles bien assaisonné, & lié avec mie de pain trempée dans du boüillon; garnissez-en le tour de votre pâté, & une liaison de jus de citron en servant.

Autre façon.

Votre Brochet bien vuidé & bien écaillé, piquez-le de lardons d'Anguille & d'Anchois, faites une farce d'un morceau de chair de Carpe, truffes & champignons persil, ciboules; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices & bon beurre frais. Hachez bien le tout ensemble, mettez-y deux jaunes d'œufs crus, & farcissez-en le corps de votre Brochet. Faites une abaisse, garnissez-en le fond de bon beurre frais, sel, poivre, fines herbes, fines épices pour assaisonnement. Coupez votre Brochet par moitié, mettez-le sur l'abaisse, même assaisonnement par-dessus, avec un bouquet; couvrez-le de bon beurre frais, & ensuite de son abaisse dorée d'un œuf, & faites cuire au four.

Quand il est cuit, dégraissez-le bien, & jettez dedans un ragoût de queuës d'Ecrevisses, de laitances, de champignons, de truffes; que le coulis soit ample; recouvrez, & servez chaudement pour Entrée.

Tourte de Brochet.

Mettez-le par filets avec champignons, morilles & truffes hachés au fond d'une abaisse avec

ſel, poivre, perſil & morceau de champignons; ou bien deſoſſez vos poiſſons, ôtez-les arêtes & les têtes que vous ferez frire pour garnir. Quand votre tourte eſt cuite, ſervez.

Autre.

Deſoſſez vos Brochets par le dos, coupez-les en filets de la longueur du doigt, faites-les blanchir dans de l'eau tiede & un peu de verjus, paſſez-les enſuite à la caſſerole avec bon beurre, champignons, truffes, pointes d'aſperges, laitances de Carpes & un morceau de citron en cuiſant. Aſſaiſonnez le tout de ſel, poivre, clous, muſcade, ciboule & fines herbes; étant cuit, faites un petit godiveau de chair de Carpe ou d'Anguille bien aſſaiſonné, & lié avec de la mie de pain trempé dans du boüillon de poiſſon, ou purée claire.

Dreſſez une abaiſſe de pâte fine dans une tourtiere; garniſſez le fond de votre godiveau, votre ragoût de Brochet par-deſſus. Couvrez d'une pareille abaiſſe, faites cuire à petit feu, & ſervez chaudement pour Entrée, avec jus de citron.

Tourte de foies de Brochet.

Faites blanchir dans l'eau des foies de Brochet, & quand ils ſeront bien blanchis, mettez-les dans l'eau froide. Prenez champignons, truffes & mouſſerons; mettez la groſſeur de deux noix de beurre dans une caſſerole ſur un fourneau; quand il ſera fondu, mettez-y une pincée de farine & remuez toujours. Quand il ſera roux, mettez-y les champignons, truffes & mouſſerons, faites faire ſept ou huit tours, & aſſaiſonnez de ſel, poivre & un bouquet; étant paſſés, mouillez-les d'un bon boüillon de poiſſon, & les laiſſez mitonner. Ayez ſoin de les bien dégraiſſer & écumer, étant diminuées à propos, mettez-y les foies de Brochet; laiſſez les achever de miton-

ner ; achevez de lier avec un coulis d'Ecreviſſes ou autres, ou bien avec une liaiſon d'un jaune d'œuf & crême. Laiſſez enſuite refroidir votre ragoût, foncez une tourtiere d'une pâte feüilletée, vuidez-y le ragoût de foies de Brochet ; couvrez d'une abaiſſe de la même pâte, faites une bordure dorée d'un œuf battu ; mettez cuire au four ou ſous un couvercle. Votre Tourte étant cuite, dreſſez-la dans un plat, ôtez-en le couvercle, mettez-y un peu de coulis clair d'Ecreviſſes, recouvrez & ſervez chaudement.

Ragoût de foies de Brochets, en maigre.

Prenez des foies de Brochets, ôtez-en l'amer, faites les blanchir dans de l'eau, mettez-les enſuite dans l'eau froide ; mettez un peu de beurre dans une caſſerole, tant ſoit peu de farine, faites-le rouſſir, champignons, truffes coupés par tranches & mouſſerons ; paſſez le tout enſemble, moüillez-le d'un peu de boüillon de poiſſon, mettez-y un bouquet, ſel, poivre, & laiſſer mitonner à petit feu. Mettez-y les foies. Que le ragoût, ſoit d'un bon goût, qu'il ait un peu de pointe ; dreſſez dans un plat & ſervez chaudement pour Entremets.

Terrine de Brochet & d'Anguille en maigre.

Voyez au mot *Anguille* l'article, *Terrine d'Anguille & de Brochet.*

Potage de Brochets aux Huîtres.

Vuidez un Brochet, coupez-le par la moitié, faites le griller à petit feu, pelez-le enſuite & le mettez dans une caſſerole avec un demi-ſetier de vin blanc & un peu de boüillon de poiſſon ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes, & fines épices, une tranche de citron verd, un oignon, perſil, & ciboules, un morceau de beurre manié dans la farine. Faites cuire le tout enſemble.

Prenez des Huîtres écaillées la quantité qu'il

en faut, mettez-les dans une casserole, faites-leur faire trois ou quatre tours sur le feu, nettoyez-les ensuite une à une & les mettez sur une assiette. Passez de petits champignons & quelques tranches de truffes dans une casserole avec un peu de beurre & bouquet de persil, moüillez-les d'un boüillon de poisson & laissez mitonner à petit feu.

Faites un coulis de cette maniere; prenez deux ou trois tronçons d'Anguille que vous passez dans une casserole avec un peu de beurre. Pelez une douzaine d'amandes douces & les pilez dans un mortier, mettez-y l'Anguille qui est roussie avec les coquilles d'une douzaine d'Ecrevisses & trois ou quatre jaunes d'œuf, pilez bien le tout ensemble.

Prenez un oignon coupé par tranches, quelques morceaux de carote & panais, passez-les dans une casserole, avec un peu de beurre. Quand ils seront roux, d'une belle couleur, mouillez les d'un boüillon de poisson & y mettez de petites croûtes de pain avec des champignons coupés par tranches, un peu de persil, & une ciboule entiere, quelques clous, & tant soit peu de basilic; faites mitonner le tout ensemble.

Etant cuit, tirez le coulis qui est dans le mortier, délayez-le dans la casserole, & l'ayant passé dans une étamine vuidez-le dans une terrine.

Le ragoût de champignons étant cuit dégraissez-le bien, mettez-y les huitres, faites-leur faire trois ou quatre tours sur le fourneau, sans les laisser boüillir. Liez le ragoût avec votre coulis: Mitonnez des croûtes de boüillon de poisson dans le plat où vous voulez servir votre potage. Dressez proprement le Brochet dessus, garnissez le potage d'un cordon d'Huitres, jettez le coulis par-dessus & servez chaudement.

Potage de Brochet aux Choux.

Faites cuire le Brochet, comme on vient de le dire ; coupez par la moitié des choux pommés, lavez-les bien, faites-les blanchir dans l'eau bouillante ; mettez-les ensuite dans l'eau froide, pressez-les bien, faites-en deux ou trois paquets ficelés. Empotez-les dans une marmite avec du bouillon de Poisson, & prenez tout le gras ; mettez-y un paquet de carotes ou de panais, un de racines de persil, & une demi-douzaine d'oignons ; assaisonnez de sel & d'un oignon piqué, & les mettez cuire. Etant cuit, que votre bouillon soit d'un bon goût, mitonnez-en des croûtes dans le plat où vous voulez servir votre Potage ; dressez proprement votre Brochet dessus, garnissez le Potage d'une bordure de choux, & le mouillez de même bouillon & servez chaudement.

Potage de Brochets aux navets.

Faites cuire votre Brochet, comme on vient de le dire ; coupez des navets en dés ou en long, farinez les, faites-les roussir dans du beurre raffiné. Etant bien roux, tirez-les, laissez-les égoutter ; mettez-les dans une petite marmite avec du bouillon de Poisson, & laissez cuire.

Mitonnez des croûtes dans le plat où vous voulez servir le Potage de bouillon de Poisson ; dressez ensuite le Brochet dessus bien proprement, garnissez le potage d'un cordon de navets, que ce bouillon où ont cuit les navets soit d'un bon goût ; jettez-le par dessus, & servez chaument.

Voyez au commencement de cet article, & sous les articles *Ragoût*, *Paté*, les effets que peut produire le Brochet différemment déguisé.

BROCHETON, *Luciolus*, diminutif des Brochets. Il s'apprête comme le Brochet.

BROQUES, chez les Italiens *Brocolis*. Ce sont des rejettons du chou verd à grandes feüilles, qu'il pousse lorsqu'on l'a dépouillé de ses feüilles. Ils sont plus sains que le chou; on en fait usage principalement pendant le carême, où ils se mangent à la purée & en Entremets, quelquefois aussi tous crus en salade; on en fait aussi des Potages en maigre.

Potage de Brocolis en maigre.

Vos brocolis bien épluchés, jettez-les dans de l'eau fraiche, & les faites blanchir; empotez-les ensuite dans une petite marmite avec une cuillerée de jus d'oignons, & une cuillerée de boüillon de santé. Quand ils sont cuits, mitonnez des croûtes d'un boüillon de santé clair; que ce Potage soit d'un bon goût, ainsi que le boüillon où les brocolis ont cuit; mettez-y une cuillerée de coulis de racines. (Voyez à l'article *Racine*, la maniere de le faire.) Garnissez le potage d'un cordon de brocolis, mettez un petit pain au milieu, & jettez par dessus le boüillon où ont cuits les Brocolis, & servez.

BRUSSOLES. Prenez de la viande en tranches, battez-les un peu avec le dos d'un couteau; mettez-les dans une casserole avec plusieurs bardes de lard rangées dessous; poudrez-les de persil & ciboules hachés & épices; continuez de faire un lit de semblable assaisonnement, & un lit de tranches de viande jusqu'à la fin que vous les couvrez bien de bardes de lard; mettez-les cuire à la braise, feu dessous & dessus ayant bien couvert la casserole.

Quand elles sont cuites, faites un coulis de carcasses de perdrix, le tout bien dégraissé, mettez ces tranches dans un plat, & le coulis par dessus: ce sont des brussoles ou bursoles à la braise, & qu'on sert pour Entrées.

On

Autre façon.

On peut encore les farcir d'un bon godiveau haché & bien pilé dans un mortier avec fines herbes, jaunes d'œufs, crême & assaisonnemens ordinaires, mettant cette farce dans des fricandeaux bien larges, qu'on envelope de bardes de lard, & on les fait cuire au four dans une tourtiere; étant cuits, vous y faites un ragoût que vous jettez par dessus, composé de truffes, mousserons, & un coulis de veau pour liaison.

Voyez aux mots *Ragoûts* & *Farces*, les effets que peuvent produire les Brussoles.

C.

CAFFE', *Sorbitio fabagina, vulgò caffæum.* L'arbre qui le produit est un petit arbrisseau fort bas, qui porte des fleurs odorantes. Ses feüilles ont environ cinq pouces de long sur deux de larges dans le milieu, & sont terminées en pointes. Les fleurs naissent des aissellles des feüilles, & sont remplacées par des baies, dont chacune renferme deux semences ovales, envelopées d'une peau fort mince, arrondie d'un côté, & applaties de l'autre, avec une petite rainure qui les traverse dans leur longueur.

On nous apporte en France du *Caffé* de l'Arabie, sous le nom de caffé du Levant, dont l'espece est beaucoup plus petite que toutes les autres, & de Java par la voie de Hollande, beaucoup plus gros & plus blanchâtre, & que l'on vend sous le nom de Caffé de Java ou d'Orient. On nous en apporte encore de l'Amérique sous le nom de Caffé de Surinam, dont les baies sont de grosseur différente, & de couleur verdâtre. Il nous en vient aussi de l'Isle de Bourbon en Afrique, sous le nom de Caffé de Bourbon.

Le *Caffé* de la meilleure qualité doit être choisi

nouveau, verdâtre, de moyenne groſſeur ; ne ſentant point le moiſi, mais le foin, d'un goût d'herbe agréable, compacte & quelque peu tranſparent.

On prépare aujourd'hui dans preſque toutes les parties du monde avec les baies de caffé rôties & miſes en infuſion, une liqueur connuë ſous le nom de *Caffé*.

La maniere de préparer cette boiſſon, eſt différente chez différens peuples.

Suivant l'analiſe chimique, & les expériences faites ſur les baies de caffé rôties, on peut admettre dans l'infuſion ou décoction du caffé, dont on ſe ſert pour l'ordinaire, un extrait gommeux impugné de parties huileuſes, fixes & volatiles, ſenſible à la vuë & au goût, qui ſe dégagent des baies que l'on a fait rôtir, & qui ſe mêlent avec l'eau.

Il s'enſuit donc que le *Caffé* tient de la vertu délayante de l'eau chaude ; qu'il poſſéde les qualités émollientes & modérément nourriſſantes des ſubſtances farineuſes & huileuſes ; qu'en conſéquence de ſon principe volatil, il contient des parties qui aiguiſſonnent les fibres, & réveillent les eſprits animaux ; que ſon principe huileux, & ſon principe ſalin joints enſemble, agiſſent en qualité de ſavon naturel, & que l'eau qui en eſt une fois impugnée, ſe mêle avec la maſſe du ſang, & agit par ſa qualité réſolutive & déterſive.

Les autres vertus du caffé dépendent des différentes ſubſtances que chaque perſonne y ajoute ſuivant ſon goût.

On peut donc aſſurer que le caffé donne de l'activité, & bannit le ſommeil, qu'il déſaltere & appaiſe la chaleur extraordinaire qui accompagne la fievre & l'indigeſtion ; & que dans les maux de têtes qui naiſſent des congeſtions du

ſang dans cette partie, il contribuë à détourner les humeurs vers les parties inférieures.

Le Caffé eſt ſalutaire à ceux qui ſont d'un tempérament mélancolique, qui ſe nourriſſent d'alimens groſſiers & viſqueux, & qui ne boivent point de vin. La maniere dont les Turcs vivent en eſt une preuve ſenſible ; car quoiqu'ils vivent de légumes, de fruits, de lait, de pain mal cuit & ſans levain, ils ſont rarement affligés de maladies d'eſtomac, dit M. le Febvre. Cette liqueur leur eſt encore néceſſaire à cauſe du fréquent uſage qu'ils font des Opiats & des Narcotiques.

Le Caffé que l'on prend une heure après le dîner, eſt encore bon pour ceux qui ſont ſujets aux maux de tête, & qui ont l'eſtomac affoibli par de longues méditations. Il eſt encore très-bon pour le mal de tête que cauſe l'ivreſſe.

L'uſage journalier du Caffé paroit convenir davantage à ceux qui ſont d'un tempérament phlegmatique, qu'aux perſonnes colériques, maigres, exténués, & dont le ſang circule trop vîte. Si ces dernieres ont leur ſanté à cœur, elles le prendront foible, coupé avec du lait, & avec un peu de pain rôti : il eſt même bon de boire un verre d'eau froide auparavant.

L'eſtomac ſe trouve par là fortifié contre les qualités affoibliſſantes de l'eau chaude ; la digeſtion des alimens qu'on a pris ſe fait plus facilement, & le ventre conſerve ſa liberté.

L'uſage immodéré du Caffé eſt extrêmement préjudiciable, ſurtout aux perſonnes foibles, ou qui ont le ſyſtême nerveux trop prompt à s'émouvoir ; mais l'abus que l'on fait d'une choſe, ne doit point en détruire l'uſage.

M. Andry dans ſon traité des Alimens de carême, enſeigne la maniere de préparer un Caffé préférable à celui que l'on prend ordinairement.

Il est d'un goût & d'une odeur plus agréable ; il est ami de la tête & de l'estomac, il dissipe les crudités, il corrige l'acrimonie des humeurs, & guérit la toux, la plus obstinée, la voici.

Prenez du Caffé cru dépoüillé de sa coque, une dragme ; faites-le boüillir dans huit onces d'eau commune pendant un demi quart d'heure, vous aurez une liqueur couleur de citron. Laissez-la reposer, & buvez-la avec un peu de sucre.

On ne sera point fâché de trouver ici les réflexions de M. Andry, sur la nature & les propriétés du Caffé. La préparation qu'on donne au Caffé par la force du feu, en change, dit-il, considérablement la nature. Ce fruit contient des principes volatils, & des principes fixes intimément unis ensemble, par le moyen d'un phlegme grossier & visqueux qui les lie ; mais le feu résout & consume ce phlegme : ensorte que les principes volatils, dégagés de leurs liens, sont plus en état de se développer dans l'estomac & de communiquer ensuite au sang leur activité ; ce qui est cause que le Caffé chasse le sommeil, remédie aux affections soporeuses, facilite la respiration, & provoque les urines.

De plus les sels âcres & adustes qu'il contient quand il est ainsi préparé, & qui s'y trouvent alors en très-grande quantité, sont autant de particules irritantes, qui étant toutes dans un grand mouvement, agacent les organes, & ouvrant par ce moyen les conduits du cerveau, procurent aux esprits animaux un cours libre & aisé, qui fait qu'on peut se passer plus long-tems de dormir.

Ces mêmes corpuscules s'insinuant dans les branches des poumons, les délivrent des matieres grossieres, dont elles se trouvent quelquefois embarrassées, ce qui facilite la respiration.

Enfin comme le propre des amers est de ré-

ſoudre, il arrive qu'une partie du ſang ſe tourne en ſéroſité ; & qu'après s'être filtré dans les reins, elle tombe dans la veſſie, ce qui fait qu'on urine plus abondamment, & qu'on ſe guérit ou ſe garantit par-là de quantité d'obſtructions.

Mais ſi l'on conſidére la cauſe de tous ces bons effets, on verra que le Caffé n'eſt pas une boiſſon dont on puiſſe faire excès impunément, puiſqu'il eſt impoſſible, lorſqu'on en prend trop, qu'il ne diſſipe les eſprits à force de les agiter, qu'il n'épaiſſiſſe le ſang à force d'en ſéparer la partie ſéreuſe, & enfin qu'il ne relâche ou engourdiſſe les organes, à force de les agacer.

D'ailleurs le Caffé devenu extrêmement poreux & alcalin par l'action violente & immédiate du feu, qui en a, pour ainſi dire, criblé toutes les parties, eſt capable d'abſorber à la longue, les ſels & les ſoufres les plus intimes du ſang, & de les entraîner ainſi par les urines. Le moindre de ces accidens eſt capable de ruiner le tempérament le plus robuſte ; auſſi remarque-t-on que ceux qui font excès de Caffé, joüiſſent rarement d'une ſanté parfaite.

Les effets ſalutaires que le Caffé modérément pris, a coutume de produire par ſes parties actives, font voir qu'il doit principalement convenir en carême, à cauſe de la qualité des nourritures dont on uſe alors, qui pour la plupart ſont froides & aqueuſes. Auſſi remarque-t-on qu'il fait beaucoup de bien après qu'on a mangé du poiſſon, pourvû toutefois que ce poiſſon ne ſoit point trop aſſaiſonné, & qu'on ne boive point le vin trop pur ; car alors le Caffé ne peut faire que du tort, en ſe joignant à des ſucs déja trop vifs, dont l'action demanderoit plutôt d'être ralentie qu'excitée.

Crême de Caffé.

Prenez ce qu'il en faut pour quatre bonnes tasses; faites-le bouillir dans une caffetiere avec de l'eau. Reposé, tirez-le au clair; mettez-le ensuite avec une chopine de crême & un quarteron de sucre; faites-le bouillir & réduire à moitié, délayez-y quatre jaunes d'œufs & plein une cuiller à caffé de farine; passez votre crême au tamis, & la faites cuire au bain-marie.

Cette crême est aussi saine qu'agréable.

Autre façon.

Prenez une pinte de crême, mettez-la dans une casserole avec un morceau de sucre & deux cuillerées à bouche de Caffé en poudre; faites boüillir le tout, & l'ôtez ensuite de dessus le feu.

Prenez ensuite deux ou trois gisiers de volaille, ouvrez-les, prenez & hachez la peau; mettez-la ensuite dans un gobelet avec un verre de votre crême à Caffé, auprès du feu ou sur la cendre chaude; étant pris, mettez-le dans votre crême de Caffé, & passez-le promptement par l'étamine; mettez votre plat sur de la cendre chaude, couvrez votre crême d'un autre plat avec du feu dessus. Quand elle est prise, mettez-la dans un lieu frais, & la servez pour Entremets quand vous voudrez.

Vous pouvez aussi la servir à la glace.

CAILLE, *Coturnix.* C'est un petit oiseau un peu plus gros qu'une Grive; elle a un assez beau plumage, & un ramage peu agréable; elle vit ordinairement de millet, de blé & d'autres grains.

Quelques Auteurs ont regardé la caille comme un fort mauvais aliment; elle n'est cependant pas aussi pernicieuse qu'ils nous le veulent faire croire, & on la sert sur les meilleures tables. Elle est quelquefois un peu difficile à digérer, & cela parce qu'étant fort grasse, ses parties

graisseuses se figent & pesent sur l'estomac ; mais quand on en use avec modération, on ne s'apperçoit gueres de ce petit inconvénient.

Elle doit être choisie jeune, tendre, grasse & bien nourrie.

Elle convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempérament, pourvû qu'on en use avec modération.

On apprête les cailles de bien des façons : voici les plus ordinaires.

Cailles à la broche.

Vuidez & faites refaire vos Cailles sur de la braise, envelopez-les de feüilles de vigne bardées de lard ; faites-les rôtir, & servez avec un jus d'orange si vous voulez.

Cailles à la braise.

Vos Cailles bien vuidées & retroussées proprement, mettez dans leur corps une bonne farce faite avec blanc de chapon, moëlle de bœuf assaisonnée de sel, muscade, poivre & jaunes d'œufs crus ; garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battuës ; arrangez-y vos cailles farcies, & y mettez un morceau de jambon cru & haché, assaisonné de sel, poivre, & un bouquet de fines herbes ; couvrez de même vos Cailles de bardes de lard & de tranches de bœuf, couvrez bien votre marmite, & faites cuire feu dessus & dessous.

Faites un ragoût de ris d'Agneau ou de ris de Veau passé au blanc, avec champignons, truffes & crêtes ; mettez-y vos Cailles, un peu avant de les servir ; liez avec un bon coulis blanc, ou bien avec de la crême & quelques jaunes d'œufs, & servez.

Si vous voulez les servir au roux, vous moüillez le ragoût de jus, & le liez d'un bon coulis de veau & de jambon, si vous n'en avez point de perdrix. Vous retirez vos Cailles de

votre ragoût, vous les rangez dans un plat; jettez votre ragoût par dessus, & servez chaudement.

Cailles en ragoût.

Fendez vos Cailles en deux sans les séparer, passez-les à la casserole avec lard, sel, poivre, fines herbes en bouquet, trois ou quatre champignons, un peu de boüillon gras & farine frite; laissez cuire le tout doucement, étant cuit, & avant que de le servir, nourrissez ce ragoût d'un bon jus de Mouton en servant pour Entrée.

Autre façon de Caille en fricassée.

Passez vos Cailles dans la casserole avec un peu de lard fondu & leur garniture, sçavoir, champignons, truffes, morilles, mousserons, avec une tranche de jambon battuë dedans; assaisonnez de sel, poivre, clous & bouquet de fines herbes; si vous n'aviez point de coulis, vous mettriez un peu de farine, vous lui feriez faire deux ou trois tours, & les moüilleriez d'un bon jus, & y ajouteriez un verre de vin de Champagne, & les feriez mitonner à petit feu. Ayez soin de les bien dégraisser.

Lorsqu'elles sont presque cuites, vous les liez d'un bon coulis quand vous êtes prêt à les servir; si vous n'en avez point, vous les liez d'une liaison faite avec deux ou trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de jus ou de verjus, & les servez chaudement.

Cailles aux choux ou au coulis de lentilles.

On sert aussi les Cailles aux choux garnies de petit lard, ou au coulis de lentilles comme les Perdrix. Voyez à l'article *Perdrix*.

Cailles à la poële.

Fendez vos Cailles un peu sur le dos, faites une farce avec du lard ratissé & un peu de jambon, une truffe, quelques foies gras, un jaune

d'œuf

d'œuf cru, le tout haché enſemble, pilé & aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade & fines herbes ; farciſſez-en vos cailles, mettez au fond d'une caſſerole des bardes de lard, rangez vos cailles deſſus, l'eſtomac en deſſous avec ſel, poivre & fines herbes deſſus & deſſous ; couvrez-les de tranches de veau, & de jambon, & de bardes de lard ; fermez enſuite votre caſſerole avec une aſſiette, enſorte qu'elle touche la viande ; mettez un linge autour de l'aſſiette, & une autre couverture par deſſus. Faites ſuer ſur des cendres chaudes votre caſſerole pendant deux heures, & un moment avant de ſervir ôtez les tranches de veau, de jambon & de lard. Finiſſez vos cailles ſur le fourneau, & quand elles ont pris belle couleur, & que le jus eſt attaché à la caſſerole, tirez les cailles, arrangez-les ſur un plat, ôtez la graiſſe qui eſt dans la caſſerole, mouillez ce qui eſt attaché de bouillon & de jus, autant de l'un que de l'autre pour le détacher ; mettez-y un peu de poivre concaſſé & un jus de citron ; paſſez ce jus au tamis, jettez-le ſur vos cailles, & ſervez chaudement.

Les Pigeons, les Poulets & les Perdraux, ſe font de la même maniere.

Cailles à la cendre aux Ecreviſſes.

Flambez vos Cailles, vuidez-les, laiſſez-leur les pates, & ôtez les ergots, vuidez-les par la poche, & les refaites légérement ; foncez une caſſerole de tranches de veau & de jambon, paſſez des truffes & des champignons hachés dans du lard fondu, mettez-les ſur le veau, & arrangez les cailles deſſus, l'eſtomac en deſſous; mettez-y autant d'écreviſſes que de cailles, après les avoir paſſés dans du lard fondu, & les arrangez entre les cailles; couvrez de bardes de lard, & faites cuire à la braiſe. Une heure après, ôtez les écreviſſes, & laiſſez les cailles.

Quand elles ſont cuites, vous les dégraiſſez & les finiſſez comme les Pigeons à la poële; quand elles ſont dégraiſſées, vous remettez chauffer les écreviſſes dans la ſauſſe, après leur avoir ôté les petites pates, puis vous ſervez avec un jus de citron.

Cailles au gratin.

Prenez ſix ou huit Cailles, après les avoir plumées & vuidées faites-les refaire dans de la graiſſe; foncez une caſſerole de tranches de veau & de jambon, mettez vos cailles deſſus avec perſil, ciboules, champignons, le tout haché, paſſez dans du lard fondu; couvrez de bardes de lard, & faites cuire ſur la cendre chaude. Quand elles ſont cuites, retirez-les & dégraiſſez ce qui reſte dans la caſſerole où elles ont cuit, & mouillez d'un coulis clair; faites faire un bouillon pour mieux dégraiſſer, & paſſez au tamis. Dreſſez les cailles ſur le plat où vous aurez fait le gratin, & ſervez deſſus la ſauſſe où elles ont cuit avec un jus de citron.

Le gratin ſe fait en prenant deux foies de volailles que vous hachez avec perſil, ciboules, champignons, ſel, poivre, lard rapé, & deux jaunes d'œufs pour liaiſon. Vous étendez cette farce ſur le plat que vous devez ſervir, & la faites attacher ſur un très-petit feu; vous égouttez bien la graiſſe, & ſervez deſſus les cailles.

Cailles au laurier.

Prenez huit Cailles, flambez-les, vuidez-les, farciſſez les d'une farce faite avec leurs foies, lard rapé, perſil, ciboules, champignons hachés, aſſaiſonnez de ſel, poivre, & liez de deux deux jaunes d'œufs; couſez vos cailles quand elles ſeront farcies, faites les refaire dans de la graiſſe, & les faites cuire à la broche enveloppées de bardes de lard & de feuilles de papier.

Prenez enſuite huit feuilles de laurier, faites-

les blanchir ; mettez-les dans une essence, faites un bouillon, & servez dessus les cailles.

Cailleteaux au salpicon.

Prenez six cailleteaux, flambez-les, refaites-les sur un fourneau, laissez-leur les pates en entier ; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon avec leger assaisonnement, mettez-y du lard fondu ; arrangez ensuite vos cailleteaux dessus, l'estomac en dessus ; couvrez de bardes de lard, & faites cuire à la braise à très-petit feu. Quand ils sont cuits, dressez-les sur un plat, après les avoir bien essuyés de leur graisse, & servez en salpicon par dessus.

Pour faire le salpicon, prenez des champignons, des ris de veau blanchis que vous coupez en petits dés & un bouquet ; vous passez le tout avec un morceau de beurre, une tranche de jambon ; mouillez-les de bon bouillon, faites-les cuire & les dégraissez. Quand le salpicon est presque cuit, ajoutez-y du coulis, quelques morceaux d'artichaux cuits, de petits œufs blanchis, coupez en dés les artichaux.

Quand tout est cuit, & de bon goût, vous servez dessus les cailleteaux.

Cailles en compôte.

Habillez cinq cailles, troussez les pates dans le corps, passez une brochette pour les tenir en état, faites-les revenir un peu dans une casserole avec du beurre ; retirez-les ensuite & les passez sur le feu avec un ris de veau blanchi coupé en quatre, des truffes, champignons, une tranche de jambon, un morceau de beurre, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, mettez-y une pincée de farine mouillée avec du bouillon, un peu de réduction, un verre de vin de Champagne ; faites cuire le tout ensemble à petit feu, dégraissez le ragoût. Quand les cailles sont cuites, mettez-y un peu de coulis, ôtez le jam-

bon & le bouquet ; preſſez un jus de citron dans la ſauſſe, dreſſez les cailles dans le milieu & la garniture autour.

Poupeton de Cailles.

Prenez de la cuiſſe de Veau, moëlle de Bœuf, lard blanchi, le tout bien haché avec champignons, ciboules, perſil, mie de pain trempée dans du jus, & deux œufs crus. Cela fait, formez votre poupeton, c'eſt-à-dire, prenez une tourtiere, garniſſez le fond de bardes de lard, & par deſſus mettez votre hachis, puis vos cailles paſſées au roux auparavant ; couvrez-les enſuite du reſte de votre hachis, couvrez votre tourtiere, mettez feu deſſus & deſſous & les laiſſez cuire. Votre poupeton étant cuit, vous le tirez adroitement ſans le crever, le renverſant dans un plat ſens deſſus deſſous.

Autre façon.

Faites un godiveau, de Veau, de graiſſe de Bœuf, de lard, avec un peu de ciboules, perſil, un peu de jambon, champignons, ſel, poivre, clous muſcade, fines herbes, quelques grains de coriandre battus, le tout bien haché enſemble ; ajoutez-y un peu de mie de pain trempée dans de la crême, quatre ou cinq jaunes d'œufs crus, le tout bien pilé dans un mortier ; garniſſez une poupetonniere de bardes de lard, & enſuite de farce bien arrangée ; mettez dedans vos cailles en ragoût, comme on vient de le dire dans l'article précédent ; couvrez-les de la même farce, de peur que la ſauſſe du ragoût ne ſorte, & la frottez par deſſus d'un œuf battu ; mettez des bardes de lard par deſſus, & faites cuire feu deſſus & deſſous.

Quand votre poupeton eſt cuit, renverſez-le dans un plat, au deſſus faites un trou où vous mettrez un petit coulis de ce que vous voudrez, & ſervez chaudement.

Cailles en Surtout.

Les Cailles en surtout se font de la même façon que les Beccassines en surtout. Voyez au mot *Beccassine*, l'article *Beccassines en Surtout.*

Cailles au Basilic.

Echaudez vos cailles & les faites blanchir; faites-leur sur le dos une petite fente pour y pouvoir mettre la farce suivante.

Prenez du lard cru, basilic, persil, sel & poivre, hachez bien le tout ensemble, farcissez-en vos cailles; faites les cuire ensuite dans un pot avec de bon boüillon & assaisonnemens. Quand ils seront cuits, retirez-les, dorez-les avec des œufs battus, poudrez-les de mie de pain; ensuite faites-les frire dans du sain-doux, jusqu'à ce qu'ils ayent pris une belle couleur, & les servez chaudement pour Entrée.

On sert aussi les Pigeons de la même façon.

Bisques de Cailles.

Vos Cailles troussées proprement, passez-les au roux comme des Poulets, empotez-les dans un petit pot avec bon boüillon, bardes de lard, un bouquet de fines herbes, clous & autres assaisonnemens, avec un morceau de tranche de Bœuf battu, un autre de lard maigre & du citron verd, & faites cuire à petit feu. Garnissez votre bisque, comme la bisque de Poularde, (voyez *Poularde*) de ris de veau, culs d'artichaux, champignons, truffes, fricandeaux, crêtes, dont vous faites un cordon avec les plus belles; mettez un petit coulis de veau clair par dessus, & servez.

Potage de Cailles.

Faites-cuire vos Cailles blanchies & bien retroussées dans de bon boüillon gras, avec fines herbes, quelques bardes de lard dans la marmite; faites un coulis de blanc de volaille rôtie, met-

tez-le dans une petite marmite bien couverte; trempez-en votre potage qui doit être de croûtes de pain mitonnées avec de bon boüillon clair; rangez ensuite vos cailles dessus, arrosez les de bon jus, & avant de servir, pressez un jus de citron dans le coulis, & le mettez par dessus; puis servez ce potage garni de crêtes de Coq farcies de ris de veau piqués & rôtis.

Le Potage de Perdrix se fait de la même façon que le Potage de Cailles.

Potage de Cailles aux racines.

Faites de bon boüillon, passez-le dans une marmite, empotez-y vos cailles avec des racines de persil, panais, & petites ciboules entieres. Le tout étant cuit ensemble, mitonnez votre Potage, mettez vos cailles dessus, garnissez de panais & de petites ciboules, arrosez avec de bon jus de veau, & servez.

On fait de la même maniere des Potages de Chapon, Poularde & autres aux racines.

Potage de Cailles en maniere d'Oil.

Faites blanchir à l'eau vos cailles, & les empotez avec de bon jus; mettez-y un paquet de porreaux coupés par morceaux, quelques ciboules, & bouquet de fines herbes, un de céleri, un autre de navets, un paquet d'autres racines.

Le tout étant cuit, faites mitonner votre Potage du même boüillon, rangez vos cailles dessus, faites un cordon de vos racines, jettez un bon jus par dessus, & servez.

On sert de même toute sorte de volaille.

Potage de Cailles farcies.

Faites une farce de blanc de Chapon, moëlle de Bœuf, jaunes d'œufs crus, assaisonnée de sel, muscade, & un peu de poivre blanc; farcissez-en vos cailles, faites-les cuire dans un

pot avec bon boüillon & bouquet de fines herbes. Quand elles ſont cuites, entretenez-les chaudement ſur la cendre chaude, puis faites un coulis.

Prenez deux livres de veau, un morceau de jambon; coupez-les par tranches, garniſſez en le fond d'une caſſerole avec un oignon coupé par ttanches, carotes & panais, & le laiſſez ſuer. Quand il ſera attaché comme un jus de veau, mouillez-le de bouillon & de jus, moitié l'un, moitié l'autre; mettez-y quelques croûtes de pain, champignons, truffes hachées, un peu de perſil, de ciboules & de baſilic, deux ou trois clous; faites cuire le tout enſemble.

Pilez dans le mortier deux ou trois cailles cuites à la broche, ou bien un Perdreau; le coulis étant cuit, ôtez les tranches de veau de la caſſerole, délayez dedans les cailles qui ſont pilées, paſſez-les à l'étamine; vuidez votre coulis dans une marmite que vous tiendrez chaudement ſur des cendres; mitonnez vos croûtes d'un bon bouillon, dreſſez vos cailles ſur le Potage tout autour, mettez au milieu un petit pain farci, jettez votre coulis par deſſus, & ſervez chaudement.

Les Potages de Perdreaux, de Faiſandeaux, & de gros Pigeons, ſe font de même.

Potage au roux de Cailles ſans les farcir.

Faites-les cuire, comme on vient de le dire, faites un ragoût de truffes ou de petits champignons. (Voyez à l'article *Truffes & Champignons*, la maniere de le faire.) Mitonnez des croûtes de bon bouillon, dreſſez les cailles ſur votre Potage, mettez ce ragoût tout autour, jettez par deſſus le coulis de caille, comme on l'a dit dans l'article précédent, & le ſervez chaudement.

L'on fait un potage de croûtes attachées avec

un coulis de cailles par dessus & servez chaudement.

Potage de Cailles en profitrolle.

Faites cuire des cailles à la braise, passez crêtes, ris de veau, culs d'artichaux, champignons & truffes dans une casserole avec un peu de lard fondu ; mouillez-le d'un jus de veau, & le dégraissez bien ; liez-le d'un coulis de Perdrix : (voyez à l'article *Perdrix*, la manière de le faire.) Tirez les cailles cuites à la braise, laissez-les égoutter, & les mettez dans le ragoût. Vuidez vos petits pains, mettez dans chacun une caille avec un peu de ragoût ; faites-les mitonner ensuite tant soit peu dans un jus de veau ; mitonnez des croûtes dans un plat, moitié jus de veau, & moitié bouillon ; dressez le gros pain dans le milieu, & les petits autour, avec les culs d'artichaux entre deux. Garnissez le tour de votre Potage de crêtes & de ris de veau, ou bien d'une bordure de petits champignons farcis. Que le ragoût & le coulis soient d'un bon goût, jettez-le par dessus, & le servez chaudement.

Les profitrolles de Perdreaux, de Tourterelles & de petits Pigeons se font de la même maniere.

Paté chaud de Cailles.

Vuidez & retroussez proprement vos cailles, gardez-en les foies, battez-les sur l'estomac avec un rouleau ; piquez-les de gros lard & jambon, assaisonnez de poivre, sel, fines herbes & fines épices ; fendez vos cailles par le dos, faites une farce avec les foies de vos cailles, du lard rapé, champignons truffes, ciboules & persil, sel, poivre, fines herbes, fines épices, le tout haché bien menu & pilé, farcissez-en le corps de vos cailles.

Hachez encore & pilez du lard, faites une pâte composée d'un œuf, de bon beurre & fa-

rine & un peu de sel, formez-en deux abaisses ; mettez-en une sur du papier beurré, prenez du lard pilé dans le mortier, étendez-le proprement sur l'abaisse, assaisonnez vos cailles & les rangez proprement sur votre lard après leur avoir cassé les os.

Ajoutez champignons, truffes, feüilles de laurier, le tout bien couvert de bardes de lard ; couvrez de votre seconde abaisse, fermez les bords tout autour, dorez votre pâté & le mettez au four.

Quand il sera cuit, ôtez le papier de dessous, ôtez le couvercle du pâté, levez toutes les bardes de lard, dégraissez-le bien ; ayez un bon coulis de Perdrix, quelques ris de veau, champignons & truffes ; jettez ce ragoût dedans avec un jus de citron, couvrez votre pâté & servez chaudement pour Entrée.

Les Pâtés chauds de Perdrix, de Poulets, d'Aloüettes, de Pigeons, de Grives & autres semblables, se font de la même maniere.

Tourte de Cailles.

Ayant bien nettoyé & trouſſé vos cailles, dressez-les sur une abaisse de pâte fine, assaisonnées de sel & poivre, paquet de fines herbes ; ajoutez-y ris de veau, champignons & truffes par morceaux, lard pilé ou fondu au dessus de vos Cailles & moëlle de Bœuf ; couvrez votre tourte & la faites cuire, & servez chaudement.

Autre Tourte de Cailles.

Pressez les foies de vos cailles, ôtez-en l'amer, mettez-les sur une table avec des champignons, un peu de jambon & de lard, de la ciboule & du persil haché, assaisonnés de poivre, de sel & fines herbes ; hachez bien le tout ensemble, & les pilez dans le mortier avec deux jaunes d'œufs. Le tout bien pilé, farcissez-en vos cailles, farinez une tourtiere, faites une abaiss

de pâte brisée, qui ne soit ni trop épaisse ni trop mince ; faites un petit lit de lard ratissé, assaisonnez de sel, poivre, un peu de muscade ; arrangez les cailles avec quelques ris de veau, crêtes, petits champignons & mousserons ; assaisonnez-les dessus comme dessous, mettez un bouquet dans le milieu ; couvrez-les de tranches de veau, de bardes de lard, couvrez d'une abaisse de même pâte, frottez votre tourte d'un œuf battu, & la mettez au four. Etant cuite, dressez-la dans un plat, découvrez-la, ôtez-en les tranches de veau & les bardes de lard, dégraissez-la bien ; jettez dedans une essence de jambon, recouvrez & servez chaudement.

Pour connoître les différens effets que peuvent produire les Cailles diversement déguisées, voyez les articles, *Sausse*, *Ragoût*, *Epices*, *Assaisonnemens*, *Tourte & Pâté*.

CAILLETEAU, *Coturnicis Pullus*, c'est le petit de la Caille. On sert les cailleteaux rôtis de la même façon que les cailles ; on les sert aussi en salpicon. Voyez ci-devant l'article *Cailleteaux au salpicon*.

Caisse de filets de viande mêlées.

Faites une farce fine avec du blanc de volaille cuite que vous hachez avec du lard & de la graisse de Bœuf blanchie, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, sel, poivre, & que vous liez de six jaunes d'œufs. Vous mettez de cette farce au fond de la caisse avec les filets de viande cuite que vous aurez, & qui ont déja été servis. Couvrez-les avec de la même farce, que vous unirez avec de l'œuf battu ; poudrez de mie de pain, & faites cuire au four, en mettant du papier dessus. Quand votre caille est cuite, dégraissez-la, & mettez dessus une bonne essence claire avec un jus de citron.

CAISSE D'ANGUILLES, voyez au mot ANGUILLE.

CAISSE de FILETS de MAQUEREAUX, voyez MAQUEREAUX.

CAISSE de MERLANS, voyez MERLAN.

CAISSE de SAUMON au coulis d'ECREVISSE, voyez au mot ECREVISSE.

CAMPINE. Pour ſes propriétés & ſes qualités, voyez au mot *Poularde*

Campine en canneton aux Crêtes.

Prenez une Poularde, flambez-la & la déſoſſez; coupez-la enſuite en quatre, mettez deſſus une farce fine, roulez-la & l'envelopez d'un linge; faites-la cuire dans une bonne braiſe. Après l'avoir eſſuyée & dégraiſſée, ſervez-la avec un ragoût de crêtes. (Voyez au mot *Crête*, la maniere de la faire.)

Campine roulée aux Cornichons.

Flambez votre Campine, & la fendez par la moitié, déſoſſez-la & mettez deſſus une farce faite de Poularde cuite, graiſſe de Bœuf & lard blanchi, perſil, ciboules, champignons hachés, liés de jaunes d'œufs; roulez-la enſuite, uniſſez les deux bouts avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, & pannez de mie de pain; envelopez chaque morceau dans un linge, ficelez-le, & le faites cuire dans une bonne braiſe; vous ôtez enſuite le linge & la graiſſe, & ſervez deſſus un ragoût aux cornichons: vous faites blanchir des cornichons, & les mettez dans une bonne eſſence quand vous êtes prêt à ſervir.

Campine à l'Eſtoufade dans ſon jus.

Faites refaire votre Campine, & la coupez par moitié; foncez une caſſerole de veau & d'un peu de jambon; mettez-y votre Poularde coupée en deux, & par deſſus perſil, ciboules, champignons hachés & paſſés dans du lard fondu;

couvrez ensuite de bardes de lard & faites cuire sur de la cendre chaude. Quand elle est cuite, ôtez-la Poularde, dégraissez la sausse, moüillez-la de bon coulis; faites faire un boüillon sur le fourneau pour la mieux dégraisser, passez-la au tamis, & servez dessus la Poularde avec un jus de citron.

Campine aux foies gras.

Flambez votre Campine, vuidez-la, farcissez-la d'une farce faite avec son foie, lard rapé, persil, ciboules, champignons hachés, liés de deux jaunes d'œufs, sel, poivre; cousez-la par les deux bouts pour empêcher la farce de s'échaper; refaites-la dans la graisse, & la mettez à la broche envelopée de bardes de lard & de papier. Quand elle est cuite, servez autour un ragoût de foie gras. (Voyez au mot *Foie*, la maniere de le faire.)

Campine aux petits oignons.

Faites cuire à la broche votre campine, comme celle dont on vient de parler, & la servez avec un ragoût de petits oignons. (Voyez au mot *Oignon*, la maniere de faire ce ragoût.)

Campine coupée en quatre à la sainte Menehoud.

Prenez une Campine, trousſez les pates dans le corps, passez votre couteau entre l'estomac & les cuisses, vous faites ainsi quatre morceaux égaux; faites-les cuire dans une bonne braise avec du lait & de la coriandre.

Quand elle est cuite vous la tirez & la laissez refroidir; trempez-la dans un œuf battu; pannez-la, & la trempez dans de la graise; repannez-la encore & la faites griller de belle couleur, & servez avec une remoulade dans une sauciere.

Voyez aux articles *Sausse & Ragoût.*

Canapé.

Faites griller des tranches de pain & les cou-

pez après par filets ; foncez le plat que vous devez ſervir avec du Parmeſan ; mettez deſſus les filets de pain roulés dans le fromage, laiſſant un petit vuide entre.

Lavez deux douzaines d'anchois, & les faites deſſaler dans du lait ; arrangez-les enſuite en travers ſur les filets de pain, arroſez par deſſus avec de l'huile, & couvrez de fromage de Parmeſan rapé ; mettez enſuite votre canapé cuire au four, qu'il ſoit de belle couleur & ſervez.

Le grand nombre d'anchois qui entrent dans le canapé, pourroit rendre cet aliment mal ſain, ſi l'on en faiſoit un fréquent uſage. (Voyez au mot *Anchois.*) Le fromage de Parmeſan ne peut auſſi que rendre ce mets très-indigeſte. (Voyez au mot *Fromage.*)

CANARD, *Anas* ; eſpece d'Animal amphibie, car il vit ſur la terre & dans l'eau. Il y en a de deux eſpeces, le domeſtique & le ſauvage. Le premier eſt vulgairement ſurnommé Barboteux, parce qu'il ſe plaît dans les lieux bourbeux, l'autre connu ſous le nom d'Oiſeau de Riviere, eſt appellé ſauvage parce qu'il va chercher ſa nourriture dans les Bois.

Le Canard domeſtique contient beaucoup d'huile, de ſel volatil & de phlegme.

Le Canard ſauvage contient plus de ſel volatil que l'autre & moins de phlegme.

Ils nouriſſent beaucoup, ils produiſent un aliment aſſez ſolide & durable ; mais ils ſe digerent difficilement, & produiſent des humeurs lentes & groſſieres, ſur tout le canard domeſtique. Car comme ce dernier ſe donne peu de mouvement, il abonde en humeurs lentes & viſqueuſes. De plus, il ne vit que dans la fange, & il ne ſe nourrit que d'alimens ſales & pourris ; le ſauvage au contraire mange des alimens beaucoup meilleurs qu'il va chercher par-tout, &

l'exercice qu'il se donne contribue à atténuer les humeurs grossieres qu'il pourroit contenir & à exalter de plus en plus les principes de ses liqueurs. C'est pour cela qu'il abonde davantage en sel volatil que le domestique, qu'il a un goût plus agréable, & qu'il est plus salutaire.

On doit choisir l'un & l'autre, jeunes, tendres, gras, qui ayent été nourris de bons alimens, & élevés dans un air pur & serein.

Ils conviennent en tout tems aux jeunes gens robustes, qui font beaucoup d'exercice, & qui ont un bon estomac. Ils sont tous deux meilleurs en hiver qu'en toute autre saison, la femelle est préferée au mâle.

On apprête & l'on sert les Canards de plusieurs façons, voici les principales.

Canards à la Broche.

Après les avoir vuidés & flambés, on les fait rotir à la broche, sans être piqués ni bardés, & on les mange avec du sel & du poivre blanc.

Canard au jus d'Orange.

Votre Canard étant à moitié cuit à la broche, mettez-le dans un plat, coupez-le en filets qui tiennent au Canard: mettez du sel, & du poivre concassé avec deux jus d'orange: vous le renversez, & avec une assiette, vous le pressez, vous le présentez un peu sur le fourneau, vous le retournez, & le servez chaudement dans son jus.

Canard à la sausse aux Anchois.

Vous pouvez encore mettre ces filets à une sausse aux Anchois & aux capres.

Canard en Salmi.

On met encore les Canards en salmi comme les Aloüettes. Voyez *Salmi d'Aloüettes.*

Canard à la braisé & aux navets.

Prenez un Canard sauvage ou domestique,

lardez-le de gros lard assaisonné Garnissez une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf, oignons, carotes, persil, tranches de citron, fines herbes, poivre, sel, clous. Mettez votre Canard dedans; mettez dessus même chose que dessous, & le faites cuire feu dessus & dessous. C'est une Entrée qu'on sert de plusieurs manieres.

Quand on veut les mettre aux navets, coupez des navets en dés, ou bien tournés en olives; passez-les dans un peu de sain-doux; quand ils ont pris une belle couleur, faites-les égoutter, faites-les mitonner ensuite dans une casserole avec un bon jus, & les liez avec un coulis; retirez le Canard de votre marmite que vous mettez égoutter, dressez-le dans un plat, jettez le ragoût de navets par-dessus & servez.

Si vous voulez éviter la dépense de la braise, votre Canard étant piqué & fariné, vous lui faites prendre couleur dans du lard fondu: vous le mettez dans une marmite, vous faites un petit roux avec du lard fondu, ou bien du beurre, avec de la farine; lorsque cela est roux, vous le mouillez de bouillon, & de deux verres de vin blanc, avec sel, poivre, clous, oignons, tranches de citron, persil & fines herbes, & les mettez cuites.

Vous les servez ensuite avec toutes sortes de ragoûts comme ceux qui sont à la braise.

Canards en ragoût.

Mettez vos Canards cuire à demi à la broche, & achevez de les faire cuire dans un ragoût de ris de veau, culs d'artichaux, truffes, champignons, une pointe de rocambole, fines herbes & autres assaisonnemens. Lorsqu'ils sont cuits à propos, servez-les garnis de fricandeaux ou autres garnitures.

Canard à la braiſe avec un ragoût par-deſſus.

Votre Canard cuit à la braiſe, comme on l'a dit, faites un ragoût avec des ris de Veau, ou d'Agneau, des foies gras, des crêtes, champignons, truffes, culs d'artichaux, pointes d'aſperges. Paſſez ſur le fourneau votre ragoût avec un peu de lard fondu dans une caſſerole; mouillez-le d'un bon jus, liez-le d'un bon coulis de veau & de jambon. Mettez votre Canard dans un plat, jettez votre ragoût par-deſſus, & ſervez chaudement.

Canards aux Huîtres.

Faites un ragoût dans une caſſerole avec des huîtres, des truffes, des ris de Veau, des ciboules hachées, ſel, & poivre, avec bon beurre frais; farciſſez-en vos Canards, ficelez-les bien de crainte que la farce ne tombe, faites les rôtir à la broche; & quand ils ſeront cuits ſervez les avec le même ragoût par-deſſus, & un coulis de champignons, pour Entrée.

Canard à la braiſe aux Huîtres.

Votre Canard cuit à la braiſe, paſſez deux ou trois champignons, autant de truffes, avec un peu de lard fondu, & les mouillez de jus, & quand ils ſont cuits, liez-les d'un bon coulis de veau & de jambon. Un moment avant de ſervir, vous mettez des huîtres ouvertes, dans un plat dans leur eau, vous les mettez ſur un fourneau faire deux ou trois tours. Vous les retirez ſur le champ, vous les nettoyez l'une après l'autre, & les jettez dans votre ragoût, vous le remettez un peu ſur le feu. Votre Canard dreſſé ſur un plat, vous jettez votre ragoût par-deſſus & ſervez chaudement.

Obſervez qu'il ne faut point faire boüillir l'huître, parce qu'en boüillant elle ſe racornit.

Canards à l'Italienne.

Trouſſez-les en poules, faites-les blanchir, faites-les

tes-les cuire dans une bonne braise, & les servez avec une sausse à l'Italienne. (Voyez au mot *Sausse*, la maniere de la faire.)

Canard en Globe.

Prenez un Canard que vous flambez & que vous épluchez; fendez-le ensuite par le dos & le dressez entierement. Prenez garde sur-tout de percer la peau, tirez-en toute la viande par filets & la coupez en dés.

Prenez ensuite du Jambon, du lard, des champignons, le tout coupé en dés; maniez avec du lard rapé, persil, ciboules, champignons, ail, échalotte, le tout haché, thin, basilic, laurier en poudre, sel, gros poivre.

Quand le tout est manié ensemble, étendez la peau du Canard sur la table, mettez dessus ce salpicon, envelopez-le avec la peau, & l'arrondissez comme un globe; cousez-le, & l'envelopez de bardes de lard & d'un morceau d'étamine. Faites-le cuire dans une bonne braise avec du boüillon, vin blanc, un bouquet, oignons, carottes, panais, fines herbes. Quand il est cuit à propos & assaisonné de bon goût, ôtez-le de l'étamine & des bardes de lard; prenez garde de le rompre en le décousant, servez avec une sausse au vin de Champagne.

Canard en globe d'une autre façon.

Prenez un Canard, ou plusieurs, si vous voulez; fendez-le par le dos après l'avoir flambé & épluché, desossez-le, sans séparer la viande de la peau, & la lardez de lard & jambon sans percer la peau.

Prenez ensuite des filets de volaille ou de perdrix, il n'importe, coupez-les en dés avec des ris de veau blanchis, champignons & truffes que vous coupez de même, & maniez avec du lard rapé & toutes sortes de fines herbes hachées, sel, gros poivre. Mettez le tout dans le Canard,

couſez le en l'arrondiſſant comme un globe, enveloppez-le de bardes de lard & d'un morceau d'étamine. Faites cuire dans une bonne braiſe & ſervez avec une ſauſſe à la Sultane.

Faites ſuer dans une caſſerole des tranches de Veau & de Jambon : mouillez les avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de réduction, un peu de boüillon, mettez-y la moitié d'un citron en tranches, perſil, ciboules, thin, laurier, baſilic, ail, trois clous de girofle. Faites boüillir le tout enſemble pendant une heure à petit feu. Paſſez la ſauſſe au tamis Mettez-y du perſil blanchi haché, un jaune d'œuf dur haché, ſel, gros poivre; ſervez ſur votre Canard.

Canard à la Bruxelle.

Epluchez & flambez un Canard, deſoſſez-le par la poche. Quand il eſt entierement deſoſſé, ayant ſeulement laiſſé les pates, empliſſez-le d'une bonne farce fine bien aſſaiſonnée, compoſée de ris de veau blanchis, de jambon, champignons, le tout coupé en gros dés. Couſez le Canard & lui laiſſez la figure ordinaire.

Foncez une caſſerole de tranches de veau & de jambon, mettez le Canard deſſus, l'eſtomac en deſſous, couvrez-le de bardes de lard, & le moüillez avec un peu de Boüillon de la réduction & un verre de vin de Champagne. Mettez-y un bouquet, un oignon, une carotte, & faites cuire à petit feu à la braiſe. Quand il eſt cuit, retirez-le, ôtez la ficelle, paſſez la ſauſſe au tamis & la dégraiſſez; ajoûtez-y un peu de coulis, & la faite réduire, ſi elle ne l'eſt point aſſez; ſervez deſſus le Canard.

Canard à la purée verte.

Choiſiſſez un beau Canard, l'ayant proprement habillé, trouſſez les pates dans le corps, & le faites cuire dans une bonne braiſe bien nour-

rie. Faites cuire des pois dans du boüillon : pilez-les quand ils ſont cuits & les paſſez à l'étamine avec une eſſence de jambon.

Si votre coulis n'eſt point aſſez verd, prenez un peu d'épinards bien blanchis & pilés, mêlez-les dans votre purée, & lui donnez tel verd que vous voulez.

Votre Canard étant cuit, ſervez-le ſur la purée.

Canards aux Concombres.

Vos Canards étant à demi-cuits à la broche, coupez-les en filets, & les mettez avec des concombres en ragoût, que vous ſervirez ſi vous voulez pour Hors-d'œuvres. (Voyez au mot *concombre*, l'article ragoût de concombres.)

Canard à la braiſe aux concombres.

Votre Canard cuit à la braiſe, faites un ragoût de concombres, & le jettez par-deſſus.

Canard aux Petits pois.

Faites un ragoût de petits pois que vous paſſez avec un peu de beurre, une pincée de farine, un bouquet de poivre, ſel ; mouillez-les d'un bon jus, faites une liaiſon d'un jaune d'œuf avec un peu de crême pour lier vos pois ; mettez votre Canard cuit à la braiſe ſur un plat, votre ragoût de pois par-deſſus, & ſervez chaudement.

Les poitrines de veau à la braiſe, qui ſe font comme la braiſe de Canard, les terrines de tendrons de Veau cuites de même à la braiſe, les Oiſons & les Pigeons que l'on fait cuire de même que le Canard, ſe ſervent avec le même ragoût de petits pois.

Canard à la braiſe aux cardons d'Eſpagne.

Mettez un morceau de beurre, une pincée de farine, du ſel, & de l'eau dans une marmite ; faites boüillir cette eau blanchie ; mettez dedans vos cardons épluchés ; à demi-cuits,

retirez-les & les faites égoutter; mettez les ensuite dans une casserole avec un petit coulis clair de veau & de jambon, où vous acheverez de les faire cuire. Prêt à servir, jettez dedans gros comme une noix de beurre manié avec de la farine; mettez-les sur le fourneau, & ayez soin de les remuer toujours; ajoutez-y un petit filet de vinaigre, mettez votre Canard cuit à la braise dans un plat, votre ragoût de cardes par-dessus, & servez chaudement.

Canard au céleri.

On accommode le céleri de la même façon que les cardes, le reste de même.

Canard à la chicorée.

Faites blanchir votre chicorée dans l'eau, pressez-la ensuite; donnez-lui deux ou trois coups de couteau, mettez-la dans une casserole, mouillez-la d'un bon jus, faites mitonner à petit feu, liez-la d'un bon coulis de veau & de jambon; mettez votre Canard cuit à la braise à l'ordinaire dans un plat, votre ragoût de chicorée par-dessus, & servez.

Canard farci.

Prenez un Canard bien épluché, détachez la peau de la chair, ôtez-en l'estomac, farcissez-le d'une farce de blanc de Chapon ou de Poulet, faites-le cuire à la braise; & quand il sera cuit, servez-le avec tel ragoût que vous voudrez de tous ceux dont on vient de parler.

Canard aux olives.

On peut servir les Canards à la braise ou à la broche, le ragoût seul les déguise; passez deux ou trois petits champignons dans une casserole, mouillez-les d'un bon jus, liez-les d'un petit coulis clair de veau & de jambon; prenez des olives dont vous ôterez proprement le noyau en les tournant; jettez-les dans l'eau bouillante; retirez-les, laissez-les égoutter un moment, met-

tez-les dans le ragoût qui est préparé, faites-leur faire un bouillon, mettez votre Canard dans un plat, votre ragoût par-dessus & servez chaudement.

Les Sarcelles, les Poulardes, les Poulets, les Chapons, les Perdrix, se font de la même maniere aux olives

Canards aux Anchois & aux Capres.

Vos Canards cuits, comme on vient de le dire, au lieu d'olives, vous y pouvez mettre des anchois ou des capres, & les servir à l'ordinaire.

Coulis de Canard.

Prenez un Canard rôti, pilez-le bien dans un mortier, faites rissoler du jambon dans un plat d'argent, & le mettez dans un pot avec une poignée de lentille pour faire cuire le tout ensemble; mettez-y deux ou trois clous de girofle, une gousse d'ail, farriette & ciboule. Quand le tout sera cuit, pilez-le avec la viande du Canard, passez-le dans une casserole avec du lard fondu, ensuite mouillez-le de jus de veau, & le passez à l'étamine.

Sausse pour des Canards.

Prenez du jus de veau, assaisonnez de poivre & de sel, mettez-y deux jus d'orange; servez-vous-en pour les Canards & Sarcelles.

Potage de Canards aux navets.

Ratissez bien vos navets, coupez-les en dés ou en long, passez-les à la poële avec du lard fondu & un peu de farine; faites cuire à demi vos Canards piqués de gros lard à la broche; empotez-les ensuite avec vos navets & bon bouillon gras, laissez cuire le tout. Quand il sera cuit, dressez votre Potage, votre Canard au milieu, puis vos navets, & garnissez les bords du plat d'andouillettes ou de pain frit avec bon jus de Bœuf par-dessus.

On fait ainſi un Potage d'Oies, d'Oiſons, qu'il faut piquer de gros lard, ainſi que les Canards avant de les faire rôtir. Les jarrets de Cerf & de Sanglier ſe peuvent ſervir en pareil Potage, ainſi que l'épaule de Mouton qu'on larde de gros lard.

Autre Potage de Canards aux navets.

Votre Canard bien vuidé & retrouſſé proprement, piquez-le de gros lard aſſaiſonné; mettez-le cuire à demi à la broche; empotez-le enſuite dans une petite marmitte avec trois ou quatre oignons, deux carotes, autant de panais, & le mouillez de bon boüillon.

Coupez enſuite en dés ou en long des navets bien ratiſſés, farinez-les un peu, faites-les frire dans un peu de ſain-doux. Quand ils ſeront d'une belle couleur, égouttez-les, mettez-les dans une petite marmite, mouillez-les de bon boüillon, & laiſſez cuire.

Mitonnez vos croûtes de bon boüillon; ſervez-vous du boüillon où a cuit le Canard, ayant eu ſoin de le bien dégraiſſer. Le Potage étant mitonné, dreſſez le Canard deſſus, garniſſez le bord de votre Potage de navets, jettez le jus des navets par-deſſus avec un jus de veau, ſervez chaudement.

Quand on veut ſervir le Potage de navets liés, il faut lier le boüillon de navets d'un coulis clair de veau & de jambon.

Les Oiſons, les Sarcelles, les jarrets de Cerf & de Sanglier peuvent ſe ſervir en pareil Potage. On peut auſſi ſervir un Potage aux navets d'une épaule de mouton, que vous lardez de gros lard étant bien mortifiée, & que vous faites rôtir à demi, auſſi bien qu'une éclanche farcie, que vous faites cuire à la braiſe, & que vous mettez deſſus.

Potage de Canards aux lentilles.

Piquez votre Canard de quelques rangées de lard, faites-le rôtir à demi ; empotez-le ensuite avec bon boüillon, bouquet de fines herbes & autres assaisonnemens, & faites cuire.

Prenez des lentilles qui soient cuites, pilez-les avec oignons, carotes, racines de persil, & les passez à l'étamine pour en faire un coulis ; passez d'autres lentiles à la casserole avec un peu de persil, ciboules hachées ; mettez-y du boüillon où a cuit votre Canard & le coulis avec, & empotez le tout jusqu'à ce que vous fassiez mitonner votre Potage. Votre Potage dressé, servez-le.

On fait un Potage de même maniere aux Perdrix, Pigeons & autres volailles.

Autre Potage de Canards aux lentilles.

Vos Canards refaits, piquez-les de gros lard assaisonné, faites-les cuire à demi à la broche ; empotez-les dans une marmite avec du petit lard que vous coupez par tranches ; mettez-y des lentiles avec du boüillon, & les faites cuire.

Coupez par tranches deux livres de veau & un morceau de jambon ; garnissez-en le fond d'une casserole avec oignons, panais & carotes, & les mettez suer sur un fourneau ; mouillez de boüillon, laissez mitonner à petit feu, mettez-y trois ou quatre clous, une ciboule entiere & persil, quelques champignons, deux rocamboles, & une croûte de pain.

Le Veau étant cuit, ôtez-le de la casserole, mettez les lentiles qui sont cuites dans ce jus-là, laissez-les mitonner un moment, & les passez à l'étamine.

Mitonnez des croûtes d'un bon boüillon, garnissez le bord du plat de votre Potage du petit salé qui a cuit avec les lentilles, & dressez les Canards

sur le Potage, en semant dessus quelques lentilles; jettez votre coulis sur le Potage & servez chaudement.

L'on fait des Potages de Perdrix, Sarcelles, Ramcreaux, bouts-seigneux de Mouton aux lentilles, de même que celui de Canards.

Potage de Canards aux choux.

Voyez Potage gras aux choux, à l'article *Choux.*

Potage de Canards à la purée.

Voyez Potage gras à la purée, à l'article *Purée.*

Terrine de Canards à la purée verte.

Faites cuire vos Canards à la braise avec du petit lard; prenez une livre de veau avec un morceau de jambon, coupez-les par tranches & les mettez au fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches, quelques carotes & panais; couvrez la casserole & la mettez sur un fourneau suer. Etant attachés, mouillez-les de bouillon mettez-y quelques champignons, deux ciboules entieres, un peu de persil & de basilic, trois ou quatre clous, laissez mitonner le tout ensemble.

Mettez des pois verds dans une casserole avec un peu de lard fondu, un peu de ciboules & de persil; couvrez la casserole, & la mettez sur un fourneau à petit feu, ayez soin de remuer de tems en tems. Lorsqu'ils ont jetté leur eau, mettez les pois dans un mortier & les pilez; étant pilez, retirez-les, ôtez les tranches de veau de la casserole, délayez-y les pois pilés; ensuite passez la purée à l'étamine, qu'elle soit bien verte.

Tirez vos Canards & le petit lard, & le mettez égoutter; dressez les dans la terrine avec du petit lard, jettez la purée par-dessus, & servez chaudement.

La Terrine d'Ailerons à la purée verte, se fait de la même maniere que la précédente; celle

de

de tendrons de veau, de poulets, de pigeons, se fait aussi de la même maniere.

Terrine de Canards aux lentilles.

Plumez, vuidez, troussez & refaites vos canards, piquez-les de gros lard & de jambon assaisonnés, & les mettez cuire à la braise; prenez une livre & demie de veau, un peu de jambon; coupez le tout par tranches, garnissez-en le fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches, quelques morceaux de carotes & de panais; faites suer la casserole sur un fourneau. Etant attachés, mouillez-les moitié bouillon, & moitié jus, mettez-y quelques champignons, deux ciboules, un peu de persil, deux ou trois clous, quelques croûtes de pain; laissez mitonner le tout ensemble; étant bien mitonné, tirez les tranches de veau, mettez-y un peu de lentilles cuites à part.

Prenez un canard que vous avez fait cuire à la broche, ôtez-en les les filets, pilez-en la carcasse; étant bien pilée, délayez-la dans le coulis où sont les lentilles; passez le coulis à l'étamine, vuidez-le dans une casserole, & le tenez chaud.

Les canards étant cuits, tirez-les de leur braise; mettez-les égoutter, ensuite dressez-les dans la terrine, que le coulis soit d'un bon goût; jettez-le sur les canards, & servez chaudement.

Les terrines de perdrix & de sarcelles aux lentilles, se font de la même maniere que la terrine de canards aux lentilles.

Pâté de Canards, chaud.

Piquez deux canards bien habillés de gros lard & de jambon; assaisonnez de sel & de poivre, de fines herbes, fines épices, ciboules & persil hachés; faites une abaisse de l'épaisseur d'un pouce, mettez au fond du lard pilé & assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines

épices ; mettez-y ensuite vos canards, garnissez le tout de filets de mouton piqués de gros lard & de jambon ; assaisonnez dessus comme dessous, couvrez-le de tranches de veau & de bardes de lard, & d'un morceau de beurre frais ; recouvrez d'une abaisse, & mettez au four pendant quatre ou cinq heures.

Faites un ragoût de ris de veau, foie gras, crêtes, champignons, truffes ; passez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu & le mouillez de jus ; laissez mitonner pendant une demi-heure à petit feu, ensuite dégraissez-le bien, liez-le d'un coulis de veau & de jambon.

Le pâté étant cuit, ôtez la feüille de papier de dessous, dressez-le dans un plat, découvrez-le, ôtez les bardes de lard & les tranches de veau, & le dégraissez bien ; jettez votre ragoût dans le pâté, & servez chaudement pour Entrée.

Pâté de Canards, froid.

Piquez vos canards de gros lard, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices ; faites une pâte commune (voyez à l'article *Pâte*, la maniere de la faire.) Votre pâte faite, dressez une abaisse de l'épaisseur d'un pouce, frotez une grande feuille de papier de beurre, farinez une petite table, mettez la feuille de papier dessus, & l'abaise sur le papier ; ayez du lard haché avec du persil, de la ciboule, & pilez dans le mortier ; rempliſſez-en le corps des canards ; faites un lit de lard pilé sur l'abaisse de la grandeur des canards ; assaisonnez de sel, poivre, fines épices & fines herbes ; arrangez les canards sur ce lit, & dans les intervalles mettez du lard pilé, & une feüille de laurier ; couvrez-le bien de bardes de lard par-tout, & le recouvrez d'une abaisse de la même pâte ; dorez-le d'un œuf

& mettez au four. Lorſqu'il a pris couleur, percez-le pour lui donner de l'air, & le couvrez d'une feüille de papier; quand il ſera cuit au bout de quatre ou cinq heures, bouchez le trou que vous aviez fait, & quand il eſt à demi froid, renverſez-le ſens deſſus deſſous, & laiſſez-le refroidir. Quand il eſt froid, découvrez-le, dreſſez-le ſur un plat avec une ſerviette blanche deſſous, & le ſervez pour Entremets.

On a vu au commencement de cet article, les vertus & les propriétés du canard, conſidéré comme un aliment ſimple (Voyez aux articles *Sauſſe*, *Ragoût*, *Potage*, *Tourte*, *Pâté*, les différens effets qu'il peut produire déguiſé de différentes manieres.)

CANELAS. Prenez deux bâtons de canne qui ne ſoient pas trop longs, coupez les de la longueur du doigt, faites une pâte avec une poignée de ſucre en poudre & deux de farine, que vous mettez ſur un tour, un peu de rapure de citron verd, deux jaunes d'œufs frais & un blanc; mettez un demi verre d'eau dans une caſſerole, du beurre frais de la groſſeur d'un œuf, & faites chauffer tant ſoit peu; faites un trou au milieu de votre farine mêlée avec le ſucre ſur le tour, vuidez-y l'eau & le beurre, maniez le tout enſemble comme une autre pâte, & la rendez maniable; faites-en une abaiſſe ſur le tour bien mince, & la coupez en petits morceaux de la grandeur qu'il faut pour envelopper les bouts de la canne, & les envelopez en même tems; prenant garde que les deux bouts de la canne ne ſoient point fermés de pâte.

Faites chauffer une friture de ſain-doux, comme pour des beignets, mettez-y les canelas; quand ils ont pris belle couleur, mettez les égoutter, ôtez les bouts de canne de chaque canelas, rempliſſez-les de pluſieurs ſortes de

marmelades, rapez du sucre dessus, passez-y la pelle rouge, dressez-les sur un plat, & servez pour Entremets ou pour Garniture.

CANELLE, *Cinnamomum* ou *Canella*. Seconde écorce des branches d'un arbre qui croît principalement en l'Isle de Céilan; c'est une écorce aromatiqne d'une couleur rougeâtre, ligneuse, friable, sous la forme de tuyaux, d'une odeur agréable, d'un goût aromatique un peu âcre.

Elle contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel essentiel. Comme les parties qu'elle renferme sont extrêmement fines & déliées, elle ne fait pas sur la langue une si forte impression de chaleur que plusieurs autres aromats.

Cet assaisonnement bien ménagé fortifie l'estomac, le cœur & le cerveau; mais si on le prodigue il enflamme les humeurs par une huile extrêmement volatile, qui venant à s'exalter, cause une effervescence générale dans la masse du sang.

Elle convient en tems froid aux vieillards, aux phlegmatiques, aux mélancoliques, à ceux qui ont un estomac foible, & qui ne digére pas bien; mais elle ne convient point aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux.

Eau de Canelle.

Faites boüillir une pinte d'eau, & l'ôtez de dessus le feu; mettez dedans environ un quart d'once de cannelle rompuë par morceaux, avec un quarteron de sucre, & laissez refroidir; passez-la ensuite dans un linge blanc, & en buvez quand il vous plaira.

Ceux qui aiment un goût plus fort de canelle, font boüillir cette eau jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié; ils la passent ensuite, la font rafrîchir, & la prennent ainsi.

Cette eau chargée des esprits de la canelle;

buë à propos, ne peut produire que de bons effets. (Voyez les propriétés de la canelle.)

Canettes aux pointes d'Asperges.

Prenez des canettes, trouſſez-les en poulets, flambez-les & les faites blanchir; il faut les ficeler, & les faire cuire dans une bonne braiſe. On prend des aſperges dont on coupe les pointes, on les fait blanchir & achever de faire cuire dans du boüillon; on les retire, & on les met dans une bonne eſſence de bon goût pour les ſervir deſſus les canettes.

Canettes aux Pois.

Les canettes ſe flambent, ſe trouſſent en poulets, ſe blanchiſſent & ſe font cuire dans la braiſe comme ci-devant. On paſſe des pois avec un morceau de beurre; il faut les ſinger légérement, & les moüiller moitié jus, & moitié boüillon; on les lie d'un coulis, & on les ſert ſur les canettes.

On peut encore, ſi on veut, mettre cuire les canettes avec les pois; elles en ſont meilleures, mais elles n'ont pas ſi bonne mine.

Canneton en Bâtons.

On prend un canneton, on le flambe, on le fend en deux; on en deſoſſe chaque moitié, on étend ſur chacune une farce faite avec de la volaille cuite, graiſſe de bœuf, lard blanchi, perſil, ciboules, champignons, une pointe; liez de quatre jaunes d'œufs, ſel & poivre. On roule chaque morceau, & on les envelope de morceaux d'étamines, on les ficele par les deux bouts, & on les fait cuire dans une bonne braiſe; on les retire enſuite, on les eſſuye, & on les ſert avec une eſſence.

Canneton au Chauſſon.

Deſoſſez-le ſans le fendre, en commençant du côté de la poche, & le renverſez à meſure que vous ôtez les os. Quand il eſt bien déſoſſé

& point coupé, on le remet comme il étoit, on le remplit d'une bonne farce de volaille, on le coud, & on le fait cuire dans une bonne braise. Quand il est cuit & bien essuyé de sa graisse, servez-le avec une bonne essence par-dessus.

Canneton aux fines herbes.

Prenez un canneton, blanchissez-le, & l'applatissez sur l'estomac; refaites-le ensuite dans de la graisse, foncez une casserole de veau, de jambon, persil, champignons hachés; passez avec du lard fondu; mettez le canneton dessus, l'estomac en dessous, couvrez-le de bardes de lard, & le faites cuire à la braise. Quand il est cuit, retirez-le, dégraissez-en la sausse, & y ajoutez du coulis; on passe la sausse au tamis, on l'assaisonne de bon goût, & on la sert dessus le canneton avec un jus d'orange.

Canneton aux Popiettes.

On prend des cannetons qu'on flambe, qu'on coupe en quatre chacun, chaque morceau doit être aplati avec le couperet; sur chaque morceau on étend de la farce faite avec de la poularde, mie de pain desséchée & trempée dans la crême, graisse de bœuf & lard blanchi, persil, ciboules hachées, une pointe d'ail, le tout lié de cinq jaunes d'œufs, sel & poivre; on roule ensuite chaque morceau, on les envelope de bardes de lard, on unit les deux bouts avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, & on le panne de mie de pain; on les embroche dans un hatilet, envelopés de bardes de lard & de papier, on les fait cuire à la broche; on les retire ensuite chacun de leurs bardes, étant bien essuyés de leur graisse, & on sert dessus une bonne essence.

Canneton de Rouen au jus d'orange.

Choisissez les plus gras & les plus blancs, faites-les refaire & ensuite cuire à la broche sans

bardes ni papier ; il ne faut pas qu'ils soient trop cuits ; on les retire de la broche, on donne quelques coups de couteau sur le filet, & dans les ouvertures qu'on a faites, on y met sel, gros poivre, & le jus de deux oranges.

Canneton de Rouen à l'échalote.

On prend un canneton le plus blanc qu'on peut, on le fait cuire à la broche à petit feu, envelopé de papier ; on a des échalotes qu'on hache très-fines, on les met dans une bonne essence servie sur le canneton avec un jus d'orange.

Canneton de Rouen glacé.

On prend un canneton qu'on flambe, qu'on vuide, qu'on pique de petit lard ; on le blanchit, & on le fait cuire avec du bouillon, un bouquet, une tranche de jambon. Quand il est cuit, on le glace comme un fricandeau, on le finit de même, voyez *Fricandeau*, & on le sert avec un jus d'orange.

CAPILOTADE, *jus quo condiuntur aliuum reliquiæ.* Sausse qu'on fait à des restes de volailles & de pieces de rôti dépecées.

Mettez du beurre dans une poële avec de la viande cuite qui soit coupée par morceaux, ajoutez-y du sel, de l'écorce d'orange, du poivre ou d'autre épice, de la ciboule hachée menu, des croûtons de pain avec un peu de persil, un peu d'eau ou de bouillon du pot & des capres, si vous en voulez ; faites cuire le tout ensemble jusqu'à ce que la sausse soit faite, y ajoutant sur la fin une pointe de vinaigre ou de verjus, puis vous raperez par-dessus de la muscade & de la croûte de pain. Quelquefois on met une muscade blanche dans la capilotade avant de la dresser, & dans ce cas on ne met ni vinaigre, ni verjus en faisant cuire la viande.

Autre Capilotade.

Prenez un poulet ou quelqu'autre viande cuite, & l'ayant coupée par morceaux, mettez-la dans un plat avec du boüillon du pot ou de l'eau ; on y met quelquefois du vin, mais il en faut peu, parce qu'il durcit la viande ; ajoutez-y du sel & de la chapelure de pain avec un peu d'écorce d'orange ou de clous de girofle, & faites cuire le tout jusqu'à ce que la sausse soit faite; on y peut ajouter du verjus ou jus d'orange ou de citron.

CAPRES, *Cappares.* Boutons ou fleurs qui viennent aux sommités de quelques piés particuliers du caprier. Quand ces boutons ont acquis une certaine grosseur, on les cüeille & on les confit avec de l'eau & du sel; si on attendoit plus long-tems, ils s'épanouiroient, & ne pourroient plus être confits. On cultive le caprier en Provence, principalement vers Toulon.

Les capres doivent être choisies vertes, tendres, bien confites & d'un bon goût ; elles sont apéritives, donnent de l'appétit, & fortifient l'estomac.

Elles contiennent beaucoup de sel essentiel & un peu d'huile ; elles conviennent dans un tems froid, aux Vieillards & aux personnes d'un tempérament phlegmatique & mélancolique.

Les capres prises en quantité médiocre, ne font point de mal, mais quand on en use avec excès, elles échauffent & rarefient un peu trop les humeurs.

Les capres bien confites servent beaucoup dans les ragoûts, plutôt pour exciter l'appétit, qu'en qualité d'aliment ; on les confit pour deux raisons, pour leur faire perdre un certain goût désagréable qu'elles ont, & pour les conserver plus long-tems.

La saumure excite une petite fermentation dans les capres, par le secours de laquelle leurs

sels se dégagent un peu des parties terrestres qui les retiennent, & picotent ensuite avec plus de légéreté & de délicatesse les fibrilles nerveuses de la langue.

Outre cela la saumure bouche par ses pointes salines les pores de ces fruits, & empêche que l'air n'y entre avec trop de liberté, & n'y excite une fermentation considérable qui les détruiroit & les feroit pourrir.

Les fleurs encore vertes du genevrier d'Espagne étant confites comme celles du caprier, ont à peu près le même goût, & produisent les mêmes effets.

Sausse aux Capres.

Prenez de l'essence de jambon, mettez-la dans une casserole avec des capres auxquels vous donnez trois ou quatre coups de couteau, & assaisonnez de poivre & de sel, que votre sausse soit d'un bon goût, & la servez chaudement.

CARBONADE ou GRILLADE, *Caro super carbones tosta.* Piece de viande rôtie sur le gril.

Prenez un pigeonneau ou un autre oiseau, fendez-le tout le long de l'estomac; l'ayant ouvert poudrez-le par dedans avec de la mie de pain, du sel & du poivre mêlé ensemble, & mettez-le cuire sur le gril, puis faites une sausse avec du vinaigre; on y peut aussi ajouter de l'oignon.

On peut faire cuire de la même façon des tranches de viandes crues, assez minces & battues, afin de les attendrir. Quand elles sont modérément cuites d'un côté, tournez-les de l'autre & les retirez avant qu'elles soient séches. On peut piquer sur les tranches quelques clous de girofle & un peu de laurier avant de les faire cuire; on peut servir ce ragoût avec une sausse douce.

Carbonnades de Mouton.

Passez-les à la casserole avec lard fondu après les avoir bien poudrés de sel menu, poivre & mie de pain ; laissez-les-y bien rissoler, tirez-les ensuite & mettez frire de la farine dans votre roux ; dressez vos carbonades dans un plat avec jus de champignons dessous lié avec un peu de votre roux, & les servez avec pain frit pour garniture ou persil frit.

Vous pouvez aussi servir vos carbonades dan leur sausse liée avec farine frite, champignons pour garniture.

CARDE, il y en a de deux sortes, les cardes de poirée ou de bete, & les cardes d'artichaux.

Les cardes de poirée ne sont autre chose que les côtes de la poirée dont on a ôté les extrémités qui sont plus minces.

Les cardes d'artichaux sont aussi les côtes qui sont au milieu des feüilles dont on ôte les extrémités.

Les cardes les plus blanches & les plus épaisses sont les meilleures.

Maniere d'apprêter les cardes de poirée.

Choisissez les cardes les plus blanches & les plus épaisses, & après les avoir bien épluchées & coupées en morceaux d'une certaine grandeur, lavez-les pour les faire blanchir à l'eau, puis mettez-les dans une casserole avec quelque bon jus, de la moële de bœuf, & un peu de parmesan rapé ; assaisonnez bien le tout & le faites mitonner. Quand vos cardes sont cuites, versez-y un filet de vinaigre, & après les avoir bien dégraissées, servez-les chaudement.

On les apprête encore comme les cardons. Voyez *Cardons.*

Maniere d'apprêter les cardes d'artichaux.

Quand vous aurez bien ôté tous les filets de

tes cardes, faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent molasses. Faites ensuite une sausse au beurre roux avec du jus de bœuf, du sel & du poivre ; vous la lierez avec de la farine frite. Quand les cardes sont cuites, comme on vient de le dire ; arrangez-les sur un plat, faites-leur prendre belle couleur avec la pelle rouge.

Quelques uns au lieu de jus rapent du fromage dans la sausse.

On peut encore manger les cardes de poirée de la même maniere.

CARDON D'ESPAGNE, *carduus Sativus*, plante potagere assez connuë, qui se multiplie de graine.

Maniere d'apprêter les Cardons.

Prenez les plus blancs, épluchez-les bien de leurs filets, coupez-les par morceaux, & les ayant bien lavés faites-les blanchir à l'eau. Ayez de bon jus, mettez-le dans une casserole avec vos cardons, moëlle de Bœuf, un peu de parmesan rapé : faites mitonner le tout ensemble, bien assaisonné. Etant cuits, mettez-y un filet de vinaigre, après les avoir bien dégraissés, servez chaudement pour Entremets.

Ou bien, vos cardons épluchés, faites-les blanchir à l'eau, avec un peu de sel, tranches de citron, graisse de bœuf, & bardes de lard. (Les jours maigres on y met du beurre lié avec un peu de farine;) étant blanchis, mettez de bon jus dans une casserole, égouttez vos cardons, & les mettez dedans avec un bouquet de fines herbes, de la moëlle de bœuf hachés, un peu de parmesan rapé, & après les avoir assaisonnés faites-les cuire de la sorte. Avant de servir, mettez-y un filet de vinaigre ou de verjus ; dégraissez-les bien, & servez chaudement, après leur avoir donné couleur avec la pelle rouge.

On fait aussi des cardes cuites au bouillon &

au jus avec une liaison rousse, rangez-les sur un plat, une croûte de pain au-dessous pour faire le dôme; poudrez-les de fromage rapé & pain à canelle, & leur faites prendre couleur.

Autre maniere.

Après avoir épluché & coupé par morceaux vos cardes, faites-les blanchir à l'eau avec un morceau de pain. Blanchis comme il faut, égouttez-les, passez-les à la casserole avec un jus de bœuf, moëlle de bœuf hachée, assaisonnée de sel, poivre bouquet de fines herbes. Laissez mitonner le tout ensemble; étant cuits à propos, dégraissez-les, & servez pour Entremets avec jus de citron ou filet de verjus.

Cardons à Dame Claude.

Les cardons apprêtés, comme on l'a dit, faites-les cuire avec boüillon gras & jus de bœuf, sel, poivre, & bouquet de fines herbes; étant cuits vous les servez chaudement pour Entremets. On les sert à la sausse blanche avec bon beurre frais, sel, poivre & un filet de vinaigre, & deux jaunes d'œufs délayés, si on les veut en maigre.

Cardons pour Entremets.

C'est la meilleure maniere de les accommoder, on les sert pour toutes sortes d'Entrées, soit sous des filets de bœuf, filets de mouton, éclanche de mouton, sous des fricandeaux, sous des poulardes, & généralement sous toutes sortes de viandes pour Entrée.

On se sert du ragoût de cardes. Voyez la maniere de le faire au mot *Canard*, à l'article, *Canards à la braise, aux cardons d'Espagne.*

Le ragoût de montans de cardes se fait de la même maniere que le ragoût de cardes.

Ragoût de cardes en maigre.

Epluchez vos cardes, mettez-les cuire dans

une eau blanche, quand elles sont cuites, faites y une sausse.

Prenez un morceau de bon beurre frais que vous mettez dans une casserole avec une pincée de farine, du sel, du poivre, un peu de muscade, moüillez le tout de tant soit peu de vinaigre & d'un peu d'eau; mettez-y une demi-cuillerée à pot de coulis d'écrevisse, ou autre coulis maigre, tirez les cardes de la marmite, étant égouttées, mettez-les dans la casserole, où est la sausse sur le fourneau, remuez de tems en tems, jusqu'a ce qu'elles soient bien liées, dressez-les dans un plat, & servez chaudement.

Les montans de cardes, & ceux de laituës romaines, les choux fleurs & le celeri s'apprêtent & se servent de la même maniere.

Tous ces cardons sont assez sains, mais ils produisent une nourriture peu solide. L'excès seul des assaisonnemens peut les rendre nuisibles à la santé. Voyez *Assaisonnement*, & *Epices*.

CAROTE, *pastinaca sativa*, ou *carota*. Racines fort en usage dans les Cuisines à cause de leur goût qui est assez agréable, elles sont sudorifiques & apéritives; elles purifient la masse du sang.

On doit les choisir longues, grosses, charnuës, jaunes ou d'un blanc pâle, tendres, se rompant aisément & d'un goût tirant sur le doux.

Elles sont assez saines & ne produisent d'incommodité que par leur usage immodéré. Elles contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Elles conviennent en tout tems, à tout âge & à toute sorte de tempérament.

On se sert ordinairement de carotes pour mettre dans toutes sortes de potages, pour les braises, pour les coulis. On sert aussi des En-

trées de viandes en terrine que l'on appelle hachepot. L'on garnit de petites Entrées avec les ragoûts de racines.

Ragoût de Carotes.

Coupez-les de la longueur de deux doigts & les tournez en rond ; faites-les cuire un quart-d'heure dans l'eau, & les mettez après dans une casserole avec bon boüillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, un peu de sel.

Quand elles sont cuites, ajoutez-y un peu de coulis pour lier la sausse, & servez avec ce que vous jugez à propos.

Potage aux Carotes.

Mettez dans un pot assez d'eau pour faire un grand plat de potage ; & quand elle sera boüillante, ajoûtez-y une demi-livre de bon beurre frais & du sel, puis un demi-litron de pois secs, trois ou quatre carotes bien nettes coupées par morceaux ; faites-les cuire, & une heure avant que de dresser, mettez des herbes douces dans le pot, comme de l'ozeille, du cerfeüil, de la chicorée blanche, un peu de racine de persil, ciboule, ou un oignon, une pincée de sariette, deux ou trois clous de girosle. Faites cuire le tout ensemble, & le dressez, quand il sera fait, & de bon goût.

CARPE, *Carpio, Carpo, Cyprinus, Carpa.* C'est un poisson d'eau douce trop connu pour en faire ici la description.

La carpe doit être choisie grosse, bien nourrie, un peu vieille & d'une couleur jaunâtre. On fait plus de cas de la carpe mâle que de la femelle, la chair en est plus ferme, & d'un meilleur goût ; celle des rivieres est préférable à celle des étangs. Les carpes de Seine sont surtout estimées ; on fait encore plus de cas de celles de la Loire par-

ce qu'elles ſont dans une eau plus claire & plus rapide.

Le tems de l'année ou l'on prétend que les carpes ſont meilleures, eſt dans les mois de Mars, de Mai & de Juin.

La carpe eſt facile à digérer; elle nourrit peu; c'eſt cependant un aſſez bon aliment, il eſt rare qu'elle produiſe de mauvais effets, elle convient à toute ſorte d'âge & de tempérament.

La tête de la carpe eſt la meilleure de toutes ſes parties, à cauſe du palais, qu'on appelle vulgairement langue de carpe qui eſt d'un goût très-délicat.

On trouve dans les laitances de ce poiſſon un manger délicat, qui peut même tenir lieu de viande à pluſieurs infirmes. On a vû des éthiques guéris par l'uſage de ces laitances. *M. Andry.*

Les œufs de carpe ſont encore fort bons, mais il s'en faut beaucoup qu'ils ſoient auſſi agréables au goût & auſſi convenables à la ſanté que les laitances.

La carpe pour être bonne ne doit être ni trop j'eune, ni trop vieille; trop j'eune, elle eſt encore trop chargée d'humidités phlegmatiques: trop vieille, elle eſt dure & coriaſſe; dans un âge moyen, la chair eſt médiocrement ferme, & ſes humidités trop abondantes ſont ſuffiſamment diſſipées par la fermentation de ſes humeurs.

La mauvaiſe qualité de la carpe, qui eſt d'avoir la chair molaſſe & fade, ſe corrige par la maniere dont on l'apprête ordinairement, en la faiſant cuire au court-bouillon, ou au demi court-bouillon, ou à l'étuvée, avec le ſang même, ou ſur le gril, ou en friture.

Comme la carpe abonde auſſi en ſucs viſqueux, elle eſt aſſez bonne frite, quoiqu'en général la friture ne ſoit pas ſeine.

Les hachis de carpes ſont fort ſains, pourvû

qu'on n'y prodigue point l'assaisonnement.

On apprête les carpes de plusieurs manieres. Voici les principales.

Carpe frite.

Votre carpe bien habillée, ouvrez-la par le dos, mettez-la dans la friture boüillante, quand elle sera cuite & qu'elle aura belle couleur, retirez-la, faites-la égoutter, & la servez poudrée de sel.

Carpe aux champignons.

Prenez une belle carpe, faites la cuire avec de l'eau, un peu de vin, sel & poivre. Quand elle est cuite à propos, dressez-la dans un plat à sec, & avant de la servir, jettez par-dessus un ragoût de champignons, laitances, culs d'artichaux, bon beurre, le tout bien assaisonné de sel, poivre, fines herbes en paquet, & servez le tout garni de croûtons frits.

Entrée d'une Carpe.

Votre carpe écaillée, vuidée & ciselée, frotez-la de beurre fondu & la poudrez de sel menu, ensuite faites-la griller, faites-y un ragoût de champignons ou mousserons, laitances & culs d'artichaux; faites frire des croûtons de pain que vous mettrez dans la sausse en cuisant, avec oignons & capres. Etant prêt à servir votre carpe, jettez votre ragoût par-dessus, & garnissez de pain frit.

Carpe à la daube.

Faites une farce de la chair de deux soles & d'un brochet desossés; hachant bien cette chair avec un peu de ciboule & fines épices, sel, poivre, muscade, beurre frais, & un peu de mie de pain trempé dans de la crême. Liez votre farce avec des jaunes d'œufs : emplissez une belle carpe de cette farce, & la faites cuire avec du vin blanc, à petit feu, assaisonnée de sel, poivre,

vre, clous, citron verd, un bouquet de fines herbes & bon beurre frais.

Faites un ragoût de champignons, morilles, truffes, mouſſerons, culs d'artichaux, laitances de carpes, queue d'écreviſſes, le tout paſſé auparavant à la caſſerole, avec beurre frais, & aſſaiſonné de bon goût. Mettez dedans un bon coulis d'Ecreviſſes.

Votre carpe cuite, dreſſez-la ſur un plat ovale, votre ragoût par-deſſus, & ſervez.

Autre Entrée de Carpe.

On peut encore ſi l'on veut farcir la carpe, ſur l'arête, & d'une farce qui ſoit à la crême. Alors on fait cuire cette carpe au four, ou ſur une tourtiere feu deſſus & deſſous, & on la ſert garnie de pain & perſil frit, ou de marinade.

Pour faire la farce, deſoſſez vos carpes que vous hachez avec un peu de ciboule, perſil, champignons, ſel, poivre & muſcade. Vous pilez une douzaine de graines de coriandre, avec deux clous, vous mêlez enſemble le tout dans une mortier & vous le pilez bien; vous y ajoûtez un morceau de mie de pain cuit dans du lait ou dans la crême ſur le fourneau, avec de bon beurre frais & quatre jaunes d'œufs crus. Quand le tout eſt bien pilé, vous mettez vos arêtes de carpes dans une tourtiere beurrée, la farce par-deſſus bien proprement, en la dreſſant avec un couteau trempé dans un œuf. Vous les arroſez enſuite de beurre fondu, & les panez d'une mie de pain bien fine & bien blanche, & vous les mettez au four; qu'elle ſoit de belle couleur, & ſervez chaudement. Toutes ſortes de farces maigres ſe font de même.

Carpes en ragoût.

Lardez votre carpe de gros lardons d'Anguille, paſſez-la à la caſſerole avec beurre roux, un peu de farine frite, champignons, ſel, poivre, fines

herbes en paquet, muscade, citron verd, & un verre de vin blanc. Quand elle sera cuite, mettez-y des huîtres fraîches & des capres; laissez-le mitonnner un moment, & servez chaudement garnies de persil frit.

Carpe farcie.

Fendez votre carpe le long de l'épine du dos, séparez la peau d'avec la chair, y laissant la tête & la queue; faites une farce de la même chair & de celle d'Anguille, assaisonnée de sel, poivre, bon beurre frais, fines herbes & champignons, clous, muscade, thin, le tout haché bien menu; joignez-y si vous pouvez des laitances de carpes.

Cela fait, farcissez vos peaux, & les cousez ou liez ensemble. Mettez ensuite cuire votre carpe au four avec beurre roux, vin blanc, purée claire, étendant par-dessus du beurre bien manié avec farine frite & persil haché menu. Quand elle est cuite, vous la servez garnie de laitances frites ou de champignons frits.

Quand votre carpe est farcie, au lieu de la mettre au four, vous pouvez la mettre dans une casserole avec bon beurre, bouillon de poisson, ou purée claire, bon assaisonnement & farine frite pour liaison; & quand elle est cuite la servir dans un plat, la sausse dessus, avec telle garniture qu'il vous plaira.

Hachis de carpes.

Ecaillez, vuidez & écorchez vos carpes, prenez-en la chair, que vous hacherez avec sel, poivre, fines herbes, champignons, laitances, & culs d'artichaux.

Votre hachis fait, passez le en casserole, au blanc; ajoûtez un peu de bouillon de poisson, ou de la purée claire; laissez-le bien mitonner; tirez le & servez pour Entrée avec un jus

de citron, garni de champignons frits, ou capres, ou andouillettes de poisson.

Autre façon de carpes en hachis.

Levez proprement les peaux de vos carpes, tirez-en toute la chair, en les desossant bien, c'est-à-dire en levant par tranches avec un couteau toute la chair; hachez-la bien menu avec de la chair d'anguille, champignons, truffes, sel, poivre, fines herbes, le tout bien haché, passez-le au blanc dans la casserole, avec beurre frais, un peu de bouillon de poisson, ou purée claire. Le tout étant cuit servez pour Entrée avec un jus de citron.

Autre maniere.

La chair de votre carpe étant bien hachée, comme on vient de le dire, mettez-la dans une casserole sur le feu, remuez avec une cuiller pour la faire un peu dessecher. Vuidez-la ensuite sur une table, mettez-y un morceau de beurre frais, un peu de persil & de ciboule avec un champignon, hachez bien le tout ensemble; faites ensuite dans une casserole un petit roux, avec un morceau de beurre & une pincée de farine; mettez-y votre hachis avec sel, poivre, une tranche de citron, remuez toujours avec une cuiller de peur qu'il ne s'attache, & mouillez d'un peu de bouillon de poisson, & servez chaudement Si vous avez du coulis, vous y en mettrez trois ou quatre cuillerées.

L'on fait de la même maniere tous les hachis de poisson.

Carpe en filets.

Coupez votre carpe par tronçons, faites-en des filets, mettez-les mariner; après cela vous les tremperez dans une pâte claire, ou les poudrerez seulement de farine, ensuite faites-les frire au beurre affiné, & les servez garnis de persil frit.

Carpes en filets à la ſauſſe blanche.

Vous pouvez manger ces filets à la ſauſſe blanche qui eſt une liaiſon de carpe avec une mie de pain pilée, que vous paſſez à l'étamine après l'avoir fait boüillir deux ou trois tours dans une caſſerole avec un peu de coulis ou de boüillon de poiſſon. Faites mitonner vos filets dans cette ſauſſe bien aſſaiſonnée de champignons, ſel, poivre, & fines herbes en paquet, & ſervez.

Carpes en ſtlets aux concombres.

Faites frire vos carpes pour les couper enſuite en filets; coupez des concombres & les faites mariner: paſſez-les enſuite dans la caſſerole avec bon beurre, & les moüillez de boüillon de poiſſon ou purée claire, un bouquet de fines herbes & bon aſſaiſonnement. Le tout cuit, liez vos concombres avec un bon coulis, faites-y mitonner un peu vos filets de carpes, & ſervez chaudement pour Entrée.

Carpe au court-boüillon.

Vuidez votre carpe, ôtez-en les oüies, mettez-la au bleu, comme le brochet. (Voyez *Brochet* au court-boüillon,) faites-la cuire enſuite au vin blanc, verjus, vinaigre, oignons, laurier, clous, poivre. Etant cuite, ſervez-la ſur une ſerviette, avec perſil verd pour garniture.

Carpe au demi court-boüillon.

Laiſſez votre carpe avec ſes écailles, coupez-la en quatre, mettez-la cuire avec vin blanc ou rouge, un peu de verjus, & de vinaigre, ſel, poivre, muſcade, clous, ciboules, laurier, beurre roux, une écorce d'orange. Faites conſommer preſque tout le boüillon, & mettez des capres en dreſſant.

Carpe à la Huſſarde.

Prenez une belle carpe, ouvrez-la le moins que vous pourrez pour la vuider; mettez

dans le corps du beurre manié avec de fines herbes hachées & assaisonnées de bon goût, faites ensuite mariner la carpe avec de fines herbes hachées, huile fine, feüilles de laurier, thin, basilic; faites-la griller, quand elle a bien pris le goût de sa marinade, & servez avec une rémoulade. (Voyez au mot *Rémoulade*, la maniere de la faire)

On peut accommoder de cette façon le Brochet, la Truite, la Perche & la Tanche.

Carpe en Poupeton.

Prenez une carpe & une anguille, dépoüillez-les & gardez les peaux, hachez-en la chair, & mettez celle de la carpe avec de la mie de pain passée sur le feu, avec de la crême; mettez-y un morceau de beurre, persil, ciboules, sel, poivre, & liez de six jaunes d'œufs.

Prenez ensuite l'anguille que vous coupez par filets, & la passez au beurre, champignons, truffes, un bouquet; mettez-y une pincée de farine, un peu de jus maigre, uu demi verre de vin de Champagne; faites cuire le ragoût à petit feu avec bons assaisonnemens. Quand il est cuit & la sausse bien réduite, mettez-le refroidir.

Prenez ensuite une poupetonniere, mettez dans le fond une feüille de papier beurré, la peau de la carpe dessus & de l'anguille entremêlées ensemble, le côté de l'écaille en dessous; que le fond aussi-bien que le tour de la poupetonniere soit garni; mettez ensuite de la farce partout sur les peaux de l'épaisseur d'un doigt, & le ragoût froid d'anguille dans le milieu; recouvrez-le avec de la farce & des peaux de carpes, mettez dessus une feüille de papier, & mettez cuire au four. Quand le poupeton est cuit, dressez-le dans un plat, ôtez le papier & la graisse du poupeton, & servez par-dessus une sausse hachée avec un jus de citron.

Carpe à la Leichſtinſtein.

Choiſiſſez une belle carpe que vous vuidez & que vous écaillez ; lavez le dedans avec un verre de vin de Champagne que vous aurez ſoin de faire tomber dans une caſſerole, & faites cuire la carpe dans un court-bouillon ordinaire.

Faites bouillir deux bouillons au vin de Champagne qui vous a ſervi à laver le dedans de la carpe avec deux anchois hachés ; paſſez cette ſauſſe au tamis, & la remettez dans une caſſerole ; ajoutez-y un bon morceau de beurre, une pincée de farine, un jus de citron, ſel, gros poivre, & liez la ſauſſe ſur le feu.

Retirez la carpe de ſon court-bouillon, dreſſez-la dans un plat, la ſauſſe par-deſſus, croûtons frits coupés en long pour garniture & ſervez.

Carpe à la Piémontoiſe.

Prenez une belle carpe, vuidez-la & en ôtez les ouies ; ciſelez-la des deux cotés, & la faites mariner avec de l'huile, ſel, poivre, perſil, ciboules entieres, tranches d'oignons, ail, échalotes en tranches, thin, baſilic, laurier en feüille ; laiſſez-la dans la marinade pendant deux heures.

Faites-la griller enſuite en l'arroſant de tems en tems de ſa marinade, paſſez des truffes & des champignons avec un morceau de beurre, un bouquet, une pincée de farine, & mouillez avec de bon jus, ajoutez-y des culs d'artichaux blanchis à moitié cuits, de petits oignons blancs blanchis, cuits de même à moitié, & un demi verre de vin de Champagne.

Quand votre ragoût eſt cuit, la ſauſſe réduite, mettez trois jaunes d'œufs & de la créme pour liaiſon ; preſſez-y un jus de citron, dreſſez votre carpe dans un plat, le ragoût autour.

Carpe à la Flamande.

Habillez proprement votre carpe, coupez une

anguille en lardons bien assaisonnés de fines herbes hachées, sel, fines épices ; lardez la carpe avec ces lardons, passez dans une casserole champignons, truffes, petits oignons blancs blanchis avec un morceau de beurre, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, une pincée de farine ; mouillez votre ragoût avec du jus maigre & une demi bouteille de vin de Champagne. Quand il est cuit à moitié, mettez-y la carpe ; quand la carpe & le ragoût sont cuits, si la sausse n'est pas encore assez réduite, poussez-la à grand feu, mettez-y des capres, & servez la carpe au milieu, le ragoût autour.

Carpe à la Moscovite.

Coupez votre carpe en trois morceaux après l'avoir proprement habillée ; mettez-la dans une casserole avec une bouteille de bonne biere, un verre d'eau-de-vie, un morceau de beurre fin manié avec un peu de farine, un bouquet de persil, ciboules, ail, clous de girofle, thin, laurier, basilic, oignons coupés en filets, sel, gros poivre ; faites cuire à grand feu ; quand elle est cuite & la sausse réduite, ôtez le bouquet & servez.

Carpe à la Bourgogne.

Habillez une belle carpe, sans en perdre le sang ; lavez-le dedans avec un peu de vin de Bourgogne que vous faites tomber dans la casserole où vous avez mis le sang ; mettez ensuite la carpe dans un plat & la piquez partout pour y faire entrer du sel fin. Laissez-la deux heures dans son sel ; mettez-la ensuite dans une casserole avec quelques tranches d'oignons dans le fond, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, une bouteille de vin de Bourgogne, deux verres d'eau, & faites cuire à petit feu.

Quand elle est cuite à propos, passez tout

son court-bouillon dans un tamis, & le mettez dans la casserole où est le sang de carpe; ajoutez-y un bon morceau de beurre manié de farine; faites bouillir cette sausse à grand bouillon, jusqu'à ce qu'elle soit bien réduite, ajoutez encore un anchois haché, muscade rapée, & capres entieres.

Tirez votre carpe de la poissonniere, mettez-la dans un plat, votre sausse par dessus, & servez chaudement.

Carpe à la Chambor, garnie de six Poulets, de quatre Perdreaux, de douze Pigeons naissans, & de huit belles truffes.

Choisissez une belle carpe, écaillez-la, ôtez les ouïes, & prenez garde d'ôter la langue; ouvrez-la sur le côté, tâchez d'en ôter l'amer, pour avoir plus de facilité d'ôter ce qu'elle a dans le corps; ôtez la peau le plus légérement que vous pourrez du côté où elle n'est point ouverte; piquez-la ensuite de lard le plus dru que vous pourrez; piquée, rempliſſez-la d'un ragoût de ris de veau, foies gras, truffes; liez d'une bonne essence. Pour empêcher le ragoût de s'échaper, cousez-la bien, & laissez passer un bout de ficelle par la tête.

Foncez une grande poissonniere de tranches de veau & de jambon; assaisonnez de sel, poivre, clous, fines herbes en bouquet, racines & oignons; mettez la carpe sur une feüille, & la couvrez de bardes de lard, faites sur la braise. Quand elle a sué, mouillez-la d'une bouteille de vin de Champagne, un peu de bouillon & faites cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures.

Quand elle est cuite, si vous n'avez point de vaisseau propre à la faire glacer, glacez-la avec le dos une cuiller de bois que vous trempez de tems en tems dans la glace, & en mettez ainsi partout.

Quand

Quand elle eſt bien glacée & égouttée, dreſſez-la ſur un très-grand plat.

Garniſſez-la alors de ſix petits poulets glacés, de quatre perdreaux farcis de leurs foies, & cuits à la broche, de douze pigeons naiſſans cuits dans un blanc, & achevez de cuire dans une bonne eſſence, où l'on a auſſi cuit huit belles truffes entieres; entremêlez les poulets, les pigeons les perdreaux & les truffes; verſez par-deſſus une grande eſſence de bon goût, avec le jus de deux oranges & ſervez.

Carpes à l'Etuvée.

Prenez une ou pluſieurs carpes, écaillez-les & les vuidez proprement; coupez-les enſuite en deux ou trois tronçons, ayant ſoin de ne point perdre le ſang qui ſert à lier la ſauſſe; mettez-les enſuite dans un chaudron avec du vin aſſaiſonné de ſel, poivre, clous de girofle, peau d'orange & oignon. Vos carpes ainſi préparées, mettez-les ſur le feu où vous le ferez bouillir, juſqu'à ce qu'elles ſoient ſuffiſamment taries, après quoi vous les ſervirez avec un filet de vinaigre.

Carpes à l'Etuvée au Blanc.

Coupez votre carpe par tronçons, & la faites mariner avec une chopine de vin blanc, ſel & poivre; paſſez des champignons coupés en gros dés avec une douzaine d'oignons blancs blanchis, un bouquet, un morceau de beurre, & mouillez de bouillon. Quand les champignons & les oignons ſont à moitié cuits, mettez-y la carpe avec le vin blanc; quand elle eſt cuite, liez-la avec de la créme & des jaunes d'œufs.

Carpe à l'Etuvée à l'Italienne.

Coupez une carpe par tronçons, mettez-la dans une caſſerole avec perſil, ciboules, champignons hachés, de l'huile, une chopine de vin blanc, ſel & poivre; faites-la cuire à grand feu, & ſervez à courte ſauſſe.

Carpe grillée à l'oseille.

Prenez une carpe d'une moyenne grosseur; après l'avoir vuidée & écaillée, ciselez-la sur les côtés & la faites mariner avec du beurre fondu, sel, poivre, & faites griller; faites un ragoût d'oseille; épluchez, lavez & hachez oseille, laitue, cerfeuil, & les faites cuire avec un morceau de beurre & bon bouillon. Quand tout est cuit & assaisonné de sel & poivre, & qu'il n'y a plus de sausse, mettez des jaunes d'œufs & de la crême pour liaison, & servez la carpe.

Carpe piquée aux Crêtes.

Prenez une carpe d'une bonne grosseur, piquez-la comme la suivante & la glacez de même, & servez autour un ragoût de crêtes. Vous prenez des crêtes ce que vous jugez à propos, vous les passez & les faites cuire à moitié dans un blanc qui se fait en prenant une cuiller à bouche de farine, que vous délayez avec du bouillon; mettez-y la moitié d'un citron en tranches, un peu de sel; retirez les quand elles sont à moitié cuites, achevez de les cuire dans une bonne essence, & servez après avec un jus de citron.

Carpe piquée entiere, glacée, garnie de truffes dans une essence.

Prenez une grosse carpe, écaillez-la, vuidez-la par le côté, faites-la piquer de l'autre, & la faites cuire dans un bon bouillon, un demi-setier de vin blanc, un bouquet, & glacez-la comme un fricandeau; ou si vous craignez de la rompre, glacez-la avec le dos d'une cuiller de bois en la trempant de tems en tems dans la glace. Quand elle est bien glacée, vous la dressez & servez tout autour un ragoût de truffes.

Vous prenez des truffes que vous coupez par tranches; faites-les cuire dans de bon bouillon

avec un bouquet. Quand elles ſont cuites, vous y ajoutez du coulis, que la ſauſſe ſoit d'un bon goût, & ſervez avec un jus de citron.

Carpe à petit Bourg.

Ecaillez & vuidez une groſſe carpe, prenez des lardons de jambon avec toutes ſortes de fines herbes hachées; lardez votre carpe des deux côtés en travers, faites-la cuire dans une bonne braiſe avec tranches de veau & de jambon; mouillez-la d'une bouteille de vin de Champagne, avec ſel, poivre, oignons en tranches, un gros bouquet de perſil, ciboules, ail, échalotes, thin, laurier, baſilic, clous, couvrez-la de bardes de lard, & faites cuire à petit feu.

Prenez des ris de veau blanchis, des truffes entieres les plus belles, champignons que vous paſſez avec un morceau de beurre, une tranche de jambon, un bouquet; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec deux verres de vin de Champagne, du boüillon, un peu de réduction, faites cuire à petit feu. Quand le ragoût eſt à moitié cuit, mettez-y des foies gras blanchis, deux cuillerées de coulis, & dégraiſſez le ragoût. Quand il eſt preſque cuit, mettez-y de petits œufs blanchis & parés de leur peau; achevez de cuire le ragoût. Quand votre carpe eſt cuite, dreſſez-la dans le plat, le ragoût par-deſſus & autour.

Carpe grillée.

Ecaillez & vuidez votre carpe, inciſez-la ſur le dos, frotez-la de beurre fondu & de ſel menu, & la faites cuire ſur le gril. Quand elle eſt cuite faites-y une ſauſſe avec beurre roux, capres, anchois, citron verd & vinaigre; aſſaiſonnez de ſel, poivre & muſcade.

Vous pouvez auſſi y faire une ſauſſe blanche ordinaire.

Ou bien une ſauſſe faite avec beurre frais,

sel, poivre, persil, ciboule hachée menu, & un peu de boüillon de poisson ou purée claire; passez le tout à la casserole, mettez-y votre carpe, & la servez avec un jus d'orange.

Carpe rôtie à la broche.

Choisissez une belle carpe laitée, habillez-la à l'ordinaire; faites une farce avec la laitance, chair d'anguille, anchois, champignons, marrons, chapelure de pain, oignons, oseille, persil & thin, poivre, clous battu & bon beurre frais; farcissez-en votre carpe, recousez l'ouverture, piquez-la de clous de girofle & de feuilles de laurier, & l'envelopez de papier beurré; embrochez-la, & en cuisant arrosez-la de beurre délayé avec verjus, ou mieux encore avec du lait chaud ou du vin blanc. Quand elle est cuite servez-la, & jettez par-dessus un ragoût de champignons, de laitances, truffes, morilles & autres choses semblables, le tout assaisonné de bon goût.

Carpe en fricassée de poulet.

Coupez votre carpe par tronçons, mettez-la dans une casserole avec beurre, persil, ciboules, champignons, le tout haché, une chopine ou environ de vin blanc, sel & poivre. Quand elle est cuite, servez-la de bon goût à courte sausse.

Carpes en Matelote.

On met aussi les carpes en matelote, mais le plus souvent avec d'autres poissons, comme anguilles, brochets barbeaux. Voyez *Matelotte.*

Casserole de Carpes.

Ayez un hachis préparé comme celui dont nous avons parlé pour le hachis de carpes; remplissez-en une belle carpe proprement habillée, mettez-la dans une casserole cuire avec du vin blanc, sel, poivre, clous, citron verd & paquet de fines herbes.

Quand elle est cuite, dressez-la au sec dans

un plat, mettez par-dessus un ragoût fait avec champignons, truffes, morilles, culs d'artichaux, laitances, le tout passé à la casserole avec beurre frais & bien assaisonné, & servez votre carpe pour grande Entrée avec laitances frites ou morceau d'anguille marinée, & tranches de citron.

Carpe accompagnée.

Choisissez une grosse carpe & deux petites; prenez-en toute la chair dont vous ferez une farce, dans laquelle vous mettrez une mie de pain trempée dans de la crême; ensuite vous la dessécherez au feu, en y ajoutant six œufs, une tetine de veau, du lard blanchi, toutes sortes de fines herbes, un peu de champignons hachés bien menu, persil, ciboules, le tout bien mêlé. Quand votre farce sera à peu près froide, ajoutez-y une livre de beurre, six jaunes d'œufs crus que vous mêlerez bien ensemble; votre farce faite, mettez-en une partie dans le fond d'un plat, à laquelle vous donnerez la figure de carpe, en y ajoutant la tête & la queuë, laissant pourtant le corps de la carpe vuide, pour y mettre une douzaine de petits pigeons de voliere, crêtes de coq, foies gras & champignons, le tout cuit & lié d'un bon coulis de perdrix. Il faut que votre ragoût soit froid avant de le mettre dans la carpe; votre ragoût placé, formez la carpe du reste de votre farce; passez la main trempée dans des œufs battus sur votre carpe pour la rendre bien unie; pannez-la ensuite, & lui faites des écailles avec la pointe d'un couteau.

Du reste de votre farce formez deux petites carpes, une de chaque côté, sans y mettre de ragoût; mettez-y les têtes & les queuës, le tout bien passé; mettez-les cuire au four, au bout

d'une heure & demie, retirez-les du four de belle couleur, & ſervez chaudement.

Autre Carpe accompagnée.

Prenez la plus belle carpe que vous pourrez trouver, vuidez-la, piquez-la de gros lard aſſaiſonné de ſel, poivre, perſil, muſcade, fines herbes & deux lardons de jambon; rempliſſez-la d'une farce comme ci-deſſus, & d'un ragoût de petits pigeons, comme à l'article précédent; fermez après cela votre carpe avec un peu de farce & la couſez; pilez-la enſuite dans une ſerviette & la ficelez, & la mettez dans une caſſerole ovale. Prenez deux ou trois livres de veau que vous coupez par tranches, que vous mettez au fond de votre caſſerole avec des tranches de lard, oignons & carotes; faites ſuer ſur un fourneau comme un jus de veau, & lorſque vous le voyez attaché & de belle couleur, vous y jettez un morceau de beurre, une bonne poignée de farine que vous faites rouſſir enſemble, & le moüillez d'un bon boüillon & de jus, & détachez bien ce qui tient à la caſſerole; ajoutez-y deux petites carpes coupées à morceaux dedans, avec une bouteille de vin de Champagne ou de vin blanc, & aſſaiſonnez de ſel, poivre, laurier, fines herbes & fines épices, oignons & perſil; vuidez ce jus ſur votre carpe, qu'il y ait aſſez de ſauſſe pour qu'elle paſſe par-deſſus, & la faites cuire à petit feu.

Faites un ragoût d'autres petits pigeons, crêtes, foies gras, ris de veau, queues d'écreviſſes, champignons, mouſſerons, petits culs d'artichaux; paſſez le tout dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, & le moüillez d'un bon jus; étant cuit liez-le d'un bon coulis de perdrix & d'eſſence de jambon.

Lorſque vous êtes prêt à ſervir, tirez votre carpe de ſon jus, dépliez-la, dreſſez-la dans un

plat, jettez le ragoût par dessus, & servez chaudement ; que le ragoût soit assez long pour qu'il garnisse bien le plat.

On peut si l'on veut la garnir de petits pigeons au basilic, ou d'une marinade de poulets gras.

On fait des Truites en gras, de même des Saumons, des Brochets, des Turbots, des Barbuës, des grandes Soles ; on les fait cuire dans un même jus, & l'on met toutes sortes de ragoûts par-dessus, tels qu'on veut.

Potage de Carpes farcies.

Prenez deux carpes de moyenne grosseur, ôtez-en la peau & les desossez ; hachez-en la chair avec persil, ciboules, quelques champignons, beurre frais, sel, poivre, fines herbes & fines épices ; mêlez-y trois ou quatre jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crême ; pilez bien le tout dans le mortier, vuidez les carcasses des carpes, coupez-en les bouts de la queuë ; arrangez les deux arêtes de carpes sur une tourtiere frotée de beurre avec un peu de sel, & sur ces arêtes mettez la farce ; unissez-la bien en lui faisant prendre la figure de la carpe, ne mettez point de farce sur la tête ; arrosez les de beurre fondu, pannez-les d'une mie de pain bien fine, & avec la pointe d'un couteau, faites-leur des marques de la figure des écailles, & les mettez cuire au four ou sous un couvercle.

Faites de petites boules de la même farce, de la grosseur de petits oignons ; mettez-les dans une tourtiere frotée d'un œuf battu, arrosez-les de beurre fondu, pannez-les & les faites cuire au four.

Faites un ragoût de laitance. (Voyez au mot *Laitance*, la maniere de le faire.) Mitonnez dans un plat des croûtes d'un bouillon de poisson ; tirez vos carpes du four, dressez-les sur le Po-

tage, garnissez le Potage d'une bordure de vos boulettes en forme d'oignons ; mettez par-dessus les laitances en filets, & jettez le reste du ragoût & coulis dessus, & servez chaudement.

Pâté de Carpes.

Habillez vos carpes, lardez-les de lardons d'anguilles, assaisonnez-les de bon beurre, sel, poivre, clous, laurier, muscade ; faites une abaisse de pâte fine de la longueur de vos carpes que vous dresserez dessus ; couvrez d'une autre abaisse, & faites cuire à petit feu ; étant cuit à demi, mettez-y un verre de vin blanc.

Vous pouvez aussi farcir vos carpes, comme on l'a dit à l'article de la carpe farcie, de laitances, huitres, champignons, culs d'artichaux, & votre pâté étant cuit, y jetter un ragoût d'huitres, après l'avoir bien dégraissé. Voyez à l'article *Huitre*, la maniere de faire le ragoût d'huitres.

Tourte de Carpe.

Choisissez une bonne carpe & l'écaillez; ôtez-en les oüies & la fendez, coupez-la par tranches, faites une abaisse d'un demi feüilletage, foncez-en une tourtiere, faites un lit de godiveau d'anguille au fond, de même que la tourte d'anguille ; assaisonnez de sel, poivre, fines épices, un peu de fines herbes ; mettez votre carpe dessus avec même assaisonnement, avec un peu de beurre frais par-dessus à proportion du reste ; couvrez d'une abaisse de même pâte avec une bordure, frotez-la d'un œuf battu, & mettez cuire au four ou sous un couvercle. Quand votre tourte est cuite, découvrez-la, & après l'avoir bien dégraissée, jettez-y un ragoût de laitance, recouvrez & servez chaudement. (Voyez au mot *Laitance*, l'article ragoût de *Laitance*.)

Tourte de Hachis de Carpes.

Faites un hachis de carpes, préparez une

abaisse de feuilletage, foncez-en une tourtiere, mettez le hachis dedans ; couvrez d'une abaisse de même pâte, une bordure autour, frotez d'un œuf battu, & mettez cuire au four ou sous un couvercle ; cuite, dressez dans un plat & servez chaudement.

Voyez au commencement de cet article, les effets que peut produire la carpe différemment apprêtée.

CARRE' DE MOUTON. Il y a différentes manieres d'apprêter le carré de mouton : voici la plus ordinaire.

Carré pour Hors-d'œuvres.

On le sert si l'on veut pour Hors-d'œuvres ; pour cela on le pique de persil, & on le fait cuire à la broche ; quand il est cuit on le sert avec jus de citron & jus de mouton, après l'avoir panné de mie de pain avec sel & poivre.

Autre façon.

Faites-le cuire dans un pot ; quand il est cuit, trempez-le dans une pâte à beignets, faites-le frire avec lard fondu ; frit, servez-le avec verjus de grain dans le tems, sel & poivre blanc.

Carré de Mouton en Entrée.

Faites-le griller coupé en côtelettes, trempez-les dans du beurre frais fondu, sel, poivre, persil, ciboules, champignons, le tout haché ; pannez les côtelettes de mie de pain ; cela fait, mettez-les sur le gril ; pendant qu'elles cuisent, arrosez-les avec un peu de beurre, afin qu'elles ne soient pas séches, & servez à sec.

Carré de Mouton en Terrine, à l'Angloise aux Lentilles.

Coupez-le en côtelettes, faites-les cuire avec bon bouillon, très-peu de sel, un bouquet garni ; faites aussi cuire un litron de lentilles à la Reine avec du bouillon. Quand elles sont cuites, passez-les en purée, mettez cette purée

avec les côtelettes de mouton cuites & leurs assaisonnemens. Si votre coulis est trop clair, faites-le réduire sur le feu ; prenez ensuite une terrine propre à servir sur table, & qui souffre le feu, mettez les côtelettes dedans avec la moitié du coulis, & couvrez avec de la mie de pain grillée d'un côté ; mettez ensuite votre terrine dans le four, où vous la ferez boüillir pendant une heure. Quand vous êtes prêt à servir, mettez dedans le reste de votre coulis.

On sert encore le carré de mouton de plusieurs autres façons ; cuit à la braise avec un ragoût de petits oignons.

En Haricot.	En Auchepot.
Aux Navets.	Glacé.
Aux Concombres.	A la broche piqué
A la Chicorée.	de petit lard.

Avec les mêmes Ragoûts.

En Tourte.	A la Poële.
Au Gratin.	En Crepine.
A la Ravigotte.	Aux Oignons.

Voyez sous les noms particuliers, la maniere de faire tous ces ragoûts.

Carré de Mouton à la Chirac.

Prenez un carré de mouton que vous parez & desossez le long du filet ; mettez-le cuire à moitié à la broche, & achevez de le faire cuire dans le derriere de votre marmite. Quand il est bien moëlleux, vous le servez avec un ragoût d'épinars dessous.

Pour cela faites blanchir des épinars nouveaux, passez-les au beurre après les avoir pressés sans les hacher, & les mouillez avec du coulis. Quand ils sont cuits avec bons assaisonnemens, servez à courte sausse sous le carré.

Carré de Mouton à l'Eau de-vie aux Marrons.

Prenez un carré de mouton mortifié, coupez la chair en morceaux comme des noix, lardez-les

de lard & de jambon ; passez-les dans une casserole avec de l'huile, mettez ensuite un verre d'eau-de-vie ; mettez-y le feu avec du papier, remuez toujours le feu jusqu'à ce que l'eau-de-vie soit éteinte ; mouillez après avec du bouillon, un peu de réduction, du coulis, ajoutez-y champignons, truffes, ris de veau blanchis, un bouquet, bons assaisonnemens, faites cuire à petit feu, & dégraissez. Quand il est cuit pressez-y un jus de citron.

Pelez des marons, faites-les cuire dans du bouillon & du sel. Quand ils sont cuits, retirez-les & les faites chauffer dans le ragoût ; dressez le mouton dans le milieu d'un plat, le ragoût autour, les marons en cordons sur les bords, la sausse par dessus.

Carré de Mouton frit.

Faites cuire votre carré au pot ; ôtez-en la peau, trempez-le dans une pâte à beignets ; faites-le frire dans du sain-doux, lard fondu ou beurre affiné, & servez avec verjus pour sausse, sel & poivre blanc.

CASSE-MUSEAUX. Espece de pâtisserie : voici la maniere d'en faire.

Prenez des morceaux de moëlle de bœuf qui soient de la longueur d'un pouce ou environ ; échaudez-les dans de l'eau presque bouillante, tirez-les ensuite avec une cuiller percée, égouttez-les un peu ; arrangez-les sur une table, poudrez-les le plus que vous pourrez de sucre ; assaisonnez avec un peu d'épice salée, ou d'un peu de sel ou de canelle en poudre.

Cela fait, dressez promptement de petites abaisses de pâte feüilletée bien mince ; garnissez un des bouts d'un morceau de moëlle qui soit de la longueur d'un pouce, & s'il est besoin, ajoutez-y un morceau de sucre assaisonné comme on vient de le dire, puis vous renverserez sur cette

moëlle ; moüillez un peu les bords de la pâte ; afin que vous puiſſiez les joindre l'un à l'autre plus facilement.

Vos caſſemuſeaux faits, faites-les frire dans du beurre ou dans du ſain-doux, & ne les vuidez pas en retournant. Quand ils ſeront frits, tirez-les de la friture avec une cuiller percée, puis poudrez-les de ſucre, & ſervez.

Autre façon.

Prenez du fromage mou, non écrêmé, qui ſoit frais fait, ou bien du lait caillé & du fromage ſec découpé bien menu, des œufs crus, un peu de farine fine, ou plutôt un peu de crême de pâtiſſier, de raiſins de corinthe, de pigeons, & de ſucre aſſaiſonné d'épice ſalée, ou ſeulement de l'épice ſalée. Vous pouvez auſſi y mettre un peu de viande cuite qui ſoit hachée bien menu ; mêlez enſemble toutes ces choſes, faites-en comme une farce, ajoutez-y un peu de lait ; que votre farce ſoit un peu coulante ; renfermez de cette farce dans de petites abaiſſes de feüilletage, & faites-en des caſſemuſeaux que vous ferez frire dans du beurre ou du ſain-doux, puis vous les poudrerez de ſucre, ſi vous le jugez à propos.

Voyez aux articles *Pâte* & *Pâtiſſerie*, les effets que peuvent produire dans différens tempéramens, les caſſe-muſeaux.

CASSEROLE, *Ænea paropſis*, uſtenſile de cuiſine, eſpece de baſſin profond, fait ordinairement de cuivre rouge, ou jaune, bien étamé en dedans, dont on ſe ſert pour faire des ragoûts.

CASSEROLE, *Panis fartus in æneâ paropſi coctus*. Pain farci & cuit dans une caſſerole avec les aſſaiſonnemens convenables. Voici la maniere d'appréter ce ragoût.

Prenez un pain mollet dont la croûte ſoit

bien dorée, percez-le par-dessous, ôtez-en la mie ayez un bon hachis de poulets rotis, ou d'autres volailles qui soient cuites, passez le à la casserole, avec bon jus, comme si c'étoit pour faire un hachis, sel, poivre & autres assaisonnemens. Empliſſez-en votre pain à moitié avec une cuiller à bouche, après l'avoir fait sécher à l'air du feu du côté de la mie, ajoûtez à ce hachis quelques petites croutes de pain par morceaux, après quoi achevez d'emplir votre pain de hachis & puis de croutes.

Cela fait, prenez une casserole à peu près de la grandeur de votre pain, garniſſez-le fond de bardes de lard, sur lesquelles vous poserez la partie du pain par où il a été farci, laiſſez-le mitonner avec bon jus : mais qu'il ne soit pas trop preſſé, ni trop mitonné, afin qu'il demeure entier.

Quand il sera cuit, verſez-le adroitement sur un plat, ôtez-les bardes, égouttez un peu de la graiſſe, & couvrez le pain d'un ragoût de ris de veau, culs d'artichaux, truffes, & pointes d'asperges autour si c'est la saison. Ce pain ainsi apprêté se sert pour Entrée & pour Potage.

Casserole au Parmesan.

Après avoir preparé le pain, comme on vient de le dire, on met dedans un peu de Parmesan, rapé; & quand on a dreſſé le pain dans un plat, on le poudre encore du même fromage dont on l'a farci, on lui fait prendre couleur au four, puis on le garnit tout autour d'un ragoût. Cette casserole se sert pour Hors-d'œuvres ou pour Entrées.

On peut employer d'autre fromage que le Parmesan, pourvû qu'il soit bon.

Casserole aux ris de Veau.

Faites cuire vos ris; prenez champignons, truffes, morilles, crêtes de coq & culs d'arti-

chaux, faites du tout un bon ragoût; emplissez de ris le pain que vous ferez cuire dans une casserole, comme il a été dit.

Vous pouvez, si vous voulez, farcir les crêtes & les morilles avec un hachis fait de blanc de volailles, & les faites cuire à part, puis mettez cela dans le ragoût.

Le pain étant cuit ainsi, sert pour potage, c'est pourquoi on le dresse dans un plat, & si l'on a quelque volaille pour mettre autour, on les range dans le plat, puis on y met le ragoût de ris de veau, & par-dessus un bon jus; on lui fait prendre couleur au four, puis on le sert chaudement.

Au défaut de volaille on peut se servir d'une queuë de mouton qu'on range sur le plat & qu'on couvre de ris de veau bien épais & pannés ainsi que la queuë.

Casserole au ris.

Faites cuire votre ris dans une marmite; faites un ragoût de champignons, truffes, morilles, culs d'artichaux, crêtes de coq. (Vous pouvez, si vous voulez, farcir les crêtes & les morilles, les faire cuire à part, & les jetter ensuite dans votre ragoût.) Voyez *Crêtes* farcies & *Morilles* farcies.

Faites une essence de deux ou trois gousses d'ail, de basilic, de clous de girofle, & du vin, faisant boüillir ensemble, passez le ensuite dans une étamine & le mettez dans votre ragoût.

Si vous avez quelque poularde, gibier ou volaille à servir sur votre soupe, rangez-le dans le plat, mettez-y après votre ragoût, & le couvrez de ris proprement, par-dessus un peu de graisse pour le rendre bien uni, faites-lui prendre couleur en le mettant dans le four, & servez chaudement.

Si vous n'avez point de volaille, mais seulement quelque belle queuë de mouton boüillie, rangez-la de même dans votre plat, quand elle sera bien cuite, & la couvrez de ris bien épais, & panez-la, ou bien dorez la avec de la graisse & du lard & un peu de chapelure de pain pour lui donner couleur.

On met encore des poissons en casserole. Voyez au mot *Saumon*, queuë de saumon en casserole : cette maniere peut s'étendre aux autres poissons apprêtés ainsi.

Voyez au mot *Ragoût*, à qui conviennent les viandes ainsi déguisées.

CASSONADE, ou castonnade, *Saccarum nondum expurgatum*, sucre en poudre ou en gros morceaux qui n'a pas eu sa derniere préparation par laquelle on le durcit, & on le met en pain.

La cassonade qu'on appelle encore moscoüade, a les mêmes proprietés que le sucre. Voyez au mot *Sucre*. La castonade sucre davantage que le sucre en pain, car étant plus chargée de parties visqueuses & gluantes que les clarifications reitérées ont enlevé dans le sucre en pain, elle demeure plus long-tems attachée aux fibres de la langue, & y fait une impression plus longue.

On remarque encore que les syrops & les confitures faites avec la castonnade se candissent moins que celles qui sont faites avec le sucre clarifié, parce que les parties graisseuses de la castonnade empêchent la cristallisation. Voyez l'article *Sucre*.

Castrole.

Prenez telle viande que vous jugerez à propos, & la faites cuire à la braise. Quand elle est cuite & bien égouttée, dressez-la sur un plat ;

mettez tout autour de cette viande du ris à moitié cuit, avec de bon bouillon bien nourri avec du lard : verſez par-deſſus du lard fondu ; uniſſez-le avec un couteau que cela ſoit bien rond. Faites cuire au four bien chaud, afin que la croûte ſoit dorée & croquante, & ſervez ainſi, à ſec après avoir égoutté la graiſſe.

CELERI, *Apium Macedonicum.* Le céleri n'eſt autre choſe que de l'âche cultivée qu'on a rendu blanche & d'un goût plus agréable en la liant quand elle eſt montée à une certaine hauteur, & en l'entourant de ſable ou de terre. L'âche eſt une plante haute d'environ un pié & demi, dont la tige eſt groſſe, canelée, creuſe, fort verte, & jette des feuilles très-vertes auſſi, qui ſont grandes & luiſantes, découpées, & remplies d'un ſuc très-âcre qui a une odeur aſſez forte.

Le céleri ſe mange ordinairement crû avec le poivre & ſel ; on y joint l'huile & le vinaigre, ſi l'on veut, & il eſt alors plus ſain ; car cette plante eſt fort diurétique, & conſéquemment fort déſéchante. Cette qualité diurétique du céleri lui vient d'un ſel acide tartareux qu'il renferme, ce qui le rend en même tems flatueux & très-indigeſte. On le mange auſſi en rémoulade.

Ragoût de Céleri.

Prenez des piés de céleri bien épluchés, faites-les cuire dans une eau blanche, preſſez-les enſuite, & les mettez cuire dans une caſſerole avec du coulis clair de veau & de jambon, & faites mitonner à petit feu. Etant cuits, liez-les ſur un fourneau avec un peu de beurre frais manié de tant ſoit peu de farine, & remuez toujours la caſſerole.

Donnez à votre ragoût une petite pointe de vinaigre, qu'il ne ſoit point trop lié ; ſervez-le pour un plat d'Entremets, & pour toutes ſortes d'Entrées de céleri.

Créme

Crême au Celeri.

Mettez deux piés de céleri bien lavés dans une caſſerole avec un demi-ſetier d'eau ; faites-les boüillir un quart d'heure, paſſez-les au tamis, mettez l'eau dans une caſſerole avec une pinte de crême, un quarteron de ſucre, des zeſtes de citron verd, de la coriandre, un peu de canelle, de l'eau de fleurs d'orange; faites boüillir votre crême juſqu'a ce qu'elle ſoit réduite à moitié ; laiſſez-la refroidir juſqu'a ce qu'elle ſoit un peu plus que tiede. Mettez-y des giſiers trempés quelque tems dans l'eau & bien lavés, hachez-les & les paſſez avec votre crême dans une ſerviette. Mettez un plat ſur la cendre chaude, verſez votre crême dedans ; couvrez-la d'un autre plat, de la cendre chaude deſſus ; quand votre crême eſt priſe, mettez-la refroidir ſur de la glace, & ſervez.

CERCIFIS, on ſe ſert de deux eſpeces de cercifis parmi les alimens, la premiere eſt la racine d'une eſpece de barbe de bouc, la ſeconde eſt la racine de ſcorſonnaire, vulgairement cercifi d'Eſpagne.

On doit choiſir l'une & l'autre tendres, faciles à rompre, charnuës, ſucculentes & d'un goût doux & agréable.

Ces racines bien cuites ſont des alimens aſſez ſalutaires, & qui ne produiſent de mauvais effets qu'autant que l'on en uſe immodérément. Elles conviennent en tout tems, à toutes ſortes d'âge & de tempérament.

Les cercifis d'Eſpagne ainſi nommés à cauſe de leur premiere origine, ou parce qu'ils y viennent ſans culture dans pluſieurs endroits, ont un goût plus agréable & plus relevé que les autres, apparemment parce que leurs principes ſont plus volatils & plus éxaltés.

De toutes les racines que l'on mange en carê-

me, la meilleure, dit *M. Andry*, est le cercis d'Espagne ou la scorsonnaire. Elle se digere facilement pourvû qu'elle soit bien cuite, & qu'auparavant elle ait été ramollie dans l'eau, elle contient un sel âcre volatil, & une huile volatile, qui la rendent diaphorétique, & par conséquent propre contre la coagulation des sucs & l'engourdissement des esprits animaux.

La maniere ordinaire de la préparer est de la faire boüillir, & ensuite de l'assaisonner avec la crême ou le beurre.

Quelques-uns la font frire couverte de farine ou de pâte, mais elle est plus saine de la premiere façon.

On mange aussi les cercifis au vinaigre & à l'huile, mais cuits auparavant dans l'eau, & ils ne sont point mal sains de cette maniere.

CERF, *Cervus*, le mâle de la biche. Il est inutile de donner la description d'un animal aussi connu. La chair de cet animal passe pour approcher beaucoup de celle du bœuf. Les personnes de qualité qui aiment la chasse mangent souvent de la chair de cerf, ainsi que de celle du daim : elle est beaucoup plus humectante, plus tendre, plus délicate, plus facile à digérer, d'un goût plus agréable & moins mal saine.

La chair de cerf que l'on tue au mois d'Août & de Septembre que cet animal est en rut, est désagréable & d'une odeur forte, approchante de celle de la chevre.

Lorsque le cerf est vieux, la chair n'en vaut rien, parce qu'elle est séche, de difficile digestion, qu'elle cause des obstructions, engendre de la bile noire, & dispose le corps aux fievres. Comme elle se digere difficilement, elle dérange l'estomac de ceux qui sont d'un tempérament foible, & cause plusieurs désordres dans leurs intestins.

La chair de cerf convient en tout tems aux

jeunes gens bilieux qui ont un estomac fort & robuste, & qui sont accoutumés à un grand exercice de corps, mais les vieillards & les personnes d'un tempérament mélancolique doivent s'en abstenir.

Le cerf, dit, *M. Lemery*, est d'un tempérament sec & mélancolique, ainsi plus il est jeune, & plus sa chair est salutaire, parce qu'elle est alors plus humide, plus tempérée & plus propre à produire de bons effets, c'est pourquoi l'usage de la chair de cette animal est plus convenable pour la santé dans le tems qu'il tete encore que dans tout autre. Il y a des gens qui n'attendent pas ce tems-là pour le manger, ils le vont chercher jusque dans les entrailles de sa mere, dont ils coupent le ventre pour avoir le petit qu'ils mangent ensuite avec délice. Mais je suis persuadé, continuë le même Auteur, qu'il est en cet état plus propre à produire de mauvais effets que de bons, parce qu'il est encore trop visqueux & chargé d'humidités superfluës.

On feroit bien, ajoûte encore *M. Lemery*, de n'employer le cerf parmi les alimens que jusqu'à l'âge de trois ans parce qu'après ce tems sa chair commence à être pesante sur l'estomac & difficile à digérer. Cependant quand il a été châtré quelque tems après qu'il est venu au monde, sa chair, outre qu'elle est dans la suite plus délicate & plus agréable au goût, est encore plus tempérée, plus tendre, plus aisée à digérer & des plus salutaire.

On apprête la chair du cerf de plusieurs maniere; on la fait rôtir ou bouillir; on en fait pâtés &c.

Cerf rôti à la broche, à la Bourguignone.

Lardez-la longe ou l'épaule de gros lard assaisonné de sel, poivre, muscade, clous pilés; faites-la tremper pendant trois ou quatre heures

dans du vin blanc, verjus, sel, bouquet de fines herbes un morceau de citron verd, trois ou quatre feüilles de laurier; faites-la rôtir ensuite à la broche en l'arrosant de sa marinade. Etant cuite, mettez-la dans son dégoût, avec un bon coulis pour lier la sausse, capres, vinaigre, ou jus de citron & poivre blanc en servant.

L'on sert de même le chevreüil, la biche, le dain & le faon de Dain.

Autre maniere.

Piquez bien menu la longe ou l'épaule, enveloppez-la de papier, faites-la rôtir à la broche, étant cuite, faites une sausse avec un bon coulis, essence de jambon, capres & anchois & un filet de vinaigre que vous mettrez dessous en servant.

Autre maniere.

Faites une sausse douce, avec un verre de vinaigre, sucre, un peu de sel, trois ou quatre clous entiers, canelle & un peu de citron. Votre morceau de cerf étant cuit à la broche, servez-le.

Cerf en civet.

Prenez du cerf, coupez-le par morceaux, piquez-les de gros lard assaisonné de sel & de poivre: passez-le à la casserole avec lard fondu; empotez-le ensuite avec du boüillon, du vin blanc, ou rouge, laurier, citron verd, bouquet de fines herbes & autres assaisonnemens; laissez mitonner le tout ensemble.

Etant cuit faire frire un peu de farine pour lier la sausse, ou pour mieux faire, liez-la avec un bon coulis & un filet de vinaigre, & servez chaudement.

Le chevreüil & la biche s'apprêtent de même.

Cerf en ragoût.

Lardez votre morceau de cerf de gros lard

assaisonné de sel & de poivre, passez-le à la casserole avec lard fondu, mettez-le cuire avec du boüillon ou eau chaude, deux verres de vin blanc; assaisonnez de sel, muscade, bouquet de fines herbes, &c. Laissez-le cuire trois ou quatre heures, liez la sausse avec un bon coulis, & servez chaudement, après avoir mis capres & jus de citron.

Vous pouvez servir de la même maniere le daim, la biche & le chevreüil.

Pâté de Cerf.

Marinez votre morceau de cerf, lardez-le de gros lard assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices; faites une pâte bise avec farine de seigle, mettez du sel & un peu de beurre. Dressez votre pâté, mettez-y du lard pilé, laurier, & bons assaisonnemens; dorez-le avec jaunes d'œufs, faites-le cuire pendant trois ou quatre heures; il faudra le percer de peur qu'il ne creve, & le boucher en sortant du four.

Le pâté de sanglier se fait de la même maniere ainsi que celui de chevreüil: mais il ne faut pas l'assaisonner si fort, ni le laisser cuire si longtems.

Voyez les articles *Ragoût* & *Pâté*.

Les cornichons ou les cornes du cerf nouvellement sorties, & encore molles & tendres servent beaucoup parmi les alimens. On les coupe par tranches, & on les accommode de plusieurs façons différentes.

Gelée de cornes de cerf.

Enfin l'on fait de la gelée avec de la raclure des grandes cornes de cerf que l'on fait boüillir à petit feu, dans une certaine quantité d'eau, jusqu'à ce que la liqueur ait acquis une consistance de gelée; après cela on la passe, & l'on exprime fortement le marc; ensuite on bat un blanc d'œuf avec du vin blanc & du suc de citron; on y

mêle de la gelée avec autant de sucre qu'il en faut, & un peu de canelle. On fait boüillir le tout légérement, pour clarifier la liqueur que l'on coule de nouveau & qu'on laisse reposer. Voyez à l'article, *Blanc-manger*, blanc-manger de corne de cerf.

Cette gelée est fort nourrissante & propre à rétablir les forces, à fortifier l'estomac à résister à la malignité des humeurs, à arrêter les diarrhées, les vomissemens & les crachemens de sang.

CERFEUIL, *chærophillum*, ou *cerefolium*, herbe qui est toute découpée, d'un verd jaunâtre, qui contient beaucoup de suc, & dont l'odeur réveille & réjouit le cerveau.

Cette herbe renferme une huile abondante, un sel âcre volatil assez piquant, qui la rend apéritive, & un peu de phlegme.

On doit choisir le cerfeüil tendre, rempli de suc, d'un goût & d'une odeur agréables.

La principale vertu du cerfeüil consiste dans un sel essentiel & dans quelques principes huileux & exaltés dont il est chargé, & qui sont propres à dissoudre & à atténuer les sucs visqueux & grossiers qu'ils rencontrent à leur passage, à ouvrir les glandes rénales, & à purifier la masse du sang, en l'entretenant dans une juste fluidité, & en précipitant & chassant au dehors les matieres étrangeres qui faisoient obstacle à son mouvement; il convient en tout tems & à toute sorte de tempéramens, & ne produit aucuns mauvais effets.

On connoît assez les usages auxquels le cerfeüil est employé dans les cuisines.

Crême de Cerfeüil.

Prenez une poignée de cerfeüil bien lavé, mettez-le dans une casserole avec de l'eau, faites-le boüillir un quart d'heure & le passez au tamis; remettez l'eau sur le feu, faites-la boüillir & réduire à deux cuillerées; mettez-y ensuite

une chopine de crême, un demi-setier de lait, un quarteron de sucre, une écorce de citron verd, de l'eau de fleurs d'orange, un peu de coriandre: faites boüillir le tout, une demi-heure, passez votre crême au tamis : délayez dans une casserole six jaunes d'œufs avec une pincée de farine; délayez dedans la crême & la repassez au tamis, faites la cuire au bain-marie. Quand elle est cuite, glacez-la avec du sucre & la pelle rouge.

CERISE, *Cerasum*. Toutes les cerises en général sont stomacales, apéritives & rafraîchissantes; elles lâchent le ventre, surtout quand on les mange crues. Il y en a qui sont douces & tendres, il y en a d'autres qui sont dures & astringentes. Il faut préférer les premieres aux secondes, parce qu'elles sont plus faciles à digérer, & qu'elles passent promptement de l'estomac dans les intestins. Les estomacs bilieux s'accommoderoient pourtant beaucoup mieux des secondes, parce qu'elles se corrompent plus difficilement, & qu'elles fortifient l'estomac par leur vertu astringente; mais si l'on en fait un usage immodéré, & que les sucs qu'elles portent ne se digérent pas facilement avec leur substance, elles rempliront le corps d'humeurs aqueuses.

Les cerises les plus estimées sont celles qui sont connuës sous le nom de cerises de Montmorancy.

Il y a plusieurs espèces de cerises, des rouges d'un goût aigrelet, qu'on appelle vulgairement Agriotes, & qui sont les plus communes; en second lieu, des rouges, blanches ou noires, plus grosses que les précédentes, & d'une chair plus compacte; on les appelle Bigarreaux ou Guignes, & enfin des petites sauvages noires à longue queuë, d'un suc agréable, & qui teint

en noir ou en purpurin : on nomme ces dernieres Merises.

On doit choisir les cerises mûres, succulentes, grosses, bien nourries, & d'un bon goût

Les cerises sont humectantes & rafraîchissantes, parce qu'elles contiennent beaucoup de parties aqueuses & phlegmatiques, propres à calmer le mouvement impétueux des liqueurs.

Elles ôtent la soif, parce que ces parties aqueuses dissolvent & emportent les sels âcres qui la causoient.

Elles tiennent le ventre libre en délayant les humeurs grossieres contenues dans les intestins & les chassant au dehors.

Comme les cerises sont d'une substance peu compacte & peu serrée en ses parties, elles se corrompent aisément dans l'estomac.

Elles contiennent encore un suc un peu visqueux & acide, qui picotant les parties des intestins, & s'y rarefiant par la chaleur, excite des coliques & des vents.

Les cerises conviennent dans le grand chaud aux jeunes gens bilieux ; mais les vieillards & les personnes phlegmatiques doivent s'en abstenir.

On fait sécher les cerises pour les garder plus long-tems ; on les met pour cela sur une claie dans un four modérément chaud ; mais pour-lors elles resserrent, parce qu'elles sont dépourvues de la qualité de phlegme qui les rendoit émollientes.

On fait avec ces cerises des confitures fort agréables, qui humectent & rafraîchissent beaucoup, & qui peuvent même convenir aux fébricitans.

Cerises liquides & sans noyaux.

Choisissez les plus belles cerises bien mures, ôtez en les queues & les noyaux, faites-cuire

du sucre à soufflé, & y mettez vos cerises; faites-les boüillir à grand feu & les écumez soigneusement; ôtez-les ensuite de dessus le feu & les laissez refroidir, remettez-les encore sur le feu, faites-les une seconde fois boüillir à gros boüillon; ôtez-les après & les remuez s'il en est besoin; servez-les dans des pots & les couvrez bien quand elles seront refroidies.

Autre façon.

Prenez des cerises bien choisies, rognez-en les queuës, ôtez-en les noyaux; prenez autant pesant de sucre que de fruit; faites cuire votre sucre à soufflé, mettez-y vos cerises auxquelles vous ferez prendre dix ou douze boüillons couverts; écumez-les bien pour les remettre après sur le feu, & quand elles auront pris encore un boüillon couvert, vous les tirerez.

Si vous voulez leur donner une belle couleur, vous y mêlerez du sirop de groseille, & si vous les aimez avec le goût de framboise, vous y en mettrez en les confisant.

Cerises tirées au sec.

Vos cerises confites, comme on vient de le dire, portez-les à l'étuve dans leur terrine où vous les laisserez jusqu'au lendemain matin, que vous les égoutterez sur une passoire, après quoi vous les dresserez sur des ardoises rangées dans l'étuve sur des tablettes; poudrez vos cerises de sucre, elles en seront plus belles.

Cerises confites promptement & sans façon.

Prenez quatre livres de cerises, & pour les bien garder mettez parmi ces cerises quatre livres de sucre concassé le plus menu que vous pourrez; jettez par dessus un verre d'eau, de peur que votre sucre ne s'attache au fond de la poële, puis vous les pousserez à bon feu égal, & remuerez votre poële une ou deux fois, afin que la cerise se recouvre de sa peau, jusqu'à ce

que le sirop soit fait ; faites que votre feu ne soit point négligé, afin que vos confitures ne languissent pas, parce qu'elles noirciroient & n'auroient pas un bel œil. Prenez garde surtout à la cuisson. Si vous voulez vous pouvez les faire de même au sucre cuit à la plume ; c'est la même chose.

Compôtes de Cerises.

Prenez de belles cerises, coupez-leur la queuë à moitié; mettez fondre votre sucre dans un poëlon avec fort peu d'eau, parce que ce fruit en rend assez de lui-même ; le sucre fondu, jettez-y vos cerises, laissez-leur prendre plusieurs bouillons, écumez-les bien jusqu'à ce que les cerises deviennent molettes, & qu'elles ayent pris sucre ; tirez-les ensuite de dessus le feu, laissez-les refroidir & servez.

Gelée de Cerises.

Préparez vos cerises comme si vous vouliez les confire ; mettez du sucre à perlé, faites bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit réduit à cette cuisson ; ensuite passez-le au tamis & l'empotez : il faut autant pesant de sucre que de fruit.

Autre façon.

Ou bien prenez des cerises bien mures, tirez-en le jus en les pressant à travers un linge ; prenez autant pesant de sucre à cassé que de jus ; mêlez le tout, faites bien bouillir, ayez soin de bien écumer ; laissez cuire jusqu'entre lissé & perlé, qui est la cuisson de cette gelée ; dressez-la après dans des pots bien nets & bien lavés.

Pâte de Cerise.

Choisissez les plus grosses & les plus belles, ôtez-en le noyau, faites-les bouillir avec de l'eau qui doit y être en petite quantité ; faites-les ensuite égoutter dans une passoire à petits trous, mettez dessous un vaisseau pour recevoir

ce qui tombe à mesure que vous pressez & remuez vos cerises.

Le tout étant passé, vous le mettez dans un poëlon ou bassin bien net, & le faites sécher à petit feu, le remuant toujours avec la spatule au fond & dans le tour, crainte qu'il ne brule, jusqu'à ce qu'on s'apperçoive que les cerises commencent à sécher, ce que vous reconnoîtrez quand elles ne tiendront plus au poëlon; mettez-y ensuite une demi-livre ou trois quarterons de sucre en poudre, & mélez le tout ensemble, après quoi vous étendrez votre pâte sur des ardoises en telle forme que vous voudrez, & la ferez sécher à l'étuve.

Au lieu de mettre votre sucre en poudre, il est mieux de le faire cuire à cassé, & l'incorporer dans votre marmelade.

Maniere de blanchir les Cerises & autres fruits.

Prenez un blanc d'œuf ou deux battus avec de l'eau de fleurs d'orange, jettez-les dans un plat ou dans une terrine avec du sucre en poudre, & lorsqu'elles seront couvertes de sucre, vous les mettrez sur un papier & sur un tamis ou corbeilles, puis vous les exposerez au soleil ou bien devant un feu clair, ensorte qu'elles sentent seulement la chaleur de loin, afin qu'elles se puissent sécher.

Vous pouvez, si vous voulez, pour les fruits rouges, vous servir de jus de groseille ou de framboise, avec un peu de fleur d'orange; mais il n'y faut point d'œuf.

Voilà la maniere dont on glace les fruits propres à blanchir, groseilles, framboises, raisins, fraises, *&c.*

On peut aussi blanchir de même des branches de fenouil anisé pour garnir des plats en hiver ou pour manger.

Ceriſes égrennées portatives.

Prenez une livre ou cinq quarterons de ſucre au plus, que vous ferez fondre dans une chopine d'eau, puis vous prendrez quatre livres de ceriſes, dont vous ôterez la queuë & le noyau; mettez enſuite votre ſucre ſur le feu, & lorſqu'il bouillira, vous jetterez vos quatre livres de ceriſes égrennées, comme nous l'avons dit; mettez-les dans le ſucre ſur le feu & les faites boüillir promptement trente ou quarante boüillons, c'eſt-à-dire, juſqu'à ce que votre ſirop ſoit un peu épaiſſi, remuez la poële de tems en tems; lorſqu'elles ſeront faites vous les tirerez de deſſus le feu & les laiſſerez refroidir, mettez-les ſur un tamis pour les laiſſer égoutter; mettez-en trois ou quatre enſemble l'une dans l'autre, elles formeront une groſſe ceriſe, puis vous dreſſerez ſur des ardoiſes ou ſur de petites planches; après cela vous ſecourez du ſucre deſſus au travers d'une toile de ſoie; vous les remettrez dans une étuve ou dans un four, lorſque vous en aurez tiré le pain, & lorſqu'elles ſeront ſéches de ce côté-là, vous les retournerez & y mettrez du ſucre en poudre.

On en peut faire autant avec des prunes de Damas.

Potage aux Ceriſes.

Mettez dans un pot de l'eau & du ſel & un quarteron de beurre, faites-les boüillir deux ou trois boüillons, puis ajoutez-y des ceriſes, du ſucre, des clous de girofle, de la canelle autant qu'il en faudra, enſorte que ce Potage ne ſoit point trop aigre, & faites-le cuire tout enſemble.

Tourte de Ceriſes.

Prenez des ceriſes confites, faites une pâte à demi feüilletée, tirez-en une abaiſſe ſur votre tourtiere, & y rangez les ceriſes confites; en-

suite faites de petites bandes de votre pâte & formez-en sur votre tourte telle figure que vous voudrez ; faites-la cuire & la glacez avec du beurre fin ; étant cuite servez.

Autre façon.

Prenez des cerises, ôtez-en les queuës & les noyaux, mettez-les dans une poële avec une goutte d'eau & du sucre la quantité qu'il en faut ; mettez-les sur un fourneau, ayez soin de les bien écumer ; étant cuites, retirez-les & les laissez refroidir.

Faites une abaisse de pâte feüilletée, foncez-en une tourtiere, mettez-y les cerises, recouvrez d'une autre abaisse découpée de la même pâte ; dorez-la d'un œuf, mettez-la cuire au four ; étant cuite, rapez-y du sucre & la glacez avec la pelle rouge, dressez-la dans un plat & servez chaudement.

Esprit de Cerises.

Prenez des cerises noires que vous ferez fermenter dans un vaisseau de bois, & après que la fermentation sera faite, vous les distilerez pour en conserver l'esprit ; il est rafraîchissant & apéritif.

On fait aussi du Ratafiat de cerises. Voyez *Ratafiat.*

Eau de Cerises.

L'Eau de cerises se fait de la même façon que l'eau de framboises. On choisit des cerises bien mures, on en ôte les noyaux & les queuës ; il n'en faut que deux poignées pour une pinte d'eau. Si on n'a pas le tems d'en faire infuser, on les verse d'un pot dans un autre plusieurs fois, puis on met glacer cette liqueur.

Cette liqueur est très-rafraîchissante & humectante.

Cerises séchées au four.

Choisissez les plus belles, bien mures, sans être tournées ; arrangez-les sur des claies, &

les mettez dans un four modérément chaud, où vous les laisserez tant qu'il y aura de la chaleur; changez-les ensuite de place en les retournant, & les remettez au four avec le même degré de chaleur, jusqu'à ce qu'elles soient assez sèches pour être gardées.

Quand elles sont refroidies, liez-les par bouquets, & les serrez dans un lieu qui ne soit ni trop froid ni trop humide.

Voyez au commencement de cet article, les propriétés des cerises séchées au four.

CERVELAS, *Botellus*. Espece de boudin ou saucisson court & gros qu'on fait avec de la chair de Cochon hachée, assaisonnée de sel, poivre, & une pointe de rocambole.

Les cervelas ont toutes les mauvaises qualités de la chair de Cochon; la façon dont on les apprête ne sert encore qu'à les rendre plus indigestes.

Cervelas de Milan.

Pour en faire prenez six livres de chair de Porc maigre, une livre de bon lard, quatre onces de sel, une once de poivre; il faut que le tout soit bien haché, soit mêlé ensemble; ajoutez une pinte de vin blanc & une livre de sang de Porc, avec une demi-once de canelle & girofle pilés & mêlés ensemble, & des morceaux ou manieres de gros lardons que l'on fait de la tête du Porc qu'il faut bien saupoudrer de ces épices, & larder dans les cervelas en les finissant: ils doivent être cuits pour les manger.

Cervelas de Carême.

Prenez chair d'anguilles, de carpes, de tanches, de brochet, ou bien de morue fraiche à la place de brochet; hachez bien toutes ces chairs ensemble avec persil & ciboulettes; assaisonnez-les de poivre, de sel, clous, mus-

cade, un peu de basilic, graisse d'anguilles & beurre frais.

Pilez ensuite les ossemens de carpe, de brochet, d'anguille dans un mortier; arrosez avec bon vin rouge. Cela fait, arrosez-en votre hachis, & rempliſſez-en des peaux d'anguilles; faites-les mariner vingt-quatre heures dans du sel & du vin ou de la lie; exposez-les si vous voulez à la grosse fumée de la cheminée, & quand vous en aurez besoin, vous les ferez cuire dans du vin blanc avec fines herbes, sel & poivre, ou dans deux tiers d'eau & un tiers de lie avec fines herbes de même.

On les sert froids pour Entremets.

Les cervelas de chair de poisson sont moins indigestes que les autres; mais comme on y prodigue les assaisonnemens & les épices, ils ne sçauroient faire un aliment salutaire, du moins si l'on en fait un fréquent usage. Voyez *Assaisonnement & Epices.*

CERVELLE. Cette partie des animaux est assez connuë; elle est d'une substance insipide, difficile à digerer, propre à produire un suc grossier & épais, à exciter des nausées & à abattre l'appétit.

Cervelle de Bœuf en Entrée.

On la fait cuire à la braise faite avec du vin blanc, sel, poivre, un bouquet garni; quand elle est cuite on la retire de sa braise, & on la sert avec une sausse appétissante. (Voyez au mot *Sausse*, la maniere de la préparer.) ou bien avec un ragoût de petits oignons & de racines.

Pour Hors-d'œuvres.

Faites-la mariner avec sel, poivre, vinaigre, un morceau de beurre manié de farine, ail, persil, ciboules, thin, laurier, basilic; faites-la

frire après l'avoir égouttée & farinée, & la servez garnie de persil frit.

Cervelle de Bœuf en Matelote.

Faites-la dégorger dans l'eau tiéde, & blanchir un moment dans l'eau boüillante; mettez-la cuire ensuite dans une braise blanche enveloppée de bardes de lard avec un boüillon, un citron en tranches après en avoir ôté la peau, sel, poivre, bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, thin, laurier, basilic, un verre de vin blanc; faites blanchir deux oignons blancs dont vous aurez coupé les deux extrémités, & ôtez la premiere peau, & les faites cuire dans du boüillon; mettez-les ensuite dans une casserole avec deux cuillerées de réduction, une cuillerée de coulis, un demi-verre de vin de Champagne, sel, gros poivre, faites boüillir quelques boüillons le ragoût; quand la sausse est assez réduite, retirez la cervelle de la braise, dressez-la dans un plat le ragoût par-dessus. On peut ajouter des racines que l'on tourne & que l'on fait cuire avec les oignons.

Cervelle de Veau aux petits oignons.

Faites dégorger la cervelle de deux têtes de veau dans de l'eau; faites la ensuite blanchir à l'eau boüillante, mettez-la cuire avec des bardes de lard, un peu de boüillon, la moitié d'un citron en tranches, un demi-setier de vin blanc, sel, poivre, un bouquet, une gousse d'ail, trois clous que vous faites blanchir & cuire dans du boüillon que vous assaisonnez de sel, un bouquet, deux tranches de citrons. Quand ils sont cuits, mettez-les dans une casserole avec deux cuillerées de coulis, un peu de réduction; faites-leur faire quelques boüillons pour qu'ils prennent bon goût; tirez la cervelle de sa braise, dressez-la dans le plat, le ragoût d'oignons par-dessus.

Cervelles de Veau en Caisses.

Faites dégorger dans de l'eau tiéde deux cer-

velles de veau ; coupez chacune en trois morceaux, & les essuyez bien entre deux linges ; faites les mariner ensuite avec huile fine, jus de deux citrons, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin. Faites de petites caisses de papier bien frotées avec de l'huile, mettez au fond de chaque caisse une petite barde de lard, les cervelles de veau dessus avec leur marinade ; couvrez avec de petites bardes de lard comme dessous ; faites-les cuire à petit feu sur le gril, & ayez soin de les retourner. Quand elles sont cuites comme il faut, servez dans leurs caisses.

CHABOT, *Gobius capitalus.* Petit poisson de riviere à grosse tête, dont le corps va toujours en diminuant ; il se plaît dans les eaux rapides, & se retire assez volontiers sous les pierres ; il a le trait des ailerons fort vîte, & quand il passe d'un endroit à un autre, on diroit que c'est une fléche qui part.

Ce poisson est peu estimé ; rarement on en fait usage dans les cuisines ; on peut l'apprêter comme la carpe.

CHAIR, *Caro.* Partie molle des Animaux, qui est de toutes la plus nourrissante, celle qui produit un meilleur suc, & enfin qui est la plus en usage.

La chair d'un Animal différe considérablement suivant son âge, suivant les lieux où il habite, suivant les alimens dont il se sert, suivant son sexe, suivant qu'il a été châtré ou non, s'il est mâle, & enfin suivant la maniere dont on la prépare pour la manger.

Les Animaux trop jeunes, & même qui tetent encore, ont ordinairement une chair tendre, molle, humide, visqueuse, & chargée d'humidités superfluës ; cependant elle se digére assez facilement, & tient le ventre libre.

La chair des Animaux plus avancés en âge, est plus ferme & produit un meilleur aliment; mais celle des Animaux vieux, & qui tirent à leur fin, devient pour l'ordinaire séche, aride, dure & difficile à digérer.

Il y a pourtant ici une exception à faire en faveur des poissons, qui pour la plûpart deviennent plus agréable au goût à mesure qu'ils vieillissent, quoiqu'il y en ait aussi qui ne sont estimés que quand ils sont jeunes.

La différence de la chair des Animaux, par rapport aux lieux où ils habitent, est considérable; car suivant les divers Pays, elle a bien souvent un goût & des qualités différentes; celle des Animaux qui vivent dans des lieux humides & marécageux, produit beaucoup d'humeurs grossieres; celle au contraire des Animaux qui habitent les montagnes, qui sont continuellement en mouvement, & qui respirent un air pur & serein, est salutaire, facile à digérer, rendant un suc nourrissant & agréable au goût.

Les alimens dont les Animaux se servent, apportent aussi beaucoup de changement à leur chair. Quelle différence ne trouve-t-on pas entre des lapins nourris à la maison avec des choux, & ceux qui habitent les Garennes, où ils vivent d'herbes fortes & odorantes. Combien les Cochons domestiques qui mangent mille saletés, different-ils des Cochons sauvages ou Sangliers qui se nourrissent de gland & d'autres alimens qui se trouvent dans les bois?

Pour ce qui est du sexe, comme les Animaux mâles sont d'un tempérament plus chaud que les femelles, leur chair est aussi plus séche, moins chargée d'humidités superfluës, & plus propre à produire un bon aliment.

La chair des Animaux qui ont été châtrés, principalement dans leur jeunesse, est beaucoup

plus tendre & plus agréable au goût, plus nourrissante & plus aisée à digérer que celle des Animaux qui ne l'ont point été, parce que dans ces derniers il se fait assez souvent une perte considérable des principes les plus spiritueux & les plus balsamiques de la masse de leur sang par les parties de la génération, au lieu que dans les autres ces mêmes principes ne s'échapent point au dehors, & servent par conséquent à rendre leur chair plus succulente & d'un goût moins fort & moins désagréable que n'est celle des autres. On voit cela clairement dans les Bœufs, dans les Moutons, & dans plusieurs autres Animaux qui ont été châtrés.

Enfin comme notre estomac ne pourroit jamais supporter la chair cruë des Animaux, on la fait boüillir, ou rôtir, ou frire pour la rendre plus facile à digérer ; on l'assaisonne aussi de plusieurs manières différentes qui relevent & qui changent considérablement son goût.

Les viandes boüillies étant plus humides que les autres, elles conviennent davantage à ceux qui sont d'un tempérament sec, chaud & bilieux & qui ont le ventre resserré ; les viandes frites & rôties conviennent au contraire à ceux qui sont d'un tempérament pituiteux, qui abondent en humidités superfluës, qui sont sujets à des catharres & à d'autres maladies semblables.

CHAIR DES FRUITS. On se sert aussi de ce mot pour exprimer la substance des fruits qui est couverte d'une peau & qui se mange ; ce mot reçoit plusieurs épithetes pour exprimer les différences qui s'y rencontrent.

Chair Beurrée & fondante.

C'est celle qui se fond en effet dans la bouche pour peu qu'on la mâche ; telle est la chair des poires de Beurrée, de Bergamotte, de l'Eschasserie, de Pêches, *&c.*

Chair cassante.

Se dit des poires qui sont fermes sans être dures, & qui font du bruit sous la dent qui les mâche ; telles sont les Messire-jean, les Bons Chretiens d'hiver, les Martins-secs, *&c.*

Chair coriasse & dure.

Se dit de certaines poires qui n'ont aucune finesse ni délicatesse, & qu'on a peine à avaler ; telles sont les Catillacs, les Doubles-Fleurs, *&c.*

Chair fine.

Se dit des poires excellentes, comme sont les Loschasseries, les Bergamottes, les Epines, *&c.*

Chair gromeleuse & farineuse.

Se dit de certaines poires qui sont désagréables & mauvaises au goût ; telles sont d'ordinaire les Doyennés qui ont trop mûri sur l'arbre, & même de certaines poires qui quoique d'une excellente espece, n'ont pas acquis leur bonté naturelle, comme les Epines d'hiver qui n'ont pu jaunir, & cependant mûrissent, les Bergamottes d'automne venuës en méchante exposition, ou dans un terrein frais & humide.

Chair pâteuse.

Se dit de certaines poires qui sont en quelque façon grosses comme les Beurrées blanches, les Lansacs venuës à l'ombre.

Chair tendre.

Se dit de certaines poires, qui n'étant ni fondantes ni cassantes, ne laissent pas d'être excellentes, comme les Rousselets, *&c.*

Il y a enfin de certains fruits qui ont la chair un peu aigre, comme les Saint-germains ; d'autres l'ont un peu âcre comme les Crasannes : un peu de sucre corrige ce défaut.

D'autres sont revêches, comme les poires à cidre, & la plûpart des poires à cuire.

CHAIR. Se dit encore des poissons. Voyez au mot *Poisson*, ses qualités.

CHAMPIGNON, *Boletus*. Il y a plusieurs especes de champignons qui viennent tous en très-peu de tems sur la terre, dans des prés, sur les arbrisseaux & sur le fumier; les meilleurs & les plus sûrs pour la santé, sont ceux qui croissent sur des couches de fumier; ils doivent être blancs en dehors, d'un rouge pâle en dedans, lorsqu'ils sont encore nouveaux; mais qui devient plus foncé à mesure qu'ils vieillissent, assez gros, bien nourris, d'un goût & d'une odeur agréable: les champignons des prés sont encore assez bons.

Tous les champignons contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel; plus les champignons contiennent de parties huileuses, moins ils sont dangereux. Ceux qui viennent sur des couches de fumier, pourvu qu'on ne les y laisse pas long-tems, ne doivent pas tant produire de mauvais effets que les autres, parce que le fumier leur communique une plus grande quantité de principes sulphureux; mais ils sont très-mal-sains quand ils ont resté long-tems sur la tige.

Les champignons restaurent, nourrissent & fortifient, excitent la semence, donnent de l'appétit, satisfont agréablement le goût; mais ils ne conviennent point à toutes sortes de tempéramens, ni à la même personne en tout tems. On doit surtout en manger modérément; ils peuvent être pernicieux par leur substance spongieuse, qui s'étendant & se rarefiant par la chaleur du corps, comprime le diaphragme, & empêche la respiration: c'est en ce sens que les meilleurs champignons pris à l'excès, suffoquent quelquefois tout d'un coup.

On prétend que quand les champignons ne

conſervent pas leur couleur naturelle après avoir été lavés, & qu'ils deviennent ou bleux, ou rouges, ou noirs, ils ſont très-dangereux.

Quand on mange des champignons, on doit boire beaucoup de vin, parce que cette liqueur par les parties ſulphureuſes qu'elle contient en abondance, embaraſſe les ſels des champignons, & modére leur action.

Le miel paſſe auſſi pour remédier aux accidens fâcheux que cauſent les champignons; il agit en cette occaſion comme le vin.

On prépare les champignons de pluſieurs façons; ils ſont d'un grand uſage dans les ragoûts, il s'en fait même des plats particuliers pour Entremets & des Potages.

Epluchez vos champignons, jettez-les dans l'eau claire où vous les laiſſerez tremper; faites-les enſuite boüillir dans un peu d'eau pour leur faire jetter la leur, puis laiſſez-les égoutter. Cela fait, mettez-les dans une caſſerole avec beurre frais, ſel, poivre, un peu de perſil; & lorſqu'ils ſont cuits, tirez-les pour les manger, après y avoir mis un filet de verjus, ou pour le mieux un jus de citron joint à un jus de mouton.

Champignons frits.

Vos champignons épluchés, faites-les amortir dans une caſſerole avec un peu de boüillon gras, ou de poiſſon, ou de purée claire, ſelon le tems, puis poudrez-les de farine, ſel, & poivre menu; faites-les frire dans du beurre ou du ſain-doux, & ſervez avec un peu de perſil frit & un jus d'orange pour Entremets, ou garniſſez-en autre choſe.

Autrement.

On les peut frire au beurre ou à l'huile tout crus; on les fait boüillir dans de petit vin blanc, & on les aſſaiſonne de jus d'orange, ſel, ou choſes ſemblables.

Autre façon.

Pelez & lavez vos champignons, mettez-les entiers dans une tourtiere ou sur une feüille de papier sur le gril avec un peu de beurre ou de bonne huile, du sel, du poivre, de la muscade, un peu de chapelure de pain; faites-les cuire doucement à petit feu.

Champignons à la Crême.

Coupez vos champignons par morceaux, faites-les cuire à grand feu dans une casserole avec beurre, sel, poivre, muscade, bouquet de fines herbes. Quand ils seront cuits, & qu'il n'y aura presque plus de sausse, mettez-y de la crême fraiche & servez.

Autrement.

Mettez vos champignons dans une tourtiere avec lard ou beurre frais, persil, ciboules entieres, sel, poivre, muscade, & faites cuire au four comme une tourte. Etant cuits & rissolés, pannez-les & les servez avec persil frit pour garniture.

Champignons farcis.

Lorsqu'ils sont pelés, otez-la barbe qui est dedans, lavez-les & les mettez à sec tout de suite, parce qu'ils n'auroient point de goût s'ils demeuroient long-tems dans l'eau; pendant qu'ils trempent, hachez un morceau de veau ou de volaille avec du lard & de la graisse coupée menu, y ajoutant sel, thin, marjolaine & ciboules, peu de tout. Le hachis fait, liez-le avec un ou deux jaunes d'œufs crus avec un peu d'épices; rempliſſez les champignons de cette farce; quand ils sont farcis, mettez-les dans une tourtiere couverte, ou entre deux plats d'argent, avec un peu de beurre, de bouillon de pigeons ou d'autres volailles, & un peu de feu dessus & dessous. Quand ils sont cuits mettez-les sur une assiette creuse, faites-y une petite sausse blan-

che composée d'un peu de verjus & quelques jaunes d'œufs ; & le tout étant prêt, ajoutez-y un peu de jus de viande.

Autrement.

Vos champignons bien épluchés & entiers, ôtez-en les queuës, faites une farce avec du blanc de poulet ou de veau, moëlle de bœuf, lard, une mie de pain trempée dans de la crême, deux jaunes d'œufs, sel, poivre, muscade; farcissez-en vos champignons; mettez-les cuire dans une tourtiere au four. Cuits, dressez-les sur un plat & les servez avec un bon jus de bœuf dessous bien assaisonné.

Si c'est en maigre vous les farcissez d'une bonne farce de poisson bien assaisonnée, & les faites cuire de même, & servez pour Entrée avec un jus de champignons dessous.

Jus de Champignons.

Vos champignons bien nettoyés, mettez-les dans une casserole avec un morceau de lard ou de beurre ; si c'est en maigre faites-les rissoler sur la braise, jusqu'à ce qu'ils s'attachent au fond de la casserole ; étant bien roux, mettez-y un peu de farine & la faites encore rissoler avec les champignons ; mettez-y ensuite de bon boüillon gras ou maigre, & après un boüillon ou deux, vous l'ôterez de dessus le feu, & mettrez ce jus à part dans un pot ; assaisonnez de sel & d'un morceau de citron, pour vous en servir au besoin. Les champignons hachés menu ou entiers, peuvent vous servir pour des Potages, ou pour des plats d'Entrées, ou d'Entremets.

Ragoûts de Champignons en gras.

Prenez de petits champignons, & les épluchez bien ; lavez & égouttez, vuidez-les dans une petite casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet, sel, poivre ; & après les avoir passé sur le fourneau, moüillez-les d'un jus de veau, & laissez mitonner à petit feu. Quand ils seront

cuits

cuits, dégraissez-les bien & les liez d'un coulis de veau & de jambon, & servez chaudement pour Entremets.

Ragoût de Champignons en maigre.

Il se fait de la même maniere que le ragoût en gras, excepté qu'il faut employer du beurre à la place du lard pour les passer, du bouillon de poisson au lieu de boüillon de veau pour les moüiller, & du coulis d'écrevisses au lieu de coulis de veau & de jambon pour les lier.

Sausse aux Champignons.

Après avoir pelé vos champignons, lavez-les dans l'eau & les hachez; mettez-les ensuite dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon; assaisonnez de sel, poivre, & les laissez mitonner à petit feu: que la sausse soit d'un bon goût, & servez chaudement.

Coulis de Champignons.

Prenez du jus de champignons, faites-y tremper des croûtes de pain; quand elles sont bien trempées, passez le tout par l'étamine pour vous en servir quand vous en aurez besoin.

Potage de Champignons farcis en gras.

Vos champignons bien épluchés, ôtez-en les queuës; faites une farce avec chair de veau, moelle de bœuf & lard; assaisonnez de sel, poivre, muscade & une mie de pain trempée dans du boüillon ou jaunes d'œufs; farcissez-en vos champignons, faites-les cuire dans une casserole avec sel, poivre, bouquet de fines herbes & bon boüillon.

Faites mitonner vos croûtes avec bon boüillon; vos champignons étant cuits, dressez-les dessus, & garnissez de foies de poulets en ragoût, champignons frits, & jus de citron en servant.

Autrement.

Vous pouvez aussi garnir de ris de veau,

fricandeaux piqués, crêtes & truffes, & faire un pain de profitrole au milieu, farci de champignons, culs d'artichaux, ris de veau, le tout coupé en dés & paſſé en ragoût.

Vous faites à l'un & à l'autre un coulis blanc ou brun. Le brun vaut mieux.

Pour le bœuf ou le veau, dont vous voulez tirer votre coulis, pilez le dans un mortier avec croûte de pain, & paſſez par l'étamine avec du bouillon, & vous en ſervez pour votre Potage.

On fait d'autres Potages de champignons avec différentes volailles, comme Chapons, Cailles, *&c.*

Potage de Champignons en maigre.

Pour faire un Potage de champignons en maigre, farciſſez les avec de la chair de poiſſon, comme on l'a dit en pluſieurs endroits; ſervez-vous de boüillon de poiſſon, de coulis d'écreviſſes ou autre : le reſte de la même façon.

Tourte de Champignons.

Faites un ragoût de champignons, (voyez ci-deſſus *Ragoût de Champignons.*) Faites une abaiſſe de pâte feuilletée foncez-en une tourtiere, mettez-y votre ragoût de champignons; couvrez d'un autre abaiſſe de la même pâte, faites un cordon autour; dorez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire. Quand elle eſt cuite ſervez chaudement.

Champignons au Four.

Prenez les plus gros que vous pourrez trouver, tournez-les & les laiſſez entiers; hachez-en quelques-uns avec perſil, ciboules, une pointe d'ail; paſſez le tout un tour ou deux ſur le feu avec de l'huile; dreſſez-les ſur un plat, mettez par-deſſus l'huile avec les fines herbes, ſel, gros poivre, & ſaupoudrez de mie de pain

par-dessus, & les mettez cuire au four Quand ils sont cuits, servez pour Entremets à colation.

Pain aux Champignons.

Tournez des champignons, coupez-les, faites-les cuire avec un peu d'eau & de bon beurre, dont il en faut manier dans de la farine, & un bouquet; quand ils sont cuits, mettez-y un peu de sucre, une petite pincée de sel, liez-les avec des jaunes d'œufs & de la créme.

Prenez ensuite un grand croûton de pain que vous passez dans du beurre; quand il est passé & essuyé de son beurre, mettez-le au fond d'un plat; coupez-le en six sans le déranger, mettez dessus votre ragoût de champignons, & servez.

Champignons à la Minime.

Choisissez de gros champignons bien blancs, ôtez-en les queues, lavez-les dans plusieurs eaux; mettez-les dans une casserole avec du jus de citron, gros poivre, un verre de vin de Champagne, un demi-verre d'huile, un bouquet de persil, ciboules, ail, thin, laurier, basilic, trois clous de girofle; mettez-les cuire sur le feu un quart d'heurre, retirez-les ensuite, ôtez le bouquet, prenez des mies de pain que vous coupez de la grandeur des champignons cuits, passez-les sur le feu avec de l'huile, mettez-les égoutter sur un linge; mettez-les ensuite avec les champignons, & dressez les champignons dans un plat; fendez en deux sept ou huit anchois bien lavés; coupez en trois chaque moitié, arrangez les filets d'anchois sur les champignons en forme de petits quarrés, servez froid pour Entremets.

Champignons au petit lard.

Prenez de gros champignons bien blancs, ôtez-en les queues & les lavez bien; mettez dans une casserole un quarteron de petit lard coupé en tranches quarrées; faites-les suer sur le feu,

mettez-y ensuite les champignons avec persil, ciboules hachées, une pointe d'ail hachée; mouillez avec un verre de vin de Champagne, une cuillerée de réduction, du gros poivre; faites bouillir les champignons à petit feu & les dégraissez. Prenez des mies de pain que vous coupez comme une petite piéce, passez-les avec du beurre, mettez-les égoutter sur un linge. Quand votre ragoût est cuit, mettez-y les mies de pain, & servez chaudement avec un jus de citron.

Champignons à la Flamande.

Coupez par petits filets une tranche de jambon, un peu de panais de même, & les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, des champignons coupés par la moitié, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous, thin, laurier, basilic; passez le tout ensemble, mouillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de réduction, une cuillerée de coulis; faites bouillir & dégraissez le ragoût. Quand il est cuit, mettez-y de petits croûtons de pain passés au beurre; pressez-y un jus de citron, ôtez le bouquet, mettez-y du gros poivre, un peu de sel, & servez chaudement.

Rissoles de Champignons & de Mousserons.

Passez des champignons & des mousserons coupés en dés avec un morceau de beurre, un bouquet, une tranche de jambon; ajoutez une pincée de farine, & mouillez avec un peu de réduction, deux cuillerées de coulis, un peu de bouillon, sel; faites cuire le ragoût & dégraissez. Quand il est cuit, la sausse liée, mettez-y un jus de citron, laissez-le refroidir.

Faites une pâte brisée, abattez-la très-fine & la mouillez par-tout avec le dorroir; faites de petits tas de ragoût sur la pâte; couvrez-les avec la même pâte, soudez-les bien ensemble,

& les coupez avec une videlle ; faites-les frire de belle couleur & servez.

Maniere de confire les Champignons.

On en peut garder de cuits de la même maniere que les culs d'artichaux, ou bien les ayant fricassés, on les met dans un pot ; on verse encore par-dessus du beurre fondu qui ne soit gueres chaud, jusqu'à ce qu'il y en ait l'épaisseur d'un doigt, pour les empêcher de s'évanter. Trois semaines après ou environ, il est bon de les mettre sur le feu pour faire fondre la sausse & la séparer des champignons qu'il faudra mettre dans d'autre beurre qui soit salé, & que le beurre surnage d'un bon travers de doigt, & faire la même chose de mois en mois, pour empêcher qu'ils ne soient gâtés par l'humidité qu'ils jettent qui les fait pourir, il les faut garder à la cave ou dans un autre lieu frais.

Autre maniere de conserver les Champignons.

Pour avoir toujours des champignons *en réserve*, il faut les bien éplucher, les laver, & les passer ensuite tant soit peu au beurre dans une casserole & les assaisonner d'épiceries. Mettez-les ensuite dans un pot avec un peu de saumure, du vinaigre & beaucoup de beurre par-dessus, & les couvrez bien.

Avant de les employer, il faut les bien dessaler : ils servent pour toutes sortes de ragoûts.

Autre maniere de confire les Champignons.

Il faut les peler, les mettre tremper dans l'eau fraiche, faire chauffer d'autre eau dans un chaudron, avec feuille de laurier, marjolaine & ciboule, que l'on fait boüillir avec les champignons ; on les tire ensuite sur un clayon, on les laisse égoutter, & quand ils sont froids, on les met dans un pot, avec clous, poivre, oignon, sel, feuilles de laurier, bon vinaigre, le pot bien bouché.

Le pourpier, la carte marine, la passe-pierre, & les petits haricots verds, lorsqu'ils sont nouveaux, se font de même.

Autre manière de conserver les Champignons.

Vos champignons étant épluchés, mettez-les dans de l'eau bouillante, faites leur faire un bouillon; tirez-les ensuite sur un clayon pour les faire égoutter; égouttés & refroidis, mettez-les dans un pot de terre assaisonnés de petits oignons, feüilles de laurier, basilic, clous, muscade, morceau de canelle en bâton.

Faites une saumure avec de l'eau & du sel que vous laissez reposer pendant deux heures; coulez-la dans votre pot; que vos champignons baignent bien; couvrez-les ensuite de beurre raffiné, & le pot bien bouché, mettez-les dans un lieu frais.

Quand on veut s'en servir on les met dessaler dans plusieurs eaux tiedes ou fraîches, & on les emploie pour toutes sortes d'usages.

Poudre de Champignons.

Ayez une demi-livre de bons champignons, autant de morilles & autant de truffes, & une livre de mousserons, épluchez bien le tout, & le faites sécher au soleil ou au four quand le pain est tiré, pilez ensuite le tout ensemble dans un mortier, & le passez au tamis; enfermez cette poudre dans une boëte, de façon qu'elle ne s'évante pas, elle vous servira toute l'année dans vos ragoûts, dans vos pâtés chauds & froids.

Elle est encore très bonne dans les lardons que vous assaisonnez pour piquer toutes sortes de choses.

On peut faire cette poudre avec des champignons seuls.

CHAPON, *capus*. C'est, comme on le sait, un coq que l'on a châtré pour le rendre plus

gras & d'une chair plus délicate. On prend des jeunes coqs de trois mois pour les chaponer.

Pour engraiſſer un chapon on l'enferme dans une chambre pendant trois ſemaines ou un mois, & on lui donne en abondance de l'orge ou du froment, & de tems en tems du ſon boüilli.

Ou bien on l'enferme dans une épinette qui eſt une eſpece de cage faite exprès ; mais auparavant il faut lui plumer la tête & les entre-cuiſſes ; placer enſuite la cage dans un endroit obſcur, ou crever les yeux au chapon.

Cela fait, on prend de la farine d'orge, de millet ou de froment, on en fait une pâte détrempée avec de l'eau ; on la met par petits bolus gros comme des féves qu'on lui fait avaler trois fois le jour ; il faut ne lui en donner d'abord que peu à peu, & augmenter de jour en jour cette nourriture ; on peut tremper ces morceaux de pâte dans de l'eau, ou dans du lait avant de les faire avaler au chapon.

On doit choiſir le chapon jeune, tendre gras, bien nourri, & qui ait été élevé dans un air pur & ſerein. On eſtime davantage les chapons vers l'âge de ſix, ſept ou huit mois, qu'en tout autre tems ; les meilleurs viennent du Mans & du païs de Caux ; il faut les choiſir d'une chair blanche & fine, la peau délicate, les pattes d'un petit gris cendré, les ergots petits.

La chair du chapon nourrit beaucoup ; elle produit un bon ſuc ; elle reſtaure, elle répare les forces abattuës ; elle ſe digere facilement. On ne remarque point qu'il produiſe de mauvais effets.

On emploie ſouvent en médecine le boüillon fait avec le chapon pour fortifier & pour rétablir les forces.

Le chapon contient en toutes ſes parties beaucoup de ſel volatil & d'huile, il convient en

tout tems, à toute sorte d'âge & de tempéramens.

Nous avons déja remarqué à l'article, *Chair*, les avantages de la chair des animaux châtrés sur la chair de ceux qui ne le sont pas; le chapon ne ressentant plus les mêmes ardeurs que le coq, qui est un animal fort lascif, ne fait point aussi les mêmes dissipations, ainsi les parties les plus spiritueuses & les plus balsamiques de son sang, ne s'échapant point au dehors, contribuent à rendre sa chair d'un meilleur suc.

La chair du chapon a beaucoup de rapport par ses vertus & par son goût avec celle du poulet; cependant celle du chapon est encore plus nourrissante, plus agréable, & plus convenable aux personnes accoutumées à la fatigue: parce que cette même chair contient des sucs plus cuits, plus travaillés & plus chargés de particules onctueuses & balsamiques. Passons aux manieres de l'appréter.

Chapon à la broche.

Votre chapon plumé & mortifié, vous le vuidez & le faites blanchir sur la braise; bien épluché vous le ficelez, le bardez, & le mettez cuire; étant presque cuit, debardez-le; pannez-le d'une mie de pain bien fine, faites-lui prendre belle couleur, & le servez chaudement.

Chapons aux anchois à la broche.

Votre chapon épluché & vuidé, détachez la peau de la chair de l'estomac du chapon, ratissez du lard bien blanc, assaisonnez-les de sel, poivre, un peu de persil & ciboules hachés, & deux anchois; mêlez le tout ensemble, & le mettez entre la peau & la chair du chapon. Passez les deux bouts des ailes dans le bout de la peau, faites-le refaire à l'air du feu, ficelez-le & embrochez-le, l'envelopez de bardes de lard, & faites cuire à petit feu.

Prenez

Prenez deux anchois bien lavés, ôtez-en l'arête, délayez-les dans une casserole avec un coulis clair de veau & de jambon, que votre coulis soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, mettez-le sur des cendres chaudes.

Votre chapon cuit, tirez-le de la broche, ôtez les bardes, dressez-le proprement dans un plat, votre coulis d'anchois dessus & servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

Chapons aux capres à la broche.

Votre chapon épluché proprement & bien vuidé, détachez la chair de l'estomac, ratissez du lard bien blanc assaisonné de persil, ciboule, champignons & tant soit peu de fines herbes, le tout haché, assaisonné de sel & de poivre; mettez le tout ensemble entre la peau & la chair du chapon, passez les deux bouts des ailes au bout de la peau, faites le refaire à l'air du feu, mettez-le à la broche, ficelé, enveloppé de bardes de lard, plié d'une feüille de papier, & faites cuire à petit feu.

Mettez de l'essence de jambon dans une casserole avec une petite poignée de capres fines, & laissez mitonner à petit feu.

Votre chapon cuit, tirez-le de la broche, ôtez les bardes, & l'ayant dressé proprement dans un plat, jettez dessus votre essence de jambon aux capres, & servez chaudement pour Entremets, ou pour Hors-d'œuvres.

Chapon à la broche aux fines herbes.

Votre chapon épluché & vuidé proprement; passez votre doigt entre la peau & la chair pour la détacher, mêlez lard ratissé de la grosseur de deux œufs, un champignon haché, une truffe hachée, un peu de persil, ciboules, basilic hachés, poivre, sel & fines épices, & mettez ce mélange entre la peau & la chair du chapon; cousez le bout & le faites refaire un moment:

ensuite embrochez-le bardé de tranches de veau, de jambon & de lard, un peu de fines herbes, poivre & sel parmi; pliez-le de feüilles de papier & le faites cuire, étant cuit, servez-le avec une essence de jambon, ou bien avec le ragoût que vous jugerez à propos.

Chapon à la broche aux Ecrevisses.

Votre chapon vuidé, ôtez-en l'estomac, en y laissant la peau, & mettez une petite farce sous la peau, pour cela il faut renverser le chapon du côté de l'estomac sur la table, & mettre la farce sur la peau par dedans le corps du chapon, & mettre un ragoût d'écrevisses dedans. Bouchez ensuite les deux bouts du chapon de farce, & les cousez; vous passez ensuite une brochette un peu forte à travers les deux cuisses, & l'attachez à la grosse broche bardé de tranches de veau & de jambon, assaisonné de fines herbes, poivre, sel, & de bardes de lard; pliez-le enfin d'une feüille de papier & le faites cuire à petit feu.

Etant cuit ôtez les bardes, & jettez par-dessus un ragoût d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse*, la maniere de faire ce ragoût.)

Chapon à la broche aux huîtres.

L'on fait le chapon aux huîtres à la broche de la même maniere que le chapon aux écrevisses, toute la différence qu'il y a c'est qu'au lieu d'écrevisses, il faut mettre des huîtres.

Chapon aux fines herbes, aux oignons, à la broche.

Votre chapon épluché & vuidé, détachez comme on l'a dit, la chair de l'estomac, mettez-y du lard ratissé avec des fines herbes, & après l'avoir fait refaire, & ficelé, embrochez-le enveloppé de bardes de lard, plié de feüilles de papier, & faites cuire à petit feu.

Faites cuire deux ou trois douzaines de petits oignons à la braise ; étant cuits épluchez-les bien proprement, & qu'ils soient bien ronds. Mettez-les dans une casserole avec de l'essence de jambon mitonner à petit feu.

Votre chapon cuit, ôtez les bardes, dressez-le dans un plat, faites un cordon autour des oignons, jettez l'essence de jambon sur le chapon & servez chaudement.

Sur les chapons, poulardes & poulets aux fines herbes à la broche on peut mettre tel ragoût de légume que l'on voudra.

Chapon à la broche aux olives.

Faites rôtir votre chapon avec une bonne barde de lard sur l'estomac, pendant qu'il cuit faites un ragoût composé d'un peu de persil & de ciboule hachés & passés avec un peu de lard & de farine. Mettez-y deux cuillerées de jus & un verre de vin de Champagne, des capres hachées, un anchois, des olives, une goutte d'huile d'olives, un bouquet de fines herbes, & pour lier la sauce ajoutez-y un bon coulis le tout bien assaisonné & bien dégraissé. Votre chapon rôti, coupez les jambes à la jointure, & ficelez aux ailes, aux cuisses & à l'estomac ; écrasez-le un peu, & le mettez dans la sauce.

Un peu avant de servir, dressez le chapon dans un plat, le ragoût par-dessus, pressez-y un jus d'orange, & servez chaudement.

Chapon à la broche aux Olives farcies.

Votre chapon étant farci, bardez-le dessus & dessous, embrochez-le & le pliez d'une feuille de papier, étant cuit, dressez-le dans un plat proprement & jettez dessus un ragoût d'olives farcies, & servez chaudement pour Entrée.

Autre Entrée d'un chapon aux Olives farcies.

Habillez proprement votre chapon, ôtez-en l'estomac en passant le doigt entre la peau &

la chair. De la chair de l'eſtomac faites une petite farce de cette maniere

Hachez & pilez bien enſuite dans un mortier vos blancs de chapon, un peu de graiſſe de bœuf, du perſil haché, ciboule & champignons, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, deux jaunes d'œuf crus, le tout aſſaiſonné de poivre, ſel, fines herbes, fines épices; farciſſez-en votre chapon en y mettant un ragoût de ce que vous jugerez à propos, & le couſez par les deux bouts & ficelez.

Garniſſez le fond d'une marmite de bardes de lard de la grandeur de votre chapon, de tranches de bœuf ou de veau battu, & aſſaiſonnez de poivre, ſel, fines herbes, fines épices, carottes & oignons. Mettez-y votre chapon, l'eſtomac en deſſous; aſſaiſonnez, & la couvrez de même que deſſous; votre marmite couverte, faites cuire feu deſſus & deſſous.

Prenez enſuite trois ou quatre douzaines d'olives, pelez-les comme on pele une petite poire; prenez garde ſurtout que la peau ne ſe caſſe, prenez de la farce de la groſſeur du noyau, mettez la pelure de l'olive par-deſſus en la ſerrant; vos olives étant farcies, faites-leur faire un boüillon dans une caſſerole dans de l'eau boüillante, retirez-les ſur le champ; mettez-les mitonner dans une autre caſſerole avec de l'eſſence de jambon.

Votre chapon étant cuit dreſſez-le proprement dans un plat, jettez votre ragoût d'olives deſſus, & ſervez chaudement.

Chapon à la Crême.

Votre chapon bien retrouſſé & bardé, mettez-le à la broche, quand il eſt cuit vous en ôtez l'eſtomac que vous deſoſſez pour en faire une ſauſſe; mêlez bien enſemble & hachez la chair de l'eſtomac de la tetine de veau, du lard blan-

chi ; un peu de graisse de bœuf, champignons, truffes, un morceau de jambon, un peu de persil & ciboules, & quelques blancs de perdrix, si vous en avez ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, une douzaine de grains de coriandre battus ; le tout bien haché ensemble, vous y ajoutez un peu de mie de pain trempé dans de la crême pilée avec trois ou quatre jaunes d'œufs crus, dans un mortier ; farcissez-en votre chapon, à la place de l'estomac que vous avez coupé, & après l'avoir bien uni avec un couteau trempé dans un œuf battu, pannez-le de mie de pain bien fine, & le faites cuire au four ou dans une tourtiere.

Chapon à la braise.

Prenez un bon chapon, fendez-le sur le dos jusqu'au croupion, & l'assaisonnez de sel, poivre, & fines herbes hachées bien menu.

Garnissez ensuite le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battu ; mettez-y votre chapon, l'estomac en dessous ; ajoutez-y un morceau de jambon cru haché & un bouquet de fines herbes, couvrez-le de même, fermez votre marmite, étoupez-la bien, & la mettez à la braise, feu dessus & dessous.

Etant cuit, tirez votre marmite du feu, prenez du jus qui soit par-dessus le chapon, mettez-en dans un plat, dressez-y votre volaille, & servez pour Entrée, avec un jus de citron.

Autre façon.

Votre Chapon préparé comme si vous vouliez le mettre en Potage, piquez-le de gros lard assaisonné & de gros lardons de jambon, garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard, tranches de bœuf & de veau, avec sel, poivre, oignons, carottes, panais, citron verd, persil, ciboules, fines herbes, fines épices, mettez-y votre chapon assaisonné dessus comme

dessous, couvrez-le de tranches de bœuf, de veau & de lard, & le mettez cuire doucement, pendant environ cinq heures, à petit feu; si la braise ne se trouvoit pas assez nourrie, mettez-y un peu de bon bouillon, ou de jus.

Faites ensuite un ragoût de ris de veau, foies gras, truffes, champignons, morilles, mousserons, culs d'artichaux, pointes d'asperges, s'il y en a, que vous passez dans une casserole avec un peu de lard fondu, & que vous mouillez d'un bon jus. Quand il est cuit, dégraissez-le & le liez d'un coulis de veau & de jambon.

Votre chapon étant cuit, tirez-le de la marmite, faites-le égoutter, dressez-le dans un plat, jettez votre ragoût par-dessus & servez chaudement.

Chapon farci à la Braise.

Quand votre chapon est vuidé, passez le doigt sous la peau de l'estomac pour la détacher, tirez ensuite l'estomac du chapon, farcissez-le de la même farce que le chapon à la crême. (Voyez *Chapon* à la crême.) Faites-le cuire à la braise, comme on vient de le dire, & le servez avec le même ragoût.

Chapon à la braise, aux Ecrevisses.

Faites cuire votre chapon à la braise, comme on l'a dit, farci ou non farci; faites un ragoût de queuës d'écrevisses, de champignons & de truffes, que vous passez dans une casserole avec un peu de lard fondu: mouillez-le d'un bon jus de veau, liez-le d'un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse* la maniere de le faire.) Mettez votre chapon sur un plat, votre ragoût par-dessus, & servez chaudement.

Quand vous aurez une fois mis votre coulis d'écrevisses dans le ragoût, tenez-le seulement sur les cendres chaudes. Il tourneroit, s'il bouilloit.

L'on sert les chapons cuits à la braise, farcis ou non, tantôt avec un ragoût de petits oignons, tantôt avec un ragoût de chicorée; quelquefois avec un ragoût de céleri, quelquefois avec un ragoût de cardons d'Espagne, & aux concombres. Voyez sous les noms particuliers la maniere de faire ces ragoûts.

Chapon à la braise, aux Huîtres.

Votre chapon cuit à la braise, farci, ou non farci, faites mitonner truffes & champignons dans une casserole avec jus de veau; liez votre ragoût d'un bon coulis de veau & de jambon; faites ensuite blanchir des huîtres dans une casserole, en leur faisant faire deux ou trois tours dans leur eau, sans les faire boüillir; nettoyez-les après les en avoir tirés, & les jettez dans votre ragoût; faites-le chauffer, mais qu'il ne boüille point; dressez votre chapon dans un plat, après l'avoir fait égoutter, & le ragoût par-dessus, & servez chaudement.

Chapon à la Provençale.

Votre chapon accommodé proprement & retroussé de même, faites-le rôtir avec une barde de lard sur l'estomac.

Pendant qu'il cuit, faites un ragoût avec foies gras & ris de veau, persil, ciboules hachées; assaisonnez de sel & poivre, & passez à la casserole avec un peu de lard & de farine; cela fait, mettez dans ce ragoût un verre de vin, un anchois, des capres hachées & des olives dessoffées, avec un bouquet de fines herbes, un coulis de bœuf pour liaison.

Votre chapon étant cuit, dressez-le dans un plat, le ragoût par-dessus, & servez chaudement, pour Entrée, avec un jus de citron.

Chapon à la Daube.

Prenez un chapon, lardez-le de moyen lard, & après l'avoir assaisonné de sel, poivre, clous

de girofle, laurier, ciboules, & citron verd; envelopez-le dans une serviette, empotez-le ainsi envelopé avec du bouillon & du vin blanc; laissez-le bien bouillir & lorsque le boüillon est consommé, & que vous jugerez qu'il est cuit, laissez-le refroidir à demi; tirez-le ensuite, & le servez au sec, sur une serviette blanche, pour Entremets.

On sert de la même façon, dindons, poulardes, poulets, oisons, oies, grosses perdrix, & autres oiseaux. Il faut pour cela que la volaille soit bien grasse.

Chapon en Ragoût.

Prenez un chapon bien mortifié, coupez-le par la moitié, lardez-le de gros lard, passez-le au roux dans une casserole, avec lard fondu ou bon beurre, & un peu de farine frite. Cela fait, mettez de bon bouillon, un bouquet de fines herbes, champignons, truffes, & autres choses de cette nature, sel, poivre, le tout accommodé de bon goût.

Ensuite laissez-le cuire sur le fourneau; étant bien cuit & la sausse liée, comme il faut, dressez votre chapon dans un plat, & servez pour Entrée garni de foies gras rôtis ou de persil frit.

Cuisses de chapon à la poële aux truffes.

Prenez les cuisses de deux chapons, le reste vous servira à faire d'autres Entrées, mettez-les dans une casserole avec six belles truffes pelées & lavées, un bouquet de lard fondu, sel poivre; passez le tout pour faire revenir les cuisses. Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon, mettez dessus les cuisses, & les truffes avec leur assaisonnement, couvrez de bardes de lard, faites cuire à petit feu à la braise; à demi cuit, mettez-y un verre de vin de Champagne. Quand les cuisses sont cuites, dressez-les dans un plat, les truffes entre. Mettez deux

cuillerées de coulis dans la casserole, faites bouillir pour dégraisser, passez la sausse au tamis, & servez sur les cuisses.

Chapon à la Cendre.

Prenez un chapon épluché & retroussé proprement comme pour boüillir; on peut le farcir d'une farce délicate; détachez la peau de l'estomac, ratissez du lard, & l'assaisonnez de sel & de poivre, persil, ciboule & champignons hachés; mêlez le tout ensemble, & le mettez entre la peau & la chair du chapon; prenez une feüille de papier, mettez dessus par un bout des bardes de lard, des tranches de jambon & de veau battuës, avec sel poivre, & tant soit peu de fines herbes, mettez le chapon sur la feüille de papier; assaisonnez dessus comme dessous, & l'envelopez de tranches de jambon & de veau battuës, & de quelques bardes de lard, envelopez-le de la feuille de papier qui doit être assez grande pour faire plusieurs tours, ficelez ensuite votre papier, moüillez-le, enterrez-le dans la cendre chaude, mettez de tems en tems du feu dessus, & le laissez cuire pendant environ trois heures. Quand le chapon est cuit dépliez-le, dressez-le proprement dans un plat, jettez dessus une essence de jambon d'un bon goût, & qui ait un peu de pointe, & servez chaudement pour Entrée, ou pour Hors-d'œuvres.

Coulis de Chapon.

Prenez un chapon rôti, pilez-le dans un mortier le plus que vous pourrez; passez des croûtes de pain dans du lard fondu, & quand elles seront bien rousses, mettez-y ciboules, persil, basilic, un peu de mousserons bien hachés que vous mêlerez avec le reste; achevez de le passer sur le fourneau, ajoûtez-y de bon boüillon, & le passez par l'étamine.

Jus de Chapon.

Faites-le rôtir à demi : preſſez-le enſuite bien fort pour en exprimer le jus qui ſert principalement à nourrir la plupart des ragoûts & des Potages.

On fait la même choſe pour tirer le jus de perdrix, beccaſſes, de veau, de bœuf, &c.

Eau de Chapon.

Faites cuire à petit feu un chapon dans un pot de terre avec trois pintes d'eau ; votre chapon étant cuit, & l'eau diminuée d'une chopine, retirez-le ſans le preſſer.

Cette eau engraiſſe beaucoup, principalement ſi l'on fait boüillir de l'orge mondé avec le chapon.

Crême de blanc de Chapon.

Faites cuire un chapon à la broche, & le laiſſez refroidir, ôtez-en la peau, deſoſſez-le, hachez-en la chair, pilez-la dans un mortier avec un quarteron d'amandes douces pelées. Mettez enſuite dans une caſſerole une cuillerée de bon boüillon, & une cuillerée de jus de veau, ſelon la grandeur du plat que vous voulez ſervir, avec gros comme un œuf de mie de pain & un champignon haché. Faites boüillir le tout, & le retirez de deſſus le feu, & délayez votre chapon & les amandes pilées avec ce jus.

Mettez enſuite un plat ſur une table avec une étamine ; vuidez votre crême de chapons dans votre étamine, avec cinq jaunes d'œufs frais, crus, & paſſez deux ou trois fois par l'étamine. Mettez enſuite votre crême ſur des cendres chaudes dans un plat avec un couvercle de tourtiere, avec du feu par-deſſus, aſſez pour qu'elle ne languiſſe point ; quand elle eſt priſe, ſervez chaudement pour Entremets.

Cette crême eſt fort nourriſſante, elle reſtaure & fortifie.

On fait les crêmes de blancs de perdrix ou de faisans ou d'autres volailles de la même maniere que la crême de blanc de chapon.

Galantine de Chapon.

Prenez deux chapons, fendez-les par le dos, desossez-les, conservez les peaux qui ne soient point trop décharnées, c'est-à-dire qu'il y tienne un peu de chair. Faites une farce de la chair des chapons, avec un peu de lard, une tetine de veau, un peu de champignons & de truffes, un peu de mie de pain trempée dans de la crême, & trois ou quatre jaunes d'œufs crus, fines herbes, fines épices, un peu de persil & ciboule, poivre, sel, le tout haché ensemble & pilé dans le mortier. Etendez ensuite votre farce sur les peaux de chapons, des lardons de lard bien blancs & bien assaisonnés par-dessus, ensuite un lit de jambon cru, ensuite un autre rang de lardons, après cela une couche de pistaches bien vertes, puis un rang de lardons, & ainsi de suite jusqu'a ce que la peau soit remplie. Ensuite pressez-la par un bout & la roulez : roulée, pliez-la dans un linge & la ficelez. Prenez une marmite de la grandeur de vos deux chapons, garnissez-la de bardes de lard, de tranches de bœuf battu, & assaisonnez de fines herbes, fines épices, sel, poivre, oignons, carotes, panais. Mettez vos deux champignons en galantine dans la marmite; couvrez & assaisonnez dessus comme dessous, & faites cuire lentement feu dessus & dessous. Quand vos chapons sont cuits, égouttez-les, tirez-les de la serviette, coupez-les par tranches épaisse d'un pouce; garnissez-en le fond d'un plat; garnissez les intervalles d'un ragoût de truffes vertes de façon qu'elles ne couvrent pas la galantine.

On peut aussi la servir avec un jus clair de jambon par-dessus.

On fait une galantine de deux poulardes de la même façon, & on la sert de même.

Bisque de Chapon.

Prenez un chapon un peu mortifié ; après l'avoir plumé, vuidé & troussé proprement faites-le cuire dans du boüillon avec bardes de lard, un oignon piqué de clous, quelques tranches de citron ; ayez soin de bien écumer.

Votre chapon étant cuit, laissez-le dans son boüillon jusqu'à ce que vous vouliez le dresser, ou bien tirez-le si vous voulez, & l'entretenez chaudement sur la cendre chaude.

Faites un ragoût de ris de veau blanchis, truffes, culs d'artichaux, champignons, le tout coupé par morceaux, & le passez au lard dans la casserole, avec un peu de farine pour liaison, & un oignon piqué de clous. Il ne faut pas que cela devienne roux.

Votre ragoût étant ainsi passé, versez-y un peu de boüillon du pot, & le faites cuire à propos.

Après avoir passé votre ragoût à la casserole, vous pouvez encore le moüiller d'un bon jus de veau, & après l'avoir dégraissé, le lier d'un bon coulis léger de veau & de jambon, & mettre un peu de jus de veau par-dessus.

Quand votre ragoût est prêt, vous prenez des croûtes de pain chapelées, séchées au feu, ou au four, vous les mettez mitonner avec du boüillon fait avec du trumeau, du derriere du cimier de bœuf, un peu de mouton, de la volaille telle qu'il vous plaira, & autant de toutes les viandes que vous le jugerez à propos qu'il en faudra ; pour faire le boüillon dont vous aurez besoin. C'est aussi de ce boüillon qu'on prend pour faire cuire le chapon dont on a parlé & qu'on doit assaisonner de sel & de clous de girofle.

Quand votre soupe est bien mitonnée, vous dressez votre chapon dessus, vous rangez vos ragoûts tout autour, & versez dessus un jus de bœuf pour la nourrir. Il ne faut pas la mettre sur le feu. Après cela exprimez encore un jus de citron, garnissez vos bords du plat de tranches, & servez chaudement.

On peut encore, si l'on veut enrichir ce Potage, faire un autre ragoût de crêtes dont on garnit la volaille, & qu'on fait cuire avec des bardes de lard, de la graisse de veau, & du boüillon clair; après les avoir bien échaudées & proprement épluchées & assaisonnées d'une tranche de citron, d'un oignon piqué, sel & poivre, le tout fait à propos.

On fait de la même maniere les bisques de Poulardes, de petits poulets de grain & de pigeonneaux. Il ne faut mettre ceux-ci sur le feu qu'une heure avant de les servir.

Potage de Chapon aux Racines.

Ayez un bon boüillon, tel que celui dont on se sert dans la bisque de chapon. (Voyez cet article.) Passez-le dans une marmite & y empotez un chapon gras avec de petites ciboules entieres, des racines de perfil & de panais; laissez bien cuire le tout ensemble.

Après cela prenez des croûtes & les faites mitonner; votre Potage étant prêt à servir, mettez le chapon dessus, garnissez de panais & de petites ciboules, & avant de servir, arrosez avec un bon jus de veau.

Potage de Chapon aux Oignons.

Votre chapon épluché, vuidé & retroussé proprement, faites-le tremper dans plusieurs eaux tiédes pour le blanchir; retirez-le dans l'eau froide, essuyez-le dans un linge blanc; bardez-le d'une grande barde de lard, ficelez-le, & l'em-

potez dans une petite marmite avec de bon bouillon, & le mettez cuire.

Choisissez de petits oignons blancs, la quantité qu'il en faut pour garnir un Potage; pelez-les & les faites blanchir dans l'eau bouillante; mettez-les ensuite dans une petite marmite ou pot avec de bon bouillon; mitonnez des croûtes dans un plat, garnissez le bord du plat d'un cordon d'oignons, dont vous ôterez la premiere peau afin qu'ils soient plus blancs; tirez votre chapon du pot, ôtez la ficelle & la barde; dressez-le proprement sur le Potage, jettez par-dessus un bon jus de veau clair, & servez chaudement.

Au lieu d'un jus de veau, vous pouvez vous servir d'un coulis blanc. (Voyez au mot *Coulis*, la maniere de le faire.)

On peut encore le servir avec une purée verte par-dessus, au lieu de jus de veau, & de coulis blanc, le garnissant toujours d'un cordon d'oignons. (Voyez au mot *Purée*, l'article *Purée verte*.)

Potage de Chapon à la Chicorée.

Votre chapon préparé & empoté avec bon bouillon, comme on l'a dit, faites blanchir de la chicorée dans de l'eau bouillante; retirez-la ensuite, mettez-la dans l'eau tiéde, pressez-la, faites-en un paquet que vous mettrez cuire dans un pot avec bon bouillon.

Mitonnez des croûtes dans un plat avec de bon bouillon; tirez votre chapon, ôtez la barde, dressez-le sur votre Potage, faites un cordon autour de chicorée, jettez un jus de veau clair dessus, & servez chaudement.

Potage de Chapon au Céleri.

Il se fait de la même maniere que le Potage de chapon à la chicorée, c'est-à-dire, que le céleri s'apprête comme la chicorée.

Potage de Chapon aux Choux & aux Navets.

On peut aussi dans ces potages employer des choux & des navets ; après les avoir bien ratissés, coupez-les en dés & passez à la casserole avec lard fondu & un peu de farine.

Potage de Chapon au Ris.

Votre chapon épluché, blanchi, trouſſé bardé, ficelé & empoté avec bon boüillon, comme nous l'avons dit, prenez un quarteron de ris que vous mettrez cuire avec bon boüillon dans une marmite; après l'avoir bien épluché, lavé à pluſieurs eaux, égoutté & ſéché au près du feu ; faites-le cuire à petit feu en y mettant de tems en tems du boüillon & le remuant avec une cuiller. Votre ris étant cuit, tenez-le chaudement ſur les cendres chaudes ; mitonnez des croûtes avec de bon boüillon dans un plat. Quand elles ſeront mitonnées, tirez le chapon de la marmite, égouttez-le, ôtez la barde, dreſſez-le proprement ſur le Potage, faites une bordure de ris, qui ſoit un peu liquide, autour de votre plat ; jettez ſur le Potage un jus de veau clair, & ſervez chaudement.

Potage de Chapon aux Ecreviſſes.

Votre chapon bien épluché, vuidé, retrouſſé proprement, blanchi, bardé d'une grande barde de lard, ficelé & empoté dans une petite marmite avec de bon boüillon, laiſſez-le cuire.

Faites cuire des écreviſſes dans l'eau, autant qu'il en faut pour faire un cordon autour de votre Potage ; ôtez-en toutes les pates, épluchez la queuë, qu'elle tienne au corps de l'écreviſſe, achevez d'éplucher le reſte d'écreviſſes que vous avez ; mettez les queuës à part, ôtez bien le dedans des écreviſſes, & ne gardez que les coquilles.

Mettez douze amandes douces dans l'eau & les pelez ; pilez-les enſuite dans un mortier avec

les coquilles d'écrevisses le plus que vous pourrez.

Cela fait, prenez deux livres de rouëlle de veau & un morceau de jambon ; coupez le tout par tranches, garnissez-en le fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches, carotes & panais, & mettez sur un fourneau ; lorsqu'il est attaché à peu près comme un jus de veau, mouillez-le d'un bon bouillon qui soit fait, & y mettez quelquelques croûtes de pain, un peu de persil, ciboules entieres, tant soit peu de fines herbes, des champignons & des truffes ; faites mitonner le tout ensemble, jusqu'à ce que les tranches de veau soient cuites. Alors ôtez-les de la casserole & y délayez le coulis d'écrevisses qui est dans le mortier ; mettez-le ensuite dans une marmite sur des cendres chaudes, mais ne le faites point bouillir, parce qu'il tourneroit.

Faites ensuite un ragoût ; passez les queuës d'écrevisses que vous avez épluchées avec de petits champignons & truffes coupées par tranches dans une casserole avec un peu de lard fondu ; mouillez-le d'un jus de veau, & y mettez six petits culs d'artichaux ; mitonnez le tout ensemble, liez ensuite le petit ragoût avec le coulis d'écrevisses, & y en mettez un peu amplement.

Mitonnez des croûtes dans un plat avec de bon bouillon ; garnissez le bord du plat des écrevisses que vous avez épluchées, le côté de la queuë en dedans du plat.

Tirez le chapon de la marmite, ôtez la ficelle & la barde, & le dressez sur le Potage.

Tirez la demi-douzaine de culs d'artichaux de votre grand ragoût, dressez les sur le Potage autour du chapon ; mettez du coulis d'écrevisses ce qu'il en faut dans le ragoût pour mouiller le

Potage

Potage ; jettez le ragoût & le coulis sur le Potage, & servez chaudement.

Potage de Chapon au Ris, aux Ecrevisses.

Faites cuire votre chapon à l'ordinaire, prenez une poignée de ris que vous ferez cuire, comme nous l'avons dit dans l'article du Potage de chapon au ris ; passez les queuës d'écrevisses avec quelques champignons & truffes par tranches dans une casserole avec un peu de lard fondu, & mouillez d'un peu de jus de veau ; laissez mitonner à petit feu, & après avoir bien dégraissé, liez d'un coulis d'écrevisses. (Voyez ci-dessus la maniere de le faire.)

Mitonnez des croûtes avec de bon boüillon dans un plat, tirez votre chapon, débardez-le, dressez-le sur le Potage ; mettez un peu de coulis d'écrevisses dans le ris ; faites-en un cordon autour du plat, & un petit cordon tout autour des queuës d'écrevisses ; passez le reste du coulis & du ragoût dans un tamis clair sur le Potage, & servez chaudement.

Potage de Chapon farci, aux Concombres farcis.

Farcissez votre chapon, comme nous l'avons dit à l'article du chapon farci, & les faites cuire à l'ordinaire dans une marmite avec de bon boüillon.

Pelez trois ou quatre concombres moyens ; vuidez-les par les deux bouts de toutes leurs graines, faites-les blanchir à l'eau ; farcissez-les de la même farce que le chapon ; faites-les cuire avec de bon boüillon, du sel, & un paquet de fines herbes.

Mitonnez des croûtes dans un plat avec de bon boüillon, dressez votre chapon sur le Potage ; coupez par tranches vos concombres farcis, garnissez-en le bord de votre Potage ; jettez un jus de veau par-dessus, & servez chaudement.

Ou bien après avoir fait cuire vos con-

combres, comme nous venons de le dire, paſſez par l'étamine des jaunes d'œufs cuits avec jus de poirée & bon boüillon ; faites-les cuire & mitonner à part, dreſſez votre Potage, votre chapon au milieu, les concombres farcis pour garnitures, & votre coulis par deſſus.

On peut faire d'autres Potages aux concombres ſans les farcir, les faiſant ſeulement paſſer à la poële avec lard fondu, & les faiſant cuire comme ci-deſſus.

L'on fait tous ces Potages de chapons ſans les farcir, les ſervant au naturel.

Potage de Chapon deſoſſé aux Huîtres.

Après avoir deſoſſé votre chapon, conſervez-en la peau entiere ; farciſſez-la de la même chair avec graiſſe ou moëlle de bœuf, lard pilé, fines herbes, ſel, poivre, jaunes d'œufs, & le mettez cuire avec bon boüillon après avoir mis la farce dans la peau.

Paſſez enſuite des huîtres à la poële avec farine & champignons ; mettez le tout avec le chapon, & quand ils ſeront cuits, dreſſez votre Potage avec jus de champignons par-deſſus.

Autre Potage de Chapon farci aux Huîtres.

Choiſiſſez un chapon gras, après l'avoir épluché, vuidé, retouſſé les pates dans le corps ; paſſez adroitement le doigt entre la peau & la chair de deſſus l'eſtomac, & détachez-en la chair avec un couteau & le deſoſſez ; mettez la chair ſur la table avec un peu de graiſſe de bœuf, lard, jambon cru, champignons, truffes, perſil, ciboules hachées, poivre, ſel, fines herbes, fines épices, trois jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans du lait ; hachez bien le tout enſemble & le pilez dans un mortier ; farciſſez enſuite votre chapon de cette farce.

Vous pouvez encore ſi vous voulez mettre un ragoût d'huîtres dedans, & l'arrêter en le cou-

sant par les deux bouts ; envelopez-le d'une barde de lard, & après l'avoir ficelé, empotez-le dans une marmite avec une petite braise de veau moüillée que vous ferez ainsi.

Prenez une rouëlle de veau de deux livres, coupez-la par tranches, garnissez-en le fond d'une casserole avec tranches d'oignons, carotes & panais, & mettez suer ; étant attaché comme un jus de veau, mettez-y un peu de lard fondu, & le poudrez d'un peu de farine, en le remuant sept ou huit tours sur le fourneau, moüillez-le de boüillon & d'une cuillerée de jus ; le tout étant détaché, vuidez-le dans la marmite où est le chapon, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & laissez mitonner à petit feu.

Faites ensuite un ragoût d'huîtres de cette maniere.

Faites dégourdir des huîtres dans une casserole dans leur eau, retirez-les l'une après l'autre en les nettoyant ; mettez-les ensuite égoutter sur une assiette.

Passez dans une casserole avec un peu de lard fondu de petits champignons, quelques truffes coupées par tranches ; moüillez de jus de veau & faites mitonner à petit feu ; étant cuit, dégraissez & liez d'un coulis de veau & de jambon clair ; mettez ensuite les huîtres mitonner dedans sans les faire boüillir ; mettez dedans assez de coulis clair de veau & de jambon pour moüiller votre Potage.

Mitonnez des croûtes dans un plat avec de bon boüillon, tirez le chapon de la marmite, & le dressez sur le Potage ; faites un cordon d'huîtres autour du plat, jettez le coulis sur le Potage avec le reste du ragoût, & servez chaudement.

Pâté de Chapon desossé.

Farcissez votre chapon d'une farce faite avec sa

chair, rouëlle de veau, moëlle ou graisse de bœuf & lard; assaisonnez de sel, poivre, clous, fines herbes avec ris de veau, truffes & champignons; dressez-le ensuite avec une barde en pâte fine. (Voyez au mot *Pâte*, la maniere de la faire.) Dorez-le & faites cuire pendant deux heures, & servez chaudement avec jus de citron.

Autre façon.

Ouvrez votre chapon par le dos, ôtez-en tous les os, excepté le croupion & les cuisses, prenez garde surtout de rompre la peau; hachez & pilez bien la chair du chapon avec un morceau de rouëlle de veau, moëlle & graisse de bœuf, lard; assaisonnez de sel, poivre muscade, clous, fines herbes avec des ris de veau, truffes, champignons, persil, ciboules hachées, mie de pain trempée dans de la crême, & deux jaunes d'œufs crus; votre farce préparée, dressez une abaisse dont vous garnirez le fond de lard pilé, avec sel, poivre, fines herbes & fines épices; mettez-y ensuite votre chapon farci, que vous pouvez garnir de filets de veau piqués de gros lard & de jambon, si l'abaisse est assez grande; assaisonnez dessus comme dessous, couvrez de tranches de veau, bardes de lard, morceau de beurre frais; couvrez d'une autre abaisse; dorez & mettez au four. Quand le pâté est cuit, ôtez la feuille de papier qui est dessous, ouvrez-le, ôtez les bardes de lard & les tranches de veau; dégraissez bien & mettez-y une essence de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la maniere de la faire,) & servez chaudement.

Pâté de Chapon aux Truffes vertes.

Votre chapon épluché, habillé proprement, piqué de gros lard & de jambon, assaisonné de sel, poivre, fines épices, fines herbes, persil & ciboules hachées; faites une farce de foies gras

que vous pilez dans un mortier avec lard rapé, truffes, persil, ciboules, sel, poivre, fines herbes & fines épices; farcissez-en ensuite le corps de votre chapon.

Faites une pâte avec de la farine, un œuf, de bon beurre & un peu de sel; formez-en une abaisse de l'épaisseur d'un pouce, & la mettez sur une feüille de papier beurré; garnissez-en le fond de lard pilé, sel, poivre, fines herbes, fines épices, votre chapon par-dessus assaisonné comme dessous, & couvert de tranches de veau bien minces, bardes de lard & un morceau de beurre frais; couvrez d'une autre abaisse & mettez au four pendant cinq ou six heures.

Préparez ensuite un ragoût de truffes, pelées & lavées, coupez-les par tranches dans une casserole, mouillez-les d'un jus de veau & faites mitonner à petit feu. Cuites, liez-les avec un coulis de veau & de jambon, & un peu d'essence de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la maniere de faire l'un & l'autre.)

Le pâté étant cuit, ôtez le papier de dessous, découvrez-le, tirez-en les bardes & les tranches; dégraissez-le bien, jettez-y votre ragoût de truffes & servez chaudement.

On peut mettre dans ces pâtés des morceaux de filets de bœuf, de mouton ou de veau.

Au lieu de servir ce pâté aux truffes, on peut le servir aux huitres & aux écrevisses. Voyez au mot *Huitres & Ecrevisses*, la maniere de faire les ragoûts d'huitres & d'écrevisses.

Tourte de Blanc de Chapon.

Prenez du blanc de chapon, hachez-le bien menu avec écorce de citron confite, masse-pain jaunes d'œufs & eau de fleurs d'orange; étendez ce hachis sur votre abaisse, & faites cuire votre tourte sans la couvrir d'une autre abaisse, & après l'avoir glacée avec du sucre. Avant de la

ſervir, jettez par-deſſus un peu d'eau de fleurs d'orange.

On ſert cette tourte pour Entremets.

Autre façon.

Hachez du blanc de chapon cru, autant de moëlle ou de graiſſe de bœuf; garniſſez une abaiſſe de ce hachis, & garniſſez le hachis de champignons, truffes, crêtes, ris de veau, un peu de lard pilé, ſel & poivre; couvrez d'une abaiſſe de même pâte, faites cuire une heure & demie, & mettez-y un jus de mouton en ſervant pour Entrée.

Autre façon.

Prenez un chapon cuit à la broche, ôtez-en la peau & les os, hachez-en la chair; pilez enſuite dans un mortier un quarteron d'amandes bien pelées, en les arroſant de tems en tems d'un peu de lait. Quand elles ſont bien pilées, mettez-y le blanc de chapon haché avec un peu de moëlle de bœuf, de l'écorce de citron verd confite, pilez encore le tout enſemble.

Prenez enſuite une demi-cuillerée de ris ou autre, mettez-la dans une caſſerole avec un peu de ſel; délayez-la avec une goutte de lait, mettez-y quatre jaunes d'œufs frais, un demi-ſetier de crême, un morceau de canelle en bâton, du ſucre à proportion; le tout délayé, faites-le cuire ſur un fourneau.

Votre crême cuite, ôtez-en le bâton de canelle, délayez les amandes & le blanc de chapon dans la crême, & la laiſſez refroidir.

Faites une abaiſſe de pâte feüilletée, foncez-en une tourtiere; mettez dedans la crême de blanc de chapon, faites deſſus quelques ornemens de bandes de feüilletage, & un cordon autour, & mettez cuire au four.

Quand votre tourte eſt cuite, rapez-y du ſucre, & la glacez au four ou avec la pelle

rouge, & ſervez chaudement pour Entremets.

Les tourtes de blanc de Perdrix ou de Faiſans, ſe font de la même maniere.

Quant aux boüillans & aux riſſoles qui ſe font auſſi de blanc de chapon, voyez *Boüillans* & *Riſſoles*.

CHARBONNE'E. Petit aloyau de bœuf qui eſt tiré des fauſſes côtes, & qui n'a de la chair que d'un côté.

Charbonnées ſur le gril.

On peut mettre les charbonnées quand elles ſont tendres ſur le gril avec perſil, ciboules, champignons, le tout haché, ſel, poivre, huile fine, & pannées avec de la mie de pain.

Charbonnées à la Braiſe.

Il eſt mieux de les faire cuire à la braiſe qui ſe fait avec ſel, poivre, un bouquet garni de perſil, ciboules, thin, laurier, baſilic, clous de girofle, oignons, racines, du boüillon ce qu'il en faut pour les moüiller.

On ſert deſſous différens ragoûts de légumes.

CHATAIGNE, *Caſtanea*. Ce fruit eſt aſſez connu; il eſt enfermé dans une coſſe ronde, armé de piquans, & couvert d'une écorce liſſe de couleur brune, dont le dedans eſt tapiſſé d'une peau très-mince & très-fine qui l'envelope immédiatement.

Les chataignes engraiſſent & ſont un aſſez bonne nourriture; mais elles reſſerrent auſſi, & produiſent quelquefois des vents. Si on les fait griller, on les rendra moins venteuſes; ſi on les mange ſans avoir pris cette précaution, elles s'attacheront aux parois de l'eſtomac & des inteſtins, & on les digérera difficilement.

Elles contiennent peu de ſel, beaucoup d'huile & de terre.

Elles conviennent dans les tems froids aux jeunes gens bilieux, & à tous ceux qui ont un

bon estomac ; mais les mélancoliques, les vieillards & ceux qui ont des humeurs grossieres & tartareuses, doivent s'en abstenir.

Les chataignes nourrissent beaucoup à cause des parties huileuses qu'elles contiennent ; elles sont aussi astringentes à cause de leur substance grossiere & terrestre qui appaise & qui fixe le mouvement impétueux des humeurs ; cette même substance les rend difficiles à digérer, propres à produire des humeurs grossieres, & à exciter des vents.

Il faut donc toujours faire cuire les chataignes avant de s'en servir, & les mêler avec quelques matieres qui aident à leur digestion dans l'estomac.

Quand on a cueïlli les chataignes, on les garde quelques tems avant de les manger ; elles en deviennent & plus saines & plus agréables au goût, parce qu'il s'y excite une petite fermentation qui exalte un peu les parties des chataignes, & les rend plus aisées à digérer.

Pain de Chataignes.

Dans les endroits où il ne vient point de blé, on fait du pain avec les chataignes que l'on a fait sécher sur des claies, & qu'on a réduites en farine ; ce pain est de mauvaise qualité, pesant & très-difficile à digérer.

Quand les chataignes sont bien grosses, on les appelle *Marons* ; les meilleurs viennent du Vivarez & de Limoge. Voyez *Marons*.

CHERVIS, *Sisarum*. La racine du chervis est semblable au navet, longue comme la main, grosse comme le doigt, de couleur blanche, d'un goût doux, bonne à manger.

On sert ces racines à table de même que les panais : elles sont plus douces, mais plus venteuses. Elles sont de facile digestion, passent aisément, nourrissent médiocrement, & fournissent

nissent un assez bon suc : comme elles sont flatueuses, elles portent à l'amour.

On mange ordinairement les chervis accommodés avec de la pâte, frits dans du beurre, & cuits auparavant dans l'eau ; mais ils sont beaucoup plus sains boüillis simplement & apprêtés ensuite avec d'excellent beurre, sans les faire frire.

On peut encore les accommoder comme les cercifis. Voyez ce mot.

CHEVRE, *Capra.* Femelle du bouc : elle sert peu parmi les alimens, à moins qu'elle ne soit bien jeune, parce que sans cela elle est difficile à digérer, encore en fait-on rarement usage.

CHEVREAU, *Hœdus.* C'est le petit mâle de la chevre. Le chevreau nourrit beaucoup, il produit un assez bon aliment, & se digére facilement. A mesure qu'il avance en âge, sa chair devient dure, coriasse, d'une odeur desagréable, d'un mauvais goût, & difficile à digérer, à moins qu'il n'ait été châtré, encore fort jeune. Voyez pourquoi à l'article chair.

Le chevreau contient en toutes ses parties beaucoup d'huile & de sel volatil.

Il convient en tout tems, dit M. Lemery, à toute sorte d'âge & de temperament : son usage est estimé salutaire aux personnes convalescentes, qui sortent d'une grande maladie où elles ont été fort épuisées.

On doit le choisir jeune, au-dessous de six mois, tetant encore, qui n'ait point mangé d'herbes, & qui ait une chair tendre, délicate & agréable au goût.

Plus le chevreau est jeune, & plus il abonde en sucs huileux & balsamiques qui le rendent nourrissant, & propre à produire d'autres bons effets.

Quand il a atteint un certain âge il devient bouc, & pour-lors sa chair est d'un goût & d'une odeur forte & desagréable, principalement quand il est en chaleur. Voyez pourquoi à l'article chair.

Malgré les bonnes qualités du chevreau, on le sert aujourd'hui fort rarement sur les bonnes tables. On en fait les mêmes apprêts que de l'agneau, soit en Potage, soit pour Entrée. Voyez l'article *Agneau* : on le sert aussi rôti.

Chevreau Rôti à la broche.

Faites-le blanchir à l'eau ou sur la braise; piquez-le de menu lard, mettez-le à la broche, servez chaudement sans sausse, ou à la sausse verte, ou à l'orange, sel & poivre, ou bien à la vinaigrette.

CHEVREUIL, *Capreolus*. Quand il est encore fort jeune, *Capreus* quand il est grand. C'est une espece de bouc ou de chevre sauvage: il ressemble beaucoup au cerf, mais il n'est ni si grand ni si gros que lui : ses cornes sont rameuses & petites.

La chair de chevreüil contient beaucoup de sel volatil & d'huile.

Elle nourrit beaucoup, fournit un bon aliment, & se digére facilement quand cet Animal est jeune : car quand il est avancé en âge, elle est dure, coriasse & difficile à digérer.

Cómme le chevreüil est presque toujours en mouvement, ses pores sont très-ouverts, & laissent passer quantité d'humeurs superflues & grossieres; sa chair devient par-là plus délicate, plus séche, plus tendre & plus agréable au goût.

Cependant quand cet Animal est vieux, cette transpiration continuelle fait exhaler trop d'humidité; elle devient conséquemment trop séche & difficile à digérer.

On doit donc choisir le chevreüil jeune,

tendre & bien nourri. Avec ces qualités, dit M. Lemery, il convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempérament. Quelques-uns en défendent pourtant l'usage aux mélancoliques, & prétendent que pour que sa chair soit saine, il faut la manger boüillie, & cuite avec des herbes aromatiques.

On apprête le chevreüil de plusieurs façons.

Chevreüil Rôti avec plusieurs sausses.

Piquez-le de menu lard, faites-le cuire à la broche: quand il est cuit, faites une sausse avec oignons passés à la poële avec lard, & par l'étamine avec vinaigre, une goutte d'eau, sel & poivre blanc, ou bien à la sausse douce, (voyez au mot *Sausse*, la maniere de la faire,) ou bien on passe la rate du chevreüil à la casserole avec lard fondu & un oignon. Quand elle est cuite on pile le tout dans un mortier, & on le passe par l'étamine avec un jus de mouton, de citron, & de champignons, & poivre blanc.

Chevreüil en Civet.

Après avoir coupé le chevreüil en gros morceaux, lardez-les de gros lard, & les passez à la casserole avec persil & lard fondu; faites-le cuire ensuite avec un bouquet de fines herbes, du sel, du poivre, du laurier & du cirron verd. Quand tout cela est bien cuit, liez la sausse avec farine frite, un filet de vinaigre, une poignée de capres & quelques olives desossées; servez chaudement pour Entrée.

Chevreüil en Casserole.

Lardez votre viande de gros lard, passez-la à la casserole avec lard fondu; mettez ensuite le chevreüil dans une casserole avec sel, poivre, laurier, bouquet de fines herbes, muscade, bouillon de bœuf ou eau chaude avec un verre de vin blanc; liez la sausse avec farine frite, & servez chaudement avec jus de citron.

Au lieu de farine frite pour liaiſon, on peut lier la ſauſſe avec un bon coulis, & ſervir enſuite avec ju de citron & capres.

On peut encore étant lardé de gros lard & cuit, comme on vient de le dire, le laiſſer refroidir dans ſon boüillon, & le ſervir ſur une ſerviette avec creſſon amorti dans le vinaigre & ſel, ou bien garni de perſil verd.

Chevreüil à la Bourguignone.

Faites mariner votre morceau de Chevreüil au verjus de citron, ſel, poivre clous, ciboules & laurier; faites-le cuire enſuite à la broche, arroſez-le de la marinade, & lorſqu'il ſera cuit, ſervez avec une ſauſſe faite avec le dégoût, capres, poivre blanc, vinaigre ou jus de citron, & farine frite pour liaiſon.

Cuiſſeaux de Chevreüil.

Les cuiſſes, la longe & l'épaule du chevreüil s'apprêtent de même que l'épaule du ſanglier; on les larde auſſi de gros lard, on les paſſe par la poële ou par la caſſerole avec du lard fondu ou de la farine, enſuite on les fait cuire avec du boüillon, & on les ſert avec une ſauſſe liée.

Tetine de Chevreüil.

On la fait blanchir dans l'eau, enſuite l'ayant coupée par roüelles, on la fait frire avec jus de citron, & on l'a fait cuire avec quelque ragoût; enſuite on la hache & on en fait une omelette comme celle du rognon de veau.

Pâté de Chevreüil.

Laiſſez mortifier le chevreüil, lardez-le de gros lard aſſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes, fines épices; faites une pâte biſe avec farine de ſeigle, avec ſel, un peu de beurre; formez-en une abaiſſe aſſaiſonnée, force lard pilé, laurier & bardes de lard; dreſſez votre Potage y mettant du lard pilé, bardes de lard, laurier & aſſaiſonnemens comme deſſous; dorez-le avec

jaunes d'œufs, & faites cuire environ trois heures.

Percez-le de peur qu'il ne créve, bouchez, en sortant du four, & le mettez sur un clayon.

On peut encore, & il est mieux de faire mariner la piéce de chevreüil que l'on veut mettre en pâte.

CHICORE'E. Il y en a de deux especes, la sauvage, *Chicorium*, & la cultivée *Intubus* ou *Intybus*. La sauvage est ou à fleurs jaunes ou à fleurs bleuës; celle qui a la fleur bleuë est d'une grande amertume; l'autre qui a la fleur jaune, & qui est nommée dent de Lion ou pisse-en-lit, est moins amère.

La domestique se divise aussi en plusieurs especes, dont le détail est inutile ici; toutes ces espèces ayant à peu près les mêmes qualités.

En général toutes les sortes de chicorées tant sauvages que cultivées, sont rafraîchissantes & conviennent principalement aux tempéramens bilieux, & à ceux qui ont l'estomac échauffé.

Chicorée sauvage à fleurs bleuës.

La chicorée sauvage à fleurs bleuës est la plus rafraîchissante de toute; mais elle est plus d'usage en médecine que sur les tables; on l'employe cependant quelquefois parmi les alimens. Il faut pour la manger, qu'elle soit grossierement hachée, & qu'elle ait trempé quelques heures dans l'eau, on en fait des salades fort saines.

Racine de Chicorée sauvage.

La racine de chicorée sauvage est aussi très-bonne, pourvu qu'on la mange cuite, & qu'elle ait été bien blanchie.

Chicorée sauvage à fleurs jaunes.

La chicorée sauvage qui a des fleurs jaunes, & qu'on appelle dent de lion, parce que ses feuilles par leur découpure, représentent assez bien la machoire d'un Lion garnie de dents ou pisse-en-lit, à cause de la vertu qu'elle a de

pousser par les urines, ou *caput monachi*, tête de moine, parce qu'après la chute de ses fleurs, il paroît un petit bouton qui ressemble à une tête nuë, est moins amère, plus tendre & meilleure à manger que celle qui a les fleurs bleuës; elle n'a qu'une petite amertume agréable.

On l'employe dans les salades quand ses feüilles commencent à croître, & pendant qu'elles sont encore tendres; elle est détersive, apéritive & propre pour purifier le sang.

Usage de la Chicorée domestique ou cultivée.

Quant à la chicorée domestique, celle que les jardiniers ont fait blanchir dans la terre ou dans le sable, est plus tendre & plus saine. On la mange en salade ou bien préparée avec du beurre.

Pour l'accommoder de cette derniere façon, on la fait attendrir dans l'eau; ensuite on la met cuire avec de l'eau, du beurre & du sel; on la tire quand elle est cuite, & après l'avoir un peu essuyée, on la met mitonner avec du beurre, du sel, de la muscade & un peu de vinaigre pour la servir avec une sausse liée.

Elle perd plus de son eau que de son suc par cette préparation, & elle en devient plus nourrissante.

La chicorée gardée avec du sel, du poivre, du romarin & un peu de vinaigre, puis dessalée pour être mangée en salade ou autrement, est encore fort innocente, & on peut se servir de toutes ces préparations, sans qu'on ait rien à craindre pour sa santé.

Autre maniere d'apprêter la Chicorée.

On mange la chicorée quand elle est blanche, soit en Potage, soit à la sausse. Pour la préparer de telle sorte qu'elle ait bon goût, on la met boüillir dans l'eau; étant cuite à l'eau, on prend du lard ou du beurre qu'on fait roussir avec un

peu de farine, le tout assaisonné de fines herbes, de sel & de poivre avec un filet de vinaigre, puis on sert.

Autre façon.

Ayez de la chicorée blanche, lavez-la, séparez-en les feuilles, passez-les à l'eau sur le feu; étant cuite & bien égouttée, passez-la par la casserole avec lard fondu ou beurre frais, sel, & poivre. Quand elle sera un peu cuite, ajoutez-y du jus de mouton, & un filet de vinaigre avec muscade rapée.

On fait encore des ragoûts de chicorée pour les Entrées & pour les Potages.

Ragoût de Chicorée pour toutes sortes d'Entrées.

Prenez de la chicorée bien blanche, quand elle est épluchée, faites-la blanchir dans de l'eau boüillante. Blanchie, tirez-la & la mettez dans de l'eau froide, & la pressez bien; mettez-la sur une table & lui donnez quelques coups de couteau; mettez-la ensuite dans une casserole, moüillez-la d'un coulis de veau & de jambon; laissez-la mitonner à petit feu, qu'elle soit d'un bon goût; si elle n'étoit pas assez liée, mettez-y un peu d'essence de jambon & de coulis, & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées à la chicorée.

Ragoût de Chicorée pour les Potages.

Prenez de la chicorée, faites-la blanchir dans de l'eau boüillante, retirez-la pour la mettre dans l'eau froide, pressez-la & en faites un paquet que vous mettez cuire dans une petite marmite avec de bon boüillon. Quand le potage est dressé, & la piece de volaille placée au milieu, on fait autour une bordure ou cordon de chicorée. C'est la même chose pour tous les Potages de volaille à la chicorée.

CHOCOLAT. Pâte sèche & d'un goût fort agréable, dont nous devons l'invention aux Américains, sur qui nous avons cependant beau-

coup enchéri depuis dans la compoſition du chocolat. La baſſe de ce mélange eſt le Cacao, auquel on a joint quelques aromats, comme nous le dirons tout à l'heure.

On ſe ſert du chocolat en deux manieres; on le mange tel qu'il eſt en tablettes, ou l'on en fait une boiſſon en le diſſolvant dans quelques liqueurs. On ſe ſert ordinairement d'eau commune; d'autres employent le lait de vache, & y mettent même des jaunes d'œufs, afin que la liqueur mouſſe davantage & qu'elle ſoit plus épaiſſe. Quelques-uns préférent un lait d'amandes, d'autres une émulſion des quatre ſemences froides majeures, d'autres de l'eau de chicorée & de pluſieurs autres plantes. Enfin il y en a qui mêlent un peu de bezoard avec le chocolat pour en rendre la boiſſon plus cardiaque.

Il ſeroit inutile de détailler ici la maniere de préparer cette liqueur, & de la faire bien mouſſer avec le moulinet, elle eſt aſſez connuë.

Cette boiſſon nourrit beaucoup, fortifie, reſtaure, répare les forces abattuës & donne de la vigueur; le chocolat aide encore à la digeſtion, abbat les fumées du vin, excite les ardeurs de Venus. Le trop grand uſage qu'on en fait échauffe conſidérablement, ſurtout ſi l'on fait entrer dans ſa compoſition des drogues âcres & picotantes.

Le chocolat convient principalement en tems froid aux vieillards, aux perſonnes d'un tempérament froid & phlegmatique, à ceux qui ne digérent qu'avec peine, à cauſe de la foibleſſe & de la délicateſſe de leur eſtomac; mais les jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux, dont les humeurs ſont déja dans un aſſez grand mouvement, doivent s'en abſtenir ou en uſer modérément.

Pour mieux distinguer les tempéramens auxquels le chocolat est nuisible ou salutaire, & les différens effets qu'il peut produire, considérons un moment la qualité des drogues qui entrent dans sa composition.

Pour faire le chocolat, on prend le plus gros & le meilleur cacao qu'on appelle le gros caracque ; on le met rôtir dans une bassine sur le feu, jusqu'à ce que l'écorce se sépare.

On pele ensuite les amandes, & on les met rôtir de nouveau dans la bassine à feu lent, jusqu'à ce qu'elles soient bien séches, sans être cependant brulées. Alors on les pile encore chaudes dans un mortier dont on a chauffé le fond, ou bien on les écrase & on les broie, comme font les Indiens avec un rouleau de fer sur une pierre plate fort dure, sous laquelle on met du feu assez pour entretenir une chaleur douce & modérée. On continue de broyer jusqu'à ce que la pâte ne soit ni dure ni grumeleuse.

Le cacao déja âcre par lui-même, le devient encore plus par cette préparation en le faisant ainsi rôtir jusqu'à siccité ; car tout ce qui est âcre le devient encore davantage par l'action immédiate du feu : ceci est prouvé par l'expérience.

Il est donc évident que le chocolat à cause de l'âcreté du cacao, ne peut convenir aux tempéramens bilieux, puisque le tempérament bilieux consiste principalement en un sel âcre dominant mêlé dans les parties huileuses volatile du sang.

On prend ensuite de cette pâte, on la remet sur la pierre chaude, & sur chaque livre de cacao on met trois quarterons de sucre, on agite bien le mélange afin que le sucre s'unisse bien intimément avec la pâte.

De plus, quand on prépare du chocolat pour

le boire, on y met encore du ſucre, deſorte que cet ingrédient eſt ce qui regne le plus dans cette boiſſon. Or il eſt certain que le ſucre, quelque doux qu'il paroiſſe, ſe tourne preſque tout en humeurs âcres & bilieuſes : nouvelle raiſon pour interdire l'uſage du chocolat aux temperamens où l'âcre domine.

Quand le ſucre & le cacao ſont ſuffiſamment incorporés, on ajoute ſur ſept livres de ce mélange une poudre compoſée de dix-huit gouſſes de vanille, d'un gros & demi de canelle, de huit gros de girofle, de deux grains d'ambre gris & d'un de muſc. Quelques-uns y font encore entrer le gingembre & le poivre ; quand le mélange de tous ces ingrédiens eſt parfait, on leve la pâte, on lui donne telle figure que l'on veut, & on la fait ſécher au ſoleil : continuons l'examen de ces ingrédiens.

La vanille eſt d'un goût & d'une odeur balſamique, un peu âcre ; elle ne convient donc pas plus aux bilieux que le cacao.

Pour le girofle & la canelle, on n'a qu'à conſulter ce que nous en avons dit ſous leurs articles particuliers pour voir que ces drogues ne peuvent être que préjudiciables & même funeſtes au tempérament dont il s'agit.

L'ambre gris & le muſc ſont des ſubſtances ſulfureuſes mêlées d'un ſel âcre volatil, très-capable de mettre en mouvement celui de la bile, & conſéquemment de cauſer beaucoup de déſordre dans les corps où cette humeur abonde.

Quant au gingembre & au poivre que pluſieurs font entrer dans la compoſition du chocolat, il eſt évident que rien n'eſt plus propre à allumer la bile : on n'a qu'à conſulter ce que nous en avons dit ſous leurs articles particuliers pour s'en convaincre.

Il eſt encore évident que le chocolat ne con-

vient point aux tempéramens sanguins, car le tempérament sanguin vient de ce que le suc nourricier, renfermé dans le sang, abonde en sels volatils huileux. Or le chocolat étant composé de drogues qui abondent toutes en sels volatils huileux, il ne peut qu'augmenter la quantité de ces mêmes sels dans le sang, & conséquemment rendre le sang très-inflammable.

Quant au tempérament phlegmatique & au mélancolique, comme ils consistent l'un dans la crudité du chile, l'autre dans la surabondance d'une matiere acide, le chocolat, par le sel volatil huileux qu'il renferme, peut beaucoup servir à les corriger. Ainsi les personnes pituiteuses & mélancoliques peuvent user de chocolat avec sureté, mais pour les autres doivent s'en abstenir, ou en user rarement.

Le tems le plus favorable pour prendre cette boisson, est le matin à jeun, elle est trop nourrissante pour trouver place à dîner ou à souper.

Les Espagnols chez qui l'usage du chocolat est fort commun, boivent ordinairement un grand verre d'eau avant que d'en prendre; ensuite ils s'abstiennent de boire de l'eau, une heurre & demie ou deux heures après.

On peut faire différentes sortes de chocolat suivant les ingrédiens qu'on y fait entrer, & suivant la quantité de ces mêmes ingrédiens, c'est à un chacun à choisir celui qui convent mieux à son tempérament.

Crême de Chocolat.

Prenez une pinte de lait & un quarteron de sucre que vous ferez boüillir ensemble un quart d'heure, délayez ensuite un jaune d'œuf que vous mettez dans la crême & la faites boüillir trois ou quatre boüillons, ôtez-la de dessus le feu, & mettez du chocolat jusqu'à ce que la crême en ait pris la couleur; remettez-la ensuite trois ou

quatre tours sur l'eau, passez-la dans une étamine, & la dressez où il vous plaira.

Crême de chocolat au bain-marie.

Délayez une once de chocolat rapé avec quatre jaunes d'œufs & un peu de lait, & mettez cela dans une chopine de crême & un demi-setier de lait que vous mêlez bien ensemble; mettez du sucre à discretion, faites boüillir de l'eau dans une casserole & mettez un plat par-dessus, ensorte que le fond du plat trempe dans l'eau, & mettez votre crême dedans couverte d'un autre plat; ne l'ôtez que quand elle est prise.

C'est la meilleure méthode de faire cette crême.

Crême veloutée au Chocolat.

Prenez six tablettes de chocolat que vous couperez bien minces: mettez dans une casserole une écorce de citron verd, canelle, coriandre, trois demi-setiers de crême, un demi-setier de lait, faites-les réduire jusqu'aux deux tiers, & mettez dedans le chocolat haché. Faites-lui faire quelques boüillons, & retirez la crême. Quand elle est un peu refroidie, passez la dans une serviette mouillée, & quand elle est un peu plus que tiede, mettez-y gros comme un pois de présure bien délayée, & la mettez prendre sur de la cendre chaude.

Quand elle est prise vous pouvez la servir froide, si vous voulez.

CHOUX, *Brassica.* Le chou est un aliment qui échauffe modérément, mais qui déséche beaucoup plus qu'il n'échauffe, si on le fait boüillir, de façon toutefois que son suc ne soit point épuisé, il relâche le ventre; mais si on le fait boüillir trois ou quatre fois, ou même davantages, le changeant autant de fois d'eau, qu'on l'aura fait boüillir de fois, & qu'on le mange ainsi préparé, il resserra, ce qui ne doit point

surprendre; parce que le suc du chou est détergent, & la substance est astringente ; il tend aussi à augmenter la bile noire, ainsi on en doit faire un usage très-modéré.

Il y a plusieurs espèces de choux dont il est à propos d'éxaminer les principales.

Choux verds à grandes feüilles.

L'espece la plus commune, est le chou verd à grandes feüilles, il renferme un sel nitreux qui s'en détache aisément dans le premier boüillon, & qui rend ce boüillon purgatif. Le choux privé alors de ce qu'il avoit de laxatif devient astringent ; le chou verd se digere très difficilement ; il fournit une nourriture grossiere & mélancolique, & excite des songes fâcheux. Quant aux rejettons qu'il pousse quand on l'a dépoüillé de ses feuilles, voyez au mot *Broques.*

Choux frisés.

Les choux frisés ou crêpus, soit de Verrone, de Boulogne ou de Milan, sont plus tendres & cuisent aussi plus facilement que les verds. Ils sont moins nuisibles & ont moins besoin d'être corrigés par le sel & le poivre. Il en est de même des choux pancaliers.

Choux pommés.

Les choux pommés sont les plus agréables au goût, & en même tems les moins sains. Ils se digerent très-difficilement : ils appesantissent la tête & causent des fluxions.

Ceux qui sont musqués ne valent pas mieux.

Moyens de conserver les choux pommés pendant l'hiver.

On conserve les choux pommés pendant l'hiver, tout mal-faisans qu'ils sont, par le secours du vinaigre, du sel & du poivre. Les Allemans y ajoutent le geniévre & le berberis ; mais tout cela ne sert qu'à rendre encore ces choux plus propres à produire des humeurs âcres & bilieu-

ſes. Auſſi cauſent-ils beaucoup de vents alors & troublent l'eſtomac plus que dans la ſaiſon.

Uſage des Choux pommés.

Les choux pommés ſe mangent dans la ſaiſon ou en Potage de purée, ou en potage au lait, ou farcis avec de la chair de volaille ou de poiſſon & des herbes. (Nous dirons dans la ſuite la maniere de les apprêter ainſi.)

Mais de quelque maniere qu'ils ſoient préparés, ils ſont toujours mal ſains, & l'on doit en uſer très-rarement. Les eſtomacs foibles ſurtout s'en trouvent très-incommodés.

Choux-fleurs.

Les choux de Chipe, plus connus ſous le nom de choux-fleurs ſont moins mal-faiſans. Il faut, comme aux autres, leur faire rendre leur premiere eau; ils ſe mangent au beurre, au jus de mouton, & en ſalade. Ils ne ſont mal ſains d'aucune de ces façons, mais ils nourriſſent peu. Nous dirons dans un moment la maniere de les apprêter ainſi.

Chou-rave & Chou rouge.

Le chou-rave approche fort de la qualité du chou-fleur. Les choux rouges ſont plus d'uſage en médecine que dans les alimens; ils abondent en parties nitreuſes.

De tout ce que l'on a dit il eſt aiſé de conclure que les choux nourriſſent peu & qu'à la réſerve des choux-fleurs, ils produiſent des humeurs groſſieres, donnent des rapports & ſe digérent difficilement.

Ainſi ils conviennent, dans le tems qu'ils ſont tendres, aux jeunes gens d'un tempérament bilieux & ſanguin; mais auſſi-tôt qu'ils deviennent durs, on ne doit point s'en ſervir, de quelque âge & de quelque tempérament que l'on ſoit.

Différentes manieres d'apprêter les choux.

Choux-fleurs au beurre.

Epluchez bien les pommes ne leur laissant aucune feuille, si elle n'est bien petite & bien blanche, ôtez aussi les peaux des plus petites branches, faites-les cuire ensuite avec de l'eau, sel, poivre & un morceau de beurre. Quand ils sont cuits, mettez-les égoutter, dressez-les dans un plat, & une sausse dessous faite avec beurre frais, sel, poivre, muscade, un filet de vinaigre. Pour mieux lier la sausse, on pétrit le beurre avec un peu de farine avant de le faire fondre.

Choux-fleurs au Parmesan.

Faites cuire les choux-fleurs dans un blanc de farine à l'ordinaire, mettez-les égoutter sur un tamis; foncez un plat d'une sausse que vous faites avec du coulis, un morceau de beurre, du gros poivre, point de sel. Mettez au fond du plat un peu de Parmesan rapé, arrangez les choux-fleurs dessus, mettez sur les choux-fleurs le reste de la sausse & du parmesan. Faites un peu attacher le parmesan, glacez-le dessus avec la pelle rouge ou bien dans le four, & servez à courte sausse.

Choux-fleurs au jus de mouton.

Vos choux-fleurs cuits comme on vient de le dire, passez-les à la poële, avec lard fondu, persil, ciboules entieres, & sel; faites mitonner le tout ensemble: quand vous voudrez servir, mettez-y du jus de mouton, un filet de vinaigre, & poivre blanc. L'un & l'autre sont des pieces d'Entremets.

Choux-fleurs en Salade.

Les choux-fleurs se mangent aussi en salade avec bonne huile d'olive; cela dépend du goût de ceux qui veulent les manger.

Ragoût de Choux-fleurs.

Epluchez des choux-fleurs, faites les blan-

chir & cuire dans un blanc avec de l'eau & de la farine. Mettez-les ensuite égoutter sur un tamis; si c'est pour garnir quelque viande, vous dressez-la viande dans le milieu, les choux-fleurs autour, vous avez une bonne essence; & mettez dedans un morceau de beurre & du gros poivre; si vous voulez les servir pour Entremets, dressez-les seuls dans un plat & servez la sausse par-dessus.

Ragoût de Choux.

Coupez en quatre la moitié d'un gros chou: faites-le blanchir mettez-le dans l'eau fraiche: pressez-le & le ficelez, & faites cuire à la braise. Quand il est cuit coupez-le en plusieurs tranches. Mettez dans une casserole une tranche de jambon que vous faites suer, & la mouillez de jus & de boüillon, mettez-y un bouquet, champignons, clous, une pointe d'ail, une demi-feuille de laurier, faites boüillir quelques boüillons. Passez cette essence & y mettez les choux cuits à la braise.

Faites-leur faire quelques boüillons, & les servez avec telle viande que vous voudrez.

Choux pommés farcis en gras.

Prenez une bonne tête de chou, ôtez-en le pied, & un peu dans le corps, & le faites blanchir, tirez votre chou de l'eau, quand il est blanchi, étendez-le sur une table de façon que toutes les feüilles tiennent ensemble, étant ouvert, garnissez-le d'une farce faite ainsi.

Prenez de la chair de quelques volailles & un morceau de cuisse de veau, du petit lard, de la moëlle de bœuf, ou bien de la graisse de jambon cuit, truffes & champignons hachés, persil, ciboule, sel, poivre, mie de pain, deux œufs entiers & deux ou trois jaunes, une pointe d'ail; hachez bien le tout ensemble & le pilez dans un mortier.

Rempliſſez

Rempliſſez votre chou de cette farce, refermez-le, ficelez-le bien & le mettez dans une caſſerole; Prenez enſuite des tranches de bœuf ou de veau bien battuës, rangez-les dans une caſſerole comme pour en faire du jus. Etant coloré, mettez-y une pincée de farine, à laquelle vous ferez auſſi prendre couleur; mouillez le jus de bon bouillon, aſſaiſonnez de fines herbes & de tranches d'oignons. Etant à demi cuit, mettez le tout avec votre chou, les tranches & le jus, & faites cuire enſemble.

Quand tout cela ſera cuit, dreſſez votre chou dans un plat ſans bouillon, mettez par-deſſus un ragoût de champignons, ou bien un ragoût de ris de veau, champignons, culs d'artichaux, ſel & poivre, le tout aſſaiſonné de bon goût & bien lié, ou bien un ſingaray & ſervez chaudement.

Chou farci en Maigre.

On peut auſſi farcir un chou en maigre avec de la chair de poiſſon & autres garnitures, comme ſi l'on vouloit farcir une carpe, un brochet ou un autre poiſſon.

Chou à la Flamande.

Coupez menu un bon choux, faites-le blanchir; hachez de l'ail, échalotes, perſil, ciboules, champignons; paſſez le tout avec un morceau de beurre; égouttez les choux, preſſez-les pour en faire ſortir l'eau, faites-les cuire avec les fines herbes ſans les mouiller, aſſaiſonnez de ſel & gros poivre; quand ils ſeront cuits ſervez à courte ſauſſe.

Chou à la Bavaroiſe.

Faites blanchir un chou de Milan coupé en quatre; faites blanchir une andouille ordinaire, & la coupez en deux; ficelez le tout ſéparément & faites cuire enſemble dans une bonne braiſe avec bouillon, ſel, poivre, bouquet de

toutes sortes de fines herbes, trois clous, deux oignons. Quand ils sont cuits, faites-les égoutter de leur graisse sur un linge ; dressez l'andouille au milieu, les choux autour, une sauce claire par-dessus de bon goût.

Les cervelas & les saucisses se servent de même.

Pains de Choux.

Faites blanchir un chou de Milan entier ; mettez-le dans de l'eau fraîche, levez-en les feüilles, ôtez-en les gros côtons ; faites mariner une noix de veau avec huile fine, persil, ciboules, champignons, ail, échalotes, le tout haché, sel, gros poivre, avec quelques zestes de jambon ; étendez sur la table quelques feüilles de choux bien pressées pour en faire sortir l'eau, mettez par-dessus des tranches de veau & zestes de jambon, & un peu de leur marinade. Continuez ainsi lit par lit jusqu'à ce que vous ayez formé la grosseur d'un petit pain ; faites-en autant que vous voudrez ; faites-les cuire dans une braise bien nourrie. Quand ils sont cuits, essuyez-les de leur graisse, & servez dessous une sauce à l'Espagnole.

Potage aux Choux en maigre.

Prenez des choux de Milan ou autres, coupez-les par la moitié ou en quatre, faites-les blanchir ; mettez-les ensuite dans l'eau froide, & après les avoir retirés & pressés, ficelez-les en deux ou trois paquets, & les empotez dans une marmite avec une douzaine d'oignons, carotes, panais & racines de persil ; moüillez-les d'une purée claire, & les assaisonnez d'un oignon piqué de clous & de sel, & faites cuire.

Etant à demi cuits, mettez-y deux cuillerées de jus d'oignons, faites un petit coulis au roux d'oignons & de racines de cette maniere.

Coupez par tranches quatre ou cinq oignons ;

des carotes & des panais, passez-les dans une casserole avec bon beurre ; étant cuits, poudrez-les d'un peu de farine, & remuez jusqu'à ce que la farine soit cuite ; ne les laissez point prendre trop de couleur, mouillez-les d'une ou deux cuillerées de bouillon de poisson ou de racines ; mettez-y quelques petites croûtes, un peu de persil, tant soit peu de basilic, & laissez mitonner le tout ensemble.

Le tout étant cuit, passez-le à l'étamine & mettez ce coulis dans la marmite du Potage aux choux, & achevez de le faire cuire.

Mitonnez des croûtes dans un plat où vous voulez servir le Potage de bouillon de choux ; mettez un pain au milieu, tirez vos paquets de choux de la marmite, faites-en une bordure autour du plat pour garnir le Potage ; jettez par-dessus du bouillon ce qu'il en faut, & servez chaudement.

Potage aux Choux en gras.

Il se fait de la même maniere que le précédent, sinon qu'il faut faire cuire les choux dans du bouillon gras, ou bien avec la piece de gibier ou de volaille que l'on doit servir sur le potage. On fait de même une bordure de choux autour du plat, la piece de gibier ou volaille, sur le potage : on passe du bouillon dans un tamis qu'on jette sur le potage, & l'on sert chaudement.

Lorsqu'on veut servir le potage aux choux liés, il n'y a qu'à se servir d'un petit coulis clair de veau & de jambon qu'on jette par-dessus.

CHOUX, *petits choux*, *Globuli pistorii* : maniere de pâtisserie en forme de gâteau : voici la maniere de les faire.

Prenez du fromage mou qui soit bien gras, comme du meilleur fromage à la crême, selon la quantité que vous en voulez faire ; mettez-le

dans un bassin avec deux poignées de farine, à proportion de ce que vous avez de fromage; ajoutez-y de l'écorce de citron confit hachée, & de l'écorce de citron verd aussi hachée & un peu de sel; détrempez bien le tout avec une gache ou une cuiller à bouche.

Le tout étant bien mêlé, incorporez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs pour en faire une pâte à peu près comme celle des beignets; prenez ensuite des tourtieres que vous graisserez de bon beurre, dressez-y vos choux avec une cuiller; dorez-les & les mettez au four, où il faut qu'ils cuisent doucement.

Etant cuits, vous les glacez avec du sucre, vous laissez sécher cette glace à l'entrée du four, & vous les servez chaudement.

Autre maniere de petits Choux.

Faites boüillir deux verres d'eau dans une casserole avec gros comme une noix de beurre & un peu de sel; lorsque cela bout, mettez deux ou trois poignées de farine, délayez le tout ensemble sur le feu, jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole; rapez-y un peu de sucre, ôtez ensuite votre pâte de dessus le feu, changez-la de casserole, délayez-y des œufs frais, blanc & jaune, jusqu'à ce qu'elle soit liquide; beurrez de petits moules de pâté, formez dedans vos choux, & les mettez cuire au four, & servez chaudement.

Au défaut des moules à petits pâtés, on se sert de feüilles de papier beurré.

CIBOULE, CIBOULETTES, *Cœpula.* On en connoît l'usage dans les cuisines; ces petites plantes fortifient l'estomac, pourvu qu'on en use modérément; elles sont aussi remplies d'un sel acide, volatil, sujet à enflammer la masse du sang, & à causer des maux de têtes. Cet assaisonnement peut être bon aux vieillards & aux

tempéramens phlegmatiques ; mais les jeunes gens & ceux qui ſont d'un temperament ſec, doivent en éviter le fréquent uſage.

CIDRE, *Pomaceum*. Le cidre eſt le ſuc des pommes rendu ſpiritueux par la fermentation ; on cueille les pommes en automne, parce qu'elles ſont pour-lors aſſez mures, enſuite on les écraſe bien ſous la meule, & l'on en tire un ſuc par expreſſion qu'on laiſſe fermenter dans le tonneau.

Les meilleures pommes pour faire le cidre ſont celles qui ont le goût rude & acerbe, ſi l'on veut qu'il ſe conſerve long tems. La raiſon eſt que celles-là contiennent beaucoup de ſel eſſentiel, propre à diviſer les parties huileuſes ; de plus ces pommes fourniſſent au cidre une ſuffiſante quantité de parties tartareuſes, néceſſaires pour empêcher l'évaporation de ſes eſprits ; c'eſt pour cela que ce cidre eſt fort piquant & ſe conſerve long-tems. Au contraire celui que l'on fait avec les pommes ordinaires eſt doux & ſe paſſe très-vite, parce qu'il ne ſe rencontre pas dans ces pommes aſſez de ſel eſſentiel pour exciter une fermentation complette dans le ſuc, ni aſſez de parties tartareuſes pour s'oppoſer à la ſortie des eſprits.

Le cidre eſt une boiſſon fort bonne & fort ſalutaire, pourvu qu'on en uſe modérément. On pourroit même dire en général qu'il eſt plus convenable pour la ſanté que le vin, parce que ſes eſprits ne ſont pas ſi impétueux ni ſi agités que ceux du vin, & qu'ils ſont d'ailleurs retenus par une plus grande quantité de phlegmes un peu viſqueux qui contribuent encore à rendre cette boiſſon humectante & rafraîchiſſante. La plûpart de ceux qui ne boivent que de cette liqueur, ſont plus forts & plus robuſtes, & ont un meilleur viſage que ceux qui boivent du vin.

Le cidre pris avec excès n'enivre pas tout-à-fait si vite que le vin, parce que ses esprits ne sont pas si violens ni si exaltés ; mais l'ivresse qu'il cause dure davantage, parce que ses esprits charrient avec eux au cerveau beaucoup de particules lentes & visqueuses, qui se répandent insensiblement dans toute la substance, bouchent les canaux des nerfs, & accablent & appesantissent tellement les esprits animaux, qu'il leur faut beaucoup de tems pour le rétablir dans leur premier état, & pour chasser & repousser en dehors ce qui les tient dans une espece d'inaction. C'est pourquoi après la grande fureur de l'ivresse causée par le mouvement tumultueux des esprits du cidre, on s'endort & quelquefois même pour assez de tems.

On met fermenter le marc exprimé des pommes dans de l'eau, & l'on en fait une boisson humectante & rafraichissante appellée communément *petit Cidre*, elle est moins forte & moins piquante que le cidre.

On fait aussi avec le suc des poires exprimé & fermenté, une espece de cidre & de liqueur vineuse appellée *Poirée*. Cette liqueur approche beaucoup pour la couleur & pour le goût du vin blanc. On employe pour la faire, de certaines poires acerbes & âpres à la bouche. Voyez *Poiré*

On peut faire quantité d'autres liqueurs spiritueuses avec les sucs fermentés de plusieurs fruits.

Pour juger de la qualité du cidre, dit M. *Andry*, il faut avoir égard à la saveur, à la préparation & à l'âge. Quant à la saveur, le doux est plus nourrissant, & comme il est en même tems modérément chaud, il convient aux tempéramens froids & secs.

Celui qui tire sur l'acide, soit pour avoir été

fait de pommes aigres, soit pour avoir contracté ce goût par le tems, est aqueux, rafraîchissant, & passe aisément, quoiqu'il ait un peu d'astriction: il convient aux bilieux & aux estomacs trop chauds.

Celui qui est âpre humecte moins & refroidit davantage; le doux piquant est agréable; mais il ne faut le boire ni trop nouveau ni trop vieux, car il fait alors beaucoup d'obstructions.

Quant à la préparation, celui qui est fait de pommes médiocrement mûres, cueillies dans la saison propre, & qui n'ont point été gardées, est le meilleur de tous; il humecte, nourrit, ne porte point à la tête, & convient particulierement aux convalescens & aux tempéramens mélancoliques.

Celui qui en fait de pommes sauvages grossierement écrasées & enfermées ensuite dans un tonneau avec de l'eau, est fort mal-faisant.

Par raport à l'âge, on peut considérer le cidre en trois états différens.

1°. Lorsqu'il sort du pressoir & qu'il n'a point encore bouilli ni fermenté.

2°. Lorsqu'après une fermentation parfaite, il s'est entierement purifié & éclairci.

3°. Lorsque par la suite du tems, il s'est tout-à-fait aigri, & qu'il a acquis les qualités d'un véritable aigre.

Premier état du Cidre.

Le cidre nouvellement sorti du pressoir, est semblable au vin nouveau qu'on appelle moût; les parties spiritueuses & volatiles sont entierement confonduës & embarrassées avec les parties grossieres & tartareuses, ce qui fait qu'il se digére difficilement, qu'il produit des flux de ventre qui vont quelquefois jusqu'à la dissenterie.

Second état du Cidre.

Le cidre purifié & éclairci par la fermentation

qui lui a donné une douceur vineuse, a ses principes volatils, débarrassés des parties terrestres, & renferme des qualités très-avantageuses au corps humain. La chaleur que lui communiquent les esprits, s'y trouve tempérée par une humidité douce & moëlleuse qui fait le propre caractere de cette boisson, & qui paroît avoir beaucoup d'analogie avec les principes de notre vie, dont l'essence consiste dans le chaud & l'humide; c'est pourquoi le cidre bien purifié est une boisson fort convenable à l'homme, & souvent même un excellent remède.

Troisiéme état du Cidre.

Pour ce qui est du cidre qui a passé en aigre, il n'est point mal-faisant; la grande quantité qui s'en débite dans toute la Normandie, le commerce qui s'en fait dans plusieurs pays, la santé dont joüissent les personnes qui usent de cette boisson, tout cela fait bien connoître qu'il n'est point contraire au corps humain.

En effet les principes qui le composent n'ayant aucune acidité excessive qui puisse blesser l'estomac, la poitrine ou les autres parties du corps, l'usage en doit être regardé comme innocent.

CIMIER, *Lumbus bubulus.* C'est la piece de chair du bœuf qui fait partie de la cuisse, qui contient plusieurs tranches, chaque tranche contient trois morceaux; le premier s'appelle la *piece ronde*, le second, *la semelle*, & le troisiéme *le tendre.* Le derriere de cimier est contenu depuis les tranches jusqu'à la queuë: on le nomme à présent culotte.

CITRON, *Citrum Pomum* ou *Malum Citreum.* Fruit d'une couleur jaune qui a l'écorce ridée & odorante, plein d'un jus qui a un petit acide fort agréable.

Le citron est cordial, rafraîchissant, bon pour précipiter

précipiter la bile, & pour appaiſer le trop grand mouvement du ſang.

Il faut choiſir les citrons murs, aſſez gros, d'une odeur & d'un goût aromatique & piquant: les meilleurs ſont ceux qui viennent dans les pays chauds.

L'écorce & le ſuc du citron ont une vertu différente, l'une échauffe, & l'autre rafraîchit. L'écorce de citron mâchée rend l'haleine agréable; priſe intérieurement elle aide à la digeſtion, elle fortifie le cœur & le cerveau; elle contient, ſurtout dans ſa partie ſuperficielle, beaucoup d'huile exaltée & de ſel volatile, elle échauffe beaucoup quand on s'en ſert avec excès.

Le ſuc de citron rafraîchit, déſaltére, appaiſe le mouvement trop violent du ſang & des autres humeurs. Il ſe digére difficilement, cauſe des vents & des rapports; il abonde en ſel acide & en phlegme, mais il contient peu d'huile.

Le ſuc de citron convient dans les tems chauds aux jeunes gens bilieux, ſon écorce convient en tout tems, pourvu qu'on en uſe modérément, & ſeulement pour aider à la digeſtion & ranimer le ſang & les eſprits.

On mêle ordinairement le ſuc du citron avec du ſucre pour le rendre plus agréable & moins en état de produire de mauvais effets; les parties rameuſes de l'huile du ſucre lient & embarraſſent les acides du citron, & les empêchent de picoter trop fortement l'eſtomac ou les autres parties du corps.

Il y a des citrons aigres & des citrons doux, les doux ne ſe ſervent gueres qu'aux fruits dans les repas.

Citrons confits au ſec.

Choiſiſſez les plus beaux citrons, pelez-les & les mettez dans l'eau fraîche, coupés de la fa-

çon que vous jugerez à propos ; faites d'ailleurs boüillir de l'eau, mettez-y vos citrons pour les cuire, & les y laissez jusqu'à ce qu'ils commencent à devenir mollets. Etant cuits de la sorte, tirez-les & les mettez dans l'eau fraîche ; mettez-les ensuite au sucre clarifié, après qu'ils seront bien égouttés de leur eau ; laissez-les boüillir un quart d'heure dans leur sucre, ôtez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir. Etant froids, faites-les boüillir jusqu'à ce que le sucre soit cuit à soufflé. Cela fait, ôtez-les de dessus le feu, & les laissez un peu reposer. Etant reposés jusqu'au lendemain il faudra liquefier le syrop en trempant le cul du poëlon dans l'eau.

Pendant ce tems-là faites cuire à part du sucre à la plume, & ayant égoutté vos citrons, jettez-les dedans & leur donnez un boüillon couvert ; ensuite otez-les de dessus le feu, & lorsque ce boüillon sera abaissé, blanchissez votre sucre à force de le travailler en un coin, en l'amenant avec la cuiller contre le bord du poëlon.

Ce sucre étant blanchi passez-y vos citrons, & les mettez égoutter sur des planches ; il faut peu de tems pour les sécher, ensuite vous les serrerez.

Autre façon.

La chair de votre citron étant ramollie dans l'eau, vous les mettez au sucre clarifié, vous leur donnez sept ou huit boüillons ; vous les laissez après refroidir, ensuite vous tirez votre syrop que vous faites boüillir en l'augmentant d'un peu de sucre, vous le jettez sur votre fruit auquel vous donnez quelques boüillons, & ayant poussé votre boüillon jusqu'à ce qu'il soit à perlé, vous y laissez reposer vos citrons, puis le lendemain vous les tirez au sec.

On peut auſſi confire les oranges de la même maniere.

Zeſts de Citron.

Faites boüillir vos zeſts dans quatre eaux différentes, & les remettez autant de fois dans l'eau fraîche ; laiſſez-les ſur le feu pendant un quart d'heure autant de fois que vous les laiſſerez boüillir.

Enſuite vous les ferez cuire d'abord dans du ſucre clarifié ; étant prêt à boüillir vous y jetterez vos zeſts auxquels vous ferez prendre une vingtaine de boüillons ; vous les laiſſez refroidir, vous remettez votre poëlon ſur le feu pour cuire le ſyrop à liſſé, après quoi vous y gliſſez vos zeſts que vous faites boüillir ſept à huit boüillons. Retirez enſuite votre confiture de deſſus le feu, laiſſez-la refroidir encore, égouttez les zeſts, faites bien cuire le ſucre à perlé, donnez-leur un boüillon couvert, après quoi vous les tirerez au ſec, & quand vous les laiſſez repoſer dans le ſyrop juſqu'au lendemain, vous agirez comme on a dit à l'article des citrons.

Il faut que les citrons & les zeſts nagent entierement dans le ſucre : ce qui en reſte peut ſervir à faire de la conſerve, du maſſepain, des pralines & des noix vertes.

Conſerve de jus de Citron.

Faites cuire du ſucre à ſoufflé, tirez-le alors de deſſus le feu, mettez-y votre jus de citron, brouillez bien avec une ſpatule pour que le jus ſe répande par tout, remuez bien le ſucre tout au tour du poëlon juſqu'à ce qu'il commence à s'épaiſſir & à former une petite glace. Alors dreſſez votre conſerve dans des moules ; quand elle eſt refroidie, tirez-la des moules pour la garder.

Cette conſerve eſt fort agréable, on l'or-

donne pour les défaillances de cœur qui surviennent aux femmes enceintes.

Conserve de Raclure de Citron.

Choisissez un beau citron, rapez-le faisant tomber la rapure dans de l'eau nette ; passez-la ensuite dans un linge & la faites sécher ; ensuite faites cuire du sucre à soufflé. Quand il est cuit ôtez-le de dessus le feu & y mettez votre rapure ; achevez après cela votre conserve comme nous venons de le dire, en travaillant beaucoup cette composition, jusqu'à ce qu'il se fasse une petite glace par-dessus.

Pâte de Citron.

Prenez des citrons, zestez-les, ôtez-en le jus mettez-les à mesure dans l'eau fraîche pour les empêcher de noircir ; coupez-les par quartiers & les mettez bouillir sur le feu dans d'autre eau ; faites-leur prendre quatre ou cinq bouillons, après quoi vous exprimerez dans cette eau un jus de citron, puis un autre quelque tems après, & laisserez cuire votre fruit jusqu'à ce qu'il soit mollet.

Après cela remettez vos citrons dans l'eau fraîche, égouttez & pressez dans un linge, pilez-les dans un mortier, passez-les au tamis.

Faites cuire du sucre à cassé, incorporez-y votre pâte, remuez le tout avec une spatule ; mettez du sucre le même poids que de fruits, faites frémir le tout sur le feu, ensuite dressez votre pâte comme on l'a dit, & la laissez sécher.

Massepain de Citron.

Prenez une livre d'amandes, pelez-les bien & les pilez dans un mortier ; faites cuire à soufflé trois quarterons de sucre ; ôtez-le de dessus le feu & y jettez vos amandes que vous délayerez promptement ; prenez ensuite environ demi-livre de chair de citron confite, liquide, ou bien de la marmelade, & la mettez avec vos

amandes ; faites cuire le tout enſemble dans un poëlon, remuant toujours le fond & les côtés, juſqu'à ce que votre pâte ne tienne plus au poëlon ; dreſſez-la ſur du papier, de telle façon qu'il vous plaira, faites-la cuire d'un ſeul côté avec le deſſus du four. Faites refroidir ce côté ; quand il eſt froid, glacez celui qui n'eſt pas cuit, & après l'avoir glacé, faites-le cuire comme l'autre.

Cette glace ſera compoſée de blanc d'œuf, de ſucre en poudre, & de rapure de citron fort fine : ce maſſepain en eſt très-délicat.

Petits pains de Citron.

Prenez un blanc d'œuf ou deux battus avec un peu d'eau de fleurs d'orange ; mettez enſuite du ſucre en poudre juſqu'à ce qu'il ſe faſſe une pâte ferme comme celle de maſſepain ; melez parmi de la rapure de citron ; roulez-la enſuite en petites boules que vous dreſſerez ſur du papier en les applatiſſant un peu, & mettez cuire au four.

Biſcuits de Citron.

Ayez de la raclure de citron préparée comme celle de la conſerve. (Voyez *conſerve de raclure de Citron.*) Faites de la pâte ſemblable à celle des biſcuits de fleurs d'orange. (Voyez biſcuits de fleur d'orange au mot *Orange.*) Et en la broyant, mettez-y de la raclure de citron.

Grands Biſcuits de Citron.

Faites cuire du ſucre à caſſé, ôtez-le de deſſus le feu, mettez-y un peu de raclure de citron, & lui donnez telle couleur qu'il vous plaira ; mettez-y deux blanc d'œufs bien foüettés, & verſez promptement votre glace dans des moules de papier double plié en longueur ou en largeur à proportion du ſucre que vous voulez mettre. Lorſque votre pâte commence à re-

froidir, coupez-la de telle façon qu'il vous plaira, & faites cuire vos biſcuits à l'ordinaire.

Biſcuits à l'Ecorce de Citron confite.

Prenez des blancs d'œufs autant qu'il vous en faut; rapez-y de la chair de citron, mettez-y un peu de marmelade de ce même fruit, enſuite vous mettez du ſucre en poudre; incorporez-le bien avec le reſte, mettez-en juſqu'à ce que vous ayez une pâte maniable; mêlez-y de l'écorce de citron confite & pilée menu, le tout bien délayé; formez & faites cuire vos biſcuits à l'ordinaire: ces biſcuits doivent être ſecs & caſſans.

Compôte de tranches de Citron.

Coupez vos citrons par tranches juſqu'au blanc, ôtez les pepins, faites tremper les tranches dans l'eau, juſqu'à ce que la chair en devienne un peu molaſſe; tirez-les enſuite & les mettez dans l'eau fraîche.

Aprez cela prenez un peu de décoction de pommes de reinette, faites-la cuire comme pour la compôte de ces mêmes pommes, mêlez-y un peu de jus de citron; mettez-y vos tranches quand elles ſeront bien égouttées, & que votre ſyrop ſera preſque en gelée. Pendant qu'elles boüillent, ayez ſoin de les bien écumer, juſqu'à ce que vos citrons aient pris ſucre; dreſſez les enſuite avec le ſyrop, après y avoir exprimé un ſuc de citron, & ſervez chaudement votre compôte.

Compôte de Chair de Citron.

Faites une gelée de pommes & la faites cuire, prenez un gros citron, pelez-le bien épais & proche du jus; coupez-le en long par la moitié, & faites pluſieurs tranches de chaque moitié; jettez ces tranches dans votre gelée, après en avoir ôté les grains; faites boüillir le tout enſemble tant que votre gelée ait encore ſa pre-

miere cuiſſon ; tirez-la hors du feu & la laiſſez refroidir à moitié ; chargez une aſſiette de tranches de citron & les couvrez de votre gelée.

On peut auſſi faire cette compôte de même que la précédente.

Marmelade de Citrons.

Il eſt inutile de détailler ici la maniere de la faire. (Voyez à l'article *Marmelade.*)

Quand on a dreſſé cette marmelade dans des pots, il faut la poudrer de ſucre par-deſſus ; elle ſe candit bientôt quand elle eſt bien faite, ainſi que la marmelade de fleurs d'orange, mais c'eſt une bonne marque.

Eau de Citron.

Prenez un citron, coupez-en la peau en zeſts, mettez-les dans une éguierre, avec une pinte d'eau & un quarteron de ſucre ; exprimez-y le jus de deux citrons, laiſſez infuſer le tout pendant quelques heures ſi vous n'êtes pas preſſé, ou bien battez-la d'un vaiſſeau dans un autre, & lorſqu'elle aura pris le goût du citron, paſſez-la comme les autres, & la mettez glacer.

Syrop de Citron.

Faites cuire à ſoufflé une livre de ſucre, mettez-y quatre onces de jus de citron ; mêlez le tout enſemble & le ſerrez dans une bouteille ; s'il étoit trop décuit, il faudroit le cuire à perlé, qui eſt la vraie cuiſſon de tous les ſyrops de garde ; mais on ne fait guere de celui-ci que pour en uſer ſur le champ.

Il eſt rafraîchiſſant & bon pour la poitrine.

Pour la limonade, voyez au mot *Limonade.*

CITROUILLE, *Cucurbula*, *Citrullus.* Gros fruit de jardin qui rampe ſur terre, couvert d'une écorce dure, mais unie & liſſe ; ſa chair eſt ſemblable à celle du concombre, ferme, blanche & d'un goût agréable. Elle renferme une pulpe ou une ſubſtance moëlleuſe, dans la-

quelle on trouve des ſemences oblongues, applaties, ridées, & couvertes d'une écorce dure, ſous laquelle eſt une amande blanche qui eſt auſſi agréable au goût que celle de la courge.

La chair de la citrouille eſt moins nourriſſante qu'agréable; elle eſt eſtimée à cauſe de ſa qualité humectante, laxative, diurétique & rafraîchiſſante. Sans avoir la viſcoſité du concombre, elle en a tous les avantages; elle engendre des humeurs aqueuſes en abondance, ſurtout dans les perſonnes qui ont l'eſtomac froid.

Les ſemences des citrouilles ſont une des quatre grandes ſemences froides.

On doit choiſir les citrouilles groſſes, charnuës, d'une chair ferme, blanchâtre ou rougeâtre & d'un goût doux & agréable.

Les citrouilles contiennent peu d'huile, beaucoup de phlegmes, & médiocrement de ſel eſſentiel.

Elles conviennent dans les tems chauds aux jeunes gens bilieux; mais les vieillards & ceux qui ſont d'un tempérament foible & phlegmatique doivent s'en abſtenir.

La citrouille, dit M. Andry, n'eſt à proprement parler, qu'une eſpece d'eau figée; mais une eau figée, dont le propre eſt de rafraîchir extrêmement; c'eſt pourquoi cet aliment ne convient gueres avec le poiſſon, & n'accommode nullement les tempéramens froids & les eſtomacs trop humides; mais les perſonnes naturellement ſéches & pleines de feu, s'en doivent bien trouver, ſurtout lorſque le ventre eſt reſſerré. Ces fruits abondent en acide & en phlegme, c'eſt pourquoi ils ſont ſi rafraîchiſſans.

La citrouille ſe prépare de pluſieurs manieres; mais les Cuiſiniers à force d'y prodiguer le ſel & le poivre, auſſi-bien que l'oignon & la ciboule,

en font souvent d'un mets rafraîchissant, le plus échauffant de tous les mets.

Ces fruits sont fort sains en Potage, soit au beurre, soit au lait, pourvu que l'assaisonnement n'y domine pas ; ils sont encore assez sains apprêtés à part avec du beurre ou de la crême.

On mange des tourtes de citrouilles qui sont d'autant meilleures, qu'il n'y entre que du beurre avec un peu de sucre & très-peu de sel pour tout assaisonnement. Quelques-uns y mêlent des amandes pilées; ce mélange les rend plus agréables, sans les rendre plus saines, car l'amande en substance est très-difficile à digérer.

Pour corriger ce que la citrouille a de trop aqueux, on peut y mêler un peu de thin ou de sariette.

Potage de Citrouille au lait.

Coupez votre citrouille en petits morceaux ; passez-les à la poêle au beurre blanc avec sel, poivre, persil, cerfeüille & autres fines herbes ; mettez-la ensuite dans un pot de terre avec du lait bouillant, faites-lui prendre quelques bouillons ; dressez ensuite votre potage & le laissez mitonner, & servez garni de pain frit : on y met un peu de poivre blanc.

Autre.

Coupez de la citrouille par morceaux, mettez-la dans un pot de terre avec de l'eau, du sel, un ou deux clous de girofle & du beurre ce qu'il en faut ; faites-la cuire jusqu'à ce qu'elle soit presque en bouillie, & qu'il ne reste qu'un peu de bouillon, pour que rien ne s'attache au pot, faites cuire à petit feu sur la fin. Quand votre citrouille est bien cuite, mettez-y du lait, & lorsqu'il commence à bouillir, retirez le pot du feu, versez sur la soupe deux jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait, y ajoutant quelques cuillerées du plus clair du Potage, & les jaunes

d'œufs étant ainſi répandus ſur la ſoupe, verſez le Potage & le mettez enſuite mitonner ſur un réchaud, gardant un peu de boüillon pour remettre avant de ſervir.

Quelques-uns y ajoutent du ſucre & un peu de canelle, d'autres du poivre ou de la muſcade; le Potage eſt meilleur & plus ſain apprêté ſimplement.

Citroüilles fricaſſées.

Coupez-les par tranches, & enſuite par morceaux ôtant les ſemences & la peau; faites-les enſuite boüillir dans un peu d'eau pour les amollir; laiſſez-les égoutter & les fricaſſez, en y mettant du lait, du beurre, ſel & poivre. Quand elles ſont cuites avant de les tirer, on délaye des jaunes d'œufs avec un peu de crême douce qu'on jette dedans, & l'on ſert.

Autre façon.

Coupez de la citroüille par tranches bien minces ou par petits morceaux, mettez-la cuire dans une poële où il y ait de bon beurre roux, ou de l'huile bien chaude; (vous y pouvez ajouter un peu d'oignon ou une ciboule.) Faites bien cuire la citroüille, la retournant ſouvent, de crainte qu'elle ne ſe brule. Quand elle eſt à demi cuite, ajoutez-y du ſel menu, du verjus en grain & un peu de muſcade. Quand elle eſt entierement cuite, on peut y ajouter une pointe de vinaigre ou de verjus, ou bien un peu de crême, ſans y mettre de verjus, lui donnant encore un tour dans la poële.

Citroüilles en Andoüillettes.

Prenez de la citroüille cuite, maniez-la bien avec du beurre frais, jaunes d'œufs durs frais caſſés, un peu de perſil haché avec des herbes fines, le tout aſſaiſonné de ſel, poivre, clous de girofles broyés. Cela étant ainſi apprêté, formez-en des andoüillettes, mettez-les cuire

au four avec force beurre dans une léchefrite ou terrine. Quand elles ſont cuites, ôtez toute la ſauſſe pour les faire riſſoler; riſſolées, mettez-les dans un plat & ſervez.

Voyez au commencement de cet article, les propriétés de la citroüille différemment apprêtée.

CIVETTE, ou petite civette, *Schœnopraſſum* on *Cepa ſectilis*. Elle a les mêmes propriétés que l'oignon. Voyez *Oignon*.

CLOUS DE GIROFLE. Voyez *Giroſle*.

COCHON, *Porcus*. Il y a deux eſpeces de cochons, le ſauvage & le domeſtique; pour le cochon ſauvage, voyez *Sanglier*.

On doit choiſir la chair & les autres parties d'un cochon qui ne ſoit ni trop vieux, ni trop jeune, qui ſoit gras, tendre, & qui ait été nourri de bons alimens, comme de glands de chêne, de hêtre, de féves, de raves, *&c.*

La chair & les autres parties du cochon nourriſſent beaucoup, & fourniſſent un aliment qui ne ſe diſſipe pas aiſément, parce qu'elles contiennent des principes huileux, balſamiques & viſqueux, qu'ils s'attachent facilement aux fibres des parties, & qui s'y collent de façon qu'elles ne s'en ſéparent qu'avec peine; il ſe digére difficilement, il produit beaucoup d'humeurs lentes, viſqueuſes & groſſieres, & paſſe pour être contraire aux gouteux. Le cochon lâche auſſi le ventre, parce que les principes huileux & phlegmatiques dont il abonde, relâche les fibres de l'eſtomac & des inteſtins, & délayent les humeurs groſſieres contenuës dans ſes parties.

Il convient principalement dans les tems froids aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux qui ont un bon eſtomac, & qui font un grand exercice de corps; mais les vieillards &

les personnes foibles, délicates & oisives ne s'en accommodent point.

Galien prétend que la chair du cochon n'est pas seulement d'un meilleur goût que celle des autres Animaux, mais encore qu'elle est plus salutaire. Il dit à cette occasion que les Athlétes & les jeunes gens qui s'exerçoient à la lutte, n'étoient jamais plus forts & plus vigoureux que quand ils vivoient de chair de cochon, & que leurs forces diminuoient à mesure qu'ils prenoient d'autres nourritures, & que s'ils persistoient à s'en passer, ils devenoient maigres & incapables de continuer les mêmes exercices.

On conviendra facilement avec Galien, que la chair du cochon peut être fort nourrissante & fort salutaire aux personnes faites à la fatigue & au travail, parce qu'il leur faut un aliment solide, & qui ne se dissipe pas aisément; mais on est bien éloigné de croire qu'elle soit en général salutaire; on est au contraire persuadé qu'on ne doit en user que très-sobrement.

La maniere de vivre de cet Animal, qui est toujours lâche & paresseux, les ordures & les saletés qu'il mange continuellement, dénotent assez que sa chair doit être chargée de sucs visqueux & grossiers, & capable de produire des humeurs de même nature, de causer des indigestions, & plusieurs autres incommodités.

Les Arabes, les Juifs, les Maures, les Tartares & les Turcs ne mangent jamais de porc. Il y a apparence que le Scorbut, auquel les peuples du Nord sont si sujets, ne vient que du fréquent usage qu'ils font de la chair de cet Animal, de celle surtout qui est fumée & salée.

Quand le cochon a environ un an, on le châtre, sa chair en devient plus grasse, plus succulente & d'un meilleur goût.

La femelle du cochon ou la truie, n'eſt pas d'un ſi grand uſage parmi les alimens que le cochon, parce que ſa chair n'a pas un goût ſi agréable.

Pour le cochon de l'ait, *Porcellus*, pluſieurs perſonnes s'en font un véritable ragoût étant bien rôti; cependant le cochon qui n'eſt ni trop jeune ni trop vieux, eſt le plus convenable pour la ſanté, parce que cet Animal étant d'un tempérament fort humide, cette humidité ſuperfluë eſt beaucoup plus abondante lorſqu'il eſt jeune, que quand il eſt dans un état moyen où la fermentation qui eſt pour-lors dans toute ſa vigueur, diſſipe & chaſſe inſenſiblement aux dehors les humeurs lentes & viſqueuſes. On ne doit point non plus choiſir le cochon trop vieux, parce qu'alors ſes parties ſolides ſont dures & coriaces, difficiles à digérer, & peu propres à produire de bons effets.

On ſe ſert beaucoup du cochon dans les cuiſines; on trouvera ſous les noms particuliers des Parties de cet Animal, les différentes manieres de les apprêter.

Cochon de lait à la Broche.

Echaudez bien votre cochon de lait à l'eau chaude, & après l'avoir vuidé, mettez-y ſel, Poivre, ciboule, un oignon piqué de clous, un morceau de lard ou de beurre, & le mettez à la broche. Quand il eſt un peu échauffé, arroſez-le avec du beurre frais ou bien avec de l'huile d'olives; cela fait, faites-lui prendre une peau croquante. Quand il eſt cuit ſervez chaudement avec ſel, poivre blanc, & jus d'orange.

Cochon de lait Farci.

Prenez un petit cochon de lait, échaudez-le bien & le vuidez proprement; hachez le foie à part avec du lard blanchi, truffes, champignons,

une pointe de rocambole, quelques capres, un anchois, fines herbes, sel & poivre; passez le tout dans la casserole, farcissez-en le corps de votre cochon, ficelez-le bien & le mettez à la broche; pendant qu'il cuit, arrosez-le de bon beurre ou de bonne huile d'olives : rôti, servez-le chaudement.

Cochon de lait en Ragoût.

Coupez-le en quatre, & le passez à la casserole avec lard fondu; faites-le cuire avec boüillon, un peu de vin blanc, bouquet de fines herbes, sel, poivre, champignons, olives desossées; laissez bien cuire le tout & le liez avec farine frite. Etant cuit, servez chaudement pour Entrée.

A l'Allemande.

Ou bien l'ayant passé avec lard fondu & fait boüillir comme ci-dessus avec mêmes assaisonnemens, quand il est presque cuit, mettez-y le vin blanc, environ un verre, & passez dans le lard qui a servi à passer le cochon, des huîtres, de la farine, un morceau de citron, capres & olives desossées, que vous mettrez avec le reste. Etant prêt à servir, mettez-y un jus de citron, & garnissez le bord du plat de la cervelle du cochon frite, & persil frit.

Cochon de lait à la Daube.

Votre cochon de lait assaisonné dans le corps de sel, de poivre de clous battus & d'un peu de sauge; envelopez-le d'une serviette & le mettez dans une poissonniere tout de son long avec boüillon, vin blanc, sel, poivre, clous de girofle, laurier, & le laissez boüillir. Quand il sera cuit, vous le développerez de la serviette, & le servirez sur un plat couvert d'une autre serviette.

Le cochon de lait apprêté de cette façon, se mange chaud & froid.

Cochon de lait à la Lionnoise.

Ayant bien échaudé & vuidé votre cochon de lait, desossez-le excepté la tête & les pieds; faites une farce avec une noix de veau, jambon, graisse de bœuf, tetine de veau & du lard, le tout bien haché; mettez-y cinq œufs entiers, persil, ciboules, champignons, ail, échalotes, fines herbes, le tout haché très-fin, un peu de créme; prenez des filets de volaille froide cuite à la broche, du jambon crû; coupez le tout en dés & mêlez dans la farce; rempliſſez le corps du cochon de cette farce, couſez-le pour que rien ne ſorte; trouſſez les pieds de derriere deſſous les cuiſſes, & le muſeau entre les pieds de devant, envelopé de bardes de lard pour le tenir en état; faites-le cuire dans une bonne braiſe avec du bouillon, trois chopines de vin blanc, toutes ſortes de fines herbes, ſel, poivre, oignons racines, toutes ſortes d'épices; faites-le cuire à petit feu, & le laiſſez refroidir dans la braiſe, & ſervez pour gros Entremets.

Cochon de lait à la Galantine.

Votre cochon bien échaudé & habillé proprement, coupez-en la tête & les quatre jambes; enſuite prenez-en la peau à commencer du côté du ventre, prenez bien garde de la couper principalement ſur le dos; étendez-la ſur la table pour la remplir de la farce ſuivante.

Prenez la chair même de votre cochon, un peu de rouëlle de veau, de jambon cru & du lard, perſil, ciboulettes hachées, ſel & poivre, truffes & champignons avec deux œufs qu'on caſſe parmi tout cela pour lier la farce; cela fait, étendez la farce ſur la peau que vous roulerez bien. Vous l'enveloperez d'une ſerviette, vous la ficelez; enſuite vous mettez cuire à la braiſe ce cochon dans un pot, mettant deſſus & deſſous bonnes tranches

de bœuf & bardes de lard : il lui faut dix ou douze heures de cuiſſon, parce qu'il faut faire cuire à petit feu.

Le cochon de lait étant cuit vous le laiſſez refroidir dans le pot ; vous le tirez enſuite de la ſerviette, vous le coupez par tranches que vous ſervez à froid pour Entremets.

Autre façon.

Votre cochon de lait préparé, & la farce formée, comme on vient de le dire, faites de l'eau forte avec une chopine d'eau, dans laquelle vous mettrez deux feüilles de laurier, du thin, du baſilic, de la ſariette, trois gouſſes d'ail, autant d'échalotes ; faites réduire cette chopine d'eau à moitié, elle vous ſervira pour arroſer votre farce.

Faites auſſi échauder des piſtaches & des amandes, autant que vous le jugerez à propos, & faites durcir ſix œufs, dont vous tirerez le jaune ; coupez enſuite du lard & du maigre de jambon en gros lardons. Le tout bien aſſaiſonné; rangez un lardon de lard, un lardon de jambon, une rangée d'amandes, une de piſtache & une de jaunes d'œufs durcis ; ajoutez à votre farce truffes & champignons hachés, un peu de crême de lait, & l'arrolez de votre eau forte, & enſuite un jaune d'œuf.

Après avoir rangé le lard, le jambon & le reſte, comme on l'a dit, étendez la farce deſſus, en commençant par un des bouts de la peau; roulez enſuite cette peau de façon que la farce ne tombe point ; mettez cuire à la braiſe, comme on vient de le dire, le reſte de même.

On ne ſe ſert preſque plus de ces eaux fortes, dont on a donné la compoſition.

Cochon au Pere Doüillet.

Votre cochon pelé & vuidé, coupez-en la tête, fendez-le & le coupez en quatre ; piquez-le de

de gros lard bien assaisonné; mettez une serviette au fond d'une marmite, des bardes de lard par-dessus; arrangez ensuite vos quatre quartiers de cochon la tête au milieu; assaisonnez de fines épices & fines herbes, comme clous, muscade, macis, canelle, basilic laurier, sel, poivre, deux rocanboles, oignons, citron verd, carotes, panais, persil, ciboules; couvrez ensuite de bardes de lard & le pliez du reste de la serviette.

Coupez par tranches deux ou trois livres de rouelle de veau, mettez-les dans une casserole avec des bardes de lard sur un fourneau; quand elles commencent à s'attacher comme un jus de veau, mouillez d'un bon bouillon; vuidez le tout dans la marmite avec une bouteille de vin blanc & faites cuire; quand votre cochon est cuit, retirez-le.

Si vous voulez le servir froid pour Entremets, laissez-le refroidir dans son jus; ensuite retirez-le, & l'ayant bien nettoyé pour qu'il paroisse blanc, servez sur une serviette pliée dans un plat, la tête au milieu, les quatre quartiers aux côtés garnis de persil verd.

Si vous voulez les servir chaud pour Entrée, faites un ragoût avec des ris de veau, champignons, truffes que vous passez dans une casserole avec lard fondu; vous mouillez votre ragoût d'un bon jus. Quand il est cuit vous le dégraissez & le liez d'un coulis de veau & de jambon. Prêt à servir, tirez votre cochon chaudement de la marmite, arrangez-le dans un plat, jettez votre ragoût par-dessus & servez.

On sert aussi ce cochon avec un ragoût de pois verds ou avec une purée. Voyez aux mots *Pois*, & *Purée*, la maniere de les faire.

Dans tous ces différens apprêts du cochon de lait, la mauvaise qualité de sa chair dont nous avons parlé au commencement de cet article,

est corrigée par les assaisonnemens & par les épices; mais ces mêmes ingrédiens, s'ils y sont prodigués, produisent eux-mêmes des effets très-funestes.

TESTE DE COCHON, voyez au mot *Tête*, la maniere de l'apprêter.

OREILLES DE COCHON, voyez au mot *Oreilles*.

LANGUE DE COCHON, voyez au mot *Langue*.

PIEDS DE COCHON, voyez au mot *Pieds*.

FRESSURE DE COCHON, voyez au mot *Fressure*.

PANNE DE COCHON, voyez au mot *Panne*.

CREPINE DE COCHON, voyez au mot *Crepine*.

COTELETTES DE PORC FRAIS, voyez au mot *Cotelettes*.

JAMBON DE COCHON, voyez au mot *Jambon*.

ECHINE DE COCHON, voyez au mot *Echine*.

PETIT SALÉ, voyez au mot *Salé*.

LARD DE COCHON, voyez au mot *Lard*.

CŒUR, *Cor*. Cette partie des Animaux est assez connue; c'est un muscle d'une substance fort solide & fort compacte, & qui par conséquent se digére un peu difficilement; cependant quand il est bien cuit il nourrit beaucoup & produit un assez bon suc.

COIN, *Malum cotuneum* ou *Cidonium*. Il y a trois especes de coins; les premiers sont petits, très-odorans, cotonneux, verds au commencement, puis d'une belle couleur jaune quand ils ont acquis toute leur maturité.

Les seconds sont plus gros, mais moins odorans, peu cotonneux, d'une chair molle & d'une couleur pâle.

Les derniers sont ceux qui viennent sur le coignassier sauvage, ils sont petits & peu en usage.

On doit choisir ceux de la premiere espece comme ayant plus de goût & plus de vertu; mais il faut qu'ils soient bien murs.

Les coins réjouissent le cœur, fortifient l'es-

tomac, arrêtent le cours de ventre, aident à la digeſtion; mangés crus & avant le repas, ils cauſent des coliques, des vents & des indigeſtions; ainſi il eſt bon de les faire cuire avant de les manger, & de les mêler avec du ſucre, & de cette maniere ils produiſent de bons effets.

Ils contiennent beaucoup de ſel acide, d'huile & de phlegme.

Ils conviennent en tout tems, à toute ſorte d'âge & de tempérament, pourvu qu'ils ſoient bien cuits & qu'on n'en prenne qu'une quantité médiocre.

Quand les coins ſont crus, ils contiennent un ſuc viſqueux & groſſier qui fermentant dans l'eſtomac & dans les inteſtins, y excitent des vents & des coliques; on les confit avec le ſucre, & de cette façon ils ſont plus ſalutaires.

On fait encore avec les coins pluſieurs compoſitions ſtomachiques, comme le cotignac, le ſyrop de coin & pluſieurs autres dont on ſe ſert auſſi tant en ſanté qu'en maladie.

Coins confits au liquide.

Prenez des coins bien murs, coupez-les par moitié ou par quartiers, pelez-les & en ôtez les cœurs; mettez-les à meſure dans l'eau fraîche, faites-en boüillir d'autre, mettez-y vos coins & les y laiſſez juſqu'à ce qu'ils commencent à s'amollir.

Cela fait, tirez-les & les remettez dans de l'eau fraîche; faites cuire du ſucre à liſſé, mettez-y vos coins & les faites boüillir à petit feu; couvrez les pour leur faire prendre une couleur rouge; ôtez-les quelquefois de deſſus le feu, & les y remettez après qu'ils ſe ſeront un peu repoſés de fois à autre, juſqu'à ce que le ſyrop en ſoit cuit preſque en gelée, & les couvrez lorſqu'ils ſeront froids.

Il faut faire une décoction des pelures, des tro-

gnons & de quelqu'autres parties d'autres coins; que vous paſſerez au tamis ou à travers un linge; vous vous en ſervirez pour faire cuire ceux que vous deſtinez pour confire. On peut y ajouter la cochenille préparée pour leur donner belle couleur de cette maniere.

Faites-en boüillir dans l'eau avec de l'alun & de la crême de tarte, après cela paſſez le tout pour vous en ſervir au beſoin.

Compôte de Coins.

Prenez des coins, envelopez-les dans du papier moüillé & les enterrez ainſi ſous la cendre chaude ou ſous la braiſe; lorſqu'ils ſeront cuits, coupez-les par moitié ou par quartiers; ôtez-en le cœur & le mettez dans un poëlon; faites-les boüillir & cuire avec eau & ſucre, juſqu'à ce que ce ſyrop ſoit fait; dreſſez votre compôte & la ſervez chaudement.

Autre façon.

Faites cuire vos coins, comme on l'a dit, pelez-les & coupez les plus cuits par tranches; mettez-les dans un plat avec ſucre en poudre & un peu d'eau de fleurs d'orange; couvrez-les & les mettez ſur un peu de cendre chaude. Le ſyrop ſe fait doucement & en bonne conſiſtance: ce ſyrop eſt fort agréable.

Autre façon.

Prenez des coins, pelez-les & les coupez par quartiers, ôtez-en les cœurs & les jettez à meſure dans de l'eau fraiche; prenez-en les pelures & les pepins avec d'autres coins coupés auſſi par quartiers; faites-les bien boüillir & en tirez la décoction comme des pommes de reinette; mettez-la dans un poëlon avec beaucoup de ſucre & de l'eau; jettez-y vos coins avec un peu de canelle; couvrez les & les faites cuire à petit feu; tâchez de leur faire prendre une couleur rouge, & lorſque votre ſyrop eſt cuit en ge-

lée, tirez votre compôte, & la servez chaudement.

Gelée de Coins.

Faites une décoction de vos coins, mettez-la un peu rougir aussi; passez-la dans une serviette, & la mettez au sucre comme les autres gelées.

Ou bien observez ce qui se fait pour le cotignac d'Orleans, qui est une véritable gelée.

Cotignac d'Orleans.

On prend des coins, on les coupe par morceaux qu'on pele & qu'on nettoye de leurs pepins; sur six livres de fruit on met deux livres de sucre à cassé, dans lequel on met les coins; on laisse cuire le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit réduit en marmelade; on passe le tout au tamis, & ce qui en sort sert pour le cotignac.

Cela fait, on fait encore cuire quatre livres de sucre à perlé; on y met toute la liqueur qu'on a exprimée, on la fait bouillir, & lorsque le syrop est revenu à la même cuisson, on ôte le cotignac de dessus le feu, on l'écume soigneusement; ensuite on le dresse tout chaud ou dans des boëtes, ou dans de petits pots; & pour donner belle couleur à ce cotignac, on y met de la cochenille préparée.

Pâte de Coins.

Prenez des coins bien mûrs, pelez-les & en ôtez les cœurs & les pierres, faites-les cuire dans de l'eau en petite quantité; mettez les ensuite égoutter dans une passoire à petits trous, mettez dessous un vaisseau pour recevoir ce qui tombe à mesure que vous pressez & remuez vos coins.

Le tout étant passé vous le mettez dans un poëlon bien net, & le faites sécher à petit feu le remuant toujours avec la spatule & au fond & dans le tour, de crainte qu'il ne brule, jusqu'à ce que vous apperceviez que vos coins commencent à sécher, ce que vous connoîtrez lorsqu'ils

ne tiendront plus au poëlon. Mettez-y ensuite une demi-livre ou trois quarterons de sucre en poudre ; mêlez le tout ensemble, après quoi vous étendrez votre pâte sur des ardoises en telle forme que vous voudrez, & la ferez sécher à l'étuve.

Au lieu de mettre votre sucre en poudre, il vaut mieux le faire cuire à cassé, & l'incorporer dans votre marmelade.

Autre façon.

Vos coins étant cuits comme on l'a dit, passez-les au tamis, faites-les sécher ensuite dans un poëlon sur le feu; cela fait, mêlez-les avec du sucre, donnez-leur encore cinq ou six tours sur le feu sans les laisser boüillir,& les dressez à moitié froids ; achevez votre pâte comme les autres.

Syrop de Coins.

Prenez des coins bien mûrs, ôtez le coton de dessus avec un linge, rapez-le jusqu'au cœur; prenez-en la rapure & la passez & pressez dans un linge ; mettez le jus qui en sortira dans une bouteille de verre qui ne soit point couverte, exposez-la au soleil ou la mettez devant le feu, jusqu'à ce que votre jus soit tout clair ; ôtez-le alors de la bouteille sans remuer la lie ; faites cuire une livre de sucre à soufflé ; prenez quatre onces de jus de coins, mettez-les dans le sucre, mêlez le tout ensemble & le serrez dans une bouteille ; s'il étoit trop décuit, il le faudroit faire cuire à perlé, qui est la vraie cuisson de tous les syrops de garde, & s'il ne l'étoit pas assez, il y faudroit mettre du jus pour l'achever de cuire.

On tire aussi du vin & de l'eau de coin, selon la méthode ordinaire.

Ce vin fortifie l'estomac, pousse par les urines, convient dans les coliques, dans les crachemens de sang; il appaise le mouvement des humeurs âcres & bilieuses qui causoient des évacuations par haut & par bas ; comme cette liqueur s'aigrit

& ſe paſſe fort vîte, on y mêle du miel, du ſucre ou quelqu'autre matiere ſemblable pour la conſerver plus long-tems.

COMPOTE DE FRUITS, *Malorum condictura.* On le dit de la cuiſſon des fruits qu'on veut manger promptement; c'eſt une eſpece de confiture fort aiſée à faire.

Voyez la maniere de faire des compôtes de toutes ſortes de fruits dans leurs articles particuliers.

COMPÔTE DE POMMES DE REINETTE, voyez *Pommes.*

COMPÔTE DE POMMES A LA BOÜILLONNE, voyez *Pomme.*

COMPÔTE DE TRANCHES DE CITRONS, voyez *Citrons.*

COMPÔTE D'ORANGES, voyez *Orange.*

COMPÔTE DE CHAIR DE CITRON, voyez *Citron.*

COMPÔTE DE MARONS, voyez *Marons.*

COMPÔTE D'EPINE-VINETTE, voyez *Poire.*

COMPÔTE DE NEFLES, voyez *Nefles.*

COMPÔTE DE VERJUS, voyez *Verjus.*

COMPÔTE DE COINS, voyez *Coins.*

COMPÔTE D'ABRICOTS, voyez *Abricots.*

COMPÔTE D'AMANDES VERTES, voyez *Amandes.*

COMPÔTES DE GROSEILLES VERTES, voyez *Groſeille.*

COMPÔTE DE GROSEILLES ROUGES, voyez *Groſeille.*

COMPÔTE DE CERISES, voyez *Ceriſes.*

COMPÔTE DE FRAMBOISES, voyez *Framboiſe.*

COMPÔTE DE FRAISES, voyez *Fraiſe.*

COMPÔTE DE PRUNES, voyez *Prune.*

COMPÔTE DE PECHES, voyez *Pêches.*

COMPOTE ſe dit auſſi de l'aſſaiſonnement de certaines viandes qu'on fait cuire, comme

compôte de pigeons. Voyez aussi sous les noms particuliers.

COMPOTIER, vaisseau dans lequel on sert une compôte au sucre.

CONCOMBRE, *cucumis:* ce fruit est beaucoup en usage dans les alimens ; les concombres sont ordinairement jaunâtres, quelquefois blancs, & quelquefois verds, les meilleurs sont ceux qui sont d'une figure oblongue, d'un verd foncé, & parsemés de petites verrues, ces fruits humectent & rafraîchissent beaucoup, parce qu'ils contiennent un suc visqueux & épais, fort propre à appaiser le mouvement trop impétueux des humeurs. Cependant ce suc rend les concombres de difficile digestion, parce que ces parties ne se désunissent qu'avec peine, c'est pourquoi on doit toujours bien faire cuire les concombres avant de les manger, afin que ce phlegme visqueux dont ils abondent, devienne par la coction moins indigeste. On peut encore les mêler avec quelques matieres qui aident à les digerer, comme l'oignon, le sel, le poivre.

Les concombres conviennent dans les tems chauds aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux ; mais les personnes foibles & délicates, qui ont un mauvais estomac, ou qui sont d'un tempérament phlegmatique, doivent s'en abstenir.

M. Ray rapporte, d'après l'expérience qu'il en a faite, que les concombres sont très-sains, pourvu qu'après les avoir coupés par petites tranches, & remués entre deux plats, jusqu'à ce que toute la liqueur aqueuse en découle, on les assaisonne avec de l'huile, du vinaigre & du poivre.

Les petits concombres confits dans du vinaigre, avec du sel, du poivre & de l'aneth, excitent

l'appétit

l'appétit, lorſque la trop grande chaleur de l'eſtomac la rendu languiſſant

Les ſemences du concombre ſont une des quatre ſemences froides majeures.

Les concombres ſe ſervent diverſement en cuiſine. On en farcit pour en piquer de grandes Entrées de pieces de bœuf; on les mange à la matelotte & en ſalade : on en garnit des Potages, on fait des filets aux concombres : le concombre entre dans le ſalpicon, on en fait des ragoûts, &c.

Concombres fricaſſés.

Coupez vos concombres par roüelles quand ils ſont pelés : paſſez-les à la caſſerole avec du beurre, un oignon coupé par roüelles, ſel & poivre; laiſſez bien mitonner le tout, & lorſqu'ils ſont cuits, ſervez-les avec un jaune d'œuf délayé dans du verjus ou bien de la crême douce.

Autre maniere.

Vos concombres coupés par tranches faites-les cuire entre deux plats avec du beurre & du ſel & quelques clous de girofle. (On peut y ajouter de la croûte de pain, des raiſins de corinthe & des champignons coupés bien menu.) Quand les concombres ſont preſque cuits, mettez-y du verjus en grain, ou des jaunes d'œufs délayés avec du verjus & un peu de muſcade. (Vous y pouvez auſſi mettre de la ſauſſe d'une étuvée de poiſſon, ou du jus de viande rôtie).

Troiſéme maniere.

Coupez vos concombres en roüelles bien minces, mettez-les enſuite dans une tourtiere ou poële, ou entre deux plats, ſur un feu médiocre, afin qu'ils jettent leur eau; puis les ayant fait égoutter, fricaſſez-les dans du beurre à demi roux, les aſſaiſonnant de ſel, poivre, de verjus en grain, un peu concaſſé dans le mortier,

& lorsqu'ils seront fricassés & que vous serez prêt à les tirer de la poële, ajoutez-y quelques jaunes d'œufs délayés avec un peu de verjus, ou avec un peu de sausse de concombre, & ayant versé cela dans la poële, retournez les concombres deux ou trois fois sur le feu ; servez chaudement, vous pouvez raper un peu de muscade dessus.

On peut frire des concombres entiers, ou coupés par tranches, & les assaisonner de telle sausse que l'on voudra.

Concombres farcis pour piquer une entrée de piece de Bœuf.

Choisissez des concombres qui ne soient pas bien gros, pelez-les bien & les vuidez de leurs semences sans les couper.

Faites une farce de chair composée de blanc de volaille, & si vous voulez d'un morceau de veau, le tout bien haché avec du lard blanchi & un peu de graisse blanche, du jambon cuit haché, des champignons, des trufes, & toutes sortes de fines herbes, tout cela bien haché & bien assaisonné. Farcissez-en vos concombres que vous aurez un peu blanchi, metttez-les cuire dans de bon jus ou bouillon gras ; étant cuits, tirez-les, coupez-les en deux, & les laissez refroidir.

Faites ensuite une pâte à beignets, de farine délayée avec de l'eau, un peu de sel, gros comme une noix ou deux de beurre fondu, & un œuf, le tout bien battu ensemble.

Faites après cela de petites brochettes, passez les morceaux de concombre au travers, de façon que les bouts soient tous du même côté pour les pouvoir piquer dans une piece de bœuf; trempez-les dans cette pâte, aites-les frire dans du beurre affiné ou sain-doux que vous aurez tout prêt ; qu'ils aient belle couleur. Votre pié-

ce de bœuf étant dressée avec une sausse hachée de jambon & les marinades par-dessus, piquez-la de ces concombres farcis.

Si vous avez de la farce de reste, roulez-la avec la main trempée dans de la farine, faites-en de petites boules comme un œuf, faites-les cuire en même tems que vos concombres, le tout doucement, afin que la farce se tienne. On les frit ensuite de la même maniere.

Concombres farcis à la matelotte.

Vos concombres farcis, comme on vient de le dire, faites-les cuire avec bon bouillon gras, ou bien dans de bon jus. Quand ils sont cuits servez-les avec un jus de bœuf dessous :

Ou bien les ayant dégraissé quand ils sont cuits, liez la sausse qui ne doit pas être trop abondante, avec un bon coulis, & avant de servir jettez-y un filet de vinaigre que le tout soit d'un beau roux.

On sert aussi les concombres farcis, en ragoût & à la sausse blanche.

Concombres farcis en maigre.

Faites une farce avec chair de carpe, d'anguille, champignons & truffes, le tout bien haché, & assaisonné de sel, poivre, clous, fines herbes, bon beurre, un peu de mie de pain trempé dans de la crême, deux jaunes d'œufs crus, le tout pilé ensemble. Farcissez-en vos concombres vuidés de leurs semences par un des bouts & bien pelés. Faites les cuire ensuite à petit feu dans une casserole avec boüillon de poisson, ou purée claire, étant cuits dressez-les dans un plat coupés par la moitié dans leur longueur, & servez avec un coulis de champignons dessous. (Voyez au mot, *Champignon* la maniere de faire ce coulis.)

Au lieu d'un coulis de champignons vous pouvez vous servir d'un ragoût de laitances & de

champignons. (Voyez au mot *Laitances*, & au mot *Champignon*, la maniere de le faire.)

Ragoût de Concombres.

Vos concombres pelés & vuidés, coupez-les par petites tranches, faites les mariner pendant deux heures avec sel, poivre, un peu de vin aigre, deux oignons coupés par tranches ; marinez, pressez-les dans une serviette, passez-les ensuite dans une casserole avec un peu de lard fondu : mouillez-les de jus, & laissez mitonner à petit feu. Quand ils sont cuits, dégraissez-les, & les liez d'un coulis de veau & de jambon, & servez pour toutes sortes d'Entrées aux concombres, à la broche ou à la braise.

Potage de Concombre en maigre.

Faites-les blanchir & les mettez cuire dans de bon boüillon de purée avec un oignon piqué de clous, quelques racines & de petites herbes; vous y ferez une liaison avec jaunes d'œufs, cela fait vous dressez votre potage que vous garnissez de vos concombres.

On peut aussi les farcir de poisson ou d'herbes.

Autre façon.

Pelez des concombres, coupez-les par moitié, ôtez-en la graine, mettez-les dans une petite marmite & les mouillez d'une cuillerée de bouillon de racines, & d'une autre de bouillon de poisson. (Voyez aux mot, *Poisson*, & *Racines*.) Ayant mitonné des croûtes de bouillon de poisson & de bouillon de racines, moitié l'un, moitié l'autre, mettez un petit pain dans le milieu; garnissez le potage d'une bordure de concombres, jettez le bouillon par-dessus, & servez chaudement.

En faisant cuire les concombres, mettez dans la marmite un petit paquet d'oseille & un autre de cerfeüil, pour donner du goût.

On peut les ſervir en maigre d'une farce de poiſſon de la meme maniere que nous l'avons dit. Il faut mitonner les croûtes d'un boüillon de poiſſon, & mettre au milieu un petit pain farci & le garnir de même que l'autre ci-deſſus.

Concombres en Salade.

On ſait aſſez, & nous avons dit au commencement de cet article, de quelle maniere on doit manger les concombres en ſalade.

Concombres confits.

Choſiſſez des concombres qui ne ſoient pas trop mûrs, & qui ſoient d'une belle qualité; rangez-les proprement dans un pot de grais avec ſel & vinaigre. (Quelques-uns y mettent moitié eau pour les rendre moins âcres.) Couvrez-les bien, & les laiſſez un mois ſans y toucher. Mettez votre pot dans un endroit qui ne ſoit ni trop humide ni trop chaud afin d'empêcher que le vinaigre ne s'échauffe & ne ſe corrompe. Que vos concombres trempent toujours dans la ſaumure, s'ils en manquoient, il faudroit la renouveller.

Quand la ſaiſon des concombres eſt paſſée, on ſe ſert de ceux-ci après les avoir bien pelés & fait tremper; & ſi c'eſt pour garnir des potages, on les fait blanchir; ſi c'eſt pour des filets, tant en maigre qu'en gras, on les coupe à l'ordinaire des filets, & on les paſſe de même maniere que lorſqu'ils ſont frais.

Les petits concombres ſe confiſent en entier avec du ſel, du poivre, & de l'annette, dans du vinaigre; on les appelle cornichons.

Nous avons dit au commencement de cet article quels ſont les tempéramens auxquels les concombres conviennent principalement, nous avons indiqué de plus la maniere dont on doit les aſſaiſonner pour en faire un aliment ſain.

CONFITURE, *Conditura.* Préparation faite

ordinairement avec du sucre qu'on donne aux fruits, aux herbes, aux fleurs, aux racines ou à certains sucs, pour leur donner un goût agréable, ou pour les conserver.

Il y a des confitures sèches & liquides; il y en a d'autres qu'on appelle à demi sucre, parce qu'on y met peu de sucre, afin de faire mieux sentir le goût du fruit.

Confitures au Sucre.

Il est impossible de bien confire au sucre, si l'on ne sçait bien l'art de le cuire comme il faut. Voyez au mot *Sucre*, les différentes cuissons qu'on lui donne.

On trouvera sous les noms particuliers des fruits, des fleurs, des racines, *&c.* la maniere particuliere de les confire, soit au sec, soit au liquide, soit à demi sucre.

Confitures au Vin doux, au Cidre & au Miel.

Toutes ces especes de confitures regardent les fruits, & sont d'un grand secours dans une maison de campagne, où l'on sert au défaut d'autres de plus grand relief.

Poires au Moût.

Prenez du moût rouge, mettez-y des poires, apres les avoir pelées & mises en quartiers, si elles sont trop grosses, & piquées de clous de girofle; mettez le tout dans un chaudron sur le feu, faites-le boüillir doucement avec votre fruit, laissez-le consommer jusqu'au tiers, & s'épaississant par ce moyen, tirez-le lorsqu'il sera plutôt trop cuit que pas assez, de crainte qu'il ne se moisisse; & si cela arrivoit, remettez-le sur le feu & le laissez un peu boüillir, puis tirez-le dans des pots de terre.

On doit avoir soin en confisant des fruits de les bien écumer: on connoît qu'il est tems de tirer cette confiture quand le syrop est d'une bonne consistance, & qu'il se tient en gouttes

sans couler lorsqu'on en met sur une assiette ; alors on y met de la canelle & un clou de girofle.

Tous les autres fruits se confisent de même.

Confitures au Cidre.

Tous les fruits qui se confisent au moût, se peuvent confire au cidre, en observant les mêmes choses.

Confitures au Miel.

Choisissez le miel le plus épais, mettez-le sur le feu pour le faire bouillir dans une poële à confitures, ayez bien soin de le remuer; pour connoitre s'il est cuit, mettez un œuf de poule doucement sur le miel, s'il flotte dessus, c'est une marque qu'il est cuit ; s'il enfonce, c'est un signe qu'il ne l'est pas assez ; ainsi il faudra attendre que le miel soit tel qu'on le souhaite pour confire les fruits.

Pour les herbes & les fruits que l'on confit au vinaigre pour les conserver, comme les concombres, le pourpier, les capres, *&c.* vous trouverez la maniere de le faire sous les articles particuliers.

Confitures liquides.

ABRICOTS VERDS, voyez *Abricot.*

ABRICOTS VERDS CONFITS AVEC LEUR PEAU, voyez *Abricot.*

ABRICOTS MURS, voyez *Abricot.*

ABRICOTS AVEC LA PEAU ET LE NOYAU, voyez *Abricot.*

ABRICOTS DE MÉNAGE, voyez *Abricot.*

AMANDES VERTES, voyez *Amande.*

GROSEILLES VERTES, voyez *Groseille.*

CERISES ET SANS NOYAU, voyez *Cerise.*

FRAMBOISES LIQUIDES, voyez *Framboise.*

GROSEILLES ROUGES, voyez *Groseille.*

NOIX BLANCHES, voyez *Noix.*

MURES, voyez *Mûres.*

PRUNES IMPÉRIALES, voyez *Prune.*

POIRES DE ROUSSELET, voyez *Poire.*

POIRES DE MUSCAT, voyez *Poire.*

PECHES DE CORBEIL AU LIQUIDE, voyez *Pêches.*

MUSCAT, voyez *Muſcat.*

VERJUS, voyez *Verjus.*

COINS, voyez *Coins.*

Confitures au ſec.

ABRICOTS VERDS, voyez *Abricot.*

ABRICOTS JAUNES, voyez *Abricot.*

AMANDES VERTES, voyez *Amande.*

CERISES, voyez *Ceriſe.*

FRAMBOISES, voyez *Framboiſe.*

GROSEILLES ROUGES, voyez *Groſeille.*

NOIX BLANCHES, voyez *Noix.*

PRUNES, voyez *Prune.*

POIRES, voyez *Poire.*

PECHES VERTES, voyez *Péche.*

PECHES MURES, voyez *Péche.*

POMMES, voyez *Pomme.*

VERJUS, voyez *Verjus.*

ORANGES, voyez *Orange.*

ORANGES EN ROCHERS, voyez *Orange.*

ZESTS D'ORANGES, voyez *Orange.*

CITRONS, voyez *Citron.*

ZESTS DE CITRON, voyez *Citron.*

LAITUES ROMAINES CONFITES, voyez *Laituë.*

AMANDES A LA PRALINE, voyez *Amande.*

PRALINE DE VIOLETTE, voyez *Violette.*

PRALINE DE ROSES, voyez *Roſe.*

PRALINE DE GENET, voyez *Genet.*

PRALINE D'ORANGE, voyez *Orange.*

PRALINE DE CITRON, voyez *Citron.*

MARRONS GLACÉS, voyez *Marrons.*

MARRONS A LA LIMOSINE, voyez *Marrons.*

CONSERVE. Confiture ſéche qui ſe fait avec du ſucre, de pluſieurs pâtes, ou fruits ou fleurs, pour les rendre plus agréables au goût.

Il y a plusieurs sortes de conserves ; on les trouvera toutes sous les articles particuliers.

Conserve de toutes sortes de fruits.

Prenez des cerises à oreilles, des abricots de même, des prunes, des pêches ou des amandes vertes confites & séchées; coupez-les par morceaux, faites cuire du sucre à soufflé, dans lequel vous mettrez ces fruits ; mêlez bien le tout avec une spatule, remuez le sucre tout autour du poëlon, jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir & à former une petite glace ; alors dressez votre conserve dans des moules, & quand elle est froide, tirez-la des moules pour la garder.

Cette maniere de faire des conserves se pratique dans le tems qu'il n'y a point de ces fruits; car si c'est dans leur saison, on prend les cerises, on leur fait rendre leur eau, ensuite on les met égoutter sur un tamis ; cela fait on les pile dans un mortier. Pour les autres fruits dont on a parlé, on les pile seulement, après quoi on les passe sur le feu pour les faire sécher.

Alors on fait cuire du sucre à cassé, on y mêle le marc du fruit dont on veut faire sa conserve, puis on l'acheve comme on vient de le dire.

Conserve à l'Intendante, ou Conserve à la Royale.

Prenez de l'écorce de citron, des pistaches, des abricots & des cerises ; coupez-les par petits morceaux, parsemez-les de sucre en poudre & les faites bien dessécher, mais lentement auprès d'un petit feu ; faites cuire du sucre à la plume un peu fort, & sans l'ôter de dessus le feu mettez vos fruits dedans ; lorsque vous appercevrez la plume de votre sucre, ôtez-le & le faites blanchir ; enfin quand la petite glace s'y formera, tirez votre conserve avec une cuiller.

Conserve en forme de tranches de Jambon.

Choisissez le plus beau sucre que vous pourrez trouver, faites-en deux parties que vous mettrez dans deux poëlons, & faites cuire à soufflé dans l'un & dans l'autre ; mettez du jus ou de la rapure de citron dans tous les deux, & un peu de cinabre dans un seul ; remuez-le bien avec du sucre pour lui faire prendre couleur, faites ensuite une couche de conserve blanche sur du papier environ de la grandeur de la main, au dessus une couche de conserve rouge, au dessus de la rouge une blanche, & ainsi successivement jusqu'à l'épaisseur de quatre doigts, ensorte que la derniere soit rouge ; coupez le tout avec un couteau en forme de tranches de jambon, & le renversez à mesure sur du papier ; n'oubliez pas chaque fois que vous prendrez de la conserve rouge, d'y mettre un peu de sinabre pour la rougir davantage.

Autre façon.

Prenez d'une part des pistaches pilées, d'autre part de la poudre de roses de Provins détrempée avec un peu de citron, d'autre part encore des amandes pilées en pâte ; mettez ces trois choses dans trois différens vaisseaux, faites cuire environ une livre & demie de sucre en cuisson de conserve ; étant cuit, partagez le en trois, conservez deux de ces parties sur la cendre chaude, & dans la troisiéme versez vos roses, & après les y avoir bien délayées, vous verserez le tout ensemble sur une feuille de papier double que vous remplirez de deux doigts de hauteur aux quatre côtés, en attachant les quatre coins avec des épingles ; cela fait, & lorsque ce premier sucre versé sera à moitié froid, & coloré par le moyen des roses, prenez de vos amandes, melez ce que vous en prendrez dans une des

parties du sucre mis sur la cendre chaude, & les versez sur vos roses; faites la même chose à l'égard des pistaches & de la derniere partie du sucre; quand le tout sera en état d'être coupé au couteau, abattez les bords du papier & les coupez par tranches de l'épaisseur d'un quart d'écu.

Caramel.

Faites cuire de beau sucre à cassé; quand il est cuit ôtez-le de dessus le feu, mettez-y un peu d'essence d'ambre; versez-le avec le poelon comme de petits ronds sur une assiette, ou dans un bassin d'argent.

Autre façon.

Faites fondre du sucre avec un peu d'eau, ensorte que la cuisson en soit plus forte que celle de conserve; mettez-y du syrop de capillaire & jettez le tout dans l'eau fraiche.

Cette sorte de tablette est merveilleuse pour la poitrine, & pour faciliter l'expectoration.

CONSERVE DE ROSE, voyez *Rose*.

CONSERVE DE FLEURS D'ORANGE, voyez *Orange*.

CONSERVE D'EAU DE FLEURS D'ORANGE, voyez *Orange*.

CONSERVE DE JUS DE CITRON, voyez *Citron*.

CONSERVE DE RACLURE DE CITRON, voyez *Citron*.

CONSERVE DE PISTACHES, voyez *Pistache*.

CONSERVE DE GRENADES, voyez *Grenade*.

CONSERVE DE VIOLETTES, voyez *Violette*.

CONSERVE DE FRAMBOISE, voyez *Framboise*.

COQ, *Gallus*. C'est comme on le sçait assez le mâle de la poule; c'est un Animal extrémement lascif. Les fréquentes dissipations qu'il fait par la grande chaleur où il est continuel-

lement, rendent sa chair séche & difficile à digérer; elle a peu de goût étant dépouillée des parties les plus spiritueuses & les plus balsamiques; aussi est-elle peu en usage, du moins sur les bonnes tables.

Quoique le coq soit un assez mauvais aliment, les crêtes de cet Animal sont cependant délicieuses. Voyez au mot *Crête*.

Boüillon de Coq.

On emploie le coq pour les boüillons; l'on choisit même en cette occasion le coq le plus vieux: ce boüillon est apéritif & déterfif, il lâche un peu le ventre, il nourrit & il restaure.

COQ D'INDE, *Gallus Indicus*. Voyez *Dindon*.

CORIANDRE, *Coriandrum*. La plante qui porte la coriandre est cultivée dans les jardins à cause de ses graines, dont on se sert assez communément dans les alimens, dans les confitures, dans les liqueurs spiritueuses & dans la biere; elles sont vertes sur la plante, mais elles deviennent blanchâtres à mesure qu'elles séchent. Elles sont d'un goût, & d'une odeur aromatique & fort agréable, quoique le reste de la plante ait une odeur très-désagréable.

On doit choisir la semence de coriandre grosse, bien nourrie, nouvelle, nette, bien séche, blanchâtre, d'un goût & d'une odeur forte & agréable.

Elle contient beaucoup d'huile exaltée, & médiocrement de sel essentiel.

Elle corrige la mauvaise haleine, fortifie l'estomac, aide à la digestion, étant prise après le repas elle chasse les vents & résiste au mauvais air. L'usage trop fréquent de la coriandre enflamme les humeurs, & ne convient point aux personnes qui sont d'un tempérament chaud & bilieux.

Elle convient dans les tems froids aux vieillards, aux personnes dont les humeurs sont

grossieres & peu en mouvement, & dont l'estomac ne digére pas facilement.

Eau de Coriandre.

Prenez une poignée de coriandre, écossez-la & la mettez dans une pinte d'eau avec un quarteron de sucre ; laissez-la tremper jusqu'à ce que l'eau en ait assez pris le goût, & que le sucre soit fondu ; cela fait, passez-la & en buvez pour vous rafraichir.

CORIACE, *Coriaceus.* Qui est dur, & qui se tire en mangeant, comme du cuir ; rien n'est plus desagréable qu'une chair coriace, c'est pourquoi on la laisse mortifier avant de la manger ; elle en est & plus saine & d'un goût plus agréable.

CORME ou SORBE, *Sorbum.* Les cormes ne murissent point sur l'arbre comme les autres fruits ; on est obligé de les cueillir en automne & de les étendre sur de la paille. Quand elles y ont été quelque tems, elles changent beaucoup de consistance & de goût, de dures, acerbes & desagréables qu'elles étoient, elles deviennent molles, douces & délicieuses.

Les sorbes sont astringentes, parce qu'elles contiennent des parties grossieres & tartareuses, qui fixent & qui embarrassent les humeurs âcres & trop tenues, qui causoient des diarrées, des vomissemens & des hémorrhagies.

L'usage immodéré de ce fruit est souvent pernicieux, parce que contenant un suc grossier & terrestre, il produit aussi beaucoup d'humeurs grossieres. De plus ce suc demeurant longtems à fermenter dans l'estomac & dans les intestins s'aigrit, picote les fibres de ces parties, & cause des tranchées & des coliques.

Les cormes conviennent en hiver aux jeunes gens bilieux, & à ceux qui ont l'estomac foible, pourvu qu'ils en usent modérément.

Si l'on exprime le suc des cormes, & qu'on

le laisse fermenter quelques tems, il devient vineux & semblable au poiré : cette liqueur se nomme cormé.

CORNE DE CERF. Gelée de corne de cerf. Voyez *Cerf*.

CORNICHONS. Cornes de cerf nouvellement sorties. Voyez *Cerf*.

CORNICHONS. Petits concombres confits. Voyez au mot *Concombre*.

CÔTELETTES, *parvæ costæ*. Les côtelettes de veau & de mouton sont susceptibles de bien des apprêts dans les cuisines.

Côtelettes de mouton en robe de Chambre.

Faites-les cuire avec du boüillon, très-peu de sel, un bouquet garni. Quand elles sont cuites, dégraissez-le boüillon & le passez au tamis, faites le réduire en glace, & mettez dedans les côtelettes pour les glacer. Retirez-les après les avoir glacées pour les mettre refroidir.

Prenez de la roüelle de veau & de la graisse de bœuf pour faire une farce avec deux œufs, sel, poivre, persil, ciboules, champignons, le tout bien haché. Envelopez chaque côtelette avec de cette farce, mettez-les sur une tourtiere, & les pannez de mie de pain, faites les cuire au four. Quand elles ont pris belle couleur, mettez-les égoutter de leur graisse, & servez dessous une bonne sausse claire.

Autres Côtelettes farcies.

Prenez de côtelettes de veau ou de mouton, faites-les cuire dans du boüillon. Quand elles sont cuites, ôtez en toute la chair, & gardez les os. Hachez ensuite cette chair pour en faire une farce avec du lard blanchi, de la tetine de veau, un peu de persil & de ciboule, truffes, champignons, le tout haché ensemble & pilé dans un mortier avec les épices & les assaisonnemens nécessaires, une mie de pain trempée dans

du lait ou dans du jus, & un peu de crême de lait. Liez la farce avec des jaunes d'œufs de maniere qu'elle ne soit pas trop liquide.

Faites des bardes de lard de la grandeur de vos côtelettes ; mettez cette farce sur les bardes avec l'os des côtelettes, faites la même chose à chaque côtelette que vous formerez avec votre couteau trempé dans des œufs fouettés, comme si c'étoit une côtelette véritable ; vous les dorez ensuite & pannez par-dessus ; vous les rangez dans une tourtiere, & les mettez au four pour leur faire prendre belle couleur, après quoi on les sert pour garnitures d'Entrées ou pour Hors-d'œuvres. C'est ce que l'on appelle *Côtelettes farcies à la Crême.*

On sert encore des côtelettes de veau farcies avec du fenouil seul, & jus au fond du plat en servant pour Hors-d'œuvres.

Côtelettes de Mouton au Basilic.

Prenez un carré de mouton que vous coupez par côtes, faites les cuire de la même façon que les côtelettes en robe de chambre, & les finissez de même. Pour la farce vous la ferez aussi de même excepté que vous y mettrez du basilic haché très-fin, un œuf de plus & moins de crême ; qnand elles seront bien envelopées de farce & pannées, faites-les frire de belle couleur, & les servez garnies de persil frit ; dressez-les autour d'un morceau de mie de pain que vous aurez mis dans un plat.

Côtelettes grillées.

Prenez des côtelettes de veau ou de mouton, piquez-les de petit lard & les passez à la poële avec bon beurre ou lard fondu bien assaisonné, ou bien faites-les cuire dans une tourtiere au four. Ces côtelettes servent de plat d'Entrée, ou pour garniture d'Entrée; vous pouvez si vous voulez-les servir dans le premier cas avec un ra-

goût de champignons, sel, poivre & bons assaisonnemens.

Autre Entrée de côtelettes de Mouton ou de veau.

Prenez des côtelettes de mouton ou de veau, coupez-les proprement, séparément, applatissez-les, piquez-les ensuite de petit lard, comme les fricandeaux, poudrez-les de mie de pain, persil haché, sel & poivre; passez-les à la casserole avec lard fondu; étant cuites, & de belle couleur, rangez-les dans un plat & mettez dessous un ragoût de champignons & de ris de veau, & servez garni de champignons frits.

Autre façon.

Vous pouvez encore les faire cuire au pot, les tremper ensuite dans une pâte claire, les faire frire dans du sain-doux, & les servez avec verjus, sel & poivre.

Côtelettes marinées de veau ou de Mouton.

Faites-les tremper pendant trois heures dans du verjus, jus de citron, sel, poivre, clous, ciboules & laurier; trempez-les ensuite dans une pâte à beignets faite avec farine & eau, un œuf cru, sel, & un peu de beurre fondu, le tout battu ensemble; faites-les frire ensuite dans du sain-doux, ou dans du beurre affiné, & servez pour Entrée garni de persil frit, ou bien avec un bon jus, les ayant fait mitonner auparavant, ou bien avec un coulis & jus.

Côtelettes en Haricot.

Les côtelettes de mouton peuvent se mettre en haricot avec des navets cuits bien à propos & passés au roux, eau, sel & poivre, & un peu de vin si l'on veut à moitié de la cuisson & farine frite pour liaison, en cuisant. Il faut servir ce haricot à courte sausse.

Vous pouvez encore, après avoir bien accommodé vos côtelettes, les tremper dans du lard fondu, avec de fines herbes hachées, du sel

sel & du poivre, les panner & les griller, & servir avec bon jus.

Côtelettes de Veau à la Lionnoise.

Prenez un carré de veau que vous coupez par côtelettes ; après les avoir appropriées, lardez-les d'anchois, de lard & de cornichons assaisonnés de sel & gros poivre ; faites-les mariner avec de l'huile, peu de sel & gros poivre, persil, ciboule, échalotte ; faites-les cuire à petit feu dans leur marinade entre deux bardes de lard. Quand elles sont bien cuites, servez-les avec la sauce suivante.

Mettez dans une casserole, persil, ciboule, échalottes, le tout haché, sel, gros poivre, deux pains de beurre de Vambre maniés avec une pincée de farine, une cuillerée d'huile fine, deux cuillerées de bon boüillon, faites lier la sauce sur le feu ; en servant mettez un jus de citron.

Côtelettes de veau à la poële.

Coupez le collet par côtes, ôtez les os, ne laissez que la côte ; mettez-les dans une casserole, avec du lard fondu, persil, ciboule, un peu de truffes, sel, poivre, le tout haché très-fin, une tranche de citron ; la peau ôtée, couvrez avec des bardes de lard, faites-les cuire à petit feu sur de la cendre chaude.

Quand elles sont cuites, ôtez-les de la casserole, dégraissez-les, dressez-les dans un plat, ôtez la tranche de citron qui est dans la casserole, mettez dedans un peu de coulis, dégraissez la sauce, mettez-la sur le feu, & la servez sur les côtelettes.

Côtelettes de Veau à la Choisi.

Prenez un carré de veau mortifié, ôtez-en la chair, & faites boüillir les os dans une grande marmite ; passez la chair sur le feu avec un peu

de beurre ; hachez-la avec de la graisse de bœuf, faites-en une bonne farce de godiveau bien liée & assaisonnée de bon goût.

Prenez ensuite du jambon & des champignons, le tout coupé en dés ; faites-les cuire comme un salpicon. Quand il est cuit & bien lié, ajoutez-y des cornichons blanchis coupés en dés ; prenez ensuite de la farce que vous aurez faite gros comme un œuf, creusez-la comme si vous vouliez faire un petit pâté, mettez dedans du salpicon, enfermez-le avec la farce ; prenez les os du carré que vous avez mis dans le pot, autant de côtes que vous voulez faire de côtelettes, parez-les & mettez une côte dans chaque puits de farce, & leur donnez la figure de côtelettes ; uniſſez-les avec de l'œuf battu, pannez-les de mie de pain, faites-les frire de belle couleur, & servez garnies de persil frit.

Côtelettes de Mouton à la purée de Navets.

Coupez en côtes un carré de mouton, faites-les cuire avec bouillon, sel, poivre, la moitié d'un citron coupé en tranches, un bouquet de fines herbes ; couvrez de bardes de lard, prenez des navets pelés que vous coupez par morceaux, faites-les blanchir un bon quart d'heure dans l'eau bouillante ; retirez-les pour les mettre dans l'eau fraîche, & les faites égoutter sur un tamis ; mettez-les ensuite dans une casserole avec une tranche de jambon, de la réduction de bon bouillon, sel, poivre, un bouquet ; faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade ; ôtez le bouquet, passez-le à l'étamine pour en faire une purée. S'ils n'ont point assez de couleur, mettez-y un peu de jus ; mettez votre purée sur le feu pour la faire bouillir, & la faites réduire si elle est trop claire ; dressez-la dans un plat, les côtelettes par-dessus.

Côtelettes de Porc frais à la Cendre.

Coupez en côtes une échinée de porc frais, passez-les sur le feu avec du lard fondu, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel & gros poivre; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon, mettez dessus les côtelettes de porc frais avec leur assaisonnement; couvrez-les de bardes de lard, & faites cuire à petit feu. A moitié de cuisson mettez-y un verre de vin de Champagne; bouilli & écumé achevez de les cuire. Quand elles sont cuites dressez-les dans un plat, mettez dans leur cuisson deux cuillerées de coulis, dégraissez la sausse, passez-la au tamis, pressez-y un jus de citron, & servez dessus les côtelettes.

Côtelettes de Porc frais à la Royale.

Coupez en côtes un carré de porc frais, faites-les cuire avec de bon bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, ail, thin, laurier, basilic, moitié de citron en tranches, & couvertes de bardes de lard.

Passez dans une casserole un ris de veau blanchi coupé en quatre, une tranche de jambon, des champignons, deux foies gras, un morceau de beurre, un bouquet de fines herbes; mouillez avec un peu de réduction, un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis, de bon bouillon, sel, gros poivre; faites cuire le ragoût & le dégraissez.

Votre ragoût cuit, tirez les côtelettes de leur braise, mettez-les faire quelques bouillons dans le ragoût, dressez-les dans un plat, le ragoût par-dessus & servez.

Tourte de Côtelettes de Mouton à la Périgord.

Prenez un carré de mouton que vous coupez par côtelettes fort courtes, ne laissez que l'os qui marque la côtelette; foncez de pâte brisée une

tourtiere, arrangez les côtelettes dessus ; pelez autant de moyennes truses & les mettez entre les côtelettes, assaisonnez par-dessus avec du sel fin, & un peu d'épices mêlées ; couvrez de bardes de lard, & sur les bardes mettez par-tout du beurre de l'épaisseur d'un écu, le reste selon la méthode ordinaire : mettez cuire au moins trois heures.

Quand votre tourte est cuite, mettez dedans un bon coulis, où il y aura un verre de vin de Champagne ou au moins de bon vin blanc.

On peut aussi faire des tourtes de côtelettes de mouton sans truses, & dans ce cas il ne faut point mettre de vin blanc dans votre coulis.

COTIGNAC, *Cotonea saccaro condita.* Confiture ou pâte de coins. Voyez au mot *Coin*, *Cotignac d'Orleans*, la maniere dont il se fait.

On appelle encore *Cotignac* certaine confiture qu'on fait avec du moût sortant de la cuve ou du pressoir : voici ce que c'est.

Prenez un seau ou deux de moût, faites-le boüillir sur un feu clair jusqu'à consomption des deux tiers ; étant ainsi cuit, prenez des poires d'hyver, rateau, par exemple, ou certeau ; pelez-les, coupez-les par quartiers & les jettez dans votre moût.

Cela fait, vous les faites cuire dans une chaudiere, prenez garde que votre cotignac ne brule en bouillant ; lorsqu'il a pris quelques bouillons & que vous voyez que le syrop a bonne consistance, dressez-le dans des pots de grais bien nets, & lorsqu'il est refroidi, couvrez les pots de papier pour vous en servir au besoin.

COULIS, *Jus carnium colatum.* Jus passé à l'étamine, servant aux liaisons & à donner une saveur agréable aux ragoûts : il y en a de plusieurs façons.

Coulis pour différens Potages gras.

Prenez un morceau de bœuf, du cimier, faites-le rôtir à la broche bien rissolé ; pilez tout chaud ce qui est le plus cuit avec croûtons de pain, carcasses de perdrix ou volailles, telles qu'elles soient ; le tout étant bien pilé & arrosé de bon jus, passez-le dans une casserole avec jus & bon boüillon, & l'assaisonnez de sel, poivre, clous, thin, basilic & morceau de citron verd. Faites-le boüillir quatre ou cinq boüillons, passez-le à l'étamine, & vous en servez ensuite avec jus de citron pour mettre sur vos potages gras.

Ce coulis peut servir pour plusieurs petits potages gras, comme des profitrolles, de perdrix, de cailles, d'aloüettes, de beccasses ou de sarcelles, qu'on peut garnir de fricandeaux & de ris de veau

Autre maniere de Coulis pour les Potages dont on se sert présentement au Roux.

Prenez deux ou trois livres de veau & une demi-livre de jambon maigre que vous coupez par tranches ; garnissez-en le fond d'une casserole, & y mettez un oignon coupé par tranches, carotes & panais ; couvrez votre casserole, mettez suer sur un fourneau, & lorsqu'il est attaché & d'une belle couleur, mettez-y un peu de lard fondu, poudrez-le tant soit peu de farine & le remuez ; moüillez-le ensuite de jus & de boüillon, autant de l'un que de l'autre, pour le faire d'une belle couleur, & l'assaisonnez de quelques champignons, truses & mousserons, une ciboule entiere & persil, trois ou quatre clous, des croûtes, & laissez mitonner.

Quand vous êtes prêt à le passer, si c'est un potage de perdrix au roux, prenez une perdrix qui ait bon fumet, cuite à la broche, pilez-la dans le mortier & la délayez dans le coulis.

Passez-le ensuite à l'étamine ; étant passé vous

le mettez dans une petite marmite pour le tenir chaudement, & le jetter sur votre potage en servant.

Ce fond de coulis sert pour toutes sortes de viandes noires.

Lorsque vous voulez faire un coulis de beccasses, il n'y a qu'à vous servir d'une beccasse au lieu de perdrix, ainsi des autres, comme lapins, faisans, cailles.

Il faut que la viande de la sorte dont vous vous servirez soit plus qu'à demi cuite à la broche avant de la piler pour mettre dans votre coulis; ainsi il n'y a que le déguisement de la viande que vous mettez dans votre coulis, qui donne le goût & le nom au coulis.

Coulis général pour toutes sortes de Ragoûts.

Garnissez de tranches de veau & de jambon le fond d'une casserole avec oignons, carotes, panais coupés par tranches, comme nous venons de le dire, continuez de même; quand il a belle couleur, mettez-y un peu de lard fondu & le poudrez d'un peu de farine, & remuez afin que la farine cuise; mouillez de moitié jus & moitié boüillon; assaisonnez de trois ou quatre clous, ciboules entieres, persil, un peu de basilic, morceau de laurier, champignons, truses, mousserons hachés dedans la croûte de deux petits pains; faites mitonner le tout ensemble pendant trois ou quatre heures.

Quand il est cuit, ôtez les tranches de veau, afin qu'il ne blanchisse pas votre coulis en le passant; passez-le à l'étamine; mettez à part le plus clair de votre coulis qui tombe, il vous sert pour des Entrées & des Entremets de légumes, & pour des Entrées de broche.

Au lieu de jus vous vous servez de ce coulis clair, en lui donnant une pointe pour vos Entrées.

On sert généralement de ce coulis pour toutes sortes d'Entrées & d'Entremets

Coulis blanc en gras.

Faites cuire une poularde à la broche, desossez-la, ôtez-en la peau & la hachez; pilez dans un mortier une poignée d'amandes douces pelées; ajoutez-y le blanc de poularde & quatre jaunes d'œufs; pilez bien le tout ensemble.

Mettez deux livres de veau & un morceau de jambon coupés par tranches dans une casserole avec les mêmes assaisonnemens; ajoutez à tous ces ingrédiens un peu de mie de pain, faites bien mitonner jusqu'à ce que le veau soit cuit. Quand il l'est, retirez-le de la casserole & y délayez le blanc de poularde, les jaunes d'œufs & les amandes qui sont dans le mortier; faites chauffer un peu, mais sans bouillir, passez à l'étamine.

Ce coulis sert pour les Potages au blanc, pour les Entrées de filets & autres Entrées au blanc & Entremets.

Quand ce coulis sert pour un potage, il faut qu'il soit plus liquide que pour les Entrées.

Si vous voulez le faire de blanc de perdrix, servez-vous de perdrix au lieu de poularde; on tire de même les tranches de veau avant de le passer, afin que la perdrix passe mieux par l'étamine.

Coulis blanc en maigre.

Faites bouillir dans du bouillon bien clair des amandes pilées, de la mie de pain trempée dans de la crême, & des filets de poisson cuits le plus blancs que vous pourrez; ajoutez-y mousserons frais, truses blanches, basilic & ciboules. Quand le tout a bouilli l'espace d'un quart d'heure, passez-le par l'étamine.

Autre Coulis blanc en maigre.

Faites griller deux perches ou un brochet sur

le gril, à petit feu, pelez les, ôtez-en la chair proprement, prenez une poignée d'amandes douces pelées, pilez-les dans un mortier avec la chair de votre poisson, quatre ou cinq jaunes d'œufs durs.

Mettez dans une casserole cinq ou six oignons, deux carottes, autant de panais, le tout coupé par tranches; faites les cuire avec un morceau de beurre, en remuant de tems en tems. Quand ils commencent à roussir, mouillez les d'une purée claire.

Prenez une carpe, desossez-la. (La chair vous servira pour un hachis, ou pour une farce.) Coupez l'arête & la tête par morceaux, & la mettez dans votre casserole avec le bouillon d'oignons.

Quand le tout à boüilli un quart d'heure, passez-le dans un tamis, dans une autre casserole, ajoutez-y trufes, champignons, ciboule entiere, un peu de basilic & de persil, deux clous, un peu de mie de pain, faites mitonner le tout à petit feu pendant un quart d'heure, délayez-y ensuite votre poisson pilé, vos amandes & vos œufs, faites mitonner le tout, sans bouillir, de peur qu'il ne tourne, passez-le à l'étamine.

Ce coulis vous sert pour des potages ou pour des Entrées.

Autre coulis pour les jours maigres.

Passez des oignons & des carottes comme pour un bouillon, quand ils sont bien roux jettez-y une poignée de persil, un peu de basilic, clous de girofle, croûtes de pain, & boüillon de poisson. Le tout étant mitonné, passez-le à l'étamine.

Outre ces coulis il y en a encore plusieurs dont on se sert dans les cuisines pour différentes choses

choſes, on les trouvera ſous les articles particuliers.

COULIS DE LENTILLES, voyez *Lentille.*

COULIS DE CHAPONS, voyez *Chapon.*

COULIS DE PERDRIX, voyez *Perdrix.*

AUTRE POUR LES ENTRÉES AU ROUX, voyez *Perdrix.*

COULIS DE CANARDS, voyez *Canard.*

COULIS DE GROS PIGEONS, voyez *Pigeon.*

COULIS DE RACINES, voyez *Racines.*

COULIS DE CHAMPIGNONS, voyez *Champignons.*

COULIS D'ECREVISSES EN MAIGRE, voyez *Ecreviſſe.*

COULIS A DEMI-ROUX AUX ECREVISSES EN MAIGRE, voyez *Ecreviſſe.*

COULIS D'ECREVISSES A DEMI-ROUX EN GRAS, voyez *Ecreviſſe.*

COULIS D'ECREVISSES POUR LES POTAGES, voyez *Ecreviſſe.*

COULIS D'ANCHOIS, voyez *Anchois.*

COULIS DE CAPRES, voyez *Capres.*

COULIS DE TRUFES, voyez *Truſe.*

COULIS DE MOUSSERONS, voyez *Mouſſeron.*

COULIS DE MORILLES, voyez *Morille.*

COULIS DE POIS, voyez *Pois.*

COULIS DE CHAMPIGNONS, voyez *Champignons.*

COULIS DE JAUNES D'OEUFS, voyez *Oeufs.*

COURGE, *Cucurbita.* Les courges humectent, rafraîchiſſent, adouciſſent l'âcreté des humeurs, & appaiſent la ſoif; elles ſont difficiles à digérer, affoibliſſent l'eſtomac, & excitent des vents & des coliques.

Elles conviennent dans des tems chauds aux jeunes gens bilieux, mais les perſonnes d'un tempérament froid & phlegmatique, doivent s'en abſtenir.

On mêle ordinairement les courges avec des herbes aromatiques, avec le perſil, l'origan, la

moutarde, le poivre & plusieurs autres matieres âcres & volatiles, capables d'aider à l'atténuation du phlegme visqueux de ce fruit, & lui donner un goût plus relevé.

On confit encore les courges avec du sucre pour les rendre plus agréables & plus salutaires. En effet on rarefie en les faisant boüillir leur substance grossiere; & de plus le sucre avec lequel on les mêle, leur donne un appétit piquant, qui les fait paroître moins fades, & les rend plus aisées à digérer.

On apprête les courges comme les citrouilles.

COURT-BOUILLON, *Garum.* Maniere particuliere de faire cuire certains poissons dans une sausse faite avec eau, vinaigre, sel & beurre, ou bien avec vin & peu d'eau, sel, poivre, *&c.*

On trouvera sous les articles particuliers des poissons qui s'apprêtent ainsi, la maniere de les cuire.

CREME, *cremor.* C'est la plus grasse, la plus huileuse & la plus délicate du lait séparée du *Serum.* Voyez au mot *Lait*, ses proprietés.

Crême soüettée.

Prenez de la crême de lait de vache, soüettez-la dans un vaisseau, elle devient rare, tenuë, & facile à digérer; on en fait ici grand usage.

Autre Crême.

Pour faire de la crême soüettée, prenez, suivant la quantité que vous en voulez faire, une chopine de lait, ou trois demise-tiers de bonne crême; mettez-y une cuillerée ou deux d'eau de fleur d'orange avec un quarteron de sucre en poudre bien tamisé. Mettez-le tout ensemble dans une terrine, & soüettez aux bords de la terrine avec des verges de bouleau ou d'osier, elle moussera, comme des blancs d'œufs

Dreſſez la mouſſe à meſure qu'elle ſe forme, ſur des plats & ſervez.

Autre façon de crême foüettée ou en roche, ou crême de ſaint Gervais de Blois.

Mettez dans une grande terrine une chopine de Crême bien douce : foüettez bien cette crême avec une verge ; mêlez-y ce qu'il faut de ſucre en poudre, & une pincée de gomme adraganth juſqu'à ce qu'elle devienne épaiſſe comme du beurre ; dreſſez-la par morceaux ſur une aſſiete : elle ſe leve auſſi haut que l'on veut.

Vous pouvez en la foüettant y mêler, comme à l'autre, un peu d'eau de fleur d'orange, elle n'en ſera que meilleure.

Autre maniere.

Mettez dans une terrine une chopine de crême avec un demi-ſetier de lait doux, & environ demi-livre de ſucre caſſé par morceaux ; foüettez-la une bonne demi-heure, laiſſez-la repoſer au moins une heure, enſorte qu'elle ſoit épaiſſe de ſix doigts ; dreſſez-la ſur un plat.

Autre maniere.

Mettez dans une terrine une chopine de crême, foüettez-la cinq ou ſix coups, mettez-y beaucoup de ſucre en poudre ; foüettez-la encore autant : ajoûtez une pincée de gomme adraganth en poudre : foüettez encore cinq ou ſix coups. Dreſſez dans un plat avec ſucre deſſus.

Crême douce.

Mettez ſur le feu trois pintes de bon lait, faites-le boüillir, & lorſqu'il commence à monter, ôtez-le de deſſus le feu, & le laiſſez repoſer un moment. Mettez-y enſuite de l'eau de fleur d'orange, du ſucre, un peu de farine & de ſel ; faites cuire le tout doucement, & ſervez chaudement.

Autre façon.

Prenez trois pintes de lait nouveau, faites-le

boüillir ; quand il monte, ôtez-le de dessus le feu, laissez-le reposer un moment ; ôtez toute la crême qui est dessus, & la mettez dans un plat ; remettez-le lait sur le feu, & continuez la même opération jusqu'à ce que vous ayez retiré la quantité de crême qui vous est nécessaire. Mettez des eaux odoriférantes dans cette crême & la servez poudrée de sucre.

Crême blanche legere.

Faites boüillir pendant un demi quart d'heure trois demi-setiers de lait & deux onces de sucre, ôtez-le ensuite de dessus le feu, mettez-y deux blancs d'œuf bien foüettés, remuez le tout ensemble, remettez votre crême sur le feu, laissez-l'y prendre quatre ou cinq boüillons, en la foüettant toujours ; dressez-la ensuite dans un plat refroidie, arrosez-la d'eau de fleur d'orange, & la poudrez de sucre fin.

Vous pouvez aussi lui donner couleur avec la pelle rouge.

Crême à l'Italienne.

Faites boüillir une chopine de lait avec du sucre & un peu de canelle en bâton pour en relever le goût, & un grain de sel ; mettez trois ou quatre jaunes d'œufs frais dans une tourtiere & passez en même tems le lait avec les œufs trois ou quatre fois ; mettez ensuite la tourtiere au four ou bien au foyer, feu dessus & dessous, jusqu'à ce que la crême soit prise & bien cuite, puis servez chaudement.

Si pour cette crême ainsi que pour les autres on se sert de crême de lait, elle en sera beaucoup plus délicate.

Crême de Bordeaux.

Prenez des fromages à la crême bien frais & qui ne soient point salés, mettez-les dans un grand bassin, pilez-les, & les broyez avec un pilon ou rouleau, jettez environ quatre pintes

l'eau fraîche dedans, jettant de haut, doucement & en remuant toujours ; levez la crême avec une cuiller, & servez avec du sucre.

Crême de Sédan.

Prenez une chopine de Crême bien douce, un demi-setier de bon lait, mettez l'un & l'autre dans une terrine avec un quarteron de sucre par morceaux, foüettez-les bien avec un petit balai, & lorsqu'elle est bien en écume, ne la foüettez plus qu'autour des bords ; lorsque la mousse est bien épaisse, laissez-la reposer environ deux heures, & la tirez avec une cuiller ; servez sans sucre dessus.

Crême veloutée.

Faites boüillir ensemble chopine de lait, chopine de crême & demi-livre de sucre : quand le lait monte, mettez-y un quarteron d'amandes douces, sept ou huit amandes ameres pelées, & bien pilées ; ôtez la poële de dessus le feu, délayez bien les amandes dedans ; mettez-y ensuite deux ou trois zests de citron ; passez le tout à l'étamine, & quand il n'est plus que tiede, mettez-y de la présure, mettez ensuite votre crême sur un peu de cendre chaude, couvrez-la d'un plat, & mettez dessus quatre ou cinq charbons allumés. Quand elle est bien prise, mettez-la rafraîchir.

Autre maniere.

Faites boüillir dans une casserole un demi-setier de lait avec un morceau de canelle en bâton, des zests de citron, deux clous, du sucre à proportion, & un peu de sel ; retirez ensuite votre casserole de dessus le fourneau, mettez-y trois demi-setiers de crême douce, pilez ensuite dans un mortier un quarteron d'amandes douces pelées, & une douzaine d'ameres, en les arrosant d'une goutte de lait de tems en tems. Quand elles sont bien pilées, délayez-les dans

dans la casserole où est la crême de lait ; passez le tout dans une étamine sur un plat ; mettez-y ensuite une goutte d'eau de fleurs d'orange, délayez-y gros comme un pois de présure ; mettez ensuite votre crême dans le plat dont vous voulez vous servir, sur des cendres chaudes, & la couvrez d'un autre plat. Quand elle est prise, mettez-la refroidir ; refroidie, servez-la pour Entremets.

Si vous voulez servir une crême veloutée de chocolat, il n'y a qu'à raper du chocolat sur une assiette, le faire fondre sur de la cendre chaude & le délayer ensuite dans la crême avant de la passer dans l'étamine, étant passé vous y mettrez de la présure, le reste comme ci-dessus.

Vous pouvez aussi la servir avec des jonquilles, une autre fois avec de la violette ; & dans ce cas vous prendrez une pincée de fleurs de jonquilles ou une pincée de fleurs de violette, que vous mettrez dans la crême avant de la passer : le reste à l'ordinaire.

Crême Vierge.

Prenez cinq blancs d'œufs, foüettez les bien, & les mettez dans une casserole avec sucre, lait & eau de fleurs d'orange ; cela fait, versez le tout dans un plat, & le mettez sur le feu pour faire cuire votre crême avec du sucre, un peu de sel & de canelle. Quand elle est cuite, dorez-la avec la pelle rouge.

Crême à frire.

Délayez deux poignées de farine peu à peu avec une pinte de lait : mettez-y huit ou neuf blancs & jaunes d'œufs que vous battrez bien ensemble, & vous acheverez de mettre le reste de votre pinte de lait ; étant delayé remuez le tout ensemble sur le fourneau jusqu'à ce que la crême soit formée. Mettez-y un peu de sel, un peu de beurre, & de l'écorce de citron hachée,

Quand elle eſt cuite, farinez ſur votre tour & verſez votre crême, qu'elle s'étende d'elle-même, quand elle ſera refroidie; elle doit être comme une omelette cuite; coupez-la par morceaux de la groſſeur que vous voudrez, & les faites frire avec de bon ſain-doux, quand ils ſont colorés, tirez-les, mettez-y du ſucre en poudre, & de l'eau de fleurs d'orange par deſſus; dreſſez votre crême dans un plat, & l'ayant glacée, ſi vous voulez avec la pelle rouge, ſervez chaudement.

Vous pouvez auſſi lorſque cette maniere de crême eſt étenduë ſur la table, avoir du beurre frais dans une poële, & la frire comme une omelette. Quand elle aura pris couleur d'un côté, vous la verſerez ſur ſon plat, & la ferez couvrir doucement dans la poële pour lui faire prendre couleur de tous côtés, vous la ſucrerez, glacerez, & ſervirez de même chaudement pour Entremets.

Ces crêmes ſont bien meilleures & bien plus délicates, ſi au lieu de farine ordinaire, on employe de la farine de ris.

Crême brûlée.

Délayez bien dans une caſſerole quatre ou cinq jaunes d'œufs avec une bonne pincée de farine, & peu à peu verſez-y du lait environ une chopine, ajoutez-y un peu de canelle en bâton, & de l'écorce de citron verd hachée, & d'autre confit. (On peut auſſi y hacher de l'écorce d'orange comme celle de citron, & alors on l'appelle *Crême brûlée à l'Orange.*)

Pour la faire plus délicate vous y pouvez mêler encore des piſtaches grillées, ou des amandes avec une goutte d'eau de fleur d'orange.

Cela fait, mettez votre crême ſur un four-

neau allumé, remuant toujours de peur qu'elle ne s'attache au fond.

Etant cuite, verſez-la dans un plat ſur un autre fourneau où vous la ferez cuire encore juſqu'à ce que vous voyez qu'elle s'attache au bord du plat ; alors ôtez-la de deſſus le feu ; poudrez-la bien de ſucre par-deſſus, outre celui que vous mettez dedans.

Prenez la pelle bien rouge, brûlez la crême afin qu'elle prenne une belle couleur d'or.

Pour garniture, ſervez vous de feüillantine, de petits fleurons ou méringues, ou autres découpures de pâte croquante.

Glacez votre crême, ſi vous voulez, ſinon ſervez ſans cela, toujours pour Entremets.

Crême panachée.

Prenez trois demi-ſetiers de crême, un demi-ſetier de lait, canelle, coriandre, zeſts de citron, du ſucre. Faites boüillir le tout enſemble pendant une demi-heure, paſſez enſuite cette crême au tamis & y mettez après ſix jaunes d'œufs délayés dans la crême ; repaſſez-la au tamis, quand elle eſt paſſée, vous délayez dedans biſcuits de chocolat & d'amandes ameres, fleurs d'orange pralinées, le tout en pouſſiere ; faites-la cuire au bain-marie, & la ſervez froide.

Crême Croquante.

Délayez quatre ou cinq jaunes d'œufs dans un plat avec une cuiller, & verſez-y à meſure du lait petit-à-petit, juſqu'à ce que votre plat ſoit preſque plein ; mettez-y enſuite du ſucre rapé avec un peu d'écorce de citron. Mettez votre plat ſur un fourneau allumé, remuez toujours avec la cuiller, juſqu'à ce que la crême ſoit un peu formée, qu'après cela le fourneau ne ſoit pas ſi ardent; cependant remuant toujours avec la cuiller, jettez votre crême ſur le bord du plat, enſorte qu'il n'en reſte preſque point au fond ; ayez ſoin

qu'elle ne brule pas, qu'elle demeure seulement attachée au plat. Etant cuite, faites-lui prendre belle couleur avec la pelle rouge, & après vous détacherez avec la pointe d'un couteau tout ce qu'il y a de crême autour du plat; vous laisserez tout dans le même plat, & le mettrez encore sécher un peu dans le four, de maniere que votre crême soit croquante.

Crême Pâtissiere.

Si vous en voulez faire pour plusieurs fois, battez douze œufs blanc & jaune, mettez-y une bonne demi-livre de farine, battez bien le tout ensemble, ajoutez encore une douzaine d'œufs bien délayés avec le reste; faites boüillir environ deux pintes & demie de lait dans une casserole. Quand il commencera à boüillir, versez le tout dedans & remuez toujours; il y faut un peu de sel, environ demi-livre de beurre, un peu de poivre blanc, faites bien cuire le tout, & prenez garde qu'il ne s'attache au fond.

Votre crême étant épaissie & cuite, versez-la dans une autre casserole & la laissez refroidir.

Quand vous en voudrez faire des tourtes, prenez-en ce qu'il en faut & la mettez dans une casserole; vous l'y mêlerez bien avec la gache ou spatule & y ajouterez du sucre & de l'écorce de citron hachée verte & confite, un peu d'eau de fleurs d'orange, quelques jaunes d'œufs, & les jours gras de la moëlle de bœuf ou de la graisse de bœuf fonduë.

Le tout étant bien passé & démêlé, formez vos tourtes d'une pâte de feüilletage, faites un petit rebord autour, après quoi vous y verserez votre crême.

Quand la tourte sera presque cuite, glacez-la & servez pour Entremets.

Pour les jours maigres, au lieu de moëlle ou graisse de bœuf servez-vous de beurre fondu.

Crême à l'Angloise.

Prenez de la crême douce, faites-la boüillir un peu dans un plat ; prenez enſuite la groſſeur d'un grain de blé de préſure, délayez-la avec du lait que vous jetterez dans votre crême.

Crême glacée.

Prenez une chopine de lait, un demi-ſetier de crême douce, ſix ou ſept onces de ſucre, & une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange ; puis mettez le tout dans un vaiſſeau de terre ou de fer blanc ou autre pour faire glacer.

Crême ſans feu.

Rempliſſez un plat de lait de deſſus avec de la crême ; ajoutez environ quatre cuillerées de ſucre rapé, délayez-y gros comme la tête d'une épingle de bonne préſure, & mettez enſuite dans un lieu frais ; ſi la préſure eſt bonne, le lait prendra dans une heure. Quand on veut ſervir cette crême, il faut raper du ſucre deſſus, & y verſer dix ou douze gouttes d'eau de fleurs d'orange.

On peut y ajouter, ſi l'on veut, gros comme la pointe d'une aiguille de muſc.

Il y a encore pluſieurs ſortes de crêmes que l'on trouvera ſous les noms particuliers.

CREME A LA PISTACHE, voyez *Piſtache.*

CREME DE PISTACHES GRILLÉES, v. *Piſtache.*

CREME D'AMANDES, voyez *Amande.*

CREME A L'EPINARS, voyez *Epinars.*

CREME DE BLANC DE CHAPON, voyez *Chapon.*

CREME DE CHOCOLAT, voyez *Chocolat.*

CREME DE CHOCOLAT AU BAIN-MARIE, voyez *Chocolat.*

CREME DE CAFFÉ, voyez *Caffé.*

CREME DE RIS, voyez *Ris.*

CREME DE THÉ, voyez *Thé.*

CREPINE. Eſpece de farce dont voici la compoſition.

Prenez de la rouëlle de veau & un morceau de lard, faites-les blanchir dans le pot ; étant refroidis, hachez-les avec de la panne ou bien avec de la graiſſe ou moëlle de bœuf, un blanc de ciboule, quelques rocamboles, ſel, poivre & fines herbes ; pilez encore le tout dans un mortier avec un peu de crême ou de lait, & des jaunes d'œufs, & même quelques champignons, ſi vous voulez ; mettez enſuite cette farce dans des crépines, comme du boudin blanc ; faites-les cuire dans une tourtiere à petit feu, proprement & de belle couleur, & les ſervez pour hors-d'œuvres d'Entrées.

Autre Farce à la Crépine.

Faites cuire un chapon à la broche, ôtez-en les peaux, hachez-en le blanc avec champignons, truſes, jambon cuit, perſil & un peu de baſilic ; pilez une douzaine de grains de coriandre avec deux clous ; mettez-y la chair du chapon avec un oignon cuit ſous la braiſe ; pilez le tout enſemble, faites fondre à demi une demi-livre de panne coupée par petits morceaux, & retirez enſuite la caſſerole de deſſus le feu ; délayez ſix jaunes d'œufs dans une caſſerole avec un demi-ſetier de crême douce & un demi-ſetier de lait, & faites cuire ſur un fourneau comme une crême. Quand elle eſt cuite, mettez dedans la panne à demi fonduë & la viande qui eſt pilée ; delayez bien le tout enſemble & aſſaiſonnez d'un bon goût.

Quand votre farce eſt froide, vous en farciſſez des poulardes, chapons, dindons, poulets, *&c.* comme les poulardes à la crême, c'eſt-à-dire, lorſque votre poularde eſt cuite à la broche, vous en ôtez l'eſtomac, vous la rempliſſez de farce, vous la pliez dans une autre crépine, & la mettez dans une tourtiere ou plat d'argent ; vous la frottez d'un œuf battu, la pannez d'une

mie de pain bien fine, & la faites cuire au four d'une belle couleur, & ſervez chaudement.

L'on fait de même toutes ſortes de viandes à la crépine. On tend une crépine ſur un plat d'argent ou ſur une tourtiere, de façon qu'elle déborde de quatre ou cinq doigts tout autour; vous dreſſerez deſſus votre crépine au fond de votre plat de la même farce qu'il a été dit, comme un ſurtout, c'eſt-à-dire, que vous mettez au fond du plat de la farce, & que vous en faites un cordon tout autour; vous mettez enſuite un ragoût dedans de beccaſſines, cailles, foies gras, ris de veau, en un mot ce que vous voudrez; il faut que le ragoût ſoit froid, enſuite vous le couvrez de la même farce, & le pliez de la crepine; vous mettez enſuite un autre plat d'argent par-deſſus pour la renverſer, que votre crépine ſoit bien ronde; frottez-la d'un œuf battu & pannez d'une mie de pain bien fine, & la mettez enſuite cuire au four, qu'elle ſoit de belle couleur, & ſervez chaudement pour Entrée.

Foie Gras a la Crepine, voyez *Foie.*

Eclanche de Mouton a la Crepine, voyez *Eclanche.*

Foies de Veau a la Crepine, voyez *Foie.*

CRESSON, *Naſturſium.* Le creſſon des jardins a la racine petite, blanche, fibreuſe; il eſt par pluſieurs feüilles en ailes finement découpées, de trois ou quatre pouces de longueur, & d'un gout agréable, chaud, piquant.

On fait aſſez communément entrer le creſſon dans les ſalades; comme il eſt échauffant il tempere la froideur de la laituë & des autres herbes auxquelles on la mêle & aide la digeſtion.

Le creſſon aquatique ainſi appellé, parce qu'il croît le long des ruiſſeaux, dans les marais & proche des fontaines, a les tiges à peu près de

la même hauteur que l'autre, mais creuſes, un peu courbées & d'un verd qui tire quelquefois ſur le rouge; il pouſſe des feüilles preſque rondes, perpétuellement vertes, & qui ſont rangées pluſieurs enſemble ſur une côte terminée par une ſeule feüille.

Le creſſon aquatique entre auſſi dans les ſalades, ainſi que le creſſon alenois ou de jardin; on le ſert communément mariné ſous les poulardes.

On doit choiſir l'un & l'autre nouveau, tendre, petit & d'un bon goût.

L'un & l'autre creſſon purifient le ſang, levent les obſtructions, ſont propres pour les maladies de la rate & pour le ſcorbut; ils échauffent beaucoup, & mettent les humeurs dans une forte agitation quand on en uſe avec excès.

Le creſſon alenois contient médiocrement d'huile & de phlegme, & beaucoup de ſel eſſentiel.

Le creſſon aquatique contient beaucoup d'huile, de ſel eſſentiel & de phlegme.

Ils conviennent l'un & l'autre en hiver aux vieillards, aux perſonnes phlegmatiques, aux mélancoliques & à tous ceux dont les humeurs ſont groſſieres & peu en mouvement.

Le creſſon aquatique eſt plus tendre en hiver qu'en été, & meilleur pour les ſalades.

Le creſſon alenois eſt plus âcre & plus piquant que l'aquatique, parce que ſes ſels ſont moins étendus par des parties phlegmatiques & moins embarraſſés par des parties huileuſes. On ne l'employe que dans les mêlures à cauſe de ſa trop grande âcreté, & l'on fait au contraire des ſalades avec le ſeul creſſon aquatique.

L'un & l'autre creſſon contiennent un ſel âcre fort incitif, pénétrant, capable de rarefier les humeurs groſſieres, de diſſoudre & d'atténuer

les sucs visqueux, de les chasser au dehors, & de produire tous les bons effets dont nous avons parlé, quand on en use modérément.

CRETE DE COQ. *Crista galli.* Les crêtes de coq sont un aliment aussi sain qu'agréable; elles entrent dans les meilleurs ragoûts & dans les bisques. On en fait aussi des particulieres pour Entremets, sur-tout des crêtes farcies ou avec des ris de veau, ou avec des foies gras, ou avec des champignons & morilles, ou seules.

Crêtes de Coq farcies.

Choisissez les plus belles & les plus grandes, faites-les cuire à demi; ouvrez-les ensuite par le gros bout avec la pointe d'un couteau; farcissez-les avec une farce de blanc de poulet ou de chapon, moëlle de bœuf, lard pilé, sel, poivre, muscade & un jaune d'œuf farci; faites-les cuire dans un plat avec un peu de bouillon épais, & quatre ou cinq champignons coupés par tranches; délayez-y un jaune d'œuf cru, mettez-y un peu de jus & un peu de coulis clair, & servez.

Ragoût de Crêtes.

Passez-les dans une casserole sur un fourneau avec un peu de lard fondu, des champignons & quelques truses coupées par tranches & un bouquet, sel & poivre; mouillez ensuite de jus, & laissez cuire à petit feu. Votre ragoût cuit, dégraissez-le bien, liez-le de coulis de veau & de jambon, dressez-le proprement, & servez pour Entremets.

Ce ragoût sert aussi pour des Entrées, cuit à la braise.

Crêtes dressées au gratin

Prenez les plus belles crêtes, faites-les cuire à moitié dans un blanc; fendez-les ensuite à moitié pour les farcir d'une farce faite de blanc de volaille, d'un morceau de lard blanchi, as-

faisonné de sel, poivre, fines herbes hachées & liées de jaunes d'œufs. Quand elles sont farcies, foncez une casserole de tranches de veau, arrangez dessus les crêtes, couvrez-les de bardes de lard, la moitié d'un citron coupé par tranches, un peu de bouillon, sel, poivre, un bouquet, & achevez de les cuire. Quand elles sont cuites, mettez un bon coulis dans un plat, faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit en caramel; dressez dans ce plat vos crêtes bien essuyées, comme si elles étoient sur la tête d'un coq; faites-les tenir en faisant bouillir le coulis à petit feu, jusqu'à ce qu'il soit en gratin, & servez avec une bonne sausse claire.

CROQUANTE EN COURONNE. Mettez de la pâte sur une casserole, mettez-y une couronne de France ou Impériale, ou tout autre le plus qu'il vous est possible, vous la dorez & la mettez cuire. Quand elle est cuite vous la garnissez de confitures de couleur & de non pareilles, & la servez sur un fond de croquante garni de confitures en parterre, parce que cette couronne est toute à jour.

Croquante de feüilletage.

Faites une abaisse de feuilletage, (voyez au mot *Feüilletage*, la maniere de la faire;) mettez-la sur le cul d'une casserole de la grandeur dont vous voulez faire votre croquante ou tourtiere; decoupez votre abaisse avec tel dessein que vous voudrez; faites-la cuire à moitié, poudrez-la ensuite de sucre fin, sur-tout dans les fentes de votre feüilletage, afin qu'il puisse se mettre en vitrage; remettez-la ensuite au four, ne la quittez point de vuë, observant que la glace soit belle; tirez-la ensuite & la laissez refroidir à moitié, détachez-la sans la casser.

Faites une autre abaisse du même feüilletage, de la grandeur de dessus, & la faites cuire. Cuite,

dreſſez-la dans le plat où vous voulez la ſervir, & la beurrez de gelée de groſeilles ou autres confitures ; mettez votre croquante deſſus & la ſervez pour Entremets.

Croquante Vitrée.

Prenez deux onces de ſucre, ſix onces de farine au moins & une goute d'eau de fleurs d'orange, mais point d'œufs, parce que cela ſéche trop la pâte ; mouillez-la à l'eau, qu'elle ne ſoit ni trop molle ni trop dure ; prenez enſuite une caſſerole en dome que vous beurrez bien ; faites une abaiſſe de pâte, mettez-la ſur votre caſſerole, & la decoupez ou la bandez comme vous voudrez. Quand vous êtes prêt à la cuire, couvrez-la de ſucre en poudre par-tout à l'égalité de la pâte ; mettez-la enſuite au four pour qu'elle prenne belle couleur, laiſſez-la bien refroidir avant de la lever ; quand elle eſt froide, mettez la caſſerole ſur un fourneau, & votre croquante ſe détachera.

Quant au fond, vous pouvez le faire de pâte d'amandes, pourvu qu'il ſoit bon, comme une pâte de maſſepain. Quand vous voudrez la ſervir, vous mettrez des confitures de pluſieurs couleurs en deſſein dans le fond, ou ſimplement de la gelée de groſeilles, & la ſervirez de cette façon avec ſon couvercle pour Entremets.

CROQUETS. On appelle ainſi certain compoſé d'une farce délicate, formée comme on va le voir. On fait des croquets gros comme un œuf, d'autres gros comme une noix ; on ſert les premiers pour Entrée du moins en Hors-d'œuvres, les autres pour Garniture.

Pour les faire, prenez des eſtomacs de poulardes, poulets, perdrix ; hachez cette viande avec du lard blanchi, de la tetine de veau cuite, quelques ris de veau blanchis, des truſes, des champignons, de la moelle, une mie de pain trempée

trempée dans du lait, toutes sortes de fines herbes avec un peu de fromage à la crême & de la crême de lait autant que vous le jugerez à propos ; le tout bien haché & assaisonné, mettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs & un ou deux blancs.

Cette pâte ainsi faite, formez-en des croquets en rond, roulez-les dans un œuf battu, pannez-les en même tems; laissez-les ensuite reposer sur un plat pour les frire après dans du sain-doux, & servez chaudement.

A l'égard des petits croquets, vous pouvez les faire de la même farce ou de toute autre, qui soit un peu délicate & liée. On les empâte avant de les faire frire avec une pâte à beignets ; on peut aussi les fariner ou les panner.

On s'en sert pour garnir toute sorte de plat où il y aura des Entrées de volailles farcies, le tout servi chaudement.

CROQUET, *Mellitum crustulum*, se dit encore d'une espece de pain d'épice qui est fort mince, fort sec & fort dur, & qui croque sous la dent. Voyez *Pain d'Epice*, à l'article *Pain*.

CUISSON, *Coctura*. Action de la chaleur qui sert à cuire les viandes ou autre chose ; rien de tout ce qu'on apprête sur le feu ne peut être bon sans une parfaite cuisson.

On dit aussi la cuisson du sucre. Voyez au mot *Sucre*.

CULOTTE DE BŒUF. Gros morceau proche de la queuë appellé autrement le derriere du cimier ; c'est la piece la plus estimée du bœuf. Voyez au mot *Bœuf* ses qualités & ses propriétés.

Culotte de Bœuf roulée.

Desossez la culotte de bœuf, fendez-la ensuite, & l'étendez le plus que vous pourrez & la piquez de gros lard bien assaisonné, & de jambon.

Hachez & pilez dans un mortier blanc de volaille, lard, graisse de bœuf, jambon cuit, champignons, poivre, sel, fines herbes, fines épices, persil, ciboules, un peu de mie de pain trempé dans de la crême avec trois ou quatre jaunes d'œufs crus. Etendez ensuite cette farce sur votre piece de bœuf & l'ayant roulée des deux côtés ficelez-la bien.

Garnissez une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battu, avec sel, poivre, fines herbes, fines épices, oignons, panais & carottes. Mettez votre piece de bœuf dessus, couvrez-la de tranches de bœuf & de bardes, avec mêmes assaisonnemens que dessous; couvrez votre marmite, & faites cuire feu dessus & dessous pendant dix ou douze heures.

Faites une sausse hachée avec du jambon coupé en dés, champignons, truffes, mousserons hachés, ciboules & persil; passez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu, & mouillez de jus; dégraissez bien votre sausse à demi-cuite, & la liez ensuite d'un coulis de veau & de jambon; prêt à servir, vous y mettez un anchois haché, avec un peu de capres.

Quand votre piéce de bœuf est cuite, égouttez la & la dressez dans un plat, votre sausse hachée par-dessus, & servez chaudement.

Vous pouvez aussi la servir avec un ragoût de ris de veau de & champignons. (Voyez au mot *Ris de veau*, la maniere de le faire,) ou bien avec un ragoût de concombres & de chicorée. (Voyez aux mots, *Concombre* & *Chicorée*, la maniere de faire l'un & l'autre.)

Culotte à la braise aux oignons d'Hollande.

Choisissez une belle culotte que vous desossez, ficelez-la & la faites cuire dans une bonne braise; faites avec une pinte de vin blanc, de

bon bouillon, tranche de veau, barde de lard, un gros bouquet garni, sel & poivre, quand elle est cuite à moitié, mettez y une trentaine d'oignons d'Hollande, ou à leur défaut, servez vous d'oignons rouges. Quand la piece de bœuf est cuite, retirez-la, & après en avoir ôté la graisse, mettez-la dans un plat, les oignoins autour, avec une sausse de belle couleur par-dessus.

En la servant ainsi à la braise, vous pouvez la diversifier avec différens ragoûts, & avec différentes sausses.

Culotte de bœuf en ballon.

Choisissez une forte culotte qui soit bien couverte, desossez-la & en levez tous les filets, & prenez garde de percer du côté qu'elle est couverte; prenez aussi du jambon, du lard coupé en filets, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout bien haché. Mettez sel, poivre concassé, truses coupées en tranches, des pistaches, quelques amandes. Faites un filet de bœuf, un lit de truses, un lit de filets de bœuf, & à chaque lit quelques amandes & quelques pistaches, & continuez ainsi jusqu'à la fin; cousez le ballon, & l'envelopez d'un linge bien ficelé, faites le cuire dans une braise de haut goût. Quand il est cuit, laissez le refroidir dans sa braise, retirez-le ensuite pour le parer; & servez froid pour Entremets, sur une serviette garnie de persil, si vous voulez.

Culotte de bœuf au salpicon.

Prenez une culotte desossée, faites-la cuire dans une braise avec toutes sortes de bons assaisonnemens comme tranches de veau, racines, oignons, vin blanc, un peu de bouillon, sel, poivre, fines herbes, laissez la cuire sept ou

huit heures, & la servez, avec un salpicon. (Voyez au mot *Salpicon*, la maniere de le faire.)

Culotte de bœuf garnie de choux & de saucisses.

Faites cuire à la braise une culotte desossée: Prenez deux choux coupés par quartiers, faites-les blanchir, ficelez-les & les mettez cuire à la braise avec la culotte; une demi heure avant de la retirer mettez-y cuire aussi une douzaine de saucisses.

Quand tout est cuit, dressez votre piece de bœuf sur un plat après l'avoir essuyée de sa graisse; garnissez le tout de choux & de saucisses, & jettez par-dessus une bonne essence.

Vous pouvez aussi mettre les saucisses sur le gril, & les servir de même.

Culotte de bœuf à l'Angloise.

Faites la cuire à la braise envelopée d'une serviette & bien ficelée; foncez votre braise de tranches de veau, jambon, racines, oignons; assaisonnez de bon goût, & mouillez de bouillon. Quand elle est cuite, servez la garnie de filets d'aloyau glacés & choux farcis, & mettez une bonne essence par-dessus.

Culotte de bœuf en écarlate.

Choisissez une bonne culotte bien mortifiée & bien couverte, & après l'avoir desossée, lardez la de gros lardons; assaisonnez d'épices pilées, coriandre, poivre long, gingembre, clous de girofle; prenez ensuite environ un quarteron de salpêtre bien pilé; frottez-la à différentes fois (pour la faire rougir) sans toucher du côté qu'elle est couverte, vous avez après environ un litron de sel pilé, une poignée de genievre, thin, basilic, raisonnablement, six feüilles de laurier; frotez bien votre piece de bœuf partout avec sel, genievre & fines herbes; couvrez la & la laissez au sel pendant huit

jours. Rempliſſez après la terrine d'eau, faites chauffer, & lavez bien votre piece de bœuf, couvrez-la enſuite de bardes de lard du côté qu'elle eſt couverte ; envelopez-la d'une ſerviette, & la ficelez ; foncez une marmite de tranches de bœuf, mettez deſſus votre piece de bœuf avec des épices, ail, racines, oignons, fines herbes, de l'eau, un peu de boüillon, une bouteille de vin rouge, & faites cuire à la braiſe, dans laquelle vous la laiſſerez refroidir ; ſervez-la enſuite ſur une ſerviette pour Entremets.

D.

DAIM, *Dama*. Cet Animal eſt trop connu pour qu'il ſoit beſoin de le décrire. Comme cet Animal ne vit que de végétaux, ſes ſels ne ſont pas fort exaltés ni ſujets à la putréfaction alcaline ; mais l'exercice continuel qu'il ſe donne, exalte & volatiliſe en quelque degré ces mêmes ſels.

La chair d'un daim qu'on a tué dans le tems qu'il étoit en repos, n'eſt pas la même que lorſqu'il eſt échauffé par l'éxercice ; les fibres de la premiere ſont plus dures, ſa chair plus ſerrée, & par conſéquent plus difficile à digérer ; la ſeconde eſt plus tendre, plus aiſée à digérer ; mais elle tend davantage à la putrefaction alcaline, que l'on peut cependant prévenir en ſaignant cet animal.

On regarde avec raiſon la chair du daim comme un excellent aliment pour toutes ſortes de perſonnes.

Les parties du daim les plus eſtimées par les perſonnes délicates, ſont celles de derriere. La chair du daim qu'on a châtré avant la ſortie des cornes, eſt beaucoup meilleure, parce qu'elle eſt beaucoup plus tempérée, tant à l'égard de la chaleur que de la ſéchereſſe.

On doit choisir le daim jeune, tendre, gras & bien nourri ; sa chair produit un bon suc & nourrit beaucoup ; quand il est trop vieux elle est dure & difficile à digérer.

Elle convient principalement en hiver aux vieillards, & à ceux qui sont d'un tempérament phlegmatique, & qui abondent en humeurs pituiteuses ; elle contient beaucoup d'huile & de sel volatil.

Daim rôti à la broche.

Lardez-le de gros lard assaisonné de sel, poivre, clous pilés, & le mettez tremper dans le vinaigre avec laurier, sel, tranches d'oignon & de citron ; faites-le rôtir à petit feu en l'arrosant. Quand il est cuit, faites-y une sausse avec anchois, échalotes coupées, citron verd & farine frite, le tout dans le dégoût, & que vous lierez avec un coulis.

Daim à la broche avec une poivrade.

Piquez-le de même lard & le mettez à la marinade avec cinq ou six gouffes d'ail ; faites-le rôtir ensuite envelopé de papier, & le mangez à la poivrade.

On sert le faon de daim de la même façon, excepté qu'il ne faut pas une marinade si forte.

On sert pour Entrée, si l'on veut, une cuisse de faon avec la croupe, moitié piquée, moitié pannée, garnie de petits pâtés, & une poivrade dessous:

Ou bien étant piquée de même lard, on la mange à l'aigre-doux, faisant la sausse avec le dégoût, sucre, canelle, poivre blanc, citron verd, un peu de sel, échalote coupée & coulis ; faites boüillir le tout à petit feu avec vin clairet ou vinaigre, & tournez de tems en tems le faon, afin qu'il en prenne le goût.

DARIOLE, *parva seribilata*, petite piece

de pâtisserie, qui se fait ainsi On met dans un bassin ou une terrine, la quatriéme partie d'un litron de fleur de farine, on y casse deux œufs frais, qu'on délaye avec une cuiller, on y verse en les détrempant du lait petit à petit, on y met du sel à discretion avec du beurre frais. Le tout étant bien détrempé, on y ajoute une chopine de lait, ou autant de lait d'amandes, mais il faut alors que la dose de la farine soit plus forte.

Quand cela est fait, & réduit en maniere de crême, on en emplit de petites abaisses, qui doivent être de pâte fine, il faut avant que de les garnir les laisser essuyer à l'air afin que la pâte s'y affermisse. Quand les *Darioles* sont ainsi faites, on les met cuire au four, dont la chaleur doit être médiocre ; & quand elles sont cuites, on met un petit morceau de beurre sur chacune, on les poudre de sucre, & on y verse un peu d'eau de fleurs d'orange ou d'eau rose : on les sert toutes chaudes.

La pâte qui sert pour les tartes est propre pour faire des abaisses, des darioles, flancs ou flanets.

Cette espece de pâtisserie est fort saine, & convient à tout le monde ; aucun des ingrédiens dont elle est composée ne peut produire de mauvais effets.

DAUBE, *Condita caro lardo, vino & aromatis*, est un ragoût qui se mange froid, & qui est fort à la mode aujourd'hui. On sert des gigots de veau, de mouton, des poulets d'Inde, canards, oisons, chapons gras, perdrix & autres viandes à la daube. On en trouvera la façon sous ces différens articles.

Mais en général si on désire mettre à la daube de la chair de boucherie, par exemple, une tranche de bœuf épaisse de trois ou quatre doigts,

on la laisse mortifier, puis on la bat avec un rouleau de bois pour l'attendrir; on en ôte la peau, on fait des entailles profondes dans la chair, on la larde près-à-près en long & en travers, comme si c'étoit pour mettre en pâte avec des lardons gros comme le doigt & assez long, qui soient enfermés comme on l'a dit.

Quand la viande est lardée, on peut l'envéloper d'un linge blanc, la mettre dans une terrine ou dans un pot avec de l'eau suffisamment, du sel, de fines herbes, du laurier, de la marjolaine, du clou de girofle, des marrons, si l'on veut un morceau de lard ou un quarteron de moëlle. Cette viande se cuit jusqu'à ce que le boüillon soit consommé. On remplit le pot avec du vin qui ne soit pas froid; si l'on veut que la sausse soit douce, on y ajoute du sucre & de la canelle.

Mais dans du bœuf à la daube, quand il est cuit, il faut se contenter d'y mettre un peu de verjus ou de vinaigre, le vin le rendroit dur. Quand on mange cette daube dans sa sausse, c'est alors une compôte.

Cette maniere d'assaisonner les viandes, les rend ordinairement indigestes; les tranches de lard & les lardons contribuent beaucoup à les rendre telles; il est vrai que les épices & autres assaisonnemens peuvent en faciliter la digestion; mais s'ils y sont prodigués, ils ne peuvent être que très-préjudiciables à la santé, puisque par leur nature ils tendent à échauffer, & à allumer le sang & les liqueurs, comme il est aisé de s'en convaincre par l'examen de chaque assaisonnement particulier.

DESOSSER, *exossare*. Les Cuisiniers & les Pâtissiers désossent les viandes pour les mettre en hachis. On fait des pâtés de lievres désossés; il faut être versé dans la cuisine & dans la pâtisserie

tisserie pour bien desosser une volaille ou autre piece de chair telle qu'elle soit.

DESSERT, *Bellaria.* Dernier service qu'on met sur la table, appellé aujourd'hui le fruit; il est ordinairement composé de fruits, de pâtisserie sucrée & fromage. Il y a de grands & de petits desserts; ceux-ci sont ordinaires chez les Bourgeois; les autres s'y servent aussi quelquefois dans des repas de cérémonie, & sont composés, outre ce qu'on a dit, de confitures séches & liquides, pâtes sucrées, compôtes de plusieurs sortes, gelées & oranges. Le dessert regarde un Chef-d'Office ou un autre qui en fait la fonction.

Le dessert chez les anciens Romains étoit le troisiéme service, & ils le servoient à peu près comme aujourd'hui, c'est-a-dire, des fruits de plusieurs sortes, à la différence des Grecs qui le composoient de viandes, car ces Peuples y donnoient des œufs, des grives, des lievres & des plats pleins de miel.

DESSERVIR, *Mensam auferre.* En terme de cuisine c'est ôter, lever le dessus de la table, les viandes ou le fruit qui restent. On desert d'abord la viande, soit que ce soit au premier service, ou rôti, ou à l'Entremet.

Quand on desert chaque service, il faut toujours présenter des assiettes; il y a des tables où l'on change entierement de couverts.

DINDE, *gallina Indica* ou *Numidica.* Sa chair a les mêmes propriétés & les mêmes qualités que le dindon. Voyez-y; & comme les autres volailles, on l'accommode en cuisine de différentes manieres.

Dinde grasse farcie de foies gras & truses.

Prenez une petite *Dinde* grasse, flambez-la & la vuidez, de plus trois foies gras blanchis,

& coupés en dés; des truffes coupées de même & cuites dans du bouillon. Ces truffes étant à moitié cuites, on y met les foies gras, & du coulis, & on acheve de les faire cuire. Quand il n'y a presque plus de sausse, on laisse refroidir le tout pour le mettre dans le corps de la *Dinde* qu'on cout, afin que le ragoût n'en sorte point. On fait ensuite cuire cette *Dinde* à la broche, envelopée de bardes de lard & de papier; & lorsqu'elle est cuite, on la sert avec une bonne essence.

Dinde grasse aux Truffes.

Farcissez une petite dinde grasse de son foie, persil, ciboule, champignons, le tout haché, lard rapé, & liez de deux jaunes d'œuf, sel & poivre; on la fait cuire à la broche, & on la sert avec un ragoût de truffes. (Voyez au mot *Truffes* la maniere de faire ce ragoût.)

Dinde grasse à la cardinale.

Prenez une *Dinde* grasse la plus petite que vous pourrez, flamblez-la & la vuidez, prenez son foie, que vous couperez avec des truffes, champignons, le tout en dés, & manierez avec lard rapé, sel, gros poivre; mettez le tout dans le corps de la *Dinde*: détachez ensuite la peau de l'estomac, mettez-y du beurre d'écrevisses; coussez la *Dinde*, troussez les pates en long, faites-la cuire à la broche, envelopée de bardes & de papier; quand elle est cuite à propos, servez dessus un coulis d'écrevisses.

DINDON, *coq dinde*, *gallus Indicus*. Animal assez connu & d'un très-grand usage parmi les alimens, il a été d'abord apporté de la Numidie & ensuite des Indes dont il a tiré son nom.

Cet animal contient en toutes ses parties beaucoup d'huile & de sel volatil.

Sa chair nourrit beaucoup: elle produit un aussi bon suc que celle du chapon & du poulet;

mais comme elle est plus ferme que la leur, elle fournit un aliment plus solide & plus durable, du reste elle est a peu près de même nature; la femelle a la chair plus délicate que celle du mâle.

On doit choisir le dindon jeune, tendre, gras & bien nourri. Quand il est un peu trop vieux, sa chair est dure, coriace, & difficile à digérer.

Le Dindon convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempérament, pourvû qu'il ait les conditions dont nous venons de parler. Voici les manieres différentes de l'apprêter en cuisine.

Dindons, Dindonneaux & Dindes rôtis.

On les tuë, on les plume, on les laisse mortifier, on les vuide & on les trousse proprement, on les fait blanchir sur la braise; étant blanchis & bien épluchés, on les ficele, on les pique de menu lard, on les met à la broche euvelopés de papier; on les fait cuire à propos. Etant presque cuits, on retire la feüille de papier, on leur fait prendre une belle couleur dorée, on les tire de la broche & on les sert chaudement.

Dindon en ballon.

Prenez un bon gros dindon qui soit tendre, levez-en la peau en prenant garde de la déchirer, & desossez tout le reste. Quand toute la chair est ôtée de dessus la peau, mettez-la dans une petite casserole; mettez dessus du lard pilé, de fines herbes hachées très-fines; mettez dessus une couche de tous les filets du dindon coupés très-minces; ajoutez-y de fines herbes, un peu d'ail, des champignons coupés en tranches, du poivre concassé, très-peu de sel, ensuite une couche de tranches de jambon coupées très-minces, & par-dessus de fines herbes & des champignons coupés en tranches, après une couche de dindon, & ainsi jusqu'au bout en

finissant par les fines herbes. Il faut plisser la peau du dindon, la coudre avec une ficelle, & l'envelopper d'une étamine ; foncez une marmite de bardes de lard, mettez dessus le ballon avec quelques racines, oignons, champignons, un bouquet ; mouillez-le de bon bouillon & le faites cuire à la braise ; retirez-le & l'essuyez bien de sa graisse, & le servez avec une bonne essence. On peut, si vous voulez, garnir le tour du ballon avec un cordon de choux-fleurs cuits dans un blanc à l'ordinaire ; alors on met un morceau de beurre dans l'essence, & on sert dessus les choux-fleurs.

Dindon en ballon aux Huîtres.

On fait le dindon en ballon comme ci-dessus ; on le sert après avec un ragoût d'huîtres. (Voyez au mot *Huître*, la maniere de le faire.)

Dindon aux Concombres.

On prend un dindonneau, on le flambe, on le vuide, on lui laisse les pates & les ailes, on le farcit d'une farce faite de son foie, persil, ciboules, champignons hachés ; lié de deux jaunes d'œufs ; on le fait refaire dans de la graisse & cuire à la broche, & on le sert avec un ragoût de concombres. (Voyez au mot *Concombres*, la maniere de le faire.)

Dindon à la crême.

On prend un dindon ou deux, selon la grandeur du plat qu'on veut faire, on l'habille, on le met cuire à la broche ; étant cuit, tirez-le & le laissez refroidir. On prend un morceau de noix de veau, on en ôte bien les peaux, on les coupe par morceaux avec un morceau de lard blanchi avec de la graisse de bœuf, une tetine de veau, quelques champignons, persil, ciboules, fines herbes, fines épices, sel, poivre ; on met le tout sur le feu. Quand il est cuit, on le met sur une table & on le hache ; on prend l'estomac

des dindons que l'on met avec cette farce ; le tout bien haché, on le met avec du pain bouilli dans du lait, six jaunes d'œufs, la moitié des blancs d'œufs fouettés en neige. Le tout bien pilé, on prend le plat qu'on veut servir, on y met de cette farce dans le fond; sur cette farce le dindon qu'on remplit de cette farce par un trou fait au milieu, on y met un petit ragoût fait de ris de veau, de crêtes, champignons. On couvre le petit ragoût, on rend le dindon aussi rond qu'on peut, on le panne de mie de pain fine, on le fait cuire au four ou dessous un couvercle de tourtiere ; étant cuit & de belle couleur, on le tire du feu, on le dégraisse, on nettoye le bord du plat, on met un peu d'essence à côté du dindon, & on le sert chaudement pour Entrée. Si l'on n'a pas de plat d'argent, on se sert d'une tourtiere longue, ensuite l'on dresse le dindon dans un plat.

Autre façon.

D'un dindon cuit à la broche, ôtez l'estomac, non les cuisses & les ailes ; hachez cette viande & la mettez avec de la mie de pain déséchée dans de la crême avec graisse de bœuf & lard blanchi assaisonnés de sel & de poivre. Le tout pilé ensemble, rempliſſez le vuide que vous avez fait au dindon, unissez-le avec un couteau trempé dans de l'œuf battu, pannez-le, faites-le cuire au four. Quand il est cuit & bien egouté de sa graisse, on le sert avec une essence.

Dindon en salmi.

Troussez proprement un dindon, faites-le cuire à demi à la broche, coupez-le en piéces, mettez-le cuire dans une casserole avec du vin; ajoutez-y des trufes, des champignons hachés, un peu d'anchois, du sel & du poivre. Etant cuit, mettez-y un coulis de veau pour lier la sausse, & après l'avoir dégraissé servez-le pour Entrée

avec du jus d'orange. On le sert encore à la sausse au jambon comme d'autres piéces.

Dindon en daube.

On prend un vieux dindon gras, on lui trousse les pates dans le corps, on le larde de gros lard, on met du persil, ciboules, pointe d'ail, épices mélées de sel & de poivre. On le met dans une marmite avec un peu de bouillon, un poisson d'eau de-vie; on le couvre de bardes de lard, que la braise soit bien nourrie, on y met aussi deux oignons, deux racines, un bouquet; cela doit cuire à petit feu pendant cinq ou six heures; on laisse après ce dindon refroidir dans la braise, & la sausse qui reste & qui doit être figée est mise dans le corps du dindon, & on couvre le dessus du dindon de sain-doux, & on le sert froid pour Entremets.

Dindon farci.

On fait une farce avec du lard, ciboules, fines herbes; on a des dindons bien troussés, on détache la peau de dessus l'estomac avec le doigt; on farcit cet endroit entre chair & peau & un peu dans le corps, & on le ficele bien, afin que la farce ne tombe point. Cela fait, on les embroche; étant rôtis, on les dresse dans un plat avec un ragoût fait de ris de veau, champignons, truses, culs d'artichaux, crêtes, sel, dans une casserole avec de bon beurre; on le mouille d'un jus de veau ou d'un bon bouillon gras seulement. Ce ragoût bien mitonné & cuit à propos, doit être lié d'un coulis de veau, & quand il est cuit & de bon goût, on le verse sur le dindon dréssé dans le plat.

Dindon gras à la Perigord.

Prenez deux livres de truses pelées, lavées & bien essuyées, maniez-les avec du lard rapé, sel & gros poivre; de ces truses on en farcit un dindon frais tué, cousez-le, troussez les pates

en long, laissez-le mortifier & prendre le goût des truffes pendant trois ou quatre jours ; faites-le cuire ensuite à la broche envelopé de lard & de papier. Quand il est cuit à propos, servez dessous une sausse hachée aux truffes.

Dindons farcis aux fines herbes.

Prenez des dindons, troussez-les pour rôtir, & ne les faites pas blanchir ; détachez la peau de dessus l'estomac pour les pouvoir farcir ; cette farce se fait avec du lard rapé cru, du persil, de la ciboule & toutes sortes de fines herbes ; le tout bien haché & même pilé un peu dans le mortier, & bien assaisonné ; on farcit les dindons entre la peau & la chair & un peu dans le corps ; il les faut ensuite bien brocheter & les faire rôtir ; étant rôtis on les dresse dans le plat, & on met un bon ragoût par-dessus, composé de toutes sortes de garnitures, & on le sert chaudement.

Il s'en peut faire de même pour les poulets, pigeons & autres volailles ; pour les déguiser on les met encore à la braise ; étant farcis comme on vient de dire ; étant cuits on les égoutte, on les sert avec un bon ragoût de truffes & de ris de veau, le tout bien passé, dégraissé & lié d'un bon coulis.

Dindons en filets.

On les accommode comme les poulets, & on les sert de même, voyez-y ; ou bien les filets étant cuits on les met en ragoût aux concombres passés au roux avec un coulis roux.

Dindon gras aux Anchois.

Prenez un dindon gras, flambez-le & le vuidez, & le farcissez d'une farce faite de trois anchois, du foie du dindon, de persil, ciboules, champignons, le tout bien haché, pilé, lié de trois jaunes d'œufs, du poivre, du sel ; troussez le dindon à l'ordinaire, faites-le cuire à la

broche envelopé de bardes de lard & de papier; prenez un citron & en coupez des zeſts, & les mettez dans une bonne eſſence; preſſez le jus du citron dedans & ſervez deſſus le dindon.

Dindons à l'eſſence & aux oignons.

Coupez de l'oignon par tranches, paſſez-les dans une caſſerole avec du lard; étant paſſées, égouttez un peu de la graiſſe, étant paſſées & égouttées de leurs jus, liez-les d'un bon coulis. Quand le tout eſt un peu cuit, paſſez-le à l'étamine & le remettez dans la caſſerole, les dindons doivent être rôtis bien ficelés aux ailes, ſur l'eſtomac & aux cuiſſes; dreſſez-les dans un plat, jettez la ſauſſe deſſus, & le ſervez proprement.

Dindon gras à l'Eſtoufade.

On prend un petit dindon gras, on le flambe, on trouſſe les pates dans le corps, on l'applatit un peu, on fonce une caſſerole de veau & de jambon; on paſſe le dindon dans du lard fondu, on le met dans la caſſerole l'eſtomac en deſſous, & deſſus du perſil, ciboules, champignons hachés & lard fondu, on le couvre de bardes de lard. Quand il eſt cuit on l'eſſuye de ſa graiſſe, & on dégraiſſe la braiſe où il a cuit; on paſſe le jus au tamis, & on ſert deſſus le dindon avec un jus de citron.

Dindons aux Huîtres.

On fait cuire les dindons comme ſi on vouloit les mettre aux écreviſſes, & au lieu d'un ragoût d'écreviſſes on en fait un aux huîtres. Voyez au mot *Huître*, la maniere de faire ce ragoût.

Dindon en Globe.

On a un dindon gras qu'on flambe, on le fend par le dos, on le deſoſſe à forfait; on prend enſuite le foie, quelques foies gras, truſes, champignons, une tranche de jambon; on coupe le tout en dés, on le manie avec ſel, poivre,

lard rapé, perfil, ciboules, pointe d'ail, le tout doit être haché très-fin; on remplit le dindon avec ce salpicon, il le faut coudre & l'arrondir comme une boule; on pique le dessus qui doit être l'estomac, on le met cuire avec du bouillon, un bouquet, tranches de veau, un verre de vin de Champagne. Quand il est cuit, on le met sur un plat, on le tient chaudement, on passe la cuisson au tamis, on la dégraisse, on la fait réduire en glace; on glace le dessus avec le dos d'une cuiller pour ne point gâter sa rondeur; on ôte les ficelles & on le sert avec une sausse claire, un jus de citron.

Dindon Paillet à la ciboulette.

Prenez un dindonneau qui ne soit pas engraissé, farcissez-le de son foie comme celui aux concombres, & le faites cuire de même; ayez une bonne essence où vous mettrez dedans de la ciboulette frisée, & servez dessus le dindonneau.

Pour friser de la ciboulette, on la coupe d'un travers de doigt, & on l'échicte avec une épingle, & on la jette à mesure dans de l'eau fraiche.

Dindon aux Ecrevisses.

On prend un dindon & on l'habille proprement; étant vuidé, on passe le doigt entre peau & chair pour la détacher, ensuite on en ôte l'estomac dont on fait une farce avec le blanc, un peu de lard, un peu de graisse de bœuf, un peu de jambon, ciboules, champignons, truses, le tout assaisonné de poivre, sel & muscade, on y met gros comme un ou deux œufs de mie de pain trempée dans de la crême avec une couple de jaunes d'œufs crus; le tout haché ensemble & pilé dans le mortier, on en farcit le dindon, on y met un bon ragoût d'écrevisses dans le corps. Ce ragoût étant mis dans le corps, on bouche le dindon de la farce par les deux bouts, & on le cout ensuite; on le brochette,

on le met à la broche bardé de tranches de veau & de jambon, & de bardes de lard couvert d'une feüille de papier & ficelé.

Faites un ragoût d'écreviſſes, (voyez au mot *Ecreviſſes*, la maniere de le faire.) Votre dindon étant cuit, tirez-le de la broche, dreſſez-le dans un plat ſans bardes, le ragoût par-deſſus & ſervez chaudement.

Dindon accompagné.

Farciſſez votre dindon de même que celui aux écreviſſes, mettez dans le corps un ragoût de petits pigeons, ou cailles ou ortolans, fermez-le bien, ficelez-le & le mettez cuire à la braiſe; étant cuit faites un ragoût, ſoit de pigeons, cailles ou ortolans avec champignons, truſes, mouſſerons, morilles, crêtes, ris de veau, foies gras; mettez le tout dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, & le paſſez ſur le fourneau, mouillez-le de jus & le laiſſez cuire à petit feu; étant cuit dégraiſſez-le, & le liez d'un bon coulis de veau & de jambon. Quand le ragoût eſt de bon goût, s'il a de la pointe, tirez le dindon de la braiſe & le faites égoutter, pour enſuite le mettre dans un plat; jetter par-deſſus un ragoût & le ſervir chaudement. Si ce ragoût eſt de cailles, comme ordinairement elles ſe trouvent dures, faites-les cuire avec le dindon à la braiſe; paſſez ſeulement les garnitures, & mettez les cailles étant cuites dans le ragoût.

Dindon accompagné de jambon.

Le dindon cuit à la braiſe, faites un ſaingaras de jambon, que pour cela vous coupez par tranches, comme des petits fricandeaux; battez-les, & en garniſſez le fond d'une caſſerole, couvrez-les & les mettez ſuer à petit feu ſur le fourneau. Lorſque ces tranches commencent de vouloir s'attacher, vous les moüillez de jus, &

les laiſſez mitonner; lorſqu'elles ſont cuites, vous les dégraiſſez bien, & les liez d'un bon coulis à l'ordinaire; tirez le dindon de dedans la marmite, & les laiſſez égoutter; enſuite mettez le dans un plat, garniſſez le tour de tranches de jambon; jettez un jus par-deſſus, & le ſervez chaudement; il ne faut pas que le jambon ſoit ſalé. S'il l'étoit avant que de le paſſer, il n'y a qu'à le faire deſſaler, pendant une heure dans un lait tiéde avant que de l'employer, & il ne faut que du maigre pour faire le ſaingaras.

Dindon aux marons, & petites ſauciſſes à la broche.

Prenez un dindon, épluchez-le & le vuidez, hachez-le de foie avec perſil, ciboule, du lard rapé, beurre, ſel, poivre, fines herbes; ayez des marons, épluchez-les & les mettez dans la braiſe pour faire quitter la petite peau, enſuite mêlez les marons avec la farce; mettez le tout dans le corps du dindon avec les petites ſauciſſes, & les faites refaire dans une caſſerole avec un morceau de beurre. Embrochez-le enveloppé de bardes de lard & de papier; pendant qu'il cuit ayez d'autres marons épluchés, mettez-les dans une tourtiere feu deſſus & deſſous; ôtez leur petite peau, enſuite mettez-les dans une caſſerole avec du boüillon, & achevez de les faire cuire. Quand ils ſont cuits, ôtez le boüillon, mettez-y une demi cueillerée à pot d'eſſence, un peu de coulis, un peu de jus. Le dindon étant cuit, débrochez-le & le débardez pour le dreſſer dans un plat, & mettez les marons par-deſſus avec un jus de citron, & ſervez chaudement pour Entrée.

Dindon en galantine.

Prenez des dindons ſelon la quantité de galantines que vous voulez faire, (car chaque dindon doit former une galantine;) flambez-

les & les épluchez proprement ; fendez-les par-dessus le dos, ôtez-en la peau le plus proprement que vous pourrez sans la casser ; prenez ensuite le blanc de ces volailles, & les coupez en filets avec du jambon en filets, du lard en filets, des pistaches en filets, arrangez le tout sur un plat, prenez le restant de la chair des dindons avec une noix de veau, un morceau de jambon ; coupez le tout en petits morceaux & les mettez sur une table avec persil, ciboules, fines herbes, fines épices, poivre, hachez le tout ensemble & y mettez des jaunes d'œufs ; pilez le tout dans un mortier, que cette farce soit d'un bon goût ; ensuite étendez les peaux des dindons sur une table, faites un lit de farce en dedans de cette peau de toute son étenduë, puis faites un filet du blanc du dindon, coupez un filet de jambon, un filet de lard, un filet de pistaches, un filet de jaunes d'œufs durs, si vous servez de ces galantines pour Entremets froids, ensuite un lit de farce par-dessus ; continuez de même jusqu'à ce que les peaux des dindons soient pleines, faites rejoindre ces peaux comme si elles étoient entieres & les cousez, après quoi prenez une marmite, garnissez-la de bardes de lard & de tranches de veau, arrangez-y les dindons & les assaisonnez, achevez de la couvrir dessus comme dessous, mettez-y une demi-bouteille de bon vin blanc, quelques gousses d'ail, du boüillon, & les mettez cuire feu dessus & dessous tout doucement ; il ne faut pas qu'ils soient trop cuits, dès-qu'ils le sont ôtez-les du feu & les laissez refroidir dans leur braise, afin qu'ils prennent du goût. On les sert entiers ou sur des serviettes, bâtonnés ou bien coupés en tranches ; ces tranches peuvent servir de garniture à quelques gros Entremets. Les dindons se servent aussi chauds, si on les sert pour Entrées avec

une essence de jambon par-dessus, ou bien coupés en tranches avec une essence.

Les chapons en galantines sont de même.

Dindon panné à l'estragon.

Prenez un dindon paillet mortifié, farcissez-le de son foie, & le faites cuire à la broche; quand il est cuit, délayez deux jaunes d'œufs avec un peu de beurre fondu, frottez-en l'estomac du dindon, pannez-le; quand il aura pris belle couleur, servez-le avec une sausse à l'estragon. On prend pour cela de l'estragon qu'on fait blanchir; on le hache très-fin, & on le met dans une bonne essence avec un pain & demi de beurre de Vanvres; faites lier la sausse sur le feu & servez-le avec un jus de citron.

Dindon piqué de jambon à l'échalote.

Prenez un dindon paillet, faites-le refaire & le piqué de jambon comme si c'étoit du lard; couvrez-le de bardes de lard & de papier, faites-le cuire à la broche & le servez avec une essence où il y a de l'échalote hachée très-fine; ayez attention en coupant les lardons de jambon, de les couper dans la longueur du jambon, & non pas en travers comme le lard, parce qu'il casseroit.

Dindon à la Princesse.

Retroussez votre dindon, coupez-le en deux, mettez-le à la braise comme le chapon; étant cuit retirez-le & le pannez & le faites frire dans du sain-doux, il faut qu'il soit de belle couleur.

Cela fait dressez-le dans le plat & le servez avec une remolade faite avec des anchois, du persil, des capres hachées, un peu de ciboules, un jus de bœuf ou autres bons assaisonnemens.

Au lieu de le frire on peut seulement le mettre sur le gril & lui faire prendre couleur avec la pelle sur le feu. On sert de même des poulets, & toutes sortes de volailles; si on ne veut point

le mettre à la braiſe, on le fait cuire dans un pot en maniere de court-bouillon bien aſſaiſoné, après quoi on le panne, & on lui fait prendre couleur avec la pelle.

Dindon à la Provençale.

Ayez un dindon accommodé proprement & retrouſſé de même; mettez-le rôtir à la broche avec une barde de lard ſur l'eſtomac; pendant qu'il cuit faites un ragoût avec des foies gras, ris de veau, perſil, ciboules hachées, ſel, poivre que vous paſſez à la caſſerole avec un peu de lard & de farine.

Cela fait, mettez dans ce ragoût un verre de bon vin, des capres hachées, un anchois & des olives deſoſſées avec un bouquet de fines herbes & un coulis de bœuf pour liaiſon.

Votre ragoût fait, dreſſez votre dindon dans un plat le ragoût par-deſſus, & ſervez chaudement.

On ſert de même les chapons, les poulets, les perdrix & les beccaſſes.

Dindon mariné.

Faites-le mariner pendant trois heures au verjus, jus de citron, ſel, poivre, clous, ciboules & laurier; faites enſuite une pâte claire avec farine, vin blanc, jaunes d'œufs; trempez y votre dindon & le faites frire dans du lard fondu ou du ſain-doux, puis vous le ſervirez garni de perſil frit.

Pates de Dindon à la ſainte Menehoud.

Prenez dix-huit pates de dindon, ôtez-leur la peau & les faites cuire dans une braiſe blanche ou dans une ſainte menehoud. Quand elles ſont cuites & refroidies, ayez une farce fine que vous mettrez autour des pates, uniſſez avec de l'œuf battu, pannez-les de mie de pain & les faites frire, que la friture ſoit bien chaude & la

farce bien liée, & ſervez ces pates garnies de perſil frit.

On peut encore quand elles ſont cuites & refroidies, les tremper dans une pâte à frire & les faire frire.

Ou bien après qu'elles ſont cuites & refroidies, avoir une ſainte menehoud bien liée; quand elle eſt froide les tremper dedans, les panner, les faire griller & les ſervir à ſec.

Potage de Dindonneaux aux oignons au baſilic.

Prenez des dindonneaux, épluchez-les, vuidez les, trouſſez-les proprement, & après les avoir laiſſé tremper dans pluſieurs eaux tiedes, faites-les blanchir, & les remettez dans de l'eau froide; eſſuyez-les enſuite dans un linge blanc, bardez-les d'une grande barde de lard, ficelez-les & les empotez dans une petite marmite avec de bon boüillon & les mettez cuire; prenez de petits oignons blancs, ſelon la quantité qu'il en faut pour la garniture du potage, pelez-les & les faites blanchir dans l'eau boüillante, mettez-les cuire dans une petite marmite ou pot avec de bon boüillon; mitonnez des croûtes dans le plat où vous voulez ſervir le potage; garniſſez le bord du plat d'un cordon des oignons en ôtant la premiere peau afin qu'ils ſoient plus blancs; tirez vos dindonneaux de la marmite, & les débardez & les dreſſez proprement ſur le potage; jettez par-deſſus un bon jus de veau clair & le ſervez chaudement.

Potage de Dindonneaux aux Ecreviſſes.

Préparez vos dindonneaux comme ci-deſſus, & les mettez cuire dans une petite marmite avec de bon boüillon; prenez des écreviſſes & les mettez cuire dans de l'eau, prenez-en la quantité qu'il en faut pour faire un cordon du tour du plat de votre potage; ôtez-en toutes les pates, épluchez la queuë, qu'elle ſe tienne au

corps de l'écreviſſe ; achevez d'éplucher le reſte des écreviſſes, mettez les queuës à part, ôtez le dedans des écreviſſes, & ne gardez que les coquilles ; prenez douze amandes douces, & les mettez dans de l'eau tiede & les pelez ; pilez-les dans un mortier & y mettez les coquilles d'écreviſſes, qu'il faut auſſi piler le plus qu'il eſt poſſible ; prenez deux livres de rouelles de veau, un morceau de jambon ; coupez le tout par tranches, & garniſſez en le fond d'une caſſerole avec un oignon coupé par tranches, carotes & panais ; couvrez le tout & le mettez ſuer ſur un fourneau ; & lorſqu'il eſt attaché à peu près comme un jus de veau, moüillez-le d'un bon boüillon qui ſoit fait, & y mettez quelques croûtes de pain, un peu de perſil & une ciboule entiere, & tant ſoit peu de fines herbes, des champignons & des truſes ; faites mitonner le tout enſemble juſqu'à ce que les tranches de veau ſoient cuites ; enſuite tirez les tranches de veau de dedans la caſſerole, & y délayez le coulis d'écreviſſes qui eſt dans le mortier, & le paſſez à l'étamine, il ne faut pas qu'il ſoit trop lié ; vuidez le dans une marmite & le mettez ſur des cendres chaudes ſans le faire boüillir pour qu'il ne tourne pas. Faites un ragoût, prenez les queuës des écreviſſes que vous avez épluchées, avec quelques petits champignons & truſes coupées par tranches ; paſſez-les dans une caſſerole avec un peu de lard fondu, & les moüillez d'un jus de veau, & y mettez ſix petits culs d'artichaux, mitonnez le tout enſemble ; étant cuites, liez le petit ragoût avec le coulis d'écreviſſes, il faut y en mettre amplement ; mitonnez des croûtes dans le plat où vous voulez ſervir le potage ; garniſſez le bord du plat des écreviſſes que vous avez épluchées, mettant le côté de la queuë en dedans du plat ; tirez les

dindonneaux de la marmite, déficelez-les, débardez-les & les servez proprement sur le potage; tirez la demi-douzaine de culs d'artichaux de votre ragoût, dressez-les sur le potage autour des dindonneaux; mettez du coulis d'écrevisses ce qu'il en faut dans le ragoût pour mouiller le potage; il faut que le potage & le ragoût soient d'un bon goût; jettez le ragoût & le coulis sur le potage, & le servez chaudement.

Potage de Dindonneaux au ris, aux Ecrevisses.

Faites cuire vos dindonneaux de la même maniere que ci-dessus; prenez une poignée de ris, épluchez-le & le lavez à plusieurs eaux; mettez-le égoutter & le faites sécher devant le feu, ensuite mettez-le dans une petite marmite & le mouillez de bon bouillon; faites-le crever à petit feu en le remuant de tems en tems; remettez-y du bouillon à plusieurs fois, passez les queues d'écrevisses avec quelques champignons & truses par tranches dans une casserole avec un peu de lard fondu & mouillez d'un peu de jus de veau. Il faut les mettre mitonner à petit feu, les bien dégraisser & les lier de coulis d'écrevisses; la maniere de le faire est marquée ci-dessus. On fait mitonner les croûtes dans le plat où l'on veut servir le potage; on tire les dindonneaux de la marmite, on les déficelle, on les débarde & on les dresse proprement sur le potage; on met un peu de coulis d'écrevisses dans le ris, il faut qu'il soit d'un bon goût; faites-en un cordon autour du plat, & un petit cordon tout autour des queues d'écrevisses; on passe le reste du coulis & du ragoût dans un tamis clair sur le potage & le servez chaudement.

Potage de Dindonneaux aux roux & aux oignons.

Prenez des dindonneaux, vuidez-les & les troussez proprement; détachez la peau de l'es-

tomac & la farcissez d'une farce faite avec quelques blancs de volaille ou bien avec un morceau de veau, un peu de lard, & une tetine de veau blanchi, assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices; mettez-y quelques champignons, truses, persil, ciboules hachées, trois à quatre jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crême; le tout bien haché ensemble & pilé dans le mortier, farcissez-en vos dindonneaux; arrêtez la peau & les faites blanchir dans l'eau boüillante, il ne faut les y laisser qu'un moment; retirez-les & les empotez dans une marmite pour les faire cuire; prenez des petits oignons, pelez-les & les faites frire dans du sain-doux, jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur, & les retirez ensuite pour les laisser bien égoutter, & les mettre dans une petite marmite avec du boüillon & du jus de veau. Pendant qu'ils cuisent, mettez des croûtes avec de bon boüillon dans le plat où vous voulez servir le potage; tirez les dindonneaux de la marmite, dressez-les proprement sur le potage, & les garnissez d'une bordure d'oignons; passez le bouillon où les oignons ont cuit dans un tamis, versez-le sur le potage avec un jus de veau, & s'il est de bon goût servez-le proprement.

Lorsqu'on veut servir le potage lié, au lieu de jus de veau, on y jette un coulis clair de veau & de jambon par-dessus.

Potage de Dindon à la chicorée.

Faites blanchir dans de l'eau boüillante votre dindon plumé, vuidé & trouſſé proprement; faites-le tremper dans plusieurs eaux tiedes, & les remettez ensuite dans l'eau froide; essuyez-le ensuite & l'épluchez bien; envelopez-le d'une grande barde de lard, & après l'avoir ficelé,

empotez-le dans une marmite avec de bon bouillon & le mettez cuire.

Prenez de la chicorée & la faites blanchir dans de l'eau boüillante ; retirez-la enſuite & la mettez dans de l'eau froide ; preſſez-la, faites-en un paquet que vous mettez dans une petite marmite avec de bon boüillon pour faire cuire ; mitonnez des croûtes de bon boüillon dans un plat ; tirez le dindon de la marmite, ôtez les bardes & la ficelle, & le dreſſez proprement ſur le potage ; faites une bordure autour avec la chicorée, jettez un jus de veau clair deſſus, & ſervez chaudement.

Le potage de dindon au céleri ſe fait de la même maniere.

Pâté de Dindon.

Lardez de gros lard bien aſſaiſonné votre dindon proprement habillé, & après l'avoir battu ſur l'eſtomac, rangez-le ſur une abaiſſe de pâte fine garnie de bon beurre frais, bardes de lard, ſel & poivre ; couvrez votre pâté d'une autre abaiſſe, & quand il eſt cuit ſervez-le pour Entrée.

Pâté de Dindon farci.

Votre dindon apprêté, comme on vient de le dire, & lardé, prenez-en le foie avec du lard cru, perſil, ciboules, fines herbes ; le tout bien haché & bien aſſaiſonné avec truffes, champignons & moëlle, pilez le tout enſemble dans le mortier, farciſſez-en le corps de votre dindon, & gardez un peu de farce pour mettre deſſous ; faites une bonne pâte, dreſſez votre pâté, mettez ce qui vous reſte de farce ſur l'abaiſſe ; arrangez-y votre dindon bien aſſaiſonné, mettez-y une feüille de laurier, couvrez-le de tranches de veau & de bardes de lard, & enſuite de l'autre abaiſſe, & mettez cuire.

Quand il eſt cuit, ôtez les tranches de veau

& bardes de lard ; dégraiſſez-le bien, mettez-y un ragoût de ris de veau, champignons, crêtes, *&c.* (Voyez à l'article *Ris de Veau*, la maniere de le faire,) & ſervez chaudement.

On ſert auſſi ce pâté quand il eſt bien dégraiſſé avec un coulis clair de veau & de jambon ſeulement ſans ragoût. (Voyez au mot *Veau*, la maniere de le faire.)

Pâté de Dindonneaux aux truſes vertes.

Prenez deux dindonneaux bien épluchés & proprement habillés, faites-les refaire & les piquez de gros lard & de jambon, aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines épices, fines herbes, perſil & ciboules hachées.

Pilez dans un mortier leurs foies avec du lard rapé, truſes, perſil & ciboules, ſel, poivre, fines herbes & fines épices ; rempliſſez de cette farce le corps de vos dindonneaux, faites une abaiſſe de l'épaiſſeur d'un pouce, mettez-la ſur une feüille de papier beurré ; dreſſez le pâté de la grandeur de vos dindonneaux ; mettez au fond un peu de lard pilé, ſel, poivre, fines herbes, fines épices ; arrangez-y vos dindonneaux avec mêmes aſſaiſonnemens deſſus que deſſous ; couvrez-les de tranches de veau bien minces comme des fricandeaux de bardes de lard avec un morceau de beurre frais ; couvrez enſuite de l'autre abaiſſe, & mettez cuire au four pendant cinq ou ſix heures.

Faites enſuite un ragoût de truſes qui ne ſoit pas trop lié. (Voyez au mot *Truſes*, la maniere de le faire.)

Quand le pâté eſt cuit, ôtez la feüille de papier de deſſous, découvrez-le, tirez-en les bardes de lard & les tranches de veau, dégraiſſez-le bien, vuidez-y votre ragoût de truſes, & ſervez chaudement pour Entrée.

L'on peut mettre dans ces pâtés des morceaux

de filets de bœufs, de mouton ou bien de veau.

L'on ſert ce même pâté au lieu de truſes, aux huîtres ou bien aux écreviſſes. (Voyez la maniere de faire ces deux ragoûts ſous les articles particuliers, *Huître & Ecreviſſe.*

Pâté de Dindon froid.

Votre dindon proprement habillé, faites-le refaire, piquez-le de gros lard & de jambon aſſaiſonnés de ſel, poivre, fines herbes, fines épices, perſil & ciboules hachées; pilez-en le foie avec une truſe verte hachée & du lard rapé avec un peu de ſel & de poivre; rempliſſez de cette farce le corps de votre dindon.

Faites une abaiſſe de pâte commune, (voyez au mot *Pâte*, la maniere de la faire;) faites-y un lit de lard pilé, aſſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes, fines épices, une feüille de laurier; arrangez-y votre dindon avec des truſes vertes pelées; aſſaiſonnez deſſus comme deſſous, mettez-y du lard pilé, un morceau de beurre frais, garniſſez bien de bardes de lard; couvrez d'une abaiſſe de même pâte, frotez-le d'œuf & faites cuire au four l'eſpace de quatre heures; (faites un trou au milieu de peur qu'il ne creve.)

Quand il eſt cuit, bouchez le trou & le laiſſez refroidir, ôtez le papier de deſſous, ſervez dans un plat ſur une ſerviette blanche pour Entremets.

Autre Pâté de Dindon.

Trouſſez proprement votre dindon & lui caſſez les os; piquez-le de gros lard & de jambon, aſſaiſonnez de fines herbes, perſil, ciboules & épices; rangez-le ſur une abaiſſe de pâte ordinaire avec laurier, beurre frais, bardes de lard & lard pilé avec ſel, poivre, fines herbes & fines épices; ayant couvert & façonné proprement votre pâté, faites-le cuire deux ou trois heures, ſuivant le degré de chaleur.

Ailerons de Dindons à la Deſtrées.

On prend des peaux de poulets, ou de poulardes, c'eſt ce que l'on peut faire quand on dépéce des poulets, ou des poulardes, pour faire des fricaſſées, ou pour tirer des filets. On prend des moules de cuivre faits en ailerons de dindon; on met des peaux deſſus, & on les remplit d'une bonne farce fine, ou des filets de volaille, mis dans un béchamel, envelopés avec les peaux, & colés avec de l'œuf battu; on les fait cuire au four un quart d'heure; quand ils ſont cuits à propos, & de belle couleur, on les ôte des moules, il faut prendre garde de leur conſerver la forme d'ailerons, en les mettant dans le plat, qu'on doit ſervir avec une ſauſſe au vin de champagne.

Ailerons à la Staniſlas.

Prenez des ailerons de dindons ou de poulardes bien échaudés, paſſez-les avec des truſes, champignons, ris de veau, un bouquet, deux pains de beurre de Vanvre, ou autre en même quantité, mouillez avec un demi verre de vin de Champagne, un peu de réduction, du bouillon, deux cuillerées de coulis; faites cuire le ragoût à petit feu, dégraiſſez-le. Quand il eſt cuit, & aſſaiſonné de bon goût, dreſſez le ragoût dans le plat ſans la ſauſſe, ayez des cornichons coupés en long, & blanchis, bien égouttés ſur un tamis, faites-les échauffer dans la ſauſſe. Mettez les autour du ragoût en cordon; ſervez la ſauſſe par-deſſus.

Ailerons de dindons au blanc.

Prenez dix ou douze ailerons, échaudez-les, faites-les blanchir, parez-les des bouts, mettez-les dans une caſſerole, avec un morceau de beurre, une tranche de jambon, des champignons coupés en dés, un bouquet; paſſez-les, & les ſingez, aſſaiſſonnez de bon goût, faites les cui-

re à petit feu, Degraiſſez-les, liez-les de crême & de jaunes d'œuf, & les ſervez avec un jus de citron.

Ailerons de dindon en crépine.

Prenez dix à douze ailerons; faites-les blanchir, parez-les, & faites-les cuire dans une bonne braiſe, retirez-les, & les mettez refroidir; ayez une farce faite avec blanc de volaille cuite, lard & graiſſe de bœuf blanchie, ſel, poivre perſil, ciboules & champignons, le tout haché, liez de cinq jaunes d'œufs. Farciſſez-en les ailerons tout autour, & les envelopez d'un morceau de crépine, que vous faites tenir avec de l'œuf battu. Pannez-les & les faites cuire de belle couleur, pour les ſervir garnies de perſil frit, Ou bien on les fait griller & on les ſert avec une eſſence claire.

Ailerons de dindon au vin de Champagne.

Mettez des ailerons dans une caſſerole avec des bouquets de fines herbes, une tranche de jambon, une cuillerée de bon boüillon; faites cuire les ailerons à très-petit feu, à moitié de la cuiſſon, mettez-y une demi-bouteille de vin de Champagne, après l'avoir fait boüillir & écumer. Quand les ailerons ſont preſque cuits, mettez-y du coulis pour lier la ſauſſe, dégraiſſez la bien; goutez la pour voir ſi elle eſt de bon goût; Il faut que la ſauſſe ſoit claire & courte, & on ſert deſſus les aîlerons

Ailerons de dindon à la ſainte menehoud.

Blanchiſſez vos ailerons, parez-les, & les faites cuire dans une bonne braiſe, retirez-les & les trempez dans des œufs battus, pannez-les & les trempez dans de la graiſſe, repannez-les, & les faites griller, de belle couleur, pour les ſervir avec une eſſence, ou une remoulade.

Ailerons de dindon aux petits pois.

Faites blanchir huit ailerons, parez les, met-

tez-les dans une casserole avec une tranche de jambon, un bouquet de fines herbes, du bon boüillon; faites boüillir les ailerons, & à moitié de la cuisson mettez-y un litron de petits pois, un morceau de beurre, gros comme un œuf, un peu de coulis, un peu de jus. Quand ils sont cuits, dégraissez le ragoût, & l'assaisonnez à propos avec un peu de sel; on y peut mettre gros comme une noix de sucre.

Ailerons au Parmesan.

Mettez dix ailerons dans une casserole, après l'avoir foncée de veau & de jambon, un bouquet, du lard fondu; couvrez les ailerons de bardes de lard, faites-les cuire sur la cendre chaude, retirez-les ensuite; dégraissez bien la sausse où ils sont cuits: mettez-y un peu de coulis, & la passez au tamis, prenez ensuite le plat où vous devez servir; mettez-y un peu de cette sausse au fond, par-dessus du parmesan rapé, dressez par-dessus les ailerons, prenez ensuite le reste de la sausse, mettez-la par-tout dessus les ailerons, & couvrez de parmesan. Mettez de plus votre plat sur un fourneau, pour le faire un peu attacher, & glacez le dessus avec une pelle rouge.

Ailerons de dindon aux navets.

Echaudez douze ailerons, faites-les blanchir, & cuire dans une bonne braise avec lard, racines, oignons, boüillon, un bouquet, une moitié de citron coupé en tranches. Qand les ailerons sont cuits, vous les servez avec un ragoût de navets, que vous prenez des navets, que vous tournez en façon d'amandes, vous les faites blanchir & cuire, moitié jus, moitié boüillon; mettez-les après dans une bonne essence, & servez dessus les ailerons.

Ailerons de dindon aux huîtres.

Faites blanchir dix ailerons, parez-les, fon-

cez

ez une casserole de veau & de jambon, mettez les ailerons dessus un bouquet de fines herbes, sel, poivre, couvrez de bardes de lard, mouillez d'un peu de bouillon, faites-les cuire à la braise, retirez ensuite les ailerons; quand ils sont cuits, dégraissez la braise, où ils sont cuits; que la sausse soit courte, passez-la au tamis, & la mettez dans le ragoût d'huitres, comme il est marqué aux dindons en ballons aux huitres; servez dessus les ailerons.

Ailerons de dindon frits.

Faites cuire dix ailerons dans une bonne braise bien nourrie, qu'elle soit un peu de haut goût; mettez-les après refroidir, trempez-les dans des œufs battus, pannez-les, & les faites cuire de belle couleur, & les servez garnis de persil frit.

Ailerons de dindon à l'essence.

Prenez douze ailerons échaudés, piquez-les, faites-les blanchir, & les mettez cuire avec du bouillon, une tranche de jambon, un bouquet, quelques champignons entiers, faites-les cuire, & les faites glacer, comme un fricandeau, & les finissez de même.

Ailerons aux Ecrevisses.

Prenez une casserole que vous foncez de veau & de jambon, mettez dessus huit ailerons, & huit belles écrevisses; assaisonnez de sel, poivre, lard fondu, couvrez de bardes de lard, un bouquet de fines herbes, une pointe d'ail, sel, poivre très-peu, faites-les cuire sur la cendre chaude, retirez après les ailerons & les écrevisses, que vous dressez sur un plat. Mettez du coulis dans votre braise, dégraissez-le bien sur le feu, passez-le au tamis & le servez sur les ailerons avec un jus de citron.

Ailerons de dindon à l'Espagnole.

Faites blanchir, & ensuite cuire vos ailerons dans une braise; comme ci-dessus: servez les

avec une sauſſe à l'Eſpagnole ; mettez dans une caſſerole des tranches de veau & de jambon, quelques racines, oignons ; faites ſuer & glacer ; mouillez avec de bon boüillon, une demi-bouteille de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile, de la coriandre, une gouſſe d'ail. Faites boüillir long-tems, ne dégraiſſez qu'à la fin : quand la ſauſſe eſt aſſez réduite, paſſez-la au tamis, & ſervez deſſus les ailerons.

Autre façon à l'Eſpagnole.

Foncez une caſſerole de tranches de veau & de jambon, & mettez deſſus les ailerons ; après les avoir blanchis & parés, mettez par-deſſus de l'huile, ſel, champignons ; couvrez de bardes de lard, un bouquet, & faites cuire à la braiſe. Quand ils ſont à moitié de la cuiſſon, mettez-y une demi-bouteille de vin de Champagne ; après l'avoir fait boüillir & écumé, une gouſſe d'ail, de la coriandre, du coulis, finiſſez de cuire les ailerons. Quand ils le ſont, il faut dégraiſſer, & faire réduire la ſauſſe, de façon qu'elle ne ſoit pas trop claire. Retirez les ailerons, paſſez la ſauſſe au tamis, & ſervez ſur les ailerons.

Ailerons au four aux petits oignons.

Foncez une caſſerole de tranches de veau blanchies, mettez deſſus vos ailerons blanchis ; couvrez de bardes de lard, ajoutez un bouquet, mouillez de boüillon, aſſaiſonnez de ſel & gros poivre ; à moitié de cuiſſon, mettez-y de petits oignons blancs blanchis à l'eau boüillante. Quand le tout eſt cuit, retirez les ailerons & les oignons, paſſez la ſauſſe au tamis, faites-la lier ſur le feu avec un blond de veau & de jaunes d'œufs ; mettez-en une partie dans un plat, de la mie de pain & du parmeſan rapé par-deſſus, enſuite les ailerons, avec les oignons ; arroſez du reſte de la ſauſſe, pannez de mie de pain &

de parmesan, faites prendre couleur au four, égouttez la graisse & servez à courte sausse.

Ailerons de dindon en fricassée de Poulets.

Mettez dans une casserole vos ailerons échaudés & blanchis avec bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, clous, champignons Le tout passé sur le feu, mettez-y une pincée de farine, mouillez de bouillon & de vin blanc, assaisonnez de sel & gros poivre, faites cuire à petit feu. Quand ils sont cuits, la sausse réduite, liez avec des jaunes d'œufs & de la crême, un filet de vinaigre blanc en servant.

On a vu au commencement de cet article les qualités & les propriétés de la chair de dindon; cet aliment très sain par lui-même, de quelque maniere qu'on l'apprête ne peut produire de mauvais effets que par l'excès des assaisonnemens.

DISSECTION des viandes. L'art de couper proprement les viandes est une chose si nécessaire que nous ne saurions nous dispenser d'en dire ici deux mots, en faveur de ceux qui sont obligés de servir à table.

Bœuf bouilli & rôti.

La culotte se coupe en travers & dans le milieu, la viande qui est auprès des os de la queuë est la plus fine.

La charbonnée se coupe en morceaux minces & en travers.

La poitrine se coupe près du tendron, & en travers.

Le paleron se coupe comme la charbonnée.

Pour l'aloyau après avoir ôté une peau dure & nerveuse qui se trouve au dessus du filet, vous coupez le filet par tranches minces & en travers. La viande qui est de l'autre côté de l'os se coupe de même.

La tranche & le gite se coupent en travers.

Toutes les langues ainſi que celle de bœuf ſe coupent en travers & par tranches : du côté du gros bout ſont les morceaux les plus tendres.

Le trumeau dont la chair eſt pleine de cartilages & courte doit être bien cuit, & ſe ſert à la cuiller.

Mouton.

Le ros de biff & le gigot de mouton ſe coupent en travers juſqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet. Le morceau le plus délicat que vous coupez en travers & en tranches ſe trouve du côté du nerf que l'on appelle la ſouſnoix extérieure. Le côté de la queuë ſur la croupe ſe coupe par aiguillettes & ſe ſert pour un morceau délicat.

Le carré ſe ſert par côtelettes.

L'épaule ſe coupe par tranches deſſus & deſſous.

La poitrine ; après avoir enlevé la peau qui eſt ſur les tendrons vous la coupez par côtes en prenant les endroits où le couteau ne réſiſte pas en tirant du côté des tendrons.

Le chevreau & l'agneau ſe diſſequent de la même façon.

Veau.

La longe. Vous coupez le filet par petites tranches en travers, & enſuite le rognon par morceaux pour le ſervir à ceux qui l'aiment. Sous le rognon dans l'intérieur de la longe ſe trouve un petit filet très délicat.

Le quaſi ſe coupe par petits morceaux avec ſes petits os, les jointures en ſont marquées

Le cuiſſeau. Dans le cuiſſeau rôti il n'y a que les noix de tendres, celle de deſſous eſt la plus eſtimée.

La poitrine ; après avoir découvert les tendrons d'une peau charnuë qui les couvre ſe coupe en travers, pour ſéparer les côtes d'avec les

tendrons, ce que vous ferez aisément en prenant l'endroit du côté du tendron où le couteau ne résiste pas, & ensuite coupez par petits morceaux.

Le carré se coupe par côtelettes en prenant bien le joint, ou en filet comme la longe.

L'épaule se coupe dessus & dessous par tranches; au dessous de l'épaule sur la gauche se trouve une petite noix envelopée de graisse que l'on sert comme un morceau délicat.

Dans la tête de veau les morceaux les plus estimés sont les yeux, les oreilles, la cervelle. Coupez ensuite la langue par morceau, ensuite les bajoues.

Le chevreuil & le dain se servent & se coupent comme le veau.

Cochon.

La hure se coupe du côté des oreilles jusqu'aux bajoues, le chignon se sert après par petites tranches minces.

Le carré, le filet, l'échinée se coupent par petites tranches minces & en travers.

Le jambon se coupe par petites tranches en travers & toujours du maigre avec du gras

Le sanglier se coupe & se sert comme le cochon.

Marcassin & cochon de lait.

Vous coupez la tête, les deux oreilles, & séparez la tête en deux, ensuite vous coupez l'épaule gauche, la cuisse gauche, l'épaule droite & la cuisse droite; vous levez après la peau pour la servir toute croquante; les jambes, les côtes, les morceaux près du cou sont des endroits très-délicats. L'épine du dos se coupe en deux, le côté des côtes qui y est attaché se sert par petits morceaux.

Volaille & gibier.

Les morceaux les plus honnêtes à présentez

ſont les ailes, enſuite les blancs pour la volaille rôtie; pour celle qui eſt bouillie, les cuiſſes ſe préſentent les premieres.

La diſſection ſe fait en prenant l'aile de la main gauche, ou plutôt avec une fourchette; prenez le couteau de la main droite pour couper la jointure de l'aile qui cede aiſément; vous levez enſuite la cuiſſe du même côté en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure. La même opération ſe pratique de l'autre côté; vous coupez enſuite l'eſtomac, la carcaſſe & le croupion en deux.

On diſſéque de même les poulets, les poulardes, les faiſans, les perdrix les beccaſſes; les morceaux les plus délicats du faiſan ſont les blancs de l'eſtomac & les cuiſſes; dans la beccaſſe, la cuiſſe eſt la plus eſtimée.

Le pigeon quand il eſt gros ſe peut couper comme la viande blanche; quand il eſt moyen, il ſe coupe en deux par le dos, en faiſant tenir le croupion avec les deux cuiſſes, ou bien en deux morceaux en travers.

L'oiſeau de riviere & le canard ſe coupent ſur l'eſtomac par filets; on leve enſuite les ailes, les cuiſſes & la carcaſſe.

Dans les lapreaux le plus eſtimé eſt le filet; on commence à le fendre depuis le cou en deſcendant le long de l'épine du dos, après qu'il eſt levé vous le coupez par morceaux en travers; les petits filets du dedans ſont excellens.

Les levreaux ſe coupent & ſe ſervent de la façon que les lapreaux.

DORURE. Pour donner de la couleur à la pâtiſſerie, pour la faire, battez enſemble des jaunes d'œufs & des blancs comme pour faire une omelette; ſi vous voulez que la dorure ſoit forte, il ſuffit de délayer un blanc d'œuf avec deux ou trois jaunes. Si vous voulez que la do-

rure ſoit pâle, vous ne prendrez que le jaune des œufs que vous délayerez avec un peu d'eau.

Pour employer la dorure, moüillez-en une plume, ou une petite broſſe douce, ou un balet de plume ou de ſoie de porc & dorez votre pâtiſſerie.

En carême, quand on ne peut pas ſe ſervir d'œufs on ſe ſert de ſafran, ou de fleur de ſouci, ou d'œufs de brochet.

E.

EAU, *Aqua*. La meilleure eau eſt celle qui n'a point de ſaveur, qui ne croupit point, comme celle des lacs ou des étangs, & qui n'eſt point chargée ou corrompuë comme celle des marais ou des lieux bas qui ſont entierement à l'abri des vents. On fait encore plus de cas de l'eau de fontaine, dont la ſource eſt vive que des autres. Les eaux les plus ſalubres après celles-ci, ſont les eaux de riviere, ſi elles ſont pures, ſi elles ne reçoivent point la décharge des égoûts publics, & ſi des foſſés ou des cloaques n'y portent point les ordures des villes.

Il ne faut point boire des eaux de rivieres froides, glacées ou enflées par des neiges fonduës, non plus que de celles qui ſont bourbeuſes, dont le lit eſt parſemé de foſſes profondes & limoneuſes, ou qui coulent aux environs de quelques fontaines chaudes.

La meilleure eau eſt celle qui s'échauffe promptement, qui ſe refroidit de même, qui n'a aucune qualité ſenſible ni à l'odorat ni au goût, & dans laquelle les légumes ſe cuiſent facilement & promptement.

L'eau de citerne, dit M. Andry, eſt la meilleure de toutes, parce que c'eſt une eau ſubtile

& délicate qui en s'élevant en l'air, a perdu ce qu'elle avoit de groſſier & de terreſtre, ſurtout quand la citerne d'où on l'a tire a été remplie dans l'été & dans l'automne, parce qu'alors le nitre de l'air n'eſt pas ſi groſſier que dans les autres ſaiſons, & conſéquemment les eaux ſont meilleures, ce qui eſt généralement conforme à l'expérience.

L'eau de riviere eſt meilleure que l'eau de puits, parce que celle-là ſe ſubtiliſe en roulant & s'affine davantage. Celle d'étang eſt très-mauvaiſe par une raiſon contraire.

L'eau conſervée quelque tems eſt meilleure que celle qui vient d'être puiſée, parce que par le repos elle ſe décharge de ſes parties terreſtres.

Les vaiſſeaux les plus propres pour conſerver l'eau, ſont ceux de verre, de terre & de bois; mais ceux de bois ſont moins ſains, parce que l'eau en diſſout les parties ligneuſes & ſalines qui la corrompent en peu de tems.

Quand on eſt obligé de boire des eaux de riviere fournies par des glaces & par des neiges fonduës, on doit avoir grand ſoin de les filtrer avant de s'en ſervir, ou d'en corriger la mauvaiſe qualité par un peu de vin, quand même on ne ſeroit accoutumé à boire que de l'eau.

L'eau de fontaine & celle de puits ſont ordinairement claires, pures & nettes, parce qu'ayant été filtrées au travers des terres, elles ſe ſont dépurées & débarraſſées des parties groſſieres qu'elles pouvoient contenir, & qui empêchoient leur limpidité. Ces eaux ont différentes vertus ſuivant les différentes altérations qu'elles ont ſubies dans les terres où elles ont paſſé. Les unes telles que celles dont nous nous ſervons, ont toutes les qualités d'une eau ſalutaire; les autres en paſſant entre des pierres

très-froides, deviennent crues & se chargent de certaines parties qui les rendent condensantes, propres à exciter des coagulations, des obstructions.

L'eau convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempérament, cependant en plus grande quantité aux bilieux & aux mélancoliques, qu'aux phlegmatiques & aux sanguins.

La qualité propre de l'eau est de délayer, de détremper, de dissoudre; conséquemment l'usage modéré en est salutaire, puisque la plupart des maladies qui troublent l'économie du corps ne viennent que de coagulation & d'obstruction.

L'eau délaye le sang & toutes les liqueurs; elle en adoucit l'acreté, elle en prévient ou calme l'effervescence & conserve par ce moyen le baume du sang qui se dissiperoit; elle entretient les parties simples & pliantes, ou les rend telles quand elles ont perdu leur souplesse; elle dégage les esprits trop concentrés, elle sert de véhicule aux alimens solides, elle aide à l'action de la salive sur les alimens, & contribue par conséquent d'une maniere considérable à la digestion.

Que le détail de tant d'effets salutaires produits par l'eau, ne fasse pas conclure, comme ont fait quelques auteurs, que l'on en peut boire avec excès, & que l'on en doit faire son unique boisson; on n'en doit attendre de grands avantages, qu'autant qu'on en boit avec modération.

L'eau délaye le sang, mais elle pourroit le délayer avec excès; il faut donc en boire avec mesure; elle prévient ou calme l'effervescence des humeurs, mais elle peut les trop rallentir; elle entretient les parties souples, mais elle peut aussi les relâcher; elle dissout les sels, mais elle peut les noyer; elle dévelope le levain de la salive, mais elle peut l'affoiblir; elle dégage

les esprits trop concentrés, mais elle peut les absorber après les avoir dégagés. Quand ils sont peu abondans l'eau pesante de sa nature les éteint, si on n'a soin de l'animer par le mélange de quelque liqueur spiritueuse, du vin par exemple qui en empeche la trop grande pesanteur.

Outre cela l'eau pure, comme toutes les nourritures trop aqueuses, quand on en fait un trop grand usage, diminue le ressort des organes, relâche la tissure des parties de notre corps; alors le cœur & les arteres battent avec moins de force, les sécrétions se font plus difficilement, la transpiration est imparfaite, & c'est par la transpiration que s'entretient principalement la santé.

Les vieillards & tous ceux dont l'estomac trop foible a peine à digérer, doivent craindre le trop grand usage de l'eau pure; elle est bien moins balsamique que le vin, la biere & le cidre, & par conséquent bien moins capable de réparer ce suc nourricier; cette seve, qui faute d'une digestion suffisante, commence à manquer dans la vieillesse, & dont le défaut fait le déséchement du corps.

L'eau buë en quantité n'est pas moins nuisible aux bilieux; l'eau dissout bien les sels, mais elle ne dissout point les soufres; la bile est un soufre, l'eau ne fait donc qu'entraîner & dissoudre les sels mêlés dans la bile, c'est-à-dire, qu'en la dépoüillant de ses sels, elle la rend plus bile qu'elle n'étoit.

Si on boit de l'eau pure quand on a la bouche amère, l'amertume augmente, un peu de vin la dissipe.

Enfin les parties de l'eau sont extrêmement pesantes, & si quelque substance légere comme le vin, ne les souleve, elles demeurent couchées les unes sur les autres, elles flottent dans

l'eſtomac & dans les autres parties du corps, où elles ne peuvent que ſurcharger les vaiſſeaux, relâcher les fibres des organes, énerver la force des levains, & produire beaucoup de déſordres.

On ſçait par expérience que l'eau où l'on a mêlé un peu de vin, s'évapore plus vîte que l'eau pure.

Il faut donc corriger l'eau par le mélange du vin, mais il faut ſe tenir dans de juſtes bornes; car ſi l'eau a beſoin d'être ordinairement animée par un peu de vin, le vin a toujours beſoin d'être tempéré par beaucoup d'eau. Voyez l'article *Vin*.

La qualité de l'eau eſt auſſi bien ſouvent pernicieuſe; car ſi elle eſt trop froide, elle pourra congeler les liqueurs & arrêter leurs cours: nous parlerons dans un moment de l'eau à la glace

Enfin ſuivant les différentes altérations que l'eau aura ſubi dans les terres où elle aura paſſé, & ſuivant les principes différens dont elle ſe ſera chargée dans ces mêmes terres, elle pourra altérer différemment les humeurs, & cauſer pluſieurs ſortes de maladies.

Comme rien n'eſt plus ordinaire aujourd'hui que de boire à la glace, il ne ſera pas hors de propos d'en dire ici deux mots, pour faire connoître le peu d'avantage & le grand nombre d'inconvéniens qui réſultent de cet uſage.

L'eau dans ſon état naturel eſt compoſée de parties molles, pliantes & flexibles; diſpoſition qui la rend capable de produire pluſieurs bons effets, comme nous l'avons remarqué; mais les parties de la neige & de la glace fonduës, ſont roides, dures & inflexibles, ce qui fait qu'Hipocrate en condamne fort l'uſage, & prétend que les eaux qui ſe font avec la glace & la

neige, ſont pernicieuſes, & ne reviennent jamais dans leur premier état.

Ces parties roides, dures & groſſieres choquent rudement les fibres des parties ſolides, empêchent la coction, bleſſent l'eſtomac, excitent des vents & des crudités, provoquent la toux, incommodent la poitrine, congelent les liqueurs, accablent les eſprits, *&c.*

Il eſt vrai que l'uſage de la glace peut être quelquefois convenable dans certains pays & à de certains tempéramens; mais en général on peut condamner cet uſage comme pernicieux dans un climat auſſi tempéré que le nôtre, parce qu'ordinairement il produit plus de mauvais effets que de bons.

Il eſt toujours dangereux d'échauffer, de refroidir ou d'émouvoir tout d'un coup le corps, parce que tout ce qui eſt exceſſif eſt ennemi de la nature; ces liqueurs exceſſivement froides à force de tremper dans la glace, renduës encore plus froides, s'il étoit poſſible, par la glace même que l'on jette dedans, buës avec profuſion dans les grandes chaleurs de l'été, jettent dans un inſtant le corps dans un état bien oppoſé à celui où il étoit auparavant, & font ſouvent naître des maladies mortelles par leur extrême malignité.

A la bonne heure que dans les pays chauds, l'uſage de la glace ſoit ſalutaire, parce que l'air y étant exceſſivement échauffé par l'ardeur du ſoleil, les corps ont beſoin d'une liqueur qui puiſſe arrêter le mouvement impétueux de leurs humeurs, & les rendre d'une conſiſtance un peu plus épaiſſe; mais chez nous les humeurs n'étant pas dans un mouvement auſſi rapide & auſſi tumultueux, elles donnent plus de priſe à l'action de la glace qui les peut congeler bien plus aiſément.

De plus comme nous vivons dans un air plus tempéré, nous n'avons besoin que d'alimens tempérés qui entretiennent nos liqueurs dans une juste fluidité ; car si elles devenoient trop grossieres ou trop tenuës, elles pourroient causer différentes maladies

L'eau de la Seine dont on se sert principalement à Paris, contient un peu de sel qui la rend laxative & émolliente. Les Provinciaux nouvellement arrivés à Paris, s'apperçoivent assez de cet effet.

J'ai pesé de l'eau de la Seine duns un aréometre très-exact, dit M. Lemery, & elle m'y a paru aussi légere qu'aucune eau de fontaine, quelque claire & limpide qu'elle fût.

EAUX. On appelle ainsi certaines liqueurs faites avec des fleurs ou des fruits ; on s'en sert pour se rafraîchir, ou pour aider à la digestion selon leurs différentes propriétés.

Eau cordiale.

Faites infuser une demi-livre de belles cerises sans queuës dans une pinte d'eau-de-vie avec une demi-livre de sucre, un gros de canelle & autant de clous de girofle ; exposez au soleil la bouteille bien bouchée avec un bouchon de liege & du parchemin moüillé ; renversez-la de tems en tems pour bien mêler le marc ; laissez ensuite clarifier la liqueur pour vous en servir au besoin.

Cette liqueur prise à jeun est bonne contre le mauvais air, pour les indigestions, crudités d'estomac & coliques causées par le froid.

Il y a plusieurs liqueurs de cette espece qu'on trouvera sous les noms particuliers.

EAU DE VIOLETTES, voyez *Violette.*

EAU DE JASMIN, voyez *Jasmin.*

EAU DE FLEURS D'ORANGE, voyez *Orange.*

EAU DE ROSES MUSCATES, voyez *Rose.*
EAU DE FRAMBOISES, voyez *Framboise.*
EAU DE FRAISES, voyez *Fraise.*
EAU DE CERISES, voyez *Cerise.*
EAU DE GROSEILLES ROUGES, voyez *Groseille.*
EAU D'ABRICOTS, voyez *Abricot.*
EAU DE CANELLE, voyez *Canelle.*
EAU DE CORIANDES, voyez *Coriande.*
EAU D'ANIS, voyez *Anis.*
EAU DE CITRONS, voyez *Citron.*
EAU D'ORANGES, voyez *Orange.*

Eau clairette.

Choisissez des lies de bon vin qui ne soient point éventées, remplissez-en la moitié d'une cucurbite de cuivre ; ajoutez-y de la canelle, du macis & du sucre, laissez infuser le tout pendant vingt-quatre heures ; coupez votre cucurbite de son chapiteau, & après y avoir adapté le récipient, lutez bien les jointures avec de la vessie mouillée, & distilez votre liqueur à petit feu ; cette liqueur est très-agréable.

Il y a encore des eaux de senteurs, mais dont le détail seroit ici déplacé.

ECAILLER LE POISSON, *Desquammare*, lui ôter l'écaille quand on veut l'apprêter.

On n'écaille point le poisson qu'on met au court bouillon.

ECHALOTTE, *Cepa Ascalonia.* Racine d'une espece d'oignon, bulbeuse, oblongue, ayant l'odeur & le goût de l'ail, mais moins fort ; parce que ses sels sont moins âcres & un peu plus embarrassés par des parties rameuses.

On doit choisir l'échalote petite, rouge, un peu dure & la moins âcre qu'il se pourra.

Elle contient médiocrement d'huile & beaucoup de sel essentiel.

Elle a ses bonnes & ses mauvaises qualités, elle excite l'appétit, elle fortifie l'estomac, elle

aide à la digeſtion pourvu qu'on en uſe modérément.

D'un autre côté elle eſt remplie d'un ſel acide, volatil, ſujet à enflammer la maſſe du ſang, & à cauſer des maux de tête.

Cet aſſaiſonnement peut être bon aux vieillards & aux tempéramens phlegmatiques, & à ceux dont l'eſtomac digére difficilement; mais les jeunes gens & ceux qui ſont d'un tempérament ſec, en doivent éviter le fréquent uſage.

ECHAUDE', *Cruſtulum bicorne.* Gâteau fait en corne de triangle. On fait des échaudés de différentes façons.

Echaudés au beurre.

Prenez un litron de fleur de farine que vous mettrez ſur une table bien nette; faites un trou au milieu & y mettez environ un demi-verre de bierre, ou bien gros comme un œuf de pigeon de levain; détrempez & paîtriſſez bien le tout enſemble juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en une pâte molle que vous ramaſſerez en petit pain, afin qu'elle fermente promptement; en été un demi-quart d'heure ſuffit; dans une autre ſaiſon il faut plus de tems.

Tandis que ce levain fermente, détrempez à l'ordinaire un quart de fleur de farine avec une livre de beurre frais ramolli entre les mains avant de l'employer, & du ſel menu ce qu'il en faut; paîtriſſez le tout enſemble & formez une pâte paîtrie à demi; prenez alors votre levain, incorporez le avec la pâte & achevez de paîtrir; coupez enſuite votre pâte en échaudés.

Ayez de l'eau ſur le feu, quand elle eſt prête à bouillir, jettez-y vos échaudés & les y laiſſez juſqu'à ce qu'ils montent ſur l'eau; ôtez-les alors avec une écumoire quand ils ſont rafer-

mis, mettez-les refroidir sur un clayon, & ensuite cuire au four

Si vos échaudés n'y prennent pas assez couleur faites un petit feu clair à un des côtés du four, afin que la voute en renvoie la chaleur sur les échaudés.

Echaudés au sel.

La pâte se fait comme la précédente, excepté le beurre qui n'y entre point.

Echaudés au sel grillés.

Fendez-les en deux par le milieu; marinez-les avec de l'huile, peu de sel & gros poivre; marinés, mettez-les griller sur un petit feu, prenez garde de les bruler; dressez-les sur un plat, arrosez les d'un peu d'huile & servez pour un plat de rôt à colation.

Echaudés glacés.

Prenez des échaudés au sel un peu gros, coupez-les par la moitié entre les deux croûtes & les mettez tremper dans du lait avec du sucre, à proportion de ce que vous avez d'échaudés; couvrez-les & les mettez sur la cendre chaude pendant quatre ou cinq heures sans les faire boüillir; après cela tirez-les du lait & les mettez égoutter, & faites frire dans du sain-doux, ou bien dans de l'huile; quand ils sont frits & bien colorés, tirez-les proprement avec une écumoire, poudrez-les de sucre & les glacez avec la pelle rouge, d'un côté dabord, puis de l'autre & servez chaudement.

Echaudés aux œufs.

Dans un boisseau de farine mettez demi-livre de sel, un cent d'œufs, plus ou moins, autant que la pâte en pourra boire pour en être bien imbibée, & cinq livres de beurre frais; froissez le tout ensemble douze tours, & après avoir bien manié le beurre avec les œufs, laissez reposer la pâte jusqu'au lendemain matin que vous

taillerez

taillerez la pâte par morceaux que vous moulerez avec la main en petits pains, & que vous étendrez ensuite pour les former en échaudés.

Faites ensuite chauffer de l'eau dans un chaudron, & quand elle est prête à boüillir, jettez-y vos échaudés & les y laissez jusqu'à ce qu'ils viennent dessus sans les faire boüillir; quand ils sont fermes retirez-les & les jettez à mesure dans de l'eau fraiche, d'où les ayant retirés, vous les mettrez égoutter sur un clayon, puis vous les mettrez au four qui ne doit pas être aussi chaud que pour les autres.

Après avoir rétiré vos échaudés de l'eau fraîche, vous pouvez les garder à la cave pendant deux ou trois jours sans les faire cuire.

ECHINE'E, *Dorsi spina*. Piece de chair d'un cochon qui se coupe sur le dos. On mange l'échinée aux pois, c'est un bon ragoût.

ECLANCHE, *coxa vervecina*, partie charnuë du mouton qui tient aux quartiers de derriere, on l'appelle communément gigot. Les meilleures éclanches sont celles qui ont le manche court.

Eclanche de mouton à la broche.

Personne n'ignore la maniere de mettre une éclanche à la broche, il faut seulement avoir soin de ne la pas faire trop cuire.

Eclanche à la chicorée

Faites-la rôtir, & prenez garde qu'elle ne soit trop cuite; pendant qu'elle cuit faites un ragoût de chicorée. (Voyez au mot *Chicorée*, la maniere de faire ce ragoût.) Le tout bien assaisonné & cuit de même, servez votre éclanche, votre chicorée par-dessous.

Eclanche aux concombres.

Pendant que l'éclanche cuit à la broche, faites un ragoût de concombres. (Voyez au mot *Concombre*, la maniere de le faire.) Vos con-

combres étant cuits, dreſſez-les dans un plat, l'éclanche deſſus, & ſervez chaudement.

Si vous ne voulez pas ſervir l'éclanche entiere, vous pouvez la couper par tranches bien minces, & les mettre dans le ragoût, prenant garde qu'ils ne bouillent pas enſemble & que la ſauſſe ne ſoit ni trop liée, ni trop liquide.

Eclanche à la ſauſſe robert.

On peut encore ſervir une éclanche rôtie à la broche avec une ſauſſe robert par-deſſus, dans laquelle il entre des capres & des anchois. (Voyez au mot *Sauſſe* la maniere de la faire.)

Eclanche farcie.

Faites cuire une éclanche à la broche; quand elle eſt cuite, ôtez-en toute la viande de façon qu'il n'y reſte que les os attachés enſemble; dégraiſſez cette chair & la hachez bien menu avec du lard blanchi, graiſſe ou moëlle de bœuf, fines herbes, ciboules, perſil, ſel, poivre, un peu de tetine de veau, une mie de pain trempée dans de la crême, ou dans de bon bouillon, & trois ou quatre jaunes d'œufs. Hachez bien le tout enſemble & pilez dans un mortier.

Mettez l'os dans un plat arrangé de façon que le petit bout de l'éclanche paroiſſe. Arrangez tout autour votre hachis de maniere que cela reſſemble à une éclanche; faites un creux au milieu & le rempliſſez d'un ragoût de toutes ſortes de garniture, comme ris de veau, champignons & choſes ſemblables, bien cuit & bien aſſaiſonné, & couvrez ce ragoût de votre godiveau.

Cela fait, pannez votre éclanche & la mettez au four pour lui faire prendre couleur. Quand elle eſt bien colorée, tirez-la du four, ôtez-en la graiſſe qui eſt autour du plat, ou ſi vous l'avez miſe au four dans une tourtiere,

coulez-la adroitement dans un plat, & ſervez avec un jus de citron, ou bien un peu de bon coulis que vous mettez par une petite ouverture faite par-deſſus.

Eclanche de mouton farcie à la Crême.

Vous la faites cuire & la deſoſſez comme on vient de le dire; prenez-en de même la chair & la hachez avec un morceau de veau, de la panne, un morceau de lard, de la graiſſe de bœuf, ciboule, & perſil haché, deux ou trois rocamboles, un peu de baſilic, le tout bien haché & aſſaiſonné de ſel, poivre, fines épices, & un peu de coriandre; melez & battez le tout dans un mortier avec crême, jaunes d'œufs & mie de pain; le tout bien battu, farciſſez-en votre os, comme on l'a dit, façonné en forme d'éclanche; frottez-la de blanc d'œuf & de mie de pain par-deſſus, & faites cuire au four avec des bardes de lard au fond de la tourtiere: il faut que la farce ait un peu de corps, afin qu'elle ne ſe rompe point au four.

Etant cuite dégraiſſez-la, & la dreſſez comme nous l'avons dit, garnie de petits pâtés, côtelettes de veau farcies, poulets marinés, ou autre garniture convenable.

Vous pouvez en la ſervant y mettre un ragoût de petits pigeons, ou de cailles ou d'ortolans.

Eclanche de mouton farcie dans ſa peau.

Pour cela commencez par l'ôter du côté du manche, ôtez-en la chair, comme aux précédentes, faites-en un hachis avec champignons, trufes, foies gras, ris de veau, & autres bons aſſaiſonnemens; empliſſez la peau de ce hachis, & l'accommodez autour des os en guiſe d'éclanche, puis la mettez cuire au four, étant cui-

te & bien colorée ſervez chaudement garnie comme vous voudrez.

Eclanche de mouton à la Royale.

Choiſiſſez une éclanche mortifiée, ôtez la graiſſe, la chair & la peau d'autour du manche, battez bien le reſte, & la piquez de gros lardons bien aſſaiſonnés, & de jambon; vous pouvez larder de même quelque morceau de cuiſſe de bœuf ou de veau; farinez enſuite l'éclanche & les tranches de bœuf; paſſez le tout au ſaindoux pour lui faire prendre couleur.

Cela fait empotez votre éclanche avec fines herbes, oignons piqués de clous, bon boüillon; couvrez le pot, & laiſſez cuire longtems.

Quand elle eſt cuite, faites un ragoût de champignons, truſes, culs d'artichaux, pointes d'aſperges, ris de veau, le tout bien paſſé & aſſaiſonné avec un coulis roux.

Tirez votre éclanche du pot, dreſſez-la dans un plat, les tranches de bœuf tout autour; coupez de façon que le lard paroiſſe, & le ragoût par-deſſus.

Pour que l'éclanche en prenne bien le goût, quand elle eſt preſque cuite, mettez la boüillir un peu dans le ragoût, & ſervez chaudement garnie de fricandeaux piqués & marinade ou autrement.

Autre maniere d'Eclanche à la Royale, ou à la braiſe.

Garniſſez le fond d'une marmite de bardes de lard, de tranches de bœuf battu, oignons, carottes, panais, citron verd, perſil, ciboule entiere, feüilles de laurier, baſilic, ſel, poivre, fines épices; mettez-y votre éclanche piquée de gros lard. La graiſſe ôtée comme on l'a dit, couvrez deſſus, comme deſſous, bouchez bien le pot & mettez cuire à la braiſe feu deſſus & deſſous;

laissez-la cuire & prendre belle couleur; cela fait vous tirez votre éclanche, & prenant d'ailleurs vos tranches de bœuf vous en tirez un coulis que vous passez avec un bon jus que vous mettez par-dessus l'éclanche.

Ou bien faites un ragoût de ris de veau, foies gras, crêtes, champignons, truses, mousserons, culs d'artichaux, pointes d'asperges; passez le tout dans une casserole, avec un peu de lard fondu; mouillez de jus, mettez y un bouquet avec assaisonnemens. Quand le ragoût est cuit dégraissez-le & le liez d'un coulis de veau & de jambon, tirez ensuite l'éclanche de la marmite, faites-la égoutter, & la mettez mitonner dans votre ragoût, Quand elle en a assez pris le goût, tirez-la, ôtez la ficelle, dressez-la dans un plat, le ragoût par dessus, & servez chaudement.

Quand on employe des culs d'artichaux & des pointes d'asperges, il ne faut les mettre dans le ragoût qu'un moment avant qu'il soit fini, de peur qu'ils ne cuisent trop.

Vous pouvez encore servir cette éclanche avec toutes sortes de ragoûts de légumes, comme ragoût de concombres, ragoût de petits oignons entiers, ragoût de céleri, ragoût de chicorée, ragoût de cardons d'Espagne, & ragoût de passe-pierre. Voyez sous les articles particuliers *Concombres*, *Oignons*, &c. la maniere de faire tous ces ragoûts.

Enfin vous pouvez la servir avec une sausse hachée. (Voyez au mot *Sausse*, l'article sausse hachée.)

Entrée d'une autre éclanche.

Otez-en la graisse, comme on l'a dit, lardez-la proprement; on peut aussi la larder de jambon cru; rangez au fond d'une marmite bar-

des de lard & tranches de bœuf ou de veau, comme pour une braise. Mettez-y votre éclanche avec feu dessus & dessous ; quand elle a pris belle couleur tirez cette viande & les bardes de lard ; dégraissez sans ôter l'éclanche. Mettez un bonne pincée de farine tout autour de la marmite pour lui faire prendre couleur avec l'éclanche, remettez-y ensuite les tranches & les bardes avec bon jus & un peu d'eau ; fermez bien la marmite & achevez de faire cuire.

Si votre sausse n'est pas assez liée, mettez-y un coulis de cette viande pilée qui étoit autour de l'éclanche & le passez avec un bon jus ; vous pouvez-y mettre aussi morilles, champignons, mousserons, crêtes, ris de veau & autres garnitures & faire cuire le tout ensemble.

Quand tout est cuit, dressez l'éclanche, dégraissez le ragoût, & y mettez un filet de verjus.

Vous pouvez garnir le plat de côtelettes de mouton & de veau farcies. (Voyez au mot *Côtelettes*, ces deux articles.)

Eclanche de cent feüilles.

Prenez une éclanche, levez-en la peau sans la détacher du manche, coupez ensuite toutes les chairs les plus minces que vous pourez de façon qu'elles tiennent toutes au manche. Hachez ail, persil, ciboules, échalottes, champignons, avec thin, laurier, basilic en poudre ; mettez le tout ensemble, & mettez ces fines herbes dans les feüilles du gigot avec sa peau, cousez-le & le faites cuire à la broche envelopé de papier.

Quand il est cuit, servez-le avec une sausse claire faite avec un peu de réduction, échalottes & jus de citron, sel, gros poivre.

Eclanche à la Provençale.

Prenez une éclanche mortifiée, levez-en la peau, de façon qu'elle tienne au manche ; lardez enſuite la chair avec anchois, lard, jambon, céleri blanchi & à moitié cuit, ail, cornichons, eſtragon, faites-la enſuite mariner avec huile & toutes ſortes de fines herbes hachées, mettez la marinade entre la chair & la peau, & faites cuire l'éclanche à la broche enveloppée de ſa peau & de papier Quand elle eſt cuite, ſervez avec une ſauſſe au vin de Champagne.

Eclanche au gigot panaché.

Prenez une moyenne éclanche, parez le manche & deſoſſez le reſte, levez-en la peau légérement, & lardez la chair avec lard, jambon & cornichons ; entortillez avec une ficelle, & faites cuire avec bon bouillon, un demi-ſetier de vin blanc, un bouquet de toutes ſortes de fines herbes, ſel, poivre, oignon, carottes, & à petit feu.

Quand il eſt cuit faites une ſauſſe ; mettez dans une caſſerole deux cuillerées de réduction de bon beurre, jambon cuit, capres, anchois, perſil blanchi, quatre jaunes d'œufs durs, le tout haché très-fin ; faites lier la ſauſſe ſur le feu, preſſez-y un jus de citron, dreſſez votre éclanche dans un plat, & ſervez la ſauſſe par-deſſus.

Eclanche de mouton à la Fleuri.

Prenez un gigot de mouton mortifié, levez-en la peau ſans la percer, & de façon qu'elle tienne au manche ; coupez tout le reſte, prenez le tiers de la chair pour en faire une farce avec de la graiſſe de veau, un peu de créme, ſel, poivre ; liez avec des œufs.

Prenez enſuite les deux autres tiers de la viande & les faites mariner avec de l'huile fine,

sel, gros poivre, persil, ciboules, ail, échalottes, champignons, le tout haché très-fin ; vous mettez ensuite la peau du gigot dans une casserole, & faites dessus une couche de filets de viande, une couche de farce ; continuez de cette façon jusqu'à ce que votre éclanche soit dans sa premiere forme ; cousez-la & la faites cuire dans une bonne braise.

Quand elle est cuite, retirez-la, ôtez la graisse & la ficelle, & servez avec un ragoût ou avec une sausse, comme vous le jugerez à propos.

Eclanche de mouton piquée de trufes à la broche.

Parez votre éclanche comme pour la mettre à la broche, coupez une livre de trufes en lardons, & une demi-livre de lard ; de même assaisonnez les deux ensemble avec sel, fines épices ; lardez l'éclanche de lard & de trufes ; gardez-la deux jours sur un plat, bien couverte de papier afin qu'elle prenne le goût des trufes ; faites-la cuire envelopée de lard & de papier. Quand elle est cuite à propos, pannez-la de mie de pain, pour lui faire prendre couleur, servez-la dans son jus, ou bien avec un ragoût de trufes. (Voyez au mot *Trufes*, la maniere de le faire.)

Eclanche à la Maillé.

Desossez un gigot mortifié, ne laissez que l'os du manche, creusez-le par dessous pour en ôter la moitié de la chair, lardez ce qui reste de viande avec du gros lard, coupez en dés la viande que vous avez ôté, avec un ris de veau blanchi, jambon, cornichons, trufes, champignons, lard, le tout coupé en dés & manié ensemble avec toutes sortes de fines herbes hachées, sel, gros poivre.

Mettez ce salpicon dans le trou que vous avez

avez fait au gigot, couſez-le, & le faites cuire à l'eſtoufade, avec bardes de lard, tranches de veau & de jambon; faites-le cuire dans ſon jus à petit feu.

Retirez-le quand il eſt cuit, dégraiſſez le jus qu'il a rendu, paſſez-le au tamis, ajoutez-y un peu de coulis, mettez dans la ſauſſe un jus de citron; dreſſez l'éclanche ſur un plat, la ſauſſe deſſous.

Eclanche à la Sultane.

Prenez une éclanche mortifiée, levez-en la peau légérement, faites un trou dans le milieu de la chair ſans la percer, en creuſant par-deſſous avec un couteau; Mettez dans ce trou une bonne farce bien aſſaiſonnée & de bon goût; recouſez le gigot pour que la farce ne ſorte pas, piquez le deſſus de petit lard & le faites cuire à la broche envelopé de papier, quand il eſt cuit & bien coloré, ſervez avec une ſauſſe à la Sultane. (Voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de la faire.)

Eclanche piquée à la Dauphine.

Choiſiſſez une éclanche mortifiée, ôtez-en la graiſſe, la peau & la chair autour du manche, que vous nettoyez proprement, faites-la refaire ſur la braiſe, & la piquez enſuite de menu lard bien proprement. Mettez-la enſuite à la broche envelopée d'une feüille de papier & faites rôtir à petit feu. Quand elle eſt bien colorée, ſervez avec un petit coulis piquant deſſous, ou avec une eſſence de jambon, ou bien avec des ragoûts de légumes, concombres, chicorée, &c.

Eclanche de mouton roulée.

Prenez une éclanche bien mortifiée, ôtez la graiſſe, la chair & la peau tout autour du manche, étendez la chair le plus que vous pouvez, de l'épaiſſeur d'un doigt, faites-en de la largeur d'un plat, & en ôtez l'os du milieu, mais que

celui du manche tienne à la chair, piquez-la de gros lard bien assaisonné.

Faites ensuite une farce avec un blanc de volaille ou bien un morceau de veau blanchi, un peu de lard blanchi, un peu de graisse de bœuf, persil, ciboules, champignons ; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices & hachez le tout ensemble, mettez-y un peu de mie de pain trempée dans de la crême avec trois ou quatre jaunes d'œufs, & la pilez dans le mortier.

Etendez la farce sur l'éclanche & la roulez par deux ou trois endroits, & lui faites prendre la figure qu'elle avoit auparavant ; ficelez-la bien & la mettez cuire à la braise avec des bardes de lard au fond de la marmite & tranches de bœuf bien battues, ou bien des tranches de veau, oignons, carottes, panais, citron verd, persil, ciboules entieres, feüilles de laurier, sel, poivre, fines épices ; mettez sur l'éclanche même chose que dessous, & faites cuire feu dessus & dessous. Quand elle est cuite servez avec le même ragoût que l'éclanche à la royale.

Eclanche roulée à la broche.

Si vous voulez la servir à la broche, comme l'éclanche à la Dauphine, lorsqu'elle est roulée & ficelée, piquez-la de même lard, mettez-la à la broche envelopée d'une feüille de papier par-dessus & par dessous & faites cuire à petit feu. Quand elle est cuite & bien colorée, servez avec le même coulis, essence de jambon, & ragoût de légumes par-dessous, comme à l'éclanche à la Dauphine.

Eclanche de Mouton en pâté.

Otez-en la peau & la graisse, desossez-la & la battez bien ; piquez-la de moyens lardons, assaisonnez de fines herbes, persil, ciboules & épices ; faites une abaisse de pâte ordinaire qui

soit un peu épaisse ; dressez-y l'éclanche avec lard pilé, bardes de lard, feüilles de laurier & assaisonnemens nécessaires; couvrez d'une autre abaisse, & faites cuire pendant environ trois heures. Quand il est cuit, mettez-y par le soupirail une gousse d'ail ou d'échalote écrasée, & servez froid.

Hachis d'une éclanche de Mouton.

Votre éclanche étant bien cuite, ôtez-en la peau, prenez-en la chair, hachez-la bien avec un peu de ciboule & de persil, & un peu de jambon cuit, champignons, truffes vertes ; le tout bien haché, mettez-le dans une casserole avec sel & poivre, tranches de citron ; mouillez-le de jus & d'essence de jambon, moitié l'un, moitié l'autre & liez d'un coulis de veau & de jambon ; faites faire deux ou trois bouillons sur un fourneau & servez chaudement pour Entrée.

Ce hachis sert pour faire de petits pâtés ou des rissoles.

Voyez au mot *Mouton*, les qualités & les propriétés de la chair de cet Animal.

ECREVISSE, *Astatus fluvialis*. Poisson crustacé, fait à peu près comme le scorpion, mais plus gros & qui a des pates disposées en maniere de serres ou tenailles ; il se nourrit d'herbes, de grenoüilles & de cadavres de divers Animaux.

Il y a des écrevisses de mer & de rivieres; ces deux especes sont encore distinguées en plusieurs autres.

On doit les choisir toutes charnuës, bien nourries, tendres & d'un bon goût.

Leur chair nourrit beaucoup, elle produit même un aliment assez solide ; elle fortifie, le suc en est adoucissant, & convient particulierement dans les chaleurs de poitrine, dans

la toux & dans toutes les indiſpoſitions qui viennent d'une trop grande âcreté d'humeurs.

La chair des écreviſſes de riviere contient un ſuc huileux & balſamique, propre à nourrir, à humecter & à adoucir les âcretés de la poitrine; mais comme ce ſuc eſt d'une nature lente & viſqueuſe, ces poiſſons ſont un peu difficiles à digérer.

Les écreviſſes de mer ſe digérent encore moins facilement, parce qu'elles contiennent pour l'ordinaire un ſuc encore plus groſſier; à cela près, toutes les écreviſſes de mer, les Hommars, les Langouſtes, les Chevrettes ont les mêmes qualités que les écreviſſes de riviere.

Les Sallicoques ou Chevrettes ont la chair d'un meilleur goût, plus fortifiante & plus aiſée à digérer que celle des autres écreviſſes de mer.

L'écreviſſe convient en tout tems aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux.

L'uſage des écreviſſes eſt d'un grand ſecours contre l'exceſſive maigreur, mais il ne faut pas qu'il ſoit trop continué, car leur ſuc renferme quelque choſe de narcotique, qui à la longue peut faire du tort à la ſanté.

On mange les écreviſſes en ragoûts, en hachis, en tourtes, en ſalades; il s'en fait des coulis excellens, & il n'y a point de bonnes biſques où elles n'entrent.

Ecreviſſes à la Bechamel.

Faites blanchir vos écreviſſes un quart d'heure dans l'eau boüillante, & les mettez enſuite dans l'eau fraiche; ôtez-en la groſſe coquille épluchez la queuë & ne laiſſez que les groſſes pates; mettez vos écreviſſes dans une chopine de crême boüillante & les faites boüillir juſqu'à ce que cette crême ſoit réduite en petite ſauſſe liée; remuez toujours la crême avec une cuiller de

bois de crainte qu'elle ne tourne. Les écrevisses cuites & la farce suffisamment réduite, servez.

Ecrevisses à la Gascogne.

Coupez par la moitié ce que vous voudrez de grosses écrevisses, faites-les cuire dans une casserole avec persil, ciboules, champignons, deux gousses d'ail, le tout haché menu, un oignon piqué de clous, une feüille de laurier, deux verres de vin de champagne, un demi-verre d'huile, sel, poivre, tranches de citron. Quand elles sont cuites, retirez l'oignon, le laurier & les tranches de citron, & servez à courte sausse; si elle est trop longue, laissez-la réduire.

Ecrevisses à l'Angloise.

Vos écrevisses étant cuites à l'eau, épluchez-en la queuë, ôtez toutes les petites pates, & ne laissez que les grosses; passez vos écrevisses ainsi épluchées dans une casserole avec beurre frais, champignons & truses; moüillez d'un peu de boüillon de poisson & d'un peu de coulis d'écrevisses, & laissez mitonner à petit feu. Quand vous êtes prêt à servir, passez-les sur le fourneau & achevez de les lier avec deux jaunes d'œufs délayés avec de la crême douce & un peu de persil haché. Quand elles sont liées, servez chaudement pour Entremets.

Ecrevisses en salade.

Faites cuire vos écrevisses à l'ordinaire, & les servez avec une rémolade ou bien avec persil verd & vinaigrette.

Ecrevisses au gratin.

Faites boüillir doucement pendant un quart d'heure une chopine d'eau, dans laquelle vous aurez mis deux tranches de citron, de l'oignon coupé en tranches, persil & ciboules entieres faites-y ensuite boüillir vos écrevisses jusqu'à ce

qu'elles aient changé de couleur ; retirez-les alors, ôtez-en les petites pates & les coquilles des queuës.

Faites une farce avec des foies gras ou bien du blanc de volaille cuite à la broche, lard rapé, perſil, ciboules, champignons, le tout haché, ſel, poivre, thin, laurier, baſilic en poudre ; mettez cette farce dans un plat, arrangez deſſus les écreviſſes en forme de cordon, les queuës en dedans ; faites de ces cordons juſqu'à ce que le plat ſoit rempli ; arroſez enſuite les écreviſſes, avec un peu d'huile & de gros poivre & les faites cuire au four. Quand elles ſont cuites, dégraiſſez-les & ſervez avec un jus de citron.

Ecreviſſes à la Coigni.

Prenez une douzaine de belles écreviſſes, faites-leur faire un boüillon avec eau, ſel, poivre, perſil, ciboules, oignons en tranches, feuilles de laurier ; épluchez-les enſuite, ôtez les petites pates, laiſſez les groſſes que vous caſſez ſeulement un peu ſans les détacher ; épluchez les queuës & les paſſez dans une caſſerole avec ſel, gros poivre, perſil, ciboules, champignons, truſes, la moitié d'une gouſſe d'ail, le tout haché très-fin, un morceau de beurre, le jus de deux citrons ; metrez-les ſur un feu doux, trempez-les dans leur ſauſſe & les pannez de mie de pain ; mettez-les ſur une tourtiere, & les arroſez avec le reſte de leur ſauſſe, & les faites cuire au four.

Quand elles ſont bien colorées, preſſez un jus de citron par deſſus, dreſſez-les dans un plat, & les ſervez à ſec.

Ecreviſſes à la Perigord.

Faites blanchir des écreviſſes, épluchez-les, mettez les queuës à part & pilez les coquilles ; quand elles ſont bien pilées ayez un bon coulis

clair fait avec veau & jambon, & vous en ſervez pour paſſer votre coulis d'écreviſſes.

Prenez les queuës épluchées que vous paſſez avec bon beurre, un bouquet, une tranche de jambon, des truſes coupées en tranches; mouillez-les de boüillon, un peu de réduction, dégraiſſez le ragoût.

Quand le ragoût eſt cuit, la fauſſe réduite, mettez-y le coulis d'écreviſſes; faites chauffer le ragoût ſans qu'il bouille, mettez ſel & gros poivre; ſervez pour Entremets ou pour garniture d'Entrée

Ragoût d'Ecreviſſes en maigre.

Vos écreviſſes étant cuites, ôtez-en les queuës que vous mettez à part ſur une aſſiette avec de petits champignons, truſes coupées par tranches & mouſſerons; paſſez le tout dans une caſſerole avec un peu de beurre; moüillez-les enſuite d'un bon boüillon de poiſſon, & faites mitonner à petit feu. Votre ragoût cuit dégraiſſez le bien, & liez d'un coulis d'écreviſſes; dreſſez proprement dans un plat, & ſervez chaudement pour Entremets: ce ragoût ſert pour des Entrées maigres aux écreviſſes.

Ragoût d'Ecreviſſes en gras.

Vos écreviſſes épluchées, comme on vient de le dire, paſſez les queuës dans du lard fondu avec les mêmes aſſaiſonnemens marqués dans le ragoût précédent; mouillez-les d'un jus de veau, & les laiſſez mitonner à petit feu. Quand elles ſont cuites, dégraiſſez-les, & les liez d'un coulis d'écreviſſes; mettez-les enſuite ſur des cendres chaudes ſans les faire boüillir, de peur que le coulis ne tourne.

Mettez-y dans la ſaiſon des pointes d'aſperges & quelques culs d'artichaux. Ce ragoût ſert pour toutes ſortes d'Entrées aux écreviſſes.

Coulis d'Ecreviſſes en maigre.

Prenez des écreviſſes & les lavez dans pluſieurs eaux, & les faites cuire dans l'eau; cuites, épluchez-les & mettez les coquilles à part; prenez une douzaine d'amandes douces & les pilez dans le mortier avec les coquilles d'écreviſſes; étant bien pilées, prenez un oignon avec quelques carotes & des panais coupés par tranches, & le paſſez dans une caſſerole avec un peu de beurre; étant à demi-roux, moüillez-le d'un boüillon de poiſſon & aſſaiſonnez de ſel, de deux ou trois clous, peu de baſilic, champignons & truſes, quelques croûtes de pain, un peu de perſil, une ciboule entiere; faites mitonner le tout enſemble; étant mitonné tirez du mortier les coquilles d'écreviſſes pilées, & les délayez dans la caſſerole où eſt le coulis, & leur faites prendre un boüillon; paſſez-le enſuite dans une étamine, mettez le dans une marmite ou dans une terrine & vous en ſervez pour toutes ſortes d'Entrées & potages maigres.

Coulis à demi-roux aux Ecreviſſes en maigre.

Epluchez vos écreviſſes cuites dans l'eau comme les précédentes: pilez dans un mortier toutes les coquilles avec une douzaine d'amandes douces pelées; faites enſuite griller un brochet vuidé ou bien une perche; pelez votre poiſſon prenez en la chair que vous pilez dans un mortier avec les écreviſſes & trois ou quatre jaunes d'œufs durs.

Paſſez un oignon coupé par tranches, carotes & panais dans une caſſerole avec un peu de beurre frais, que l'oignon ſoit à demi-roux; moüillez-le d'un boüillon de poiſſon, & l'aſſaiſonnez de ſel, clous, champignons, truſes, perſil, ciboules entieres, un peu de baſilic & quelques croûtes de pain; laiſſez mitonner le tout enſemble; étant

cuit ; délayez dans la caſſerole le coulis qui eſt pilé dans le mortier & le paſſez à l'étamine ; mettez-le dans une terrine, & vous en ſervez pour toutes les Enrrées & les potages où il conviendra.

Coulis d'écreviſſes à demi-roux en gras.

Epluchez vos écreviſſes cuites, comme on l'a dit ; pilez une douzaine d'amandes douces avec les coquilles d'écreviſſes dans un mortier ; prenez & hachez les blancs d'une poularde ou d'un poulet cuit à la broche ; pilez-les enſuite dans le mortier avec les coquilles, & y ajoutez trois ou quatre jaunes d'œufs durs. Cela fait, garniſſez le fond d'une caſſerole d'une livre & demie de rouëlle de veau coupé par tranches & d'un morceau de jambon ; ajoutez-y un oignon coupé par tranches, deux ou trois tranches de carotes & de panais ; faites ſuer la caſſerole bien couverte à petit feu. Quand le tout eſt attaché comme un jus de veau, mettez-y un peu de lard fondu & une pincée de farine, & faites faire ſept ou huit tours en remuant toujours ſur le fourneau ; enſuite moüillez d'un bon boüillon, & aſſaiſonnez de ſel, deux ou trois clous, un peu de baſilic, du perſil, une ciboule entiere, quelques champignons & truſes avec quelques croûtes de pain, & faites mitonner le tout enſemble.

Les tranches de veau étant cuites, retirez-les de la caſſerole, & délayez avec le jus qui eſt dedans le coulis qui eſt dans le mortier ; paſſez-le dans une étamine & le vuidez dans une petite marmite ou terrine.

Servez-vous de ce coulis pour toutes les Entrées & pour tous les potages qui ſeront marqués.

Bisque d'écrevisses en maigre.

Faites boüillir des écrevisses dans l'eau après les avoir lavées & épluchées ; gardez les plus belles dont vous ôterez toutes les pates, & épluchez la queuë, sans détacher la coquille du reste des écrevisses ; quand vous les aurez épluchées, ôtez-les queuës.

Prenez les queuës d'écrevisses avec quelques petits champignons, des truses coupées par tranches ; passez le tout dans une casserole avec un petit morceau de beurre & le moüillez d'un peu de boüillon de poisson. Mettez-y un bouquet de fines herbes & laissez mitonner à petit feu ; le tout étant cuit, mettez-y quelques pointes d'asperges, selon la saison, & une demi-douzaine de culs d'artichaux, & liez d'un bon coulis d'écrevisses. (Voyez ci-dessus la maniere de le faire.)

Mitonnez des croûtes d'un bon boüillon de poisson, & quand elles sont attachées au fond du plat, garnissez le potage d'une bordure d'écrevisses que vous avez épluchées ; mettez un petit pain farci dans le milieu, les culs d'artichaux autour avec quelques laitances de carpes, jettez le ragoût & le coulis d'écrevisses par-dessus, & servez chaudement.

Potage aux écrevisses en façon de bisque.

Prenez du boüillon de poisson ou de la purée claire (la purée est meilleure) mettez-en dans un pot autant qu'il en faut pour faire le potage. Ajoutez-y un bouquet de thin & de marjolaine, deux ou trois oignons, du sel & du beurre suffisamment, vous pouvez encore y mêler quelques champignons.

Mettez aussi dans un petit pot un demi cent ou trois quarterons d'écrevisses cuites & épluchées, du sel, du beurre, des clous de girofle, de la muscade, une pointe de vinaigre, un peu

de fines herbes liées avec une ciboule. Faites boüillir tout cela enſemble avec le bouillon du pot l'eſpace d'une heure ou environ, puis vous mettrez des croûtons dans un plat & verſerez le potage de purée, affaiſonné & bien cuit; ajoûtez-y une partie du bouillon qui eſt dans les écreviſſes.

On peut rougir le boüillon en pilant les pates des écreviſſes déja cuites & le corps auſſi, après en avoir ôté l'amer qui eſt proche de la tête. Ayant ajouté d'autre purée ou boüillon maigre, il faut le paſſer par une étamine, puis le verſer dans un plat ſur les croûtons.

Faites mitonner le potage un quart d'heure ou environ, puis mettez-y les écreviſſes en compote avec ce qui reſte de leur ſauſſe pour dreſſer & garnir le potage.

On y peut ajouter un jus de citron ou de verjus, & le tenir encore un peu ſur le feu avant de le ſervir.

Si le boüillon eſt aux herbes on y peut ajouter deux ou trois jaunes d'œufs durs avec un morceau de pain ſéché au feu, piler enſemble avec le corps des écreviſſes, puis paſſer le tout, & le verſer ſur les croûtons, comme on l'a dit.

Autre potage d'écreviſſes en demi biſque.

Faites cuire des écreviſſes dans l'eau pour faire un coulis, mettez les queues épluchées à part; ôtez le corps de l'écreviſſe, ne gardez que la coquille & les pates. (Voyez au mot *Ecreviſſe*, la maniere de le faire.)

Faites enſuite un ragoût, paſſez les queuës d'écreviſſes avec de petits champignons & quelques truſes vertes coupées par tranches dans une caſſerole avec un peu de beurre frais; étant paſſé, moüillez d'un peu de boüillon de poiſſon, mettez-y un bouquet, & laiſſez mitonner à pe-

tit feu ; ajoutez laitances, culs d'artichaux, sel & poivre. Quand votre ragoût est cuit, liez-le du coulis d'écrevisses.

Mitonnez des croûtes de boüillon de poisson dans un plat ; votre potage mitonné, mettez au milieu un pain farci de quelque bon hachis, garnissez-le potage d'un cordon d'Ecrevisses épluchées, mettez dessus les laitances par filets, & un artichaux entre deux ; jettez par-dessus le coulis & servez chaudement.

Tourte d'écrevisses.

Faites cuire vos écrevisses avec un verre de vin blanc; après les avoir bien lavées, prenez en les pates & les queuës & pilez tout le reste dans un mortier pour le passer à l'étamine avec un peu de boüillon de poisson ou de purée claire & du beurre tout chaud fondu ; rangez ensuite le tout dans votre tourtiere avec sel & poivre, ciboulettes & champignons, vos pates & vos queuës dessus par morceaux ; recouvrez d'une autre abaisse, dorez-la par-dessus & la faites cuire; quand elle est cuite servez-la chaudement.

Autre tourte de queuës d'écrevisses.

Faites une abaisse de feüilletage, & foncez-en une tourtiere ; mettez dedans un ragoût de queuës d'écrevisses & de garnitures (Voyez ci-dessus la maniere de le faire) & couvrez d'une autre abaisse de même pâte ; faites une bordure, frottez d'un œuf battu, & la mettez cuire au four ou sous un couvercle. Quand elle est cuite, tirez-la & la dressez dans un plat ; découvrez-la, & mettez dessus un peu de coulis. (Voyez ci-dessus la maniere de faire ce ragoût & ce coulis.) Recouvrez & servez chaudement.

ECUELLE, *Scutica* ou *Scutella*. Ustensile du ménage, espece de petit bassin à oreilles dont

on se sert pour prendre du boüillon. On les fait d'argent, de porcelaine ou d'autre matiere.

ECUME, *Spuma.* En cuisine se dit des impuretés de la viande, qui en bouillant se condensent & s'élevent sur la surface du boüillon, par le moyen du mouvement que leur donne la chaleur.

Il faut ôter l'écume du pot quand il commence à bouillir.

ECUMOIRE, *Lingula multis foraminibus perforata.* Ustensile de cuisine, espece de cuiller un peu creuse & percée de plusieurs trous, à travers lesquels le boüillon passe pour n'y laisser que l'écume qui reste.

ECUYER, *Magister coquorum.* En cuisine signifie chez les grands Seigneurs celui qui commande à la cuisine.

EGRUGER DU SEL, *Sal modice infringere.* Terme de cuisine, le pulvériser dans l'égrugeoir avec un pilon; c'est une propreté de servir du sel égrugé.

EGRUGEOIR, *Radula.* Ustensile de cuisine dont on se sert pour égruger du sel; c'est une espece de petit vase sans anse, rond, creux, large plus par le haut que par le bas, avec un pilon duquel on se sert pour écraser le sel.

EGUIERRE, *Aquale.* Pot à mettre de l'eau, fait ordinairement d'argent, de fayance, de porcelaine ou de cristal.

EMBROCHER, *Veru carnes configere.* Mettre de la viande en broche.

On embroche la volaille par le croupion en montant vers le cou; les autres oiseaux s'embrochent de la même maniere: il n'y a que les petits oiseaux qui s'embrochent par le milieu du corps, à travers duquel on passe une petite broche de fer ou de bois qu'on attache à celle qui tient au tourne-broche.

Les épaules de mouton ou de veau, & l'éclanche du côté du manche, la longe de veau ou l'aloyau dans leur longueur, le carré de mouton & la poitrine de veau en travers des côtes.

ENDIVE, *Endivia.* Espece de chicorée assez connue; elle est rafraîchissante & humectante, on s'en sert souvent en salade, surtout quand après avoir lié ses feüilles ensemble, on les a fait blanchir.

ENTRE'E, *Gustatio* ou *Promulsis.* Terme de cuisine; c'est une sorte de mets qui se sert immédiatement après le potage. On sert rarement du rôti pour Entrée, mais assez souvent des pieces de four chaudes, ragouts, hachis, griblettes, dindons blancs, *&c.*

ENTREMETS, *Media conviviis fercula.* En termes de cuisine, service de table où l'on ne sert presque que des viandes froides, des pâtés froids, langues fourées, jambons, fritures & choses semblables.

EPAULE de veau, de mouton, *Armus vitulinus, vervecinus.* Cette partie se peut déguiser de la même maniere que l'éclanche. Voyez cet article.

Epaule de Mouton à la Dauphine.

Voyez éclanche de mouton à la Dauphine sous les mots *Eclanche.*

Epaule de Mouton farcie.

Elle se fait de la même maniere que l'éclanche de mouton farcie. Voyez cet article.

Epaule de Mouton en grenadin.

Choisissez une épaule mortifiée, désossez-la, battez-en la chair, unissez la en l'arrondissant; étendez dessus une farce de godiveau; prenez du lard, du jambon, des cornichons, des champignons, le tout coupé en dés; mêlez le tout ensemble & le mettez par-dessus la farce; plissez ensuite l'épaule de mouton en façon de bourse,

arrondiſſez-la bien, ficelez-la & l'enveloppez d'une étamine ; faites la cuire alors dans une braiſe avec du bouillon, un demi ſetier de vin blanc, un bouquet de toutes ſortes de fines herbes, racines, oignons, ſel, poivre. Quand elle eſt cuite, ôtez l'étamine & la ficelle & la graiſſe avec un linge blanc, & ſervez avec une ſauſſe à l'Italienne. (Voyez au mot *Sauſſe*, la maniere de la faire.)

Epaule de Mouton en filets couverts.

Faites cuire à la broche une épaule mortifiée ; quand elle eſt refroidie, levez-en la peau ſans la couper, & de façon qu'elle tienne au manche; coupez toute la viande en filets, paſſez dans une caſſerole de l'oignon coupé en petits dés, & mouillez de bon bouillon. Quand il eſt cuit, mettez-y deux rocamboles écraſées, ſel, gros poivre ; faites-y enſuite chauffer les filets de mouton, & les liez avec quelques jaunes d'œufs. Quand ils ſont liés, mettez-y un filet de verjus, dreſſez les filets dans un plat, & la peau de l'épaule par-deſſus, & ſervez.

Epaule de Mouton à l'eau.

Caſſez les os, parez le manche, faites-la cuire dans du bouillon avec un bouquet garni, clous, racines, oignons, peu de ſel. Quand elle eſt cuite, dégraiſſez ſa ſauſſe, faites-la réduire en glace ; remettez-y enſuite l'épaule pour la glacer ; mettez un peu de coulis clair pour détacher ce qui tient à la caſſerole, & ſervez cette ſauſſe ſous l'épaule pour Entrée.

Epaule de Mouton en pain avec une eſſence.

Deſoſſez l'épaule, ôtez-en la moitié de la chair dont vous ferez un hachis avec de la graiſſe de bœuf & du lard blanchi, perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, ſel, poivre; liez votre farce avec ſix jaunes d'œufs ; empliſſez l'épaule de cette farce, couſez-la &

l'arrondissez le plus que vous pourrez ; enveloppez-la avec une étamine, & la faites cuire dans une bonne braise. Quand elle est cuite & dégraissée, servez-la avec une essence.

Epaule de Mouton à la Comminge.

Faites cuire l'épaule à la broche, ôtez-en ensuite la chair sans défigurer le dessus de l'épaule ; pannez le dessus de l'épaule après avoir paré le manche, & lui faites prendre couleur au four ou avec une pelle rouge, & hachez la viande que vous en aurez tiré.

Faites suer une tranche de jambon dans une casserole. Quand il est attaché mouillez-le avec du bouillon & du coulis ; mettez-y persil, ciboules, champignons hachés, une pointe d'ail. Quand la sauce est assez réduite, mettez-y la viande hachée avec assaisonnement convenable. Quand votre hachis est chaud, & avant qu'il bouille, servez-le sous l'épaule.

Epaule de Mouton en ballon.

Desossez-la & l'arrondissez, ficelez-la & la mettez cuire dans une bonne braise bien assaisonnée. Quand elle est cuite & dégraissée, servez-la avec le même ragoût que pour le carré ou le gigot.

Epaule de Mouton en crousade.

Cassez les os de l'épaule par dessous avec le dos d'un couperet, faites-la cuire dans du bouillon avec un bouquet garni, peu de sel. Quand elle est cuite, dégraissez la sauce, faites la réduire en glace ; servez-vous-en pour glacer tout le dessus de l'épaule, & la mettez refroidir ; mettez ensuite du bouillon dans la même casserole pour en détacher tout ce qui reste ; mettez-y ensuite un peu de coulis, & passez cette sauce au tamis dans une autre casserole que vous ferez chauffer quand vous servirez.

Mettez ensuite l'épaule de mouton sur une tourtiere & la couvrez partout d'une farce comme pour les côtelettes en robe de chambre. (Voyez cet article au mot *Côtelette.*) Pannez ensuite tout le dessus de la farce & la mettez cuire au four. Quand elle est cuite & de belle couleur, essuyez-la pour la dégraisser ; dressez-la sur un plat, la sausse que vous ferez chausser dessous.

Epaule de Mouton à la Rouchi.

Prenez l'épaule avec le carré qui tiennent ensemble, desossez le carré sans le séparer de l'épaule; piquez le dessus de l'épaule avec du persil; faites-la cuire à la broche, & la servez avec une essence claire.

Epaule de Mouton en différentes sausses.

On sert encore l'épaule cuite à la broche avec différentes sausses, comme la sausse à la ciboulette, la sausse à l'échalotte, un ragoût de chicorée, un ragoût de laitues, à la sainte menehoud.

Voyez sous les articles particuliers, la maniere de faire ces *Sausses* & ces *Ragoûts.*

Potage d'une Epaule aux navets.

On la larde de gros lard, le reste comme le potage des canards aux navets. Voyez cet article au mot *Canard.*

Epaule de Veau au sang.

Détachez la peau du côté du manche en n'y faisant qu'un trou ; prenez trois demi-setiers de sang de porc avec une demi-livre de panne, persil, ciboules, une pointe d'ail, six jaunes d'œufs, une pincée de coriandre pilée ; faites lier le tout sur le feu sans qu'il bouille, & laissez refroidir cette farce ; rempliſſez-en ensuite le dedans de l'épaule ; recousez le trou afin que le sang ne sorte pas ; faites cuire cette épaule à la broche,

envelopée de papier & de bardes de lard. Quand elle eſt cuite, ſervez-la avec une eſſence.

Epaule de Veau à la Turque.

Prenez une épaule de veau mortifiée, coupez le manche, levez la peau de façon qu'elle tienne au manche; ôtez les os du reſte de l'épaule, & lardez la viande de lard & de jambon; aſſaiſonnez de ſel, fines épices, & remettez la peau ſur la viande, ficelez-la & faites cuire à la braiſe.

Hachez laituës, perſil, ciboules, champignons, & les paſſez avec bon beurre & mouillez avec jus & coulis. Quand le tout eſt cuit & lié à propos & aſſaiſonné de bon goût, mettez cette farce dans un plat, l'épaule de veau deſſus, levez la peau de l'épaule, mettez ſur la viande le reſte de votre farce; recouvrez avec la peau, pannez le deſſus avec du parmeſan rapé, faites-la glacer dans le four, & ſervez proprement.

Epaule de Veau à la broche.

On ſert fort ſouvent l'épaule de veau cuite à la broche dans ſon jus ou avec une poivrade liée.

Voyez aux mots *Veau* & *Mouton*, les vertus & les propriétés de la chair de ces Animaux.

EPAUTRE, *Zea.* Eſpece de blé. On compte l'épautre entre les alimens légers, lorſqu'après l'avoir bien mondé on le prépare en forme de panade.

On fait du pain d'épautre; mais il n'y a pas d'apparence qu'il faſſe de bon ſang, qu'il ſe digére facilement, ni qu'il fortifie ſuffiſamment le corps.

EPERLAN, *Eperlanus.* Petit poiſſon ainſi nommé à cauſe qu'il a la couleur de la perle; il naît dans la mer & monte dans les rivieres où on le pêche; il reſſemble beaucoup au goujon par ſa figure & par ſes vertus; mais ſa chair eſt plus agréable à cauſe d'un goût de violette qui lui eſt

propre. Cette différence de goût marque que les principes de l'éperlan sont plus exaltés que ceux du goujon ; c'est pourquoi ils produisent un sentiment plus délicat sur l'organe du goût.

On assure que l'éperlan est d'un meilleur goût vers la fin de l'été ou au commencement de l'automne, qu'en aucun autre tems de l'année.

On doit choisir l'éperlan, dit M. Lemery, beau, luisant, de couleur de perle, d'une chair tendre & délicate, & sentant la violette.

Il nourrit médiocrement, & se digére facilement ; il est estimé apéritif ; on ne dit point qu'il produise de mauvais effets.

Il convient à toute sorte d'âge & de tempérament.

On mange ordinairement les éperlans frits, ou en casserole, ou au court-bouillon.

Eperlans frits.

Après les avoir habillés, mettez-les mariner dans du vinaigre, sel, poivre, ciboules & laurier; essuyez-les bien dans un linge, farinez-les, faites-les frire & servez chaudement avec persil frit.

Eperlans en casserole.

Faites-les cuire dans une casserole avec du beurre & un peu de vin blanc, muscade, un morceau de citron verd, un peu de farine frite, & en servant mettez-y des capres.

Eperlans au court-bouillon.

Faites-les cuire au court-bouillon avec vin blanc, citron verd, poivre, sel & laurier, & les servez sur une serviette avec persil pour les manger au vinaigre & poivre blanc, ou bien y faire une rémolade ou vinaigrette.

Eperlans au fenouil.

Choisissez les plus gros, essuyez-les bien avec un linge, farinez-les & les faites frire dans une friture bien chaude, & les servez promptement avec la sausse suivante.

Faites blanchir du fenoüil, retirez-le pour le mettre dans l'eau fraiche ; preſſez-le & le pilez avec deux gouſſes d'ail ; mettez-le enſuite dans une caſſerole avec un verre de vin de Champagne, quatre jaunes d'œufs crus, ſel, gros poivre, un morceau de beurre ; faites lier cette ſauſſe quand vous devez ſervir, ſans la faire bouillir, de peur qu'elle ne tourne ; verſez-la dans un plat les éperlans deſſus.

Eperlans à l'Angloiſe.

Vuidez, lavez & eſſuyez vos éperlans ; mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, faites-leur prendre couleur ſur de la cendre chaude ; retirez-les enſuite pour les laiſſer refroidir ; trempez-les dans leur marinade, pannez-les & les grillez de belle couleur.

Faites une ſauſſe avec beurre, ſel, gros poivre, muſcade, un filet de vinaigre, un peu de jus d'oignons & de la moutarde ; faites-la lier ſur le feu & la ſervez ſous les éperlans.

Eperlans en Matelotte.

Mettez dans un plat ciboules, champignons, perſil, une pointe d'ail, le tout haché, un peu d'huile fine, ſel, poivre, un demi-verre de vin de Champagne ; arrangez deſſus vos éperlans bien eſſuyés avec mêmes aſſaiſonnemens que deſſous ; faites-les cuire à petit feu, & les ſervez avec un jus de citron.

Eperlans en Matelotte d'une autre façon.

Eſſuyez vos éperlans, coupez-leur la moitié de la tête ; mettez dans le fond d'un plat un peu de coulis, ſel, poivre, perſil, ciboules, champignons, le tout haché très-fin ; arrangez deſſus les éperlans avec mêmes aſſaiſonnemens deſſus que deſſous ; mettez de plus un demi-verre de vin de Champagne. Quand ils ſont cuits & qu'il n'y a plus de ſauſſe, ſervez avec une bonne eſſence & un jus de citron.

Eperlans en caisse.

Couvrez le fond d'un plat d'une farce faite avec la chair d'une carpe, un morceau de beurre, une mie de pain trempée dans la crême, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel, poivre & six jaunes d'œufs pour liaison.

Passez sur le feu vos éperlans lavés & essuyés avec un peu de beurre, persil, ciboules, une pointe d'ail, champignons, le tout haché bien menu, sel, poivre. Quand ils sont refroidis, arrangez-les sur la farce avec leur assaisonnement, couvrez-les avec le reste de la sausse, unissez avec de l'œuf battu, pannez avec de la mie de pain; faites cuire au four ou sous une tourtiere. Quand ils sont cuits, égouttez la graisse & mettez par-dessus une sausse claire au vin de Champagne, & servez.

Eperlans à l'échalote.

Arrangez vos éperlans dans un plat avec sel, gros poivre, persil, ciboules hachées, un verre de vin blanc, un peu d'huile; faites-les cuire & réduire tout-à-fait la sausse; mettez dans une casserole un peu d'huile avec des champignons & de l'échalote hachée; passez sur le feu, mettez-y une pincée de farine, un verre de vin blanc, de bon bouillon, sel, gros poivre; faites cuire & réduire à courte sausse, un jus de citron, & servez avec les éperlans.

Eperlans en filets.

Enfin on peut les servir en filets en observant ce que l'on fait aux autres poissons. Voyez l'article filets de poissons sous les mots *Filets* & *Poisson*.

Les différentes façons d'apprêter l'éperlan, ne le rendent pas plus mal sain, pourvu que les assaisonnemens soient bien ménagés.

EPICES. On comprend sous ce nom plusieurs aromats qui nous viennent de l'Orient, comme poivre, girofle, canelle, muscade, macis, *&c.* On les emploie séparément, ou mêlées ensemble; on prend par exemple un gros de muscade, un gros de macis, un gros de girofle, une pincée de coriandre, une once de canelle, un peu de basilic, thim & laurier; on s'en sert pour les pâtés, les Entremets de viande froide, & plusieurs autres choses. L'excès des épices échauffe beaucoup. Voyez sous les articles particuliers.

EPINARS, *Spinachia.* L'épinard a une racine longue, blanchâtre, d'où naissent plusieurs feuilles larges & decoupées en pointes fort aigues, creuses en dedans vers la tige; la tige est grosse & succulente; elle croît à la hauteur d'environ deux pieds, & ne porte que des feüilles plus petites avec plusieurs épies de fleurs vertes herbeuses, qui sont suivies de grosses graines piquantes.

On mange les épinars surtout au printems; ils sont bons pour tempérer la chaleur & l'âcreté des humeurs; ils sont rafraichissans, humectans & diurétiques, & rendent le ventre libre.

De tous les légumes, dit Tragus, les épinars sont, à mon avis, les plus sains & les plus gracieux; aussi n'est-il guere de maladies où l'on n'en puisse manger. Ils sont bons dans les fievres, & propres aux personnes âgées qui sont sujettes à la constipation. Dans le premier cas, parce qu'ils appaisent la chaleur, quand même ces fievres seroient d'une qualité hectique; & pour les personnes âgées, en ce qu'ils lubrefient le ventre, ce qui vaut toujours mieux que de le provoquer perpétuellement à l'excrétion par des cathartiques & les suppositoires.

Les épinars causent facilement des nausées,

à moins qu'ils ne soient bien assaisonnés.

Les épinars, dit M. Lemery, conviennent en tout tems aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux; ils contiennent beaucoup d'huile, de phlegme & peu de sel.

On doit les choisir tendres, mous, succulens, qui aient été bien cultivés, & qui soient venus en terre grasse.

Les épinars sont fort sains, dit M. Andry, pourvu qu'on en ait fait rendre la premiere eau, & qu'ils soient assaisonnés avec ce qu'il faut de sel, de beurre, de noix muscade; car comme ils abondent en humidité superfluë & qu'ils renferment beaucoup de sel nitreux, ils ont besoin de ces correctifs, sans quoi ils dévoïent au lieu de nourrir. Mais avec ces précautions ils lâchent modérément le ventre, nourrissent suffisamment. Leur premier boüillon, à qui voudroit se purger, pourroit presque tenir lieu de médecine; ce même bouillon préparé avec un peu de beurre bien frais & bû tout chaud, est un excellent remède contre l'enrouëment.

On fait des tourtes d'épinars qui sont fort saines; mais elles le seroient encore davantage si on en retranchoit les amandes, que les Cuisiniers ont coûtume d'y mettre, & qui en rendant ces tourtes plus agréables au goût, les rendent plus pesantes à l'estomac.

Il faudroit encore que les épinars eussent été amortis dans du vin blanc avant que d'être hachés; on leur ôteroit beaucoup de crudité par cette préparation.

Il y a peu de tourtes d'épinars où il n'entre de l'écorce de citron; mais cet assaisonnement à moins qu'il ne soit bien ménagé, ne sert qu'à rendre les épinars indigestes, l'écorce de citron étant par elle-même très difficile à digérer, &

causant dans l'estomac une fermentation excessive qui ne tarde pas à se déclarer par des gonflemens & des rapports.

Maniere d'apprêter les Epinars.

Amortissez les epinars comme l'oseille, & après les avoir hachés menu, passez-les à la casserole avec quantité suffisante de bon beurre en mai re, (ou de lard fondu en gras,) sel, poivre & un peu de purée ou suffisamment de crême douce, ce qui les rend beaucoup meilleurs; faites les bouillir jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment cuits, & servez chaudement garnis de croûtons frits.

Autre maniere.

Après les avoir apprêtés, comme on vient de le dire, ajoutez à l'assaisonnement un peu de sucre, de l'écorce de citron & deux macarons pilés; arrosez-les de quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, & servez chaudement.

Potage d'Epinars.

Mettez dans un pot des épinars bien lavés, ajoutez-y de l'eau, du beurre, du sel, un petit bouquet de marjolaine, du thin, de la menthe ou baume, un oignon piqué de quelques clous de girofle; faites bouillir le tout ensemble, & lorsque le potage est à demi cuit, mettez-y du sucre ce qu'il en faut, une poignée de raisins secs, des croûtons en quantité ou des croûtes de pain séchées au four; achevez de faire cuire le potage & le dressez sur des soupes de pain.

Tourte d'Epinars.

Epluchez bien vos épinars, ôtez en les queues, lavez-les à plusieurs eaux, mettez-les dans une casserole avec de l'eau sur un fourneau; retirez-les ensuite & les mettez égoutter. Quand ils sont froids, pressez-les bien, pilez-les bien dans un mortier avec de l'écorce de citron verd confit, du sucre ce qu'il en faut & un morceau de

de beurre frais avec un peu de sel. Quand le tout est bien pilé, foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feüilletée, étendez dessus les épinars le plus également que vous pourrez; faites-y des façons de bandes de feüilletages & un cordon autour, & mettez cuire. Quand la tourte est cuite, rapez du sucre dessus & la glacez avec la pelle rouge; dressez-la dans un plat & servez chaudement.

Rissoles d'Epinars.

Vos épinars bien épluchés, lavez-les à plusieurs eaux, mettez-les dans une casserole avec un verre d'eau & les faites boüillir; quand ils sont cuits & tirés, mettez-les égoutter. Quand ils sont froids, pressez-les bien & les pilez dans un mortier; quand ils sont pilés, mettez-y du beurre frais ce qu'il en faut, de l'écorce de citron verd, deux biscuits d'amandes amères, un peu de sucre & un peu d'eau de fleurs d'orange, le tout bien pilé ensemble, formez vos rissoles.

Faites une abaisse d'une pâte de feüilletage qui soit bien mince, coupez-la en plusieurs petits morceaux; mettez à un coin de ces petites abaisses la grosseur d'une moitié de noix de votre farce & les moüillez tout autour; couvrez-les du reste de la pâte, & quand elles sont couvertes, parez tout autour les rissoles avec un couteau; faites-les frire ensuite dans de la friture maigre, & quand elles sont de belle couleur, mettez-les égoutter, dressez-les proprement sur un plat, saupoudrez-les de sucre, glacez-les avec la pelle rouge, & servez chaudement pour Entremets.

Crême d'Epinars.

Vos épinars étant cuits, pressez-les, prenez-en la valeur de deux œufs avec un demi-quarteron d'amandes douces pelées & bien pilées, un peu de citron verd, trois ou quatre biscuits

d'amandes amères avec du sucre à proportion ; après cela prenez une chopine de créme & un demi-setier de lait & six jaunes d'œufs frais ; délayez bien le tout ensemble & le passez à l'étamine ; mettez ensuite votre plat sur de la cendre chaude & mettez votre créme dedans ; couvrez-la d'un couvercle de tourtiere avec du feu dessus jusqu'à ce quelle soit prise, & servez chaude ou froide, comme vous le jugerez à propos.

Voyez au commencement de cet article, quelles sont les meilleures façons d'apprêter les épinars pour les rendre plus sains, ou pour en corriger la mauvaise qualité.

ESTRAGON, *draco*. Cette plante pousse un grand nombre de tiges rondes, plaines de branches & garnies de feüilles longues, unies, luisantes, assez semblables à celles de l'hisope, mais plus pointuës par le bout. Elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel essentiel.

L'estragon est d'un goût âcre, aromatique, & accompagné d'une douceur agréable, parce qu'il contient beaucoup de parties huileuses exaltées & de sels volatils, & que ces deux principes étant étroitement unis ensemble, les sels picotent par le plus subtil de leurs pointes, quoiqu'avec assez de force, les fibrilles nerveuses de la langue, ce qui produit l'âcreté, & les parties huileuses gliſſant, pour ainsi dire, sur ces fibrilles, excitent en même tems une impression de douceur.

Il fortifie le cœur & l'estomac, excite l'appétit & aide à la digestion par ses principes volatils & exaltés, il provoque les sueurs & les urines en atténuant les sucs visqueux & grossiers & en détruisant les obstacles qu'il rencontre dans les petits tuyaux & qui empêchoient l'écoulement des liqueurs.

L'eſtragon, le meilleur & le plus ſalutaire eſt celui qui a été cultivé dans les jardins & qui eſt venu en terre graſſe & marécageuſe ; on fait entrer les ſommités dans les ſalades, pourvû qu'elles ſoient tendres, jeunes & d'un bon goût.

Il convient principalement en tems froid aux vieillards, & aux perſonnes phlegmatiques & mélancoliques : mais comme il échauffe beaucoup & qu'il met la maſſe du ſang dans une forte agitation, les perſonnes d'un tempérament chaux & bilieux doivent s'en abſtenir ou en uſer modérément.

ETOURNEAU, *ſturnus*. Oiſeau de la groſſeur d'un merle, ordinairement noir, & marqueté de taches blanches & quelquefois rouges ou jaunes, ſa queuë eſt courte & noire, ſes piés preſque de couleur de ſafran, & ſon bec reſſemble à celui d'une pie. Il ſe nourrit de baies de ſurreau, de raiſin, d'olives, de millet, de panis, d'avoine, & de pluſieurs autres ſemences, il vit auſſi de vers, de ciguë & de la chair des cadavres ; il eſt docile, on l'apprivoiſe aiſément, & on lui apprend à parler.

Cet oiſeau contient dans toutes ſes parties beaucoup de ſel volatil & d'huile.

On doit choiſir l'étourneau jeune, gras, tendre & qui ait été nourri de bons alimens.

Il eſt naturellement d'un tempérament ſec, ainſi à moins qu'il ne ſoit bien jeune & bien gras on ne doit point s'en ſervir parmi les alimens, parcequ'à meſure qu'il vieillit, ſes parties les plus balſamiques & les plus ſpiritueuſes s'échappant au dehors, ſa chair devient dure, difficile à digérer, & même d'une odeur forte & déſagréable.

Dans le tems des vendanges l'étourneau eſt plus gras, plus délicat & d'un meilleur goût qu'en aucun autre tems de l'année, parce qu'il aime

beaucoup le raisin dont il mange même avec excès

ETURGEON, *stutio*. Grand poisson, pesant ordinairement cent livres, quelquefois plus; il a la tête longue & quarrée, le museau pointu, avec deux poils de barbe de chaque côté, la bouche sans machoire & sans dents le corps long & presque rond, le dos bleu, relevé de grosses écailles osseuses & forts dures, d'entre lesquelles sortent des piquans, le ventre plat & couvert d'une peau douce argentine.

Ce poisson habite tantôt dans la mer, tantôt dans les rivieres; il engraisse, dit-on, beaucoup dans les rivieres & y devient plus délicieux que s'il avoit toujours demeuré dans la mer; mais dit M. *Andry*, celui qui se prend dans la mer est beaucoup plus exquis, pourvû qu'on le prenne loin des bords, sans quoi il faut avoüer qu'il a un goût sauvage qui le rend fort inférieur à celui qui a passé dans les rivieres.

L'éturgeon contient en toutes ses parties beaucoup d'huile & de sel volatil.

Sa chair est d'un goût excellent, elle nourrit beaucoup, & si fort que quelques medecins prétendent que l'éturgeon est, à cet égard parmi les poissons, ce qu'est le cochon parmi les quadrupedes, parcequ'il contient des sucs épais & grossiers qui s'étant une fois attachés aux parties solides, ne s'en séparent ensuite que très-difficilement.

Ces mêmes sucs rendent cette chair difficile à digérer & propre à produire d'autre mauvais effets. C'est pourquoi son usage est préjudiciable aux personnes foibles & délicates, aux malades & aux convalescens; les gens de lettres sur-tout doivent éviter cette nourriture.

On n'en permet l'usage qu'aux jeunes gens forts, robustes, qui ont un bon estomac & qui

ſont accoutumés à faire beaucoup d'exercice.

La chair de l'éturgeon lâche le ventre, parce qu'étant fort graſſe, elle relâche & débilite les fibres de l'eſtomac & des inteſtins.

L'éturgeon eſt fort rare en France, on le sale dans les lieux où il ſe trouve en abondance & on le tranſporte en différens endroits. On prétend que le ventre eſt la partie de ce poiſſon la plus délicate, le mâle eſt meilleur que la femelle, mais quand celle-ci eſt pleine, on la préfere, non-ſeulement pour ſes œufs, mais pour la bonté de ſa chair.

Manieres d'apprêter l'éturgeon.

On mange ce poiſſon rôti ſur le gril, ou accommodé au court-boüillon; il eſt moins gras & moins viſqueux accommodé de cette derniere façon, & par conſéquent beaucoup plus ſain, car la graiſſe eſt fort peſante ſur l'eſtomac.

L'éturgeon au lieu d'aréte a un cartillage tendre & aſſez gros qui s'étend depuis la tête juſqu'à la queuë. On leve ce cartilage, & on le fait ſécher au ſoleil pour le manger, C'eſt un fort bon mets.

Les œufs de l'éturgeon ne ſont point à mépriſer; on les ſaupoudre de ſel, puis on les expoſe au ſoleil, où on les laiſſe quelques jours, en les remuant pluſieurs fois & on en fait le *Cavial*, qui eſt une eſpece de mets qui ſe prépare comme les *Boutarques*. (œufs de poiſſons ſalés & qu'on a confits avec de l'huile & du vinaigre; on les enferme dans des bariques & on les envoie ainſi en divers lieux éloignés de la mer).

Eturgeon grillé en gras.

Coupez-le par tranches que vous mettez cuire dans du vin blanc, lard fondu, ſel & poivre, une feüille de laurier & un peu de lait; faites

cuire doucement, & quand il eſt cuit, panez vos tranches & les grillez & les ſervez avec une ſauſſe de même maniere qu'aux queuës de mouton à la ſainte Menehoud.

On les ſert auſſi à ſec ſur une ſerviette blanche.

Eturgeon en fricandeaux en gras.

Piquez de menu lard vos tranches d'éturgeon; ſatinez-les un peu & leur faites prendre couleur dans du lard fondu ou dans du ſain-doux. Quand elles ſont colorées, mettez-les dans une caſſerole avec bon jus de bœuf & de fines herbes quelques tranches de citron, des truſes, des champignons, des ris de veau, & un bon coulis; quand elles ſont cuites, ôtez-la graiſſe, & ſervez avec un filet de verjus pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre, comme à la ſainte Menehould.

Eturgeon en maigre, au court-boüillon.

Faites-le cuire au court-boüillon, comme le brochet. (Voyez *Brochet* au court-boüillon, au mot *brochet.*) Quand il eſt cuit, ſervez-le ſec ſur une ſerviette blanche.

Eturgeon en haricot aux navets.

Coupez l'éturgeon par tranches; quand il eſt cuit à l'eau & au ſel, paſſez-le au roux; quand il eſt égoutté, jettez-le dans un coulis, & y mettez vos navets blanchis & aſſaiſonnnés.

Eturgeon en ragoût.

Ou bien vos tranches d'éturgeon étant cuites, paſſez-les en ragoût avec champignons, truſes, morilles, ſel, poivre, fines herbes, & ſervez garnies d'autres morceaux d'éturgeon marinés frits.

Eturgeon à la broche.

Prenez un gros morceau d'éturgeon que vous piqués d'anchois & d'anguilles; mettez-le à la broche; pendant qu'il cuit, arroſez-le d'une

marinade faite avec moitié boüillon de poiſſon & moitié vinaigre, tranches d'oignons & de citron, poivre, ſel & un bon gros morceau de beurre; quand il eſt cuit, ſervez-le pour Entrée avec le reſte de la marinade que vous liez d'un bon coulis de poiſſon ou d'écreviſſes avec deux anchois dedans, & un peu de capres que vous mettez par-deſſous.

Eturgeon aux fines herbes.

Coupez des tranches d'éturgeon de l'épaiſſeur d'un doigt; mettez-les dans une caſſerole avec du lard fondu, du poivre & du ſel, des fines herbes, du perſil & de la ciboule hachée; & laiſſez prendre goût pendant une heure ou deux; enſuite remuez-le bien dans une caſſerole & le pannez d'une mie de pain bien fine; faites-le griller & le ſervez ſec ſur une ſerviette, ou bien avec une ſanſſe hachée piquante, ou bien une rémoulade. (Voyez au mot *ſauſſe*.)

Autre façon.

Prenez une tranche de jambon que vous mettez dans une caſſerole avec ſel, poivre, ciboules, champignons, une gouſſe d'ail, le tout haché très-fin, un demi verre d'huile, une bouteille de vin de champagne, deux verres d'eau ou de boüillon; faites-le cuire, quand il eſt cuit dégraiſſez la ſauſſe mertez-y une cuillerée de coulis, & ſervez.

On peut accommoder de cette façon, lottes, brochets, truites; ſi c'eſt en maigre, ſervez-vous de boüillon & de coulis maigre; ſi c'eſt en gras, vous mettrez une tranche de jambon, boüillon & coulis gras.

Eturgeon aux croûtons.

Coupez-le par petites tranches; mettez-les dans une caſſerole avec beurre, perſil, ciboules, échalotes hachées, ſel, gros poivre. Quand ils ſont cuits d'un côté, retournez-les de l'autre

quand ils sont cuits, ôtez-les ; mettez dans la casserole un morceau de beurre manié de farine, un verre de vin rouge, faites boüillir un instant, mettez-y une pincée de capres hachées; faites chauffer sans boüillir, & servez garnis de croûtons passés au beurre.

Eturgeon glacés.

Piquez d'un côté une belle tranche d'éturgeon avec du petit lard ; mettez-la ensuite dans une casserole avec une demi-bouteille de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, thin, laurier, basilic, trois clous de girofle, une gousse d'ail, sel, poivre, deux tranches de citron, un peu de boüillon, & le faites cuire dans cette braise ; quand il est cuit mettez-le sur un plat.

Ayez dans une casserole une glace faite avec tranches de veau & de jambon coupées en dés, & mouillées de bon boüillon. Quand le veau est cuit, passez la sausse au tamis & la faites réduire ; quand elle est presque en caramel ; mettez dedans la tranche d'éturgeon, faites-la glacer comme un fricandeau, & la dressez ensuite dans un plat ; mettez un peu de coulis & une cuillerée de réduction dans la casserole ; détachez tout ce qui reste au fond ; passez cette sausse au tamis ; pressez-y un jus de citron & servez dessous l'éturgeon.

Pâté d'éturgeon.

Prenez deux tranches d'éturgeon de l'épaisseur de trois doigts, & les piquez d'anchois; dressez un pâté de pâte fine ; garnissez en le fond de beurre frais, avec sel, poivre, fines herbes, fines épices ; mettez dessus vos tranches d'éturgeon avec mêmes assaisonnemens dessus que dessous ; couvrez-le de beurre frais & ensuite de son abaisse & faites cuire au four. Quand le pâté est cuit dégraissez-le ; mettez-y un coulis d'écrevisses

qui ſoit un peu piquant, & ſervez chaudement pour Entrée.

L'on fait de la même maniere les pâtés de ſaumon & de thon frais.

Potage d'une hure d'éturgeon.

La hure d'éturgeon bien nettoyée, mettez-la dans une marmite ; moüillez-la d'un boüillon de poiſſon ; aſſaiſonnez d'un bouquet de fines herbes & d'une tranche de citron ; mitonnez des croûtes de boüillon, où a cuit l'éturgeon & de boüillon de poiſſon, autant de l'un que de l'autre ; dreſſez-la hure d'éturgeon ſur le potage & garniſſez le potage d'un cordon de ragoût de laitances que vous ferez ainſi :

Faites blanchir vos laitances dans de l'eau ; paſſez-les enſuite dans une caſſerole avec un peu de beurre, des petits champignons, truſes coupées par tranches, & mouſſerons ; moüillez-les d'un peu de boüillon de poiſſon ; mettez-un bouquet de fines herbes & les laitances de carpe, & les laiſſez mitonner à petit feu. Quand le ragoût eſt cuit, dégraiſſez-le ; liez le d'un coulis blanc ou d'un coulis d'écreviſſes un peu amplement, afin de pouvoir moüiller le potage ; tirez-les laitances du ragoût, garniſſez en le potage ; jettez-le ragoût & le coulis par-deſſus & ſervez chaudement.

Voyez au commencement de cet article qu'elles ſont les différentes façons d'apprêter l'éturgeon pour le rendre plus ſain.

ETUVE'E, *pulmentum*. Ragoût de poiſſon qui ſe fait dans un chaudron avec beurre, ſel, poivre, laurier, oignons piqués de clous de girofle, & un peu d'eau pour ôter l'âcreté du vin. Voyez au mot *Carpe*, carpe à l'étuvée, comment cela ſe fait.

En général les poiſſons accommodés à l'étu-

vée, s'ils sont d'une bonne qualité, il ne sont point mal sains. L'excès seul des épices & des assaisonnemens pourroit être préjudiciable à la santé.

ETUVE, *hypocaustrum*. Parmi les Confiseurs, s'entend d'un petit endroit bien fermé, & garni en dedans par étages, de tablettes de fil d'archal sur lesqu'elles on range des ardoises, des feüilles de fer blanc, des planches, & les tamis sur lesquels on met toutes les confitures qu'on veut faire sécher.

Pour faire que tout ce qu'on met dans cet endroit séche bien, on met à bas une poële ou un réchaud de charbon allumé, & même deux si l'on à beaucoup de fruits à sécher, & si l'on presse.

On ferme ensuite l'étuve, ou l'on retourne voir si les confitures sont assez séches d'un côté pour les retourner de l'autre.

Fin du premier Volume.

APPROBATION.

J'Ai lû par ordre de Monseigneur le Chancelier, un Manuscrit intitulé *Dictionnaire des Alimens*, avec la manière de les apprêter, dont l'impression peut être permise & utile au public. A Paris ce 10. Avril 1749. *Signé*, SIMON.

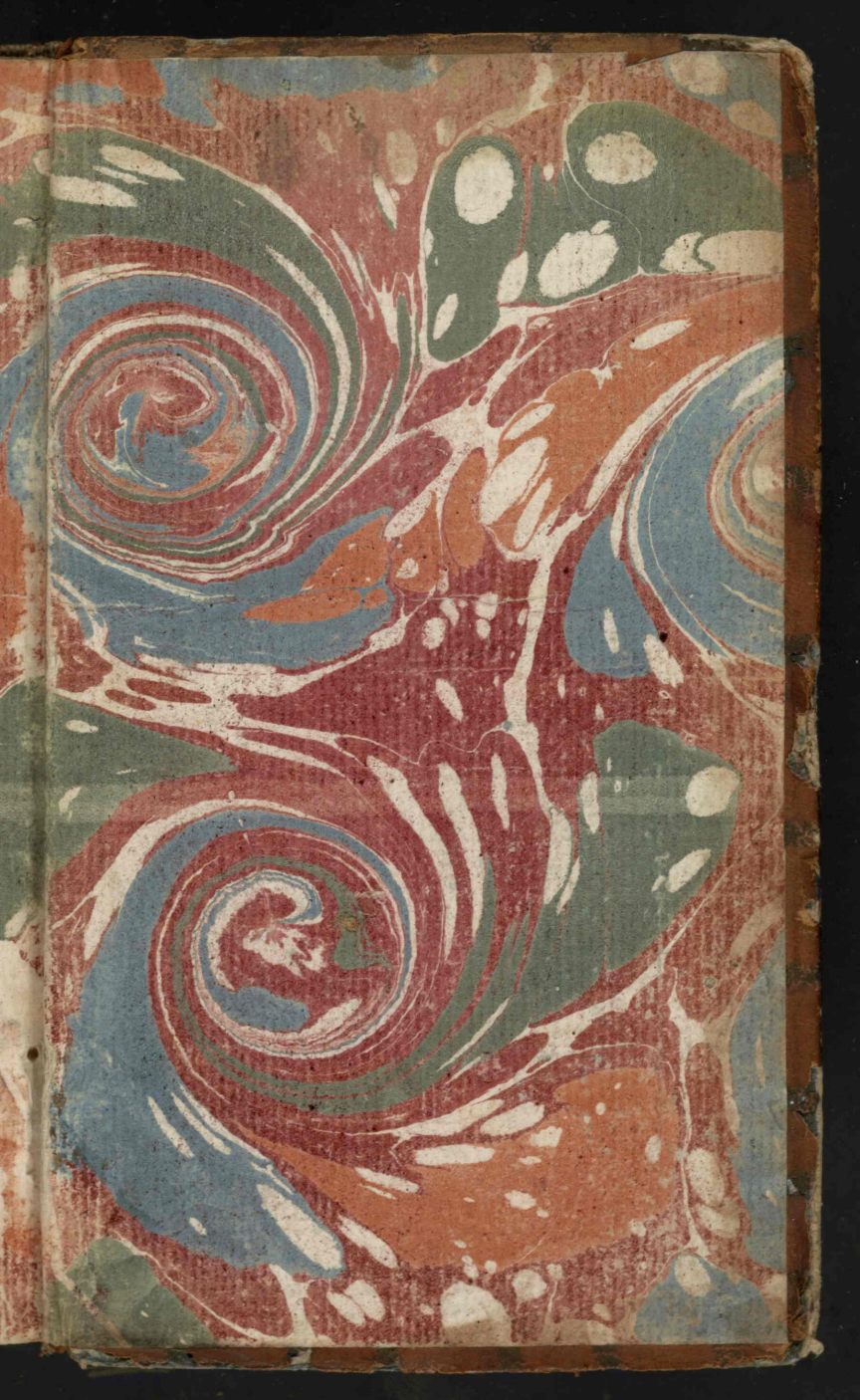
PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre: A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & aures nos Justiciers qu'il appartiendra, SALUT: Notreamé MARC BORDELET, Libraire à Paris, Nous a fait exposer qu'il dsireroit faire imprimer & donner au Public, un Ouvrage qui a pour titre: *Dictionnaire des Alimens, leurs qualités, leurs effets, &c.* s'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de privilege pour ce nécessaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes de faire imprimer ledit Ouvrage en un ou plusieurs Volumes, & autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume pendant le tems de neuf années consécutives, à compter du jour de la date desdites Présentes. Faisons défenses à tous Libraires, Imprimeurs & autres personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance, comme aussi d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun extrait sous quelque prétexte que ce soit d'augmentation, correction, changement ou autres, sans la permission expresse, & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois, mille livres d'amende contre chacun des contrevenans

ont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts; à la charge que ces Présentes seront enrégistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, dans trois mois de la date d'icelles; que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume & non ailleurs, en bon papier & beaux caractéres, conformément à la feuille imprimée attachée pour modéle sous le contre-scel desd. Présentes, que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du dix Avril 1725. & qu'avant de l'exposer en vente, le Manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée ès mains de notre très-cher & féal Chevalier le Sieur Daguesseau, Chancelier de France, Commandeur de nos Ordres; & qu'il en sera ensuite remis deux exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier le Sieur Daguesseau Chancelier de France, le tout à peine de nullité des Présentes. Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses ayans cause, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la Copie desdites Présentes qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage soit tenue pour duement signifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés, féaux Conseillers & Secrétaires, foi soit ajoutée comme à l'Original: Commandons au premier notre Huissier ou Sergent, sur ce requis de faire pour l'exécution d'icelles tous Actes requis & nécessaires, sans demander autre permission & nonobstant clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires: Car tel est notre plaisir. Donné à Paris, le troisiéme jour du mois de Mai, l'an de grace mil sept cent quarante-neuf, & de notre Regne le trente-quatriéme. Par le Roi en son Conseil,

SAINSON.

Registré sur le Registre XI. de la Chambre Royale des Imprimeurs & Libraires de Paris, N°. 22. *fol.* 23. *conformément aux anciens Réglemens confirmés par celui du* 28. *Fév.* 1725. *à Paris le* 1. *Avril* 1749. CAVELIER, Syndic.

THE KATHERIN GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY
Presented by A. W. Bitting
October 6, 1939

[Briand, J
TX349
.B7
Rare Bk. Coll.