

Class \_\_\_\_\_

Book \_\_\_\_\_

THE KATHERINE GOLDEN BITTING  
COLLECTION ON GASTRONOMY

Presented by A. W. BITTING

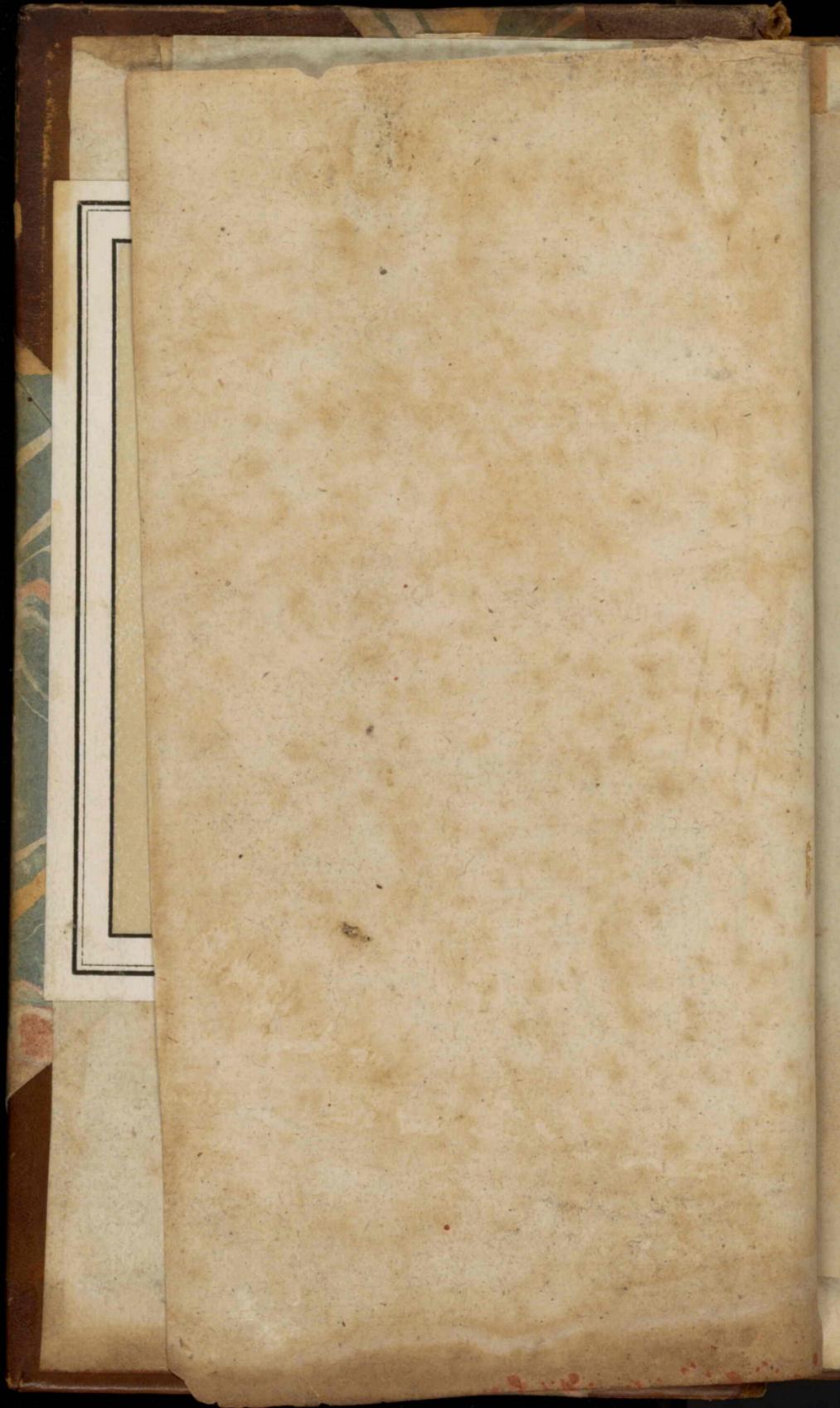
**dianū da nobis hodie :**

*"Give us this day our daily bread"*

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

1552

11  
Bent after the 5th of  
the month of  
1552  
Bent after the 5th of  
the month of  
1552

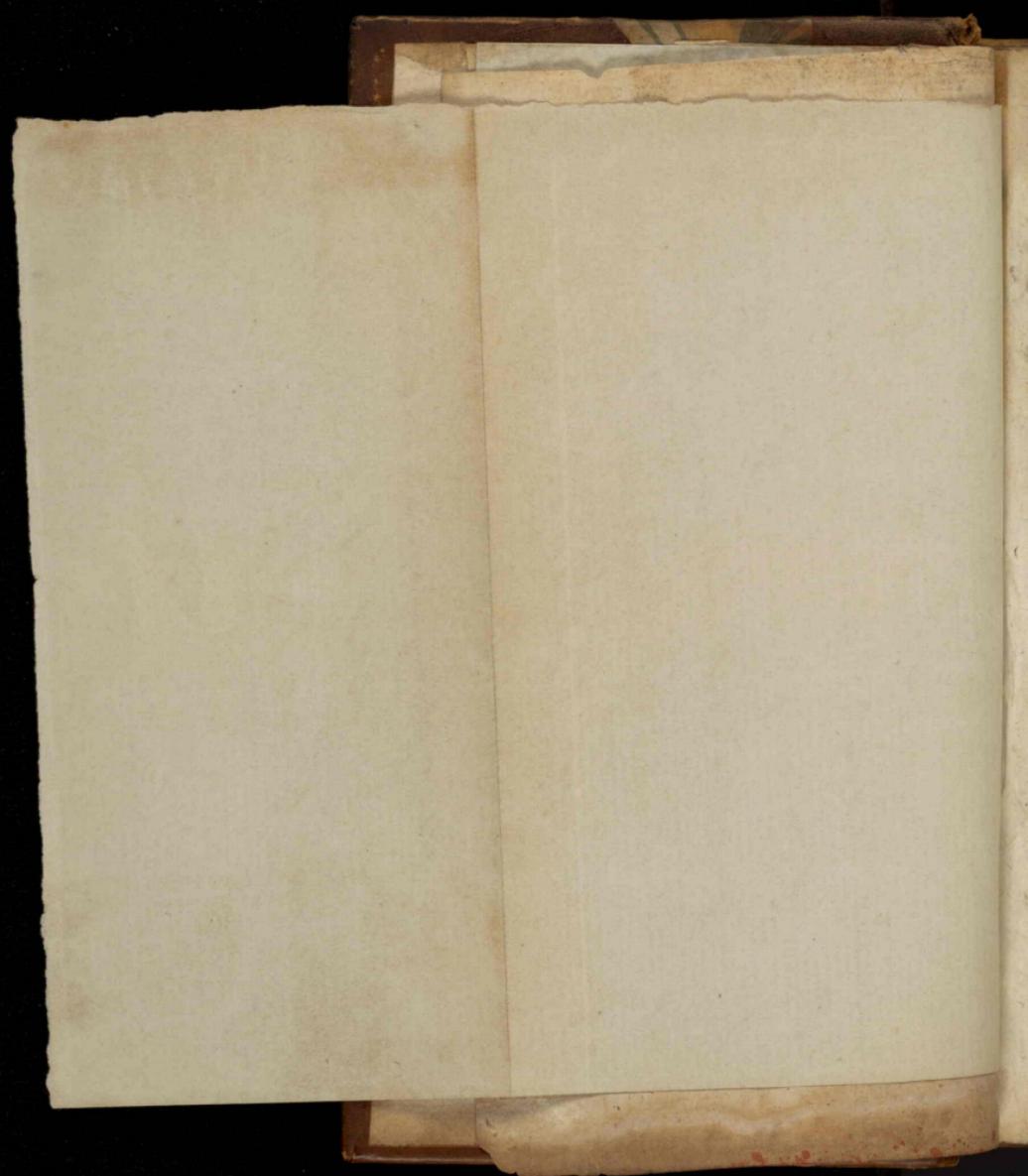


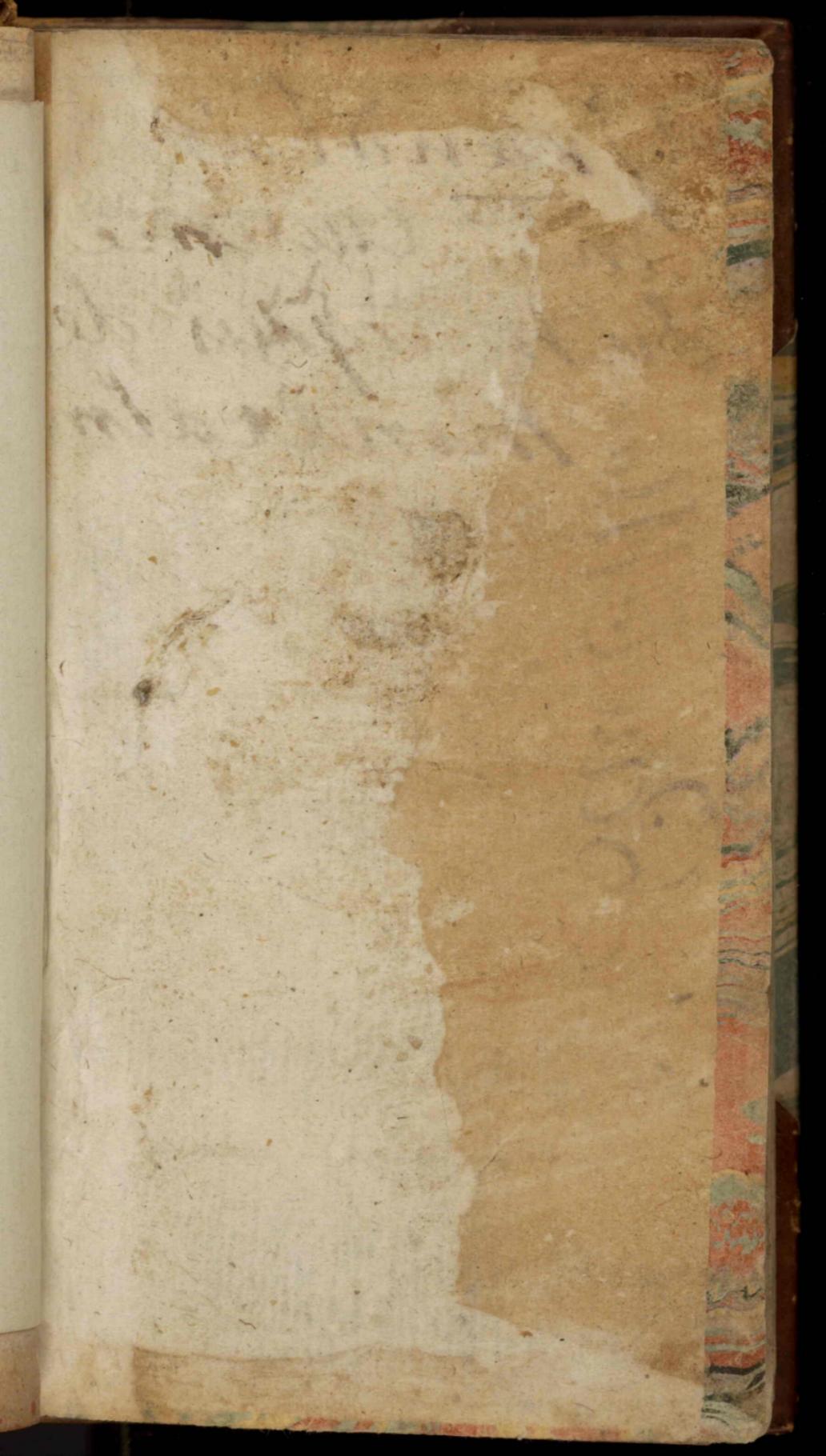
Memo:

This book "Le Qui-  
-sieur Royal" belonged to the Chef  
(Grandbois by name) of the great  
Marquis de Montcalm, who fell  
at the Siege of Quebec.

It belonged to the library of the  
Hon<sup>ble</sup> Judge Pothier <sup>of Canada</sup> and when  
several years after his death, his  
books were sold at Auction, about  
the year 1842, I purchased this  
work in Montreal.

Henry Chapman





Grand Bois  
m. <sup>ta</sup> Cuisine  
du Murgoyis de  
mon <sup>LEA</sup> calme

Hau & Mau

LE  
CUISINIER  
ROIAL  
ET  
BOURGEOIS,

QUI APREND A ORDONNER  
toute sorte de Repas, & la  
meilleure maniere des Ragoûts  
les plus à la mode & les plus  
exquis.

*Ouvrage tres-utile dans les Familles, &  
singulierement necessaire à tous Maîtres  
d'Hotel, & Ecuiers de Cuisine.*

Troisième Edition, revûe, corrigée & augmentée,  
avec des Figures



A PARIS,

Chez CHARLES DE SERCY, au Palais, au sixième  
Pilier de la Grand' Sale, vis-à-vis la Montée de la  
Cour des Aides, à la Bonne Foi couronnée.

---

M. DC. XCVIII.  
AVEC PRIVILEGE DU ROI.

*M. Assalot*

o  
n  
A  
g  
il  
ta  
m  
fa  
co  
po  
de  
qu  
fo



## P R E F A C E.

**Q**UOIQUE quelques-uns aient voulu imputer le peu de durée de la vie de l'Homme, à son éloignement de la maniere de vivre simple & frugale de nos premiers Peres, & à la multitude des Ragoûts & assaisonnemens dont il a cherché le secret: il est certain qu'on ne sçauroit le blâmer en cela sans injustice, & sans faire injure à la Providence, qui a créé tant de choses pour ses besoins; lorsqu'il ne donne point dans l'excez, & qu'il n'oublie pas les devoirs de son état.

Ce n'est en éfet que par ce

P R E F A C E.

principe, qu'on a lieu de condamner le luxe de ces Princes de l'Antiquité, qui non contents de faire venir pour leur Table, avec des frais immenses, tout ce qu'il y avoit de plus rare dans les autres parties du Monde, portoient encore leur magnificence à faire servir en breuvage des perles d'un prix infini; tandis qu'ils étoient remplis d'autant de dureté pour les autres, qu'ils avoient de mollesse pour eux-mêmes, & d'aveuglement sur le fait de la Religion.

Mais quand on est aussi éloigné de ces déreglemens, qu'on le doit aujourd'hui présumer de l'Homme, après les lumières dont il a été éclairé, & les exemples qu'on verra dans ce Livre; n'est-ce pas rendre une espece d'hommage à

P R E F A C E.

main liberale dont on a reçu tant de biens, que d'en sçavoir user de la maniere la plus parfaite? Et quand tous ces Ragoûts pourroient contribuer à la corruption du corps; n'est-il pas vrai aussi qu'ils servent à le soutenir, & à empêcher le dégoût que l'affoiblissement de sa nature & les soins qui l'agitent lui communiquent bien-tôt, même dans l'usage des choses plus délicates, s'il ne sçait les relever par la variété, ou par la nouveauté des assaisonnemens?

L'Homme n'est pas par tout capable de ce discernement, qui est néanmoins un rayon de sa raison & de son esprit. Si l'on en croit les Relations, on void des Peuples entiers, qui bien loin de s'entendre aucunement à réveil-

## P R E F A C E

ler l'apetit , par les apprêts qu'ils pourroient faire des Mets propres à leur nourriture , ignorent l'excellence & la bonté de la plûpart ; leur preferent même souvent ce qu'il y a de plus sale , ou ne les mangent que de la maniere la plus dégoûtante. Ce n'est qu'en Europe où regne la propreté , le bon goût , & l'adresse dans l'assaisonnement des Viandes & des alimens qui s'y trouvent , & où l'on rend en même-tems justice aux dons merveilleux que fournit l'heureuse situation des autres Climats ; & l'on peut se vanter principalement en France , de l'emporter en cela sur toutes les autres Nations , comme on le fait en politesse , & en mille autres avantages assez connus.

P R E F A C E.

Ce Livre en peut être un assez bon témoignage. C'est un Cuisinier qui ose se qualifier Roial, & ce n'est pas sans raison ; puisque les Repas qu'il décrit pour les differens tems de l'année, ont tous été servis depuis peu à la Cour, ou chez des Princes, & des personnes du premier ordre. Et montrant ensuite à pratiquer ce qui composoit tous ces Repas, il donne les veritables manieres des Officiers de chez le Roi, qui y ont travaillé ; ainsi l'on peut dire que c'est tout ce qu'il y a de plus à la mode, & de plus exquis.

L'on trouvera donc ici, bien des choses inconnuës dans les Livres de Cuisine imprimez ci-devant ; & d'autres dres-

P R E F A C E.

sées avec beaucoup plus d'art & d'un meilleur goût, aussi-bien qu'expliquées d'une façon plus claire & plus intelligible. Dans cette vûë on n'a rien oublié de tout ce qui peut rendre les choses plus succulentes & plus riches ; & néanmoins on avoûra , qu'on ne va point au-delà de ce qui peut se recouvrer assez facilement. Que si l'on se rencontre en des lieux, ou des conditions qui ne permettent pas d'y atteindre, on ne laissera pas souvent de bien faire à moins , tâchant d'en aprocher le plus près que l'on pourra ; & c'est en quoi ce Livre ne fera pas inutile dans les Maisons Bourgeoises , où l'on est réduit à s'en tenir à peu de chose : outre qu'il s'y peut

## P R E F A C E.

presenter des occasions où l'on est bien aise , & quelquefois obligé , de donner des Repas qui passent une dépense médiocre ; & alors , comme un Cuisinier peut avoir tout ce qu'il faut , il est nécessaire qu'il sçache l'emploier avec esprit , afin de s'en faire honneur.

Il y a d'ailleurs dans ce Livre , mille manieres de choses assez communes , comme Poulets , Pigeons , & même pour la Viande de Boucherie , qui peuvent donner beaucoup de satisfaction dans des Ordinaires passables , sur tout à la Campagne & dans les Provinces : & l'on peut dire généralement , qu'on n'y a rien ômis qui puisse contribuer à faire vivre un Maître agréablement , & à soulager ceux qui

## P R E F A C E.

ont soin de lui aprêter à manger ; puisque toujours sans s'écarter des meilleures manieres qui sont à present en usage , on s'est étendu à tout ce qui se peut servir sur toutes sortes de Tables , si l'on en excepte ce qu'on appelle du dernier Bourgeois ; à quoi il auroit été fort inutile de s'arrêter , parce qu'on en vient aisément à bout, quand on sçait faire les autres choses qu'on marque ici.

Après avoir ainsi rendu compte du dessein de ce Livre , & de la sûreté des Instructions qu'on y donne , nôtre Cuisinier ne craint pas qu'on le censure ; à moins que ce ne soit, en ce qu'il divulgue les secrets de son Art , pour obliger le Public : ce qui est assez pardon-

P R E F A C E.

nable, l'utilité commune devant l'emporter sur celle des particuliers. Il peut arriver qu'en travaillant différemment, on fera aussi bien, il est libre là-dessus, de suivre chacun sa méthode, parce que tout revient au même, pourveu que les choses soient d'une grande propreté, d'un bon goût, & dressées avec esprit.

On s'étoit proposé d'ajouter ici ce qui regarde les Officiers, pour le Dessert, les Confitures & les Liqueurs : mais comme ce Volume a paru assez gros sans cela, on s'est contenté d'en toucher quelques articles par occasion ; sçavoir, des piéces d'Entremêts, & autres qui servent pour garnitures : & on a réservé d'en traiter à fond dans un autre Volume, qui

P R E F A C E .

n'est pas d'un moindre secours  
que celui-ci, & qui merite d'être  
reçu aussi favorablement  
qu'il l'a été, comme il paroît  
par le prompt debit de la pre-  
miere Edition de ce Livre.





# TABLE

## DES REPAS

ET INSTRUCTIONS  
contenuës dans ce Livre.

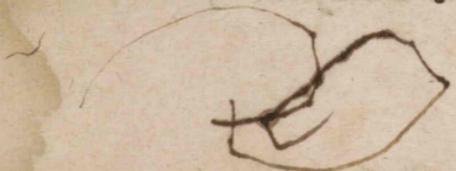
**R**EPAS pour les mois de  
Janvier & de Février, Ta-  
ble de douze Couverts, sur le  
modele d'un Repas donné par  
Monsieur le Duc de Chartres à  
Mademoiselle, le 15. Février  
1691. page 1

Repas pour le mois de Mars: Sou-  
pé donné à Monsieur le Duc  
d'Orleans chez M. Langlois, le  
vingt-huit Mars 1690. 5

Repas pour le même mois de Mars:  
Diné de Monsieur, le jour de

# T A B L E

Pâques 26. Mars 1690.	9
Soupe du même jour.	11
Liste de ce qu'on peut servir durant la même saison, outre ce qui a été marqué pour les Repas ci-de- devant : Potages,	12
Entrées.	13
Rôti.	14
R E P A S pour le mois d'Avril, donné à Monsieur le Duc de Chartres, le 10. Avril 1690.	16
Autre Dîné pour le même-tems, chez Monsieur le Marquis d'Ar- ci.	17
Dîné servi chez le même, pour Monsieur le Duc de Chartres & Mademoiselle, le 18. Avril. 1690.	19
Grand Repas au mois de Mai de la même année, donné à Seaux par M. le Marquis de Seignelai, à Monseigneur, & autres Princes & Dames de la Cour.	21



## DES REPAS, &c.

Autre Repas pour le même mois de  
Mai, servi le 18. Mai 1690. 26

Repas pour le mois de Juin, sur le  
modele d'un Service du petit Com-  
mun, de l'année dernière 1690. 28

Autre Repas dans le même-tems,  
pour M. de Livri premier Maître  
d'Hôtel du Roi, Table de douze  
Converts. 31

Autre Repas, servi le 20. Juin  
1690. devant M. le Cardinal  
d'Estrées, à la Table du Grand  
Chambellan, Petit Commun du  
Roi. 33

Liste de ce qu'on peut servir durant  
la même saison, outre le conte-  
nu aux Repas ci-dessus: Pota-  
ges. 35

Entrées. 26

Rôti. 37

GRAND REPAS, pour les  
mois de Juillet & Août, sur le  
modele de celui que M. le Mar-  
quis de Louvois donna le 25.

# T A B L E

<i>AOÛT 1690. jour de la Saint Louis, à Monseigneur, &amp; autres Princes &amp; Dames de la Cour, en son Château de Meudon.</i>	38
<i>Plusieurs autres Repas pour le même-tems, qui sont des Services du petit Commun, pour différentes Tables,</i>	42. & suiv.
<i>Liste pour la même saison: Potages,</i>	46
<i>Entrées.</i>	47
<i>Rôti.</i>	48
<i>R É P A S pour les mois d'Octobre, Novembre &amp; Decembre, sur le modele d'un Soupé servi chez Monsieur le Duc de Chartres, le premier Decembre 1690.</i>	49
<i>Autre grand Repas ou Festin, chez M. le Duc d'Aumont, le 27. Decembre de la même année: Table de quarante - deux Couverts.</i>	51
<i>Liste pour la même saison: Potages,</i>	55
<i>Entrées,</i>	

# DES REPAS, &c.

<i>Entrées.</i>	56
<i>Rôti, Voiez Page.</i>	15
<i>Table generale d'Entremets pour toute l'année.</i>	57
<b>REPAS en Maigre :</b>	
<i>Potages maigres pour les mois de Janvier, Février &amp; Mars.</i>	61
<i>Potages pour les mois d'Avril, Mai &amp; Juin.</i>	62
<i>Potages pour les mois de Juillet, Août &amp; Septembre.</i>	63
<i>Potages pour les mois d'Octobre, Novembre &amp; Decembre.</i>	64
<i>Entrées de Poissons pour toute l'année.</i>	64
<i>Pour le second Service.</i>	68
<i>Liste des Salades de Poissons.</i>	70
<i>Divers Repas en Maigre, sur le modele de l'Ordinaire de chez Monsieur le Duc de C. 72. &amp; suiv.</i>	72.
<b>REPAS en Racines : Dîné de Monsieur le Duc d'Orleans, le jour du Vendredi Saint de l'année</b>	



TABLE DES REPAS, &c.

1690.

81. & suiv.

Liste des Salades, pour la Collation  
du même jour. 86

INSTRUCTION en forme de  
Dictionnaire, où l'on apprend  
comment apprêter chaque chose,  
& comment la servir pour En-  
trée, pour Entremets, pour le Rô-  
ti, ou autrement. 89. & suiv.

Voiez là-dessus, la Table des  
Matières qui est à la fin  
du Livre.

Fin de la Table des Repas, &c.

PRIVILEGE





P R I V I L E G E  
du Roi.

L O U I S P A R L A  
G R A C E D E D I E U,  
R O I D E F R A N C E  
E T D E N A V A R R E ; A  
nos amez & feaux Conseil-  
lers, les Gens tenans nos Cours  
de Parlement, Maîtres des Re-  
quêtes Ordinaires de nôtre Hô-  
tel, Prevôt de Paris, Baillifs, Se-  
néchaux, leurs Lieutenans Ci-  
vils, & tous autres nos Officiers  
& Justiciers qu'il apartiendra,  
S A L U T. Nôtre bien-aimé  
C H A R L E S D E S E R C Y  
Marchand Libraire & Impri-  
meur à Paris, nous a fait re-

montrer que sous nôtre Permis-  
sion il desireroit faire imprimer  
& donner au Public, un Li-  
vre intitulé, *Le Cuisinier Roial*  
& *Bourgeois*, qui apprend à or-  
donner toute sorte de Repas; &  
*une Instruction pour les Maî-  
tres d'Hôtel, Sommeliers & Con-  
fituriers*, lequel il a recouvré  
avec beaucoup de dépense. A  
CES CAUSES, voulant fa-  
vorablement traiter l'Exposant.  
Nous lui avons permis accor-  
dé, permettons & accordons par  
ces presentes, d'imprimer ou  
faire imprimer ledit Livre, con-  
jointement ou séparément, en  
un ou plusieurs Volumes, par  
tel Libraire ou Imprimeur, en  
tel Volume, marges, caractères,  
res, & autant de fois que bon  
lui semblera, pendant le tems  
de dix années consecutives,  
commencer du jour que ledit

Livre sera achevé d'imprimer ;  
icelui vendre & distribuer par  
tout nôtre Roiaume. Faisons dê-  
fenses tres-expresses à tous Li-  
braires , Imprimeurs & autres ,  
d'imprimer , faire imprimer ,  
vendre , ni distribuer ledit Li-  
vre , sous quelque pretexte que  
ce soit , même d'impression E-  
trangere ou autrement , sans le  
consentement dudit Exposant ,  
ou de ses aians cause , à peine  
de confiscation des Exemplaires  
contrefaits , trois mille livres  
d'amende , & de tous dépens ,  
dommages & interêts : à con-  
dition qu'il en sera mis deux  
Exemplaires dans nôtre Biblio-  
teque publique , un en celle de  
nôtre Cabinet des Livres de  
nôtre Château du Louvre , &  
on en celle de nôtre tres-cher  
& feal Chevalier Chancelier  
de France , le Sieur Bouche-

rat ; comme aussi, de faire im-  
primer ledit Livre sur de bon  
papier & en beaux caracteres,  
suivant les Reglemens de la Li-  
brairie & Imprimerie, des an-  
nées 1681. & 1686. que l'im-  
pression s'en fera dans nôtre  
Roiaume, & non ailleurs ; &  
de faire enregistrer ces Presen-  
tes sur le Registre de la Com-  
munauté des Marchands Librai-  
res & Imprimeurs de Paris ; le  
tout à peine de nullité des Pre-  
sentes : Du contenu desquel-  
les vous mandons & enjoig-  
nons faire jouir & user ledit  
Exposant & ses aians cause plei-  
nement & paisiblement ; ces-  
sant & faisant cesser tous trou-  
bles & empêchemens contrai-  
res. Voulons qu'en mettant au  
commencement ou à la fin du-  
dit Livre l'Extrait des Presen-  
tes, elles soient tenuës pour

dûement signifiées ; & qu'aux  
Copies collationnées par l'un  
de nos amez & feaux Conseil-  
lers Secretaires , foi soit ajoû-  
tée comme à l'Original. Man-  
dons au premier nôtre Huissier  
ou Sergent , faire pour l'exé-  
cution des Présentes , tous Ex-  
ploits , Significations , & au-  
tres Actes de Justice requis &  
nécessaires ; de ce faire te don-  
nons pouvoir , sans demander  
autre Permission , C R R tel est  
nôtre plaisir. D O N N E' à  
Paris , le neuvième jour d'A-  
vril , l'an de Grace, mil six cens  
quatre vingt-onze , & de nôtre  
Regne le quarante - huitième.  
Signé , Par le Roi en son Con-  
seil , B O U C H E R , avec pa-  
raphe ; & scellé du grand Sceau  
de cire jaune.

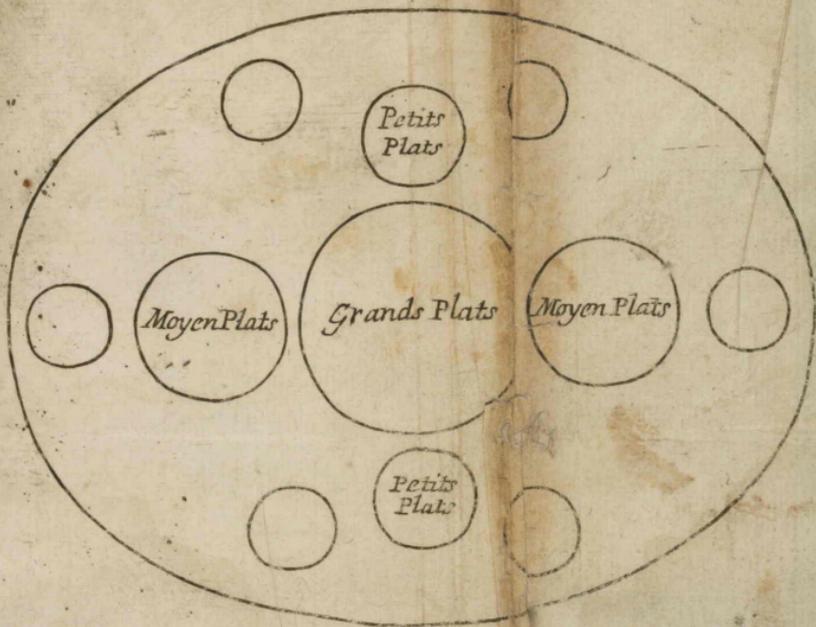
Registré sur le Livre de la Com-  
munauté des Libraires & Impri-  
meurs de Paris, le vingt-deuxième  
Mai 1691. Signé. P. AUBOÜYN  
Sindic.

Achévé d'imprimer pour la pre-  
miere fois, le vingt-huitième  
Juin 1691.

---

Le prix de ce Livre est de trente-  
trois sols, relié en veau.

*Figure de la Table de Six Couvers*



que service, un bassin au milieu,  
quatre moiens plats, & quatre hors-  
d'œuvres: par exemple.

A

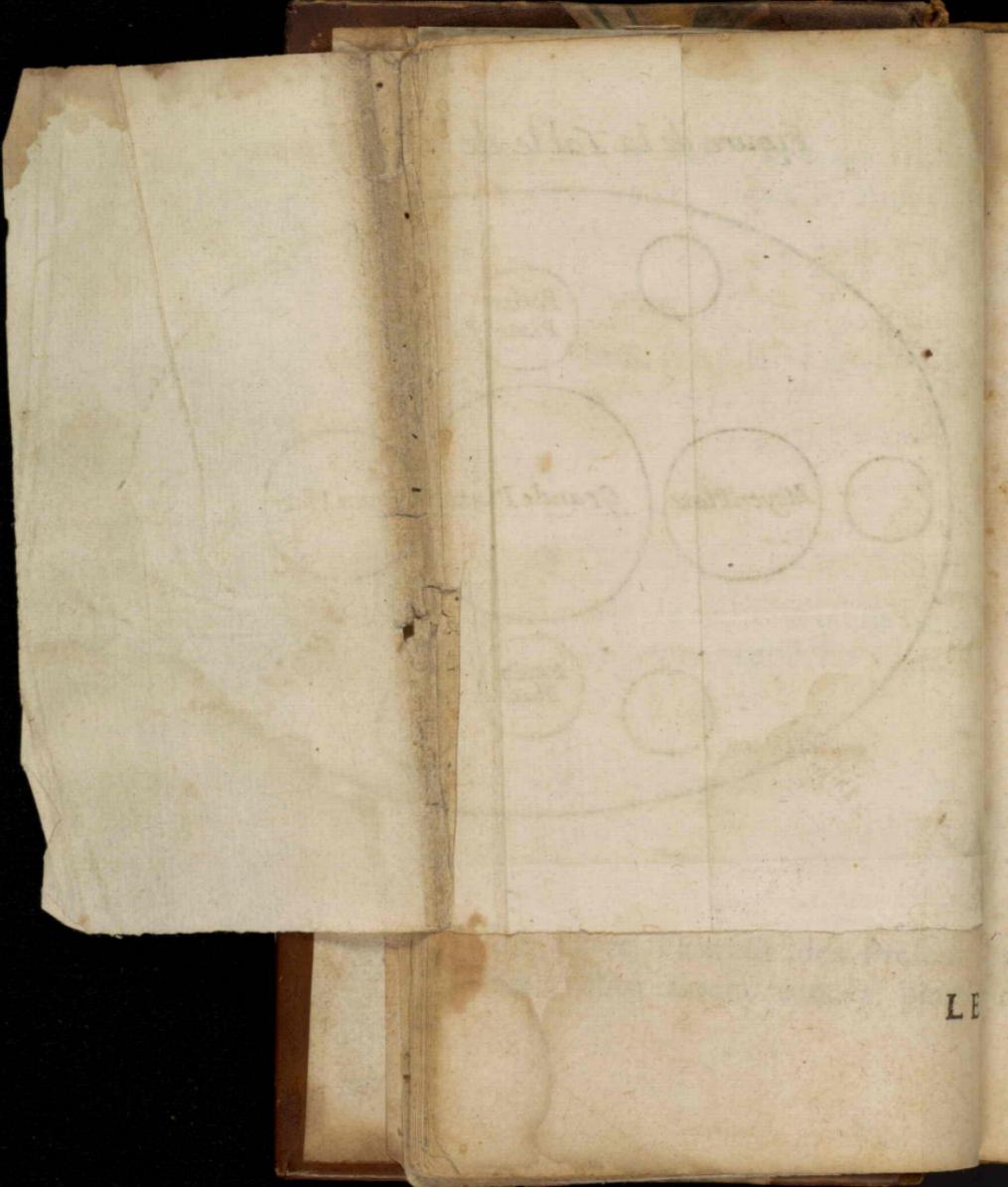


Figure de la Table

100  
100

100

100

LE



LE

# CUISINIER

ROIAL

ET

BOURGEOIS,

Qui aprend à ordonner toute  
sorte de Repas, & la meilleure  
maniere des Ragoûts les plus  
à la mode & les plus exquis.

---

REPAS

*Qu'on peut donner le mois de  
Janvier*

**S**UPPOSE' qu'on veuille faire  
une Table de douze Cou-  
verts, on peut servir à cha-  
que Service, un bassin au milieu,  
quatre moiens plats, & quatre hors-  
d'œuyres : par exemple.

A

## PREMIER SERVICE.

*Potages & Entrées.*

Deux Potages : un moyen plat d'une Bisque de pigeons, & l'autre d'un chapon aux racines.

Les deux autres moiens plats pour Entrées ; l'un d'un Pâté de perdrix chaud.

Et l'autre de Poularde aux truffes, garni de fricandeaux.

*La grande Entrée,*

Sera de deux Rôts de Bif, garni de coquelettes de veau mariné frites, un dégoût par-dessus, pour le bassin du milieu.

*Pour les Hors-d'œuvres.*

Un Poupeton de Pigeons.

Un plat de Cailles à la braise.

Un de Poulets farcis, coulis de champignons.

Un de Perdrix, saussé à l'Espagnol.

## SECOND SERVICE.

*Le Rôt.*

Sera composé de deux moiens plats.

*Royal & Bourgeois.*

L'un d'un petit Dindon garni de Perdrix, petits Poulets, Becasses & Mauviettes.

Et l'autre d'un quartier d'Agneau garni de même.

*Pour l'Entremets.*

Une Tourte de crème pour le bassin du milieu, garni de feuillantine, de fleurons, & de Beignets au lait.

Les deux autres moiens plats; l'un d'un Pain au Jambon, garni de petites rôties, & de pain de Citron.

Et l'autre de Jambon, & autre Salé.

*Les Hors-d'œuvres.*

Seront; l'un, d'un Blanc-mangé.

L'autre de Foies-gras.

Le troisieme, d'Asperges en salade.

Et le quatrieme, de Truffles au court-bouillon.

TROISIEME SERVICE.

C'est le Fruit & les Confitures, dont on se dispensera de parler, parce que c'est une affaire d'Officier, plutôt que de Cuisinier.

Il s'est donné un semblable Repas le

15. Février 1691. chez Monsieur le Duc de Chartres, à Mademoiselle.

Au lieu de ce qui fut servi pour le Rôt, on peut composer les deux plats; l'un de deux Poulardes grasses, quatre Poulets de grain, six Pigeons de voliere.

L'autre, d'un Oiseau de riviere, quatre Perdrix, quatre Becasses, & douze Becassines.

Voiez ci-après ce qu'on peut servir à la place du reste, pour les Entrées & Entremets, de même que pour les Repas suivans, page 12.

On se reglera aisément sur ce premier Repas, pour l'ordonnance & la disposition des autres qu'on voudra faire plus grands, augmentant le nombre ou la grandeur des plats, à proportion du nombre des personnes, & des Couverts.



R E P A S

*Aux mois de Février & Mars.*

P R E M I E R S E R V I C E .

*Entrées.*

**O**N peut donner pour Entrées ,  
Un Pâté chaud de Lapreaux &  
Perdrix , dans lequel on mettra en ser-  
vant quelque bon Coulis de Perdrix ,  
ou autre Ragoût.

Un Poupeton farci de vingt ou tren-  
te Pigeonneaux, suivant le nombre des  
personnes, avec toutes sortes de garni-  
tures.

Un plat de Brusolles à la braise , un  
Coulis par dessus.

Un de Ris de-Veau farci à la braise,  
un ragoût par-dessus.

Une Marine de de Poulets frits.

Une Poularde à l'Angloïse rôtie, ra-  
goût par-dessus en servant.

Un plat de Filets en tranches au Jam-  
bon.

Un de Croquets.

Un de Filets de Poularde au con-  
combre.

Un de Fricandeaux farcis en ragoût.

SECOND SERVICE.

*Le Rôt.*

A proportion des Entrées que l'on aura setvi, & du monde qu'il y aura à Table, sera de trois grands plats, composez de toute sorte de Gibiers de la saison, & quatre Salades dans les angles.

*Pour l'Entremets.*

Douze plats; sçavoir, un plat de Jambon garni de Langues fourrées, & Saucisson de Boulogne.

Une Tourte de crème garnie de Tartelettes.

Un Blanc-mangé de diverses couleurs de Gelées.

Un plat d'Asperges à la crème.

Un de Morille à la crème.

Un de Ris-de-Veau & Crêtes farcies en ragout.

Un de Ris-de-Veau mariné frit.

Une de Foies-gras à la Crépine, grillés.

Un de Roignons de Chapons.

Un Pain au Jambon.

Un plat de Truffles au court-bouillon.

Un Ragoût de Ris de-Veau, Champignons & Morilles.

Monsieur Langlois a donné un Soupe pareil à celui que nous venons de spécifier, le 28. Mars, 1690. à Monsieur le Duc d'Orleans. Il y avoit pour Monsieur seul, un Potage de santé, composé d'une Poularde aux œufs, & d'un Chapon.

Pour ce Repas on fit rôtir des Poulardes, Poulets & Perdrix, qui ne servirent qu'à faire les Farces; par exemple, la Farce des Croquets. L'on prit pour cela l'estomac & les cuisses de ces Volailles; & on laissa quelques filets pour les Entrées. Cette Farce se fit avec du lard blanchi, de la tetine de Veau cuite, quelques Ris-de-Veau blanchis, des truffes & champignons hachez; de la moëlle, une mie de pain trempée dans du lait, toute sorte de fines herbes, un peu de fromage à la crème, & de la crème de lait: le tout bien haché & assaisonné, on y mit quatre ou cinq jaunes d'œufs, & un ou deux blancs; & l'on se servit de cette Farce pour les Fricandeaux, Croquets, & Filets mignons. On forme les Croquets en rond, de la grosseur d'un œuf; il faut

les paner en même-tems , les laisser reposer sur un plat , les frire avec du saindoux , & les servir chaudement.

Les carcasses des Volailles servent à faire differens Coulis, pour diversifier les Ragoûts. On peut faire un Coulis de pain , de perdrix , de poularde, de poulets, essence de Jambon, du jus de bœuf & de veau : on passe les Ragoûts des Entrées & Entremets à part , dans différentes casseroles, & par-tout un bouquet de fines herbes. Ceux où il y entre de la crème , doivent être passez au bon beurre de Vanvre , ou autre semblable, & un peu de farine à chaque Ragoût , lequel étant passé & cuit, on y met de la crème , & en servant on les lie avec quelques jaunes d'œufs.

On trouvera ci-après la maniere d'accommoder le reste que nous avons marqué, tant pour les Entrées, que pour l'Entremets , après que nous aurons parcouru les autres mois de l'année , & vû ce que l'on peut servir dans chaque saison , comme nous avons commencé de faire.

R E P A S

*Pour le même mois de Mars.*

P R E M I E R S E R V I C E .

*Potages.*

ON peut servir un Potage de Chapon, coulis de foies d'Agneau.

Un de têtes d'Agneaux à la purée verte, garni des pieds de même, &

Une Poularde en Bisque.

*Grandes Entrées.*

On donnera une grande piece de Bœuf.

Une Poitrine de Veau farcie en ragoût.

Et une Fricassée de Poulets, garnie d'une Marinade de Poulets.

*Les petites Entrées seront,*

Une de Cotelettes de Mouton grillées sur le gril.

Et l'autre de petits Bouillans faits de Blanc de Chapon.

## SECOND SERVICE.

*Pour le Rôt.*

Un plat de Rôt d'un Chapon pané,  
garni de trois Pigeons & de trois Pou-  
lets.

Un Gigot de Mouton pané, garni de  
même.

Une Longe de Veau, garnie d'une  
Marinade de Veau autour.

Un plat de deux Canards rotis, une  
fausse dessus.

Un de deux Lapins.

Et pour les petits plats, des Poulardes  
panées.

*L'Entremets.*

Sera d'un Ragoût d'Artichaux.

Un plat de Truffles, & de Foies gras  
en ragoût.

Une Tourte de crème, & un Blanc-  
manger.

Un plat de Champignons panés mis  
dans le four.

Un d'Oeufs frais à la Huguenotte.

Un Pain au Jambon.

Des Beignets de pomme.

Et deux assiettes de Salé.

Ce fut le Diné de Monsieur le Duc  
d'Orleans, le 26. Mars 1690. jour de  
Pâques.

---

## POUR LE SOUPE'.

### *Potages.*

UN Potage de santé, avec un Cha-  
pon.

Une Bisque de Chapon, ou de Pi-  
geons.

Et un Potage avec une Poularde aux  
œufs, rien que bon jus.

### *L'Entrée.*

Des Ris-de-Veau piqués, rôtis, une  
bonne sausse dessous.

Deux Poulardes rôties, un ragoût  
dessous.

Et une Compote de Pigeons.

### *Le Rôt.*

Une Longe de Veau, garnie de trois  
Pigeons & trois Poulets, moitié piqués,  
moitié bardés.

Une Eclanche de Mouton panée, gar-  
nie de-même.

Un plat de deux Lapins piquez.  
Et un de six Pigeons rôtis.

L'ordinaire de chez Monsieur, régulièrement est de la même force qu'on vient de dire. Tout ce qu'il y a, c'est que l'on déguise les Potages & Entremets, suivant la saison des Lugumes.

Chez Madame, on sert ordinairement un grand-Potage, un grand plat de Rôti, un plat d'Entremets, & deux petits plats chaque Service.

---

## L I S T E.

De ce qu'on peut servir, outre les Plats ci-dessus, durant les mêmes mois de Janvier, Février & Mars.

### *Potages.*

**P**otage d'Allouettes à l'Angloise,  
Potage de Cailles au Bouillon brun,  
Potages de Canards à l'Arabesque,  
Potage de Chapon desossé, aux Cardes  
& Fromage,  
Potage de Cochon de lait,

Potage d'Echinée de Porc aux Pois  
passez ,

Potage de Faizans au pot-pourri ,

Potage au Fromage, ou Jacobine ,

Potage de Gigot de Veau farci ,

Potage de Gelinote aux Choux de Milá.

Potage de Lapreaux à l'Italienne.

Potage de Mauviettes au Bouillon brun.

Potage d'Oie-grasse aux Navets,

Potage de Perdrix, aux Champignons ,

Potage de Perdrix , à la Reine & à la  
Roiale ,

Potage aux Pigeonneaux gorgez ,

Potage de Poule d'Inde à l'Allemande,

Potage de Poulets farcis ,

Potage de Ramiers aux Choux verts ,

Potage de Ris ,

Potage de Sarcelle aux Navets passez.

*Entrées.*

Agneau en ragoût ,

Allouëttes en ragoût à l'Angloise,

Aloiau de Bœuf à l'Angloise ,

Andouilles de Porc ,

Andouillettes à l'Espagnole ,

Boudins ,

Cochon de lait au blanc ,

Eclanches de plusieurs manieres ,

Epaule de Mouton en ragoût ,  
 Gigot de Veau étouffé ,  
 Grillade de Poulet d'Inde froid ,  
 Hachi de blanc de Perdrix ,  
 Levraut à la Suisse ,  
 Perdrix en ragoût ,  
 Pigeonneaux à l'Italienne ,  
 Poule d'Inde au Pot-pourri ,  
 Poulets à l'Espagnole ,  
 Pot-pourri d'Oisons ,  
 Queuë de Mouton à la Suisse ,  
 Saucisses ,  
 Vinaigrette de Bœuf .

On sert aussi des Pâtés chauds de plusieurs sortes, que l'on trouvera à la fin après ce qui regarde chaque Saison, avec les Pâtés froids & les Tourtes, qui se peuvent servir pour Entremets ; parce que cela s'étend à presque toute l'année.

Il en est de même de plusieurs autres pieces d'Entremets, dont on pourra donner aussi un supplément general, quoiqu'il y en ait un assez grand nombre dans les Repas qui sont décrits pour les mois suivans.

A l'égard du Rôti, on peut servir les Viandes suivantes.

Alloüettes ,  
 Becasses ,

Becassines.

Beutors ,

Bizets ,

Cailles ,

Canards ,

Chapons-gras ,

Chapons paillets ,

Faizans ,

Gelinotes de bois .

Lapins ,

Levreaux ,

Oies-grasses ,

Mauviettes ,

Perdrix ,

Pigeons de voliere ,

Pluviers ,

Poulets de grain ,

Poulets d'Inde ,

Poules châtrées, ou Poulardes ,

Ramiers ,

Sarcelles ,

Tiers ,

Vaneaux .

Ces mêmes Viandes sont aussi dans leur saison pour les mois d'Octobre, de Novembre & de Decembre; & l'on peut y en ajouter quelques - unes des mois prochains, que l'on marquera ci-après en son rang.

## R E P A S

*Pour le mois d'Avril.*

## PREMIER SERVICE.

*Potages.*

**D**eux Potages : une Bisque de Pigeons ; & un Potage de santé avec une Poularde.

*Entrées.*

Un Quartier de Mouton farci.

Une Poularde en ragoût.

Une Poitrine de Veau farcie.

Des Pigeons au Basilic , avec une petite Farce.

Et la grande piece de Bœuf au milieu.

## SECOND SERVICE.

*Pour le Rôt.*

Un grand plat de Rôt , composé de diverses Volailles suivant la saison ; & deux Salades.

*L'Entremets.*

Un Pain au Jambon.

De la Crème brûlée.

Un ragoût de Ris - de - Veau & Foies-gras.

Un plat d'Asperges, saussé au jus lié.

C'est ainsi sept plats à chaque Service.

Monsieur le Marquis d'Arci, ci devant Ambassadeur du Roi à Turin, & depuis Gouverneur de Monsieur le Duc de Chartres, donna un semblable Repas chez lui, le 10. Avril 1690.

---

## AUTRE DINE'

*Pour le même tems.*

### PREMIER SERVICE.

*Potages,*

**D**eux Potages : l'un de Poulets farcis aux Asperges ; & l'autre un Potage de santé, avec une Poularde, garni de racines.

*Pour l'Entrées.*

Un Poupeton farci de six Pigeons en ragoût.

Des Poulets au Jambon.

Des Langues de Veau farcies en ragoût.

Une ou deux Poulardes en ragoût aux truffes,

Une grande Poitrine de Veau, garnie de Cotelettes de Mouton farcies.

SECOND SERVICE.

*Le Rôt.*

Un grand plat de Rôt de diverses Volailles ; & deux Salades.

*L'Entremet.*

Des Ris-de-Veau en ragoût de Champignons & truffes, un bon coulis dedans.

Des Asperges, fausse au jus lié.

Une Tourte de moëlle.

Un Blanc-manger.

*Hors-d'œuvres.*

Un de cus-d'Artichaux à la crème

Un de Salé en tranches.

Ce Dîné a encore été servi chés Monsieur le Marquis d'Arce, aussi-bien que le suivant, qu'il donna à Monsieur le Duc de Chartres & à Mademoiselle,

18. Avril 1690.

---

AUTRE DINE'

*Au mois d'Avril.*

PREMIER SERVICE.

*Potages.*

Deux Potages de santé avec deux Poulardes, garnis de pointes d'asperges.

Un de Poulets farcis, garnis de laitues farcies.

Une Bisque de Pigeons.

Un Potage de Perdrix, coulis à la Reine.

*Entrées de Table.*

Pour la grande Entrée, un Quartier de Veau de riviere, ou autre, garni de pain frit, & cotelettes de Veau frit, piquée de hâtelettes, un salpicon sur la cuisse.

Les autres seront, un Poupeton farci de six Pigeonneaux.

Un Miroton.

Des Ris-de-Veau piqués, & farcis de ragoût.

Un plat de Filets de Poularde aux huîtres.

Et une Tourtre de Lapin.

SECOND SERVICE.

*Pour le Rôt.*

Deux grands plats de Rôt, & deux petits composez de diverses Volailles; avec deux Salades.

*L'Entremets.*

Un plat de Jambon, garni de Saucissons & de Langues fourrées.

Une Tourte de pâte d'amandes, farcie de marmelade d'abricots.

Un Blanc manger,

Un plat d'Asperges, sausse ordinaire,

Un de Morilles à la crème,

Un de Mousserons en ragoût au roux.

Un de Foies-gras en ragoût,



GRAND REPAS

*Au mois de Mai.*

PREMIER SERVICE.

*Seize Potages.*

Quatre Bisques de Pigeons.  
 Quatre Potages de Poulets farcis, garnis de laitues farcies.

Trois Potages d'Oies aux pois verts, garnis de pointes d'asperges.

Trois petits Dindons à la Chicorée blanche.

Deux Olis servis dans les cuvettes

*Entrée de Table.*

Quatre grandes Entrées, & douze moyennes.

Deux de deux Croupes de Veau de riviere, garnies de cotelettes, piquées de hachettes; le Veau de riviere moitié piqué, & un Salpicon sur la cuisse.

Deux Ros de Bif de Mouton, garnis de pain frit, & marinade de cotelettes de Mouton.

Pour les douze plats moiens,

Deux Tourtes de Lapreaux,

Deux Tourtes de Pigeons ,  
 Deux Pâtés de Dindons chauds ,  
 Deux Pieces de Bœuf salé, un hachi  
 de Jambon par-dessus ,  
 Deux Poupetons farcis ,  
 Deux Mirotons.

*Hors d'œuvres,*

Trente-deux ; sçavoir ,  
 Deux de Pigeons au basilic ,  
 Deux de Poulets au Jambon ,  
 Deux de Perdrix rôties, fausse à l'Espa-  
 gnol ,  
 Deux de Filets mignons, ragoût à part ,  
 Deux Filets de Bœuf au concombre ,  
 Deux Fricassées de Poulets à la crème ,  
 Deux de Lapreaux rôtis , coupés par  
 moitié, avec une fausse au Jambon  
 dessus.  
 Deux de Filets de Mouton en ragoût  
 aux morilles ,  
 Deux de Poulets farcis en ragoût ,  
 Deux de Poulets farcis à la braise ,  
 ragoût par-dessus ,  
 Deux de Fricandeaux farcis ,  
 Deux de Ris-de Veau au Jambon farcis  
 Ceux de Laituës farcies à la Dame  
 Simonne ,  
 Deux de Ris-de-Veau piqués à la bro-

che, & après rôtis, un bon ragoût par-dessus,

Deux de Fricandeaux sans être farcis,  
Deux de Pains au Veau.

SECOND SERVICE.

*Pour le Rôt.*

Seize plats de Rôt, autant comme de Potages, composez de toute sorte de Volailles, Gibier, Marcaffins, Cochons de lait, &c.

Dix petites Salades.

*L'Entremets.*

Deux grands Pâtés de Jambon,  
Deux autres de Poulardes & Mouton.

Les douze plats moiens :

Deux de Blanc-manger,

Deux de Salé,

Deux d'Oreilles de Veau farcies,

Deux de Galantine,

Deux d'Asperges.

*Hors-d'œuvres.*

Vingt-deux-Hors d'œuvres, qui avec les dix Salades, remplissent le même nombre qu'au premier Service.

Deux de Mine-droit.

Deux de Pieds de Cochon à la Sainte-  
Menehout ,

Deux de Hattelottes grillées , panées ,

Deux de cus-d'Artichaux , fausse au  
Jambon ,

Deux de Pain au Jambon ,

Deux de Morilles farcies , & Champi-  
gnons en ragoût ,

Deux de Crêtes farcies , & de Foies-  
gras en ragoût ,

Deux Tourtes de blanc de Chapon

Deux de petits Pois à la crème ,

Deux de Rissoles, composées de blanc  
de Chapon ,

Deux petites Crèmes brûlées.

Pour un semblable Repas, il faut s'  
prendre dès la veille; mettre le soir, trois  
ou quatre grandes marmites au feu  
avec quantité de Viande , & des bou-  
quets de fines herbes , & des oignons  
entiers. L'on fait cuire en même-tem-  
une quantité de Poulets & Poulardes  
avec quelques Perdrix rôties, qui avec  
du Lard blanchi, & de la Graisse, servent  
pour les Farces qui se feront le jour de  
Repas : & les Bouillons serviront pour  
friser le jus de Bœuf & de Veau, Petit  
jus & Coulis; & Essence de Jambon.

Pour les Potages , il faut faire le

Jus & Coulis à part ; & de même pour les Entrées & Entremets. Il faut aussi avoir beaucoup de cibouille & persil haché, & plusieurs bouquets de fines herbes, pour mettre dans les Ragoûts. On fait beaucoup de Coulis de Perdrix, Pigeons & Poulets, le tout à part.

Monsieur le Marquis de Seignelai donna un pareil Repas à Seaux, à Monsieur, Monsieur, Madame, Monsieur le Duc de Chartres, Mademoiselle, & toute la suite de la Cour le 14. Mai 1690.

La batterie de Cuisine qui y fut employée, consistoit en soixante petites Casseroles à main ; vingt Casseroles rondes, tant grandes que petites, vingt Marmites, tant grandes que petites ; trente Broches : & pour faire ce Repas, il y eut trente-six Officiers de Cuisine, tant Chefs, qu'Aides.



## AUTRE REPAS.

*Pour le même mois de Mai.*

## PREMIER SERVICE.

*Potages.*

**T** Rois Bisques de Pigeons ,  
 Trois Potages d'Oilons aux pois,  
 ou asperges,  
 Trois de poulets farcis à la purée verte,  
 Trois Juliennes aux Poulardes.  
 Les Juliennes garnies de concombre :  
 les Oies , de petit lard : la purée, de  
 laitues farcies, & pointes d'asperges ;  
 & les Bisques, de citron.

*Entrées de Table.*

Deux Tourtes de Pigeons.  
 Deux Entrées de Bœuf à demi salé,  
 Deux de Filets de Bœuf au concombre,  
 Deux de Fricassées de Poulets à la crème.  
 Deux de Poulardes à la braise ,  
 Deux Mirotons.

*Hors - d'œuvres.*

Deux de Pâté à l'Espagnol ,

Deux de Cotelettes de Veau grillées,  
Deux Lapreaux à la Saingaraz,  
Deux de Pigeons au basilic,  
Deux Grenadins de Poularde.

SECOND SERVICE.

*Pour le Rôt.*

Deux plats de Marcaffins.  
Huits plats moiens: deux de quatre  
Dindons à chaque plat.  
Deux de Poulets garnis de Pigeon-  
neaux.  
Deux de Lapreaux,  
Deux Faizans;  
Et huit petites salades.

*L'Entremets.*

Deux grands plats de Pâté de Jambon.  
Deux de Langues de Bœuf parfumées,  
& Saucissons,  
Douze plats moiens: deux de petits  
Pois à la crème,  
Deux d'Artichaux à l'estoufada,  
Deux de Champignons & Foies-gras.  
Deux de pain au Jambon,  
Deux d'Asperges à la crème,  
Deux de Ris-de-Veau, & Crêtes.

*Hors-d'œuvres.*

Huit, deux de Blanc-manger,  
 Deux de Beignets,  
 Deux de Pieds à la Sainte Menchout.  
 Deux Tourtes de blanc de Chapon.

Ce Repas a été servi le 18. Mai de  
 l'année 1690.

---

## R E P A S

*Pour le mois de Juin.*

## P R E M I E R S E R V I C E .

*Potages.*

**U**N Potage d'Allebrans, ou Poulets  
 aux pois, garni de concombres,  
 Une Bisque de Pigeons,  
 Un Potage de Navets au Canard,  
 Un Potage de Choux aux Perdrix,  
 Un Potage de santé au Chapon.  
 Un Potage d'une Casserole au Par-  
 mesan,  
 Un Potage de Ramereau,  
 Et un autre de Cailles aux Racines.

*L'Entrée de Table.*

Une cuisse de Fan, la croupe attachée,  
moitié piquée & moitié panée, garnie  
de petits Pâtez, une poivrade dessus.

Une Piece de Bœuf à demi salé à la  
braise.

Et pour la grande Entrée, un Ros de  
bif, garni d'une marinade, & cote-  
lettes de Veau frites.

Aiant levé les Potages, on a mis les  
plas suivans.

*Hors-d'œuvres.*

Pieds de Mouton farcis, de même que  
les Croquets.

Un Filet de Poularde aux huîtres.

Des Langues de Mouton grillées une  
Ramolade pour la Sausse.

Une Fricassée de Poulets au Brochet.

Un Dindonneau farci aux fines herbes.

SECOND SERVICE.

*Le Rôt.*

Composé d'un grand plat de toute  
sorte de Gibier, avec quatre Salades.

*l'Entremets.*

- Une Tourte d'Amandes.  
 Des Artichaux à la Saingaraz , garnis  
 d'Artichaux frits.  
 Un Ragoût de Foies-gras , Champi-  
 gnons & Jambon.  
 Des Pois à la crème , garnis de Rame-  
 quins au fromage.

*Hors d'œuvres ,*

- Quatre : un de Beignets à l'eau ,  
 Un de Rissoles ,  
 Un de Champignons à la crème ,  
 Un d'œufs à l'orange.

C'est ainsi que l'on sert au Petit Com-  
 mun chez le Roi. Voici le modele  
 d'un autre Repas qui y fut encore  
 servi l'année dernière 1690. pour  
 Monsieur de Livri premier Maître  
 d'Hôtel du Roi.



AUTRE REPAS.

*Pour le mois de Juin.*

Table de douze Couverts.

P R E M I E R S E R V I C E .

U N grand Potage, & six Entrées.

Le Potage est d'un grand Oil servi dans une cuvete de vermeil, ou autre sur un grand plat.

*Pour les Entrées.*

Un Pâté chaud de Levreaux.

Une Entrée de Pigeons au fenouil.

Un Filet de Poularde au concombre.

Une Entrée de Ris-de-Veau à la Dauphine.

Une de Queuës de Moutons à la Sainte-Menehout.

Une de Fricandeaux farcis.

Les plats garnis de pain frit, de croquets, de marinades, & de pain aux perdrix.

## SECOND SERVICE.

*Le Rôt.*

Quatre plats de Rôt , de toutes sortes de Volailles selon la saison : un Ros de bif entre autres, garni de hattelettes ; & deux Salades.

*L'Entremets.*

Pour le grand plat , des Artichaux en étuvée , garnis d'Artichaux frits.

Une Tourte d'Amande, garnie de beignets de pomme.

Des Pois à la crème , garnis de ramequins au fromage.

Un plat de Jambon.

Et un de Rissoles.



AUTRE REPAS,

Pour le même mois de Juin.

PREMIER SERVICE.

*Potages.*

Quatre Potages : une Bisque de Pigeons.

Un Potage de santé, avec une Poularde.

Petit Potage de Poulets farcis à la purée verte.

Un Potage de Cailles, façon d'Oil.

*Entrées.*

Une grande Entrée, d'une Longe de Veau moirié piquée, un salpicon dessus, garnie de cotelettes marinées de Veau.

Deux moyennes Entrées; l'une d'un Pâté de Lapin ;

Et l'autre, un Chou farci, garni de fricandeaux farcis.

Deux petites Entrées : une Fricassée blanche de Poulets, garnie de marinade.

Et l'autre, de Lapreaux à la Saingaraz.

*Les Hors-d'œuvres.*

Un de Poularde farcie à la crème-  
 Un de Poulets à la Polacre , avec une  
 ramolade.  
 Un Pain de Perdrix.  
 Et une Queuë de Mouton à la Sainte-  
 Menchout.

Après avoir levé les quatre Potages, on  
 a mis quatre autres Hors-d'œuvres  
 L'un d'un Pain de Veau.  
 L'autre , de Pigeons au basilic.  
 Un de Hattelottes.  
 Une Grenade.  
 Et deux autres Hors d'œuvres , com-  
 posez d'Esturgeons au gras , de deux  
 manieres.  
 L'une, en maniere de Fricandeaux pi-  
 quez :  
 Et l'autre , à la Sainte-Menchout , par  
 grosses tranches.

## SECOND SERVICE.

Le Rôt & l'Entremets , est de la force  
 des precedens.

On sert un pareil Repas le 20. Juin  
 1690. devant Monsieur le Cardinal d'Es-  
 trées & les Ambassadeurs, à la Table du

Grand Chambellan, Petit Commun du  
Roi,

Parmi les Potages servis dans ce second Quartier, on en a pû voir qui ont déjà été marqués pour les trois premiers mois de l'année: voions ce qu'on y peut encore ajouter, aussi-bien qu'aux Entrées, & à l'égard du Rôti.

---

L I S T E.

De ce qu'on peut servir, outre les Plats ci-dessus, durant les mois d'Avril, Mai & Juin.

*Potages.*

Potage d'Agneau aux laitües Romaines.

Potage de Cailles au blanc - manger naturel.

Potage de Chapon defossé aux champignons.

Potages de Chevreaux au bouillon blanc.

Potage de Choux blancs farcis.

Potage de petites Citrouilles farcies à l'Espagnole.

Potage de cus-d'Artichanx , Concombres & Laituës.

Potage de Dindonneaux aux morilles farciës, & aux choux blancs.

Potage de Lapreaux aux petites raves.

Potage d'Oisons aux asperges.

Potages de Pain farci aux laitüës farciës.

Potage de Perdrix au bouillon brun.

Potage de Poitrine de Veau farcie.

Potage de Poulets aux concombres farcis.

Potage de Poulets en ragoût.

Potage d'un Poupeton en triangle.

Potage de Pieds & Fraïses de Veau.

Potage de Tête d'Agneaux.

Potage de Tête de Veau à deux faces.

Potage à l'Italienne.

*Entrées.*

Andoüilles de Veau.

Carré de Mouton à la broche.

Foies de Veau.

Fraïse de Veau frite.

Gigot de Veau piqué menu, à la daube.

Gribelettes de Veau à la persillade.

Lapreaux à la fausse blanche & brune.

Longe de Veau en ragoût.

Oisons en ragoût.

Oisons à la daube.

Pieds de Veau piquez, & à la fausse  
blanche.

Pigeonneaux marinez & en fricassée.

Poitrine de Veau marinée.

Poulets à l'étuvée.

Poulets desossez.

Poulets fricassez à la crème.

Poulets d'Inde à la Suisse, & frits au  
concombre.

Petits Poulets encerisez.

Poupeton farci de Pigeonneaux.

Tetine de Vache à la fausse douce.

*Pour le Rôt.*

C'est la saison des Agneaux,

Du Chevreau,

Des Cochons de lait,

Des Dindons de l'année,

Des Faizans,

Des Lapreaux.

Deux Levreaux de Janvier,

Des Oisons,

des Marcaffins,

Des Perdrix,

Des Pigeonneaux & Poulets, &

Des Ramereaux, ou Pigeons de Cam-  
pagne,

---

 GRAND REPAS.

*Pour les mois de Juillet & Août.*

## PREMIER SERVICE.

*Potages.*

- D**eux Bisques de Pigeons.  
 Deux Potages de Julienne, avec  
 des Poulardes.  
 Deux de Cailles au basilic.  
 Deux de Pois au Canard.  
 Deux Potages de Concombres farcis,  
 au Chapon.  
 Deux Potages d'Oils.  
 Deux de Casseroles.  
 Deux de Racines aux Ramereaux,  
 Deux de Navets aux Poulets farcis.  
 Deux de Porreaux aux Oies.  
 Deux de Chicorée aux Dindons.

*Entrées.*

- Deux Tourtes de Pigeons.  
 Deux Pâtez de Lapreaux.  
 Deux Eclanches de Mouton à la  
 Royale.  
 Deux Entrées de Perdrix à la braise,  
 Deux de Poulardes à la Saingaraz,

Deux de Poulardes farcies à la crème.

Deux Mirotons.

Deux Pains de Veaux.

Deux Terrines, &

Deux Entrées de Canards aux huîtres.

Deux grandes Entrées, de Ros de bif,  
garni de cotelettes de Mouton.

Et deux autres, de Veau de riviere,  
garnies de cotelettes de Veau frit, un  
hachi sur la cuisse.

*Hors-d'œuvres.*

Deux de croquets.

Deux de Saucisses franches.

Deux de Saucisson Royal,

Deux de Veau à l'Italienne,

Deux de Pigeons au fenouil,

Deux de Poulets farcis à la braise;

Deux de Pigeons au basilic,

Deux de Poulets à la Tartre,

Deux de Poulets à la sainte-Menehout,

Deux de Bouïllans,

Deux de Marinades de Poulets,

Deux Entrées de Pigeons au blanc, &

Deux de Pain de Perdrix.

SECOND SERVICE.

*Pour le Rôt.*

Vingt-deux plats de Rôt, composez de

toute sorte de grosses pieces de Bœuf  
Mouton, & Veau; & de toute sorte  
Volaille, Gibier, Marcaffins, Cochons  
de lait, Faizans, &c. avec les Salades.

*L'Entremets.*

Vingt-quatre plats d'Entremets, dont

Deux de Pâtez de Jambon-

Deux de Faizans.

Deux de Salé, Langues, & Sauciffons.

Deux Tourtes de blanc de Chapon,  
garnie de Tartelettes.

Deux Tourtes de Pâtez Croquantes, le  
dedans d'une marmelade d'Abricots.

Deux blancs mangers, garnis de divers  
ses Gelées.

Deux de Ris-de-Veau à la Dauphine,  
garnis de Ris-de-Veau frits.

Deux de Beignets de Blanc-manger,  
garnis d'autres Beignets à l'eau.

Deux de Pieds de Cochon à la Sainte-  
Menehout.

Deux de Mine droit.

Deux de Hattellettes,

Et deux de Galantine.

*Hors-d'œuvres.*

Deux de Pain au Jambon.

Deux de Champignons à la crème.

Deux

Deux de Crêtes farcies, & Morilles.  
Deux de cus-d'Artichaux.  
Deux Omelettes, & un hachi de Jambon par-dessus.  
Deux Omelettes au sucre.  
Deux de Beignets de pomme.  
Deux de Crème brûlée.  
Deux de Rissoles.  
Deux de Foies gras.  
Et deux de Truffles au court-bouillon.

Monsieur le Marquis de Louvois donna un semblable Repas, le 25. d'Août de l'année 1690. en son Château de Meudon, à Monseigneur, Monsieur, Madame, Monsieur le Duc de Chartres, Mademoiselle, & toute la suite de la Cour. Il y avoit trois Tables qui furent servies tout de même, ainsi l'on avoit redoublé presque pour trois plats de chaque chose.



---

 AUTRE REPAS.

*Qu'on peut donner dans la même  
saison, & dans les mois  
suivans.*

**T**Rois grandes Entrées, de trois  
pièces de Bœuf, garnies de Ma-  
rinade en cuvette, ou en bassin.

Douze plats, sçavoir,

Trois de Poulets gras & Dindons.

Trois de Carbonnades de Mouton.

Trois de Pâté à l'Espagnol.

Deux de Laituës farcies; &

Un de Pigeons au fenouil.

Quatre *Hors-d'œuvres*.

Deux de Ris-de-Veau au blanc.

Deux de Filets au concombre.

*Un autre jour.*

Pour les douze plats.

Trois de Poulets gras & Poulardes.

Trois de Saucissons & Perdrix.

Trois de Fricassées de Poulets.

Trois de Pâtez de Faizans, Perdrix &

Lapreaux.

Hors-d'œuvres.

Trois de boudin blanc, Saucisses & Andouilles; & trois autres de Carbonnades.

*A des Tables moins fortes.*

Une grande Entrée de pièce de Bœuf.

Deux moyennes de pièces de Bœuf aussi, mais diversifiées de quelque une des manières que l'on peut voir ailleurs.

Une Tourte de Pigeons.

Et une Fricassée de Poulets.

Pour *Hors-d'œuvres*.

Un Filet au concombre.

Un de Carbonnade.

Un Filet au blanc.

Un de Dindons en Salmi.

*Une autre fois.*

Pour la grande Entrée, une pièce de Bœuf.

Deux moyennes Entrées: l'une de Filets aux concombres, garni de Carbonnade.

Et l'autre de Poulardes entières, aux truffes.

Pour *Hors-d'œuvres*.

Quatre, de Saucisses, Boudins & Andouillettes.

Un Filet de Mouton aux truffes.

Une Fricassée de Poulets, & des Pa-  
tez.

*Pour des Soupez.*

Trois grandes Entrées de Veau, gar-  
nies de marinade & de hachelettes.

Douze autres plats.

Trois de Poulets & Dindons.

Deux de Pigeons au fenouil.

Un d'un Gigot à l'ail.

Deux de Dindons au Jambon.

Un de Pigeons au basilic.

Trois hachis de Perdrix.

*Hors d'œuvres* : quatre ; sçavoir,

Deux de Filets au concombre ;

Et deux Marinades de Poulets.

*Autre Table moins forte.*

Un quartier de Veau garni de mari-  
nade, pour la grande Entrée.

Deux autres moyennes Entrées.

L'une, d'une Poularde au Jambon.

Et l'autre, d'une Eclanche.

Pour *Hors-d'œuvres*.

Un de Dindons en Salmi.

Un de Ris-de-Veau en rond.

Un de Hachi de Perdrix.

Un Filet-au-blanc.

*Autre Table.*

Trois Quartiers de Veau garnis de  
marinade, pour les grandes *Entrées*.

Douze plats ; sçavoir, trois de Pou-  
lets gras, & Dindons.

Trois de Filets d'Alloiau dans le jus.

Trois de Dindons à la sausse au Jam-  
bon.

Et trois de Salpicons.

Pour les *Hors - d'œuvres* : deux de  
Ris-de-Veau frits, & deux de Poularde  
au blanc.

*Autre Table.*

Deux *Entrées*.

Une de Langues de Veau.

Et l'autre de Poularde au Jambon.

Quatre *Hors-d'œuvres*.

Un de Filet au concombre.

Un d'une Fricassée de Poulets.

Un autre, d'un Filet dans le jus.

Et un de Marinade de Poulets.

L'Ordre de tous ces premiers Servi-  
ces tel qu'on les fait ordinairement en  
pareille saison à la Cour pour le Roi,  
pour les Princes, & pour Monsieur l'In-  
tendant.

## L I S T E.

De ce qui peut être servi , outre  
les viandes ci-dessus , durant  
les mois de Juillet , Août &  
Septembre.

*Potages.*

**P**otages de Cailles farcies.  
De Chapon aux Champignons,  
De Chapon aux prunes de Brignoles.  
De Dindonneaux aux Concombres.  
D'Epaule de Mouton aux Navets.  
Des Farzandeaux aux Trufes.  
Des Gelinotes à la Chicorée blanche.  
De Gigot de Veau farci & piqué.  
De Gribelottes de Veau piquées.  
De Grives au bouillon brun.  
De Jaret de Veau à l'Epigramme.  
De Melon aux petits Poulets.  
d'Oisons aux Navets.  
De petite Oie d'Oisons.  
De Perdrix à la capilotade.  
De Perdreaux au bouillon passé.  
De Poulets farcis à la purée verte.  
De gros Poulets aux Choux.

De Poulet d'Inde desossé.

De Ramereaux aux Champignons.

De Ris de-Veau.

Et le Potage de santé, ou Jaret de  
Veau & Chapon,

*Entrées.*

Bœuf à la Mode.

Cochon de lait à l'Allemande.

Civet de Lievre.

Eclanche à la Suisse.

Epaule de Veaux aux Champignons.

Grives en ragoût.

Haut côté de Mouton bouilli, & passé  
par la poële.

Langues de Bœuf fraîches lardées.

Langues de Veau à la fausse douce.

Lapreaux en Casserole.

Longe de Veau en hachi.

Oisons par quartiers.

Pigeonneaux en fricassée.

Pigeonneaux à la poivrade.

Poitrine de Veau en ragoût.

Poulet d'Inde au Pot-pourri.

Poulet d'Inde desossé.

Roielle de Veau en ragoût.

Queüe de Mouton passée à la poële.

Tête de Veau frite.

Tétine de Veau à la fausse douce.

## Rôti.

Becfigues ,  
 Cailleteaux ,  
 Chaponneaux, ou Poulets gras.  
 Cochon de lait ,  
 Faizans, Faizandeaux ,  
 Grives ,  
 Levreaux ;  
 Marcaffins ,  
 Mauviettes ,  
 Perdreaux ,  
 Pigeonneaux de voliere ,  
 Poulardes de l'année.

Ces mêmes viandes sont encore bonnes pour les mois suivans , de même que beaucoup de celles qu'on a marquées pour la première & la seconde Saison , peuvent être servies dans un autre tems, si l'on en a. On n'a donc qu'à consulter là-dessus sa commodité, & si elle le permet, s'attacher en tout ce qui compose les Repas que l'on décrit, préferablement au contenu des Listes , qui sont des Ragoûts moins à la mode , & plus communs.

---

R E P A S

Qu'on peut donner les mois d'Octobre, Novembre & Decembre.

PREMIER SERVICE.

*Potages & Entrées.*

UN grand plat, quatre moiens, & quatre hors-d'œuvres; sçavoir,

Une Bisque de Pigeons.

Un Potage de Canard, au coulis de Nantilles.

Trois Entrées: l'une, de Poularde à la Saingaraz, garnie de marinade.

Un Pâté de Lapin.

Et un Alloiau servi avec le Filet, garni de Fricandeaux.

Les quatre petits plats, ou *Hors-d'œuvres*, sont.

Un de Perdrix, saussé à l'Espagnol.

Un de Filets mignons.

Une Fricassée garnie à la braise,

Et un de Mauviettes farcies à la moultarde.

## SECOND SERVICE.

*Rôt & Entremets.*

Deux moiens plats de diverses Volailles, & Gibiers de la saison.

Une grande Tourte de pâte croquante garnie de Tartelettes & Beignets.

Un plat de Blanc-manger.

Un Pâté au Jambon.

Les quatre *Hors-d'œuvres*, sont

Un de Cardons au Parmesan.

Un de Truffes au court-bouillon.

Un de Ris-de Veau, & Crêtes farcis.

Un de Hattelottes, & quatre Salades.

On servit un Soupé de cette manière  
chez Monsieur le Duc de Chartres,  
premier Decembre 1690.



---

AUTRE GRAND REPAS

*Pour le mois de Decembre.*

PREMIER SERVICE.

*Potages.*

- D**eux Bisques de Pigeons.  
Deux Casseroles au Parmesan.  
Deux Potages de Poulets farcis, à la  
purée verte,  
Deux de Canards aux Navets.  
Deux de Poulardes à la Chicorée.  
Deux de Cailles farcies aux Truffes.  
Deux de Cercelottes au basilic.  
Deux de Perdrix, coulis à la Reine.

*Entrées.*

- Trois grandes Entrées; sçavoir,  
Une grande Longe de Veau, garnie de  
marinade, & piquée de hantelettes.  
Une piece de Bœuf, avec le Filet garni  
de cotelettes.  
Et un Ros de bif de Mouton, garni de  
cotelettes farcies.

Dix moiennes Entrées, sçavoir,

Deux de tranches de Bœuf roulé & farci.

Deux d'Oiseaux de Riviere farcis aux huîtres :

Deux de Faizans hachez en pâtissèrie.

Deux de Poulets gras aux truffes.

Deux de petites Poulardes au coulis d'Ecrevices.

*Hors - d'œuvres.*

Deux de Grenadins aux Poulardes.

Deux de Veau à la Bourgeoise.

Deux de Perdrix à l'Espagnole.

Deux de Faizans, saussé à la Carpe.

Deux de Poulets marinez.

Deux de Becasses rôties au vin.

Deux de Cailles à la braise.

Deux Biberots de Perdrix.

Deux Mirotons de Veau aux asperges

Deux de Filets de Poularde au blanc.

Deux de Filets de Bœuf aux Concombres.

Deux de Pigeons au basilic.

Deux de Perdrix aux Olives.

Deux de Saucisson Royal.

SECOND SERVICE.

*Pour le Rôt.*

Seize plats de toute sorte de Gibier ,  
Ortolans , Faizans , Marcaffins , & au-  
tres especes de Volailles ; avec douze  
petites Salades.

*Entremets.*

Les trois grands plats , de trois Pâtez  
de Jambon.

Les dix plats moiens ,

Deux de Blanc-manger.

Deux Tourtes de blanc de Chapon.

Deux de Gâteaux farcis de marmelade

Deux Tourtes croquantes, garnies d'au-  
tre marmelade.

Deux Omelettes au Jambon.

*Hors d'œuvres ,*

Deux de Beignets de pommes.

Deux de Beignets de Blanc-manger.

Deux de Kisses.

Deux de Champignons à la crème.

Deux de Pain au Jambon.

Deux de Crème brûlée.

Quatre de Truffles au court bouillon.

Deux de cus d'Artichaux.

Deux d'Artichaux frits.

Deux d'Artichaux à la glace.

Deux d'Asperges en Salade.

Deux de Galantine.

Il y eut un semblable Festin chez Monsieur le Duc d'Aumont, le 27. Decembre 1690. La Table étoit en fer à cheval ; & comme il y avoit quarante-deux Couverts, on fut obligé de redoubler jusqu'à trois plats de plusieurs choses, tant aux Entrées, que pour le Rôt & l'Entremets.

Si ces modeles ne suffisent pas pour diversifier en des jours differens, les Repas que l'on aura à servir, ou que la commodité des personnes & des lieux n'y réponde pas, on peut choisir dans la Table suivante.



L I S T E.

De ce qu'on peut servir, outre  
les Plats ci-dessus, durant les  
mois d'Octobre, Novembre  
& Decembre.

*Potages.*

**P**otages d'Alloüettes à l'Hipocras,  
D'Andouilles aux Pois,  
De Tête d'Agneau,  
De Canards aux Choux;  
De Cailles aux Champignons,  
De Champignons farcis,  
De Chapons aux Choux-fleurs,  
De Chapons aux Cardes, au bouillon  
blanc,  
De Chapon desossé aux Huîtres,  
D'Eclanche farcie aux Navets,  
De Gigot de Veau farci, au blanc.  
De Jarret de Cerf, ou de Sanglier,  
d'Oie grasse aux Pois passez,  
de Perdrix aux Choux de Milan,  
De Perdrix farcies,  
De gros Poulets farcis, desossez.  
De petits Poulets de grain en Bisque,  
aux Truffles.

Ds Poupetons ,  
 De Sarcelles aux Champignons.  
 De Sarcelles à l'Hipocras.  
 De Santé.  
 Et de Vermicellis d'Italie.

*Entrées.*

Boudins de Foie de Veau ,  
 Capilotade de Perdrix & Chapon,  
 Canard en ragoût ,  
 Canard farci , à la fausse douce ,  
 Chapon gras à la Daube ;  
 Daube de Veau, haché & piqué ,  
 Foie de Veau en Marinade ,  
 Foie de Veau piqué & rôti ,  
 Foie de Porc en ragoût ,  
 Galimafrée d'Epaule de Mouton ,  
 Haricot de Poitrine de Mouton ,  
 Langue de Bœuf piquée ,  
 Langues de Mouton à la grillade ,  
 Marinade de Perdrix ,  
 Perdrix à la Daube ,  
 Pièce de Bœuf lardée de gros lard ,  
 Pieds de Mouton à la fausse blanche ,  
 Queuë de Mouton à la croûtade ,  
 Rouëlle de Veau aux Huîtres ,  
 Tête de Veau en Mine-droit.

Pour le Rôti , voyez page 15. parce

que les mêmes Viandes peuvent servir en cette Saison, ainsi qu'il a été remarqué. Ce qui regarde l'Entremets est encore plus general, puisqu'il s'étend pour la plûpart à toute l'année. Par cette raison, on va recueillir en cet endroit, les diferens Mets qu'on y a servis dans les Repas qu'on a décrits pour chaque Saison; & nous y en ajoûterons quelques-autres, que l'on y pourra substituer dans les occurrences; & suivant les moiens.

T A B L E G E N E R A L E  
d'Entremets.

- Artichaux à la sausse blanche,
- Artichaux frits,
- Artichaux à la glace,
- Artichaux à la Saingaraz,
- Artichaux au beurre blanc,
- Artichaux à l'estoufade,
- Cus d'Artichaux empâtez, & frits,
- Cus d'Artichaux sausse au jambon,
- Asperges au jus de Mouton,
- Asperges au beurre blanc
- Asperges à la crème,
- Asperges en salade,
- Beautilles en ragoût;
- Beignets de Blanc-manger.

Beignets à l'eau ,  
Beignets de Pommes ,  
Blanc-mangers de plusieurs façons ,  
Cardons au Parmesan ,  
Champignons à la crème ,  
Champignons frits ,  
Champignons en ragoût ,  
Champignons en Casserole ,  
Choux-fleurs au beurre blanc, & au jus  
de Mouton ,  
Concombres ,  
Crèmes de plusieurs especes ,  
Crêtes farcies, & Foies-gras en ragoût ,  
Echaudez glacez ,  
Fèves à la crème, & au lard ,  
Foies gras à la crépine ,  
Foies-gras à la broche ,  
Foies-gras & Champignons ,  
Foies-gras d'autre maniere ,  
Foies de Lapin en Omelette ,  
Galantine ,  
Gelées de plusieurs sortes ,  
Gruot ,  
Hattelettes ,  
Hure de Sanglier ,  
Jambon en tranches, & en hachis ,  
Lait d'Amendes ,  
Langues de Bœuf parfumées ,  
Langues de Porc ,

Mine-droits,  
Moufferons & Morilles, farcies & frites,  
Oeufs & Omelettes de plusieurs manieres,  
Oreilles de Porc à la Barbe-Robert,  
Oreille de Porc frite en pâte;  
Oreilles de Veau farcies,  
Pain au Jambon,  
Pâtés froids de Faizans, Poulardes, Ve-  
naïson, & autres.  
Pâté de Jambon,  
Petits Poids au lard, & à la crème,  
Pieds de Cochon à la Sainte-Menehour,  
& sur le gril,  
Poupelin;  
Ris-de-Veau, farcis à la Dauphine,  
Ris-de-Veau, & Crêtes farcies,  
Rissoles de blanc de Chapon,  
Roignons de Coq en ragoût,  
Rôties de Roignons de Veau, & au-  
tres,  
Salé,  
Talmoufes,  
Tourtes de plusieurs sortes,  
Truffles au court bouillon,  
Truffles à la braïse,  
Truffles au jus de Mouton,  
Truites, & autres Poissons au gras.

Pour ne pas laisser le Lecteur, par une trop longue suite de pareils Catalogues touchant les Pâtez, tant chauds, que froids, & pour les Tourtes, de même que pour les diferentes sortes qui sont propres à certaines choses exprimées dans la Table ci-dessus; on le renvoie à la Table des Matieres, à la fin de ce Livre, où il en trouvera le détail: ou bien à chaque lettre qui s'y rapportera, dans l'Instruction alphabetique, qui traitera de chaque chose en particulier, après que nous aurons vû ce qui regarde les jours maigres.



REPAS EN MAIGRE,

*Pour toute l'année.*

ON pourroit ne point tirer ici de Service, parce qu'il est aisé de se regler là-dessus, sur les Repas qu'on a décrits pour le gras : Cependant on ne laissera pas d'en donner quelques modes, après que nous aurons marqué ce qu'on peut servir, tant pour les Potages & Entrées, que pour l'Entremets, les fritures des mêmes Poissons dont il sera la saison, tenant lieu de Rôt. Commençons par les Potages.

PREMIER SERVICE.

*Potages maigres, pour les mois de Janvier, Février & Mars.*

Potages de Brochet aux Navets.

De Brochet farci,

De Cardes d'Artichaux,

De Choux de Milan,

D'Ecrevices,

D'Esturgeon,

D'Eperlans au bouillon brun,

D'Huîtres ,  
 De Juliennes ,  
 De Laites, ou Laitances ,  
 De Langoustes aux Pois ,  
 De Macreufe ,  
 D'Oignons au basilic, & autrement ,  
 De Parmesan',  
 de Profitrolle ,  
 De Saumon frais ,  
 De Soles farcies ,  
 De Soles en filets au blanc , au basilic,  
 aux nantilles, au concombre.  
 De Soles aux Oignons, au blanc ,  
 De Turbot ,  
 De Tanches farcies ,  
 De Tortuë.

On peut y ajouter des Potages aux  
 Racines & aux Legumes; que l'on trou-  
 vera ci après , sur tout l'Oil maigre; &  
 même des Potages aux Poissons qui sont  
 marqués pour les mois suivans.

*Potages maigres, pour les mois d'Avril,*  
*Mai & Juin.*

Potages d'Asperges ,  
 De Champignons ,  
 De Choux blancs au Lait ,  
 De Concombres farcis ,  
 De Framboises ,

De Grenouilles ,  
De Goujons ,  
De Lamproies ,  
De Laituës farcies ,  
De Maquereaux frits ,  
De Morilles ,  
De petits Pois verts ,  
Et le Potage de Santé aux Herbes, qui  
est commun pour les mois suivans.

*Potages maigres, pour les mois de Juillet,  
Août & Septembre.*

Potages d'Anguilles ,  
De Barbottes au bouillon brun ,  
De Barbeaux à la purée de Fèves fri-  
tes ,  
De Brochet farci ,  
De Carpes farcies ,  
De Choux blancs ,  
De Citrouilles au Lait ,  
De Grenouilles au bouillon brun ,  
De Lait avec Pistaches ,  
De Melon ,  
De Moules ,  
De grains de Muscat ,  
De Perches au bouillon blanc ,  
de Poisson en Bisque ,  
de Purée de Pois verts ,  
De Saumon aux Champignons ,

*Potages maigres pour les mois d'Octobre,  
Novembre & Decembre.*

Potages d'Andouillettes de Poisson.  
De Barbuës ,  
De Brochet aux Choux ,  
De Cardes d'Artichaux ,  
De Champignons farcis ,  
D'Eperlans au bouillon blanc ,  
De Hure de Saumon salé, à la purée,  
De Lait marbré ,  
D'Oeufs pechez au Parmesan ,  
De Perches au bouillon brun ,  
De Pigeonneaux de Poisson.

On a de plus pour tous ces tems,  
les Potages de Ris, de Vermicellis, de  
Lait d'Amendes, & autres.

*Entrées de Poisson, pour toute  
l'Année.*

Alozes ,  
Anguilles rôties ,  
Anguilles grillées, fausse Robert ,  
Anguilles à la fausse blanche ,  
Anguilles frites ,  
Anguilles à la fausse brune ,  
Aumar en ragoût ,  
Barbuës & Barbottes en ragoût, en  
Casserole, en Filets.

Barbuës

- Barbuës à la crème, ou aux Anchois.  
Bouillans de Poissons,  
Bremmes en ragoût & rôties,  
Brochet farci,  
Brochet en Casserole,  
Brochet en fricassée,  
Brochet farci, à la sausse d'Anchois,  
Brochet frit, en pâte,  
Brochet en ragoût, par tronçons.  
Carlets & Cancres.  
Carpes en ragoût, & à la daube.  
Carpes en filets & l'Etuvée, fausse Robert.  
Carpes farcies en ragoût,  
Capes au demi-court-bouillon.  
Casseroles de Poissons,  
Cervelas de Poissons,  
Chevrettes frites,  
Congres frits par tronçons, à l'Anchois.  
Congres à la Marinade.  
Daubes de chair d'Anguille,  
Dorades en fricassée, en tourte, &c.  
Ecrevices en ragoût, & à la sausse blanche.  
Eperlans aux Anchois, & en Casserole.  
Filets de Carpes, de Soles, de Perches, &c.

Fricassées de Brochets, de Vives, de Soles.

Flais en Casserole, & frits.

Grenouilles de même.

Goujons empâtés, & à l'Etuvée.

Hachis de Carpes, d'Ecrevices, de Perches; de Brochet.

Harans frais, & autres.

Haricots de Poisson.

Huîtres sur le gril, en ragoût, frites, ou farcies.

Lamproies.

Langoustes en ragoût, en hachis.

Limandes,

Loup d'Etang de mer.

Macreuse au pot-pourri.

Macquereaux.

Merlans en Casserole.

Merluce.

Mirotons de Poissons.

Moruë fraîche, & autre.

Moules à la sausse blanche, & brune.

Mulets frits, sausse à l'Anchois, & sur le gril.

Pains de Poissons.

Pâtez chauds de Poissons.

Petits Pâtez au blanc.

Perches, sausse aux Anchois.

Perches farcies.

Perches à la fausse blanche ou verte ,  
ou aux concombres.

Pigeons de blanc de broches.

Plies de Loire en ragoût.

Poissons de Saint Pierre, aux truffes ,  
au blanc, aux artichaux, au concom-  
bre, ou à la fausse verte.

Poupetons de Poissons.

Raie frite, & à la fausse Robert.

Rougets en Casserole.

Rougets grillez, panez.

Rougets farcis, ou en pâté.

Sardines.

Saucisses de Poissons.

Saumon en ragoût, avec champignons.

Soles grillées, aux Anchois.

Soles marinées , farcies, en ragoût , au  
blanc, aux fines herbes.

Soles en filets, aux nantilles, au basilic,  
au concombre à la fausse Robert, aux  
truffes, à l'Espagnole, aux Ecrevices,  
& au coulis de Capres, ou l'Anchois.

Soles à la Sainte-Menehout.

Soles en fricassée de Poulets, ou au  
roux.

Soles en Pigeons.

Soles au Laurier.

Tanches farcies , en ragoût , en fricassée,  
ou en casserole.

Thon mariné , sur le gril , ou en pâté  
en pot.

Thon en tranches, à la sausse au pauvre  
homme.

Tortuës en ragoût, en marinade.

Truites en ragoût.

Turbot à l'huile, ou à la sausse aux An-  
chois.

Turbot en ragoût.

Vives en filets , aux concombres , aux  
capres , ou aux mousserons.

Vives au Coulis d'Anchois.

Vives desossées, à l'étuvée.

Vives en fricassée de Poulets, au blanc.

Vives frites , en ragoût.

Vous pouvés ajouter à ces poissons,  
des plats d'Epinars , de Choux farcis,  
de pois , & autres Herbages ou Legu-  
mes , suivant les saisons.

## POUR LE SECON D SERVICE.

On sert les mêmes Poissons que des-  
sus, au court-bouillon & frits , ou sur  
le gril & à la broche ; entr'autres les  
suivans.

L'Aloze rôtie, & au court-bouillon.

Les Barbuës au court-bouillon.

Le Brochet de même ; ou bien , piqué

d'Anguille , & à la broche.

Les Carpes au court-bouillon , sur le  
gril & frites.

L'Esturgeon de même.

Les Eperlans frits.

Les Maquereaux sur le gril.

Les Plies frites.

Le Saumon au court bouillon.

Les Soles frites & grillées.

Les Tanches de-même.

Le Turbot au court-bouillon.

Les Vives sur le gril , sauffe aux An-  
chois.

On sert aussi des Pâtez de Poisson &  
des Tourtes , que l'on verra marquées  
ailleurs ; & l'on y peut ajouter plu-  
sieurs pièces d'Entremets des jours  
gras, comme Champignons ; Artichaux ,  
Asperges , Morilles, Concombres , &c.  
Hors du Carême , on a le secours des  
Oeufs , avec lesquels on peut déguiser  
un tres - grand nombre de plats : &  
dans ce même-tems, on peut en choisir  
parmi ceux qui sont désignez dans le  
Repas en Racines, que nous décrivons  
ci-aprés.

Voici seulement les Salades de Poif-  
sons, qui font encore partie de ce  
Service.

LISTE DES SALADES  
de Poissons.

Salades de filets de Soles.  
De Turbot frais  
De Barbues fraîches.  
D'Huîtres fraîches.  
De filets d'Eperlan.  
De Truite saumonée.  
De Raie.  
De filets de Merlan,  
De filets de Vives.  
De Thon frais.  
D'Anchois & de Sardines.  
De Saumon frais.  
D'Ecrevices.  
De Langoustes, & autres.

On trouvera ci-après les Salades de Racines. Pour celles d'Herbages durant l'Eté, rien n'est plus facile que de sçavoir dequoi les composer: on a pour lors une si grande abondance de tous les fruits du Jardinage, qu'on peut changer aisément chaque jour: & en servir de plusieurs sortes différentes à la fois.

A plusieurs Filets de Poisson, on fait une sausse qu'on appelle Ramolade, composée de Persil haché, de la Ciboule ha

chée, des Anchois hachez, des Capres hachées, le tout mis dans un plat, avec un peu de sel, de poivre, de muscade, d'huile & de vinaigre bien délaiez ensemble : & après avoir dressé les Filets dans son plat, on les arrose de cette Ramolade, & à quelques plats on y ajoute du jus de Citron, pour les servir froids.

Si l'on veut maintenant des modeles de Repas en maigre, eu voici d'un Ordinaire fort considerable, qui est de chés Monsieur le Duc de C . . . . Quand on aura de plus grandes Tables a servir, on pourra se regler pour l'ordonnance, sur les Repas qu'on a marqués pour le gras ; & si l'on se trouve dans des Ordinaires moins forts, on sera moins en peine de retrancher le nombre des plats, que d'avoir dequoi les bien assortir.



*MODELES DE REPAS  
en Maigre,*

Pour un fort Ordinaire.

*Potages.*

**D**eux moiens Potages, & quatre  
petits.

Les deux moiens : l'un d'Ecrevices ; &  
l'autre de Soles farcies.

Les quatre petits : l'un, de Santé ;  
l'autre, aux Choux ; le troisiéme, aux  
Pois ; & le quatriéme, aux Oignons.

*La grande Entrée.*

Une Tourte d'Anguilles,  
Deux autres petites Entrées ;  
Une, de Perches entieres, à la sausse  
blanche ;  
Et l'autre de quatre Brochets.

*Huit Hors-d'œuvres.*

Un d'Huîtres fricassées.

Un d'Epinars.

Un de petits pains de Soles.

Un de Soles en filets au concom-  
bre.

Un de filets de Perches au blanc.  
Un de filets de Vives aux capres.  
Une petite fricassée da Brochet.  
Et le dernier, d'Anguille grillée, fausse  
Robert.

*Le Rôt.*

Deux moiens plats, composez de deux  
brochets, & de huit Soles chacun.  
Le grand, d'une Carpe, & six Broche-  
tons autour.  
Et le reste de ce Service, de pièces  
d'Entremets, & filets en Salade.

---

POUR LE SOUPE.

*Potages.*

**D**eux moiens Potages: l'un de Tor-  
tuës ;  
L'autre, de Brochet farci.  
Deux petits: l'un de filets de Soles au  
Basilic ;  
L'autre, de Soles aux Nantilles.

*Entrées de Table.*

Pour la grande Entrée, des Meuges  
farcis.

Quatre autres Entrées ; sçavoir,

Une Tourte de Brochet.  
 Une Entrée de Dorades.  
 Une Etuvée de Carpes,  
 Une de Loup d'étang de mer.

*Huit Hors-d'œuvres.*

Sçavoir, un Hachis de Carpes.  
 Un de Perches.  
 Un Brochet farci.  
 Des Tortuës.  
 Des Soles farcies.  
 Des filets de Soles à la fausse Robert,  
 d'autres aux Truffles, & d'autres aux  
 Ecrevices.

*Pour le Rôt.*

Deux moiens plats, d'Esturgeon, &  
 des Rougets autour.  
 Deux petits; de cinq Soles à chacun.  
 Le reste de ce Service, de pièces d'Entremets.

*SECONDE TABLE.*

Grande Entrée; de dix Soles aux Anchois.  
 Quatre autres; sçavoir,  
 Une Tourte.  
 Une fricassée de Brochet.

Deux de Dorades.  
Et deux plats de Rôt.

---

## ORDINAIRE

d'un autre jour.

### *Potages.*

Deux moiens, & quatre petits.

Les deux moiens : l'un de Perches au blanc; & l'autre de Langoustes.

Les quatre petits : l'un, de Santé; l'autre, d'Oignons au basilic; le troisième, de Profitrolle; & l'autre, de Laites.

### *Entremets.*

Grande Entrée; de Rougets.

Deux moyennes : l'une de Perches farcies : l'autre, de Carpes entieres.

### *Huit Hors-d'œuvres.*

Un Poupeton de Thon.

Des filets de Perche à la sausse verte.

Des Huîtres farcies.

Un Haricot.

Filets de Soles aux truffes.

Des Bouillans.

Des Soles grillées, aux Anchois.

Et un Pâté au blanc.

*Pour le Rôt.*

Deux moiens plats ; de six Brochets, &amp; quatre Soles à chacun.

Deux autres plus petits ; de deux Barbuës, &amp; quatre Soles autour.

Le reste de ce Service, de pièces d'Entremets, &amp; Filets en Salade.

## POUR LE SOUPE.

*Potages.*

Deux moiens Potages :

L'un, d'un Oil ; &amp; l'autre de Moules.

Deux petits : l'un, de Macreuse aux Nantilles.

*Entrées.*

Pour la grande, de la Raie.

Les quatre autres : l'une, de Rougets ; l'autre, de Vives en fricassée de Pou-

lets ; l'autre, d'une Tourte ; & la quatrième, de Grenots.

*Hors-d'œuvres.*

Soles à la Sainte Menehout.  
Filets de Perches au blanc.  
Filets de Barbuës aux Anchois.  
Un Hachis.  
Des Tanches.  
Un Chou farci.  
Vives aux Moufferons.  
Une Casserole.

*Pour le Rôt.*

Deux moiens plats, de sept Soles chacun.  
Deux petits l'un, d'une Carpe ; & l'autre, de Brochet.



## ORDINAIRE

d'un autre jour.

*Potages.*

**L** Es deux moiens : l'un de Grenots farcis.

L'autre, de Brochet aux Huîtres.

Les quatre petits : l'un d'Epinars ; l'autre , de Nantilles ; le troisième, de Soles farcies sur l'arête ; & le quatrième, d'Oignons, un Pain au milieu.

*Entrées.*

Un Pâté de Brochet pour la grande Entrée.

Les deux autres :

L'une, de Thon grillé ;

Et la seconde, de Barbuës.

*Hors - d'œuvres.*

Un Miroton.

Des Pains de Soles.

Des Filets de Carpes atix concombres.

Des Filets de Soles au coulis de capres.

Vives grillées.

Rougets farcis.

*Pour le Rôt.*

Deux moiens plats, de douze Soles  
pour les deux.

Et deux petits, de deux Barbuës à  
chacun.

---

POUR LE SOUPE'.

*Potages.*

**D**eux moiens: une Julienne; & l'au-  
tre de Filets de Soles.

Et deux petits: l'un au Parmesan; l'au-  
tre, de Cancre farcis.

*Entrées.*

La grande Entrée; de Merlans en  
Casserole.

Les quatre moiennes:

L'une de Maquereaux;

L'autre de Moruë fraîche;

La troisieme, d'un Poupeton de  
Tortuës;

Et l'autre, de Rougets panéz sur le  
gril.

*Huit Hors d'œuvres.*

Un Pain farci.

Un Gâteau de Soles.

Des Vives au concombre, & aux mouffers.

Soles à l'Espagnol.

Langoustes en hachis.

Un Pâté d'assiette.

Poissons de Saint Pierre, au blanc.

*Le Rôt.*

Un grand plât, d'un Turbot & d'une Barbuë, garnis de Rougers.

Deux plats moiens : l'un, d'Aloze, l'autre de Saumon frais.

En voilà plus que suffisamment, pour sçavoir regler & disposer un Ordinaire aussi fort. A d'autres qui le seroient moins, on peut se contenter d'autant d'Hors-d'œuvres qu'il y aura de Potages ; afin de servir ceux-là en levant ceux-ci : & l'on proportionnera ainsi le reste pour le second Service, chacun suivant la portée de la dépense. Voyons maintenant pour ce qui regarde les Racines.

REPAS EN RACINES.

PREMIER SERVICE.

*Potages.*

Six Potages ; deux petits , & quatre  
moiens.

Un Potage de petits Oignons, un Pain  
au milieu.

Un Potage de Nantilles à l'huile, gar-  
ni de pain frit.

Un d'Asperges, à la purée verte.

Un Potage sans Beurre.

Les deux petits Potages : l'un de lait  
d'Amandes, garni d'Amandes à la Pra-  
line, & un Potage de Morilles.

On peut servir aussi un Oil de Raci-  
nes, & Herbages à l'huile.

*Entrées.*

Un plat de Nantilles en ragoût , aux  
fines herbes.

Un de purée aux Pois , aux fines her-  
bes.

Un de Haricots.

Un de Racines en ragoût.

Un de Topinambours.

Un d'autres Racines diferentes.  
Quatre plats d'Huîtres.

SECOND SERVICE.

*Pour le Rôt.*

Il faut prendre des Racines , comme Panais , Racines de Persil , Topinambours, Salsifix, Navets, &c. le tout bien ratissé & bien blanchi, & étant comme cuites , prendre une Casserole , avec quantité de bon beurre, & des oignons hachez : quand le beurre est un peu roux, on y met une poignée de farine , après on y jette ses Racines, on les frit & assaisonne comme il faut ; & on hache ensuite le tout sur la Table, pour en faire une Farce, mêlée d'un peu de persil & de ciboule, de toute sorte de fines herbes , quelques morceaux de truffes & de champignons, un bon morceau de beurre, un peu de mie de pain & de la crème de lait ; en sorte que cette Farce soit délicate & pas trop grasse, & assaisonnée comme il faut.

Avec cette Farce , on forme sur des assiettes telle maniere de poissons que l'on veut ; à l'une, des Soles ; à l'autre, un Turbot , sur l'autre, des Carlets ; sur une autre, des Rougets, des Vives, de

Maquereaux , & ainsi du reste. A chaque assiette , il faut un peu de beurre dessous vôtre Farce formée en maniere de Poissons. Vous les panés ensuite proprement par dessus, & les faites cuire au four. Pour des Soles, on les peut encore former sur une feuille de Patience qui en a assez la figure, & les frire de la sorte avec beaucoup de facilité.

On peut prendre aussi des Carottes , & sur tout des Betteraves , lesquelles étant bien ratissées & cuites à proportion, chaque racine à part, on les coupera par belles tranches larges; les unes en maniere de Soles, les autres en maniere de vives , & ainsi des autres manieres : & vous mettrez le tout un peu mariner, tandis qu'avec de la farine, du sel & du vin blanc, vous ferez une pâte comme celle des beignets de pomme , pour empâter vos racines, avant que de les frire avec du bon beurre & huile , chaque chose à part; & les frirez comme d'autre marinade de-même que des Salsifix & autres Racines, dont on peut faire un ou deux plats pour le Rôt.

Pour les déguiser, il faut avoir des goûts à part de plusieurs sortes; les uns, de champignons hachez; les autres,

de truffes; d'autres, de pointes d'Asperges; d'autres, de morilles: une bonne fausse Robert aussi à part; une fausse blanche, qu'il n'y entre pas d'Anchoise qui servira principalement pour les plats façon de Poisson, composez avec la Farce. On les garnira de quelque peu de Pain frit, Persil frit, Racines marinées frites en pâte, cus-d'Artichaux frites en pâte, & quelques morceaux de Concombres.

*Pour l'Entremets.*

- Un plat d'Asperges à la crème.
- Un de Tourte de lait d'Amendes, & fleur de lait.
- Un de Crème brûlée.
- Un de Morilles à la crème.
- Un d'Asperges en Salade.
- Un de Gelée de corne de Cerf.
- Un Blanc-manger.
- Des Champignons panés & mis au four.
- Des Choux en Salade.
- Des Concombres en Salade,
- Des Epinars à la crème.
- Des Haricots en cosse qu'on avoit conservés secs, servis en Salade; & d'autres à la crème.
- Des Artichaux salez, à la fausse blanche.
- Des Truffes seches à l'huile.

## Des Beignets de pomme.

Le Repas que l'on vient de décrire, fut le Diné de Monsieur le Duc d'Orleans, le jour du Vendredi Saint 1690. On fit porter les Racines dès la veille, il y en avoit trois ou quatre Tables chargées: on les éplucha, ratiffa & blanchit à l'ordinaire, tant pour les Ragôts & Entrées, que pour le Rôt: en sorte que tout étoit prêt dès le matin pour les Farces. On fit aussi cuire dès le soir une grande quantité de Pois; ce qui servit pour faire beaucoup de jus à l'Oignon, & pour emporter les Herbes & Racines de l'Oil.

Quoiqu'à pareil jour on n'ait guere besoin d'une grande diversité de Mets, on ne laissera pas d'ajouter ici de quoi diversifier, ou augmenter ceux que l'on a marquez; parce qu'ils peuvent servir pour d'autres occasions, durant tout le Carême. Par exemple.

*Pour les Potages.*

- On en peut faire aux Brocolis,
- A la Ciboulette, au Lait.
- Aux Champignons & Mousserons.
- Aux petits Pois.
- Aux Truffes.

Aux Raves ;  
Et de cus-d'Artichaux .

*Pour les Entrées & pour  
l'Entremets.*

Outre les Crèmes , les Beignets  
les Blancs-mangers ordinaires , & les  
Racines empâtées & frites dont nous  
avons parlé, on peut faire des Tourtes  
de quelques-unes ; comme d'Epinars,  
de Champignons, de Truffles, de Morilles  
& Mousserons, de Prunes , de Bettes  
raves, &c. On sert aussi des Oeufs  
des Omelettes falsifiées de plusieurs sortes:  
& pour ceux qui mangent au beurre,  
on accommode plusieurs Racines  
la fausse blanche ou rousse; & l'on rem-  
plit ainsi aisément un tres-grand Ser-  
vice quand on en a affaire ; ou l'on  
passe avec ce qu'on a, d'une manière  
qui ne laisse pas de pouvoir donner  
la satisfaction , autant que l'abstinence  
du tems le peut permettre. Il ne nous  
reste qu'à marquer les Salades que l'on  
peut servir, parce que c'est en ce jour  
qu'il en faut davantage.

*Liste des Salades.*

Artichaux.  
Asperges.

Betteraves.

Brocolis.

Celeri.

Cardes.

Champignons en Compote.

Chicorée Sauvage.

Choux-fleurs.

Citrons.

Concombres frits.

Escressonnaire.

Grenades.

Haricots,

Laituës,

Oranges,

Olives.

Oublon.

Perfil de Macedoine.

Pourpier,

Salsifix.

Topinambours.

Truffles.

Venons maintenant au travail & à la pratique, car ces idées generales que nous avons données peuvent bien suffire pour les Maîtres d'Hôtels & les Pourvoieurs ; voiant assez par là ce qu'ils ont à acheter, & l'ordonnance des Repas dont ils peuvēt avoir le soin. Mais il faut quelque chose de plus à

ceux qui se mêleront de la Cuisine : il est nécessaire de leur expliquer la manière de chaque aprêt, afin qu'ils puissent réüssir sans peine ; & c'est ce que nous allons faire dans la suite, sans leur rien cacher de ce qui est de plus la mode & de plus en usage à la Cour & dans les autres meilleures Tables, celles qu'on a vû que sont celles que nous avons données pour modeles.





# INSTRUCTION

EN FORME

DE DICTIONNAIRE,

*Où l'on apprendra comment apprêter  
chaque chose, & comment la ser-  
vir pour Entrée, pour Entremets  
pour le Rôti, ou autrement.*

A.

ABBATIS.

**N**Ous avons marqué, page 46.  
un Potage d'Abbatis d'Oi-  
sons. Pour cela, faites-les cui-  
re dans de bon bouillon, assaisonné  
d'un bouquet de fines herbes, & sel.  
Etant cuits, coupez-les par morceaux  
& les passez à la poêle, avec lard fondu,  
persil, cerfeuil, un peu de poivre blanc,

H

& ayans blanchi le tout avec jaunes d'œufs, un filet de verjus & un jus de citron, dressez vôtre Potage sur croûtes mitonnées. On en peut faire autant des beatilles d'autres Volailles.

Il s'en fait aussi des Tourtes de cette maniere. Mettez les Abbatis par morceaux, échaudez les & les nettoiez: formez-en ensuite vôtre Tourte, entre deux abaisses de pâte fine; assaisonnés de poivre, sel, clous, fines herbes, ciboules, muscade, lard pilé, cus-d'Artichaux, champignons, morilles; & l'ayant fait cuire environ deux heures, mettez y une petite sausse blanche en servant.

#### AGNEAU.

L'on ne s'arrêtera pas à remarquer que l'on sert des *Quartiers d'Agneaux*, ou des moitiés d'Agneaux entieres pour la grande piece de Rôti, quand c'en est la saison, principalement pour les Tables ordinaires. Comme il n'y a rien de cela de difficile, ni d'inconnu, on viendra d'abord à la maniere de faire un Potage de têtes d'Agneaux, & l'on marquera ensuite, comment accommoder l'Agneau & les pieds pour Entrées.

*Têtes d'Agneaux en Potage,  
ou pour Entrée.*

Il faut prendre les têtes d'Agneaux, les pieds & le foie, avec du petit lard; & les ayant bien échaudées, faire cuire le tout ensemble dans du bouillon, ou dās votre grande marmite. Etant cuit & bien assaisonné, faites mitonner votre Potage avec de bon bouillon & bon jus; rangés vos têtes d'Agneaux au milieu; faites frire les cervelles, les ayant bien panées, en sorte qu'elles soient comme des croquets, & les remettez en leur place, & garnissés votre Potage des foies, des pieds, & du petit lard; ajoutés-y un coulis blanc, fait avec un morceau de mie de pain trempée dans de bon bouillon, une douzaine & demie d'amandes douces, & trois jaunes d'œufs durs, le tout pilé dans un mortier, & passé par l'étamine, bien mitonné & bien assaisonné, & un jus de citron en servant.

On peut aussi faire un coulis verd, avec du verd de ciboule, des épinars, & des croûtes de pain que vous faites mitonner de-même dans une casserole avec de bon bouillon, bien assaisonné de clous, thim, & jus; vous pilés votre verd de

ciboule & vos épinars dans le mortier, & l'ayant passé avec le reste par l'éramine, vous le jetez sur vôtre Potage, avec des asperges en petit pois semées par-dessus, & un jus de citron.

A la place de ce coulis, on peut mettre sur le Potage de têtes d'Agneaux, une bonne purée verte : & pour le déguiser une autre fois, on fera un coulis des foies; & l'on garnira des pieds & du petit lard. Une autre fois on les peut couvrir de petits pois, & un coulis de même, selon la saison. Et une autre fois, on peut échauder les têtes d'Agneaux bien proprement, prenant garde que l'eau ne soit pas trop chaude; après on ôtera tous les os & la langue, ayant soin que la peau reste toute entière : on farcira ces têtes de quelque bonne farce; & les ayant ficelées, on les fera cuire. Après qu'elles seront cuites, on les dressera sur le Potage, & on le garnira de même que ci-devant, ou bien du mou d'Agneau mariné, & frit en pâte.

On fait aussi une petite Entrée de têtes d'Agneau, avec un bon ragoût par-dessus : & un Potage d'Agneau aux Laitues Romaines farcies; garnissant encore ledit Potage, des tiges de Laitues

passées à la poêle avec lard fondu & farine frite, & mitonnées ensuite dans un pot avec bon bouillon, que l'on blanchira avant que dresser, avec des jaunes d'œufs passez par l'étamine.

*Entrées de pieds d'Agneau.*

Il faut bien échauder les pieds d'Agneaux; après les faire cuire, & les faire, ayant levé l'os du milieu. Quand ils seront farcis, il les faut tremper dans un œuf battu, & les bien paner; ensuite les frire comme des croquets, & garnir votre plat avec du persil frit.

Ils vous peuvent aussi servir pour Hors-d'œuvres, ou pour garnir une Entrée de tête d'Agneau au blanc, comme si c'étoit des Pigeons au blanc. On en peut encore garnir le Potage de têtes d'Agneaux ci-devant; & il faut servir le tout chaudement.

On fait un autre Ragoût d'Agneau, le coupant en quatre; & après l'avoir lardé de moien lard, & lui avoir donné un peu de couleur, on le fait cuire dans une terrine ou casserole, avec bouillon, sel, poivre, clous, champignons, & un bouquet de fines herbes. Etant cuir, passez huitres par la poêle.

un peu de farine, deux anchois; jus de citron en servant, & garnissez de champignons frits.

## A L O I A U.

*Aloiau à la Godard.*

Faites cuire un Aloiau de la première piece à la broche, à moitié piquée de gros lard, c'est à dire le Filet. Etant à demi cuit, vous le retirerez, & le mettrés dans une marmite, avec un bon assaisonnement & jus bien nourri, un peu de truffes, champignons, morilles, artichaux, seulement pour donner goût; parce que vous faites un autre Ragoût de truffes, champignons, morilles, cusc-d'artichaux, ris de-veau, crêtes, le tout bien lié, lequel vous mettez par-dessus votre Aloiau, & le garnissez de marinade de Poulets, ou cotelettes marinées.

*Aloiau à l'Angloise.*

Prenés un Aloiau de la première piece, & le mettés deux jours au sel; en suite mettez le à la broche; & étant bien cuit, panez-le, & jettés un bon ragoût par-dessus & par-dessous; garnissez-le de hattelettes, de marinade,

ou de poupietes à la broche.

*Aloiau de Bœuf au Concombre.*

On fait une autre moienne Entrée d'un Aloiau de Bœuf, avec un bon ragoût de Concombre, & un peu de rocambole & fines herbes bien menuës; que le tout soit de bon goût. Voiez pour cet effet sous la lettre B, la maniere d'accommoder un Filet de bœuf au Concombre. Vous garnirez de cotelettes de Veau marinées, ou de pain frit, ou autre chose convenable.

*Aloiau de Bœuf farci.*

Vous pouvés le farcir d'un Salpicon, dont vous trouverez la maniere sous la lettre S. Ou bien, vôtres Aloiau étant presque cuit à la broche, vous prenez la chair du milieu, que vous hachez bien menu, avec du lard, graisse de Bœuf, fines herbes, épices & bonnes garnitures; vous en farcissez vôtres Aloiau entre la peau & l'os, & le recousez proprement, de peur que la chair ne tombe dans la lechefrite en achevant de cuire. Vous garnissez de Fricandeaux en façon de cotelettes piquées, avec pain frit; & étant sur Table on ôte les

peaux pour avoir la liberté de le manger avec une cuillere.

## A L O Z E,

*Comment on la sert rôtie.*

Ecaillez-la & l'incisez ; & après l'avoir frotée de beurre & de sel, ou bien lui avoir fait prendre sel dans une tourtiere avec de l'huile, faites la griller à petit feu sur le gril, qu'elle soit de belle couleur. Vous la pouvez servir à l'ozeille ; & à la crème. A l'ozeille, on y ajoute du persil, cerfeuil, ciboule, sel, poivre, muscade, & bon beurre. On peut aussi la servir avec un ragoût de champignons, ou une sausse brune avec capres.

*Aloze au Court-Bouillon.*

L'ayant écaillée & incisée faites-la cuire avec vin blanc, vinaigre, sel, poivre, clous, laurier, oignons, & citrouille verd ; & la servez sur une serviette.

## A L L O Ü E T T E S.

Vous pouvez mettre les Alloüettes en Ragoût pour Entrées : on en peut faire aussi un Pâté chaud, & une Tourte.

Pour

Pour la Tourte & le Pâté, on n'a qu'à voir ce qui sera dit pour d'autres Volailles semblables, entr'autres pour les Pigeonneaux, hors qu'on ne farcit point les Allouëttes comme on fait les Volailles plus grosses. On ôte seulement les jusiers qu'on range au fond du Pâté; & l'on garnit de champignons, foies-gras, truffes, lard pilé, & autre assaisonnement: en servant on y met de bon jus de Veau ou de Mouton, & un jus de citron; & pour la Tourte, quelques capres.

A l'égard du Ragoût, ayant vuïdé vos allouëttes, passez-les à la poële, avec lard & un peu de farine: ensuite, mettez les dans une terrine, avec bouïllon, vin blanc, dattes par morceaux, écorce de citron confit, pistaches, canelle, sel, poivre, prunes de brignoles, & jus de citron en servant. Vous garnirez avec ces mêmes choses, & servirez à courte sausse.

On ne s'arrête pas à remarquer qu'on mange les Allouëttes grasses rôties, cela étant assez connu.

Pour les Potages d'Allouëttes, voyez la lettre P.

A M A N D E S.

Les Amandes servent à plusieurs usa-

ges : on en fait de la Pâte, des Potages du Lait d'Amandes, des Tourtes ; & on fait cuire aussi des Amandes vertes. Voici la maniere de faire toutes ces choses.

*Pâte d'Amandes.*

Il faut prendre des Amandes qui soient bien échaudées, & les laver dans l'eau fraîche : après il les faut piler, & les arroser d'un peu de blanc d'œuf fouïette avec un peu de fleur d'orange fouïette ensemble ; & à mesure que l'on pile les Amandes, on continuë de les arroser peu à peu, afin qu'elles ne deviennent point en huile. On ne sçauroit les trop piler. Quand elles le sont comme il faut on tire cette Pâte sur un bassin, & on la dessèche avec de beau sucre, comme c'étoit une pâte ordinaire, jusqu'à ce qu'on voit qu'elle soit bien maniable. Cette pâte vous servira à en faire des abaisses pour des Tourtes, & toute sorte de petits ouvrages dont vous les voudrez garnir. Il faut auparavant laisser un peu reposer la Pâte, & former ensuite ce que vous souhaiterez.

Il s'en fait encore de cette autre maniere. Après que les Amandes sont pilées en les arrosant comme ci-dessus,

après qu'elles le sont suffisamment, il faut avoir une poële à confitures, & y mettre du sucre, qu'il y en ait plus que de Pâte : on clarifiera le sucre avec un blanc d'œuf, & on le fera cuire à la plume. Ensuite mettez-y vôtre Pâte dedans ; & prenant la gâche en main, délaïez le tout proprement ensemble. Portez vôtre poële sur le fourneau, & remuez toujours à force de bras, jusqu'à tant que la Pâte se détache de la poële. On la tirera ensuite sur le bassin, avec du sucre fin dessous ; & on la roulera en gros rouleau, pour la laisser reposer quelque peu de tems, avant que de l'employer. Vous la pouvez travailler de plusieurs manieres ; la glacer, passer à la seringue, & la façonner en divers autres ouvrages. Les rognures qui vous resteront étant seches, il n'y a qu'à les remettre dans le mortier, & les piler avec un peu de blanc d'œuf, pour les ramollir ; & cela vous servira à en former de Petits-choux, ou autre galanterie pour garnir vos plats.

*Lait d'Amandes.*

On sert le Lait d'Amandes pour Entremets ; voici comment il se fait. Pro-

nés des Amandes; & les aiant échaudées pour les peler, pilés-les dans le mortier, comme ci devant. Vous prendrés ensuite un peu de lait, & passerez le tout bien proprement par l'étamine. Etant passé, il faut avoir quatre jaunes d'œufs avec les blancs battus ensemble, & y verser du lait peu à peu; après quoi on y met un peu de sel & de muscade. Pour le cuire, vous aurés une marmite sur le fourneau avec de l'eau; & quand elle bouillira, vous mettrés un plat sur cette marmite, avec un morceau de beurre de Vanvre, ou autre de pareille bonté; vous verserez dans ce plat vôtre Lait d'Amandes, & vous remuerez toujours, jusqu'à ce qu'il se forme une crème. Il le faut servir chaudement, sans sucre.

*Potage de Lait d'Amandes.*

Prenés une livre ou deux d'Amandes, selon la grandeur de vôtre plat; & les aiant bien échaudées; pilés-les tout d'un tems, en les arrosant d'un peu d'eau. Etant bien pilées, il faut avoir une casserole sur le feu, avec de l'eau qui soit tiède, & fort peu de sel: vous verserez cette eau dans vôtre mortier, & passerez le tout par l'étamine, deux

ou trois fois. Ensuite, mettés ce Lait dans une marmite qui soit bien nette, avec un bon morceau de sucre & de canelle en bâton, & faites cuire le tout petit à petit. Pour dresser vôtre Potage, coupés de la mie de pain en tranches, & les rangez proprement dans le plat; & quand elles seront sechées à l'air du feu, faites mitonner vôtre Potage du même Lait; & étant prêt à servir, arrosez-l'en autant qu'il est nécessaire.

Quelques-uns font bouillir environ deux pintes d'eau dans une marmite, & y mettent la mie de deux petits pains, qu'ils mélent ensemble dans un mortier avec les Amandes, & les font ensuite mitonner dans la marmite l'espace de trois ou quatre heures, avec sucre & canelle, comme ci-dessus; après quoi ils le passent, & dressent de même.

Vous garnirez avec du massépain, ou des Amandes à la praline, que vous pouvez faire de cette maniere, si vous voulez vous en donner la peine. Prenez des Amandes bien échaudées, & faites bien égouter leur eau: après quoi vous les sucrerez, & les jetterés tout d'un tems dans une poële à frire, que vous aurés prête avec de bonne huile chau-

de. Vous les remuerez & tournerez toujours jusqu'à ce qu'elles deviennent de couleur d'or : & alors vous les tirerez vîtement, & en ferez quatre ou cinq tas, parce qu'elles s'atacheroient ensemble, & vous en garnirez vôtre Potage.

*Tourte d'Amandes.*

Il faut piler environ deux bonnes poignées d'Amandes douces, & en les pilant les arroser d'eau de fleur d'orange. On y ajoûte de l'écorce de citron confit, d'autre écorce de citron verd, & du sucre; & on pile bien le tout ensemble, avec fort peu de farine que l'on y met: ensuite on fouïette deux blancs d'œufs à la neige, que l'on jette dedans, & trois jaunes d'œufs; & toute cette farce étant bien démêlée, on la tire dans un petit plat. On fait une pâte avec de la farine, du beurre, un jaune d'œuf, & un peu de sel; il faut sur tout que cette Pâte soit bien faite: après quoi on en étend une abaisse, que l'on met dans la tourtiere, avec un petit bord autour, que l'on y fait avec la pointe du coûteau. Quand il est tems de la faire cuire, on met dedans la farce que l'on a préparée, en sorte qu'elle tienne & remplisse toute

l'abaisse: on la glace avec un peu de sucre fin, & on la met dans le four; prenant garde du feu dessus, & y en mettant toujours dessous.

*Maniere de faire cuire des Amandes vertes.*

Quand vous avez vos Amandes vertes, mettez un grand poëlon sur le feu, avec de l'eau & de la cendre dedans, que vous ferez chauffer. En cuisant, vous écumerez les charbons qui viendront au-dessous: & lorsque cela aura bouilli long-tems, & que vous trouverez en tâtant, que cette eau sera devenuë douce & glissante, à peu près comme une bonne lessive, jetez-y vos Amandes, & leur faites donner trois ou quatre bouillons; & aussi-tôt tirez-les, pour les jeter dans d'autres bonne eau fraîche. Vous les laverez de cette maniere dans quatre ou cinq eaux, après quoi il faut avoir la poële sur le feu, avec de l'eau qui soit comme bouillante, & qui cependant ne bouille point. On jettera les Amandes dans cette eau: & afin qu'elles ne surnagent point au-dessus, vous enfoncerez dans la poële un plat de la même largeur, mais qui entre dedans; & par ce moien vous les empêcherés de devenir

noires. Il faut toujours maintenir un bon feu ; & au cas que l'eau veuille bouillir, metez-y d'autre eau froide peu à peu pour l'en empêcher. Il faut que vos Amandes cuisent à force de chaleur. Pour sçavoir si elles sont assez blanchies, prenez une épingle, & piquez l'Amande au-travers : si elle tient à l'épingle, c'est signe qu'elle n'est pas blanchie ; & si elle la quitte, c'est une marque qu'elle l'est. Alors vous les tirerez, & les remettrez d'abord dans de bonne eau fraîche, ensuite dans de bon sirop de sucre clarifié. Pour les servir liquides, il faut que votre sucre soit à moitié en gelée : Et pour les tirer au sec, après que les Amandes sont cuites de la manière qu'il a esté dit, tirez-les, & les laissez bien égouter : faites cuire votre sucre à la grand' plume, & qu'il ne soit pas gras, mais d'une belle glace, afin que vos Amandes que vous y jetterez paroissent bien vertes. On peut faire la même chose à l'égard des *Abricots verts*, pour les servir liquides & au sec. Voies le Nouveau Confiturier page 39.

#### A N C H O I S.

On fait un Coulis d'Anchois, & il en

entre dans plusieurs Ragoûts, tant gras que maigres, qu'il seroit inutile de rappeler ici, puisque cela est suffisamment expliqué aux endroits où il en faut employer. On remarquera seulement, que l'on peut frire les arêtes des Anchois qui vous auront servi, les aiant passées dans une pâte faite avec vin blanc, farine, un peu de sel & poivre; &, ou vous en garnirez autre chose, ou vous les servirez pour Hors - d'œuvres, avec orange & persil frit.

ANDOÜILLES.

Les Andouilles se servent pour Entrées, plus que pour Entremets: on fait celles de Cochon de la maniere qu'il suit.

*Andouilles de Cochon.*

Prenés de gros boiaux de Cochon, & ôtés en le gros bout, pour le faire tremper un jour ou deux. Etant bien trempé & lavé, faites-le blanchir dans de l'eau, avec un peu de sel, & quelques tranches d'oignons & de citron. Vous fendrés ce boiau, & vous y mettez aussi un peu de vin blanc, pour en ôter le mauvais goût. Après qu'il sera blanchi,

vous le tirerez dans de l'eau fraîche ; & l'ayant ensuite porté sur la Table , vous le couperez de la longueur dont vous voulez les Andouilles. Vous prendrez du ventre de Cochon, & en ôterez le gras, & vous couperez cette viande en gros lardons , de la même grandeur de vos Andouilles ; & vous les formerez ainsi avec moitié d'un & d'autre, les assaisonnant comme il faut : après quoi vous prendrez les chemises, dont on doit ôter le petit boiau de dedans , les bien nettoier, & les faire aussi tremper quelques tems , pour en ôter le mauvais goût. Vous les couperez de la longueur de vos Andouilles ; & ayant ficelé les bouts de chaque Andouille , vous les passerez proprement dans la chemise , pour les en revêtir , & les lier. Quand vous aurez fait vos Andouilles , il les faut emporter dans une marmite, avec de l'eau, des tranches d'oignon, un oignon piqué de clous de girofle, deux feuilles de laurier , un peu de panne de Cochon ; & vous les ferez cuire doucement , en les écumant bien, y jettant après que vous les aurez écumées un ou deux verres de vin blanc. Vous les laisserez refroidir dans le même bouillon , & vous les

tirerez ensuite, & prendrez garde de les rompre : on les fait griller sur du papier, & on les sert tout d'un tems.

On peut servir un Potage d'Andouilles aux Pois passez avec bon bouillon ; & pour cela on fait cuire l'un & l'autre à part : les Andouilles avec un bouquet, & un morceau de citron verd. On met dans la purée, de fines herbes menuës, passées à la poële avec lard fondu. L'Andouille se coupe par rouëlles, pour dresser sur vos croutes mitonnées, avec poivre blanc, jus de Mouton & de citron en servant : garnissez de pain frit, & de citron par tranches.

*Andouilles de Veau.*

Aiez des boiaux de Veau qui soient un peu gros, bien lavez & bien propres, & coupez les de la longueur dont vous voulez faire vos Andouilles : ficellez un des bouts, & prenez du lard blanchi, de la tétine de Veau blanchie, de la fraise de Veau de même, & coupez le tout par petits dez ou rouëlles. Vous le mettrez dans une casserole, & les assaisonnerez avec des épices fines, battues, avec une feuille de laurier. Il y faut du sel, du poivre, un peu d'écha-

lottes hachées ; & vous y ajouterez environ demi-setier de bonne crème de lait. Vous passerez le tout ensemble sur le fourneau, & tirerez après la casserole en arriere. Il y faut jeter quatre ou cinq jaunes d'œufs, un peu de mie de pain, & tout étant bien lié, vous en formerez chaudement vos Andouilles avec un entonnoir, & vous ficelerez le tout : après quoi vous les ferez blanchir dans de l'eau, & les emporterez de la même manière que celles de Cochon. On les fait cuire de même, & il les faut aussi laisser refroidir dans leur bouillon ; pour les servir, on les fait griller sur du papier, & on les sert chaudement. Ces sortes d'Andouilles se peuvent faire en Ecreuse, quand on est hors du tems des Cochons, comme dans les Pais où l'on n'en tue pas toute l'année, ainsi qu'on fait à Paris.

#### ANDOUILLETES.

On fait des Andouillettes de Veau, avec de la chair de Veau hachée, du lard, fines herbes, jaunes d'œufs, sel, poivre, muscade, canelle pilée, leur faisant prendre une belle couleur ; & en servant on y délaie des jaunes d'œufs, avec du veau

jus & un jus de citron. Ces mêmes Andouillettes se mettent à la broche dans des platines de lard ; & on les arrose de ce qui tombe , avec jaunes d'œufs & mie de pain , tantôt de l'un , tantôt de l'autre , pour leur faire prendre une belle croute : & pour servir , on y met du jus de Mouton ou autre , un jus de citron , & persil frit pour garniture.

Il se fait aussi des Andouillettes de Poisson ; avec de la chair d'Anguille & de Carpe, hachée ou pilée dans le mortier , assaisonnée à l'ordinaire. D'une partie de cette chair, on forme un Cervelat dans un linge , & on le fait cuire avec vin blanc, beurre, un bouquet de fines herbes ; & du reste , on en forme des Andouillettes ; que l'on met cuire dans du beurre , avec du bouillon & un bouquet. Passez des Champignons par la poêle , avec laites de Carpes, & un peu de farine ; & après les avoir fait un peu bouillir avec du bouillon de poisson & citron verd, mettez-les avec vos Andouillettes. Vous les pouvez servir ainsi pour Entrées ; ou bien en Potage , les dressant sur vos croutes mitonnées, garni du Cervelat en tranches, & tranches & jus de citron .

## ANGUILLES.

*Maniere de les farcir.*

Vous les pouvés farcir sur l'arête, en façon de Boudin blanc. Vous faites un bon godiveau de la chair de vos Anguilles, que vous battés bien dans un mortier ; vous y mettés de la crème, de la mie de pain, deux ou trois rocamboles, la moitié d'une gouffe d'ail : & votre godiveau étant de bon goût & bien assaisonné, vous en farcissez vos arêtes bien proprement ; vous les panés bien de mie de pain, & vous les faites cuire au four dans une tourtiere, qu'elles soient de belle couleur.

*Anguilles au blanc.*

Quand l'Anguille sera écorchée, coupés-la par morceaux, que vous ferez blanchir à l'eau bouillante. Etant égouttés sur une serviette, vous les passés au beurre blanc, & vous les faites cuire avec sel, poivre, clous, muscade, feuille de laurier, & un morceau de citron ; quelques-uns y mettent un verre de vin blanc. Passez aussi des cus-d'artichaux, champignons & pointes d'asperges, avec

bon beurre & fines herbes , que vous y  
ajoutés , & faites une sausse blanche  
avec des jaunes d'œufs & verjus, quand  
le tems le permet , & qu'on est prêt à  
servir. Garnissez de pain frit & citrons  
par tranches , & servés avec le jus  
même.

*Anguilles à la sausse brune.*

Vous les passez à la poële, avec beur-  
re roux, fines herbes bien menuës , ci-  
boules, sel, poivre , clous , muscade &  
capres; un peu de verjus & de vin blanc,  
si vous voulés , & farine frite : Ensuite  
vous faites cuire le tout ensemble dans  
un plat , ou une terrine ; & garnissez de  
citron en servant.

*Anguille frite.*

On ne la doit point écorcher ; mais  
seulement ôter l'arête , la couper par  
tranches ; la faire mariner avec vinaig-  
re, sel, poivre, laurier, ciboules & ci-  
tron ; puis les fariner , & les frire en  
beurre affiné. Pour servir , faites-y une  
perfillade , avec vinaigre rosat &  
poivre blanc.

*Anguille sur le gril.*

Après l'avoir écorchée & mise par tronçons, faites-les mariner comme ci-dessus : & les ayant fait rôtir sur le gril, faites une sausse avec beurre roux, farine, capres, sel, poivre, muscade, clous, vinaigre, & un peu de bouillon ; & faites-y un peu bouillir vos Anguilles, quand elles seront cuites. On la sert aussi à la sausse Robert, & à la sausse douce.

*Anguilles à la Daube.*

Hachez de la chair d'Anguille & de Tanches ; assaisonnez de sel, poivre, clou, muscade ; & faites des lardons d'autre chair d'Anguille, dont vous mettez un lit sur les peaux, & un lit de la chair hachée, en continuant ainsi comme un pain long. Envelopés-les dans un linge, & faites-les cuire de même que le jambon de Poisson, c'est-à-dire, moitié eau, & moitié vin vermeil, assaisonné de clous, laurier & poivre. Etant refroidi dans son bouillon, servés par tranches pour Entremets, plutôt que pour Entrées.

*Potage d'Anguilles.*

Ecorchez-la, & la mettez par tronçons :

çons : passez-les à la poële, avec beurre roux, fines herbes, farine & assaisonnement, & l'emportés avec bouillon de Poisson, dont vous trouverez la maniere, lettre B. Vos croûtes étant mitonnées, dressez vôtre Potage, & servez avec capres & jus de citron.

*Pâté & Tourte d'Anguille.*

On fait un Pâté chaud d'Anguille pour Entrée, l'ayant coupée par tronçons après l'avoir écorchée. Vous l'assaisonnez à l'ordinaire, avec sel, poivre, clous, muscade, fines herbes, ciboules, beurre, capres, laurier, chapelûre de pain; à demi cuit un verre de vin blanc, & jus de citron en servant. Vous dresserez le Pâté en ovale, ou rond, avec pâte fine.

Pour la Tourte, vous pouvez ou hacher l'Anguille après l'avoir écorchée & ôté l'arête, ou la couper par rouelles: l'assaisonnant comme dessus, avec des champignons par morceaux; & des jaunes d'œufs & jus de citron en servant, pour faire une sausse blanche.

ARTICHAUX.

On a pû voir diverses manieres d'ac-

commoder des Artichaux , pour les servir pour l'Entremets. Voici les principales.

*Artichaux à la sausse blanche.*

Faites cuire de petits Artichaux dans l'eau, & un peu de sel. Quand ils seront cuits, passez les cus par la poële avec persil, assaisonnés de sel, & poivre blanc; & faites une sausse avec jaunes d'œufs, un filet de vinaigre, & un peu de bouillon.

*Artichaux au beurre blanc.*

Vos Artichaux étant cuits comme dessus, ôtés le foin; & faites sausse avec beurre blanc, vinaigre, sel & muscade.

*Artichaux frits.*

Coupez-les par tranches, ôtez le foin & les faites bouillir trois ou quatre tours; mettez les tremper avec vinaigre, poivre, sel & ciboule; puis les farinez, & les faites frire dans du sain-doux ou beurre affiné: Servez avec persil frit.

*Cus d' Artichaux en pâte, & frits.*

Les Artichaux étant cuits & nettoiez de leur foin, faites pâte avec farine, sel,

poivre, & eau ; & empâtés-les, pour les frire en grande friture. Servés aussi avec persil frit , & un filet de vinaigre rosat.

*Autres manieres.*

On sert encore des Artichaux à la crème , qui est comme les Asperges : d'autres à la Saingaraz & à la sausse au Jambon , pour les jours gras ; sur quoi voyés l'essence de Jambon , lettre I. & les Lapreaux à la Saingaraz, lettre L. Et enfin, d'autres à l'estoufade , & glacés. Ils sont encore d'un grand secours toute l'année , pour presque tous les Ragoûts. Potages & Entrées; ainsi il est nécessaire d'en faire bonne provision , en observant ce qui suit.

*Maniere de conserver des Artichaux.*

Prenez de l'eau selon la quantité de vos Artichaux, en sorte qu'ils puissent tremper ; & faites-la bouillir , avec du sel à proportion. Tirés - la ensuite hors du feu , & laissez la reposer , afin que la crasse du sel aille au fond. Après il la faut couler dans le pot où vous voulez mettre vos Artichaux , qui doivent être

bien tournés; & les blanchir seulement pour en ôter le foin & la crasse. On les lave dans deux ou trois eaux, & on les met ensuite dans la saumure que l'on a faite, versant au dessus de l'huile, ou bon beurre, afin que l'air n'y puisse pénétrer. Si on veut, on y peut mettre un peu de vinaigre. Il les faut couvrir soigneusement avec du papier, & une planche par - dessus, pour que cela ne respire le moindre air. Pour les employer, on les dessale auparavant dans de l'eau fraîche. Ils se peuvent garder une année entiere.

On en peut aussi conserver de secs: & pour cela, après que vos Artichaux sont blanchis, & que le foin en est ôté comme ci-dessus, vous les tirez sur des grilles ou claies d'osier, pour les faire égoutter; & on les fait ensuite secher au Soleil, ou dans le four modérément chaud, si bien qu'ils soient secs comme du bois. Avant que de les employer, il faut les faire tremper dans de l'eau tiède, pendant une couple de jour, ils reviendront par ce moien, comme quand ils étoient frais; & l'on trouvera qu'ils en seront beaucoup meilleurs que de l'autre maniere. En les faisant blanchir, il y

faut avec de l'eau , un peu de verjus & de sel, & de bon beurre pour les jours maigres ; & pour les jours gras, on peut y mettre de la bonne graisse de Bœuf.

ASPERGES.

Les Asperges se mangent de plusieurs manieres. Il s'en fait des Potages, avec différentes Volailles, ou à la Purée verte, comme on en a pû voir assez d'exemples : & on les sert dans l'Entremets pour Hors-d'œuvres , ou autres plats ; tantôt en Salade, tantôt au blanc & au jus lié, & tantôt à la crème. Voici comme on les accommode de cette dernière sorte.

*Asperges à la crème.*

Il faut rompre vos Asperges par petits morceaux, & les faire un peu blanchir dans de l'eau bouillante. Après on les passe au bon beurre dans la casserole, ou avec du lard, si l'on n'a pas de fort bon beurre ; prenant garde que le tout ne soit pas trop gras. On y met ensuite du lait & de la crème , & on l'aïssaisonne doucement, y mettant aussi un bouquet de fines herbes. Avant que de servir, il faut délaier un ou deux jaunes d'œufs

avec de la crème de lait, pour lier vos Asperges: & vous servez en même-tems,

On en peut faire autant pour des cus d'Artichaux, & pour les petits pois; mais à ceux-ci il faut du sucre, & un peu de persil haché: du reste on les passe de la même maniere.

Vous pouvez aussi servir des Asperges en petits Pois, avec un coulis vert de cosses de Pois, ou autre chose; une croûte au milieu, & garni d'un cordon de pain & de jambon.

*Asperges au jus.*

Passes vos Asperges rompiës par morceaux, avec lard fondu, persil, cerfeuil coupé menu, & une ciboulette que vous retirerez; assaisonné de sel & muscade, & les faites mitonner dans un pot à petit feu: après vous les degreisserez, & y mettrés un jus de mouton & de citron, servez à courte sausse.

*Asperges au beurre blanc.*

Faites cuire les Asperges dans l'eau avec un peu de sel: faites sausse avec beurre, sel, vinaigre & muscade, ou poivre blanc, la remuant toujourns; &

versez-la sur vos Asperges, quand elles seront dressées. Il n'y a rien en cela que d'assez connu; aussi bien que pour les Asperges en Salade. A l'égard des Potages, voies par le moien de la Table, ceux où il en sera parlé; & au rang des Tourtes, la maniere d'en faire une d'Asperges.

*Pour conserver des Asperges.*

Otés en le dur, & les faites bouillir un bouillon avec sel & beurre: remettez-les dans de l'eau fraîche, & les faites égouter. Etant froides, mettez-les dans un vase où elles puissent être de leur longueur, avec sel, clous entier, citron verd, & autant d'eau que de vinaigre: couvrez-les de beurre fondu, comme les Artichaux, mettant un linge entre deux; & les tenez dans un lieu temperé. Pour vous en servir, faites-les tremper & cuire comme les autres.

B.

BARBOTTES.

**L**A Barbotte est un Poisson de Lac & de Riviere. Vous les pouvez servir

en Pâte; & en faire un Potage au bouillon brun.

*Ragoût de Barbottes.*

Nettoiez les Barbottes de leur limon avec eau chaude ; & les ayant farinées, faites-les frire en bonne friture, & les mettez dans un bassin, avec beurre roux, farine, anchois fondus, le tout passé ensemble ; assaisonné de sel & muscade, une ciboule, capres, & jus d'orange, ou verjus de grain. Garnissez de persil frit & citrons par tranches, & servez pour Entrées, comme tous les autres Ragoûts de Poisson.

*Barbottes en Casserole.*

Limonés les Barbottes, gardés le foie, & passés-les à la poêle avec beurre roux, puis les mettés dans une terrine avec le même beurre, un peu de farine frite & vin blanc ; assaisonnés de sel, poivre, muscade, un bouquet de fines herbes, & un morceau de citron verd. Faites un Ragoût à part, de la même sausse des Barbottes, avec les foies & des champignons ; & garnissés-en vôtre plat y ajoutant un jus de citron en servant.

*Potage*

*Potage & Pâté de Barbottes.*

Pour le Potage après les avoir lavées, passez-les entières à la poële, avec beurre roux & un peu de farine, puis faites-les cuire dans une terrine, avec sel, poivre, un bouquet de fines herbes, bouillon de poisson, ou purée, & un peu de vin blanc. Etant cuites, dressez-les sur vos croûtes mitonnées, & garnissez de champignons & capres.

Pour le Pâté; dépouillez la Barbotte, & dressez une pâte fine, où vous la mettez avec ses foies, champignons, laites, queuës d'écrevices, huîtres, cus-d'artichaux; assaisonnez de sel, poivte, muscade, fines herbes, ciboules, & jus de citron en servant.

B A R B U È S.

*Entrée de Barbuë marinée.*

Découpez-la par-dessus le dos, afin que la marinade penetre; & quand elle sera marinée, vous la panerez bien de mie de pain & chapelûre assaisonnée, & vous la ferés cuire au four: Garnissez de petits Pâtez.

*Barbuë en Salade.*

Vous la faites cuire au court-boüillon, & étant froide vous la coupés en filets dont vous garnissez une assiete, & de la petite Salade : & vous l'assaisonnés de sel, poivre, vinaigre & huile ; ou bien, vous y faites la ramolade que nous avons dit, page 7 .& servés pour Entremets.

*Autre maniere.*

Si vous n'avez point d'autre plat au blanc, laissez vötre Barbuë entiere ; & servez-la chaudement, avec une saulle blanche & crème pour Entrée.

On la sert aussi en filets à la saulle aux Anchois ; & au court bouillon sur une serviete, étant froide, pour Entremets.

Vous pouvez encore la mettre en Pâté comme le Turbot, hors qu'elle ne doit pas cuire si long-tems.

## B E C A S S E S.

*Maniere de faire une Entrée de  
Becasses au vin.*

Il faut prendre les Becasses, & les cou-

per en quatre, comme on fait les Poulets pour une fricassée blanche. Aiez des truffes que vous couperez par tranches, des ris-de veau, des champignons, des mousserons ; & passez le tout ensemble, en le mouillant de bon jus. On y met ensuite deux verres de vin blanc ou rouge, n'importe. Quand cela est bien cuit & assaisonné, il y faut du bon coulis de Becasse pour lier la sausse, ou de quelqu'autre bon coulis dont on aura la commodité. On peut aussi y mettre une cueillerée d'essence de Jambon, le tout bien dégraissé. Rangez vos Becasses dans le plat, le ragoût par-dessus ; & pressez un jus de citron avant que de servir chaudement.

*Pour faire un Salmi de Becasses  
au vin.*

Faites rôtir des Becasses ; & quand elles seront à demi-cuites, coupés-les en pieces ; & metés-les dans une casserole avec du vin, selon la quantité des Becasses que vous aurés ; Mettez y des truffes & des champignons hâchez, un peu d'anchois & de capres, & faites cuire le tout. On lie la sausse avec quelque bon coulis : on dresse ensuite ses Becas-

ses; & on les tient chaudes, sans qu'elles bouillent. Auparavant que de servir, vous les dégraissez bien, & vous y presserez un jus d'orange, & servirez chaudement.

On peut aussi faire une Entrée de beccasses en surtout; surquoi voyez l'article des Pigeons qu'on accommode ainsi; lettre P. & le Pâté chaud de Beccasse & Perdrix, au premier article de Pârez.

#### BE C A S S I N E S.

Les Becassines se peuvent servir en Ragoût aussi-bien que rôties. Pour cela, fendez-les en deux, & n'ôtez rien du dedans: passez-les à la poêle avec lard fondu, assaisonnez de sel, poivre blanc, une ciboule que vous retirerez, & un peu de jus de champignons & de citron, servez garni de tranches de citron.

#### BE I G N E T S.

Il se fait des Beignets de plusieurs manières. Il y a des Beignets de porrimme, des Beignets au lait, des Beignets de blanc-manger, & des Beignets à l'eau, & on sert les uns & les autres en Entremets. Voici pour les Beignets à l'eau.

*Entremets de Beignets à l'eau.*

Prenés une casserole, & y mettez de l'eau & un peu de sel, avec de l'écorce de citron verd & confit, haché bien menu. Faites bouillir cela sur un fourneau; & y aiant mis deux bonnes poignées de farine & un peu de beurre, tournés - le à force de bras jusqu'à ce que cela se détache de la casserole. Alors vous le tirerez en arriere; & y mettant deux jaunes d'œufs, vous les mêlerez bien ensemble, continuant d'y mettre deux œufs à deux œufs jusqu'à dix ou douze, que vôtre pâte soit delicate. Il faut ensuite fariner sur son tour, tremper la main dans la farine & tirer vôtre pâte par morceaux sur le tour. Quand elle aura reposé, il faut la rouler & couper par petits morceaux, empêchant qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre; & quand on sera prêt à servir, vous les frirez dans du bon saindoux; & les aiant tirés, vous jeterés du sucre dessus & de l'eau de fleur d'orange, & vous servirez promptement pour Hors-d'œuvres. On en peut aussi garnir des Tourtes de crème.

*Entremets de Beignets au blanc-manger.*

Il faut avoir du Ris, & le laver en cinq ou six eaux, & le faire secher à l'air du feu, mais bien. Vous le pilerez après cela dans un mortier, & passerez cette farine par le tambour, afin qu'elle soit bien fine : il en faut une bonne demi-once selon la grandeur de vos plats. Vous prendrez une casserole, vous y metrez cette farine, & la délaïerez bien avec du lait, vous y ajouterez après une chopine de lait, & metant le tout sur le fourneau, vous aurez soin de remuer toujours. On y met aussi quelque estomac de Poularde rôtie, haché ; & vous formerez votre pâte comme si c'étoit pour faire une Crème pâtissière. Il faut fariner sur son tour, vuidier cette pâte dessus, & la détendre avec votre rouleau. On peut encore y mettre un peu de sucre, d'écorce de citron confit, & de citron vert rapé en cuisant. Votre pâte étant refroidie & bien étendue sur le tour, il faut la couper par petits morceaux comme les Beignets à l'eau : farinés votre main, & les roulez proprement avec : & faites-les frire dans du

bon saindoux comme les autres. Quand on sera prêt à servir sucrez & poudtez-les de même, avec de l'eau de fleur d'orange; & s'ils vous servent de plat, garnissez-les de Beignets à l'eau, ou autres.

*Beignets au lait.*

On les fait de même que les Beignets à l'eau, mais il n'y faut pas tant mettre de farine, afin que la pâte soit un peu plus délicate. Si elle ne l'est pas assez, vous y metrez quelques jaunes d'œufs davantage dans la casserole. Il faut ensuite prendre une assiette, & renverser la pâte sur le cu de ladite assiette, bien étendue: & aiant du saindoux bien chaud & une cueillere en main, vous formerez vos Beignets avec le bout que vous tremperez de tems en tems dans le sain-doux, afin qu'ils ne s'attachent pas à la cueillere. Vous remuérés toujours la poêle doucement; & quand vos Beignets seront bien colorez, vous les tirerez & sucrerez tout chauds & les poudrerés d'eau de fleur d'orange; après quoi vous les sucrerés encore un peu. On en peut glacer si l'on veut avec la pele du feu, & les servir chaudement.

*Autres manieres de Beignets.*

On fait encore des Beignets de pomme, d'abricots en confiture seche, de prunes, de cerises à oreille; de pistaches lissées, de groseilles rouges confites, de grains de grenade, & de parmesan; & aux uns il faut une pâte claire, aux autres plus forte. Comme c'est plus une affaire d'Officier que de Cuisinier, nous n'en dirons pas davantage.

## B I C H E.

Pour sçavoir la maniere d'acommoder la Biche, on peut consulter l'article du Cerf, étant de même nature; sinon qu'elle est plus molle & plus fade. Il faut donc la faire tremper dans une marinade de même, après l'avoir piquée de menu lard. On l'arrose en la faisant rôtir; & étant cuite, on met capres & farine frite dans son dégoût, avec un peu de citron verd, & on la fait mitonner dans sa sausse.

On peut aussi, étant piquée, marinée, & rôtie envelopée dans du papier, y faire une sausse douce, avec vinaigre, poivre, sucre, canelle, & une échalote entiere.

Voiez pour le Civet de Biche, lettre C.

B I S C U I T S.

*Maniere de faire des Biscuits  
de Savoie.*

Il y a de plusieurs sortes de Biscuits assez communs; voici pour ceux qu'on appelle Biscuits de Savoie. Prenez trois ou quatre œufs biē frais, plus ou moins, suivant la quantité que vous voulés faire de Biscuits. Vous prendrés une balance, & mettrés vos œufs dans un des côtés, & de l'autre de la farine cuite dans le four : vous hausserez la balance pour rendre le poids égal de part & d'autre ; & si vous y avez mis quatre œufs, par exemple, vous en tirerez un & laisserez les trois autres : vous peserez du sucre fin en poudre à la pesanteur des œufs ; & vous ôterez les quatre blancs pour en former de la neige la plus forte qui se puisse. Il y faut hacher de l'écorce de citron verte qui soit réduite comme en poudre, & y mettre la farine qui vient d'être pesée. Vous battrés un peu, & y mettrez ensuite le sucre ; & après l'avoir encore un peu battu, vous y ajouterez les jaunes d'œufs, & foüete-

rez le tout ensemble quelque-tems. Il faut ensuite former vos Biscuits sur du papier, en rond ou en long, selon les manieres que l'on voudra, & vous les glacerés proprement avec du sucre en poudre. On les fait cuire au four, prenant garde qu'il ne soit pas trop chaud, & aussi-tôt qu'ils sont cuits; vous les détachés du papier avec un couteau bien mince. On les sert aux fruits, ou pour garnir quelque Toute.

*Autre sorte de Biscuits.*

Il faut prendre trois ou quatre œufs, selon la quantité que vous voulés faire de Biscuits, & les battre tant soit peu. On y met ensuite quatre ou cinq bonnes pincées de sucre rapé, & d'écorce de citron. le tout mêlé ensemble, avec quatre ou cinq cueillerées de farine cuite dans le four. Il faut verser de cette composition sur du papier que vous aurez poudré de sucre grossièrement, & l'ayant poudré de sucre par-dessus, vous le mettez dans le four pour le faire secher. L'ayant retiré, vous couperés vos Biscuits tout d'un tems avec le papier par-dessous, selon la grandeur & la forme que vous les voulez; & avec un ca-

nif, vous ôterés le papier doucement de peur de rien rompre; ce qui se fait facilement, parce qu'ils doivent être bien secs. On le sert comme les premiers, ou pour le Fruit, ou pour garnir quelque Toute.

Il y a de plusieurs autres sortes de Biscuits, mais outre qu'ils ne diferent presque que de nom, c'est une afaire d'Officier: Ainsi nous renvoions le Curieux à l'Instruction donnée au Public pour ces personnes.

B I S Q U E S.

On sert des Bisques de Cailles, Chapons & Poulardes, & plus communément de Pigeons. Nous allons premierement marquer la maniere de celles-ci.

*Pour faire une Bisque de Pigeons.*

Il faut prendre les Pigeons les plus frais tuez, les échauder, blanchir & éplucher; les faire cuire dans de bon bouillon clair, avec plusieurs bardes de lard, un oignon piqué de clous de girofle, deux tranches de citron, le tout bien écumé. On ne les mettra au feu qu'une heure auparavant que de servir,

selon la grosseur de vos Pigeons; & étant cuits, vous les tirerez en arriere. Pour faire le ragoût, il faut des ris de Veau bien blanchis, coupez en deux, des champignons coupés par petits morceaux, des truffes par tranches, des cus-d'artichaux coupez en quatre, & un entier pour mettre au milieu de votre Potage. Vous passez proprement ce ragoût avec un peu de lard & de farine & un oignon piqué, & n'attendez pas qu'il roussisse. Quand il est ainsi passé on y met un peu de bon bouillon, & vous le laissez cuire avec une tranche de citron. Vous ferés cuire à part dans une petite marmite, des crêtes bien échaudées & bien épluchées, avec des bardes de lard, de la graisse de Veau & du bouillon clair, une tranche de citron, un oignon piqué de trois clous de girofle; sur tout, que le tout soit bien blanchi: passez pour cela un peu de mie de pain dans l'étamine, avec de bon bouillon, il n'en faut que deux cueillerées. Vos Pigeons, vos crêtes & votre ragoût étant prêts, vous faites vos soupes de la croûte de pain de Potage séchée au feu. On fait mitonner son Potage avec de bon bouillon: on dresse

les Pigeons dessus, & le cu-d'artichaux au milieu : le ragoût dans l'entre deux des Pigeons, les crêtes sur l'estomach: le tout bien dégraissé, achevez de mettre tout le ragoût dessus. Il faut avoir en même-tems, un morceau de Bœuf ou Veau rôti à la broche, à demi cuit : on le coupe dans une casserole, ou un plât ; & à force de main on le presse, pour en tirer tout le jus. On ne le mettra pas au feu, afin qu'il devienne blanc: & quand vôtre Potage sera dressé, vous l'arroserés de ce jus, afin qu'il soit bien marbré: vous le garnirés avec du citron, & vous en exprimerés une moitié par-dessus, & servirez chaudement.

*Bisques de Cailles, & autres.*

Vous troussiez vos Cailles bien proprement, comme des Poulets ; & vous les passez au roux, qu'elles soient d'une belle couleur. Vous les empotez dans un petit pot, avec de bon bouillon, bardes de lard, un bouquet, clous de girofle, & autre assaisonnement, avec un morceau de tranche de Bœuf battu, un autre de maigre de lard, & du citron verd; & vous les faites cuire à petit feu. Vous garnirés vôtre Bisque comme l'au-

tre, de ris-de-Veau, cus-d'artichaux, champignons, truffes, fricandeaux, crêtes, dont vous ferez un cordon autour avec les plus belles; & marbrerez vôtres Potage, d'un coulis de Veau & jus de citron en servant.

Les Bisques de Chapons & Poulardes, se font de la même manière que les précédentes; aussi-bien que celles de petits Poulets de grain.

Pour la *Bisque de Poissons*, hachez des champignons bien menus, & les metrés sur les croûtes, que vous ferez mitonner avec bon bouillon de Poisson. Vous ferés le ragoût de laites de Carpes, foies de Brochet, quenès & pattes d'Ecrevices, & jus de citrô; garni de même.

#### BLANC-MANGER.

On sert du Blanc-manger dans l'Entremets, ou pour plat, ou pour hors-d'œuvres. Pour le faire, prenés des pieds de Veau, & une Poule qui ne soit pas tout-à fait grasse. Il faut faire cuire tout cela sans sel, & le passer quand il est bien cuit, prenant garde qu'il ne soit ni trop fort, ni trop délicat. Si vous avez trop de gelée, ôtez-en: ensuite metez-y du sucre, de la canelle, & de l'écorce de

citron ; & faites bouillir le tout un peu de tems. dans une casserole sur le feu, après l'avoir bien dégraissé. Il faut avoir des amandes douces, & si l'on veut, on peut y en mettre sept ou huit d'amerres, suivant la quantité de vôtre Blanc-manger: on les pile bien, en les arrosant de lait, afin qu'elles ne viennent pas en huile. Vous passez vôtre Blanc-manger, qui ne soit pas trop chaud , avec vos amandes, deux ou trois fois; après vous relavez bien les étamines, & les repassez encore une fois, afin qu'il soit bien blanc. Après l'avoir mis dans un plat , vous le glacez proprement , & passez par-dessus deux feüilles de papier blanc, pour en ôter la graisse. On y met une goûte d'eau de fleur d'orange, & quand il sera bien gelé, vous le servirez froidement, le garnissant de citron.

Pour faire le Blanc-manger de diverses couleurs, voiez ce qui sera dit pour la Gelée.

*Blanc-manger de corne de Cerf.*

Prenés environ une livre de corne de Cerf rapée; selon la quantité que vous en voulés faire , & faites-la cuire rai-

sonnablement, en sorte qu'en tâtant avec les doigts, vous trouviés que l'eau en soit devenuë comme gluante; cela étant un signe qu'elle est assez cuite. Passez cette gelée par une étamine bien fine, & pilés des amandes, les humectant avec du lait; & un peu de crème. Vous passerez vôtre gelée avec ces amandes, trois ou quatre fois, afin qu'elle soit bien blanc, & vous y mettrez une goutte d'eau de fleur d'orange.

Si c'est pour des jours de jeûne en Carême, pour le soir, il faut passer le Blanc-manger à force d'amandes pilées, y pressant un peu de jus de citron, & n'y mettre point de lait: Vous servirez cela quand il est bien pris en glace.

### B O E U F.

Comme le bœuf est une chose aussi commune que nécessaire dans le Repas, il a falu imaginer diverses manières de l'accommoder, qui pussent lui donner de la délicatesse, & faire honneur sur les meilleures Tables. On a déjà vu ce qui regarde l'Aloiau, page 94. Voici pour d'autres pièces.

*Grosse Entrée d'une Culote de Bœuf.*

Vous prenés une Culote de Bœuf, aussi grande ou petite que vous voulés; vous la lardez de jambon & de lard, bien assaisonnée de poivre, sel, coriandre, canelle, girofle & muscade battus, persil, oignon, rocambole, le tout bien mêlé ensemble : vous en ferez entrer autant que vous pourrez dans vôtre lard, & la larderez dessus & dessous. Vous l'assaisonnerez encore de tous vos ingrediens, & la mettrez dans une casserole, pour la faire un peu mariner, avec oignons, persil, rocambole, basilic, thim, verjus, tranches de citron, & un peu de bouillon. Il faut l'y laisser deux heures, & la faire cuire dès le soir pour le lendemain. Vous la mettez dans une serviette avec des bardes de lard, & vous serrez bien la serviette, afin qu'il n'y entre point de graisse. Vous choisissiez une marmite proportionnée. Vous mettez une assierte d'argent au fond, de peur que la serviette ne brûle, ou la viande : & pour assaisonnement, vous y mettez de la panne de Porc, ou graisse de Bœuf bien fraîche, environ

trois livres, suivant que vôtre pièce de Bœuf est grosse. Vous y ajoûtes du verjus, du vin blanc, gigembre, canelle, poivre long, tranches de citron, muscade, oignon, persil, laurier, du sel ce qu'il en faut, de basilic entier; de la coriandre entiere, du fenouil & de l'anis. Tout cela étant dans vôtre marmite, vous la couvrez, & laissez bien conformer vôtre pièce de Bœuf en cuisant tout doucement. Quand elle est cuite, vous la laissez refroidir dans sa graisse: vous faites un grand godiveau, que vous mettez dans le plat où vous voulez servir vôtre pièce de Bœuf, vous la couvrez du même godiveau, & la mettez au four une heure de tems. Pour la servir, il faut avoir un coulis de Bœuf, bien fait & de bon goût, faire un rond au dessus du godiveau, faire entrer dedans vôtre coulis, qu'il penetre bien par-tout, & un jus de citron par-dessus. Ce même Bœuf se peut servir en tranches bien minces, étant froid, en qualité de Bœuf à la Roiale.

*Entrées d'une pièce de Bœuf.*

Vous prenez un derriere de Culote,

que vous piquez de gros lard, & l'aient mis dans une marmite, avec deux livres de saindoux, de bonnes bardes de lard, & l'affaisonnement necessaire, vous le faites cuire à la braise le tout doucement, pendant environ douze heures: Faites en sorte qu'elle n'ait point d'air en cuisant, & qu'elle soit de bon sel. Sur la fin vous y pouvez metre un peu d'eau-de vie, & garnir de marinade.

*Autre Entrée de pièce de Bœuf.*

On peut servir une Culote de Bœuf à demi salé, qu'il faut empoter proprement dans une marmite, avec toute sorte de fines épiceries, & oignons. Vous remplirez la marmite d'eau, vous la ferez cuire, & l'écumerez bien. On y met de bons jus de viandes que l'on a tirez, pour la bien nourrir. Etat cuite, en la dressant dans son plat, vous dégraissez un peu par-dessus, & vous y metez un hachis de Jambon, garni de marinade de Veau frit piqué, & de concombres farcis, comme on en trouvera ci-après la maniere, ou bien de cus-d'Artichaux coupés en deux, avec des Ris-de-Veau, le tout frit, & trempé comme les concombres.

*Entrée de tranches de Bœuf roulées.*

Il faut couper de bonnes tranches de Bœuf, & les bien aplatir sur la table avec le couperet. On prend, par exemple, trois ou quatre tranches, selon la grandeur de vôtre plat. Vous faites une farce de chair de chapon, d'un morceau de cuisse de Veau, de lard, & de la graisse blanchie, du jambon cuit, du persil & de la ciboule, quelques ris-de-Veau, des truffes & des champignons, le tout haché, bien assaisonné de fines épices & de fines herbes. On y met encore trois ou quatre jaunes d'œufs, & un peu de crème de lait : & après que vôtre farce est bien hachée, vous la mettez sur les tranches de Bœuf, que vous roulez proprement, en sorte qu'elles soient bien fermes, & d'une belle grosseur. Vous les faites cuire dans la braise, & assez long-tems ; & quand elles sont cuites, vous les tirez, vous égouttez la graisse, vous les coupez en deux, & les dressés dans un plat du côté qu'elles ont été coupées, qui est le dessus. Etant rangées, vous y pouvez mettre quelque ragoût, ou du coulis & rien autre, si l'on veut.

Cette farce ici peut servir pour plusieurs sortes de Volailles, lorsque dans les grands Repas on en a beaucoup à farcir. Elle servira aussi pour le Veau à l'Escalope, Fricandeaux farcis, & autres choses. Il se fait de semblables Entrées, ou Hors-d'œuvres, avec des tranches de Veau, accomodées de la même manière.

*Entrée de Filet de Bœuf au Concombre.*

Prenés un Filet de Bœuf bien tendre, faites-le rôtir, bardé de lard, & envelopé dans du papier; qu'il ne soit pas trop cuit. Après, coupés-le par petites tranches bien minces, & les mettés dans un plat. Il faut couper des Concombres par tranches, selon la quantité de vos Filets; il faut qu'ils soient marinés: ensuite pressez-les, & ayez du lard dans une casserole, pour les y bien passer sur le fourneau. Egoûtez ensuite tout le lard, & mettez y un brin de farine, & le passez encore un peu: après, mouillés avec de bon jus, selon la quantité de vos Filets. Etant cuits, il y faut mettre de bonne liaison: une cueillerée d'essence de jambon y feroit merveilles. Vous y

metez un filet de verjus, ou de vinaigre, & vous ne laissez pas bouillir vos Filets davantage, parce qu'ils durciroient. On les sert chaudement, garnis de pain frit, marinades, ou rissoles.

Il se peut faire de toute autre sorte de Filets au Concombre de cette maniere

*Autre Entrée de Filets de Bœuf.*

On fait une autre Entrée de Filets de Bœuf piqués, & marinez avec du vinaigre, sel, poivre, clou, thim, oignons, que vous metez cuire doucement à la broche, & étant cuits, vous les metez dans de bon jus: avec truffes, & garnissez de Poulets ou Pigeons marinez, ou de fricandeaux.

*Langues de Bœuf à la braise.*

Il faut avoir des Langues de Bœuf, en ôter la gorge, & les metre sur la braise, pour en pouvoir ôter la peau le plus proprement qu'il se pourra. Vous les lardez à gros lardons, & avec du jambon crud; le tout bien assaisonné. Prenez ensuite une marmite, une quantité de bardes de lard au fond, & des tranches de Bœuf batu; & empotez vos

Langues dans la même marmite, avec des tranches d'oignons, & toute sorte de fines herbes & épices, les assaisonnant aussi de poivre & de sel. Vous les couvrirez ensuite de tranches de Bœuf & bardes de lard, comme vous en avés mis dessous, en sorte qu'elles soient bien envelopées de tous côtés; & vous les metrez & à la braise, feu dessus & dessous. Il faut qu'elles y cuisent des huit à dix heures, afin d'être bien cuites: après quoi vous aurez un bon coulis de champignons, ou autre bon ragoût, avec toute sorte de garnitures de champignons, truffes & ris-de-Veau. Aiant tiré vos Langues, vous les égouttez & dégraissez bien, & vous les dressez dans un plat, & vôtre ragoût par-dessus. On peut presser un jus de citron dans le coulis; & si l'on veut garnir le plat, il faut couper une des Langues par tranches, ou bien le garnir avec des fricandeaux, le tout servi chaudement. Vous en pouvez faire de même pour les Langues de Veau; & aussi, si on veut les farcir sans les larder, on y fait le même ragoût; & on sert toujours chaudement.

*Langues de Bœuf parfumées.*

On les sale de la même manière que les Langues de cochon fourrées, que l'on trouvera ci après, hormis qu'il ne les faut pas échauder. On les laisse seulement bien tremper dans de l'eau, on coupe le gros bout, & après les avoir bien essuïées on les sale. Il les faut laisser trois ou quatre jours de plus dans la saumure : les ayant tirés, si vous avez quelque petit Salé à faire, cette saumure vous servira pour cela, soit que ce soit Sanglier, Fan, ou Cochon ; & dans cinq ou six jours, vous pourrés faire cuire de ce petit Salé, & le servir pour hors-d'œuvres en Entrée avec une bonne purée dessus. A l'égard de vos Langues de Bœuf, il les faut atacher par le petit bout, & les bien ranger dans la cheminée ; afin que la fumée les domine, jusqu'à ce qu'elles soient seches. Elles se conserveront autant que l'on voudra, & on les fera cuire de même que les Langues fourrées.

*Autre Entrée de Langues de Bœuf.*

Prenés des Langues, & faites-les cuire dans

dans de bonne eau, avec un peu de sel & un bouquet de fines herbes. Etant cuites, coupés-en le bout du côté de la gorge, ôtez-en la peau, & les piqués avec du lard un peu long. Il faut que les Langues ne soient pas trop cuites. On les fait ensuite rôtir; & étant finies de cuire, en servant vous y faites un bon ragoût selon la saison, ou du coulis, ou une bonne fausse ramolade. Il s'en fait de même pour les Langues de Veau, aussi-bien que de cette autre sorte.

*Pour une autre Entrée de Langues  
de Bœuf.*

Faites-les cuire de même que ci-dessus pour en ôter la peau; & les aiant lardées de gros lardons au travers de la Langue, mettez-les à la braise pour les faire cuire. En les dressant dans le plat fendés-les tout du long, afin que le lard paroisse proprement; & faites-y un ragoût de truffes par-dessus, ou du coulis, le tout bien degraissé & servi chaudement.

*Autre service de Bœuf.*

Vous pouvez servir du petit Bœuf

point Hors-d'œuvres; qui ait une petite pointe de sel, & garnir de persil si c'est une moyenne Entrée, vous la garnissez de ce que vous voulez.

On en sert aussi au jus, coupé fort mince, avec une échalote, ou rocambole, & persil haché menu, & bon jus.

On peut encore faire cuire une pièce de bœuf de poitrine dans la marmite, & quand elle sera à demi cuite, la larder de gros lard assaisonné de sel, poivre, clous pilez & muscade. & achever de la faire cuire dans une terrine, avec bardes de lard au fond, sel, poivre, un bouquet, un peu de vin blanc, citron verd, laurier & bouillon. Quand elle sera cuite, mettez-y un ragoût de champignons, huitres, capres & olives défilées, le tout bien lié; & jus de citron en servant, garni de tranches.

Pour la *Vinaigrette*, prenez une tranche de bœuf, battez-la bien, lardez-la de gros lard, & la faites cuire avec eau & un verre de vin blanc, assaisonné de sel, poivre, clous laurier, & un bouquet il faut qu'elle soit de haut goût. Laissez bien consommer le bouillon; & étant refroidi avec la tranche dans le même pot, vous la servirez avec tranches de

citron, & un filet de vinaigre.

La tranche de Bœuf se met aussi en Pâté. Voyez pour cela celui de roüelle de Veau, lettre P. & pratiquez la même chose, hors que le Pâté de Bœuf doit cuire plus long-tems : il ne faut pas sur tout, oublier de le porter en cuisine, & de le boucher étant cuit.

Le Bœuf à la mode veut être bien battu, lardé de gros lard ; & si l'on veut, passé à la poêle 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 peut aussi le faire cuire dans son jus seul, à petit feu, bien bouché, & étant cuit, passer farine à la poêle avec lard fondu que vous mettrez dedans, & jus de citron.

On sert encore du palais de Bœuf en mine-droit, ou menu-droits ; surquoi voyez lettre M.

BOUCONS.

Pour faire des Boucons, prenez de la roüelle de Veau en petites tranches qui soient un peu longues & minces. Aplatissez-les sur la table, aïez de gros lardons de lard, & autant de jambons

crud, & rangés les en travers sur  
tranches, y mettant un lardon de la  
& un de jambon: poudrés les d'un peu  
de persil & de ciboule, & assaisonnés  
les de fines épiceries & de fines herbes.  
Vos tranches étant pleines de ces lar-  
dons, vous les roulez proprement  
comme si c'étoient des Filets mignons  
& les mettrés à la braise. Etant cuites,  
faut égouter la graisse, avoir un bon  
coulis & ragout de champignons, tra-  
vailles & autres garnitures, & servir cha-  
cun d'eux séparément.

## BOUDINS.

Il y a du Boudin blanc & du Boudin  
noir, & tout deux se servent pour Es-  
trées. Le premier est le plus délicat, &  
se fait de la maniere qui suit.

*Pour faire du Boudin blanc,*

Il faut prendre un Dindon roti, &  
l'on en veut faire beaucoup, aiez aussi  
un Chapon, prenez les deux estomacs  
& hachez les proprement. Coupez en  
suite de la panne de cochon fort mince  
& mettrés le tout dans une casserole  
avec un peu d'oignon haché que vous  
y aurez auparavant fait frire, & un peu

de fines herbes, hors du persil : assaisonnez-le des épiceries ordinaires, & mettez-y du lait suivant que vous le jugerez à propos. Faites bouillir tout cela ensemble, & après tirez vôtre casserole en arriere, & ajoûtés-y deux ou trois blancs d'œuf fouëtés. Il faut prendre garde que vôtre farce ne soit pas trop liquide : ensuite. avec les boiaux que vous aurez preparez, vous formerez vôtre Boudin, & à mesure que vous les remplirez, vous piquerez tant soit peu pour en faire sortir le vent. Vous les ferez blanchir dans un peu d'eau, un peu de lait, & quelques tranches d'oignon; & les ayant tirez sur une serviette propre, vous les laisserez refroidir. Pour les servir il les faut griller sur du papier avec un feu mediocre, de peur qu'ils ne crevent, y mettre un peu de sain doux ou autre graisse, & servir chaudement.

*Pou faire du Boudin noir.*

Aiés du sang de Cochon dans une casserole, que le sang ne soit pas pris ; mettez-y un peu de lait, une cueillette de bon bouillon gras pour le rendre plus délicat, & coupés de la panne

de Cochon par petits lardons pour  
 ler, avec du persil & de la ciboule ha-  
 chez, & toute sorte de fines herbes, que  
 vous ferez frire avec de la panne. Etant  
 frit, vous verserez le tout dans la même  
 casserole, & l'assaisonnerez de fines épé-  
 ces. Il faut ensuite avoir une marmite  
 ou chauderon sur le feu avec de l'eau  
 qui bouille, & y poser la casserole  
 est votre sang, afin qu'il se tienne cha-  
 dement. Vous remuerez cependant con-  
 tinuellement, afin qu'il ne s'attache pas  
 au fond; & quand vous croirez que  
 tout aura pris goût, vous formerez vos  
 Boudins de la grosseur & longueur que  
 vous voulez: vous les ferez blanchir  
 l'eau: & à mesure qu'ils blanchiront,  
 vous les piquerez avec une épingle.  
 Quand il n'en sortira que de la graisse,  
 c'est signe qu'ils sont blanchis: alors  
 les faut tirer proprement; & quand  
 ils seront froids, vous les ferez griller  
 & servirés chaudement, comme ci-de-  
 sus.

*Autres sortes de Boudins.*

Il se fait encore du Boudin de foies  
 gras & de foie de Veau. Pour le pre-  
 mier, coupez menu un quarteron de

panne de Porc ; hachez une livre de foies-gras , & autant de chair de Chapon, & assaisonnés le tout de fines herbes, ciboules, sel, poivre, muscade, clous pilez, canelle , six jaunes d'œufs crus , & deux pintes de crème. Remplissez-en des boiaux de Porc de Mouton, ou d'Agneau ; & faites cuire votre Boudin dans du lait avec sel, citron verd & laurier. On le fait griller de même que les precedens , pour le servir avec jus d'oranges. Pour l'autre Boudin, hachés un foie de Veau, & le pilez dans le mortier, avec le tiers autant de panne de Porc , dont vous en couperez aussi en dés. Assaisonnez ce composé comme ci-devant ; & entonnez-le dans des boiaux de Porc, ou de Veau Vous ferez cuire vos Boudins dans du vin blanc avec sel & laurier, à petit feu ; & les laisserez ensuite refroidir dans leur bouillon , pour les griller & servir comme les autres.

BOUILLANS.

Pour faire des Bouillans , aiez des Poulets ou Chapons rôtis ; prenez-en l'estomac avec un peu de moëlle , gros comme un œuf de tétine de Veau blan-

chie, autant de lard, & un peu de fines herbes, & le tout étant bien haché & assaisonné, mettés-le sur une assiette. Faites un morceau de pâte fine, & tirés-en deux abaisses minces comme du papier: mouillez - en une avec un peu d'eau legerement; mettez de vôtre farce dessus par petits morceaux, les éloignant d'une distance raisonnable les uns des autres. Vous les couvrirez ensuite avec l'autre abaisse, & avec la pointe de vos doigts vous enfermerez chaque morceau entre les deux pâtes; & avec un fer propre à cela vous les couperez un à un, & mettés le dessus dessous, les dressant proprement comme si c'étoient de petits pâtés; & vous les ferez cuire de même. Ils vous peuvent servir pour Hors d'œuvres, ou pour garnir des Entrées de Table; mais il les faut servir chaudement.

#### BOUILLONS GRAS.

Quoique cet article pût être renvoyé à celui des Potages à quoi il se rapporte, on a crû devoir en parler plutôt afin d'éviter au Lecteur le doute qu'il pourroit avoir sur la difference des Bouillons qu'il a vûs & qu'il verra encore en quel-

ques endroits, ou la peine qu'il auroit à chercher ailleurs pour s'en éclaircir. Voici donc ce qu'il doit observer pour les bouillons dont on a besoin, tant pour les Potages, que pour les Entrées.

Faites cuire des tranches de cimier, trumeaux de Bœuf & autres viandes, & tirez-en le jus & le bouillon, le passant par un linge: remettez vos tranches dans la marmite: & les aiant bien fait cuire, tirez-en encore le bouillon, & les tenez chaudement l'un & l'autre. Le premier vous servira pour empoter les Chapons, Dindons, Poulets, Cailles, Veau, & autres pièces farcies que vous voudrez servir au bouillon blanc. Vous prendrez du Bouillon des Chapons, ou du Veau, pour empoter vos Pigeonneaux pour les Bisques; & avec le bouillon des Bisques, vous pouvez passer le coulis pour les Potages à la Reine & à la Roiale. Le bouillon des viandes farcies vous servira pour passer le coulis pour les mêmes viandes: sçavoir, Dindons & Poulets farcis, Jarrets de Veau, Poitrines farcies, & autres pièces qui se doivent blanchir.

Le second bouillon que vous aurés tiré de votre grande marmite sera pour

emporter vos potages bruns: par exemple, Canards, Sarcelles, Lapreaux, Raniens, Allouettes, Faizans, Grives, Choux, Navets, & autres Potages bruns; & l'on passera les liaisons brunes avec le même bouillon, sans confondre celui d'une de ces especes avec d'autres. Ce bouillon est bon aussi pour les Entrées; & vous en pouvés encore prendre pour mettre cuire vos épluchures de champignons, dont vous tirerés la substance, pour vous servir de ce coulis à tous vos Potages, Entrées & Entremets.

On peut voir les autres coulis qui se font, ci-aprés, lettre C. & les jus, lettre I.

*Bouillon du matin, pour le déjeuné.*

On le fait d'un morceau de Bœuf de cimier, d'un bout-saigneux de Mouton, d'un colet de Veau & deux Poulets. Vous prenés le blanc des Poulets quand ils sont cuits; vous les pilez dans le mortier avec un morceau de mie de pain trempée dans du bouillon; & le tout étant de bon goût, vous le passez dans l'étamine, pour le mettre sur vos

croûtes, mittonnées du même bouillon que vous avés fait.

On trouvera les bouillons particuliers des Potages de Santé, & autres, en leur lieu, lettre P. Voici seulement en faveur des malades, ce qui peut être de leur usage à cet égard.

*Bouillon de Consomme.*

Mettez un membre de Mouton dans un pot de terre, avec un Chapon, une rouëlle de Veau, & trois pintes d'eau; faites-le bouillir à petit feu, jusqu'à ce qu'il soit réduit à la moitié, & le pressez bien en le passant dans un linge.

Le Restaurant se trouvera parmi les Potages, sous le titre de Potage sans eau.

*Eau de Veau.*

Il faut couper une rouëlle de Veau par tranches bien minces, les faire cuire dans un pot de terre plein d'eau, à petit feu; & aiant bouilli une heure entiere, passer cette eau dans un linge, sans presser les viandes.

*Eau de Poulet.*

Mettez cuire deux ou trois Poulets dans un pot, avec eau, & les faites bouillir deux heures à petit feu; & quand ils seront cuits, passez-les par un linge. On peut y ajouter de la buglose, bourache, chicorée & autres herbes rafraîchissantes, suivant le besoin des personnes & l'ordonnance des Medecins.

*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, vous le retirerez sans le presser.

Pour la Gelée, voiez la lettre G.

## BOÜILLON DE POISSON.

Ce Bouillon est le corps de tous les Potages de Poisson que l'on peut servir, avec les distinctions qui sont marquées pour chacun. Pour cela, faites limonner des Tanches, Anguilles, Brochets & Carpes, dont vous tirerez les ouies: mettez le tout dans une grande marmite,

avec eau, beurre, sel, un bouquet de fines herbes, & un oignon piqué de cloux de girofle. Aiant cuit une heure & demie, passez le bouillon dans un linge, & le parés en trois marmites. Dans l'une mettez les épluchures des 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 Entrées & Entremets. Dans l'autre, vous pouvez passer amandes pilées, & jaunes d'œufs durs, si le tems le permet : & ce sera pour vos Potages blancs ; comme Profitrolles, Eperlans, Perches, Soles, & autres Poissons au bouillon blanc, & à quelques ragoûts semblables. Et dans la troisième marmite, vous pouvez faire cuire le Poisson de tous vos Potages, tant blâcs que bruns, Entrées & Entremets, & même en faire quelque gelée.

Il s'en peut faire aussi de cette autre maniere. Prenés une marmite grande à proportion des Potages dont vous aurés besoin : mettez-la sur le feu, & de l'eau dedans, avec des racines de persil, panais & oignons entiers, une poignée de persil & d'ozeille, toutes sortes de fines herbes & bon beurre, le tout bien

assaisonné. On y ajoutera les arêtes & carcasses des Poissons dont on aura pris la chair pour faire des farces; les tripes même de ceux qu'on aura farcis, après les avoir bien nettoïées, & si l'on veut, quelques queuës d'Ecrevices pilées, & quatre ou cinq cueillerées de jus d'oignon. Le tout étant bien assaisonné & bien cuit, passez le par l'étamine; remettés-le dans la marmite & le tenez chaudement, pour faïee mitonner vos soupes, & empoter vos Poissons pour le Potage, & autres choses.

*Bouillon maigre pour le Potage  
aux Herbes.*

Mettez toutes sortes de bonnes herbes dans une marmite, avec deux ou trois croûtes de pain: assaisonnez de sel, beurre, & un bouquet. Aiant cuit une heure & demie, passez le bouillon par un linge ou étamine. Il vous servira pour le Potage de Santé sans herbes, & pour beaucoup d'autres; comme Potages de Laituës, d'Asperges, de Chicorée, d'Artichaux, de Cardes, &c.

On peut aussi faire du bouillon maigre avec des Racines, sans Poisson,

& de la Purée claire ; passant le tout  
comme dessus.

B O U T O N .

*Entrée d'un petit Bouton.*

Vous formerés un bon godiveau bien  
assaisonné, comme pour le Poupeton ,  
ci après lettre G. Vous en faites comme  
une abaisse sur de grandes bardes de  
lard, qui puissent enveloper tout vôtre  
Bouton ; & vous y mettez un bon ra-  
gôit de champignon, ris-de-Veau, cus-  
d'artichaux, crêtes, moufferons, truffes  
& pointes d'asperges passez au blanc.  
Vous le recouvrés avec une autre abais-  
se de godiveau , & des bardes ; & vous  
le faites cuire doucement à la braise, ou  
autrement. En servant, mettez jus de  
citron, après avoir dégraissé ; & garnis-  
sez de roulettes farcies, fricandeaux, &  
marinades entremêlées.

On en peut faire autant en maigre ,  
formant le godiveau de chair de Car-  
pes, Anguilles, Tanches & autres, bien  
hachées & assaisonnées.

B R A I S E S .

On ne s'étendra point ici sur tout ce

que l'on peut mettre à la braise, qui est une maniere de cuisson qui releve extrêmement le goût des viandes, & qui est fort en vogue. On en a déjà pû voir des exemples ci-devant, dans l'article du Bœuf; & il s'en trouvera beaucoup d'autres dans la suite, qui seront de même expliqués dans les endroits où les choses se rapporteront: & s'il y en a où cela ne soit pas, on n'a qu'à consulter les articles qui en approcheront, & recourir pour cet éfet à la Table des Matieres.

### BROCHETS.

#### *Brochet aux Huîtres.*

Coupés vôtre Brochet par tronçons, mettez les dans une casserole, avec du vin blanc, persil, ciboule, champignons, truffes hachées, avec sel, poivre, & bon beurre. Vous aurés des Huîtres, que vous ferez un peu blanchir à l'eau, avec quelque filet de verjus. Etant blanchies, jettez-les dans le reste avec leur eau, quand vous serez prêt à servir, dressez & garnissez de ce que vous aurez.

Les autres Poissons qu'on met aux Huîtres, s'accommodent de la même maniere.

*Entrée d'un grand Brochet.*

Vous le coupez en quatre : La hure, vous la mettés au court-bouillon : Un travers, à la fausse blanche : Un en hachis, ou en ragoût : Et la queuë frite, avec une fausse de capres. Vous garnissez le hachis de petits croûtons de pain frit, & vous dressez le tout dans un grand plat. Vous y pouvez ajoûter un petit ragoût de foies de Brochet, de laitres & de capres; & garnir de fleurs, ou de verdure.

*Brochet à la fausse d'Allemagne.*

Prenés un Brochet, que vous habillerés bien proprement. Vous le couperés en deux, & le ferez cuire avec de l'eau, mais non pas tout à fait. L'ayant tiré, vous l'écaillerez. qu'il soit bien blanc, & le mettrez dans une casse. ole, avec vin blanc; capres hachées, anchois, thim, fines herbes & champignons hachez, & aussi des truffes & morilles. Vous ferez bouillir le tout doucement, de peur qu'il ne se rompe: vous y metrés un morceau de bon beurre, qu'il soit bien lié, & un peu de parmesan; &

étant prêt de servir, vous dresserez  
votre plat, & garnirez de ce que vous  
voudrez.

*Brochets en filets frits, & autrement.*

L'ayant habillé & écaillé, vous le cou-  
perez par tronçons, & en ferez des file-  
lets, que vous mettrez mariner : ensuite  
vous les frirez, les ayant trempés  
dans une pâte claire, ou sans cela ; &  
vous servirez, garnis de persil & citron  
en tranche.

Vous pouvez aussi les mettre à la  
fausse blanche, qui est une liaison de  
Brochet avec un peu de mie de pain pi-  
lée, que vous passez à l'étamine, après  
qu'elle a bouilli deux ou trois jours  
dans une casserole, avec un peu de  
bouillon ou coulis de Poisson. Faites  
mitonner vos filets de Brochet dans  
cette fausse, qui soit de bon goût &  
bien assaisonnée, & si vous voulez  
mettre y des champignons, truffes  
mousserons, & jus de citron en ser-  
vant.

On en met aussi aux *Concombres*, les  
accommodant comme beaucoup d'au-  
tres, & jus de citron.

*Pâté de Brochet.*

Vous les pouvez faire en filets, coupant le Brochet par petits morceaux de la longueur du doigt, lesquels vous ferez blanchir. Ensuite vous les assaisonnez de bon goût, & vous les passez au bon beurre, avec champignons, truffes, pointes d'asperges, laites de Carpes, & un morceau de citron en cuisant, vous faites un petit godiveau de chair de Carpes ou d'Anguilles, bien assaisonné, & lié avec de la mie de pain trempée dans du bouillon. Vous en garnissez le fond de votre Pâté; & une liaison & jus de citron en servant.

Vous pouvez aussi faire un Pâté de Brochet desossé, & le farcir comme on verra ci-dessous; le dressant en pâte fine, façonnée de la grandeur du Brochet. L'un & l'autre se doivent cuire à petit feu, & être servis pour Entrée, chaudement.

*Brochet en Haricot aux Navets.*

Coupés votre Brochet par morceaux, petits comme la moitié du doigt, & faites-les blanchir. Etant égoutés, passez-

les au roux, & vos Navets à moitié roux aussi. Vous les ferez cuire doucement ensemble : & y mettrez une liaison de bon goût, & jus de citron en servant.

*Brochet au Court-boüillon, ou au Blanc.*

Vôtre Brochet étant coupé en quatre, mettez-le dans un Bassin, & jetez dessus du vinaigre & du sel tout bouillant. Faites bouillir ensuite du vin blanc, verjus, sel, poivre, clous, muscade, laurier, oignons, & citron verd ou orange ; & quand il bouillira à grand feu, mettez-y vôtre Brochet, & servez-le à sec pour Entremets.

*Brochets farcis.*

Il faut écailler les Brochets, & les desosser par le dos, que la tête & la queue tiennent à la peau : faites farce avec la même chair & chair d'Anguille, assaisonnée de sel, poivre, muscade, clous, ciboule, beurre, champignons & fines herbes ; puis farcissez vos peaux & les cousés. Vous les ferez cuire dans un bassin, avec beurre roux, farine frite, vin blanc, verjus, un peu de bouillon, un morceau de citron verd ; & sur la fin,

vous y ajouterez un ragoût d'Huîtres, laites de Carpes & champignons. Garnissez de pain frit, tranches de citron & capres.

*Brochets en Casserole.*

Ecaillés les Brochets, & les lardez d'Anguille: faites-les cuire avec beurre roux, vin blanc, verjus, sel, poivre, muscade, clous, un bouquet: laurier, & citron verd. Quand ils seront cuits, faites un ragoût de champignons, huîtres, capres & farine frite, avec de la même sausse où auront cuit vos Brochets: Garnissez de tranches de citron, laites de Carpes, & champignons frits.

*Brochets frits à la sausse d'Anchois.*

Ouvrés vos Brochets par le ventre, & les incisez: mettez-les mariner avec vinaigre, sel, poivre, ciboules & laurier: & farinez-les, quand vous les voudrés frire. Pour la sausse, faites fondre des Anchois avec beurre roux; & l'ayant passé par l'étamine, ajoutez-y du jus d'orange, des capres & poivre blanc: Garnissez de persil frit & tranches de citron en servant.

*Brochet rosti.*

Il faut l'écailler, & l'inciser legere-  
ment; le larder de moiens lardons d'Ale-  
guille, assaisonnés de sel, poivre, musca-  
de, ciboules & fines herbes: mettez-le  
à la broche tout de son long, & l'arro-  
sez en cuisant, de beurre, vin blanc, vi-  
naigre, citron verd. Etant cuit, faites  
fondre des Anchois dans la sausse, & les  
passés par l'étamine, avec un peu de fe-  
rine cuite; & ajoutez-y des huîtres a-  
morties dans la sausse, avec capres &  
poivre blanc. Vous pouvez garnir de  
champignons frits, laites de Carpes, &  
citron par tranches.

*Brochet en gras, pour Entremets.*

On le fait blanchir dans de l'eau tie-  
de, après l'avoir écaillé & vuïdé par le  
haut du ventre; & on le pique de menu  
lard, puis on le met à la broche, pour  
faire cuire & l'arroser comme ci-de-  
sus, & une sausse de même. Vous gar-  
nissez de ris de Veau piqués, champi-  
gnons farcis, & tranches de citron.

Il se peut aussi accommoder comme  
on verra au premier article de la  
Truite, lettre T. où l'on peut avoir

recours pour s'en instruire.

*Potages de Brochets,*

Il s'en fait aux Huîtres, aux Navets, aux Choux, coupant le Brochet par tronçons, que l'on passera à la poêle avec beurre: & on les fera cuire dans une terrine: avec du bouillon de Poisson, ou purée claire, assaisonné de sel, poivre, & un bouquet. Ensuite on y ajoute des Huîtres, on fait mittonner son Potage avec le bouillon où le Brochet a cuit; on le dresse dessus, & les Huîtres aussi; & l'on garnit de pain frit, champignons frits & jus de citron en servant.

Quand c'est aux Navets, il faut les passer à la poêle, avec beurre roux & farine & les faire cuire avec du sel & du poivre, & on les rangera proprement sur les croûtes, avec le Brochet.

On en fait autant de Choux, après les avoir blanchis & hachés menu: & à l'égard du Brochet, on le peut larder d'Anguille.

Vous pouvez aussi faire un Potage de Brochet farci; & il n'y a là-dessus, qu'à voir ce qui a été dit ci-devant, pag. 164.

comme aussi faire le Potage de filets de Brochets, & de croûtes farcies de Brochet, de la maniere qu'on verra parmi les Potages, lettre P.

## BRUSOLES.

L'on prend de la viande en tranches, un peu battues avec le dos d'un couteau, & on les met dans une casserole, avec plusieurs bardes de lard rangées dessous. Vous les poudrés de persil & ciboule hachez, & autres épices, & vous continués de faire un lit de semblable assaisonnement, & un lit de tranches de viande jusqu'à la fin, que vous les couvrés bien de bardes de lard, & les mettez cuire à la braise, feu dessus & dessous, aiant bien couvert la casserole. Etant cuites, on y peut faire un coulis de carcasses de Perdrix. Le tout bien dégraissé, l'on met ces tranches dans leur plat, & le coulis par-dessus. On les appelle Brusoles, ou Bursoles à la Braise; & on les sert pour Entrées.

On les peut aussi farcir d'un bon godiveau, haché & bien pilé dans un mortier, avec fines herbes, jaunes d'œufs, crème, & assaisonnemens ordinaires;

mettant

mettant cette farce dans des fricandeaux bien larges, qu'on enveloppe de bardes de lard ; & on les fait cuire au four dans une tourtiere. Etant cuits, vous y faites un ragoût, que vous jetez dessus, composé de truffes, mousserons, & un coulis de Veau pour liaison.

Voiez sous la lettre F. la maniere des Fricandeaux farcis, qui se raportent en quelque chose à ceci.

C.

CAILLES.

ON peut mettre les Cailles à la braise, & en ragoût. On en peut aussi faire un Pâté chaud, comme celui des Perdrix, qu'on trouvera au premier article des Pâtés. On en sert de plusieurs manieres en Potage; & nous avons déjà remarqué ci-devant, page 133. ce qui regarde la Bisque de Cailles : voions maintenant pour le reste.

*Entrée de Cailles à la braise, &  
en ragoût.*

Pour les Cailles à la braise, il n'y a qu'à observer ce qui sera dit pour les

Pigeons; & quand elles seront cuites, on y fait un ragoût de ris-d'Agneau passé au blanc, avec des champignons, truffes & crêtes: & y aiant mis les Cailles un peu avant que de servir, on y délaie un jaune d'œuf, ou deux, avec de la crème de lait.

On fait l'autre ragoût, en fendant les Cailles en deux sans les separer; & on les passe avec sard par la poële, assaisonnées d'un bouquet, sel, poivre, muscade, trois ou quatre champignons, un peu de farine, & jus de Mouton & de citron en servant.

*Potages de Cailles.*

Si vous les voulez farcir, faites une farce avec du blanc de Chapon & mouton de Bœuf, assaisonnée de sel, muscade, un peu de poivre, jaunes d'œufs crus, & vous en farcirez vos Cailles. Faites-les cuire dans un pot de terre ou autre avec un bouquet & bon bouillon, tel qu'on a marqué ci-devant, page 153; passez par l'étamine deux cus d'artichaux cuits & six jaunes d'œufs, avec le bouillon de Cailles: & faites-les bouillir sur les cendres chaudes. Vos croûtes étant mitonnées, vous dresserez vos

Cailles, & le coulis par-dessus, & garnis de cus-d'artichaux & jus de Mouton, & de champignon. Vous les pouvez encore farcir aux truffes.

On fait un autre Potage de Cailles au brun, sans les farcir; les faisant cuire avec un morceau de Veau, & bouillon propre à cela: & on fait le coulis d'un morceau de filet de Bœuf, que vous pilés avec chapelure de pain. Garnissés de champignons & truffes, & jus de citron en servant.

Vous pouvez aussi servir un Potage de Cailles aux Racines & à la Reine, comme vous trouverez parmi les Potages, articles 4. & 5. & un Potage de Cailles façon d'Oil; un autre de Cailles au basilic, comme les Pigeons: comme aussi aux champignons, & autrement, vous réglant sur les especes semblables, que vous trouverez aisément par le moien de la Table.

#### CANARDS.

On fait des Potages aux Canards: on en mange de rôtis, avec une fausse dessous: & il s'en accommode encore de bien d'autres manieres. Voici les plus particulieres.

*Pour faire des Canards aux Huîtres.*

Il faut prendre les Canards sauvages les bien trousser, & faire un ragoût composé de ris-de Veau, truffes & huîtres, assaisonné de fines herbes, persil & ciboule hachez. & faire que le ragoût soit un peu lié. Quand il est presque cuit, n'importe qu'il soit roux, il faut farcir vos Canards du même ragoût, & les bien ficeler, & faire rôtir un peu auparavant que de servir, on peut y mettre un coulis de champignons, ou une sausse à l'Espagnol, comme elle se fait aux Perdrix; & les servir chaudement, pour Entrée. On accommode de même maniere d'autres Oiseaux de rivière.

*Autres Entrées de Canards.*

On y fait un ragoût de ris-de-Veau, cus-d'artichaux, truffes, champignons, une gousse d'ail, une pointe de vinaigre, un bouquet; garni de fricandeaux & jus de citron en servant.

Une autrefois, après que vos Canards sont cuits à la broche, coupez-les en filets, & les mettez avec des concombres en ragoût, quelques rocamboles

dedans, & jus de citron, & une petite  
pointe de vinaigre : Vous les pouvez  
servir pour Hors d'œuvres.

On sert de même des Canards en ra-  
goût, garnis de navets cuits avec le Ca-  
nard.

*Potages de Canards.*

Les Canards se peuvent servir en Po-  
tages aux Pois, au coulis de Nantilles,  
aux Choux, au Navets, & à d'autres  
Racines. Comme cela leur est commun  
avec plusieurs autres pièces, qui nous  
meneroient trop loin & inutilement, si  
on vouloit en toucher la maniere au su-  
jet de chacune en particulier ; ou ren-  
voie le Lecteur aux Potages de ces di-  
ferens legumes, lettre P. qui apprendront  
en general ce qu'il y faut observer,  
pour toute sorte de Gibiers & de Vo-  
lailles ; afin d'éviter une repetition en-  
nuieuse. C'est un avis dont on doit se  
ressouvenir, lorsqu'il s'agira de pareille  
chose.

Voiez de même au rang des Pâtés, ce  
qui regarde ceux des Canards, tant  
chauds, que froids.

CARDONS.

Epluchez bien vos Cardons, & n'y

laissés rien que le bon : coupés les en morceaux ; & les aiant lavés, faites-les blanchir à l'eau , avec un peu de sel , de tranches de citrons , de la graisse de Bœuf, & bardes de lard. Les jours maigres, on y met du beurre , lié avec un peu de farine. Etant blanchis, il faut avoir de bon jus, & d'une belle couleur, dans une casserole ; égouter les Cardes & les mettre dans ce jus, avec un bouquet de fines-herbes , de la moëlle de Bœuf hachée , un peu de Parmesan rapé : & les faire cuire de la sorte, les aiant assaisonnées. Auparavant que de servir, on y met un filet de vinaigre ou verjus ; & il faut prendre garde qu'ils ne deviennent noirs : Il les faut bien dégraisser, & les servir chaudement pour Entremets, après leur avoir donné couleur avec la pêle toute rouge.

On sert aussi des Cardes cuites au bouillon & au jus , avec une liaison rouille. Vous les rangés bien sur votre plat ou assiette, une croûte de pain au dessous pour faire le dôme : vous les poudrés de fromage rapé, & pain à cannelle ; & vous leur faites prendre couleur.

CARPES.

*Entrée d'une Carpe.*

Vous la laissez avec ses écailles ; & vous y faites un ragoût de mousserons ou champignons, laitances, & cus-d'artrichaux : vous Faites frire des croûtons de pain, que vous mettez dans la sausse en cuisant , avec oignons & capres. Etant prêt à servir , & que vôtre Carpe ne soit point rompuë ; jettés vôtre ragoût par dessus ; & garnissez de pain frit , avec jus de citron.

*Carpe à la Daube.*

Prenés une couple de Soles avec un Brochet, que vous desosserés ; & de la chair vous en ferés une farce, en la hachant bien , avec un peu de ciboule & fines épices , sel , poivre , muscade. Vous lierés vôtre farce avec des jaunes d'œufs , si le tems vous le permet ; & vous en ferés un essai avec un andouillette, que vous ferés cuire. Prenés une des plus belles Carpes que vous pourrés trouver; emplissez-la de cette farce, & la metrés cuire avec du vin blanc dans une casserole ovale , à petit feu ,

assaisonnée de fines herbes. Etant cuite, vous aurez un grand ragoût de champignons, morilles, truffes, mousserons, cus d'artichaux, quenès d'écrevisses palées auparavant. Tenez votre ragoût fort long, & le versez sur votre Carpe, l'ayant dressée sur un plat ovale, quand il faudra servir. Vous garnirez d'Ecrevices & tranches de citron; & cela vous pourra servir d'une grande Entrée.

*Autre Entrée de Carpes.*

On les farcit sur l'arête, à la crème, d'une farce qui soit de bon goût; & on les fait cuire au four. Garnissez de pain & persil frit, ou de marinades.

*Carpe lardée d'Anguille, en ragoût.*

Après l'avoir écaillée, vous la lardés de gros lardons d'Anguille, & la passez à la poêle avec beurre roux. Vous la mettez ensuite dans un bassin, avec le même beurre, & un peu de farine frite & champignons; l'assaisonnant de sel, poivre, muscade, clous, une feuille de laurier, un morceau de citron verd, & un verre de vin blanc. Quand elle sera cuite, mettez-y des huîtres fraîches &

des capres, & les laissez un peu mitonner ensemble : Garnissez de tranches de citron.

*Carpes farcies.*

Ecaillez les Carpes ; separez la peau d'avec la chair , y laissant la tête & la queue ; & faites farce avec la même chair, & chair d'Anguille, assaisonnées de fines herbes, sel, poivre, clous, muscade, thim, beurre & champignons. Farcissez vos peaux , & les cousés ou liés ensemble. Vous les mettez cuire au four, ou autrement ; avec beurre roux, vin blanc & bouillon ; étendant dessus du beurre bien manié avec fari- & persil bien menu. Garnissez de laitier de Carpes champignons, capres, & citron par tranches.

*Carpe en filets.*

Vous les pouvez mettre au Concombre & aux Mousserons ; & il n'y a qu'à observer là-dessus , ce qu'on a vû pour le brochet, page 162. ou ce qui sera dit pour les Soles, lettre S. & de même des autres Poissons, que nous renvoions à cesendrois, pour éviter les redites.

*Carpe au demi-Court-boüillon.*

Laiſſés-la avec ſes écailles, & la coupés en quatre. Mettés-la cuire avec vin blanc, ou autre; un peu de verjus de vinaigre, ſel, poivre, muſcade, clous de ciboules, laurier, beurre roux, une écorce d'orange. Faites conſommer le bouillon, à la reſerve de fort peu; & mettés capres en dreſſant, & tranches de citron pour garnir.

*Carpe au Court-boüillon.*

Otés les oüies & le dedans des Carpes, & les mettés au bleu, comme il a été dit pour le Brochet, page 264. Faites-les cuire en vin blanc, verjus, vinaigre, oignons, laurier: clous, poivre; & ſervés ſur une ſerviette, avec perſil vert & tranches de citron, pour Entremets.

*Carpes ſur le gril.*

Écaillés vos Carpes, & les faites cuire ſur le gril, avec ſel & beurre. Faites une ſauſſe avec beurre roux, capres, anchois, citron verd ou orange, & vinaigre, aſſaiſonnés de ſel, poivre & muſcade. On les peut mettre auſſi au blanc.

Potages de Carpes farcies,  
& autrement.

On n'a qu'à voir ci-devant, l'article de la Carpe farcie; ou bien ce qui a été dit, page 167. pour le Potage de Brochet farci. On garnira celui-ci de cus-d'artichaux, huîtres frites, capres, champignons en ragoût, & tranches & jus de citron.

Le Potage de Profitrolle se fait avec de la chair de Carpe hachée, de la manière qu'il sera dit parmi les Potages maigres.

Voiés aussi pour les Hachis de Carpes, au premier article de la lettre H. & les Pâtés de Carpes, parmi ceux de Poisson, lettre P.

CASSEROLLE.

On sert ce qu'on appelle Casserolles, pour Entrées & pour Potages. Voici pour entrées. Il faut prendre un gros pain doré, & ne le point chapeler dessus: on le trouë par - dessous, & l'on ôte la mie. Il faut ensuite avoir un bon hachis de Poulets rôtis, ou de Poulardes, ou autre sorte de Viande cuite; & passer cette Viande bien hachée dans la

casserole, avec de bon jus, comme si c'é-  
 toit pour faire un Hachis. Etant passé,  
 il faut, avec une cueillere à main, en  
 mettre dans le pain, que vous aurez fait  
 secher à l'air du feu du côté de la mie,  
 & après y avoir mis un peu de ce ha-  
 chis, vous y mettrez quelques petites  
 croûtes de pain par morceau, & le ra-  
 cheverez de remplir de hachis & de pe-  
 tites croûtes. Prenés ensuite une cassero-  
 le qui ne soit pas plus grande que vô-  
 tre pain, mettez-y une feuille de pa-  
 pier dedans, ou pour mieux faire, des  
 bardes de lard, & ensuite le pain du  
 côté qu'il a été farci, & le couvrez de  
 son fond du même pain. Faites-le mi-  
 tonner de cette maniere, avec de bon  
 jus; mais qu'il ne soit pas trop pressé,  
 ni trop mitonné, en sorte qu'il soit  
 tout entier, le tout bien couvert. Un  
 peu auparavant que de servir, versez sur  
 un plat avec adresse, ôtez les bardes, é-  
 goutez un peu la graisse; & couvrez vô-  
 tre pain d'un bon ragoût de ris de Veau,  
 cus d'artichaux, truffes, & petites poin-  
 tes d'asperges autour, selon la saison.

*Casserole au fromage.*

La difference qu'il y a, c'est que dans

le pain farci , on y met un peu de Parmesan râpé ; & quand le pain est dressé dans son plat , on le poudre encore du même Parmesan, & on lui fait prendre un peu de couleur dans le four , & l'on met le ragoût autour. Cela s'appelle une *Casserole au Parmesan*.

*Casserole au Ris.*

Il faut faire cuire votre Ris dans une marmite, & avoir des champignons, des truffes, des morilles , des Ris de Veau , des crêtes de Coq , & des cus-d'artichaux, & en faire un ragoût Si l'on veut on peut farcir les crêtes & les morilles, & les faire cuire à part ; & après jeter tout dans votre ragoût. Faites une essence de deux ou trois gouffes d'ail, de basilic, de clous de girofle & du vin, le faisant bouillir ensemble ; & ensuite passez le dans une étamine , & le mettez dans le ragoût. Si vous avez quelque Poularde, ou autre Gibier ou Volaille à servir sur votre soupe, rangés-la dans son plat ; mettez-y après votre ragoût, & le couvrez de Ris proprement, & par dessus un peu de graisse , pour le rendre bien uni , & lui faire prendre couleur en le mettant dans le four: Servez chau-

dement. Si l'on n'a point de Volaille, mais seulement quelque belle queue de Mouton bouillie ; rangés la de même dans vôtre plat quand elle sera bien cuite, & la couvrez de Ris bien épais, & panés-le; ou mieux dorez-le avec de la graisse & du lard, & un peu de chapelure de pain, pour lui donner la couleur.

Voiez sous la lettre S. une queue de Saumon en Casserole, dont la maniere peut s'étendre à d'autres sortes de Poissons qu'on met ainsi.

## C E R F.

On peut l'accommoder de plusieurs manieres, Par exemple : lardez - le de gros lard, assaisonné de sel, poivre, muscade, clous pilés, & le piqués de menu lard : faites-le tremper dans du vin blanc, verjus, sel, un bouquet, un morceau de citron verd. trois ou quatre feuilles de laurier ; & le faites cuire à petit feu, l'arrosant de sa marinade. Etant cuit, mettez-le dans son dégoût, avec farine frite pour lier la sausse; puis capres, vinaigre ou jus de citron, & poivre blanc en servant.

*Autre maniere.*

Piqués la longe ou l'épaule du Cerf bien menu, & l'enveloppez de papier. Etant cuite, faites sausse avec vinaigre, farine frite, poivre, muscade, sel, tranches de citron, & de l'échalote.

*Autre maniere.*

Le morceau de Cerf étant cuit à la broche, vous le pouvez manger à la sausse douce, que vous faites de la sorte. Prenez un verre de vinaigre, sucite, un peu de sel, trois ou quatre clous entiers, canelle, & un peu de citron. Etant cuite, mettez y un peu de farine frite, poivre blanc, & jus d'orange.

*Cerf en ragoût.*

Lardés un morceau de Cerf avec gros lard, assaisonné de sel & poivre; passez-le par la poële avec lard fondu: mettez-le cuire dans une terrine, avec bouillon ou eau chaude, deux verres de vin blâc, assaisonnés de sel, muscade, un bouquet, trois ou quatre feuilles ds laurier, un morceau de citron verd, & le faites cuire trois ou quatre heures, suivant qu'il sera dur. Etant cuit, liez la sausse, avec farine frite; & mettez-y capres

& jus de citron en servant.

Il y a encore les Pâtés de Cerf, qu'on trouvera parmi les Pâtes, lettre P.

### CHAMPIGNONS.

Les Champignons sont d'un grand usage dans les ragoûts: il s'en fait même des plats particuliers pour Entremets, & des Potages, c'est pourquoi il est important d'en faire toujours bonne provision. Voici ce qu'il y a de plus particulier là-dessus.

#### *Champignons frits.*

On les passe dans un poëlon ou casserole, avec un peu de bouillon, pour les amortir; puis on les poudre de sel menu, un peu de poivre & farine, & on les frit dans du saindoux. Vous les servez à la persillade & jus de citron, pour Entremets; ou bien, vous en garnissez autre chose.

#### *Champignons en ragoût.*

Vous coupez les Champignons par tranches, & les passez avec lard ou beurre. assaisonnez de sel, muscade, & un bouquet: on y fait une liaison avec un peu

peu de farine , jaune d'œufs , & jus de citron.

*Champignons à la Crème, & autrement.*

Coupez vos Champignons par morceaux, & faites les cuire à grand feu, avec beurre, assaisonnés de sel, muscade, & un bouquet. Quand ils seront cuits, & qu'il n'y aura presque plus de sausse, mettés y la crème naturelle, & servez.

Vous pouvez autrement, les mettre dans une rourtiere, avec lard ou beurre, persil & thim hachez bien menu, & ciboules entieres, assaisonnez de sel, poivre & muscade; & on les fait cuire au four comme une Tourte, bien rissollez & panez: servez avec jus de citron & tranches, garnis de persil frit.

*Potage de Champignons farcis.*

Faites farce avec chair de Veau, moëlle de Bœuf & lard, assaisonnés de sel, poivre, muscade & une mie trempée au pot, ou jaune d'œufs. Farcissez en vos Champignons; & les faites cuire dans une terrine, avec sel, un bouquet & bouillon. Etant cuits, vous les dressez

sur vos croûtes mittonnées; & garnies  
de foies de Poulets en ragoût, champi-  
gnons frits, & jus de citron en servant.

Vous pouvés aussi le garnir de ris-de-  
Veau, fricandeaux piqués, crétes & truffes,  
& faire un pain de Profitrole au  
milieu, farci de champignons, cus-d'ar-  
tichaux, ris-de-Veau, le tout coupé en  
dés & passé en ragoût. Vous faites  
l'un & l'autre un coulis blanc ou brun,  
le brun vaut mieux. Le Bœuf & le Veau  
dont vous voulés tirer vôtre coulis ou  
jus, vous le pilés dans un mortier avec  
croûtes de pain, & les passez par l'éta-  
mine avec bouillon; & vous vous en  
servés pour vôtre ragoût.

On fait d'autres Potages de Champi-  
gnons avec différentes Volailles, comme  
Chapons, Cailles, &c. Et en maigre, vous  
pouvés pour cela farcir vos Champi-  
gnons avec de la chair de Poisson, com-  
me pour d'autres choses.

*Maniere de tirer le jus de Champignons.*

Aprés que vous aurés bien nettoié les  
Champignons, mettés-les dans un bal-  
sin avec un morceau de lard, ou de  
beurre si c'est en maigre: faites-les tri-  
soler sur la braise, jusqu'à ce qu'ils s'est

rachent au fond du bassin. Etant bien roux, mettez y un peu de farine, & faites la encore rissoler avec les Champignons : après quoi vous y mettez de bon bouillon, & l'ôtez de dessus le feu ; mettant ce jus dans un pot à part, assaisonné d'un morceau de citron & sel. Les Champignons vous peuvent servir hachez menu ou entiers, pour vos Potages, ou pour des plats d'Entrées, ou d'Entremets.

*Pour conserver des Champignons.*

Il faut bien éplucher vos Champignons & les bien lever : ensuite passez-les tant soit peu dans une casserole avec du bon beurre, & les assaisonnés de toute sorte d'épicerie. Etant passés, mettez-les dans un pot avec un peu de saumure & de vinaigre, & beaucoup de beurre par-dessus ; & couvrez-les bien. Auparavant que de les employer, il faut les bien dessaler ; ils vous serviront pour toute chose. On en peut aussi faire de la poudre quand ils sont bien secs : & de même des *Monserons*. Pour ce qui est de conserver de ces derniers en leur entier, faites-les sécher au four comme les Artichaux, après les avoir fait blan-

chir dans l'eau. Etant secs, mettez-les en lieu où il n'y ait point d'humidité & pour les employer, faites-les tremper dans de l'eau tiède.

### CHAPONS.

On ne s'arrêtera pas à recueillir les diférens Potages de Chapon que l'on peut servir, parce qu'il se trouveront dans la Table. On renvoie de - même pour les autres apprêts qui se font avec du blanc de Chapon, comme Tourtes, Rissoles & Bouillans, aux lettres où ces articles se raportent: Et pour ceux que l'on sert rôtis, on verra avec quelle fausse on les peut manger, dans l'endroit de la lettre R. où nous marquerons tout ce qui regarde le Rôti. On peut aussi recourir pour ceux qu'on met à la Daube, à la lettre D. où l'on trouvera des exemples pour d'autres Volailles, que l'on n'a qu'à suivre; & ains du reste.

### CHEVREAU.

Vous en pouvés faire les mêmes apprêts que de l'Agneau. soit en Potage, ou pour Entrées; ainsi il n'y a qu'à lire ce qui a été dit-ci-devant, page 90. &c.

suivantes : Et de-même pour celui que l'on rôtit, voiez sous la lettre R.

CHEVREÜIL.

*Maniere d'accommoder le Chevreüil.*

Piquez-le de menu lard, & le faites rôtir. Vous le pouvés manger à la fausse douce naturelle, ou à l'aigre-doux, ou à la poivrade naturelle ; ou passer la rate du Chevreüil par la poële, avec lard fondu & un oignon : étant cuite piler le tout dans le mortier, & le passer par l'étamine avec jus de Mouton, de citron & de champignons, & poivre blanc.

*Autres manieres.*

Ayant lardé le Chevreüil de gros lard, passez-le par la poële avec lard fondu : ensuite mettez-le dans une casserole, assaisonné de sel, poivre, laurier, muscade, un bouquet, & du bouillon de Bœuf ou eau chaude : mettez-y encore un verre de vin blanc & un morceau de citron verd ; liés la fausse avec farine frite, & servez-avec jus de citron & capres.

On peut aussi, étant lardé de gros lard & cuit comme nous avons dit, le laisser

réfrôidir dans son bouillon, & le servir sur une serviette, avec tranches de citron & cresson amorti dans le vinaigre & sel.

## C H O U X.

Vous trouverez parmi les Potages la maniere de ceux qu'on fait aux Choux pour diferentes Volailles, comme Pigeons, Perdrix, Gelinotes, Ramiers, Poulets, Canards, Chapons, &c. On peut aussi en faire aux Choux farcis, de la maniere que nous allons remarquer; ou bien s'en servir pour Entrée, la garnissant de fricandeaux farcis

*Maniere de faire un Chou farci,  
pour Entrée.*

Prenés une bonne tête de Chou; ôtez-en le pied & un peu dans le corps, & faites la blanchir: ensuite tirez-la de l'eau, étendus la sur vôtre table, que les feuilles se tiennent ensemble; & étant bien étendus, mettez y une farce composée de chair de Volailles & de quelque morceau de cuisse de Veau, de lard blanchi, de la graisse de jambon cuit, des truffes & champignons hachés, du persil & de la ciboule, une

pointe d'ail ; le tout assaisonné de fines herbes & épices, avec de la mie de pain. deux œufs entiers & deux ou trois jaunes, le tout bien haché. Vôte Chou étant rempli de cette farce, refermés-le, ficelés-le proprement, & l'emportés dans une marmite ou casserole. Prenés en même-tems de la cuisse de Veau ou de Bœuf par tranches, bien battu; tangés-les dans une casserole comme pour en faire du jus: faites-lui prendre couleur, & étant coloré, mettez-y une pincée de farine, & faites prendre couleur tout ensemble: mouillez ensuite de bon bouillon, & l'assaisonnez de fines herbes & tranches d'oignon; & étant à demi-cuit, mettés le tout avec vôte Chou, les tranches & le jus, & faites les cuire ensemble: prenez garde d'y trop mettre de sel. Quand tout sera cuit, il le faut dresser dans un plat sans bouillon, & mettre un ragoût par dessus suivant le commodité, ou à la Saingaraz, ou autrement, & servez chaudement.

On peut aussi farcir un Chou en maigre, avec de la chair de Poisson & autres garnitures, comme si c'étoit une Carpe, un Brochet, ou autre Poisson que l'on voulût farcir.

*Pour faire de petits Choux.*

Il faut prendre du fromage qui soit bien gras, comme du meilleur fromage à la crème, selon la quantité que vous en voudrés faire : mettés-le dans une casserole avec deux poignées de farine, à proportion de la quantité de vôtre fromage ; ajoutez-y de l'écorce de citron verd haché, & de l'écorce de citron confit, aussi bien hachée. Il faut avoir une gâche à la main, & bien détremper le tout ensemble avec un peu de sel. Quand il est bien mêlé, on y met quatre ou cinq œufs, & l'on fait une pâte comme celle des beignets. Après il faut prendre de petites tourtieres, les engraisser de beurre, y mettre ensuite à chacune un peu de cette farce avec la main ; & auparavant de les mettre au four pour les faire cuire, vous les dorés avec jaune d'œuf battu. Etant cuits, vous les pouvez glacer avec sucre fin, ou y faire une glace bien blanche, comme l'on pourra voir ailleurs.

*Choux - fleurs.*

On les mange au beurre & au jus de Mouton. Pour le premier, quand vos  
Choux

Choux-fleurs sont bien épluchés, faites-les cuire avec de l'eau, sel, beurre, & un clou de girofle, à grand feu. Ensuite faites-les bien égoutter, & les mettez dans un plat avec beurre, pour les tenir chauds; puis faites une sausse liée, avec beurre, vinaigre, sel, muscade, poivre blanc, & tranches de citron après que vous les aurés dressés.

Pour l'autre, vos Choux-fleurs étant cuits comme dessus, passez-les à la poêle avec lard fondu, persil, cerfeuil, thim, ciboule entiere & sel, & faites les mitonner ensemble. Quand vous voudrés servir, mettez-y du jus de Mouton, un filet de vinaigre & poivre blanc. L'un & l'autre ne sont proprement que des piéces d'Entremets.

Il s'en mange aussi en Salade; & tout cela est assez commun, pour que l'on ne dût pas s'y arrêter, si l'on n'avoit en vûe d'instruire de ce qui peut être utile aux Gens mediocres, comme pour les grandes Cuisines.

### CITRONS.

*Maniere de tirer l'écorce de Citron  
au sec.*

Il faut avoir des Citrons, & les bien

tourner, que vos mains ne soient point noires, afin que les citrons soient bien blancs. Ensuite coupés-les en quatre, ôtez-en tout l'aigre de dedans, & faites en sorte que la chair de vos Citrons soit fort mince. Mettez - les tremper dans de l'eau fraîche : après faites - les blanchir à l'eau, & prenez garde qu'ils ne le soient trop , ni trop peu. Tirez-les ensuite dans de l'eau fraîche; & ayez du sirop tout prêt, dans lequel vous les ferez cuire tant soit peu , aiant clarifié votre sucre. Vous les laisserez reposer quelque-tems, & les tirerez après cela sur la grille, pour en faire secher l'humidité. Vous ferez cuire votre sucre en petite plume; & avec une fourchette à la main , vous mettrés vos écorces de citron dedans , prenant garde que le tout ne soit pas gras ; & vous les retirerez ensuite sur le gril, & les laisserez secher: Il faut qu'elles fassent une belle glace ; il s'en fait diversément. C'est une affaire d'Officier , plutôt que de Cuisinier.

## C I V E T.

*Entrées de Poulets en Civet.*

Vous les faites blanchir sur la braîse

bien proprement , & les coupez par quartiers : vous les passez au roux , & vous les mettez dans une petite marmite avec du bouillon , ou de l'eau bouillante , si vous n'avez pas de bouillon. Vous y ajoutez en cuisant une liaison rousse. un peu de vin , une gousse d'ail , ou de la rocambole , & jus de citron en servant ; garni de marinade & persil frit.

*Civet de Lievre.*

Levez les cuisses entieres & les épaules , & mettez le reste par morceaux : lardez-les de gros lard , & les passez à la poêle avec lard fondu ; ensuite faites-les cuire avec bouillon & vin blanc , un bouquet de fines herbes , sel , poivre , muscade , laurier & citron verd. Fricassez le foie ; & l'ayant pilé , passez-le par l'éramine avec farine frite , un peu du même bouillon , & mettez jus de citron & en tranches.

*Civet de Biche , Cerf, ou Chevreuil.*

Coupez la biche ou le Cerf par morceaux gros côme une épaule de Lièvre ; lardés-les de gros lard , & les passez à la poêle comme les precedens. On les

fait cuire aussi de la même manière, on lie la fausse avec farine frite, & un filet de vinaigre.

### C O C H O N S.

#### *Entrée d'un petit Cochon de lait.*

Prenez un petit Cochon de lait, & chaudez-le bien, & le vuidez proprement. Hachez le foie à part, avec du lard blanchi, des truffes & des champignons, quelques capres, un anchois, une moitié d'ail, un peu de fines herbes & de sauge: le tout passé dans la cafetière, & bien assaisonné, farcissez-en le corps de votre Cochon de lait; ficellez-le bien, & le faites rôtir, l'arrosant de bonne huile d'olive, & servez chaudement: on peut le garnir de pain frit.

Pour bien échauder un Cochon de lait, il faut le froter avec de la poix-résine, avoir de l'eau chaude, mais qui ne le soit pas trop; & vous l'échauderez ainsi facilement.

#### *Cochon de lait à l'Allemande.*

Coupez-le en quatre & le passez à la poêle avec lard fondu; faites-le cuire

avec bouillon, un peu de vin blanc, un bouquet, sel, poivre & muscade. Passez dans votre lard, huîtres & farine, un morceau de citron, capres, & olives desossées, que vous mettez avec le reste; avec jus de citron & tranches en servant.

Pour le Cochon de lait rôti, voyez lettre R.

*Entremets de Cochon de lait en Galantine.*

Après avoir bien échaudé votre Cochon de lait, & l'avoir vuidé proprement, coupez la tête & les quatre jambes: prenez ensuite la peau, commençant du côté du ventre, & prenez garde de ne la point couper, principalement sur le dos: détendez la proprement sur la table, & ayez une farce telle qu'il suit. Formés la avec de la même viande de votre Cochon de lait, un peu de roüelle de Veau bien tendre, un peu de jambon crud, du lard; un peu de persil & de la ciboule hachée, & toute sorte de fines herbes, excepté du romarin & de sauge. Il faut faire de l'eau forte, en prenant une bonne chopine d'eau, & y mettant deux feuilles de laurier, du thim, du basilic, de la sarriette,

trois gouffes d'ail, deux ou trois échalotes; & faites reduite cette chopine d'eau à la moitié: elle vous servira pour arroser vôtre farce. Faites aussi échauder des pistaches & des amandes, selon que vous jugerés à propos, & faites durcir six œufs pour en tirer le jaune, ensuite coupés de vôtre lard & de vôtre jambon en gros lardons, prenant du maigre seulement à l'égard du jambon. Le tout bien assaisonné, il faut ranger un lardon de jambon, un lardon de lard, une rangée d'amandes, une de pistaches, & une de jaunes d'œufs durcis: mettez encore dans la farce quelques truffes & champignons hachés, un peu de crème de lait, & l'arrosez de vôtre eau forte, & ensuite un jaune d'œuf. Après avoir rangé le lard & le reste comme il a été dit, on étend cette farce dessus, en commençant par un des bouts de la peau, & après cela on la roule, & on tire les deux cœuilles de côté & d'autre, afin que la farce ne sorte. Le tout étant bien roulé, qu'il soit d'une belle longueur, ficelez-le de tous côtés, & le mettez dans une serviette, que vous lierez par les deux bouts & au milieu, afin qu'il soit bien ferme. Vous le ferez ensuite

cuire à la braise dans une casserole, mettant dessous & dessus, du lard & des tranches de Bœuf: il lui faut dix à douze heures de cuisson, feu dessus & dessous. Etant cuit, vous le laisserez refroidir dans la même casserole; après vous le tirerez hors de la serviette, vous le déficelerez proprement, & le couperez par tranches, que vous rangerez dans un plat sur une belle serviette blanche: & vous le servirez ainsi froid, avec tranches de citron & fleurs.

*Cochon au Pere-Doüillet.*

On le sert de même que le precedent: & pour le faire cuire ou le larde de moyen lard, après l'avoir fait blanchir dans l'eau. Vous l'assaisonnez de haut goût, avec sel, poivre, clous, muscade, laurier, ciboulettes & citron verd; & vous le mettez cuire envelopé d'un linge, dans un pot propre à cela, avec bouillon & un peu de vin blanc, & le laissez refroidir à demi. Il se pourroit aussi servir pour Entrée.

*Pieds de Cochon à la Sainte  
Menehout.*

Il faut prendre les pieds, qu'ils soient

bien propres & coupez en deux, & ficelez ensemble chaque pied. Aiez une marmite; faites-y une rangée de bardes de lard, une rangée de pieds & de fines herbes, & une rangée de pieds & de bardes de lard, jusqu'à ce que vous aiez mis tous vos pieds. Mettez-y ensuite une bonne phiole d'esprit de vin, un peu d'anis, de la coriandre, du laurier, une chopine de vin blanc, & un peu de vif-argent. Couvrez le tout de bardes de lard, & empâtés la marmite par les bords avec du papier fort; il faut que le couvercle joigne parfaitement bien, & les mettre ainsi à la braise pour les faire cuire, ce qui va environ a dix ou douze heures, plus ou moins. Il ne faut pas trop presser le feu, afin que vos pieds aient le tems de cuire, & il est necessaire d'en avoir du soin. Quand ils sont cuits & refroidis, vous les panés proprement & les faites griller, pour les servir tout chauds en Entremets. On en accommode aussi avec moins de frais, seulement avec de l'eau & du vin blanc mélez ensemble, les assaisonnant bien, & y mettant de la panne de Cochon; comme on fait aussi de cette autre maniere.

On appelle aussi des pièces à la Sainte-

Menehout, des Pigeons, Poulets, ou autres Volailles; que quelques-uns nomment à la Mazarine. On verra dans l'article des Poulets, ce que c'est, & la manière de les accommoder de cette sorte.

Voiez de même sous la lettre S. des oreilles & des pieds de Cochon pour le Soufice.

*Pour faire des langues de Cochon  
fourrées.*

Prenés des langues de Cochon, telle quantité qu'il vous plaira; faites les échauder, seulement pour en pouvoir ôter la première peau; & pour cela il ne faut pas que l'eau soit trop chaude. Après essuiez-les dans une nape, & ôtez un peu du gros bout. Pour les saler, aiez du genévre vert, & le faites sécher dans le four avec deux feuilles de laurier, un peu de coriandre, du thim, du basilic, & toute sorte de fines herbes, hors du romarin, de la sauge, du persil & de la ciboule: tout ceci étant bien sec, il le faut piler dans le mortier, & le passer dans un tamis; n'importe qu'il soit si fin. Il faut ensuite avoir du sel pilé, & du salpêtre; les mêler ensemble avec le reste, & saler vos langues.

dans un baquet ou pot, les rangeant une à une à mesure que vous les salés séparément, & assaisonnés de toutes ces épiceries à chaque rangée de langues. Il les faut presser les unes contre les autres; & les aiant toutes salées, mettez dessus le pot une ardoise avec une grosse pierre dessus, & les laissez six ou sept jours. Tirez-les ensuite, faites-les un peu égoûter; & prenant de la robe ou chemise de Cochon, coupez-la suivant la longueur de vos langues, & faites entrer chaque langue dans sa robe & ficellez les deux bouts. Vous les attacherez par le petit bout à une perche dans une cheminée, & dans une distance qu'elles ne se touchent point l'une à l'autre; il faut que la fumée les domine. On les y laisse quinze ou vingt jours, jusqu'à ce qu'elles soient seches. Si elles sont bien faites, elles se garderont toute une année. Pour le mieux, il les faut manger au bout de six mois: on les fait cuire pour cela dans de l'eau, avec un peu de vin rouge, quelques tranches de ciboule & des clous de girofle. Etant cuites, ou les sert par tranches ou entières, comme l'on veut, froidement & pour Entremets. Voiez ci-devant pour

les langues de Bœuf, qui se font de la même manière. Il se peut faire aussi des *Langues de Mouton* fourrées.

CONCOMBRES.

On farcit des Concombres, pour en piquer de grandes Entrées de pièces de Bœuf, comme il a été déjà dit. Il s'en apprête aussi de plusieurs autres manières ; comme à la Matelotte, en Salade ; on en garnit des Potages ; on fait des filets au Concombre ; & c'est un des principaux ingrediens du Salpicon. Nous avons expliqué ce qui regarde les filets au Concombre, page 141. On verra ce qui regarde le Salpicon, en son lieu. Ainsi il suffira de parler ici des Concombres farcis & à la Matelotte, le reste n'ayant rien que d'assez facile ; par exemple, le Potage, la Salade, & l'Éclanche au Concombre.

*Concombres farcis.*

Il faut prendre les Concombres, les bien peler & vider de leurs semences, sans les couper. Ils ne doivent pas être fort gros. Il faut avoir une farce de chair composée de toute sorte de Volailles, & si l'on veut, 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 truffes, & de toute sorte de fines herbes, tout cela bien haché & assaisonné: ensuite farcir vos Concombres, qui seront un peu blanchis, avec cette farce: & les mettre cuire dans de bon jus ou bouillon gras, qu'ils ne soient pas trop cuits. Les aiant tirez, on les coupe en deux, on les laisse refroidir, & l'on fait une pâte comme si c'étoit pour faire de beignets de pomme. La pâte sera d'une farine delaiée avec du vin blanc ou de la biere un peu de lard fondu & du sel. Vous ferez des petites brochettes de la grosseur d'une plume à écrire, & vous passerez les morceaux de concombres, au travers, que les bouts soient tous d'un même côté, pour les pouvoir piquer dans la pièce de Bœuf. Vous les tremperez dans cette pâte; & aiant du saindoux chaud tout prêt, vous leur ferez prendre une belle couleur. Votre pièce de Bœuf étant dressée, avec un hachis de jambon & les marinades par-dessus, vous la piqués de ces Concombres farcis. Si vous avés de la farce de reste, il la faut rouler avec la main

trempée dans de la farine, & en faire des morceaux gros comme un œuf, que vous ferez cuire en même-tems que vos Concombres; le tout doucement, afin que la farce se tienne. Il faut les frire de la même maniere.

*Concombres à la Mitelotte.*

On les farcit comme ceux ci dessus; & on les fait cuire dans de bon jus. Etant cuits, dégraissez-les bien, qu'il n'y ait point trop de fausse: liez-la avec quelque bon coulis; & avant que de servir, jettez un filet de vinaigre, servez chaudement. Il faut que le tout soit d'un beau roux.

On sert aussi des Concombres farcis en ragoût, & à la fausse blanche.

*Pour conserver des Concombres.*

Il faut prendre des Concombres qui ne soient pas trop mûrs, & d'une belle qualité. On les range proprement dans un baquet avec du sel, & moitié eau & moitié vinaigre, en sorte qu'ils puissent bien tremper. Il faut les bien couvrir, & n'y toucher d'un bon mois. Quand on est hors de la saison des Concombres, on se sert de ceux-ci, les aiant

bien pelés & fait tremper ; & si c'est pour garnir les Potages, il les faut faire blanchir : & quand 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. Ils vous seront d'un grand secours tout l'Hiver, & pendant le Carême. A ceux que l'on veut manger en Salade, on y ajoute du poivre, quelques poignées de sel ; & on les peut piquer de clous de girofle, un du moins à chacun : On les appelle de Concombres ou cornichons confits. On choisit pour cela des petits, sur l'arrière saison ; & on confit, avec des côtes ou branches de Pourpier, & sur tout de la Passepiere, qui sert de fourniture à cette sorte de Salade.

#### COTELETTES.

##### *Cotelettes farcies.*

Prenés un Carré de Mouton ou de Veau, & le faites cuire dans une marmite avec de bon bouillon. Etant cuit, vous le tirés, & ôtés toute la chair, gardant les os des Cotelettes. Cette chair vous sert pour en faire une farce,

avec du lard blanchi, de la tétine de Veau cuite, un peu de persil & de la ciboule, des champignons & truffes, le tout haché ensemble & pilé encore dans un mortier, avec les épices & assaisonnemens nécessaires, une mie de pain trempée dans du lait ou du jus, & un peu de crème de lait. Vous liés la farce avec des jaunes d'œufs, de maniere qu'elle ne soit pas trop liquide. Vous faites des bardes de lard selon la grandeur de vos Cotelettes; vous mettez de cette farce sur les bardes avec l'os des Cotelettes, & vous faites la même chose à chaque Cotelette, que vous formés rondement avec vôtre couteau trempé dans des œufs foüettez; comme si c'étoit une Cotelette véritable. Vous les dorez & panez par-dessus; & les aiât rangées dans une tourtiere, on les met au four pour leur faire prendre une belle couleur. Voila ce qu'on appelle *Cotelettes farcies à la crème*: Elles vous peuvent servir pour garnir toute sorte d'Entrées, & pour Hors-d'œuvres.

On sert encore des Cotelettes de Veau farcies rien qu'avec du fenouil, & jus au fond du plat en servant, pour Hors-d'œuvres.

*Autre Entrée de Cotelettes.*

Il faut prendre les Cotelettes de Veau ou Mouton, & qu'elles soient bien tendres & bien coupées: piquez-les de petit lard comme des Fricandeaux, & les passez de même maniere, les assaisonnant comme il faut. Si ces Cotelettes vous servent de plat, il y faut mettre toute sorte de garnitures: & si vous ne faites qu'en garnir quelque autre Entrée, cela n'est pas necessaire, mais seulement les laisser cuire dans leur jus; parce qu'à l'Entrée qui sera au milieu du plat, il y aura le ragout par-dessus.

*Cotelettes en Haricot, & autrement.*

Les Cotelettes de Mouton se peuvent mettre en Haricot avec des Navets cuits bien à propos, une bonne liaison en cuisant, & bien assaisonnée: On y peut mettre des marons, & servir pour Hors-d'œuvres.

On peut aussi, après les avoir bien apropiés, les tremper dans du lard, les paner & griller, & servir avec bon jus, & jus de citron en servant.

Vous les pouvez aussi faire mariner,

les

les frire de belle couleur, & garnir de persil frit: Ou bien vous les servés avec un coulis & jus, un morceau de citron & truffes, les aiant fait mitonner ensemble; & jus de citron en servant.

COULIS.

*Coulis pour differens Potages gras.*

Ce Coulis peut servir pour plusieurs petits Potages gras; comme de Profitrolles, de Perdrix, de Cailles d'Alouettes, de Becasses, ou de Sarcelles, que l'on peut tous garnir de fricadeaux & ris de Veau. Pour le faire, prenez un morceau de Bœuf de cimier que vous faites rôtir à la broche, bien rissolé: vous pilés tout chaud tout ce qui est le plus rissolé, avec croûtons de pain, carcasses de Perdrix, & autres que vous aurés. Le tout étant bien pilé & arrosé de bon jus, passez le dans une casserole avec jus & bon bouillon, & l'assaisonnés de sel, poivre, clou, thim, basilic, un morceau de citron verd. Vous le faites bouillir quatre ou cinq bouillons, vous le passez dans l'étamine, & vous vous en servez pour mettre sur vos Potages, avec jus de citron,

*Coulis de Jambon.*

Il faut prendre moitié Veau & moitié Jambon, le tirer dans une casserole de même, sans lard, comme un jus de Veau; & quand il est cuit, y mettre des croûtes de pain seches, de la ciboule, persil, basilic, clous de girofle, avec du meilleur bouillon; & étant de bon goût, le passer dans l'étamine, & le tenir un peu épais.

*Coulis de Chapon.*

Prenés un Chapon rôti; battez le dans un mortier le plus que vous pourrez: passez des croûtes de pain dans du lard fondu; & étant bien rouffes, vous y mettrez de la ciboule, persil, basilic, & un peu de mousserons bien hachés, que vous mêlerez avec le reste & achèverez de le passer sur le fourneau. Mettez-y ensuite du meilleur bouillon autant que vous jugerez à propos, & le passez par l'étamine.

*Coulis de Perdrix.*

Prenez deux Perdrix rôties, & les battez bien dans un mortier, avec les bardes de lard dans quoi vous les aurés

fait cuire : ensuite prenez une pincée de truffes vertes, & autant de champignons frais que vous passerez dans du lard fondu, avec fines herbes, ciboule, basilic, marjolaine ; puis vous mêlerez votre viande battuë ensemble dans la même casserole, avec deux bonnes cueillerées de jus de Veau, pour les faire mijonner à petit feu ; & vous le passerez ensuite dans l'étamine, avec jus de citron.

*Coulis de Canards.*

Il faut prendre un Canard rôti, le battre bien dans un mortier : faites risoler du jambon dans un plat d'argent, & le mettez dans un pot avec une poignée de nanilles, pour faire cuire le tout ensemble : mettez y deux ou trois clous de girofle, une gouffe d'ail, de la farriette & ciboule ; & après qu'il sera cuit, battez le tout avec la viande du Canard, & le passez dans une casserole avec lard fondu, & ensuite du bouillon clair : afin que votre coulis ait un beau blond, vous le passerez dans l'étamine avec jus de citron.

*Coulis de gros Pigeons.*

Faites rôtir deux ou trois gros Pi

geons, puis les battés dans un mortier & hachez-y trois anchois, une pincée de capres, un peu de truffes & morilles, deux ou trois rocamboles, persil, ciboule ; le tout bien haché, mêlés-le avec la viande des pigeons, & passez-le dans une casserole avec du lard fondu; mettes-y du meilleur jus que vous aurés, passez-le par l'étamine avec un jus de citron, & le tenés aussi épais que vous jugerés à propos.

*Conlis de blanc de Poularde.*

Il faut prendre le blanc d'une Poularde, avec un morceau de Veau cuit bien blanc, les battre dans un mortier ; prendre un quarteron d'amandes douces que vous pilerez ensemble, & une mie de pain bien blanc trempée dans de bon bouillon, des os de Poulardes que vous aurés battus. Vous vous servirez du même bouillon pour faire mitonner votre viande & vos amandes dans une casserole ; un bouillon ou deux ; En le passant par l'étamine, vous y pouvés mettre un peu de lait ou de crème pour le rendre plus blanc ; & prendre garde qu'il ne tourne en le faisant chauffer.

*Coulis blanc en maigre.*

Prenés des amandes la quantité que vous jugerés à propos, & les battés dans un mortier. Il faut avoir de la mie de pain trempée dans de la crème ou du lait, & des filets de Poisson cuits les plus blancs que vous pourrés. Vous y mettrés des mousserons frais, des truffes blanches, basilic, ciboules; & vous prendrés du bouillon le plus clair que vous trouverés, pour faire bouillir le tout l'espace d'un quart-d'heure; après quoi vous le passerez par l'étamine. Ce Coulis vous sert à toute ce que vous aurés de blanc.

*Autre Coulis pour les jours maigres.*

Il faut passer des oignons & carottes comme pour un bouillon; & étant bien roux, vous y jetterez une poignée de persil, un peu de thim, de basilic, cloux de girofle, crôutes de pain, & du bouillon de Poisson & un filet de vinaigre.

*Coulis de Racines.*

Prenés des carottes, racines de persil, panais & oignons par tranches, le

tout passé un peu dans une casserole, puis vous le pilés dans un mortier, avec une douzaine & demie d'amandes, & un morceau de mie de pain trempé dans de bouillon de purée: faites bouillir le tout dans une casserole, & l'aïssaisonnez de bon goût comme les autres. Vous le passez tout chaud dans l'étamine; & vous vous en servez pour tous les Potages d'Oignons blancs, de Porreaux, de Cardes, de Salsifix frits, marinez & en pâte, & au Potage de Chervis.

*Coulis de Nantilles.*

Vous prenez des croûtons de pain, des carottes, panais, racines de persil, oignons par tranches passez à l'huile, & au beurre bien chaud. Si c'est en gratin vous y mettez du lard bien roux; & vous y jetez vos legumes & vos croûtons de pain. Faites bien rissoler le tout jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin bien roux: mettez - y des Nantilles & du bouillon, & l'aïssaisonnez de bon goût. Aiant bouilli quatre ou cinq bouillons avec un morceau de citron, passez - le dans l'étamine. Il vous sert pour les Potages de Nantilles, aux croûtes farcies

de Brochet aux Nantilles, & à beaucoup d'autres ; comme de Soles, Vives & Carpes. En gras, il vous sert pour des Potages de Pigeons, de Canards, aux Perdrix, &c.

Il y a encore beaucoup d'autres sortes de Coulis qui se font pour différentes choses, comme Coulis d'Anchois, Coulis de Capres, Coulis de Truffles, Coulis de Mousserons, Coulis de Morilles, Coulis de Pois, Coulis de Châpignons, Coulis de jaunes d'œufs, & autres que l'on trouvera par le moien de la Table.

#### COURT-BOÜILLON.

Comme le Court-boüillon est commun à beaucoup de Poissons, on renvoie le Lecteur à l'article du Brochet & de Carpes, pour sçavoir ce qu'il faut observer à cet égard ; afin de ne pas repeter inutilement une même chose en plusieurs lieux.

#### CRÈMES.

Il se fait de plusieurs sortes de Crèmes, il y a de la Crème d'Amande, de la Crème à Pistaches, de la Crème brûlée, des Crèmes croquantes, à frire, à l'Ita-

lienne, & encore d'autres manieres.  
Voici pour les Crêmes à Pistaches.

*Crême à Pistaches.*

Il faut prendre des Pistaches bien échaudées, les piler dans le mortier, avec de l'écorce de citron confit & un peu d'écorce de citron verd. Le tout étant bien pilé, il faut prendre une ou deux pincées de farine, avec trois ou quatre jaunes d'œufs : délaiez-les ensemble dans une casserole de la grandeur de vôtre plat, & y mettés du sucre à proportion, y versant ensuite du lait petit à petit, un peu plus qu'une chopine. Prenez ensuite vos Pistaches pilées; & les aiant délaïées avec le reste, passez le tout dans l'étamine deux ou trois fois : après faites-la cuire de même maniere que les autres Crêmes; & quand elle sera cuite, versez-la dans son plat. & la servés froide pour Entremets. Si vous la voulés servir chaude, après qu'elle sera froide, vous y pouvés faire une glace blanche dessus, & la mettre dans le four à secher la glace.

*Crême d'Amandes.*

Elle se fait de même maniere que la  
prece

precedente. Quand c'est pour les jours de jeûne, le soir à Collation, après avoir pilé les amandes, passez-les avec de l'eau par l'étamine pour faire le lait d'amandes; il faut qu'il y ait beaucoup d'amandes. Vôtres lait d'amandes étant fait, formés vos crèmes, soit de pistaches, de chocolat ou autre, rien qu'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. Le tout étant bien cuit, servis; & si vous en voulé faire des Tourtes, garnissez de Biscuits de saveur, ou Meringues, ou autres choses semblables; & faites l'abaisse de la pâte croquante que l'on trouvera ci-après.

*Crème à l'Italienne.*

Prenés du lait environ une bonne chopine, selon la grandeur de vôtres plat: faites bouillir ce lait avec du sucre & un peu de canelle en bâton, afin d'en relever le goût, & un grain de sel. Etant bouilli, prenés un grand plat d'argent avec une étamine; mettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs frais: & tout d'un tems passez le lait avec les œufs trois ou quatre fois. Après il faut mettre son plat dans le four de

compagne, qui soit bien droit ; versez le tout dedans, & mettez du feu dessus & dessous, jusqu'à ce que vôtre Crème soit bien prise ; & servés chaudement. Si à toutes ces Crèmes on veut y mettre de la crème de lait, elles en seront beaucoup plus delicates.

*Crème pâticiere.*

Si vous en voulez faire pour plusieurs fois, il vous faut battre douze œufs, le blanc & le jaune. Etant battus, il y faut mettre une bonne demi-livre de farine, plutôt davantage que moins, & battre le tout ensemble. Vous y ajouterez ensuite encore une douzaine d'œufs, que vous continuerez de délaier avec le reste. Aiez en même-temps environ deux pintes & demie de lait, & mettez-le dans une casserole grande de proportion, pour le faire bouillir. Quand il bouillira, versez le tout dedans, & remuez toujours. Il y faut un peu de sel, environ demi-livre de beurre, un peu de poivre blanc, & le faire bien cuire, prenant garde qu'il ne s'attache au fond. Vôtre Crème étant épaissie & cuite, vous la verserez dans une autre casserole, & la laisserez refroidir. Quand

vous en voudrés faire des Tourtes, prenez en selon la grandeur des Tourtes que vous souhaiterez, & la mettez dans une autre casserole : vous l'y mêlerez bien, avec la gâche 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 moëlle de Bœuf, ou de la graisse de Bœuf fonduë. Le tout étant bien passé & démêlé, formez vos Tourtes d'une pâte de feüillage, & faites-y un petit rebord autour ; après quoi vous y verserez vôtre Crème. Quand la Toute sera presque cuite, il la faut glacer ; & servis en Entremets. Pour les jours maigres, au lieu de la moëlle de bœuf, on y met du beurre fondu.

*Crème brûlée.*

Il faut prendre quatre ou cinq jaunes d'œufs, selon la grandeur de vôtre plat ou assiette. Vous les délaicrez bien dans une casserole, avec une bonne pincée de farine, & peu à peu vous y verserez du lait, environ une chopine. Il y faut mettre un peu de canelle en bâton, & de l'écorce de citron verd haché, & d'autre confit. On y peut aussi

hacher de l'écorce d'orange comme celle de citron ; & alors on l'appelle *Crème brûlée à l'Orange*. Pour la faire plus délicate, on y peut mêler des pistaches pilées, ou des amandes, avec une goutte d'eau de fleurs d'orange. Il faut aller sur le fourneau allumé, & là toujours remuer, prenant garde que votre Crème ne s'attache au fond. Quand elle sera bien cuite; mettez un plat ou une assiette sur un fourneau allumé; & aiant versé la crème dedans, faites-la cuire encore, jusqu'à ce que vous voyés qu'elle s'attache au bord du plat. Alors il la faut tirer en arriere & la bien sucrer par-dessus, outre le sucre que l'on y met dedans : on prend la pêle du feu, bien rouge ; & du même-tems on en brûle la Crème, afin qu'elle prenne une belle couleur d'or. Pour garniture, servez-vous de feüillantine, de petits fleurons ou meringues, ou autres découpures de pâte croquante. Glacés votre Crème, si vous voulés, sinon servés sans cela, toujours pour Entremets.

*Crème croquante.*

Aiez un plat avec quatre ou cinq jaunes d'œufs frais, selon le plat que vous

voulés. Délaiés ces jaunes d'œufs avec une cueillere; & en les délaiant, versez-y du lait petit à petit, jusqu'à ce que vôte plat soit presque plein. Après il y faut mettre du sucre râpé avec de l'écorce de citron. Il faut avoir un fourneau allumé, porter son plat dessus ce fourneau, & remuer toujourns avec la cueillere, tant que la Crème soit un peu formée. Il faut ensuite que le fourneau ne soit pas si ardent; & cependant, remuant toujourns avec la cueillere, vous jetterez vôte Crème sur le bord du plat, en sorte qu'il n'y en reste quasi point dans le fond, & qu'elle ait ainsi formé un bord tout autour du plat. Il faut avoir soin qu'elle ne brûle pas, mais seulement qu'elle reste attachée au plat. Etant cuite, il lui faut faire prendre une bonne couleur avec la pâle rouge; & après, avec la pointe du couëteau, vous détacherez tout ce bord d'autour du plat, afin qu'il reste entier: vous le remettrez dans le même plat, & le laisserez encore un peu secher dans le four, de maniere qu'il reste peu de chose dans le plat, & qu'elle soit croquante à la bouche. On sert souvent cette sorte de Crème pour M. le Duc de Chartres.

*Crème vierge.*

Prenez cinq blancs d'œufs : fouëttes-les bien, & les mettez dans une casserole avec sucre, lait & eau de fleur d'orange. Mettez une assiette sur un fourneau avec un peu de canelle, & versez-y votre Crème bien battüe, que vous dorerez étant faire, avec la pêle rouge.

*Crème à frire.*

Il faut prendre environ une pinte de lait, le faire bouillir sur le feu, & y délaier quatre jaunes d'œufs avec un peu de farine. Etant bien délaié, remuez le tout ensemble sur le fourneau jusqu'à ce que la Crème soit formée : on y met un peu de sel, un peu de beurre, & de l'écorce de citron haché. Quand elle est cuite, farinez sur votre tout, & versez votre Crème, qu'elle se détende d'elle-même : il faut que quand elle sera refroidie, elle fasse l'effet comme si c'étoit une omelette cuite. Vous la couperés par morceaux, seló la grosseur que vous voudrez, & les ferez frire avec de bon saindoux chaud, prenant garde qu'elle ne foire dans la poêle. Etant colorée, tirés-la ; mettés-y du sucre en poudre,

& de l'eau de fleurs d'orange par-dessus. Dresser-la dans son plat; & l'aïant glacée, si vous voulez, avec la pêle rouge, servez chaudement. Vous pouvez aussi, lorsque cette maniere de Crème est détendue sur la table, avoir du beurre chaud dans votre poële, & la faire frire comme une omelette. Quand elle aura pris couleur d'un côté, vous la verserez sur son plat, & la ferez courir doucement dans la poële, pour lui faire prendre couleur de tous côtés. Vous la sucrerez, glacerez, & servirez de même chaudement, le tout pour Entremets.

Pour rendre toute sorte de Crèmes plus délicates, au lieu de farine ordinaire, il faut prendre de la farine de Ris; elles en sont beaucoup meilleures. Encore qu'on n'y mette pas des œufs, on ne laisse pas d'en faire de bonnes avec du lait, si les personnes mangent au beurre, & avec le lait d'amandes, si elles ne mangent qu'à l'huile. Il faut toujours qu'une pinte de lait revienne en cuisant à une chopine, afin que l'on ne conte point la farine.

*Crème de Chocolat.*

Prenez une pinte de lait & un quart-

ron de sucre que vous ferez bouillir et semble un quart-d'heure; & après, vous délaierés un jaune d'œuf que vous metrez dans la Crème, & vous la ferez bouillir trois ou quatre bouillons. Orés-la ensuite de dessus le feu, & mettez-y du Chocolat, jusqu'à tant que la Crème en ait pris la couleur. Après, vous la remettés trois ou quatre tours sur le feu; & l'ayant passé dans une étamine, vous la dresserez où il vous plaira.

*Crème douce.*

Prenez trois pintes de lait nouvellement trait, & le faites bouillir; & quand il monte, ôtés-le de dessus le feu, & le laissez reposer un moment. Vous ôterez toute la Crème qui sera par-dessus, que vous mettrez dans une assiette. Vous remettrez votre poêle sur le feu, & vous ferez toujours de-même jusqu'à ce que votre assiette soit pleine de la Crème que vous retirerez. Il faut y mettre des eaux odoriferantes, & n'oublier pas de la bien poudrer de sucre avant que de servir.

*Crème blanche legere.*

Il faut prendre trois demi-setiers de

lait & demi quarteron de sucre que vous ferez bouïllir un demi - quart-d'heure. Après vous l'ôterez de dessus le feu, vous y mettrez deux blancs d'œufs bien fouïettez, remuant touïjours le tout ensemble Remettés vôtre lait ou Crème sur le feu , faites-la bouïllir quatre ou cinq bouillons en la fouëttant touïjours. Ensuite vous la dresserez dans ce qu'il vous plaira ; & étant froide, vous l'arroserez d'eau de fleurs d'orange, & vous la poudrez de sucre fin. Vous lui pouvez donner couleur avec la pêle rouge.

La Crème de Canelle se fait de-même que celle de Chocolat.

Pour ce qui est des sausses à la Crème, voiez l'article des artichaux, des Asperges, des Champignons, &c. comme aussi les Omelettes à la Crème de plusieurs sortes, & autres pièces que la Table indiquera.

C R E P I N E S.

Prenez de la rouelle de Veau & un morceau de lard, & les faites blanchir ensemble dans le pot. Etant refroidis, hachés-les avec de la panne, quelque blanc de ciboule, deux ou trois rocamboles & autres assaisonnemens. Battés

encore le tout dans un mortier, avec un peu de crème ou de lait, & de jaunes d'œufs; & mettez ensuite cette farce dans des Crêpines, comme du Boudin blanc. On les fait cuire dans une tourtière à petit feu, bien proprement & de belle couleur. Servez pour hors-d'œuvres d'Entrées.

Voiez ci après, sous la lettre F. la maniere des Foies-gras à la Crêpine.

### C R Ê T E S.

Outre la part qu'ont les Crêtes de Coq dans les meilleurs Ragoûts & dans les Bisques, il s'en fait encore des Services particuliers pour Entremets; surtout des Crêtes farcies, ou avec des Ris-de Veau, ou avec des Foies-gras, ou avec des Champignons & Morilles, ou seules. En voici la maniere.

#### *Crêtes de Coq farcies.*

Prenez des plus belles & des plus grandes Crêtes de Coq, & faites-les cuire à demi. Ouvrez-les ensuite par le gros bout avec la pointe du couteau. Faites farce avec un blanc de Poulet ou de Chapon, moelle de Bœuf,

lard pilé, sel, poivre, muscade, & un jaune d'œuf. Farcissez vos Crêtes, & les faites cuire dans un plat avec un peu de bouillon épais, & quatre ou cinq champignons par tranches: délaiez-y un jaune d'œuf crud; & mettez en servant, jus de citron & autre bon jus.

*Pour conserver des Crêtes farcies.*

Nettoiez-les bien, & les mettez dans un pot avec lard fondu, & les tenez un peu sur du feu sans cuire. Demie-heure après, mettez-y un peu de sel menu, un oignon piqué de clous, un citron par tranches, du poivre, & un verre de vinaigre. Lorsque le lard commencera à se prendre, tirez-les, & les couvrez d'un linge & beurre fondu, comme on fait au reste que l'on veut conserver.

CROQUETS.

On appelle Croquets, certain composé d'une farce délicate, dont il s'en fait de gros comme un œuf, & d'autres comme une noix. On peut servir de ces premiers pour Entrée, du moins en hors-d'œuvres; & les autres ne sont que pour garnir. Prenez pour cela des

estomacs de Poulardes, de Poulets & de Perdrix. Hachés cette viande avec du lard blanchi, de la tétine de Veau cuite, quelque ris-de-Veau blanchis, des truffes & des champignons, de la moëlle, une mie de pain trempée dans du lait, & toute sorte de fines herbes, avec un peu de fromage à la crème, & de la crème de lait autant qu'on juge à propos: le tout bien haché & bien assaisonné, on y met quatre ou cinq jaunes d'œufs, & un ou deux blancs. Avec cette farce, on forme les Croquets en rond; on les roule dans un œuf battu, on les pane en même-tems, & on les laisse reposer sur un plat, pour les frire ensuite avec du saindoux bien propre, & servir chaudement. La même farce sert à farcir des Fricandeaux, & pour les Filets mignons dont il sera parlé ci-après.

Pour les petits Croquets, on les peut faire de la même farce, ou de toute autre qui soit un peu délicate & liée. On les empâte avant que de les frire; avec une pâte comme celle des beignets de pomme. On les peut aussi fariner ou paner; & ils vous serviront pour garnir toute sorte de plats, où il y aura des Entrées de Volaille farcie: le tout servi chaudement.

## D.

## D A I N.

*Maniere de l'accommoder.*

SI on le veut manger rôti, lardez-le de gros lard, assaisonné de sel, poivre, clous pilés, & le mettés tremper avec vinaigre, laurier & sel: faites-le rôtir à petit feu en l'arrosant; & étant cuit, mettez anchois, capres, échalotes coupées, & citron verd dans la sausse, que vous lierez avec farine frite.

On le peut aussi piquer de menu lard, & le mettre à la marinade avec cinq ou six gousses d'ail: faites le rôtir envelopé de papier, puis le mangez à la poivrade.

Le Fan de Dain se peut manger de même, hors qu'il ne lui faut pas la marinade si forte.

Vous pouvés aussi servir pour grande Entrée, une cuisse de Fan avec la croupe, moitié piquée, moitié panée, garnie de petits Pâtés; & une Poivrade dessus, comme on en a vû un exemple pag. 29. Ou bien étant piqué de menu lard, le manger à l'aigre-doux, faisant la sausse avec le dégout, sucre, canelle, poivre

blanc, citron verd, un peu de sel, farine frite, échalote coupée : Vous ferez bouillir le tout à petit feu, avec vin clair et ou vinaigre, & tournerez de tems en tems votre Fan, afin qu'il en prenne le goût ; puis mettez capres en servant.

## D A U B E S.

Nous avons déjà expliqué une maniere de Daube pour le Poisson, dans le second article de la Carpe, page 175. Voici maintenant pour le gras.

*Daube d'un Gigot de Veau.*

Il faut ôter le peau du Gigot, le faire blanchir, le piquer de menu lard, & le mettre tremper en verjus, vin blanc, sel, un bouquet de fines herbes, poivre, laurier & clous : ensuite faites le rôtir à la broche, l'arrosant dudit vin, verjus, & un peu de bouillon. Etant cuit, faites une sausse avec le dégoût, un peu de farine frite, capres, tranches de citron, jus de champignons & un anchois ; & laissez-y mitonner quelque-tems votre Gigot de Veau avant que de servir, ce que vous ferez pour Entrée.

On peut accommoder de-même une  
Eclanche de Mouton à la Daube.

*Daubes d'Oisons, & autres.*

Vous larderez vos Oisons de moien  
lard : assaisonnés de sel, poivre, clous,  
muscade, laurier, ciboules, citron verd,  
& les enveloppez dans une serviette. Fai-  
tes-les cuire dans un pot, avec bouil-  
lon & vin blanc, & les laissez à demi  
refroidir dans leur bouillon Servez sur  
une serviette, avec tranches de citron.

C'est de la même maniere qu'on peut  
faire cuire les Poulets d'Inde, Chapons  
gras, Perdrix, & autres pièces.

DINDONS.

Entre les manieres dont on peut ac-  
commoder des Dindons, soit rôtis, soit  
en ragoût, ces deux-ci sont sans doute  
des plus nouvelles, & celles par conse-  
quent qui meritent que nous en par-  
lions les premieres. L'une, est une En-  
trée de Dindons farcis aux fines herbes;  
& l'autre, à l'essence d'oignons. On met  
encore des Dindons en Salmi & à la  
sauffe au Jambon, comme d'autres  
pièces qu'on peut voir dans la Table.

*Dindons farcis aux fines herbes.*

Prenés des Dindons & les retroussés pour rôtir, mais ne les faites point blanchir. Il faut détacher la peau de dessus l'estomac pour les pouvoir farcir. Cette farce se fait avec du lard haché crud, du persil, de la ciboule & toute sorte 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. Etant rôtis, dressez-les dans le plat, & mettez un bon ragoût par-dessus, composé de toute sorte de garnitures; & servez chaudement. Ils s'en peut faire de-même pour les Poulets, Pigeons & autres Volailles: Et pour les déguiser d'un jour à l'autre, on peut les mettre à la braise, les aiant farcis comme ci-dessus; étant cuits, les bien égoûter, & les servir avec un bon ragoût de truffes & ris-de veau, le tout bien passé, dégraissé & garni de petits croquets.

*Entrée de Dindons à l'essence d'Oignons.*

Il faut couper de l'oignon par tran-

ches, & les passer dans une casserole avec du lard. Etant passé, égoutés un peu de la graisse, mettez-y une pincée, de farine & passez-le encore ensemble; puis y mettez de bon jus, quelques clous de girofle, & les autres assaisonnemens nécessaires. Quand le tout est un peu cuit, on le passe par l'étamine proprement; on le remet ensuite dans une casserole, on y jette un filet de verjus & un peu de coulis de pain. Vos Dindons doivent être rôtis, étant bien ficelés aux aîles, sur l'estomac & aux cuisses. Vous les dressés dans un plat, & jettés la sausse dessus bien chaudement; & servés avec propreté.

*Autres Entrées de Dindons.*

On sert quelquefois de petits Dindons; un piqué, & l'autre non, rien que bardé, sans être pané; servi au jus.

D'autres fois, vos Dindons étant cuits à la broche bardez, enlevés les cuisses, les aîles & le blanc, & coupés-les par filets, que vous mettrés en ragoût aux Concombres passés aux roux, avec une liaison rousse, & un morceau de citron en cuisant.

## E.

## ECHAUDEZ GLACEZ.

ON sert des Echaudés glacés pour Entremets, ou pour garnir, ils se font de cette maniere. Prenés les Echaudés à l'eau, selon la grandeur de votre plat : coupés-les par la moitié, comme vous feriez une orange, qu'il y reste de la croûte dessus & dessous ; mettés-les tremper dans du lait avec du sucre, à proportion de ce que vous aurés d'Echaudés. Couvrés-les & les mettés sur de la cendre chaude pour les tenir chaudement, environ quatre ou cinq heures : il ne faut pas qu'ils bouillent, car ils deviendroient en bouillie. On les tire ensuite hors de là ; & quand ils sont bien égoutés, vous les faites frire avec du saindoux neuf. Etant colorés, il les faut tirer proprement, les sucrer de sucre fin, & les glacer dessus ; après tourner les Echaudés, & les glacer de l'autre côté : & l'étant ainsi de tous les deux les servir chaudement.

## ECLANCHES.

Quoiqu'une Eclanche soit quelque

chose de fort commun, on ne laisse pas de la pouvoir accommoder de plusieurs façons qui peuvent faire honneur Voions comment,

*Entrée d'une Eclanche de Mouton farcie.*

L'Eclanche étant cuite, tirés-en toure la viande, qu'il n'y reste que les os attachés ensemble. On dégraisse cette chair, & on la hache bien avec du lard blanchi, un peu de graisse ou de moëlle, des fines herbes, de la ciboule & de persil, un peu de rétine de Veau, une mie de pain trempée dans de bon bouillon, deux jaunes d'œufs & deux œufs entier. Le tout étant bien haché & assaisonné, on met l'os dans le plat que l'on veut servir; & on fait paroître le petit bout de l'Eclanche. On met tout autour la moitié de ce godiveau. Vous faites un creux façonné comme est l'Eclanche: vous trompés les mains dans un œuf battu, afin que rien ne s'y attache, vous remplissés ce creux d'un ragoût de toute forte de garniture, bien passé & cuit & bien assaisonné; & on acheve de le remplir avec la farce, qui fasse le même dessein qu'une Eclanche: le tout étant

bien pané, mettez-le au four pour lui faire prendre couleur. Etant coloré, tirez-le du four : ôtez bien la graisse qui est autour du plat ; & par une petite ouverture au-dessus, mettez-y un peu de coulis bien fait, & recouvrez le pour le servir chaudement.

*Autres manieres.*

On fait une autre moienne Entrée d'une grosse Eclanche de mouton farcie à la crème. Vous la desossez & vous en prenez la chair, avec un morceau de Veau de la panne, un morceau de lard, de la graisse de Bœuf, & vous hachez bien le tout ensemble. Vous y mettez un peu de ciboule & de persil haché, avec deux ou trois rocamboles, un peu de basilic & de thim, le tout bien haché & assaisonné de sel, poivre, épices fines & un peu de coriandre. Vous mêlés & battés le tout dans un mortier, avec crème, jaunes d'œufs & mie de pain. Etant bien battu, vous en farcissés votre os en façon d'Eclanche : vous la dorés de blanc d'œuf, & mie de pain par-dessus ; & si vous voulez, vous la façonnés avec le dos du couteau. Vous la faites cuire au four sur un plat d'argent, ou

courtiere, avec des bardes de lard dessous. Il faut que vôtre farce soit assez forte, afin qu'elle ne se casse pas au four. Vous pouvez garnir de petits Pâtez, Cotelettes de Veau farcies, Poulets marinez, ou autre garniture convenable; que le tout soit bien propre & de belle couleur.

On fait encore une moienne Entrée, d'une Eclanche de Mouton farcie dans la peau, passée en ragoût avec cus-d'artichaux, ris-de-Veau, truffes, champignons, foies-gras, pointes d'asperges, le tout bien assaisonné, garni de roulettes au fenouil & poupiettes farcies, & jus de citron en servant.

*Eclanche de Mouton à la Roiale.*

Il faut prendre l'Eclanche, ôter la graisse & la chair qui est autour du mâtche, la battre & la piquer à gros lardons. On peut aussi larder de même quelque morceau de cuisse de Bœuf ou de Veau. Etant lardé, que le tout soit bien assaisonné, farinez l'Eclanche & la même viande, & lui faites prendre couleur dans du saindoux chaud. Après il la faut empoter avec toute sorte de fines herbes, quelque oignon piqué de clous  
ches,

de girofle, avec de bon bouillon ou de l'eau, le tout bien couvert, & la faire cuire long-tems. Etant bien cuite, il faut avoir un bon ragoût de champignons, truffes, cus d'artichaux, pointes d'asperges, ris-de-Veau, le tout bien passé: on y met aussi quelque bon coulis. Vous tirés l'Eclanche de dedans le pot; vous la dressez dans son plat, & coupés vos morceaux de Bœuf ou de Veau, par tranches bien proprement, pour en faire une bordure tout autour: il faut faire en sorte que le lard paroisse à ces tranches. On met le ragoût par-dessus, bien chaudement: & si l'on veut que l'Eclanche en prenne bien le goût, quand elle est presque cuite, mettez-la cuire quelque peu dans le même ragoût; & servés de même maniere. On peut aussi garnir de fricandeaux piqués, & marinade.

*Entrée d'une autre Eclanche.*

Prenés l'Eclanche, & ôtés en la grainée comme ci-dessus. Lardes-la proprement, & l'assaisonnés bien: on la peut aussi larder de jambon crud. Il faut prendre la marmite, avec des bardes de lard & tranches de Bœuf ou de Veau, & les y ranger comme pour une braisie.

mettés y ensuite vôtre Eclanche, avec du feu dessus & dessous, & faites en sorte qu'elle prenne une bonne couleur. Lorsque cela sera, tirés cette viande & ces bardes de lard, & égoutés un peu de la graisse, sans néanmoins ôter encore l'Eclanche. Il faut mettre une bonne pincée de farine tout autour de la marmite, & lui faire prendre couleur avec l'Eclanche. Etant colorée, vous y remettrés la viande que vous aviez tirée, avec bon jus & un peu d'eau, & tiendrés la marmite, bien couverte, achevant de la faire cuire entierement. Il faut que la sauce soit un peu liée. Si cela n'est pas, il y faut mettre un coulis de cette viande pilée qui étoit autour de l'Eclanche, & le bien passer avec de bon jus. Vous y pouvés mettre aussi toute sorte de garniture; pointes d'asperges, morilles, champignons, & faire cuire le tout ensemble; même des truffes, des crêtes, & des ris-de Veau, si l'on en a la commodité. Etant cuit, dressez vôtre Eclanche; dégraissez bien le ragoût, & y mettés un filet de verjus. On peut garnir le plat de Cotelettes de Mouton ou de Veau farcies, comme on l'a dit ci-devant.

*Eclanche à la Chicorée, & aux  
Concombres.*

Faites rôtir l'Eclanche, prenant garde qu'elle ne soit pas trop cuite. Cependant, faites un bon ragoût avec de la chicorée qui soit un peu blanche & coupée par tranches. Prenez du lard, & faites un petit roux, avec un peu de farine & de bon jus; le tout bien assaisonné & un bouquet de fines herbes dedans, avec un filet de vinaigre. Faites cuire de la sorte vôtre chicorée, qu'elle ne soit pas noire, & qu'elle ait un peu de haut goût; & vous la servirez sous vôtre Eclanche. Vous en pouvez faire de même aux concombres: mais il faut que les concombres aient été marinés & coupés par petites tranches; & les passer ensuite de même maniere. Si vous ne voulés pas servir l'Eclanche entiere, vous la pouvez couper par tranches bien minces, & les mettre dans le même ragoût: prenant garde qu'ils ne bouillent pas ensemble, & que la sausse ne soit ni trop liée, ni trop liquide, Le tout étant dégraissé, servés chaudement.

On peut encore servir une Eclanche cuite à la broche, avec une sausse Robert;

bert, où il entre des câpres & anchois; soit pour Hors-d'œuvres, soit pour Entrée même, étant garnie.

Vous pouvés aussi mettre une Epaule de Mouton de toutes les manieres qu'on a vû pour l'Eclanche.

E C R E V I C E S.

Les Ecrevices se peuvent accommoder de diverses manieres: on les peut mettre en Ragoût, en Hachis, en Tourte, les manger en Salade, & en faire des Potages, tant gras, que maigres.

Pour le Ragoût; faites cuire vos Ecrevices dans du vin, vinaigre & sel: prenez ensuite les queuës, les pattes & le dedans du corps des Ecrevices, & les passez à la poële avec beurre roux, fines herbes menuës, un morceau de citron verd, sel, poivre, muscade, un peu de farine frite; jus de champignons & de citron en servant.

Vous servez le Hachis, garni des pieds marinés & frits, après en avoir tiré la chair; & vous en faites un cordon autour du plat.

Pour la Tourte; voiés sous la lettre T. parmi les autres dont on y trouvera la

manière : & page 70 pour les Ecrevices en Salade , auxquels vous pouvés faire la Ramolade qui y est marquée , après les avoir fait cuire avec vin, vinaigre, sel, poivre, clous, laurier & ciboules, & les servir entiers, avec persil verd.

On les peut aussi passer à la poële à la fausse blanche, comme beaucoup d'autre choses. Voici pour le Potage d'Ecrevices.

*Potage aux Ecrevices.*

Le bouillon de ce Potage est celui de Poissons que nous avons décrit ci-devant : ainsi prenez vos Ecrevices, & les faites cuire à l'ordinaire. Etant cuits, tirés-les, & mettés toutes les queues à part dans une casserole, avec des truffes, des champignons, cus - d'artichaux, pointes d'asperges, selon la saison ; & passez ce ragoût, avec de bon beurre & un peu de farine. Etant passé, mouillez-le de bon bouillon de Poisson, ou autre : ensuite mettés-y vos laites, un bouquet de fines herbes, le tout bien assaisonné ; & laissez - le cuire à petit feu.

Pour faire le Coulis, il faut piler toutes les jambes & cuisses de vos Ecrevices : étant pilées, les passer par l'éta-

mine , avec un peu de bouillon & une petite croûte de pain. Si vous voulés que vôtre coulis soit plus rouge , vous ne prendrés que les jambes de vos Ecrevices. Le tout bien passé , mettés-le à part. Il faut avoir d'autres Ecrevices ; leur laisser la queue , & en ôter seulement la coquille & les petites jambes , pour border vôtre Potage. Prenés la chair d'une bonne Carpe , & faites-en un bon hachis , qui vous servira pour le même Potage. Mitonnés - le de bon bouillon : étant mitonné , si vous avés un pain farci du même hachis de Carpe , avec quelques petites garnitures , vous pouvés les mettre proprement sur vôtre Potage , le garnir de vos Ecrevices. distribuer vôtre ragoût par-tout autour du pain , & l'arroser tout d'un tems de vôtre bon Coulis.

Vous pouvés aussi , pour garnir un semblable Potage , farcir les coquilles de vos Ecrevices d'une bonne farce de Poissons , qui soit un peu liée : les ayant farci , les fariner tant soit peu : & quand on sera prêt de servir , les frire dans du bon beurre chaud , & garnir vôtre Potage proprement , aussi bien que les plats ci-devant , sur-tout le Hachis d'Ecrevices.

On fera aisément toute sorte de Potages gras aux Ecrevices, qui se trouveront marqués dans ce Livre, en suivant ce que l'on vient de dire dans cet article, pour ce qui est du Coulis, hors qu'on se servira de jus & bouillon.

## E P E R L A N S.

Nous ne parlerons point des Potages d'Eperlans au bouillon blanc & brun, ou en filets, que l'on peut servir; n'y aiant qu'à observer en cela la même chose, que pour d'autres Poissons. Voici seulement les Entrées qu'on en peut faire.

Vous les pouvés frire, & les servir à la fausse d'anchois fondus; avec beurre roux, jus d'orange, & poivre blanc.

Une autre-fois mettés-les en Casserole, les faisant cuire avec beurre & un peu de vin blanc, muscade, morceau de citron verd, un peu de farine frite; & en servant, mettes - y des capres & du jus de citron.

On les peut aussi faire cuire au court-bouillon, avec vin blanc, citron verd, poive, sel & laurier; & les servir sur une serviette, avec persil & tranches de citron, pour les manger au vinaigre &

poivre blanc, ou bien y faire la Ramolade qui a été dite, page 70.

ESTURGEON.

*Entrées d'Esturgeon au gras.*

On accommode l'Esturgeon au gras de diverses façons : l'une en maniere de Fricandeaux bien piqués ; & l'autre , à la Sainte-Menehout , par grosses tranches. On prend pour celui-ci , du lait, du vin blanc, une feuille de laurier , le tout bien assaisonné , avec un peu de lard fondu: on fait cuire là dedans doucement , les tranches d'Esturgeon ; & ensuite on les pane & on les grille , & on y fait une sausse dessous , de même maniere qu'aux queuës de Monton Servés chaudement.

Pour les Fricandeaux du même Esturgeon , après les avoir coupés & piqués, on les farine tant soit peu , & on leur fait prendre couleur dans du lard, ou du saindoux. Etant coloré, on les met dans une casserole , avec de bon jus & de fines herbes , quelques tranches de citron, des truffes, des champignons, des ris-de-Veau, & un bon coulis : Le tout bien degraillé & cuit, on y met un filet

de verjus, & on le sert de même changement ; & tous deux pour Entrées & Hors-d'œuvres.

*Autre maniere.*

L'Esturgeon se peut aussi mettre en Haricot avec des navets: Vous le faites cuire à l'eau & au sel, poivre, thym, oignons & clous. Si vous avés du bouillon, vous y en mettés, & vous passez votre Esturgeon au roux avec du lard: ensuite vous le mettés égouter, & le jettés dans un coulis préparé, avec vos navets, un peu de jambon en tranches, ou haché menu, Servés avec jus de citron, & garnissez de marinade, ou autre chose.

*Esturgeon en maigre.*

Vous le faites cuire dans un bon court-bouillon, & le passez en ragout avec champignons, qu'il soit de bon goût.

Il s'en fait aussi un Haricot avec des navets, comme en gras, le coupant par morceaux comme le doigt: & étant cuit à l'eau & au sel, vous le passez au roux; & étant égouté, vous le jettés dans un

coulis de même, & vous y mettés vos navets blanchis & assaisonnés,

F.

F A I S A N S.

ON peut servir deux Entrées de Faizans fort particulieres : l'une, en Pâté chaud ; & l'autre, à la sausse à la Carpe. Nous allons parler en premier lieu, de cette derniere.

*Entrée de Faizans, sausse à la Carpe.*

Il faut avoir des Faizans bien retroufés, les barder d'une bonne barde de lard, les faire rôtir, & prendre garde qu'ils ne se sechent pas. Pour faire la sausse, prenés une casserole ; rangez au fond de bonnes tranches de Veau, comme si c'étoit pour faire du jus : mettez avec ce Veau, des tranches de jambon, quelques tranches d'oignon, des racines de persil, & un bouquet de fines herbes. Il faut avoir une Carpe & la vuidèr, la laver dans une eau seulement, sans l'écailler ; la couper par morceaux, comme si c'étoit pour faire une étuvée, & l'arranger dans la même casserole. Allés

sur le fourneau, pour lui faire prendre couleur, comme si vous vouliez faire du jus : & ensuite mouillés - la de bon jus de Veau, avec une bouteille de bon vin de Champagne, une gouffe d'ail, des champignons hachez, des truffes, quelques petites croûtes de pain : Faites bien cuire le tout, prenant garde de ne point trop saler. Quand il est bien cuit, passez-le par l'étamine, à force de bras ; & faites que la sausse soit un peu liée. Si elle ne l'est pas, ajoutez-y quelque coulis de Perdrix, & mettez-la dans une casserole. Auparavant que de servir, mettez vos Faizans ficelez dans cette sausse, & les tenés chaudement ; & quand il sera tems de servir, dressez vos Faizans dans un plat, & la sausse par dessus. On les peut garnir de pain de Perdrix, dont il sera parlé ci-aprés en son rang.

*Entrée d'un Pâté chaud de FaiZans.*

Prenés de la chair de faizan & de la chair de Poularde, & un morceau de cuisse de Veau tendre : hachés bien le tout ensemble, avec du persil, de la ciboule, des champignons, des mousserons, quelques ris-de-Veau, du jambon

cuit & du lard crud. Etant bien haché,  
& assaisonné de fines herbes & épices,  
sel & poivre; formés-en un bon godi-  
veau, & faites une pâte un peu forte.  
Si vous voulés, vous en ferez un Paté  
à deux abaiſſes, ou ſeulement avec une.  
Vous ferés bien cuire vôtre Pâtés &  
voulant ſervir, vous le dégraiſſerés, &  
y mettrés un coulis de champignons:  
Servés chaudement.

FARCE.

On fait d'une infinité de ſortes de  
Farces, qu'il ſeroit difficile de particu-  
larifer mieux, qu'en parlant de chaque  
choſe où on les emploie. On a vû ci-  
devant, par exemple, comment on com-  
poſe celle des Croquets, des Cotelettes  
de Veau & de Mouton, des Dindons,  
des Eclanches; & ainſi du reſte. On ren-  
voie donc à chacun de ces articles, pour  
trouver la maniere de chaque Farce; &  
nous n'expliquerons ici, que la Farce  
de Poifſon.

*Pour faire une bonne Farce de  
Poifſons.*

Il faut prendre des Carpes, des Bro-  
chets, & autres Poifſons que vous aurés:

le tout haché sur la table. Il faut faire une omelette qui ne soit pas trop cuite, & y hacher des champignons, des truffes, du persil & de la ciboule; & après avoir formé l'omelette, mettés le tout sur la Farce, bien haché & bien assaisonné. On y peut mettre une mie de pain trempée dans du lait, du beurre, & quelques jaunes d'œufs; faites, en un mot, que vôtre Farce soit bien liée. Elle vous peut servir pour farcir des Soles & des Carpes sur l'arête; pour faire de petites Andouillettes, pour farcir des Choux former de petits Croquets, des Pigeons, & toute autre chose que vous jugerés à propos, comme si c'étoit en jours gras.

#### F I L E T S.

Nous avons remarqué ci-dessus, ce qui regarde la maniere d'accommoder un Filet de Bœuf au concombre; & nous avons observé en cet endroit, qu'il s'en peut faire de même de toute autre sorte de Filets. Voici pour les Filets mignons, que l'on sert dans les Entrées pour hors-d'œuvres.

*Pour faire des Filets mignons.*

Il faut avoir de bons Filets de Bœuf.

de Veau, ou de Mouton; les couper par grandes tranches, & les bien aplattir sur la table. Il faut ensuite avoir une Farce, composée de-même qu'on verra pour le Pain au Veau, hors qu'elle sera liée de quelques jaunes d'œufs. Il y entre du lard, de la roüelle de Veau, un peu de graisse de Jambon cuit, quelque chair de Volaille, avec du persil, de la ciboule, des truffes & des champignons, du pain trempé dans du bouillon ou du lait, & un peu de crème de lait. Votre farce étant faite, étendés-la sur vos Filets, suivant la quantité que vous en aurés, & roulés-les bien fermes. Après il faut avoir une casserole qui ne soit pas trop grande. Rangés des bardes de lard au fond, & quelques tranches de Veau bien battuës; mettés y ensuite vos Filets farcis, bien assaisonnés, avec toute sorte de fines herbes, & quelques tranches de ciboule & citron. Couvrés-les par dessus, de-même que dessous, & les mettés à la braise, feu dessus & dessous, mais qui ne soit pas trop ardent, afin qu'ils cuisent doucement. Etant cuits, il les faut tirer, laisser bien égoutter la graisse, & les servir chaudement, avec un bon coulis comme on juge à

propos, & jus de citron. On y fait aussi un petit ragoût de truffes, si l'on veut. Si vous avez à faire quelque autre entrée de Volaille farcie, vous pouvez y employer la même farce, & les mettre à la braïse avec vos Filets: & pour les distinguer, quand tout sera cuit, vous y ferez des ragoûts ou coulis differens; vous égoûterés bien la graïsse, & servirez chaque chose à part, le tout chaudement.

*Filets de Poularde à la crème.*

Il faut prendre des Filets de Poulardes rôties, & les couper par morceaux. Prenez une casserole, avec un peu de lard & du persil, & l'ayant passé avec un peu de farine, mettez-y des cus d'artichaux coupés en quatre, quelques champignons & tranches de truffes, un bouquet de fines herbes, un peu de bouillon clair, & les assaisonnez bien. Etant cuits, mettez-y vos Filets; & un peu auparavant que de servir, versez-y un peu de crème de lait, & les tenez chaudement. Pour les lier, vous délaïés un ou deux jaunes d'œufs avec de la crème; & l'ayant passé proprement, vous servirez tout d'un tems, aussi pour Entrées & Hors-d'œuvre.

On sert encore des Filets de Poularde au blanc, aux huîtres & aux concombres; des filets de Mouton aux truffes; d'autres en tranches au jambon; & ainsi de plusieurs autres qu'on verra par la Table.

Pour les Filets de Poissons qu'on peut servir en Salade le Carême, voyez cidevant, page 70.

F O I E S.

*Entremets de Foies-gras à la Crépine.*

Il faut avoir des Foies-gras; prendre les plus maigres, & les hacher avec du lard blanchi, un peu de graisse & de moëlle, des truffes & des champignons, quelque ris de-veau, un peu de persil & de ciboule, & du jambon cuit; le tout bien haché, & lié d'un jaune d'œuf. Coupés de la crépine par morceaux, selon la grosseur de vos Foies, pour les pouvoir bien rouler dedans: mettés de la farce sur cette crépine coupée, & ensuite un Foie gras dessus, & puis encore de la farce par dessus, & faites que le tout soit bien renfermé dans la crépine. Vous mettrés ces Foies ainsi accommodés, sur une feuille de papier, pour les faire griller avec un peu de

lard fondu ; ou bien dans une tourtiere, & les mettés au four. Etant cuits, tirés-les, égoutés bien la graisse, & les dressez dans un plat, avec un peu de jus chaud dessus, assaisonné d'un peu de poivre & de sel; & aiant pressé le jus d'une orange, servez chaudement.

*Entremets de Foies-gras & Champignons.*

Aprés avoir levé proprement l'amer de vos Foies, prenés une tourtiere, & mettés quelques bardes dessous, & les Foies dedans: assaisonnez-les, & les couvrés d'autres bardes de lard par-dessus; & les aiant bien couvert, mettés-les cuire au four, prenant garde qu'ils ne sechent trop. Prenés des champignons bien épluchés & bien lavés: mettés-les dans un plat avec un peu de lard, & un filet de verjus, les aiant auparavant dessechés de leur humidité, en les mettant sur le feu. Passez à part quelques tranches de Jambon, avec un peu de lard & de farine, & un bouquet de fines herbes; Etant gassé, mettrés-y du bon jus de Veau qui ne soit pas salé, & faites les cuire avec les champignons & les Foies bien égoutés, le tout dans

la même fausse. Sur la fin, liés-la de quelque liaison, s'il est besoin; & l'ayant dégraissée, mettés y un filet de vinaigre, & servés chaudement. On garnit le plat de tout ce qu'on veut, pourvû que ce soit des pièces d'Entremets.

*Autres Foies gras, pour Entremets.*

Il faut prendre des Foies-gras, qu'ils soient bien propres, & avoir une tourtiere. A chaque Foie, faites-y une petite barde de lard, & les rangés séparément dans la tourtiere, & les Foies dessus bien assaisonnés. Vous les recouvrirés d'une autre barde de lard, & panerés proprement, pour les mettre au four & les faire bien cuire, qu'ils soient d'une belle couleur. Quand ils seront cuits & bien colorés, tirés-les du four, & les rangés proprement dans un plat, les aiant bien égoutés. On y peut mettre un peu de quelque bon jus, & y presser le jus d'une orange; & ensuite servir sur le champ, tout chaud.

*Foies-gras au jambon.*

Prenés du jambon, que vous couperés bien mince, & le passés au roux, &

vos Foies , avec une ciboulette & un peu de persil bien menu. Vous les ferés cuire à petit feu, bien assaisonnés, avec un morceau de citron ; & les servirez au jus de bon goût , pour Hors - d'œuvres, & Entremets.

*Foies-gras à la braise.*

Vous les poudrés de sel menu & poivre ; & les aiant envelopez d'une barde de lard, & mis dans une feüille de papier, que vous mouillez un peu par-dessus, de peur qu'ils ne brûlent, vous les ficellez & les mettez entre deux braises , cuire doucement. Servés avec le jus.

*Autre Entremets de Foies-gras.*

Prenez les Foies ; & aiant levé l'amer proprement ; faites-les un peu blanchir ; tirés-les ensuite dans de l'eau fraîche, & les mettez après, avec la même eau, dans un plat, bien assaisonnés. Hachez-y un peu de champignons, des truffes, du persil & de la ciboule, & mettez cuire le tout ensemble. Pour ce qui est des Foies , envelopez-les dans de bonnes bardes, comme ci-dessus, & mettez-les au four, qu'ils prennent belle couleur ; & en

& en cas qu'ils n'en aient pas assez, donnez-leur-en avec la pèle rouge. Quand il faudra servir, égoûtez bien la graisse: rangez vos Foies dans un plat, & mettez-y un peu de jus par-dessus, avec le jus d'une ou deux oranges.

FRICANDEAUX.

Les Fricandeaux servent non-seulement pour garnir des Entrées fort riches, mais aussi pour en faire des plats particuliers. Quand c'est pour garnir, on ne fait que les piquer: mais quelquefois aussi on les farcit, comme quand on en fait un plat; ce qui se pratique de cette maniere.

*Pour les Fricandeaux farcis.*

Il faut avoir de la cuisse de Veau coupée en Fricandeaux un peu minces, & les piquer: après vous les rangerez sur la table, le lard en dessous: vous mettrés sur le milieu, un peu de quelque bonne farce, & vous passerez la main sur le bord; l'ayant trempée dans de l'œuf; afin que le Fricandeaue que vous mettrez par dessus, s'y attache bien, & qu'il soit comme une même chose. Le lard doit paroître de tous côtez Rangez ces Fri-

candeaux dans une casserole, & les met-  
tés sur de la braise, bien couverts; mais  
point de feu dessus, & qu'il ne soit pas  
trop ardent. Il leur faut faire prendre  
couleur des deux côtés, ensuite les ti-  
rer, & égouter un peu de la graisse; afin  
qu'on y puisse faire un petit roux avec  
un peu de farine: après vous les mouil-  
lerés avec de bon jus qui ne soit pas  
noir, & les remettés dans la casserole,  
pour les faire bien cuire. Si l'on veut  
s'en servir pour garnir, on les laisse de  
la sorte; mais si vous voulés qu'ils vous  
servét de plat, il y faut mettre quelques  
truffes, des champignons & ris-de-Veau,  
quelque bon coulis de pain; & dégrais-  
ser bien le tout. Avant que de servir, jet-  
tés-y un filet de verjus; rangés-les dans  
un plat, vôtre ragoût par dessus. & servés  
chaudemēt. Plusieurs apellent cette sor-  
te de Fricandeaux, du *Veau à l'escalop.*

Voiez ci-aprés, des Fricandeaux pour  
faire une grenade.

### F R U I T S.

*Pour faire des pâtes de diverses sortes  
de Fruits.*

A l'égard de la Groseille blanche, il

ne faut pas qu'elle soit trop mûre. Pour les autres sortes de fruits, n'importe pas. Il faut prendre ces fruits, chaque chose à part, & les bien éplucher. Après, vous les mettés dans une poële à sucre, avec un peu d'eau. Si vous en voulés faire de la gelée, vous pouvés tirer l'eau de chaque Fruit à part. Etant blanchis avec ce peu d'eau, vous verferés le tout sur une étamine, & les laisserés bien égouter: cette eau dont ils s'égouteront, vous servira pour vôtre gelée. Quand chaque Fruit sera bien égouté aiés une gâche ou spatule, & passez les par l'étamine, le tout séparément dans diferens plats d'argent; de maniere que cela sera comme une marmelade. Il faut avoir un fourneau alumé, mettre un de ces plats dessus, & avec la gâche à la main, dessecher proprement cette pâte, en sorte qu'il n'y reste point d'humidité. Vous en ferés de même à chaque pâte, & les laisserés refroidir dans leur plat. Il faut avoir une grande poële à sucre, & y mettre sept ou huit livres de sucre, selon la quantité de vos pâtes. Vous y mettés de l'eau, & un blanc d'œuf fouïetté, & l'écumerés quand il boüillira; car après trois ou quatre bouillons

il se fera une grosse ecume , qu'il faut ôter avec soin, afin que vôtre sirop soit bien clair. Après il le faut faire cuire à grande plume ; & étant cuit , ranger vos plats de marmelades , & y verser de ce sirop , suivant la quantité de vos pâtes. Délaiez bien chaque chose à part : Ensuite il faut avoir des ardoises, & divers petits moules de fer blanc faits en cœur, en carré, en fleur-de-lys, & autres manieres. Rangés ces moules sur les ardoises, & remplissez-les avec la cueillere à main , de vôtre pâte ou marmelade ; ne les confondant point les unes avec les autres sur les ardoises. Vous mettrés ces ardoises dans l'étuve, avec un peu de feu dedans, & la fermerés bien, afin que vos pâtes se glacent. Quand elles auront pris glace, & qu'elles seront fermes , vous les ôterez des moules. Elles vous peuvent servir pour long tems, pouvû que vous en aiez soin dans vôtre étuve.

Pour la gelée de ces Fruits, prenez de cette eau qui s'en sera égoûtée, chacune à part ; & faites-la cuire avec du sucre, bien clarifié & cuit en perle. En cuisant, ôtez de tems en tems l'écume avec du papier ; & après que vôtre gelée sera

cuite, remplissez en des pots, que vous laisserez refroidir. Quand elle sera froide, couvrez-la avec du papier, & ficellez les pots tout d'un tems, écrivant au-dessus le nom de la gelée que ce sera, suivant les Fruits dont vous aurés pris l'eau.

G.

GALANTINE.

ON a expliqué dans l'article des Cochons de lait, page 197. ce que c'est qu'un Entremets de Galantine; & l'on y a marqué la maniere de le servir, & de-quoi le garnir. On ajoutera seulement ici, qu'on le peut aussi garnir de sa peau bien panée, & bien colorée par le moien de la pêle rouge; & au sur plus on renvoie le Lecteur à l'endroit qu'on vient d'indiquer.

GALIMAFRE'E.

Ce n'est pas une chose fort nouvelle, ni fort difficile, que de mettre une épau-le de Mouton, ou autre chose, en Galimafrée: cependant, comme cela peut servir à diversifier les Services, dans les Ordinaires où l'on a plus de viande de Boucherie que de Volaille, en voici la maniere.

Levés la peau de l'épaule de Mouton, qu'elle tienne néanmoins au manche; hachés la chair menuë, passez-la à la poële avec lard fondu, fines herbes, ciboules entieres que vous ôterez, sel, poivre, muscade, champignons, citron verd, & du bouillon pour cuire le tout ensemble; ensuite vous le dresserez sous vôtre peau, que vous pouvez paner & colorer, & jus de citron, & autre bon jus en servant.

## G E L E E.

Nous venons de remarquer ci-devant, page 260. la maniere de faire la Gelée de Fruits: & dans l'article du Blanc-manger, page 134. & 135. on a vû la Gelée qu'il faut faire pour cela; & celle de corne de Cerf pour les jours maigres. Voici de la Gelée pour les malades, que ceux qui se portent bien trouveront encore meilleure, la servant pour Entremet, comme le reste.

*Maniere de faire de la Gelée.*

Il faut prendre des pieds de Veau, selon la quantité de Gelée qu'on veut faire. Aiez aussi un bon Coq; & aiant bien lavé le tout, mettez-le dans une

marmite, & remplissez-la d'eau à proportion. Après faites la cuire, & écumés sur-tout avec soin. Quand ces viandes sont presque défaites, c'est signe que votre gelée est assez cuite. Prenez garde qu'elle ne soit pas trop forte. Il faut avoir une belle casserole; passer la Gelée par l'étamine, rien que le bouillon; la bien dégraisser, avec deux ou trois ailes de plume; y mettre du sucre à proportion, de la canelle en bâton, deux ou trois clous de girofle, l'écorce de deux ou trois citrons, dont vous garderez le jus. Vous ferez cuire quelque peu votre Gelée avec tout cela: & cependant faites de la neige avec quatre ou six blancs d'œufs: pressez y le jus de vos citrons, & versez le tout dans la Gelée, les remuant un peu de temps ensemble sur le fourneau. Laissez-les ensuite reposer, jusqu'à ce que le bouillon s'élève, prêt à répandre hors de la casserole. Il faut alors avoir la chauffe prête, vider la Gelée dedans, & la passer deux ou trois fois, jusqu'à tant que vous la voyez claire. Lorsque la Gelée cuit avec les viandes, il y en a qui y mettent un peu de vin blanc. Pour la servir, il faut la mettre dans un lieu bien froid, afin

qu'elle prenne proprement dans vos plats.

*Couleurs qu'on peut donner à la Gelée.*

Ces couleurs étant bien menagées peuvent faire un effet fort agreable dans un Blanc-manger, ou autre semblable. On peut, par exemple, laisser de la Gelée dans sa couleur naturelle ; en blanchir d'autres avec des amandes pilées & passées à l'ordinaire: pour la jaune, y mettre quelques jaunes d'œufs: à la gris-delinee, un peu de cochenille: pour la rouge, du jus de betterave, ou du tornesol de Portugal: pour la violette, du tornesol violet, ou poudre de violette: & pour la verte, du jus de feuilles de poirée, que vous ferez cuire & consumer dans un plat, afin d'en ôter la crudité.

G I G O T.

Il n'est plus ici question d'un Gigot de Mouton, puisqu'on en a montré assez de manieres sous le mot d'Eclanche, on a même vû page 230. la maniere de mettre un Gigot de Veau à la Daube: en voici encore quelques autres.

*Gigot*

*Gigot de Veau farci.*

Il faut faire la farce de la même chair, avec graisse & lard, fines herbes, ciboules, poivre, muscade, sel, jaunes d'œufs crus & champignons; & l'ayant cossu, faites - le cuire avec bon bouillon. Vous en pouvez faire une Entrée, ou le servir en Potage, faisant un coulis de jaunes d'œufs cuits & amandes, passez par l'étamine avec le même bouillon. En servant, mettez jus de citron & bon jus; & garnissez de champignons farcis & en ragoût, ou autre chose que vous aurez, comme cotelettes, ris-de-veau, &c.

*Gigot de Veau à l'estoufado.*

Lardez - le de gros lard, & le passez par la poêle; mettez-le étoufer dans une terrine, avec champignons, une cueillérée de bouillon, un verre de vin blanc, assaisonné de sel, poivre, un bouquet de fines herbes, clous & muscade. Quand il sera cuit, passez farine par la poêle, pour lier la sausse; & garnissez de pain frit, ris-de-veau, & jus de citron en servant.

## GRILLADE.

Quand on a quelque Volaille froide, comme Poulets d'Inde ou autre ; pour en faire une Entrée , vous en pouvez prendre les aîles, les cuisses & le croupion; les griller avec sel & poivre, passer farine par la poêle avec lard fondu, y mettre huîtres, anchois, capres, muscade , un peu de laurier & de citron verd, un filet de vinaigre & un peu de bouillon : & faire mitonner le tout ensemble.

## GRIVES.

On peut imiter pour les Grives, les apprêts qu'on trouvera pour les pièces aprochantes. Il s'en peut faire entre autres, un Pâté chaud & un Ragoût ; les passant à la poêle, pour ce dernier, avec lard fondu, un peu de farine , un bouquet de fines herbes , poivre, sel, muscade, un peu de vin blanc, capres & jus de citron en servant.

Pour le Potage qu'on en a marqué au bouillon brun, passez-les de-même avec lard fondu, les aiant vuidées; & mettez-les cuire avec du bouillon propre à cela, comme on a vû, lettre B. page 134

Passiez aussi les foies à la poële avec le même lard ; & ensuite pilez-les , & les passez par l'étamine avec le même bouillon : & vous le mettrez dans vos Grives , ou sur vôtre Potage , l'ayant dressé & garni de champignons.

G O D I V E A U .

On a déjà pû voir diverses manieres de Godiveaux pour diferentes choses : il suffira de toucher ici la maniere de faire le Godiveau d'un Poupeton , qui peut servir pour beaucoup d'autres semblables.

*Pour faire le Godiveau d'un Poupeton.*

Prenés de la cuisse de Veau, de bonne graisse blanchie & du lard blanchi , le tout bien haché. Mettez - y quelques truffes & champignons hachés , de la ciboule , du persil , une mie de pain trempée dans de bon jus , quatre œufs , deux entiers & deux jaunes ; & formez le Poupeton comme un Pâté dans la cafserole , avec des bardes de lard dessous. Il faut avoir des Pigeons bien passez , avec toute sorte des fines herbes & de bonnes garnitures , & quelques petites

tranches de jambon bien minces, le tout bien assaisonné. Mettez vos Pigeons dans le Poupeton, & achevez de les couvrir avec la farce. Afin qu'il ne creve pas, on bat un œuf, & avec la main on l'accorde proprement. On renverse dessus les bardes qui sont autour; & on le fait cuire à la braise, à petit feu dessus & dessous. C'est ce qu'on appelle un Poupeton farci de Pigeonneaux. On le sert pour Entrée. On en peut farcir de Cailles, ou autres semblables choses.

## G R E N A D E.

Pour faire une Grenade, il faut avoir une quantité de fricandeaux piquez de petit lard, & une casserole ronde qui ne soit pas trop grande. Mettés-y de belles bardes de lard dessous, & rangés vos fricandeaux, le lard en dehors; qu'ils soient en pointe au milieu, & qu'ils se touchent l'un l'autre, de peur que cela ne se défasse en cuisant: on les fait tenir ensemble avec du blanc d'œuf battu, dans lequel on mouille la main, pour les humecter par les bords qui doivent être plus minces que le reste. On met dās le creux que cela fait, & tout autour,

un peu de la farce des Mirôtons, ou autre godiveau; reservant le milieu pour y mettre six Pigeons, passez en ragoût de ris-de-veau, truffes, champignons & perites tranches de jambon, le tout bien assaisonné; & le ragoût, on le jette dedans aussi, comme si c'étoit un Poupeton. On couvre le dessus du reste de la farce, la façonnant avec la main trempée dans de l'œuf, & on joint les fricandeaux tout contre. On met par-dessus encore quelques bardes de lard, & on le fait cuire à la braise, afin qu'il prenne belle couleur. Pour servir, il faut le renverser sans dessus dessous; & l'ayant bien dégraissé, vous ouvrires la pointe des fricandeaux, comme à une Grenade, & servirez chaudement.

GRENADIN

*De Poularde, Poulets, Pigeons, Perdrix,  
& de toute sorte d'autres Volailles.*

Il faut faire un bon godiveau, de la même manière que pour les Poupetons ci-devant; se souvenir de lier le godiveau de jaunes d'œufs, & avec de la mie de pain trempée dans de bon jus, ou dans une goutte de crème de lait. Le

godiveau étant fait , prenés une tourtiere suivant la grandeur de vôtre plat, & y mettez des bardes de lard bien minces ; mettez vôtre godiveau sur ces bardes ; & avec la main trempée dans un œuf battu , formez un creux selon la grandeur de vôtre assiette ou plat, élevant les bords de la hauteur de trois doigts, & qu'ils soient un peu resistans. Prenés vos Poulardes cruës , ou autres Volailles; coupez les en deux, & les battez bien. Passez - les ensuite dans une casserole, avec du lard , du persil & de la ciboule , & un peu de farine ; & y mettés ensuite un peu de jus , les assaisonnant bien. On y ajoute des truffes en tranches, des champignons & ris-de-veau. Le tout étant presque cuit , enforte qu'il n'y ait pas grand' sausse, rangez ces volailles dans vôtre Grenadin , & le panez proprement par-dessus , pour lui faire prendre couleur au four. L'ayant tiré , il le faut bien goûter , couper les bardes autour , & le faire couler sur vôtre plat & assiette. On y peut mettre un coulis de champignons , & servir chaudement pour Entrée.

G R U O T.

*Entremets de Gruot.*

Il faut prendre du Gruot, le mettre dans uue petite marmite, la remplir de lait, avec un morceau de canelle en bâton, un peu d'écorce de citron verd, de la coriandre, un peu de sel, & un clou de girofle. Faites-le bouillir jusqu'à tant qu'il forme une crème délicate : après cela, passez-le par l'étamine ; & l'aiant vuide dans une cuvette, mettés-y un peu de sucre. Tenez-le ensuite sur un fourneau qui ne soit pas trop ardent, parce qu'il ne faut pas qu'il bouille davantage. Il le faut remuer de tems en tems legerement ; & quand le sucre sera fondu, posez-le sur de la cendre chaude & le couvrés, de maniere qu'il s'y formera un toile épaisse dessus. Vous le servirez chaudement dans la même cuvette.

H.

H A C H I S.

Pour faire un *Hachis de Perdrix*, vous observés le même que vous feriez pour un Hachis ordinaire de Mou-

ton. Vous y pouvez ajouter du jambon, le délaier avec bon jus; & garnir de petits croûtons de pain frit, & jus de citron en servant.

Dans un *Hachis de Carpe*, mettez-y un peu de capres, champignons, truffes, & autres garnitures que vous aurés; le tout bien haché & bien assaisonné.

Il y a encore d'autres Hachis, que l'on trouvera par le secours de la Table, aux lieux où ils se rapporteront en particulier.

#### H A R I C O T S.

On a vû ci devant la maniere de faire un Haricot de Mouton, page 208. On en peut aussi faire de Poissons, comme page 163. & autres. Voici pour les Legumes qu'on nomme Haricots.

#### *Maniere de conserver & accommoder des Haricots.*

On en peut conserver de deux façons, ou confits dans du vinaigre, de l'eau & du sel, comme les concombres, ou bien sechez, après les avoir épluchés & blanchis. On les fait secher au Soleil, & quand ils le sont bien, vous les mettez dans un lieu qui ne soit point hu-

mide. Pour les faire revenir, vous les faites tremper durant deux jours à l'eau tiède; & ils reprennent presque la même verdure, que quand on les a cueillis. Vous les faites ensuite blanchir, & vous les accommodez à l'ordinaire. A ceux que l'on confit ou marine; quand ils sont bien assaisonnez dans un pot, avec quelques clous & un peu de poivre, il faut les bien couvrir: de peur qu'ils ne se gâtent, on peut y mettre du beurre fondu par-dessus, A mesure que vous les voulez employer, vous les faites tremper dans de l'eau, comme les autres, afin qu'ils se dessalent bien; & après ils vous peuvent servir, ou pour Salade, ou pour Entremets, après les avoir blanchis & passiez à la crème.

HATTELETTES.

Les Hattelettes sont encore une pièce d'Entremets: voici ce que c'est. Prenez des ris-de veau, & les faites blanchir: il les faut couper en petits morceaux, avec des foies & du perit lard blanchi, & passer le tout avec un peu de persil, de ciboule & de farine, & le bien assaisonner. Etant presque cuit, en sorte qu'il y ait un peu de sausse, & qu'elle

soit liée ; faites de petites Hattelletes, & y embrochez vos morceaux de foies, de ris-de-veau & de petit lard, selon la grandeur de vos Hattelletes : trempez-les dans la fausse ; & les aiant panez, vous pourrez les faire griller, ou frire.

On en garnit aussi des plats de Rôti.

### H U Î T R E S.

#### *Maniere d'accommoder des Huîtres.*

Il les faut mettre dans une casserole, avec un peu d'eau & du verjus, & leur faire donner un bouillon. Tirez les ensuite de là, & l'eau qui est dans les écailles, conservés-la, pour la mettre dans les ragoûts, lorsqu'on est prêt à servir.

On fait de cette sorte une Entrée de Poulets farcis aux Huîtres, comme on le marquera dans l'article des Poulets, lettre P. & l'on a déjà observé la maniere d'accommoder du Brochet & autres Poissons aux Huîtres, page 160, & un Canard aux Huîtres, qui se pratique à l'égard de beaucoup d'autres choses. Voici pour servir des Huîtres en particulier.

*Huîtres à la daube.*

Vous prendrés des Huîtres que vous ouvrirés , & les assaisonnerez de fines herbes, comme persil , ciboule, thim , basilic, fort peu dans chaque Huître; & aussi du poivre & un peu de vin blanc, Ensuite vous les recouvrirez de leur couvercle, & les mettrés au feu sur un gril; & de tems en tems vous mettrés la péle rouge par-dessus. Etant prêts à servir, vous les dresserez , & servirez découvertes.

*Huîtres farcies.*

Vous ouvrez vos Huîtres & les faites blanchir; après vous les hachés bien, avec persil, ciboule, thim, sel, poivre , anchois & bon beurre. Vous faites tremper une mie de pain , que vous y mêlez , avec muscade & autres épices douces, deux ou trois jaunes d'œufs, & vous pilez le tout ensemble. Vous en farcissez vos coquilles d'Huîtres; & les aiant dorées ou panées , vous les mettez cuire au four sur un gril, & les servez à sec, ou avec jus de citron.

*Huîtres marinées & frites.*

Après les avoir fait mariner au jus de

citron, on les peut mettre en beignets, & les frire de belle couleur.

## H U R E S.

### *Hures de Poisson.*

Nous avons remarqué dans l'article du Brochet, page 161. qu'on en peut mettre la Hure au court-bouillon. On la peut aussi servir en Potage, de-même que d'autres; sur tout celle de Saumon salé, pour laquelle observez ce qui suit,

Ecaillez vôtre Hure de Saumon; lardés-la de lardons d'Anguille, assaisonnez de poivre; passez-la à la poêle avec beurre roux, & faites-la cuire dans une terrine, avec purée claire, fines herbes & citron verd: ajoutez-y des capres, champignons & huîtres passez à la poêle au beurre roux, avec un peu de farine; & dressez le tout proprement sur vôtre Potage, avec jus de citron en servant,

### *Entremets d'une Hure de Sanglier.*

Il faut prendre la Hure, & la bien faire brûler à feu clair; ensuite la froter avec un morceau de brique, à force de bras, pour en ôter tout le poil. Vous acheverez de la ratifier avec le couteau,

& la nettoierez comme il faut. Après cela, vous la desosserez, ôtant les deux mâchoires & le museau: vous la fendrez en-dessous, de maniere qu'elle se tiene attachée dessus par sa peau; & vous ôterez la cervelle & la langue. Vous prendrez vôtre couteau, & avec la pointe, vous ferez penetrer du sel dans toute la chair. Ensuite vous la remettrez & joindrez ensemble, & la ficelerez bien, l'envelopant dans une serviette. Il faut avoir un grand chauderon, & la mettre dedans proprement, avec une grande quantité d'eau, toute sorte de fines herbes, de la panne de Cochon, de la coriandre, deux feuilles de laurier, de l'anis, du clou de girofle & muscade rompuë, & du sel, si vous croiez qu'il n'y en ait pas assez. Il y faut encore de l'oignon & du romarin: & étant à demi cuite, vous y mettez une bouteille de bon vin, & acheverez de la faire cuire l'espace de douze heures. On peut aussi faire cuire la langue dans le même bouillon. Si vous avez le tems, vous pouvez laisser la même tête dans son sel, & la saler auparavant que de la faire cuire. Etant cuite, laissez-la refroidir dans son bouillon; en-

suite tirez-la , rangés-la proprement dans un plat, & la servez froide,entiere, ou par tranches.

## I.

## J A M B O N .

*Pour faire l'essence de Jambon.*

**I**L faut avoir de petites tranches de Jambon crud, les battre bien , & les passer dans la casserole avec un peu de lard fondu : mettez - les sur un rehaut allumé; & aiant une cueillere à la main, faites-lui prendre couleur avec un peu de farine. Etant coloré , on y met de bon jus de Veau, un bouquet de ciboules & de fines herbes, du clou de girofle, une gouffe d'ail, quelques tranches de citron, une poignée de champignons hachez, des truffes hachées , quelques croûtes de pain, & un filet de vinaigre. Lorsque tout cela est cuit passez le proprement par l'étamine, & mettés ce jus en lieu propre , sans qu'il boüille davantage: Il vous servira pour toute sorte de choses où il entre du Jambon.

*Pour faire le Pain au Jambon.*

Passez vos tranches de Jambon comme

ci-devant, hors qu'il n'y faut point de champignons, ni les passer par l'étamine. Etant cuit, s'il n'est pas assez lié, on y mettra un peu de coulis de pain. Il faut avoir un pain de Potage, le fendre par le milieu, de maniere que les deux croûtes, dessus & dessous, soient entieres: ôtés la mie de dedans, & faites-le secher & prendre couleur à l'air du feu, ou au four, qu'il soit roux. Quand on sera prêt à servir, prenés les deux croûtes, joignez-les ensemble dans un petit plat, les aiant fait un peu tremper dans la sausse: mettez vôtre ragoût dedans, & la sausse entre deux. On peut garnir avec des foies à la crépine, & servir pour Entremets.

*Pâté de Jambon.*

Aiés un bon Jambon, ôtés la peau ou couïenne, & la mauvaise graisse; coupés le manche, & levez l'os du milieu, Après enveloppez-le de bardes de lard & tranches de Bœuf, avec de fines herbes & épiceries, des tranches d'oignons, une feuille de laurier; & étant ainsi bien couvert, mettez-le à la braise, un couvercle par-dessus, qu'il ne respire de nulle part. Vous le ferez cuire environ

douze ou seize heures , que le four ne soit pas trop ardent; étant cuit , laissez-le refroidir dans la même marmite. Formés cependant une grosse pâte, avec un peu de beurre, un œuf, de l'eau & de la farine. Prenés le plat dans lequel vous voulez servir , & faites un grand bord autour avec cette pâte ; que ce bord soit épais & ait du pied , afin qu'il puisse soutenir : parce qu'il n'y a point de fond. On façonnera ce rebord en-dehors, avec de petites fleurs-de-lys & autres ouvrages Faites-le cuire dans le four ; & étant cuit, tirez vôtre Jambon , ôtez - en toute la graisse qui est autour , & le mettez dans vôtre plat avec le jus qu'il aura rendu. Vous mettez aussi des mêmes tranches de Bœuf pour remplir les intervalles , & de la graisse ; & l'acheverez de remplir, comme s'il avoit été fait dans le Pâté. Il y faudroit un peu de persil haché , & le poudrer de chapelûre de pain : lui faire prendre couleur avec la pêle du feu rouge, & servir froidement.

*Autre Entremets de Pâté de Jambon.*

Otez la peau & la mauvaise graisse , coupez le bout & le desossez comme ci-devant

devant, Faites une grosse pâte bise, avec de la farine de seigle & de l'eau; dressez votre Pâté rond, d'une grande hauteur; mettez au fond une quantité de lard haché & pilé; rangez - y ensuite le Jambon, & y mettés des feuilles de laurier, quatre ou cinq tranches de citron, & plusieurs autres bardes de lard au-dessus. Couvrés le ensuite de l'abaissé: le tout façonné, dorez le d'un jaune d'œuf, & le faites cuire au four dés six heures; & servez froid.

*Jambon en ragoût à l'hipocras.*

il faut passer des tranches de Jambon cruës par la poële; faire une sauce avec sucre, canelle, un macarön pilé, vin vermeil, un peu de poivre blanc concassé, & y mettre vos tranches, & jus d'orange en servant.

Le Jambon se sert d'ailleurs sur le pied de Salé, avec Saucissons & Langues fourrées.

Voiez ci-aprés pour l'Omelette de Jambon, lettre O. & les Poulets & Pigeons au Jambon, lettre P. chacun en sa place; comme aussi le Coulis de Jambon, ci-devant, page 210.

*Jambon de Poisson.*

Prenez chair de Tanches, d'Anguilles & de Saumon frais, & des laites de Carpes, que vous hacherez & pilerez dans un mortier, avec sel, poivre, muscade & beurre. Mêlez bien toutes ces chairs ensemble, & formez - en une maniere de Jambon, sur des peaux de Carpes. Vous enveloperez le tout dans un linge neuf, que vous coudrez bien ferré; & les ferez cuire avec moitié eau & vin, assaisonné de clous, laurier & poivre: laissez - le refroidir dans son bouillon, & servez avec laurier, fines herbes coupées menu, & tranches de citron. Vous le pouvez aussi couper par tranches, comme le véritable Jambon.

On peut imiter de la même maniere une Eclanche, ou Epaule; comme aussi des Poulets & Pigeons; ou avec la farce qu'on a pû voir, page 149.

## JULIENNE.

La Julienne est un Potage fort considerable: en voici la maniere. Faites rôtir une Eclanche de Mouton, & la dégraissez bien: ôtez - en la peau; & quand elle sera rôtie, mettez-la dans

une marmite grande à proportion, pour qu'il y ait du bouillon pour vôtre Potage. Mettez ensemble un bon morceau de tranche de Bœuf, de rouelle de Veau. un bon Chapon, deux carottes, deux navets, autant de panais, racine de persil, celeri, & quelque oignon piqué: faites cuire tout cela longtemps, afin que vôtre bouillon soit bien nourri. Il faut avoir dans une autre petite marmite, trois ou quatre paquets d'asperges, un peu d'oseille coupée de deux coups de couteau, & du cerfeuil. Vous les ferez bien cuire, avec du bouillon de vôtre marmite; & vos croûtes étant mitonnées, vous rangerez vos asperges & vôtre oseille par-dessus, & rien autour.

On fait aussi des Potages à la Julienne, de Poitrine de Veau, Chapon, Poularde, Pigeons & autres viandes. Les aiant bien appropriées & fait blanchir, vous les empotez avec de bon bouillon & un bouquet. Vous y ajoutez ensuite les racines & legumes-dessus, dont vous garnissez le Potage, avec des montans d'asperges rompus, rien que le verd, comme des petit pois,

## J u s.

On a marqué, page 186. la maniere de tirer les Jus de Champignons, tant pour les Potages, que pour autre chose. En voici quelques autres.

*Jus de Veau.*

Coupés une roüelle de Veau en trois; mettez-la dans un pot de terre, & le bouchez de telle sorte avec son couvercle & pâté, qu'il n'y ait point d'air. Vous le mettrez sur un peu de feu, environ deux heures de tems; & vôtre jus sera fait, pour vous en servir dans les choses où l'on marque qu'il est besoin d'en mettre; pour les rendre plus succulentes, & d'un meilleur goût.

Vous pouvez pratiquer la même chose pour le jus de Mouton & de Bœuf: ou bien voir ce qui a été dit au premier article des Coulis, page 209.

*Jus de Perdrix & de Chapon.*

Faites rôtir l'un & l'autre; & étant cuits, vous les presserez séparément, pour en tirer le jus. On peut aussi en user de même pour le Jus de Veau, & autres.

*Jus de Poisson.*

Prenez des Tanches & des Carpes ;  
 limonnés les premières , & les fendez  
 tout du long , & écaillez les Carpes :  
 ôrés les œüies des unes & des autres, &  
 mettez ces Poissons dans un plat d'ar-  
 gent, avec un peu de beurre. Faites-les  
 rissoler comme le Bœuf: & étant cuits,  
 mettez-y un peu de farine , que vous  
 ferez encore rissoler avec le reste; & en-  
 suite du bouillon, suivant ce que vous  
 en aurez à faire. Passez le tout dans un  
 linge & le pressez bien fort : assaison-  
 nez-le d'un bouquet, sel, & citron verd  
 piqué de clous : & vous en servez, tant  
 pour vos Potages, que pour les entrées  
 & Entremets de Poisson.

L.

L A I T U E S

*A la Dame Simonne.*

Pour farcir des Laituës à la Dame Si-  
 monne, il faut prendre des Laituës  
 pommées, les faire blanchir, seulement  
 qu'elles aient senti la chaleur de l'eau,  
 les tirer & les faire égouter. Prenez  
 de la chair de Poulets & Chapons cuits,

que vous aurez : hachez-la avec quelques morceaux de Jambon cuit, quelques champignons & fines herbes. Le tout assaisonné & bien haché, mettez-le dans une casserole, avec deux poignées de mie de pain, & quatre ou cinq œufs, selon la qualité de vôtre farce. Il faut farcir vos Laituës dans le cœur, & après qu'elles seront farcies, les bien ficeler, & les faire cuire avec du bon bouillon. Etant cuites, il faut faire un bon blanc de plusieurs jaunes d'œufs; qu'il ne soit pas tourné : tirer vos Laituës, les bien égouter & déficeler, & les mettre dans ce blanc; qu'elles se tiennent chaudement. On les sert pour Hors d'œuvres, & parmi les Entrées.

On garnit aussi des Soupes de Volailles farcies avec de semblables Laituës : & l'on en farcit pour les jours maigres, d'une bonne farce de Poisson, ou d'herbes & d'œufs.

#### LAMPROIES.

On les peut accommoder de l'une de ces manieres. Seignez-les, & gardez le sang; ensuite limonez-les dans de l'eau chaude, & les mettez par tronçons,

que vous ferez cuire dans une terrine , avec beurre roux, vin blanc, sel, poivre, muscade , un bouquet , & une feuille de laurier ; puis mettez-y le sang, avec un peu de farine frite & capres ; & servez, garni de tranches de citron.

Pour les mettre à la fausse douce ; après les avoir limonnées, faites - les cuire avec vin vermeil , beurre roux , canelle, sucre, poivre, sel, un morceau de citron verd , & jus de citron en servant.

Si l'on en veut faire un Potage, coupez-les par morceaux après les avoir limonnées , & les passez à la poêle avec beurre roux , farine , fines herbes bien menuës , quelques champignons , sel, purée claire , & un morceau de citron verd ; & étant cuites , dressez - les sur vos croûtes mitonnées, & jus de citron en servant.

Pour les Pâtez de Lamproies , voies lettre P.

### LANGOUSTES.

La maniere de faire un hachis de Langoustes , ne doit pas nous arrêter , étant commune avec celle d'autres hachis de cette nature. Pour les servir

en Salade, on peut voir ce qui a été dit, page 70. touchant les autres Salades de Poissons, & ajouter dans la sausse de celle-ci, le dedans du corps des Langoustes. On en fait aussi un ragoût, & on les sert en Potages, les desossant après qu'elles sont cuites; & tout cela n'a rien de difficile, n'y ayant qu'à observer là-dessus ce qu'on trouvera expliqué ailleurs en divers endroits, pour d'autres Poissons.

#### L A N G U E S.

Nous avons marqué, page 24. & suivantes, divers Services de Langues de Bœuf; & page 201. on a vû la maniere de faire des Langues de Cochon fourrées, qui peut aussi être pratiquée pour celles de Mouton.

Ces dernières se peuvent aussi mâger à la sausse douce, dans laquelle, après les avoir farinées & frites de belle couleur, vous les mettrez mittonner tout doucement, avec truffes & mousserons.

On les mange aussi à la grillade, avec verjus, bouillon, champignons, sel, poivre, farine frite, muscade, citron verd; & vous faites de-même bouillir le tout ensemble

ensemble, après avoir fait griller vos Langues de Mouton avec sel & mie de pain; ou bien vous y faites une ramolade. Voici maintenant pour les Langues de Veau.

*Pour faire des langues de Veau farcies.*

Il faut prendre les Langues, & y faire un trou en-dedans, du côté de la gorge, avec un couteau bien mince, & qu'elles ne soient coupées en aucun endroit. Ensuite passez le doigt tout du long, comme si c'étoit un boiau. On met là-dedans un petit ragoût de ris-de-Veau, de champignons, de truffes, de persil & de ciboule, le tout bien passé, avec un peu de lard & de farine; qu'il ne soit pas roux, & bien assaisonné. Vos Langues étant farcies avec ce ragoût, ficelez-les bien ferme par le trou, & mettez les dans de l'eau chaude, pour en pouvoir lever la première peau; après quoi on les met à la braise. Etant cuites, on les fait bien égoutter de la graisse, & on les dresse dans un plat, avec un bon ragoût par-dessus. Garnissez de Fricandeaux, rien que piquez, & point de farce.

*Langues de Veau a'autre maniere,*

On peut faire deux autres Entrées, comme celles des Langues de Bœuf qu'on a marquées, page 145. ou bien les rôtir, après les avoir piquées étant à moitié cuites, & les servir à la saulle douce.

LAPINS, LAPREAUX, ET  
LEVREAUX.

Les Lapins se peuvent mettre en Pâté froid pour Entremets, comme il sera dit ci-aprés, au dernier article des Pâtés. On en fait aussi un Pâté chaud pour Entrée, ou comme ceux qui sont marqués au premier article, ou de cette maniere.

*Pâté chaud de Lapin.*

Lardez vos Lapins, & les empâtez en abaisses de pâte brisée, assaisonnez de sel, poivre, muscade, clous, lard pilé, laurier, & une échalote: L'ayant doré, faites-le cuire deux heures; & mettez-y jus d'orange ou de citron en servant.

*Lapins & Lapreaux en Casserole.*

Mettez vos Lapins en quatre, lardez

les de gros lard ; & les aiant passez à la poële , mettez-les dans une terrine avec bouillon , un verre de vin blanc , un bouquet, poivre , sel , farine frite & orange.

*Lapreaux à la sausse blanche, & brune.*

On les coupe par quartiers ; on fend la tête ; & les aiant passez à la poële comme ci-dessus , avec lard fondu , on les fait cuire dans une terrine, avec sel, poivre, muscade, citron verd, bouillon & vin blanc. A ceux qu'on met à la sausse brune, on y ajoute un peu de farine frite ; & aux autres, on fait la sausse blanche avec des jaunes d'œufs, comme les autres semblables.

*Lapins & Lapreaux en Tourte, & autrement.*

Les Lapins & Lapreaux se peuvent aussi mettre en Tourte, les coupant par morceaux, que vous passerez à la poële avec lard fondu, un peu de farine frite, fines herbes , ciboulette , sel, poivre , muscade, & un peu de bouillon. Etant refroidis, formez-en vôtre Tourte avec

pâte fine, & garnissez de morilles, truffes, lard pilé ; & la recouvrez de la même pâte. Faites-la cuire une heure & demie ; & quand elle le sera à moitié, mettez-y la sausse où vous les aurez passés, & jus d'orange en servant.

On peut aussi, après que vos Lapreaux sont rôtis, les couper par la moitié, & y faire une sausse au jambon.

*Lapreaux à la Saingaraz.*

Piquez vos Lapreaux proprement, & les faites rôtir. Il faut ensuite avoir des tranches de jambon battuës, & les passer avec un peu de lard & de farine, un bouquet de fines herbes, & de bon jus qui ne soit pas salé, & faire cuire le tout ensemble : mettez - y aussi un filet de vinaigre, & liés cette sausse avec un peu de coulis de pain. Coupez votre Lapreau en quatre, & dressez-le dans un plat ou assiette ; jetez la sausse dessus avec les tranches de jambon, & servez chaudement, aiant bien dégraissé.

Il se fait de la même manière, des Poulardes à la Saingaraz, même des Poulets & des Pigeons, hors qu'on ne les coupe pas par quartiers, si l'on ne veut.

*Levreaux piquez.*

Lardés en une épaule & une cuisse, & l'autre non ; & les aiant fait rôtir, servez-les avec une sausse douce, ou poivrade, garnis de marinade.

*Levreau à la Suisse.*

Mettez-le par quartiers, & les lardez de gros lard ; faites-les cuire avec du bouillon, assaisonné de sel, poire, clous, & un peu de vin. Etant cuits, passez le foie & le sang par la poële, avec un peu de farine ; & mêlez le tout ensemble, avec un filet de vinaigre, olivres desséchées, capres, & tranches de citron pour garnir.

*Potages de Levreau à l'Italienne.*

Il faut couper le Levreau en quatre quartiers, les larder de gros lard, & les passer à la poële avec lard fondu, mettez-les cuire avec du bouillon, tel qu'on peut voir-page 154. avec dattes, raisins de Corinthe, écorce de citron, canelle, sel, & un peu de vin blanc : dressez le tout sur vos croûtes mitonnées, & servez avec jus de citron, garni de tranches ou de grains de grenade.

Pour les Pâtés de Levreaux, voyez lettre P. parmi les autres Pâtez.

## L I M A N D E S.

On peut tâcher d'imiter avec les Limandes, les manieres qu'on verra pour les Soles: car pour ce qui est de les mettre au beurre blanc, ou d'en faire un ragoût, les passant au beurre roux après en avoir coupé la tête, cela est assez commun, pour n'être ignoré de personne.

Nous ne nous arrêterons pas non plus, à la maniere de faire une *Etuvee de Loup de Mer*, ou les autres après qui lui peuvent convenir; parce qu'on n'a qu'à se regler sur d'autres semblables.

## M.

## M A C R E U S E.

**V**ous la pouvez mettre à la Daube, tout comme un Oison ou un Canard; & étant cuite, servez-la sur une serviette blanche, garnie de persil & tranches de citron.

On en fait aussi une Entrée au combre, comme beaucoup d'autres; ou

bien on l'accommode de l'une des manieres qui suivent.

*Macreuse au Court-bouillon.*

Après l'avoir plumée & vidée, lardés-la de gros lardons d'Anguille ; faites-la cuire quatre ou cinq heures à petit feu, avec eau , sel , un paquet, laurier, clous, poivre, un peu de vin blanc, & un morceau de beurre. Faites-y une sausse avec beurre blanc, farine , sel , poivre blanc , citron verd & vinaigre; & frotez d'une échalote le cu du plat où vous la dresserez. On l'apelle à la Poivrade.

*Macreuse en ragoût au Chocolat.*

Aiant plumé & nettoié proprement vôtre Macreuse, vidés-la, & la lavés, faites-la blanchir sur la braise, & ensuite empotés-la , & l'affaisonnés de sel , poivre, laurier, & un bouquet: vous ferez un peu de Chocolat, que vous jetterés dedans. Preparés en même-tems un ragoût avec les foies, champignons, morilles , mousserons, truffes , un quarteron de marons; & vôtre Macreuse étant cuite & dressée dans son plat , versez

vôtre ragoût par dessus, & servez garni de ce que vous voudrez.

*Macreuse en Haricot.*

Vous la ferez cuire de-même que ci-dessus ; & vous ferez un ragoût de navets, que vous passerez un peu au roux. Vous les mouillés ensuite avec la sausse de vôtre Macreuse; laquelle étant cuite, vous la couperez par morceaux , & les mettrez dans vos navets. Dressez & servez quand il en sera tems , garni de ce que vous aurez.

*Macreuse au Pot-pourri.*

Lardez- vos Macreuses de gros lardons d'Anguille. & les passez à la poêle avec beurre roux : ensuite mettez - les dans un pot ou terrine, avec un peu de même beurre & de farine, & eau; assaisonnez de sel, clous, poivre, muscade, champignons , un bouquet & citron verd. Faites-les cuire à petit feu , pendant quatre à cinq heures , comme au court-bouillon; & voulant servir, ajoutez. y des huîtres, capres, & jus de citrô,

*Macreuse rôtie.*

Vous l'arrosez en cuisant , de sel &

beurre:ensuite on y fait une sausse avec le foie, que l'on hache bien menu; & on le met dans le dégoût, avec sel, poivre, muscade, champignons & jus d'orange.

*Pâté de Macreuse.*

Il faut prendre les Macreuses, qu'elles soient bien plumées & bien retroussées, & les battre un peu sur l'estomac; les faire blanchir à la braise, & les ficeler aux côtez. Prenez le foie, avec des truffes hachées, des champignons, du beurre & du persil, un peu de ciboule & de capres, un anchois; le tout bien haché, bien nourri & bien assaisonné.

Il faut en farcir le corps de la Macreuse, & garder un peu de cette même farce, pour en mettre dessous. Formés votre Pâté de deux abaisles; & faites-le cuire dans le four, l'ayant rempli de votre Macreuse. Si vous voulez le servir chaudement, il y faut faire un bon ragoût composé de laités de Carpes, de queués d'Ecrevices, champignons & truffes; on un ragoût aux huîtres; le tout servi proprement; Et si vous voulez le servir froid, après qu'il est cuit, il n'y a qu'à le laisser refroidir, & servir quand vous voudrez.

*Potage de Macreuse.*

Pour le Potage de Macreuses, il les faut faire bouïllir dans du bon bouillon de Poisson. Etant cuites, faites mitonner vôtre Potage d'un semblable bouillon. Il faut ensuite avoir un bon hachis de Poisson, pour mettre dessus vos Macreuses, quand vous les aurez rangées sur vôtre Soupe, & qu'elle sera suffisamment mitonnée. Garnissez avec des filets de Sole ou de Merlan, ou des Ecrevices, ou autres Poissons: le bon goût par dessus, & un bon coulis aux Ecrevices ou champignons: le tout servi chaudement.

On fait aussi des Potages de Macreuse aux nantilles.

## M A Q U E R E A U X.

Vous les fendez ou incisez un peu le long du dos, les aiant vuidez; & vous leur faites prendre sel avec de l'huile & sel menu, poivre & fenouïl, Vous les enveloppez du même fenouïl verd, pour les faire rôtir; & vous y faites une sausse avec beurre roux, fines herbes hachées menu, muscade, sel, fenouïl, groseilles dans la saison, capres & un

filet de vinaigre : garnissez de tranches de citron.

On peut aussi les servir en Potage , après les avoir fait frire bien à propos en beurre affiné , & mitonner ensuite dans une casserole , avec bon bouillon de Poisson ou d'herbes : Garnissez de champignons en ragoût , capres, jus & tranches de citron.

### M A R I N A D E S.

On met différentes choses en Marinade, ou pour garnir d'autres plats, ou pour en faire de cela même. On garnit, des Fricassées de Poulets, d'autres Poulets en Marinade : la Marinade de Veau sert à garnir des Poitrines de Veau farcies, ou Longes de Veau rôties; & ainsi du reste, comme Pigeons , Perdrix , & autres, dont on peut aussi faire des plats séparés pour Entrées. Parcourons ce qu'il y a à observer là-dessus.

#### *Marinade de Poulets.*

Mettez vos Poulets par quartiers, & faites - les mariner au jus de citron & verjus, ou vinaigre, sel, poivre, clous, ciboules & laurier. Laissez - les dans

cette Marinade l'espace de trois heures ; ensuite faites une pâte claire, avec farine, vin blanc & jaunes d'œufs ; trempez-y vos Poulets, & les faites frire dans du lard fondu, ou du saindoux ; & servez en pyramide, avec persil frit & tranches de citron, si c'est pour en faire un plat particulier.

*Marinade de Pigeons.*

Il faut les faire mariner au jus de citron & verjus, comme ci-devant, avec les autres assaisonnemens, les aiant fendus sur le dos, afin que la Marinade penetre, ou les couper en quatre : vous les laissez deux ou trois heures dans la Marinade ; ensuite vous les empâtés ou farinez tout mouillez, & les faites frire doucement en belle friture. Vous servez avec persil frit par-dessus & autour, & vinaigre rosat & poivre blanc.

*Marinade de Perdrix.*

Fendez-les en deux, battez-les, & les faites tremper dans de la Marinade, comme les pièces ci-dessus. Il faut aussi les frire de la même manière, & servir avec vinaigre à l'ail, & poivre blanc.

La Marinade de Veau se fait de-même pour garnir , coupant des tranches de Veau en maniere de Fricandeaux ; & ainsi des autres choses qu'on voudra mariner. Pour des Cotelettes de Mouton marinées , voiés page 208.

*Marinade de Poissons.*

Il y a des Poissons que l'on met en Marinade tout comme l'on vient de dire , entre autres les Tortuës : ainsi étant cuites , mettez-les tremper dans du vinaigre, avec sel, poivre & ciboules; puis les farinez, & les faites frire en beurre affiné , & les servez avec persil frit, poivre blanc & jus d'orange.

On fait une autre maniere de Marinade à des Poissons, après les avoir fait frire; qui est de passer à la poële des tranches de citron ou d'orange , avec laurier, beurre affiné, ciboules, sel, poivre, muscade & vinaigre; & vous mettez cette sausse sur vos Poissons tels que peuvent être les Soles, Congres, Sardines, Thon par rouëllles , &c. On trouvera encore d'autres Marinades de Poissons dans l'article des Potages ; la Table les indiquera.

## MAUVIETTES.

Outre ce qu'on verra pour les Mauviettes rôties, lettre R. dans l'article du Rôt ; on peut faire une Entrée de Mauviettes farcies à la moutarde, comme on en a vû un exemple, page 49. & un Potage de Mauviettes au bouillon brun.

## MENUS-DROITS OU MIN-DROIT.

On fait des plats ou hors-d'œuvres de Menus-droits, pour Entremets, de différentes choses ; entre autres de palais de Bœuf, que l'on coupe par tranches déliées : & les aiant passées à la poêle avec lard fondu, persil, cerfeuil menu, thim, ciboule entiere, poivre, sel, bouillon & vin blanc, on les fait mitonner dans un pot ou plat, & on lie la sauce avec chapelure du pain ; jus de Mouton & de citron en servant.

Les Menus-droits de Cerf & autres, s'accommodent de la même maniere.

## MERINGUES.

Les Meringues ne sont proprement qu'une affaire d'Officier ; cependant, comme les Cuisiniers ne laissent pas

quelque - fois d'en faire , pour garnir plusieurs choses ; en voici la maniere.

Prenés trois ou quatre œufs frais , selon la quantité des Meringues que vous voulez faire; retirez-en les blancs, & les fouëttez jusqu'à tant qu'ils forment la neige à rochers. Après il y faut mettre un peu de râpure de citron verd & trois ou quatre cueillerées de sucre fin passé à l'étamine , & le tout fouïetté ensemble : on y peut aussi ajoûter un peu d'ambre préparé. Ensuite prenez du papier blanc ; & avec une cueillare , formez vos Meringues rondes ou ovales, selon que vous voudrez, de la grosseur d'environ une noix , laissant de la distance entre l'une & l'autre. Prenez du sucre en poudre au bout d'une seriette, & poudrés dessus les Meringues. Sur la même table où vous les avez dressées , vous pouvés mettre le couvercle du four qui n'ait point été au feu, mais seulement du feu dessus, & couvrir les Meringues, pour leur faire prendre une couleur cendrée; il n'y faut point de feu dessous. Etant cuites & bien glacées , ôtez-les de dessus le papier. Vous y pouvez mettre dedans , un grain de fruit, ou framboise , ou cerise , ou frai-

se, selon la saison; & joindre une autre Meringue contre, pour en faire de jumelles.

*Meringues Pistaches.*

Il faut prendre une poignée ou deux de Pistaches, & les échauder: & quand vous aurez foïetté vos blancs d'œufs, comme pour les autres Meringues ci-dessus, & que vous y aurez mis & battu ensemble vôtre sucre fin, mettez y vos Pistaches bien égoûtées de leur eau; & avec la cueillere à bouche, formez vos Meringues de la grosseur que vous voulez, & les glacez de la même maniere. Si vous ne les voulez pas glacer, elles resteront blanches comme du papier. Elles vous serviront pour garnir toute sorte de Tourtes d'Entremets, principalement des Tourtes de Masepain.

MERLANS.

Les Merlans se peuvent accommoder en Casserole, comme on en trouve la maniere pour beaucoup d'autres Poissons. Vous pouvez aussi les servir frits, avec jus d'orange & poivre blanc: &

pour

pour cela , fendés les par le dos, & les poudrés de sel & poivre ; mettés - les tremper dans du vinaigre , & ensuite farinés ou empâtés les , avant que de les frire. On les farcit encore . comme on verra dans l'article du Miroton en maigre , & on sert enfin des filets de Merlans , non-seulement en Salade , comme on a vû page 70. mais aussi en ragoût de plusieurs manieres, & même en Tourte, en Pâté & en Potage : sur-quoi voies les articles qui s'y rapportent, comme Brochet , Soles, &c.

M I R O T O N S.

On sert un Miroton pour Entrée, & il s'en fait de diverses manieres. Par exemple , on peut prendre une belle rouëlle de Veau, & en faire plusieurs tranches bien minces , que l'on battra avec le couperet sur la Table. Il faut avoir d'autre rouëlle de Veau, que vous hacherés avec du lard blanchi , de la graisse , quelques champignons , quelques truffes , de fines herbes & un peu de moëlle, le tout bien assaisonné. Mettés-y deux ou trois jaunes d'œufs ; & quand vous aurés fait la farce , prenés une casserole ronde, qui ne soit pas trop

grande : mettés des bardes de lard bien arrangées au fond , & après des tranches de Veau que vous aurés battües , & enfin la farce , que vous couvrirez par-dessus, du reste de vos tranches ; le tout bien fermé. Renversez ensuite vos bardes de lard ; & l'aïant bien couvert, mettés le cuire à petit feu dessus & dessous, comme une Braise. Etant cuit, on le degraisse bien proprement ; on le dresse dans un plat , le dessus dessous, on y met , si l'on veut, un peu de coujis, & l'on sert chaudement.

*Mirotons d'une autre maniere.*

Plusieurs font un bon godiveau bien lié, de-même que pour le Poupeton : ils en font ensuite un bord à l'entour de leur plat, comme si c'étoit un bord de Potage au lait composé de blancs d'œufs. Ils dorent cela avec des œufs battus ; & l'aïant pané bien proprement, ils font prendre couleur au four. Etant cuit, on égoûte bien proprement la graisse. Il faut avoir une Terrine, composée d'un carré de Mouton coupé par morceaux, d'un bout-saigneux de Mouton, du petit lard : quelques Pigeons & Cailles, selon la commodité. Tout cela

étant bien cuit dans une terrine, avec toute sorte de fines herbes, comme si c'étoit une Braise, il faut avoir de petits pois passez, ou des pointes d'asperges, selon la saison : tirez vos viandes de dedans la terrine ; faites-les bien égoutter, & mettés-les ensuite, avec vos pois par-dessus, dans vôtre plat. On y peut aussi ajouter quelques cœurs de laitues blanchis cuits dans la même sausse ; & servir chaudement. A la place de la Terrine, quand il n'y a que le bord, on met au milieu toute sorte de bons ragoûts. On peut aussi y mettre un Hachis de Mouton, & jus de Mouton & de citron en servant.

*Pour faire un autre Miroton.*

Ayez des truffes, des champignons & du jambon cuit, le tout bien haché ensemble : mettés - le dans une casserole, avec deux ou trois anchois, selon la grosseur du Miroton ; hachés une poignée de capres, & les mettés dans le même Miroton. Quand vous verrez qu'il sera presque cuit, il faut mettre vôtre Hâchis dans une casserole, avec un peu de persil, de ciboule, du lard fondu : le tout bien passé, le mouiller

avec du jus; y mettre un peu de coulis, & le faire bouillir, prenant garde qu'il ne soit pas trop lié. Aiez de Bœuf qui soit tendre & maigre: coupez-le par petites tranches, un peu plus grandes que si c'étoit pour un Filet au concombre, & ensuite mettez le Bœuf dans vôtre ragoût; remuez-le fort peu, & ne le laissez pas bouillir beaucoup. Avant que de servir, vous y mettez un jus de citron, & dressez vôtre plat proprement.

*Pour faire un Miron en Maigre.*

Il faut prédre quatre ou six Merlans; suivant la grandeur de vôtre plat; ratifsez & lavez-les bien. Il les faut fendre tout du long par devant, & prendre garde de les gâter sur le dos: ôtez-en l'arête & coupez la tête, & les détendez sur la table. Prenez ensuite de la chair de bon Poisson; faites-en une bonne farce, comme nous avons dit ci-devant. La farce étant faite, rangez-la sur chaque Poisson, & les roulez comme si c'étoit des Filets mignons, Il faut prendre une casserole ou une terrine sans manche, qui soit ronde. Faites une omelette avec un peu de farine, & qu'étant entière elle tienne toute la casserole. Rangez là-dessus vos Poissons farcis.

ayant mis un peu de beurre sous ladite omelette. Le Poisson étant rangé, avec quelques truffes & champignons bien assaisonnés, il faut faire une autre omelette pour mettre par-dessus, & la placer de-même, qu'elle tienne toute la rondeur de la casserole. Mettez la casserole bien couverte sur un peu de feu, afin qu'elle cuise doucement; néanmoins feu dessus & dessous: Il faut prendre garde que cela ne s'attache pas au fond. Etant cuit, égoûtés le beurre; & versez le miroton dans une assiette ou plat, le dessus dessous. Coupés au milieu un petit morceau en rond, comme si c'étoit un Poupeton; versez dedans un petit coulis de champignons, & le recouvrez de la même pièce: le tout bien dégraissé, frottez le bord de votre plat, & servés chaudement.

Vous pouvez aussi faire une farce comme pour le Poupeton, ci-aprés, & en faire un cordon autour du plat, que vous mettrés cuire au four; & vous le remplirés d'un bon ragoût de champignons, morilles, truffes, mousserons, anchois, le tout bien haché ensemble, & toute sorte de filets de Poisson & capres; un lit de ragoût, & un autre de

filets , jusqu'à ce qu'il soit plein : & l'aïant fait mitonner sur un petit feu , servez avec sausse du ragout , & jus de citron.

### MORILLES & MOUSSERONS.

Dans l'article où nous avons montré comment conserver de champignons , sçavoir page 187. on a vû aussi ce qui regarde sur ce point les Morilles & Mousserons. Il ne s'agit donc plus ici, que de marquer les plats particuliers qu'on en peut faire , pour hors-d'œuvres d'Entremets.

#### *Morilles en ragout.*

Vous le pouvés faire au roux ; passant vos morilles par la poële , avec beurre ou lard fondu , après les avoir coupées en long & bien lavées. Vous y mettrés du persil & cerfeuil bien menu, une ciboule, du sel, de la muscade, & un peu de bouillon , pour les faire mitonner dans un petit pot ou casserole. Servés à courte sausse , avec jus de citron.

On les met aussi à la crème , comme on a vû pour les champignons , page 185. & de cette autre maniere.

*Morilles frites.*

Il faut couper les Morilles en longueur, comme ci-dessus, & les faire bouillir avec un peu de bon bouillon, à petit feu. Quand le bouillon sera consommé, farinés-les, & les faites frire en lard fondu ou saindoux. Faites sausse avec le reste du bouillon, assaisonnée de sel & muscade; & servés-la dessous vos Morilles, avec jus de Mouton & de citron.

On sert encore des Morilles farcies, & en Potage; & on en fait aussi des Tourtes, comme on verra pour celles de Champignons-

*Mousserons en ragoût.*

Après avoir bien mondé les Mousserons, lavés les un peu, puis les secoués dans un linge: faites-les cuire dans un plat ou casserole, avec beurre ou lard fondu, un paquet, sel, muscade, & liés la sausse avec jaunes d'œufs, farine, ou chapelure de pain. En servant, mettésy jus de citron, & garnissez de tranches.

## M O R U E.

Laisant à part les manieres communes

de ranger la Moruë, soit fraîche, ou salée, qui sont assez conuës d'un chacun, on ne s'arrêtera ici, qu'à ce qui peut les relever & les enrichir, tel qu'on va voir qu'est ce qui suit.

*Moruë fraîche en ragoût.*

Ecaillés vôtre Moruë, & la faites cuire avec eau & vinaigre, citron verd, laurier, sel & poivre. Faites sausse avec beurre roux, farine frite, huîtres, capres: jus de citron & poivre blanc en servant.

*Queuë de Moruë en Casserole,  
& autrement.*

Prenés une belle queuë de Moruë: & l'ayant écaillée détachés - en la peau, la faisant descendre en-bas. Enlevés des filets de vôtre Moruë, & remplissez-en les creux; d'une bonne farcé de Poisson ou de fines herbes avec beurre & chapelure de pain. Remettés ensuite la peau par-dessus, pour recouvrir la queuë de moruë, & l'ayant panée proprement, faites-la cuire au four, de belle couleur. Vous y ferés un ragout, des garnitures que vous aurés pour l'enrichir, & servirés proprement.

Quand

Quand on la veut frire, il faut la faire cuire dans l'eau chaude, sans qu'elle bouille, afin qu'elle demeure bien entiere; & après qu'on l'a laissée égoutter, on la farine, & on la frit en beurre affiné. Servez avec jus d'orange & poivre blanc. Vous pouvez garnir de croûtes de Moruës empatées & frites, si vous n'êtes dans un Ordinaire assez mediocre, pour n'en pas faire un plat.

### MOULES.

On met les Moules en Ragoût, à la sausse blanche ou brune; & l'on en fait un Potage fort considerable. Voici pour le Ragoût à la sausse blanche.

Tirés les Moules de leurs coquilles, & les passez à la poële avec beurre blanc, thim & autres fines herbes hachées bien menu: assaisonnez de sel, poivre & muscade; & l'eau des Moules étant consommée, mettés y des jaunes d'œufs avec du verjus, ou jus de citron; & garnissez des coquilles, & de pain frit.

Le Ragoût à la sausse brune se fait de même, hors qu'on n'y met point d'œufs, mais seulement un peu de farine frite.

Il faut prendre de bonnes Moules, les bien nettoier, & les laver dans quatre ou cinq eaux. Etant bien lavées, il les faut mettre dans une marmite avec de l'eau, qui vous servira pour le bouillon, en cas que vous n'aies pas d'autre bon bouillon de Poisson. Mettez avec vos Moules un peu de persil, de bon beurre, ou oignon piqué de clous de girofle, & les faites ainsi blanchir; aussitôt que la coquille s'ouvre, cela signifie qu'elles le sont assez. Passez le bouillon dans une marmite à part. Otez-les Moules de leurs coquilles, & n'en laissez que pour garnir votre Potage: les autres seront mises dans une petite marmite ou casserole, rien que la chair. Après il y faut mettre des champignons coupés par morceaux, des truffes en tranches, quelques laitues de Carpes, un cu d'artichau entier, en cas que vous ne voulies pas farcir un pain de hachis de Carpes; c'est à-dire que le cu d'artichau sera pour mettre au milieu de votre Potage, & trois ou quatre cu d'artichaux coupés en quatre. Passez tout ce ragoût avec de bon beurre dans une casserole, & un peu de farine: étau-

bien passé, mouillés vôtres ragoût du bouillon des Moules, & le faites cuire quelque peu. On y met un bouquet de fines herbes, une tranche ou deux de citron; le tout cuit doucement & bien assaisonné. Faites mitonner vôtres Potage de croûtes de pain, du même bouillon des Moules; qu'il ne soit pas trop gras. Etant mitonné, vous le garnirez de vos Moules qui sont dans la coquille; & si vous avez un pain farci, vous en laisserez aussi pour garnir autour du dit pain. Le tout bien mitonné, & le ragoût par-dessus, il faut avoir un coulis blanc, composé d'amandes, mie de pain, & six ou huit jaunes d'œufs, le tout passé par l'étamine, avec un peu de même bouillon de vos Moules; prenez garde qu'il ne tourne pas. En servant, arrosez vôtres Potage avec ce blanc, & servés chaudement. Prenez garde au sel.

**MOUTON.**

Parmi les apprêts qu'on peut faire avec du Mouton, on a vû les différentes manières d'Eclanches que l'on peut servir pour Entrées. Nous avons aussi observé ce qui regarde les Langues &

Cotelettes de Mouton, page 288. 206. & suivantes ! & les Filets de Mouton, page 253. Dans le second article des Mirotons, page 306. il y a une Terrine avec un Carré de Mouton. un Bout seigneux & autres piéces. Voici encore d'autres Entrées qu'on en peut faire, dont la plus considérable est le Ros-de-bif.

*Grande Entrée d'un Ros-de-bif  
de Mouton.*

Prenés toute la croupe d'un Mouton bien tendre ; levés adroitement la première peau de dessus par la pointe, & la laissez attachée par en - bas. On y met quelques tranches de jambon bien minces, assaisonnées de persil, ciboule & poivre blanc : rangez le tout sur la croupe de vôtre Mouton, avec quelques bardes de lard, & renversez la peau par-dessus. Ficelez-la ensuite, & la faites cuire à la broche, envelopée de papier. Etant rôtie, panés-la proprement : garnissez de cotelettes de Mouton, un ragoût fort riche par-dessus ; & servis chaudement.

On en peut faire autant d'un quartier d'Agneau & de Mouton.

*Autre Entrée d'un Quartier de Mouton.*

Vous la farcissez sur la fesse, d'un Salpicon ou hachis de la même viande, que vous en tirés, comme on verra à l'Aloiau, page 95. ou sous le mot de Salpicon, lettre S. Vous panés ensuite votre Quartier de Mouton, & le mettés au four pour le colorer. Garnissez de pain frit, cotelettes marinées & persil frit; & marbrés avec jus de citron, & de son jus.

*Carbonnade de Mouton.*

Coupés un membre de Mouton en Carbonnades, & les passez à la poële avec lard, avant que de les mettre cuire avec bouillon, sel, poivre, clous, un bouquet, marons & champignons: passez farine par la poële, pou lier la sausse; garnissez de champignons & pain frit, & servés avec capres & jus de citron.

*Carré de Mouton.*

Vous le pouvés servir pour Hors-d'œuvre, l'ayant piqué de persil & fait cuire à la broche; y ajoutant le jus d'une orange & de bon jus en servant,

après l'avoir fraisé de pain, sel & poivre blanc.

Un autre fois, après qu'il sera cuit dans la marmite, passez-le dans une pâte claire, & l'ayant fait frire avec lard fondu, servés-le avec verjus de grain & poivre blanc.

Pour les Cotelettes qu'on en fait, aies recours à l'endroit qu'on a indiqué. sçavoir page 206. & suivantes.

*Entrée de Pieds de Mouton farcis.*

Il faut prendre des Pieds de Mouton bien échaudés, & les faire cuire dans du bon bouillon, avec un peu de persil & de ciboule, prenant garde qu'ils ne soient pas trop cuits. Les aiant tirés, coupés les pieds, & laissez la jambe, dont vous ôterés l'os, & détendrés cette peau sur la table: vous y mettrés un peu de la farce des Croquets, ou autre, & les roulerés un à un. Vous les rangerés ensuite dans un plat, & les arroserés d'un peu de graisse; vous les panerés proprement par-dessus, & leur ferés prendre couleur dans le four. Etant colorés, égoutés la graisse, & frottés le bord de vôtre plat. On y met un peu de ragout par-dessus, ou du coulis de

champignons ; servés chaudement.

On met aussi les Pieds de Mouton à la sausse blanche, les passant à la poële avec lard fondu, fines herbes, ciboulettes que vous retirerez , sel , poivre & muscade. Vous blanchissés la sausse avec jaunes d'œufs & vinaigre rosat ; & vous garnissez des os empâtés & frits , & de persil de-même.

*Queuës de Mouton à la Sainte-Menehout.*

Pour faire les Queuës de Mouton à la Sainte-Menehout , il faut avoir une marmite qui soit à propos ; y mettre au fond de bonnes bardes de lard , quelques tranches de Veau & d'oignon. Rangés ensuite vos Queuës de Mouton , & rachevés de couvrir avec des tranches de Veau & du lard ; aiant assaisonné de fines herbes & épices. Mettés vôtre marmite dans le four , ou sur la braise, que le tout soit bien cuit, mais qu'il ne se défasse pourtant pas. Il faut après les tirer, les bien paner & les griller. Etant grillées, on y fait une sausse qu'on nomme Ramolade: elle est composée d'anchois, de capres hachées, de persil & ciboules hachées à part

Passez cela proprement avec de bon jus, une goutte d'huile, une gouffe d'ail, & assaisonnement ; & le mettés sur vos Queuës, les aiant rangées dans un plat : servez chaudement. Cette même fausse sert pour plusieurs Volailles froides, que l'on pane & passe sur le gril ; & à beaucoup d'autres choses.

*Queuë de Mouton d'autres manierei.*

Vous la pouvés larder de gros lard, & la faire cuire dans un pot à part, avec eau & un peu de vin blanc, assaisonné de sel, poivre, laurier, clous, un bouquet, une tranche de citron ; qu'elle soit de haut goût : Passez à la poële, des capres & anchois, avec du lard, & un peu de la fausse où elle aura cuit : & mettez par-dessus en servant avec jus de citron, ou un filet de vinaigre à l'ail.

Une autre fois, vôtre Queuë de Mouton étant cuite, ôtés en la peau ; trempés-la dans de la pâte claire, faite avec farine, jaunes d'œufs, sel, poivre & bouillon ; & passez la à la poële en bonne friture. Servés avec poivre blanc, verjus de grain & persil frit.

Et une autre fois ; aiant ôté la peau,

arrosez la Queuë de Mouton , de lard fondu , & la panés jusqu'à trois fois, pour lui faire prendre une belle croûte au four; après quoi vous la pouvés glacer, en la frottant d'un blanc d'œuf.

MUGES.

Faites-les griller, après les avoir écaillés & incisez , & frottés de beurre fondu ; & faites sausse avec beurre roux , farine frite, capres, tranches de citron; un bouquet , poivre, sel, muscade, & verjus ou jus d'orange.

Vous pouvez aussi les faire frire en beurre affiné ; puis les mettre dans un plat, avec anchois, capres, jus d'orange, muscade, & un peu du même beurre où ils auront cuit , aiant frotté le plat d'une échalote ou gouffe d'ail.

On peut encore les mettre en Tourte, & sur tout en Pâté , comme beaucoup d'autres Poissons.

O.

OEUFS & OMELETTES.

**R**ien ne fournit une plus grande diversité, que les Oeufs ; on en sert

même en gras, le tout pour hors d'œuvres d'Entremets. En voici les principales manieres.

*Oeufs à l'Orange.*

Il faut fouetter des Oeufs, suivant le plat que vous voulés faire, & en même-tems y presser le jus d'une orange, & prendre garde qu'il n'y tombe de la graine. Le tout étant bien-battu, & assaisonné d'un peu de sel, prenés une casserole : si c'est un jour maigre, metés y un peu de beurre; & en jour gras, un peu de jus. Versez y vos Oeufs, & remuez toujourns, comme si c'estoit une Crème, de peur qu'ils ne s'attachent au fond. Quand ils seront cuits comme il faut, versez les dans une assiette ou plat; & garnissez, si vous voulés, avec des Oeufs frits, & servez chaudement.

*Oeufs farcis.*

Vous prenés & faites blanchir le cœur de deux ou trois laitues, avec oseille, persil, cerfeuil, & un champignon; hachés le tout bien menu, avec des jaunes d'Oeufs durs, assaisonnés de sel & muscade. Passez-les ensuite avec du beurre; & les faites cuire. Etant cuits,

vous mettés de la crème naturelle, & vous en remplissez le fond de vôtre plat; & vos blancs d'œufs, vous les remplissez d'une autre farce, avec de fines herbes pour garnir le bord: vous leur donnés couleur avec la pêle du feu.

On peut aussi frire des Oeufs farcis, après les avoir trempés en pâte claire; & les servir avec persil frit.

*Oeufs à la tripe.*

Coupés rien que les blancs de vos Oeufs par morceaux, en tailladins ou en rouëlles, & les passez au beurre, avec persil & ciboule bien menus: vous les liez un peu, & les assaisonnés de sel & muscade; & vous y mettez de la crème. Les jaunes, faites-les frire, pour garnir vôtre assiette.

*Petits Oeufs.*

Prenés un demi-setier de bon lait, que vous ferés chaufer prêt à bouïllir, avec un peu de sel & du sucre en poudre, un morceau de canelle & de citron, & de l'eau de fleur d'orange. Cassez quatre ou cinq Oeufs frais; ôtés les blancs d'une partie, & les délaïés avec vôtre lait ou crème tout chaud. Vous faites

chauffer une assiette sur un rechauf; & quand elle est bien chaude, vous y jettés vôtre apareil, après l'avoir passé à l'étamine. Vous en faites aller par-tout, en sorte que l'assiette en soit bien couverte; & vous lui donnés couleur avec la pêle du feu. Delaissez ensuite vos jaunes d'Oeufs sans blancs, & un peu de farine pour faire le gratin, avec le reste de vôtre lait: remettés vôtre assiette sur le feu, pour la faire chauffer, que vos Oeufs soient comme une Crème; & jettés-y vos jaunes. Poudrés de sucre par-dessus; & un jus de citron, & eau de fleur d'orange en servant.

*Oeufs à l'Allemande.*

Vous cassez des Oeufs dans un plat, comme au Miroir; vous y mettez un peu de bouillon de purée, & vous cassez deux ou trois jaunes d'Oeufs avec un peu de lait, que vous passez par l'étamine: vous ôtés le bouillon où ont cuit vos Oeufs: vous y mettés vos jaunes par-dessus, avec du fromage râpé, & vous leur donnés couleur.

*Oeufs à la Bourguignonne.*

Prenés un morceau de betterave qui

ne sente pas le terroir ; pilés-la bien ,  
avec un morceau de citron, un peu de  
macarons, du sucre & de la canelle con-  
cassée : prenez quatre ou cinq Oeufs ,  
dont vous ôterez les germes, & brouil-  
lés bien le tout ensemble , & les passez  
par l'étamine avec un peu de lait & de  
sel ; & vous le ferés cuire comme des  
Oeufs au lait, de belle couleur.

*Oeufs fricassés en oreille de Cochon.*

Vous n'y mettés point le jaune ; il  
vous sert à frire, pour garnir avec de la  
moutarde, si vous voulés, & jus de  
citron en servant.

*Oeufs au pain.*

Mettés tremper de la mie de pain dans  
du lait, pendant deux ou trois heures,  
afin qu'il soit bien trempé. Vous le pas-  
sez à l'étamine, ou dans une passoire  
bien fine. Vous y mettez un peu de sel &  
du sucre, un peu d'écorce de citron  
confite hachée bien menu, un peu d'o-  
range verte rapée, & eau de fleur d'o-  
range. Frottez un plat d'argent de beur-  
re un peu chaud ; mettez vos Oeufs  
dedans, avec du feu dessus & dessous,  
qu'ils prennent belle couleur ; & servés  
proprement.

*Oeufs à la Suisse.*

On les met comme au miroir ; & les aiant panés de mie de pain , & poudrés de hachis de Brochet & de fromagerapé, on leur fait prendre belle couleur.

*Oeufs au jus, ou à la Huguenotte.*

Mettés jus de Mouton ou autre, sur une assiette creuse ; & étant chaud, calfez - y vos Oeufs, ou au miroir, ou brouillés : assaisonnés de sel, muscade, jus de citron ; & passez la péle rouge par dessus, pour leur donner couleur.

*Oeuf à la Portugaise.*

Il faut faire fondre du sucre avec de l'eau de fleur d'orange, deux jus de citron, & un peu de sel, mettés-les ensuite sur le feu avec vos jaunes d'oeufs & les remués avec une cueillere d'argent : lorsque les Oeufs quitteront le plat, ils seront cuits. Etant froids, dressez-les en pyramide, & garnissez d'écorce de citron & masepain.

On peut aussi les servir chauds, les dressant dans son plat ; & les glacer avec du sucre & la péle rouge.

D'autres fois, vous les pouvés mêler dans le mortier, avec de la gelée de groseille ou du jus de poirée cuit en sucre, & les passer à la seringue, ou dans une toile de crin, pour les servir secs, en rocher verd ou rouge.

*Oeufs aux Pistaches.*

Pilés des Pistaches & un morceau d'écorce de citron confite: faites cuire votre sucre avec du jus de citron; & quand le sirop sera à moitié fait, mettez-y les Pistaches avec les jaunes d'Oeufs: remuez comme ci-dessus, jusqu'à ce qu'ils quittent le poëlon, & servés avec eau de senteur.

*Oeufs à l'eau de fleur d'orange.*

Mettez sucre & eau de fleur d'orange dans un plat ou poëlon, avec de la crème naturelle, de l'écorce de citron confite rapée, & un peu de sel; puis mettez-y huit ou dix jaunes d'Oufs, & remuez comme des Oeufs, brouillés.

*Oufs en filets.*

Vous faites du sirop du sucre pur avec du vin blanc; & étant plus de moitié

fait, vous y battez vos Oeufs, & les passez dans une écumoire plate, afin que les filets se fassent bien : faites-les secher devant le feu, & les servés musqués, ou autre senteur.

*Oeufs à l'Italienne.*

Faites un sirop avec sucre & un peu d'eau : étant plus qu'à demi-cuit, prenez des jaunes d'Oeuf, dans une cuillere d'argent, l'un après l'autre, & les tenez dans ce sirop pour les cuire. Vous en ferez ainsi tant qu'il vous plaira ; tenant toujourns vôtre sucre bien chaud ; & vous les servirez garnis & couverts de pistaches, tranches d'écorce de citron, fleurs d'orange que vous aurez passées dans le reste de vôtre sirop, avec jus de citron par-dessus.

*Oeufs à l'eau-rose.*

Détrempez vos jaunes d'Oeufs avec eau-rose, écorce de citron, macarons sel, canelle pilée, & les faites cuire à petit feu dans une tourtiere, avec beurre affiné. Etant cuits, glacez les avec sucre & eau-rose, ou de fleur d'orange ; & mettez jus de citron & grains de grenade en servant.

*Oeufs au jus d'oseille.*

Pochés des Oeufs dans l'eau bouillante ; pilés de l'oseille , & mettés en le jus dans un plat, avec beurre, deux ou trois Oeufs cruds , sel & muscade , & mettés cette sausse liée sur vos Oeufs en servant.

*Oeufs au verjus.*

Délaiez vos Oeufs avec verjus de grain, assaisonnés de sel & muscade, & faites-les cuire avec un peu de beurre : garnissez de pain frit, ou pâte frite.

*Oeufs à la crème.*

Vos Oeufs étant cuits tout entiers dans une casserole avec beurre , détachés-les, & les dressez sur une assiette; puis mettés crème naturelle, & un peu de sel & de sucre, & les servez chauds, avec grains de grenade, ou autre garniture.

*Salade d'Oeufs.*

On la fait avec anchois , capres , fenouil, laitues , betteraves, pourpier & cerfeuil, le tout chacun en son particulier, & bien assaisonné.

Il y a encore beaucoup d'autres sortes d'Oeufs qu'il suffira de spécifier ; comme Oeufs à la ciboulette & autres fines herbes.

Oeufs pochés , à la fausse-robert.

Oeufs au lait.

Oeufs au miroir.

Oeufs à la fausse verte, tout entiers.

Oeufs en hachis, passez avec fines herbes , & garnis de petites boulettes d'Oeufs frites.

Oeufs au fromage râpé.

Oeufs frits empâtés.

Oeufs au beurre roux à la poêle ,

Oeufs pochés à l'eau, au beurre lie.

Oeufs pochez au sucre.

Oeufs aux anchois.

Oeufs à l'oseille, &c.

*Oeufs falsifiez, ou artificiels.*

En Carême, & principalement le jour du Vendredi Saint , on peut servir des Oeufs falsifiés de plusieurs façons. Pour cela prenez deux pintes de lait , & faites le cuire dans une terrine ou un poëlon d'argent , remuant toujours avec une cueillere de bois , jusqu'à ce qu'il soit réduit à une chopine. Tirez-en la troisième partie dans un plat à part , &

mettés-le sur le feu, avec de la crème de ris, & un peu de safran. Etant épaissi & un peu ferme, faites-en comme des jaunes d'Oeufs, que vous maintiendrez toujours tiedes. Du reste du lait, remplissez - en des coquilles d'Oeufs que vous aurez ouverts, après les avoir lavées & les couronnes aussi; & pour servir, mettez - y les jaunes d'Oeufs que vous aurez faits, & par-dessus un peu de crème d'amande, ou de crème de lait sans cuire, & eau de fleur d'orange Servés sur une serviette fressée: ce sera des *Oeufs mollets artificiels*.

Pour les autres sortes, mêlés d'abord avec vôtre lait, de la fleur de la farine ou amidon, & faites-en comme une crème pâticiere sans Oeufs, assaisonnée de sel. Etant cuite, prenés-en de-même une partie pour faire les jaunes, y ajoutant du safran; & mettés ces jaunes dans des demi-coquilles d'Oeufs lavées & mouillées avec eau ou vin blanc. Du reste, remplissez-en des coquilles entières; & vôtre crème s'y étant refroidie, vous tirerez ces blancs & ces jaunes de leurs coquilles, pour en faire telle sorte d'Oeufs artificiels que vous voudrez. Par exemple.

Pour des *Oeufs farci*; après avoir ôté la coquille, fendés les blancs, & creusez chaque moitié avec une cuiller d'argent, pour les remplir d'une farce telle qu'on a vû ci-devant; les dressant de-même, garnis de jaunes artificiels, que vous aurés farinez & frits.

Pour des *Oeufs à la tripe*; après les avoir fendu & vuïdé de-même, remplissez-les des jaunes, & les coupés encore en quartiers; puis vous les farinez & frirés en grande friture. Les aiant dressé sur une assiette, vous y ferés une sausse avec beurre roux, fines herbes, champignons cuits & hachés, sel, poivre, muscade & vinaigre rosat; & garnirés de pain frit, persil & champignons frits.

Pour des *Oeufs au lait*; prenés du lait cuit & de la crème de'amande, & délaiez-y de la marmelade d'abricots; mettez le tout avec beurre dans une assiette sur petit feu, & ensuite la composition de vos Oeufs; & couvrez-les d'un couvercle de tourtiere avec feu, pour lui faire prendre couleur, comme à un flan de lait. Servez avec fleurs d'orange & sucre.

Les *Oeufs au miroir* se feront de cette

maniere. Remplissez de vôtre crème le fond d'une assiette, & la faites cuire avec beurre, couverte d'un couvercle de tourtiere avec feu. Quand vous verrez qu'elle s'afermira, ôtez la du feu; faites dix ou douze places avec une cueillere, & remplissez les des jaunes artificiels: ensuite faites sausse avec beurre lié, fines herbes bien menuës, sel, poivre, muscade, & un filet de vinaigre, ou sans cela; & quand vous voudrez servir, mettez-la sur vos Oeufs tout chaud: & ainsi de beaucoup d'autres manieres.

*Omelette au sucre.*

Foüettez vos Oeufs, après hachez-y de l'écorce de citron bien menu: il y faut mettre un peu de crème de lait, & du sel. Le tout bien battu ensemble, faites vôtre Omelette. AVANT que de la verser sur son plat, il la faut sucrer dans la même poële, & la tourner en la dressant, du côté qu'elle sera colorée: il faut avoir renversé l'assiette sur laquelle vous la mettrez. Ensuite poudrez-la de sucre & d'écorce de citron hachée & confite, & tout d'un tems, glacez-la avec la pêle du feu bien rouge: étant glacée servez chaudement.

*Omelettes de fèves vertes, & autres choses, à la crème.*

Il faut prendre les fèves, en ôter la peau & les sortir de l'écorce, & les passer ensuite avec un peu de bon beurre, un brin de persil & de ciboule. Après il y faut mettre un peu de crème de lait, l'assaisonner doucement, & les faire cuire à petit feu Formés une Omelette avec des Oeufs frais, où il y entre de la crème, & salés - la à discretion. Etant faite, dressez la sur son plat: liés les fèves avec un ou deux jaunes d'Oeufs, & versez-les sur l'Omelette, qu'elles tiennent jusques sur le bord; & servis chaudement.

On peut faire de pareilles Omelettes.  
 Des Champignons à la crème.  
 Des Mousserons & Morilles à la crème,  
 Des petits Pois à la crème.  
 Des pointes d'Asperges à la crème.  
 Des cus-d'Artichaux à la crème.  
 Il faut que le tout soit coupé par petites tranches. On en peut faire aussi,  
 Des Truffles blanches à la crème,  
 Des Truffles noires de-même,  
 Des Epinars à la crème.

De l'Oseille à la crème, &c.

De telle maniere que ce que l'on vient de dire vous servira pour masquer une infinité d'Omelettes; & aussi ces petites saulles à la crème vous peuvent servir pour assiette ou plat, les garnissant de petites garnitures; comme artichaux fris, rôties de pain, fleurons, feüillantine, cus-d'Artichaux frits en pâte, & autres semblables que l'on jugera à propos, le tout chaudement.

*Pour faire une Omelette de Jambon.*

Faites un hachis de bon Jambon cuit, & que dans le même hachis il y entre un peu de Jambon crud. Vôte Omelette étant formée & dressée dans son plat, vous la masquerés de ce hachis de Jambon, de même que celles ci-dessus. On fait encore pareille chose pour des langues de Bœuf cuites.

*Autre Omelette farcie.*

Prenés un estomac de Poule rôtie, ou autre volaille, & coupés le en dez, des champignons en dez, du jambon cuit en dez, des foies-gras, des truffes, & au-

tres garnitures, le tout passé en ragoût & cuit. Formez l'Omelette; & avant que de la dresser sur son plat, mettez tout contre une mie de pain, ou de la croûte, après versez dans la même poêle vôtre ragoût, & dressez vôtre Omelette sur son plat avec adresse. En servant, arrosez-la d'un peu de jus, & servez chaudement. On peut farcir des Omelettes de toute sorte de ragoût, sans qu'il soit nécessaire d'en dire ici davantage, comme roignons de Veau cuits, foies de Lapin ou de Levreaux, ris-de Veau, foies-gras, &c. aussi-bien qu'en maigre, d'une farce de Poisson, de laites de Carpes, & farce d'herbes bien nourrie.

## O I L.

L'Oil est un grand Potage que l'on peut servir un maigre, aussi bien qu'en gros. Voici premierement pour ce dernier.

*Oil en gras.*

Prenez toute sorte de bonnes viandes; sçavoir, Bœuf de cimier, roüelle de Veau, morceau d'éclanche, Canard, Perdrix, Pigeons, Poulets, Cailles, un morceau de Jambon crud, des Saucisses & un

Et un Cervelat; le tout passé au roux, vous l'empotés, chaque chose suivant ce qu'il lui faut de tems pour cuire, & vous faites une liaison de vôtre roux que vous mettés ensemble. Après l'avoir bien écumé, vous l'affaisonnés de sel, clous, poivre, muscade, coriandre, gingembre, le tout bien pilé avec thim & basilic, & envelopé dans un linge Ensuite on y ajoute toute sorte d'herbages & racines bien blanchies selon qu'on juge à propos, comme oignons, porreaux, carottes, panais, racines de persil, choux, navets & autres par paquets. Il faut avoir des cuvettes, marmites d'argent, ou autre bassin propre à cela, & vôtre potage étant bien consommé, vous rompez des croutes par morceaux & les faites mitôner du même bouillon bien degreissé & de bon goût. Etant mitonné, avant que de servir, vous y mettés encore beaucoup de bouillon, toujours bien degreissé vous dressés vos volailles & autres viandes, & vous garnissez des racines si vous n'avez qu'un bassin: sinon vous servez sans racines, mettant la cuvette sur un plat d'argent, & une cuillère à pot d'argent, dedans, avec laquelle chacun puise de la soupe quand l'Oil est sur table.

Voyez parmi les Potages une autre maniere d'Oil aux ramereaux & autres volailles.

*Pour l'Oil maigre.*

Prenez de bon bouillon de purée ou moitié poisson ; empotez-y toutes les racines ci-dessus, & faites-les cuire bien à propos. Dressez vôtre Oil, un pain de profitrolle au milieu, & garnissez des racines.

On peut aussi servir un Oil de racines & autres legumes à l'huile pour le Vendredi Saint, comme il a été remarqué page 81.

O L I V E S.

On fait des entrées de Poulardes, Becasses, Perdrix & autres gibiers aux olives. Les unes & les autres se font de la même maniere ; ainsi il suffira d'en expliquer une pour donner à connoître tout ce qui regarde les autres.

*Entrée de Poulardes aux olives.*

Il faut avoir des Poulardes bien tendres, bien retrouffées, & les faire rôtir, une bonne barde de lard sur l'esto-

mac. Durant qu'elles cuisent, faites le ragoût, composé d'un petit brin de persil & de ciboule haché, & passé avec un peu de lard & de farine. Etant passé mettez - y deux cueillerées de jus, & un verre de vin de Champagne, des capres hachées, un anchois, des olives écrasées, une goûte d'huile d'olive, un bouquet de fines herbes: Pour lier la sausse, ajoutez - y du bon coulis, le tout bien assaisonné & bien dégraissé. Prenés les Poulardes rôties, & aiant coupé les jambes à la jointure, & ficelé aux aîles, aux cuisses & à l'estomac, écrasez-les un peu, & les mettez ensuite dans la sausse. Un peu auparavant que de servir, dressez les Poulardes dans un plat, le ragoût par dessus, pressez - y un jus d'orange & servez chaudement.

O R E I L L E S.

*Oreilles de veau farcies.*

On sert en entremets des Oreilles de veau farcies. Pour cela prenés les Oreilles entieres, échaudés les bien, & les faites blanchir un peu. Il faut faire une bonne farce qui soit bien liée, en farcir le dedans des Oreilles, & les

condre tout autour proprement. On les fait cuire comme les pieds de cochon à la Sainte-Menehout. Etant cuites défilés-les proprement, que la farce ne sorte, & les roulez dans des œufs foiettez legerement : pannez-les en même-tems, & faites-les frire dans du sain-doux, comme les croquets; garnissez de persil frit.

*Oreilles de porc.*

Vous les pouvés servir à la fausse Robert, les aiant coupées par tranches & passées à la poêle, avec un peu de beurre. Fricassez dans le même beurre de la ciboule bien menuë, assaisonnée de sel, poivre, muscade, vinaigre, capres & un peu de bouillon; & quand vous voudrés servir, ajoutés-y de la moutarde. Les mêmes tranches vous les pouvés empâter & frire, & les servir avec poivre blanc & jus de citron.

P.

P A I N.

ON fait diverses entrées qu'on appelle Pains, ainsi qu'on a déjà ve

pour le Pain au Jambon page. 278. On sert entr'autres des Pains de Perdrix, des Pains au Veau, & le Pain d'Espagne. Voici la maniere de les faire.

*Entrée de Pains de Perdrix.*

Il faut avoir des Perdrix rôties, & prendre la chair de quelque Chapon ou Poulet avec du lard blanchi, de la graisse blanchie, des Champignons & Morilles hachées, quelques truffes & cus-d'Artichaux, des fines herbes, une gouffe d'ail, le tout bien assaisonné & bien haché; & pour le lier, ajoutés-y une mie de pain trempée dans de bon jus, & quelques jaunes d'œufs. Il faut avoir du papier, & former dessus des Pains de Perdrix qui soient ronds, de la grosseur d'un œuf, & éloignés les uns des autres; il faut tremper la pointe de vôtre couteau dans de l'œuf battu pour les pouvoir former & les paner proprement. Ils peuvent aussi vous servir pour garnir d'autres plus grandes Entrées.

*Pour faire un Pain de Veau.*

Prenés de la roüelle de Veau, & coupés-la par tranches bien minces, que

vous battez avec le dos d'un coüreau. Vous en prendrez à proportion du plat que vous voulez faire. Après il faut prendre d'autre Roüelle de Veau & la bien hacher avec du lard blanchi, de la graisse blanchie; du jambon cuit, toute sorte de fines herbes, la chair d'un estomac de chapon & perdrix; un peu de truffes hachées, & de champignons & mousserons aussi hachez; tout cela bien assaisonné, de toutes sortes de fines épices, & mêlé d'un peu de crème de lait. Il faut avoir une casserole ronde, arranger des bardes de lard, y mettre la moitié des tranches de veau battues & ensuite la farce. Il faut achever de couvrir au dessus de la même manière que dessous, en sorte que la farce soit bien enfermée. Ensuite mettez à la braïse bien couvert, feu dessus & dessous, & le faites bien cuire. On peut mettre dans la Farce une petite pointe d'ail. Il faut servir chaudement, avec un peu de jus de veau, & de pain bien degraissé, & dressé vôtre plat proprement & avec adresse.

On peut servir ce Pain de veau, avec des pois & aux asperges, quand e'en est la saison.

*Pour faire un Pain d'Espagne.*

Il faut prendre des estomacs de Perdrix rôties, les bien hacher ; & une poignée de pistaches bien échaudées , avec un peu de la coriandre en poudre , le tout bien pilé dans le mortier. On y met trois ou quatre jaunes d'œufs suivant votre plat , un peu d'écorce de citron, & de bon jus de veau : le tout bien délaïé dans le mortier , & passé dans l'étamine comme si c'étoit de la crème à l'Italienne. Etant bien passé , il faut ranger son plat dans le four, & verser le tout dans le plat , feu dessus & dessous jusqu'à ce qu'il soit bien pris. Il faut le faire porter sur table par une personne adroite, de peur qu'il ne se rompe en s'ébranlant : servez chaudement.

*Autre Entrée d'un Pain farci.*

On fait une autre Entrée d'un Pain farci de ris-de-veau, cus - d'artichaux, truffes & jambon passez en ragoût , avec une liaison blanche de veau rôti & jus de citron ; & vous faites bien mitonner votre Pain pendant un quart d'heu-

re avec de bon bouillon. Vous servés avec jus de Mouton, un peu de liaison, & jus de citron en servant.

Voyez ci-aprés parmi les Potages, les Pains de Profitrolle & croutes farcies de plusieurs sortes, tant en gras qu'en maigre, dont on peut aussi faire autant d'entrées dans des ordinaires mediocres.

## P A T E Z.

Les Patés se servent ou chauds ou froids : ceux là sont pour Entrées, & les autres pour Entremets. Voici la maniere des premiers.

*Pâté chaud de Perdrix, Becasse, &c.*

Il faut avoir deux Perdrix & deux Becasses, les Perdrix, les bien vuides & garder le foie ; retrousser les unes & les autres proprement, & les battre sur l'estomac avec un rouleau : ensuite les piquer à gros lardons de lard & jambon assaisonnés de poivre & sel. Les ayant piquées, fendés - les par le dos : faites farce d'un morceau de veau gros comme un œuf, bien tendre, avec du lard crud, un peu de moëlle, du persil & de fines herbes, un peu de truffes & champignons hachez, & quelque

peu de graisse de veau. Le tout étant bien haché & assaisonné, liés-le avec un jaune d'œuf, & farcissez avec cela vos quatre pieces par le dos. Il faut encore hacher & piler du lard; prendre les deux foies de Perdrix, & les piler tout ensemble, & assaisonner cela de fines épiceries, Faites une pâte composée d'un œuf, de bon beurre & farine, & peu de sel. Formés deux abaisses, jettés-en une sur du papier beurré, prenez du lard pilé dans le mortier, & l'étendez proprement sur l'abaisse. Assaisonnés vos Perdrix & Becasses, & rangez-les rondement: il faut leur avoir cassé tous les os. Mettés - y quelques truffes & champignons, une feuille de laurier, tout bien couvert de bardes de lard. Enfonçez vôtre autre abaisse rōdement; fermez bien les bords tout autour, dorés vôtre pâté & le mettés au four, prenant garde au feu. Etant cuit tirés-le & ôtés le papier de dessous, aiez un bon coulis de Perdrix, quelques ris-de-veau, champignons & truffes; coupés le couvercle du pâté, levés toutes les bardes de lard, dégraissez le bien, pressez un jus de citron; & quand il faudra servir jettés le tout dans le pâté

bien chaudement, couvrés-le & le servés en même-tems pour Entrée.

Les Pâtés chauds de Poulets, Pigeons, Alloïettes, Cailles, Grives & autres semblables se font de la même maniere.

Voies ci-devant le Pâté chaud de Faisans pag. 248. qui est une maniere de Godiveau.

*Pâté de gros Pigeons ou D'indons.*

Il faut prendre de gros Pigeons, les vuider & retrousser & les battre sur l'estomac pour en casser les os. Lardés-les ensuite à gros lard bien assaisonné. Prenés les foies & du lard crud, du persil, de la ciboule, de fines herbes, le tout bien haché & bien assaisonné, avec quelques truffes, champignons & moëlle, pilés le tout ensemble dans le mortier: farcissez vos Pigeons ou D'indons dans le corps, & gardés un peu de la farce pour mettre dessous. Il faut faire une bonne pâte, dresser vôtre pâté, mettre la farce dessus l'abaisse, ensuite les pigeons bien arrangés & bien assaisonnés: mettés-y une feuille de laurier, couvrés de bardes de lard, & ensuite de l'autre abaisse. Vôtre Pâté étant cuit, il le faut dégraisser, & y mettre un bon ra-

gout de ris-de-veau, champignons, herbes, &c. selon la commodité & suivant la saison : servés chaudement encore pour Entrée.

*Pâté de Poulets à la crème.*

Votre Pâté étant dressé, mettés y vos Poulets par quartiers, assaisonnés de sel, poivre, muscade, canelle, lard fondu ou pilé, & fines herbes : couvrez-le d'une autre abaisse de même pâte, & étant cuit, mettés-y de la crème & le laissez encore quelques momens dans le four : ajoûtés y jus de champignons, & servés chaudement.

*Pâté de Chapon desossé.*

Vous le farcissez d'une farce faite avec sa chair, roüelle de veau, moëlle ou graisse de bœuf, & lard, assaisonnée de sel, muscade, poivre, clous & fines herbes, avec ris de veau, truffes & champignons. Ensuite vous le dressez avec bardes en pâte fine que vous dorés, & faites cuire environ deux heures. En servant mettés y jus de citron.

*Pâté de Canards.*

Cassez-en l'estomac & les lardés de

moïen lard ; dressez les ensuite comme les autres ci-devant , & garnissez de champignons , foies gras , truffes & assaisonnemens necessaires. Aiant cuit deux heures , mettés - y jus d'échalote ou d'ail, & d'orange en servant.

*Pâté à l'Allemande.*

Vous le faites d'agneau en quartiers que vous lardés de moïen lard , & les mettés dans un Pâté dressé de pâte à demi fine : assaisonnés de sel , poivre, muscade, clous, laurier, lard pilé, fines herbes & ciboule. Couvrés - le d'une abaisse de la même pâte , & faites le cuire trois heures : sur la fin passez huitres par la poële avec lard fondu , farine frite , capres , olives désossées , jus de citron, de champignons & mouton , & mettés le tout dans vôtre Pâté avec l'eau des huitres.

*Pâté de Godiveau.*

Faites un bon Godiveau avec roüelle de veau, moëlle ou graisse de bœuf , & un peu de lard, assaisonnez de sel, poivre, clous, muscade, fines herbes & ciboules : dressez vôtre Pâté en abaisse

de la forme que vous voudrez ,  
ronde ou ovale , & de trois ou quatre  
doigts de hauteur : garnissez - le de  
champignons , ris-de-veau , cus-d'ar-  
tichaux , morilles & andouillettes à  
l'ouverture du milieu , & en servant  
versez-y une fausse blanche.

Les pâtés d'affiette qui se façonnent  
en rond se font de même , lors qu'on  
les couvre entierement & on fait un  
petit dôme au milieu ; on les dore , &  
il ne faut qu'une petite heure pour les  
cuire.

*Pâté de Roielle de veau.*

Vous la coupés par morceaux que  
vous lardés de gros lard , & l'ayant  
dressée dans un bon Godiveau , vous le  
remplissez de pointes d'asperges , cham-  
pignons , ris- de - veau & cus d'arti-  
chaux : étant prêt à servir , vous y met-  
tés une petite liaison & jus de citron ;  
& le garnissez de sa même croute aussi-  
bien que les autres.

*Pâté de Sang pour entrée.*

Dans les jours que l'on tué des dindos ,  
Pouardes & autres volailles , il faut  
en conserver le sang la quantité seu-

lement d'un grand verre. Il faut le mettre dans une terrine, & avoir quelques filets de lièvre & de veau. Piquez ces filets de jambon & de lard à gros lardons, & les mettés tremper dans le sang, les assaisonnant un peu. Pour faire le Godiveau, il faut avoir de la chair de Poulet, de la chair de Perdrix, quelque bon morceau de cuisse de veau, du lard & de la moëlle, & un peu de graisse, du persil & de la ciboule, une pointe d'ail, des truffes hachées, le tout bien assaisonné, bien nourri & bien haché. Mettés le sang dans cette farce & la délaïés avec. Faites deux pâtes : une pâte ordinaire, mais beaucoup, & peu de l'autre composée d'œufs, de beurre, sel & farine & point d'eau, le tout bien manié. Il fait faire deux abaisses de la pâte ordinaire, & deux petites abaisses de la pâte fine. Mettés la grande abaisse sur du papier & la petite par dessus. Prenés la moitié du Godiveau & l'étendés proprement dessus les deux abaisses : Rangés ensuite vos filets, & achevés de mettre vôtre farce que vous couvrirez de bardes de lard & après de la petite abaisse par dessus rondement, mouillant

un peu la grande abaisse tout autour. Mettés ensuite l'autre abaisse, façonnés votre Pâté, dorés le d'un œuf, & le mettés cuire au four le soir à huit ou dix heures. Il l'y faut laisser toute la nuit jusqu'au lendemain matin à la même heure, prendre garde du four trop chaud, & servir chaudement, y ayant fait un coulis de perdix. La viande & la pâte qui sont dedans se doivent manger avec la fourchette.

*Pâté à la Ciboulette.*

Pour la farce ou Godiveau, il faut avoir un morceau de tranche de bœuf, ou de veau bien tendre, avec de la graisse de bœuf cruë & blanchie, du persil & beaucoup de ciboule; hachés-le tout ensemble proprement, & qu'il soit bien nourri, & bien assaisonné de toute sorte de fines épices. On y met un peu de moëlle de bœuf, de la mie de pain trempée dans du jus, quelques morceaux de truffes & champignon hachés. La farce étant faite, faites deux abaisSES de bonne pâte, celle de dessus assez mince, & celle de dessous plus forte. Dressez le pâté de la hauteur de trois ou quatre doigts sur du papier,

& mettrés la farce dedans, le tout bien assaisonné, & bien rangé. Couvrés le dessus de quelques bardes de lard & tranches de citron, mettez ensuite l'autre abaisse, & l'ayant façonné proprement, mettrés-le cuire au four. Etant cuit, on y peut mettre un bon coulis au blanc, ou de perdrix, & servir chaudement.

*Pâté à l'Angloise.*

Il faut prendre de la chair de lièvre, & de la cuisse de veau bien tendre, selon la grosseur de vôtre Pâté. Hachés le tout sur la table avec du bon lard crud, de la moëlle, un peu de graisse de veau, de l'écorce de citron confite, du sucre, de la canelle en poudre, un peu de coriandre, le tout bien haché, bien nourri & bien assaisonné de toutes sortes d'épices douces, & lié de quatre ou cinq jaunes d'œufs. Il faut avoir une pâte bien faite, la dresser d'une belle hauteur, mettre vôtre farce dedans, quelques tranches de citron & bardes de lard, & couvrir de l'autre abaisse. Faites cuire vôtre Pâté; étant cuit, faites une fausse composée de deux bons verres de vinaigre, un peu de sucre, du clou de girofle & de la canelle en baton.

Faites

Faites bouïllir le tout ensemble, que la fausse soit presque cuite : si vôtre Pâté est gros , il en faut à proportion. Découvrez le Pâté, degreïfsez-le bien , & y versez la fausse. Faites une belle découpure à fleur sèche dessus , si vous voulés, & servez chaudemêt pour entrée.

*Pâté de Poissons.*

Pour faire un Pâté de Poisson au maigre, faites un Godiveau de même maniere que la farce de poissons qu'on a vu page 249. hors les jaunes d'œufs, & l'omelette que vous en pouvés exclure. Du reste hachez des champignons & truffes tout de même. Ce Godiveau vous servira comme si c'étoit pour un Pâté de Godiveau au gras. Après avoir fait sa pâte & dressé le Pâté, on met dedans la moitié de ce Godiveau, & en même tems toute sorte de garnit ures au maigre, truffes, champignons, andouillettes, cus-d'artichaux & filets de poisson cruds coupez par petit morceau : achevés de mettre le Godiveau par dessus, le tout bien assaisonné, fermez vôtre Pâté, & le faites cuire. On y peut faire sur la fin un blanc ou coulis de champignon, ou quelque autre ragoût;

& sur tout servés chaudement.

La table vous indiquera quelques autres Pâtés de poissons particuliers qui ont été décrits à l'occasion de ces mêmes poissons: Voici ceux qui restent.

*Pâté de Carpes.*

Il faut écailler la carpe & la larder de lardons d'anguille; assaisonnez de bon beurre, sel, poivre, clous, muscade, laurier & huit es, & dressez votre Pâté de la longueur de la carpe en pâte fine: couvrez-le, & le faites cuire à petit feu; & étant cuit à demi mettez y un demi verre de vin blanc.

Vous la pouvez aussi farcir comme il a été dit pag. 177. avec laites de carpes, huître, champignons, cus-d'artichaux, & servir avec jus de citron: ou bien la mettre en filets comme aux Pâtés ci-devant. De même que les poissons suivans & autres.

*Pâté de Turbot.*

On le dresse dans un bassin rond ou ovale ou en deux abaisses de pâte à l'ordinaire; après l'avoir bien écaillé & lavé, coupés la queuë & le bout de la

ôte, & ôtés les ouies : assaisonnés de sel, poivre, clous, muscade, ciboulette, fines herbes, champignons ou morilles, & bon beurre, & le couvrés de son abaisse : étant à demi cuit, mettez un verre de vin blanc, & servez avec jus de citron ou verjus de grain.

*Pâté de Rougets.*

Vous le dressez comme celui de Thon, & le garnissez de même, y ajoutant des pattes d'Ecrevices si vous en avez. Etant à demi cuit, passez les foies par la poële avec beurre roux, & ensuite pilés-les & les passez par l'étamine avec demi verre de vin blanc, que vous mettrés dans le Pâté, & jus de citron en servant.

*Pâté de Truite.*

On peut larder la Truite d'Anguille après l'avoir écaillée & incisée, puis la mettre en pâté dressé à l'ordinaire, assaisonné de sel, poivre, muscade, clous, laurier, beurre, fines herbes, & enrichi de champignons, cus d'artichaux, capres, huîtres, laitances & jus de citron en servant.

*Pâté de Sole.*

Vos Soles étant bien écaillées & lavées, mettez-les en pâte fine, assaisonnées de sel, poivre, muscade, fines herbes bien menuës, ciboules, champignons, truffes, morilles ou mouffes, huîtres fraîches & force beurre, & étant cuit, servez avec jus de citron.

*Pâté de Thon.*

Coupés le par roüelle, & le dressez à l'ordinaire enrichi d'huîtres, cus d'artichaux & autre assaisonnemens, avec une ou deux tranches de citron verd. Faites-le cuire à petit feu & mettez-y jus de citron ou un filet de vinaigre en servant.

*Pâté de Lamproies à l'Angloise.*

Limonnés vos Lamproies & gardés le sang: dressez-les en abaisse de pate fine, assaisonnés de sel, poivre, canelle pilée, sucre, écorce de citron confite, dattes, raisins de Corinte; & étant à demi cuit à petit feu, mettez-y le sang & un demi verre de vin blanc, & jus de citron en servant.

*Petits Pâtés de Poissons.*

Prenés chair de Carpes, Anguilles & Tanches & des champignons à demi cuits en casserole, hachés le tout avec persil, ciboule, thim, sel, poivre, clous, muscade, autant de bon beurre que de viande; & dressez vos Pâtés en pâte feuilletée.

*Petits Pâtés à l'Espagnole.*

Nous allons finir par cet article ce qui regarde les Pâtés chauds pour entrées tant en gras qu'en maigre. Il ne consiste qu'à prendre un morceau de lard, un petit morceau de veau, & un blanc de poulet: faites blanchir le tout dans la marmite & le hachés bien menu, assaisonné de fines épices. Vous le battés encore dans le mortier, y ajoutant un peu d'ail & de rocambole, & aiant fait une pâte fine, vous en formés des abaisles, & vos petits Pâtés, qui vous serviront pour garnir ou pour hors-d'œuvre.

*Pâtés froids pour Entremets.*

On a déjà vú ce qui regarde le Pâté de Jambon ci-devant page 279. Parlons

des autres qui se servent encore pour Entremets, & commençons par les Pâtés de venaison qu'on peut servir entiers ou en tranches.

*Pâté de Cerf & autre venaison.*

Il faut laisser mortifier le Cerf ou le mariner & le larder de gros lard, assaisonné de sel, poivre, muscade & clous, le tout bien pilé. Faites une pâte bise avec farine de segle, comme étant propre à conserver les viandes & plus portative; il y faut du sel & un peu de beurre. Dressez votre Pâté, y mettant du lard pilé, bardes de lard laurier & assaisonnemens ci-dessus. Dorés-le avec jaunes d'œufs, & le faites cuire trois ou quatre heures. Il faudra le percer de peur qu'il ne crève & ne s'enfuie, le boucher sortant du four, & le mettre sur un cleon.

Le Pâté de Sanglier se fait de la même maniere, & celui de Chevreuil aussi; mais il n'est pas besoin de le laisser tant cuire, ni l'assaisonner si fort.

*Pâté de tranches de Bœuf, & autres grosses viandes.*

Prenés une tranche de cimier, battés-

la bien & la lardés de gros lard, assai-  
sonné comme ci-devant, & la dressez  
& faites cuire de même.

Selon la grosseur dont vous voudrés  
faire vôtre Pâté, vous-y pouvés aussi  
mettre une éclanche, ou en faire un  
Pâté particulier; & pour cela vous en  
ôtés la peau & la graisse, vous la de-  
sollez & battés bien, & vous la piqués  
de moiens lardons assaisonnés de fines  
herbes, persil, ciboule & épices. Faites  
une pâte ordinaire dont vous tirerés  
une abaisse épaisse & forte, que vous  
jetterés sur du gros papier beurré: dres-  
sez-y vos membres de mouton avec  
bardes de lard, feuilles de laurier & as-  
saisonnemens nécessaires: couvrés vô-  
tre Pâté d'une autre abaisse; & l'aïant  
façonné proprement, faites-le cuire  
comme les precedens environ trois  
heures. Etant cuit, mettés-y une gouf-  
fe d'ail ou d'échalotte écrasée par le  
sôûpirail, & servez froid.

Pour les Pâtés de rouëlle de veau,  
il la faut larder de même, l'aïant mis  
un peu mariner avec vinaigre bien as-  
saisonné. Du reste observez ce qu'on  
vient de dire pour les Pâtés de membre  
de mouton.

*Pâté de Lièvre & Leveau.*

Si vous les voulés faire avec les os, lardez vôtre Lièvre & leveau de moien lard ; assaisonné de sel, poivre, muscade, clous, laurier ; & ne plaignés point le lard pilé, ni les bardes en dressant vôtre Pâté en pâte bise ou blanche ; étant cuit, mettés-le en lieu sec & le bouchez.

Quand on les veut desossez, il faut tâcher de conserver la chair la plus entiere que l'on pourra, la larder de gros lard & l'assaisonner, empâter & faire cuire comme avec les os.

*Pâté de Poulardes & autres.*

Trouffez vos Poulardes proprement & leur cassez les os : piquez-les de gros lardons assaisonnés de fines herbes, persil, ciboule & épices : rangez-les sur une abaisse de pâte ordinaire, avec laurier, beurre frais, bardes de lard & assaisonnement ; & aiant couvert & façonné proprement vôtre Pâté, faites-le cuire deux ou trois heures suivant le feu.

Les Pâtés de Dindons, Canards, Perdrix, Faizans, becasses, Lapreaux, Lapons, Oisons, Sarcelles & autres, se font de la même maniere.

P A T E S.

Il ne s'agit pas ici des diferentes Pâtes que l'on fait ; les unes claires, les autres plus fortes ; celles-ci pour des Pâtés & des Tourtes, & celles-là pour des Beignets, ou pour empâter plusieurs choses qu'on veut frire. On doit être à present assez instruit de ce qui regarde ce point ; & l'on a même déjà vû quelques autres especes de Pâtes, comme les Pâtes d'amandes & de fruits. pages 98. & 158. à quoi nous en allons ajouter une, qui n'est pas moins curieuse.

*Pâte croquante.*

Il faut prendre du sucre en poudre, & autant de farine ; quelques blancs d'œufs, selon la quantité de vôtre Pâte, & une goutte d'eau de fleur d'orange. Formez vôtre Pâte sur le tour, qu'elle soit bien faite, & pas trop molle : tirez-en une abaisse aussi mince que du papier, s'il se peut ; & farinez toujours

bien deffous, en frotant avec la main : elle s'étendra presque d'elle-même, après lui avoir donné quelques coups de rouleau. Engraissez une assiette ou tourtiere d'un peu de beurre & mettez-y vôtre abaïsse, & la rognez tout autour: après il la faut piquer avec la pointe du couteau, afin qu'elle ne boufe pas dans le four. Faites-y secher cette abaïsse; & étant cuite, dressez-la dans son plat ou assiette: & un peu avant que de servir, vous y mettrés-vôtre marmelade, telle que vous aurés, Abricots, Pêches, Cedre, & autres fruits confits.

De cette Pâte, vous en pouvés tirer des abaïsses biens minces, que vous découperez proprement, & les ferez secher au four; il faut toujours engraisser l'assiette ou tourtiere, de peur qu'elles ne s'y attachent. Etant seches, on les peut glacer, si l'on veut, & mettre ces abaïsses sur vos Tourtes, que vous garnirés de Biscuits de Savoie, ou autres petites garnitures.

*Pâte seringuée.*

Prenés de la Pâte d'amandes qu'on a décrite, page 98. & 99. pilés-la dans un mortier, avec un peu de crème naturelle

& cuite ; & l'ayant passé à la seringue, faites-la frire en grande friture: mettés sucre musqué & eau de senteur en servant. Vous pouvés façonner cette Pâte de mille autres manieres, chacun suivant sa fantaisie, ainsi qu'il a été remarqué au même endroit, page 99.

P E R C H E S.

Vous en pouvés faire une Entrée à la fausse aux mousserons passez au blanc avec de la crème. On en met aussi en filets au concombre, comme ci-aprés les Soles, les coupant en filets quand elles seront écaillées, & qu'elles auront cuit un bouillon. On sert encore des Perches à la fausse verte, & de cette autre maniere.

*Perches en filets au blanc.*

Passés des champignons au blanc. & les faites cuire avec un peu de crème, sans liaison. Vous aurés vos filets de Perches coupés tout prêts, que vous mettrés dedans, avec une liaison de trois jaunes d'œufs, du persil haché, de la muscade rapée, & un jus de citron : vous remûrés bien doucement, de peur

de rompre vos filets, & étant cuits vous les dresserez, garnis de tranches de citron, ou autre chose.

## P E R D R I X.

On a parlé ci-devant, page 341. de la maniere de faire les Pains de Perdrix; comme aussi des Hachis & Pâtés de Perdrix, pages 271. & 344. Voici encore d'autres Entrées qu'on en peut faire.

*Perdrix saussé à l'Espagnol.*

Il faut faire rôtir vos Perdrix. Etant rôties, prenés-en une, & la pilés bien dans le mortier: après il faut passer cela avec de bon jus. Il faut aussi avoir pilé les foies de Perdrix, quelques morceaux de truffes, le tout bien passé avec de bon jus, en sorte que le coulis soit un peu lié; remettez-le dans un plat. Prenés une casserole, avec deux verres de vin de Bourgogne, une gouffe ou deux d'ail, deux ou trois tranches d'oignon, un peu de clous de girofle; des deux verres de cette saussé, il faut qu'il n'en reste qu'un: si le plat est grand, augmentés davantage de vin & de coulis. Votre saussé étant cuite, passez-la

par un tamis dans une casserole ; versez-y le coulis dedans, le tout bien assaisonné. On y met un peu d'essence de jambon, & on fait cuire le tout ensemble. Dépecés vos Perdrix, & les mettés dans la sausse, & les tenés chaudement. Anparavant que de servir, il y faut presser deux ou trois oranges.

*Biberot de Perdrix.*

Prenés tout l'estomac de vos Perdrix, après qu'elles seront rôties. Si vous n'en avés pas assez, prenez quelque estomac de Poulardes rôties. Hachés le tout sur la table, qu'il soit comme de la farine. Prenés les carcasses: & pilés-les bien dans le mortier: après les avoir pilé, mettez les dans une casserole avec de bon jus; & l'ayant ensuite passé par l'étamine, remettez-le dans une petite marmite, & vôtre Biberot ou viande hachée dedans. Laissez-le cuire à petit feu, prenant garde qu'il ne s'attache au fond. Vous y pouvés mettre quelque cuillerée d'essence de jambon. Il faut le faire cuire, de maniere qu'il ne soit pas trop liquide, ni gras. Etant bien cuit, dressez-le dans une assiette ou deux. Il y en a plusieurs qui le servent

ainsi: & d'autres, après qu'ils l'ont dressé dans leur assiette, ils le poudrent avec de la chapelure de pain bien fine; & ils y font prendre couleur avec la pêle rouge. On le mange de cette manière, à la fourchette; & pour l'autre, à la cueillere. Servez chaudement.

*Perdrix en filets au jambon.*

Vos Perdrix étant cuites à la broche, vous les mettez en filets, & les passez avec votre jambon & un anchois, capres, ciboule, persil hachez bien menu; & servis pour hors-d'œuvres d'Entrées.

On en sert aussi à la fausse de Becaf-se, ou de Brochet.

*Autres manieres pour les Perdrix.*

Vous les pouvés mettre à la braise, ou en surtout, comme on trouvera la manière pour les Pigeons; ou bien aux olives, comme on a vû pour les Poulardes, page 338. Pour les Pâtez de Perdrix, voies ci-devant, page 344. & ci-après pour les Potages, ou mieux à la Table des Matieres.

## PIGEONS.

Les Pigeons fournissent une grande diversité de ragoûts. On en a déjà pû voir une partie ; comme la Bisque, page 131. le Godiveau farci de Pigeonneaux, page 267. les Pâtés de gros Pigeons, ci-devant , page 346. Il en reste encore beaucoup d'autres, dont il est à propos de faire connoître les manieres. Commençons par les Pigeons au basilic.

*Pour faire des Pigeons au basilic.*

Il faut prendre les Pigeonneaux, bien échaudés & bien blanchis , les fendre par le dos, si peu que rien, pour y pouvoir mettre une petite farce, composée de lard crud bien haché , avec un peu de persil, de basilic , de ciboule, le tout bien assaisonné. Etant farcis, on les fait cuire dans une petite marmite, avec du bouillon, un oignon piqué de clous de girofle, un peu de verjus, & du sel ; & quand ils sont cuits, vous les tirés hors de la marmite. Il faut avoir des œufs battus, rouler vos Pigeons dedans , & en même-tems dans de la mie de pain , afin qu'ils soient bien panés. Après en

avoit fait de-même à tous, il faut avoir du saindoux bien propre ; & quand il sera bien chaud, frire vos Pigeons jusqu'à tant qu'ils aient une belle couleur; les tirer, frire tout d'un tems du persil pour garnir, & servir chaudement pour Entrées.

*Entrée de Pigeons au fenouil.*

Il faut que vos Pigeons soient d'une belle qualité; les bien retrousser, & montrer seulement à l'air du feu, pour les faire blanchir. Prenés le foie, avec du lard, de la ciboute, du persil, & un peu de fenouil verd ; hachez & assaisonnez bien le tout : farcissez-en le corps de vos Pigeons, faites les rôtir ; & en servant, mettez un bon ragoût par-dessus.

*Entrées de Pigeons à la braise.*

Prenés de gros Pigeons, bien retroussés : faites, si vous voulez, une farce un peu liée, pour les farcir dans le corps. Mettez les à la braise, comme beaucoup d'autres choses : étant cuits, dressez-les dans un plat : & les aiant bien graissés, mettez un ragoût de truffes & ris - de veau par-dessus.

*Compote de Pigeons.*

Vous les lardés de gros lard, & les passez ensuite avec lard fondu; puis vous les mettez cuire avec sel, poivre, muscade, citron verd, clous, champignons, truffes, un verre de vin blanc, & bouillon. Vous y faites un coulis blanc ou brun, comme pour la fricassée, pour laquelle on les coupe par morceaux; & vous garnissez de roulettes que vous coupez en deux, ou de ce que vous voudrés, & jus de citron en servant.

*Entrée de Pigeons au jambon.*

Elle se fait de la même manière que les Poulets au jambon, que l'on verra ci-après. Si les Pigeons sont bien gros, il les faut piquer à gros lard & lardons de jambon, & les mettre à la braise. Étant cuits, les tirer; laisser bien égoutter la graisse, & les mettre dans le ragoût de jambon que l'on a fait. Le tout bien dégraissé, mettez y un filet de verjus ou vinaigre; prenez garde qu'il n'y ait trop de sel, & servez chaudement.

*Autre Entrée de Pigeons aux truffes.*

On fait une autre Entrée de Pigeons, piqués ou farcis, en ragoût aux truffes & aux raves, passées en ragoût de belle couleur & bien assaisonné, avec cus-d'artichaux & pointes d'asperges. Vous garnissez de ris-de-veau passez au blanc, & persil frit, & jus de citron en servant.

*Entrée de Pigeons grillés ou frits, à la Sainte - Menchout.*

Il faut prendre de gros Pigeons; les bien retrousser, les couper en deux, & les mettre à la braise. Etant bien cuits, tirés-les, & les panés proprement, prenant garde qu'ils ne se défassent. Si vous les voulés frire, avant que de les paner, il les faut tremper dans des œufs battus, & les paner ensuite, afin que le pain tienne mieux. De l'une ou l'autre manière, ils vous peuvent servir pour garnir. S'ils vous servent de plat, il faut faire une ramolade dessous. composée d'anchois, persil, capres hachées un peu de ciboule, & bon jus, le tout bien assaisonné, avec un filet de vinaigre; & servir chaudement.

Vous en pouvés faire de - même de toute autre Volaille que vous voudrés.

Si l'on veut, on peut larder les Pigeons de gros lard & avec du jambon, afin qu'ils aient meilleur goût. Quelques-uns appellent cette maniere, des piéces à la Sainte. Menchout.

On en peut aussi faire cuire dans une marmite, bien assaisonnés, comme un bon court-bouillon, bien nourri & de bon goût: & quand ils sont cuits, vous les panés proprement, en sorte qu'on ne voie point de viande; & vous leur donnez couleur avec la péle rouge.

*Pigeons en sur tout, rôtis & à la braise.*

Prenés de gros Pigeons, qui soient bien retroussés: faites une farce qui soit composée de lard crud & jambon cuit, de truffes & champignons hachés avec les foies, du persil & de la ciboule, une pointe d'ail, & quelques ris-de-veau; le tout bien haché & bien assaisonné, & lié avec un ou deux jaunes d'œufs. Il faut farcir vos pigeons entre la peau & la chair & dans le corps, & les bien ficeler: avoir un grand fricandeau piqué pour chaque Pigeon, que vous mettrés sur l'estomac; le tout bien ficelé & en

broché proprement, vous l'enveloperez de papier, & ferez cuire ainsi vos Pigeons. Etant rôtis, on y fait un bon ragoût, & auparavant que de servir, dressés vos Pigeons dans un plat, ôtés le fricandeau, versez le ragoût ou coulis par-dessus, de quoi que ce soit, pourvû qu'il soit bien cuit & bien assaisonné; remettez ensuite le fricandeau sur l'estomac, & servez chaudement.

Pour les Pigeons en sur tout à la braise, on les fait de la même maniere. Toute la difference qu'il y a d'avec les autres choses qu'on accommode de cette façon, c'est qu'on ne met point de bardes de lard, ni viande sur le fricandeau, afin qu'il prenne belle couleur. Etant cuit, vous égoutés la graisse; & vous faites un ragoût aux truffes, selon vôtre commodité. On peut servir de pareilles Entrées de Perdrix, Becafes, & autres Volailles; & pour les déguiser, on y fait un ragoût aux huîtres, à la Saingaraz, ou du coulis de Perdrix, suivant la dépense; le tout bien dégraissé, & servi chaudement.

*Tourte de Pigeons.*

Il faut avoir des Pigeons de Voliere,

en échaudés & bien retrouffez. Met-  
 les dans une casserole avec du lard  
 fondu, de la moëlle, des ris-de-Veau  
 coupés par moitié, des cus d'artichaux  
 coupés en quatre, & un entier pour  
 mettre au milieu, quelques foies gras,  
 des crêtes bien épluchées, des champi-  
 gnons coupés en dez, des truffes par  
 tranches; le tout bien passé dans une  
 casserole avec un peu de farine, & bien  
 saïsonné. Etant passé, tirés-le en ar-  
 rière. Formés vôtre pâte avec de la fa-  
 rine, selon la grandeur de vôtre Tourte,  
 du beurre, du sel & de l'eau: fai-  
 tes un morceau de pâte feuilletée, & de  
 la première, formez une bonne abaisse,  
 que vous mettrez dans une; tourtiere  
 qui soit propre, suivant la grandeur de  
 vôtre plat. Après avoir étendu l'abaisse  
 dans la tourtiere, mettez-y du lard fon-  
 du qui ne soit pas trop chaud, mais par  
 saïson. Ensuite il faut bien arroser &  
 ranger les Pigeons, le cu d'artichau  
 au milieu, & les truffes en tranches, les  
 champignons & ris-de-veau dans les  
 intervalles. Achevez ensuite de mettre  
 toute la fausse; & prenés l'autre mor-  
 ceau de pâte qui étoit roulé rondement,  
 après avoir plaqué la main dessus pour

l'élargir sur le tour, afin d'y pouvoir mettre la pâte de feuilletage, & détendre l'abaisse proprement. Il faut qu'il n'y ait point trop de feuilletage, que l'autre morceau soit plus grand. Couvrez votre Tourte de cette abaisse faites un bord proprement à l'entour & pour servir, levés les bardes de la dégraissez, & jettés y un coulis de quelques carcasses de Pigeons, ou une sauce au blanc.

*Autres manieres pour les Pigeons.*

Vous les pouvez mettre au feu Douillet; & pour cela, les ayant bien appropriés faites-les cuire dans un pot, bien assaisonnez & bien nouez avec sel, clous, thim, oignons, & peu de vin blanc : Garnissez de petites tranches de citron, & jus en servant.

D'autres fois, vous les pouvez servir au jus de Veau, rôtis, bardez, de belle couleur, sans autre garniture; ou au blanc; ou enfin, en marinade, comme on a vû page 300.

**PLIES DE LOIRE.**

Vous les pouvés mettre à la broche

les découper par - dessus le dos en croix , leur couper le nez & la queuë , & les mettre dans une casserole avec vin blanc, champignons , laites, morilles, truffes , persil , ciboule & thim, & un morceau de bon beurre, le tout bien lié:remüés-les doucement , de peur de les rompre. Etant cuites & de bon goût, dressez-les proprement; qu'elles soient bien blanches, une fausse de-même par-dessus : & garnissez de ce que vous voudrés.

Pour celles que l'on frit, on les poudre auparavant de sel & de farine ; & on les sert avec sel & jus d'orange.

P O T A G E S .

Quoique nous aions déjà parlé de divers Potages , tant gras que maigres ; comme de la Bisque, Casserole, Oil, Julienne, Potage de tête d'agneaux , de cailles, de Brochet, d'Ecrevices, de Macreuses, de Moules, & plusieurs autres suivant les piéces dont il s'agissoit; cette matiere ne laisse pas d'être encore tres - seconde , & capable de fournir pour un gros article. On a vû en general ce qui regarde les bouillons qui doivent faire le corps de tous ces Pota-

ges, & de tous les autres qu'on voudroit servir; comme aussi les coulis qu'on y fait. Venons maintenant au particulier, & commençons par les Potages de Legumes, qui peuvent convenir à plusieurs Volailles, pour ne pas repeter inutilement une même chose pour chacune.

*Potage aux Pois.*

Prenés des petits Pois; & les aiant écossez & mis les gros à part, ils vous serviront pour faire de la purée verte. Prenés pour cela les cosles des petits Pois avec les gros, & les faites blanchir tant soit peu, avec un verd de ciboule & un peu de persil; & égoutez-les de leur eau. Après il les faut piler, & y mettre une mie de pain trempée dans de bon bouilló. Aiant pilé le tout ensemble passés-le par l'étamine à force de bras; faites que vôtre purée soit un peu liée. Il faut prendre vos petits Pois avec un peu de lard dans une casserole, y aiant auparavant frit un peu de persil haché & de sarriette hachée: passés vos petits pois avec cela, & mouillés de bon bouillon, on y met un bouquet de fines herbes. Le tout empoté & presque cuit, vous y mettez la purée verte. On y passe aussi quelques

quelques cœurs de laitues pommées en petites tranches, avant que de mettre les petits Pois, le tout bien assaisonné. Faites mitonner vôtre Potage avec de bon bouillon clair. Etant mitonné, mettez un peu de purée par dessus; rangez vos volailles sur vôtre Potage. Vous garnirez de laitues farcies, ou sans farcir; ou de concombres, ou de lard maigre, selon ce que vous jugerés à propos. Arrosez-ensuite avec de la purée, & petits Pois sur vôtre Potage; & servez tout d'un tems.

On sert beaucoup de semblables Potages aux Pois dans la saison; comme de pointes d'Agneaux, Canards, Oisons, Poulets farcis, Dindons & autres, que l'on doit empoter séparémēt avec bon bouillon. On garnit de pointes d'asperges, de laitues farcies, ou concombres. Hors de la saison, on peut faire la purée avec de vieux pois; & cela est bon sur tout pour les Canards, Andouilles, &c.

Il est aisé de se regler sur cet article, pour le Potage aux Pois en maigre, les passant au beurre blanc, & faisant mitonner vos croûtes d'un bon bouillon d'herbes, comme page 158.

Pour les Volailles qui se doivent far-

cir, on en trouve la maniere aux articles où il est parlé de ces Volailles, Voiés pour le reste, ce qui sera dit aux Potages suivans.

*Potage aux Navets.*

Aprés avoir ratissé vos Navets, coupés-les en dez ou en long, & les passés à la poële avec lard fondu, & un peu de farine. Vous pouvés vous servir du même lard où vous aurés passé vos Volailles au roux, soit Canards, Sarcelles, Oisons, ou autres; à moins que vous ne vouliés les faire un peu rôtir à la broche. De l'une ou l'autre maniere, empotés le tout ensemble avec bon bouillon, assaisonné de sel, poivre & un paquet: vous y ajoutés une liaison rouille en cuisant; & aiant fait mitonner vôtre Potage du même bouillon, vous dressez vos Volailles & vos Navets proprement, & garnissez tantôt de pain frit, & tantôt de saucisses, andouillettes, ou petit lard cuit ensemble: mettés jus de citron & bon jus en servant. Quelques-uns font cuire les Navets separément.

Les Oies, Oisons, Canards, & semblables, que l'on sert aux Navets, doivent être piqués de gros lard avant que

de les passer à la poële; & les Volailles plus legeres se peuvent farcir, principalement les Poulets.

Les jarrets de Cerf & de Sanglier se peuvent servir en pareil Potage.

On peut aussi servir un Potage aux Navets, d'une épaule de Mouton que vous lardés de gros lard, étant bien mortifiée, & la faites rôtir à demi: aussi bien que d'une éclanche farcie, que vous passerez à la poële comme les Volailles ci-dessus.

*Potage de Choux.*

Prenez de gros Pigeons, des Perdrix, ou autres Volailles bien retroussées; piqués les de trois ou quatre rangées de lard, & faites les rôtir seulement qu'elles aient pris couleur. Prenez des Choux qui soient bien pommez, coupez les en quatre, & les faites blanchir: étant blanchis, il les faut égouter, les empoter, & vos Volailles aussi, avec du petit lard blanchi, un peu de basilic, un oignon piqué de clous de girofle, une ou deux gouffes d'ail; les assaisonner, y mettre de bon jus & bouillon, & faites cuire le tout ensemble. A demi cuit, on y fait une liaison rousse, composée de lard & farine, comme si c'étoit pour faire une

bonne fausse - robert. Quand la farine a pris couleur , mouillés vôtres liaisons de bon jus , ou du même bouillon des Choux, & étans cuits, jettés tout ensemble dans les Choux. Vous faites mitonner vôtres Potages avec de bon jus , & bouillon des Choux, quand vous voyez qu'il a bon goût & qu'ils sont bien cuits. Etant mitonné, rangez les Volailles dessus le Potage ; faites un beau bord autour du plat , ou dans les intervalles, avec du petit lard par tranches : arrosés de bon bouillon, & servis chaudement.

Pour les Choux de Milan & autres , on peut , étant blanchis , les hacher & passer à la poêle , avant que de les empoter comme ci-devant ; hors quelques cœurs, que vous conserverez pour garnir. Voyez encore ce qu'on a dit sur cet article , page 190.

*Potage de Racines.*

Après avoir fait de bon bouillon , passez-le dans une marmite ; & empotez-y un Chapon gras , avec des racines de Persil, Panais, & petites Ciboules entières. Le tout étant cuit ensemble, mitonnés vôtres Potages ; mettez le

Chapon dessus : garnissez des Panais & petites ciboules ; & avant que servir , arrosez avec de bon jus de Veau.

On fait aussi des Potages de Cailles , Camereaux, Poulardes & à autres , aux Racines, de la même maniere.

*Potage aux Nantilles.*

Il faut prendre des Perdrix, Pigeons, Canards , ou autres Volailles ; les piquer de quelques rangées de lard , & les faire rôtir. Etant rôties à demi , empotés-les avec de bon bouillon, un bouquet de fines herbes, & autres assaisonnemens ordinaire , & faites-les cuire. Prenez des Nantilles qui soient cuites : mettez-les avec oignon, carottes, racines de persil , & les passez par l'étamine , pour en faire le coulis. Passez d'autres Nantilles dans la casserole, avec un peu de persil, ciboule hachée , & sarriette hachée. Etant passées , mettez - y du bouillon où ont cuit vos Volailles , & le coulis avec ; & empotés le tout, jusqu'à ce que vous fassiez mitonner , & dressiez votre Potage. Il faut avoir du petit lard, cervelat ou saucisses , pour garnir, & si l'on veut faire de la dépendance, faites une bordure autour de votre

plat , avec des crêtes & ris-de-veau en ragoût , le tout bien dressé & bien dé-graissé; & nourrissez vôtre Potage, d'un coulis de bœuf , carcasses de Perdrix , croûtons de pain & morceaux de citron verd, le tout pilé dans le mortier, passé à l'étamine , & assaisonné. Voiez le Coulis. de Nantilles, page 214.

On fait un autre Potage aux Nantilles, garni d'un pain farci au milieu, tant en gras qu'en maigre. On le peut servir à l'huile pour ces derniers jours ; & principalement pour le Repas en Racines, ou autres jours du Carême, auxquels on en peut faire un plat ou assiette, les passant en ragoût aux fines herbes.

*Potage de Ramereaux, maniere d'Oil.*

Aiant retroussé proprement vos Ramereaux , faites-les blanchir à l'eau, & les empotés avec de bon jus. On y met un paquet de porreaux coupés par morceaux, un bouquet de celeri, un autre de navets. un paquet d'autres racines, quelques ciboules , & un bouquet de fines herbes. Le tout étant cuit, faites mitonner vôtre Potage du même bouillon : rangés vos Ramereaux dessus, & garnissez tout le tour , de vos racines

Arrosez de bon jus & de bon goût, & servez chaudement. Les garnitures ne doivent occuper que le bord du plat, pour laisser la Soupe libre.

On en peut faire autant des Cailles, & de toute autre Volaille.

Les Ramereaux se mettent d'ailleurs en Potage aux Choux, aux Champignons, & autres manieres que l'on voudra.

*Potage à la Reine,*

*de Perdrix, Cailles, ou autres Volailles.*

Il faut prendre des perdrix qui soient fraîches; les faire blanchir, les bien retrousser, & les faire cuire dans de bon bouillon, avec un bouquet de fines herbes, quelques barces de lard dans la marmite, & tranches de citron. Faites un coulis d'un blanc d'estomac de Poularde ou Chapon rôti, haché & pilé dans le mortier, avec une mie de pain trempée dans du bouillon, & passé par l'éramine proprement. Mettés ce coulis dans une petite marmite, qui soit bien couverte. Que vôtre Potage, qui doit être de croutes de pain, mittonne avec de bon bouillon clair: rangés ensuite vos Volailles dessus: arrosez avec de bon jus; & auparavant que de servir,

pressez un jus de citron dans le coulis. Ayez un pain farci pour mettre au milieu de vôtre Potage, & les Volailles autour : versez vôtre coulis par-dessus; & bordez le plat de crêtes de Coq farcies, de ris-de-veau piquez & rôtis, de quelques autres tranches de ris-de-veau en ragoût, & cus-d'artichaux, Couvrés l'estomac de vos Perdrix, ou autres Volailles, de tranches de truffes noires, le tout rangé proprement. Pour le pain farci, il fera d'un bon hachis de quelques Volailles rôties, quelques morceaux de truffes & champignons, & petites pointes d'asperges selon la saison.

Vous pouvés faire un petit Potage d'une Perdrix seule, sans pain farci, en observant tout le reste, le plus que la dépense & la commodité vous le permettront.

On fait aussi un Potage de Perdrix farcies, garni de fricandeaux piquez passez en ragoût, avec ris-de-veau, champignons, cus d'artichaux, crêtes, truffes, & un jus de citron en servant.

*Autre Potage blanc à la Reine.*

On n'y met point de Volaille; l'on prend

Prend seulement le blanc d'un Chapon,  
un morceau de colet de Veau, des aman-  
des, deux ou trois jaunes d'œufs durs,  
une mie de pain trempée dans de bon  
bouillon: le tout bien pilé dans un mor-  
tier, vous le faites mitonner dans une  
casserole, avec de bon jus & bouillon,  
qu'il soit de bon goût; vous le passez  
par l'étamine, & vous l'étendez sur vô-  
tre Potage quand il est mitonné: On  
peut le marbrer avec quelque beau jus.

*Potages de Cailles farcies, &  
Perdreaux.*

Farcez vos Cailles au blanc de Cha-  
pon, moëlle de Bœuf, sel, poivre, mus-  
cade, & jaunes d'œufs crus: faites-les  
cuire avec bon bouillon & un paquet,  
comme au Potage precedent. Pour le  
servir, passez par l'étamine deux cus  
d'artichaux cuits, & six jaunes d'œufs,  
avec le même bouillon des Cailles; fai-  
tes-les bouillir doucemēt sur les cendres  
chaudes. Dressez vos Cailles sur les  
croûtes mitonnées, & garnissez de pe-  
tits cus d'artichaux: mettez votre cou-  
lis par-dessus, & jus de champignons &  
de Mouton en servant. On peut aussi y  
faire un ragoût de truffes, ou farcir

les Cailles au basilic.

Pour les Perdreaux & Perdrix farcies: après les avoir fait cuire avec bon bouillon, vous faites un coulis blanc, où il entre des amandes & citron verd; & vous garnissez de crêtes, champignons, & jus de Mouton & de citron en servat.

*Potage sans eau.*

Aiés une belle marmite bien étamée, une bonne rouelle ou tranche de Bœuf, de la rouelle de Mouton, de la rouelle de Veau, un Chapon, quatre Pigeons, deux Perdrix, le tout bien retrouffé, & les grosses viandes battuës. Rangez-les dans vôtre marmite, avec quelques tranches d'oignons, quelques racines de panais & persil; & assaisonnés de toute sorte de fines herbes, & peu de sel. Faites une pâte; & avec du papier fort, bouchez entierement tout le vent que pourroit respirer vôtre marmite, en sorte qu'il n'y entre, ni n'en sorte le moindre air. Il faut avoir une autre grande marmite, où celle-ci puisse entrer: qu'il y ait de l'eau qui bouille avec du foïn, afin que l'autre marmite ne tourne & ne s'agite point dedans. Cette marmite doit ainsi bouillir continuelle-

ment dans l'eau bien ferrée, environ cinq ou six heures. Après il faut la découvrir, & passer tout le jus que la viande aura rendu, & le bien dégraisser. Vous hacherés les Volailles qui étoient dedans, pour farcir un pain, avec de bonnes garnitures. Etant farci. faites mitonner, autant la soupe 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 & servi proprement.

*Potage de santé.*

Vous prendés de bon bouillon fait avec Bœuf de cimier, jarret de Veau & Mouton, pour empoter vos Chapons, Poulardes, ou autres Volailles propres pour la Soupe de Santé; & vôtre bouillon étant de bon goût, vous en faites mitonner vos croûtes. Aïez dans un autre pot à part, de bonnes herbes, comme oseille, pourpier, cerfeuil, &c. le tout coupé bien menu: vous en garnirez vôtre Potage avec vos Volailles; ou les passerez, pour n'en mettre que le bouillon, & bon jus en servant.

On fait un autre petit Potage de Santé tout clair, d'un Poulet & d'un morceau de rouëlle de Veau, sans garniture. Vous lui donnés seulement couleur, ave la pêle du feu bien rouge.

*Potage de Poulets farcis.*

Vous les farcissez d'un bon godiveau, entre la peau & la chair : vous pouvez aussi ôter l'estomac ; & étant bien propres & bien blanchis, vous les emportés avec de bon bouillon. Vous pouvez garnir de ris-de-veau & crêtes, comme une Bisque, ou de legumes, & jus & coulis en servant.

Voiez ci-aprés, différentes manieres de Poulets farcis.

*Potage de Poulets de grain.*

Aprés les avoir farcis d'un bon godiveau bien delicat, où il entre de la crème, vous les empoterés proprement ; & garnirés de pâtes frites, ou de legumes, & jus de citron en servant.

*Potage de Poulets farcis aux oignons.*

Vous y faites un coulis blanc pardessus, avec du blanc de Chapon ou de Veau, & trois ou quatre jaunes d'œufs

dors : le tout bien pilé dans un mortier, avec de la mie de pain trempée dans de bon bouillon, vous le passez dans une casserole ; & l'ayant assaisonné, vous le faites bouillir cinq ou six bouillons. Vous le passez ensuite par l'écumine, & y ajoutez un jus de citron ; & vous en arrosez tout votre Potage, étant prêt à servir.

Le Potage de Pigeons au blanc, garni d'oignons blancs ou de cardes, se fait de la même manière que celui ci-dessus.

*Potages de Poulets farcis, garnis.  
de marons.*

Faites cuire vos Poulets dans votre pot ordinaire, & les marons dans un petit pot à part, après les avoir pelez & épluchés de leur seconde peau, avec du bon bouillon de bon goût, & qu'ils ne soient point rompus. Vous en ferez un cordon autour de votre plat & des Poulets, & vous arroserez avec un bon coulis en mitonnant, & jus de citron en servant.

*Autre Potage de Poulets farcis.*

On fait encore un Potage de Poulets farcis, avec un coulis verd, & des poin-

tes d'asperges par-dessus, & un cordon de petit lard.

*Potage de Poulets & autres, aux  
Concombres.*

Empotez vos Poulets ou Chapons à l'ordinaire, avec bon bouillon bien assaisonné. A l'égard des concombres, videz les; & les aiant fait blanchir à l'eau-farcissez-les d'une bonne farce, & les faites cuire avec bouillon, sel, & un paquet. Passez par l'étamine des jaunes d'œufs cuits; avec jus de poirée & bon bouillon, & faites-le cuire & mitonner à part. Dressez votre Potage avec croûtes, vos Poulets au milieu; les concombres farcis pour garnitures, & votre coulis par-dessus, avec jus de citron. Observez la même chose pour les Din-donneaux, & autres pièces.

Vous pouvez faire d'autres Potages aux concombres, sans les farcir; mais seulement les passer à la poêle avec lard fondu, & les faire cuire & dresser comme ci-dessus.

*Potage aux croûtes farcies de blanc  
de Perdrix.*

Vos Perdrix étant cuites à la broche, prenez-en le blanc & le coupez en dés.

des cus d'artichaux de même. Vous les passez ensemble, qu'ils soient de bon goût, & vous en farcissez vos croûtes. Vous faites un coulis d'un morceau de Bœuf bien rissolé à la broche, que vous mettez dans le mortier, avec les carcasses de vos Perdrix ; & vous passez le tout dans une casserole, l'assaisonnant comme il faut : Vous le passerez ensuite par l'éramine avec de bon jus, & un morceau de citron ; & vous en ferez mitonner vos croûtes. Faites un petit hachis de Mouton que vous poudrez par-dessus, avec un cordon de croûtons autour de votre plat.

On fait un autre Potage de croûtes farcies de nantilles, avec un coulis de nantilles, comme aux Pigeons & autres Volailles, comme ci-devant page 382. & il est aisé d'en imiter d'autres sur le pied de ce premier, suivant les viandes que vous aurez ; ou bien, farcir le pain d'un bon ragoût.

*Autre Potage aux croûtes farcies  
de jambon.*

Vous les farcissez de jambon, de ris-de-veau, blanc de Chapon, mousserons, cus d'artichaux ; le tout coupé en dez,

& passé en ragoût avec un coulis de Veau. Vous fermerez vos croûtes avec une autre, & les ficelerés proprement pour les faire mitonner, qu'elles ne se rompent point. Etant prêt à servir, dressez les sur vôtre Potage, & garnissez-en vôtre plat, avec un jus de citron en servant.

*Potage de Profitrolle.*

Il faut avoir un petit pain rond, de même que ceux de la Soupe aux croûtes. Vous le farcissez, & faites mitonner avec jus de Veau & bon bouillon: & étant mitonné, vous le dressez sur vos autres croûtes mitonnées, avec un peu de hachis de Perdrix ou de Chapons. Faites un coulis avec les viandes dont vous aurez fait vôtre jus; & l'ayant passé, versez-le sur vôtre Potage. Quand vous servirez, vous pouvez mettre un beau cu-d'artichaut sur vôtre pain. quelques champignons au-dedans; & garnir avec des fricâdeaux, ou ris de veau.

*Potage de Profitrolle, garni de Poupiettes.*

Vous passez les poupiettes, dont vous trouverez la maniere en son rang, dans

un plat ou casserole ; & vous faites un coulis d'un morceau de Veau rôti à la broche. battu dans le mortier, bien assaisonné & passé par l'étamine, pour en arroser vos poupiettes. Il faut avoir un ragoût de ris-de-veau, champignons, truffes, mousserons, morilles, crêtes, cus-d'artichaux ; le tout passé au blanc & de bon goût, vous en garnirez votre Potage, le pain de Profitrolle au milieu, & un jus de citron en servant.

*Autre Potage de Profitrolle.*

Formez-le de six petits pains, & un grand au milieu ; trois farcis avec du jambon, & les trois autres farcis de Chapon : le grand, farci d'un hachis de jambon & de Chapon, avec ris-de-veau, champignons, truffes, mousserons, cus-d'artichaux coupés en dez. Vous garnirez de fricandeaux piquez passez au roux, un cordon de crêtes, & un ragoût de mousserons, ou champignons, cus d'artichaux, pointe d'asperges, le tout passé au blanc ; & un jus de citron en servant.

Voiez ci-après, pour les Potages de Profitrolle au maigre.

*Potage de Chapon ou Poularde , au Ris.*

Vous faites cuire vôtre Ris avec de bon bouillon, & vous en garnissez vôtre Chapon ou Poularde, sur vos croûtes mitonnées. Vous mettez par-dessus, un lit de Parmesan rapé, & de pain de canelle; & vous lui faites prendre couleur avec la pêle bien rouge. On peut garnir le tour du plat, de croûtons de pain bien rouffis dans le saindoux, & servir avec jus de Mouton & de citron.

Le Potage de Vermicelli se fait de la même maniere.

*Potage de Sarcelles & autres, aux Champignons.*

Lardés les Sarcelles de moien lard; & les aiant passez à la poêle avec lard fondu, faites-les cuire dans du bon bouillô à l'ordinaire, avec sel, & un paquet. Passez champignons & farine avec le même lard, & les mettés avec les Sarcelles, quand elles seront à demi cuites. Servez, dressés proprement, avec jus de Mouton & de citron, & par tranches.

On a vû les Potages de Champignons farcis, page 185.

*Potage aux Truffles.*

Il faut faire cuire les Truffles avec bon bouillon & jus dans un petit pot, avec un bouquet, & une liaison bien nourrie. V<sup>otre</sup> Potage étant mitonné, & vos Truffles cuites, vous les rangerez dessus, & jus de citron en servant. Vous pouvez mettre un pain de profitrolle au milieu.

Pour les Potages de Faizandeaux, Cailles, & autres Volailles que vous voudrez servir aux Truffles; empotez-les à l'ordinaire, bien assaisonnées. Coupez vos Truffles par morceaux, & non par tranches; & les aiant passez avec un peu de lard, faites-les cuire comme dessus: & pour brunir le Potage, que vous en garnirez, aiez un bon coulis de Bœuf ou de Mouton, & jus de citron en servant.

*Potage aux Truffles & aux Mousserons.*

Faites un coulis de Veau ou blanc de Chapon, bien assaisonné & de bon goût; & un pain farci de tout ce que vous voudrez, au milieu de v<sup>otre</sup> Potage. Vous passerez vos Truffles & Mouffe-

rons en bon ragoût ; & vous en garnirez le Potage , & un jus de citron en servant.

*Potages de Pigeons farcis au roux.*

Vous passez des oignons au roux , pour faire le cordon ; & vous faites un coulis brun , d'un morceau de Bœuf bien rissolé à la broche , & pilé dans le mortier avec croûtons de pain ; le tout passé dans une casserole & bien assaisonné , & passé ensuite par l'étamine avec un jus de citron , pour en arroser votre Potage étant prêt à servir. Enrichissez de champignons , cus-d'artichaux , & autres garnitures.

*Potage de Pigeons aux Raves.*

Vous les lardez de gros lard , & vous les passez au roux de belle couleur ; vous les mettez cuire avec de bon bouillon doucement , & un bouquet : Vous faites une liaison avec fines herbes , que vous jettez dedans : & aiant fait mitonner vos croûtes avec de bon bouillon , vous garnirez votre Potage avec les Raves bien blanches , & cuites proprement ; une partie coupées en dez , & l'autre partie entières.

On fait un Potage de Pigeons farcis ,

ou roux de la même manière ; une liaison en cuisant , & garni de Raves de même.

*Potage de Pigeons au blanc.*

On peut le garnir de poupiettes , & de membres de Poulets de grain mariné & frits ; un coulis blanc sur vos Pigeons , & un pain au milieu ; ou bien un cordon d'asperges , & pain de profitrolle & jus de citron en servant.

Voiez ci-devant , page 389. pour le Potage blanc de Pigeons aux oignons .

*Potage de Parmesan.*

On le peut garnir de petits pains de profitrolle chapelez bien proprement , que vous trempez dans du lard fondu , & les poudrés ensuite de Parmesan râpé , pour leur faire prendre couleur au four. Vous préparés vôtre Potage dans un plat , pour mironner ; & vous faites un lit de Parmesan , un lit de quelque bon hachis de viande , & un lit de pain à canelle. Vous faites cela par deux fois , & lui faites prendre couleur avec la pêle. Garnissez le bord de vôtre Potage , de croûtons bien roux ; & le milieu , de vos pains ; & ris-de-veau dans

les intervalles avec des fricandeaux piquez, truffes & crêtes ; & un jus de citron en servant.

Pour un autre Potage de Parmesan , hachés la chair d'un Poulet fort menu , que vous poudrez sur vos croûtes, & du Parmesan rapé par-dessus. On peut mettre un pain au milieu, garnir de cus d'artichaux & autres choses ordinaires , ou ne le point garnir , & lui donner belle couleur avec la pêle.

Voiez ci-devant la Casserole au Parmesan, page 180.

*Potage de Cailles au blanc-manger.*

Vos Cailles étant cuites avec de bon bouillon , sel, & un paquet ; pilez des amandes, que vous passerez par l'étamine au même bouillon ; & faites-le cuire avec un peu de canelle & sucre. Faites-le fond de vôtre Potage avec mararons, biseuits & massépains ; & quand vos Cailles seront dressées, mettez vô bouillon blanc par-dessus, & garnissez de tranches de citron, jus & grains de grenade en servant.

Les autres Potages de Cailles sont expliqués ci-devant, soit au sujet d'autres Volailles, ou en particulier.

*Potage de Perdrix au bouillon brun.*

Lardés vos Perdrix de moien lard, & les passez à la poële avec lard fondu: passez-y aussi un peu de farine, & mettez le tout dans un pot avec bon bouillon, un paquet, & le sel necessaire. Faites le coulis d'un morceau de Bœuf rôti, passé avec le même bouillon de Perdrix, & le maintenez chaudement: coupez par morceaux des cus d'artirhaux cuits, & les mettez dans ce coulis, avec tranches de citron & crêtes cuites & passées en ragoût. Votre Potage étant mitonné, dressez vos Perdrix & vos garnitures, jettés le coulis par-dessus, & tranches & jus de citron en servant.

Vous pouvez aussi en faire un Potage aux Ecrevices, observant ce qui a été dit pour le Potage maigre, pag. 242. Vous garnitez de ris-de veau, foies gras, fricandeaux, pains de Perdrix, & autres choses que vous aurez.

On peut voir plus haut, les Potages de Perdrix que l'on veut faire aux Choux, aux Nantilles, & autres legumes.

*Potage d'une poitrine de Veau & d'un  
Chapon, un pain au milieu.*

Vous farcissez le pain de blanc de Chapon, Mouton & Perdrix hachés ensemble, avec cus-d'artichaux, ris-de-veau coupés en dez, truffes, crêtes & champignons passez en ragoût, & un coulis de Veau : le pain est ouvert par-dessus, afin qu'on voie le ragoût. Vous le marbrez d'un jus de Veau & de citron ; & aiant dressé vôtre Potage, vous le garnissez de ris-de-veau & crêtes autour, le tout passé au blanc ; & jus de citron en servant.

*Potage de Dindon à la chicorée.*

Prenés des Dindons, Poulardes, Poullets, ou autres Volailles, que vous empoterés & ferés cuire à l'ordinaire, avec bouillon, sel & un paquet. Faites blanchir vôtre chicorée dans l'eau, & la mettés cuire avec le reste. Dressés & faites mitonner vôtre Potage : garnissez de la chicorée, & servés au bouillon naturel, avec jus de Mouton & de champignons.

*Potage*

*Potage de Poulardes.*

Vous en prenés une, que vous coupez par morceaux, & vous les faites mariner au jus de citron ou verjus, avec les autres assaisonnemens. Vous faites une pâte avec du verjus, pour les frire de belle couleur; ce sera pour en garnir vôtre Potage, autour d'une autre Poularde que vous aurez empotée bien proprement dans de bon bouillon. Vous ferés un coulis avec les os de la Poularde marinée, des croûtons de pain & bon bouillon: vous en arrosez vôtre Potage en mitonnant, & un jus de citron en servant.

*Potage à l'Italienne.*

C'est un maniere d'Oil, que l'on dresse dans un bassin, après y avoir fait une separation en croix avec de la pâte, que l'on fait cuire au four. A l'un des quarrés, en fait une Bisque; à l'autre, un Potage de petits Poulets; au troisiéme un Potage à la Reine en profitrole, & au quatriéme, un Potage de Perdrix farci; le tout dans ses bouillons particuliers, & avec diferentes garnitures, les plus riches qu'on pourra.

*Potage d'Oisons farcis.*

Faites une farce avec le foie, le cœur & fines herbes, & une omelette de quatre œufs, que vous battrez ensemble dans un mortier, & l'assaisonnerez de bon goût, pour en farcir votre Oison entre la peau & la chair. Vous l'empoterez avec de bon bouillon, & ferez une purée verte pour jetter par-dessus votre Potage. Faute de pois nouveaux, prenez-en de vieux, dont vous ferez votre coulis verd. Garnissez de laitues farcies.

On peut appeler ainsi le Potage à la Reine, que l'on a marqué le second; en voici quelques autres. Prenez des blancs de Poulets ou de Chapons, que vous hacherez bien menu, & les poudre-  
rez sur votre Potage mitonné; le marbrant avec jus de Veau bien roux, & jus de citron en servant.

*Potage blanc.*

Autrement: pilez la chair d'un Poulet ou du blanc de Chapon, & un morceau de mie de pain bien blanc; passez le tout par l'étamine: & vos croûtes étant mitonnées, mettez ce coulis par-dessus sans garnir.

*Potage de Chapon désossé aux Huîtres.*

Après avoir désossé vos Chapons, conservant les peaux entieres, farcissez les de la même chair, avec graisse de Bœuf ou moëlle, lard pilé, fines herbes, sel, poivre, muscade, jaunes d'œufs, & les mettez cuire avec bon bouillon. Passez huîtres, champignons & farine par la poële, & mettez le tout avec les Chapons, quand ils seront presque cuits: dressez & servez proprement, avec jus de citron & de champignons.

Pour les autres Potages de Poissons en gras, voiez ci-après celui de Soles.

POTAGES MAIGRES.

*Potage de Santé.*

Coupez laitüës, pourpier, oseille, poirée & autres bonnes herbes, & les mettez sur le feu dans un pot de terre avec du beurre, pour les faire amortir. Mettez-y ensuite de l'eau bouillante, du sel, un bouquet de fines herbes, & un pain ou croûte que vous mettez au milieu de vôtre Potage. Vous passerez

les herbes, si vous voulez ; ou vous les  
servirez, & garnirez de petites laitües,  
jus de champignons & une cueillerée  
de purée en servant.

*Potage de Moufferons & Morilles  
à la crème.*

Le Potage sans beurre & la Julienne  
se rapportent assez à ceci, pour n'être  
pas besoin d'en parler en particulier.

Passes les au bon beurre avec fines  
herbes : ils se passent aussi à l'huile,  
pour d'autres Soupes. Quand vos croû-  
tes seront mitonnées, vous mettrez vô-  
tre crème avec les moufferons, dans la  
casserole où vous les aurez fait cuire,  
avec un bouquet ; faites qu'ils soient  
bien liez. Vous dresserez en même-tems  
votre Potage, un pain de profitrolle  
au milieu, & jus de citron en servant.  
Garnissez le tour de votre plat, de  
moufferons frits en beignets, ou autres  
choses convenables.

*Potage d'Oignons au blanc.*

Vous le dresserez avec un pain au milieu  
si vous voulez, & vous faites un coulis  
blanc d'amandes, racines de persil &

mie de pain trempée dans du bouillon de purée, le tout passé par l'étamine. Celmême coulis est bon, non-seulement pour les Oignons; mais aussi aux Cardes, Salsifix, Chervis, &c.

On fait un autre Potage d'Oignon. On passe au roux, coupez en dez; & pour garniture, des Oignons par rouelles frits comme des beignets, ou entiers: Comme aussi un Potage d'Oignons au Basilic.

*Potage d'Oublons.*

Blanchissez-les bien proprement, & les liez par paquets; & les aiant fait cuire dans de bonne purée au autre bouillon maigre, vous en garnissez vôtre Potage, avec un pain au milieu.

*Potage de Pourpier.*

Vous le laissez presque de toute sa longueur quand il est petit, & le faites cuire avec bouillon de purée dans un petit pot, un oignon piqué, une carotte, quelques panais, & une liaison. Etant cuit, & vos croûtes mitonnées, vous en garnissez vôtre Potage.

*Potage de Brocolis.*

Vous les épluchez bien , & les jetez dans de l'eau fraiche ; & les aiant fait blanchir , vous les empoterez , y metrés un petit coulis comme un pourpier , & garnirez des Brocolis.

*Potage de Raves.*

Ratiffiez - les bien , & laissez un petit bouquet de verd au bout. Vous les ferez blanchir , & les mettrez cuire avec de bon bouillon , & une petite liaison. Dressiez les comme le pourpier.

*Potage aux Concombres.*

Faites blanchir vos Concombres , & les mettez cuire dans de bon bouillon de purée , avec un oignon piqué de cloux , quelques racines , & de petites herbes. Vous y ferez une liaison comme aux autres en gras , & garnirez de Concombres avec capres. Vous pouvez aussi les farcir d'herbes ou de poisson , & garnir de pointes d'asperges selon la saison.

*Potage d'Asperges.*

Au défaut de pois , vous pouvez

passer des Asperges pilées par l'éramine, avec du bouillon d'herbes, pour faire le coulis verd. Vous passerez d'autres pointes d'Asperges par la poële, avec beurre & fines herbes, & les mettrez mitonner, assaisonnées de sel & muscade : vous en couvrirez vôtre Potage, & vôtre coulis par-dessus, auquel vous ajouterez de la crème naturelle, ou des jaunes d'œufs, si le tems le permet.

*Potages de Laituës farcies.*

Voiez ce qui a été dit ci-devant pour les Laituës farcies, page 285. hors qu'ici vous les farcirez d'une bonne farce de poisson, telle qu'on a vû page 249. & si c'est pour des jours de plus grande abstinence, ou faute de poisson, farcissez-les d'une bonne farce de fines herbes, assaisonnée de sel, poivre, muscade, & jaunes d'œufs ou crème. Du reste, faites-les cuire avec purée claire, ou bouillon d'herbes; & les aiant dressées sur croûtes mitonnées de pareil bouillon, ajoutez-y un coulis blanc, & jus de champignons en servant; garni de pain frit, ou autre chose.

*Potage marbré.*

C'est un Potage de lait d'amandes, auquel on ajoûte des jaunes d'œufs, du sucre, de la canelle & un peu de sel : vous le dresserez sur pain ou biscuits, & vous le marbrez avec jus ou gelée de groseille, jus de poirée cuit au sucre, & fleurs d'oranges. Garnissez de grains de grenade & nompaille.

*Potage au Fenouil.*

Vous prenez du Fenouil que vous hachez bien, & le mettez dans un petit pot ; observant quant au reste, la même chose qu'au Potage qui suit.

*Potage d'Epinars.*

Vous n'en prenez que le cœur, que vous hachez bien ; & vous les mettez cuire dans un petit pot, avec du bouillon de purée, une carotte, un oignon piqué de clous, & les autres assaisonnemens. En faisant mitonner vos croûtes, râpez-y du Parmesan ; & dressiez votre Potage, le garnissant de pains à canelle, un au milieu ; ou bien d'oignons, ou de rôties frites.

*Potage de bourgerons de Vigne-vierge*

Orés les plus grandes feüilles , & tenés garde qu'il n'y ait du bois : faites-les blanchir à l'eau bouillante ; & les ayant liées par paquets, mettés-les cuire dans un petit pot, avec une carotte, panais, racine de persil, oignon coupé, quelques navets en quatre, & une gouffe d'ail. Ajoütés-y en cuisant une petite liaison ; & garnissez vôtre potage avec les bourgerons, un pain au milieu.

*Potage aux petits Pois.*

Voies le Potage aux Pois en gras, page 376. & observez la même chose ; mais qu'ici vous passerez vos petits pois au bon beure, & vous servirez de bon bouillon. A la purée simple, garnissez de concombres, cus d'artichaux, pointes d'asperges, & semblables choses.

*Potage aux Choux.*

Voies aussi le Potage de Choux gras, page 379. où il y a la maniere de les employer & faire cuire ; retranchant ici le beurre, pour ne se servir que de beure &

de bouillon maigre, ou purée claire : Garnissez des cœurs, cus d'artichaux & pain frit.

*Potage de Citrouilles au lait.*

Coupez les Citrouilles en dez bien menus, & les passez à la poêle au beurre blanc, avec sel, persil, cerfeuil & fines herbes : mettez les dans un pot de terre, avec lait bouillant, & les dressez sur croûtes mitonnées : Garnissez de pain frit, & mettez poivre blanc en servant.

*Potage de Melon.*

Il faut le couper comme les Citrouilles, & le passer de même à la poêle avec beurre ; faites-le cuire, assaisonné de sel, poivre & un paquet : passez-en par l'étamine avec le même bouillon, dont vous ferez aussi mitonner vos croûtes ; & aiant dressé le tout, servez garni de Melon frit, & grains de grenade.

*Potage de grains de Muscat.*

Faites un bon lait d'amandes, comme vous avés pû avoir page 100. & quand vous voudrés dresser votre Soupe, mettez-y des grains de Muscat, aiant

bré, les pepins. Au lieu de croûtes ou  
autre pain, dressez vôtre Potage avec  
macarons ou biscuits, & garnissez de  
Muscat confit au sucre; jus de citron &  
de groseilles pour marbrer en servant.

*Potage de Cardes d' Artichaux.*

Il faut faire blanchir & cuire vos  
Cardes avec eau, beurre, sel & une  
croûte de pain. Etant cuites, mettez-  
les proprement dans du beurre fondu;  
il les faut couper fort courtes. Faites  
mitonner vôtre potage avec bon bouil-  
lon d'herbes: mettés la croûte d'un pe-  
tit pain entier au milieu, dressez vos  
Cardes en dôme sur le pain, & rapés  
du fromage de Parmesan par-dessus.  
Vous y pouvés faire un coulis blanc;  
parfemer encore de fromage râpé; &  
garnir de capres & tranches de citron.

*Potage de Choux blancs & Cibou-  
lettes au lait.*

Aprés les avoir fait blanchir dans  
l'eau, hachés-les, & les passez à la  
poêle avec beurre blanc: puis les met-  
tes dans du lait chaud, assaisonnés de  
sel, poive & un paquet: dressez sur

du pain par tranches.

On en fait de - même avec des Ciboulettes bien menuës.

*Potage de Cus-d' Artichaux.*

Coupez vos Cus-d' Artichaux par la moitié, & les passez à la poële avec beurre roux & farine, ou au beurre blanc: gardez-en un entier pour le milieu du Potage. Mettez-les dans un pot de terre avec purée claire, sel & fines herbes; & étant cuits, dressez sur croûtes mitonnées; & servez avec capres & jus de champignons.

Ces Potages sont plus que suffisans pour ce qui concerne les Herbages & Legumes, soit pour le jour du Vendredi Saint, ou pour les autres jours maigres durant l'année: venons à ce qui regarde les Poissons dont nous n'avons point encore parlé.

*Potages d' Esturgeon.*

Vôtre Esturgeon étant bien netoïé, faites le cuire avec eau, beurre, sel, & un paquet. Etant à demi-cuit, tirez ce bouillon; & remettez dans vôtre casserole ou terrine, vin blanc, sel, poivre,

dou  
avec  
Passe  
poële  
dans  
Pota  
Fait  
dans  
sez l'  
té, G  
capre  
citro

Eca  
dans  
eau,  
& lau  
avec  
égou  
nissez  
poiss  
pigno  
& jus

Il fa  
par tr

clous pilés, verjus, oignons & laurier, avec quoi vous l'acheverés de cuire. Passez des champignons & farine à la poêle avec beurre, que vous mettés dans le premier bouillon pour vôtre Potage, avec une cueillerée de purée. Faites-en mitonner des croûtes de pain dans un bassin rond ou ovale; & dressez l'Esturgeon au-dessus, l'ayant égoutté, Garnissez d'huîtres, champignons, capres; & ajoûtés-y jus & tranches de citron en servant.

*Potage de Turbot.*

Ecaillés le Turbot; & le faites cuire dans un linge avec vin blanc & moitié eau, verjus, sel, poivre, muscade, clous & laurier: faites mitonner vos croûtes avec bon bouillon de poisson; & aiant égouté vôtre Turbot, dressez-le, & garnissez de champignons sur le corps du poisson; & les bords du plat, de champignons farcis, laites, huîtres, capres; & jus & tranches de citron.

*Potage de Saumon frais.*

Il faut écailler le Saumon, le mettre par tronçons, & le faire cuire à demi

comme l'Esturgeon, pour en tirer le bouillon : vous l'assaisonnerez ensuite de sel, fines herbes bien menuës, & purée claire ; & pendant que vous en ferez mitonner vos croûtes, vôtre Saumon achevera de cuire à petit feu, bien assaisonné. Quand il faudra servir, dressé, & garnissez de champignons farcis, laitues de Carpes, champignons à l'estouffade, capres, jus & tranches de citron, & jus de champignons.

*Potage de Soles.*

Pour faire un Potage de Soles, prenez en qui soient d'une belle qualité & bien fraîches : il les faut ratiller & bien laver. Si elles sont petites, prenez en deux pour farcir : si elles sont grandes, vous n'en prendrés qu'une, pour mettre au milieu de vôtre Potage. Prenez la Sole à farcir, du côté de la tête proprement : il la faut presser au dessus, pour en pouvoir sortir toute l'arête & la renverser. Il faut prendre un peu de cette chair & de la chair de Carpe, pour en faire une farce, avec ciboule, persil, mie de pain ; & vous la remettrez de la même manière que quand elle étoit entière. Vous la farcirez tout d'un tems

Vous en aurez d'autres pour frire, afin  
d'en tirer les filets pour garnir vôtre  
Potage. Il faut avoir un bon ragoût,  
le même que pour le Potage aux Ecre-  
vices, & aussi un pareil coulis. Vous  
ferez mitonner vôtre Potage avec de  
bon bouillon de poisson; cependant  
vous frierez vôtre Sole farcie que vous  
mettrez sur le Potage quand il sera mi-  
tonné & prêt à servir. Vous garnirez  
les filets des autres Soles frites, de lai-  
tes de Carpes & cus d'artichaux. Ver-  
sez le ragoût tout autour, & laissez la  
Sole découverte, qu'elle paroisse d'une  
belle couleur: le tout servi chaude-  
ment.

Si ce n'est pas en Carême, on peut  
faire une omelette pour mêler avec la  
farce; & au lieu de frire les Soles, on  
les peut aussi mettre dans une tour-  
tiere frotée de beurre: Vous les pa-  
nés pour leur faire prendre couleur,  
& les faites cuire dans le four douce-  
ment.

On fait encore un Potage des seuls  
filets de Soles, un pain au milieu, gar-  
ni d'oignons passés au roux: comme  
aussi un Potage de filets de Soles au  
basilic.

*Potage de Soles en gras.*

Le bouillon & le jus sont de-même que pour les autres Potages gras. Quant au reste, prenez des Soles, & à quelques unes, tirez-en les filets crus, & les piquées proprement, avec quelques ris-de-veau piquez; ce qui servira pour la garniture de vôtre Potage. Pour la Sole farcie au milieu de vôtre Potage, prenez vôtre Sole, ratissez-la, & la trouëz du côté de la tête, pour en tirer toute l'arête, & que la peau reste toute entiere. Prenez de la chair de la même Sole, un peu de iard blanchi, quelques morceau de ris-de-veau, truffes & champignons, le tout bien haché. Pour faire une farce delicate, il faut y mettre un peu de mie de pain trempée dans peu de lait, & la lier avec deux jaunes d'œufs; il faut y avoir haché un peu de persil & de la ciboule. Vôtre farce étant faite, il en faut remplir vôtre Sole; & étant prêt à servir, la farine, la faire frire avec lard, de belle couleur; & du reste de la farce, faire de petites andouillettes & les frire, les aiant bien farinées & panées, après les avoir trem-

pé dans des œufs battus, afin que le pain s'y tienne. Pour les filets, après les avoir piqué, & les ris-de-veau, il faut les fariner un peu, & les frire dans le même lard. Vôtres Potage étant mitonné, garnissez-le de ces filets & ris-de-veau, & de petites andouillettes : mettez la Sole au milieu du Potage, avec un ragoût de ris - d'agneau & truffes selon la saison ; le tout bien garni, & arrosé de bon jus sur le pain du Potage, & servi chaudement.

Une autre fois on peut piquer la Sole au milieu, & pour la pouvoir piquer, après l'avoir ratissée, lavée & bien essuyée, il y faut passer la pèle rouge sur le dos legerement, afin que vôtres lardoire puisse passer proprement pour la pouvoir piquer. Etant piquée, vous la pouvez frire comme l'autre Sole ; & aussi vous pouvez la mettre dans une tourtiere, avec du lard dessous, & lui faire prendre couleur à la broche, ou au four.

Pour des Entrées ; il s'en peut faire de même que le ragoût ci-devant, garnissant de filets, andouillettes & autres choses, le tout servi chaudement.

*Potage de Tortuës en maigre.*

Il faut prendre des Tortuës, leur couper la tête & les jambes un jour auparavant, & les mettre tremper dans de l'eau pour ôter le sang. Ensuite il faut prendre une petite marmite, à proportion des Tortuës, & les mettre cuire avec de l'eau, un peu de sel, du bon beurre, un peu de persil, une ciboule piquée de clous de girofle, un peu de fines herbes, & faire bien cuire le tout. Si vous voulez que vôtre bouillon soit meilleur, ajoutez-y quelques arêtes de Carpes ou autre poisson dont vous aurez tiré la chair pour faire des farces. Le tout étant bien cuit, tirez les Tortuës, & passez le bouillon, qui servira pour le Potage & pour le ragoût. Il faut ôter la coquille de dessus vos Tortuës, & ôter proprement la peau: après il faut prendre la chair de vos Tortuës, & qu'elles ne soient pas trop cuites. Prenés garde de l'amer. Gardés la coquille de dessus, pour y faire une pâte claire pour la faire frire, comme si c'étoit une marinade en pâte: elle servira pour mettre au milieu de vôtre Potage. Prenés de la chair de Tortuë, & la

passer proprement dans une casserole avec un peu de beurre, un peu de ciboule, de persil; & mouillez le ragoût du même bouillon. Ensuite vous y mettez vos laitues, truffes & champignons, & autres garnitures, si vous en avés, avec un petit coulis d'Ecrevice ou autre poisson. Faites mitonner vos croûtes. Aiés aussi des filets de poisson frits, qui soient bien propres, pour garnir le Potage. De plus, il faut avoir un petit coulis blanc de chair de Brochet pour arroser le Potage, afin qu'il se trouve marbré avec le ragoût; qu'il y entre aussi du coulis d'Ecrevices. Dresser proprement vôtre Potage, le ragoût par-dessus, les filets autour; marbrés des deux coulis, & mettez au milieu de vôtre Potage la coquille que vous avés frite.

*Potage de Tortuës en gras.*

Pour le Potage de Tortuës en gras, on les fait cuire comme ci dessus, pour en tirer la chair, que l'on passe avec du lard & fines herbes. On fait un coulis avec un morceau de Veau rôti à la broche bien risolé, que vous pilez dans un mortier avec du blanc de Chapon ou de

Poulets , & cinq ou six amandes , un morceau de mie de pain trempée dans de bon bouillon. Vous faites bouillir le tout dans une casserole, & l'affaisonnés de bon goût, & le passez ensuite par l'é-tamine , avec un morceau de citron verd: ce coulis sera pour bien nourrir vôtre Potage en mitonnant. Vous le garnitez de ris-de-veau coupez en lait-tes, cus-d'artichaux, poupiettes piquées passées au roux à part; & au milieu, vos coquilles frites de belle couleur, & jus de citron en servant.

*Potage aux croûtes farcies de Vives  
& Perches au blanc.*

Vous faites cuire vos Vives ou vos Perches, à l'eau & au sel ; vous en ôtés la peau , & prenés la chair , que vous hachez bien menu. Il faut avoir une douzaine d'amandes avec de la chair de vos Vives, & en faire un coulis ; les pilant avec trois ou quatre jaunes d'œufs, si le tems le permet. Vous passez vôtre hachis au bon beurre & fines herbes , & vous vous en servez pour poudrer vos croûtes mitonnées ; & jus de citron en servant.

*Potage aux croûtes farcies de Sole.*

Il faut faire le hachis comme celui ci-dessus aiant fait frire vos Soles, avec mantilles passées dans le coulis; ou bien un coulis verd avec des pointes d'asperges.

*Potage aux croûtes farcies de Brochet.*

Vous le faites comme les precedens avec un coulis verd & des pointes d'asperges dans la saison, ou bien un coulis blanc.

*Potage de Perches au blanc.*

Prenés vos Perches; & les aiant bien lavées, faites-les cuire avec de l'eau, du sel, clou, oignon thim, poivre. Etant cuites, épluchés-les bien proprement: vous en prendrés une pour faire un coulis, avec un peu d'amandes pilées & quelques jaunes d'œufs, suivant le tems; pilant le tout dans un mortier, bien assaisonné, & passé ensuite par l'étamine. Vous mettrés d'un hachis de Carpes sur vos croûtes, & le coulis par-dessus; & garnirés de pain frit.

*Potage de Grenouilles.*

Vous prenez vos Grenouilles, dont vous coupés les jambes, & décharnez les os des cuisses & les rompés. Vous réservés les plus grosses pour frire. Vous les faites mariner avec verjus, sel, poivre, & les aiant passées dans une pâte claire, vous les faites frire d'une belle couleur, pour en faire un cordon autour de vôtre Potage. Les autres, vous les passez en ragoût, avec laités, champignons & autres garnitures, le tout au blanc: vous en garnissez vôtre Potage mitonné; un coulis par-dessus, & un jus de citron.

*Potage de Profitrolles.*

Faites un hachis de Carpes, que vous passérés au beurre avec fines herbes, un morceau de citron verd & bouillon. Vous le ferés cuire & l'assaisonnerés, qu'il soit de bon goût. Coupés du Brochet ou des Vives en fricandeaux, que vous ferés mariner avec verjus, oignon, sel, poivre, & les aiant farinés, vous les ferés frire de belle couleur: ce sera pour garnir vôtre Potage. Vous met-

trés vôtre hachis par dessus vôtre pain mitonné , le pain de profitrolle au milieu, & jus de citron en servant.

*Potage de Profitrolle de Tortuës.*

Vous le pouvez garnir d'Ecrevices, & coquilles frites par interuales. Faites un coulis roux , comme aux Ecrevices : passez vos Tourtuës en fricandeaux , comme des Poulets au coulis blanc , & un morceau de citron verd. En mitonnant vos croûtes, mettés par dessus quelque hachis de poisson, & laités passées au roux avec fines herbes. Vous dressez ensuite vos Tortuës, un pain au milieu, & jus de citron.

*Potage à la Roiale.*

Il faut avoir de la chair d'Anguille & autant de champignons , que vous passerez à la poële avec beurre blanc : hachés le tout ensemble , & le mettés dans un pot avec bon bouillon de poisson , assaisonné de sel & un bouquet. Vous ferez mitonner vos croûtes du même bouillon de poisson : vous les couvriés de vôtre chair hachée par dessus ; & garniés de laités de Capres,

foies de Brochet, champignons farcis ,  
& tranches & jus de citron & de cham-  
pignons en servant, avec capres.

*Potage d'Huîtres.*

Passiez les Huîtres par la poële avec  
beurre roux, & gardez leur eau, com-  
me on l'a déjà dit ailleurs; passez en  
même-tems avec vos Huîtres, des  
champignon par morceaux, & un peu  
de farine; & mettez cuire le tout avec  
purée claire, sel, & un morceau de ci-  
tron ver. Faites mitonner vôtre pain  
avec bon bouillon de poisson; & aiant  
dressé vos Huîtres & vos champignons,  
garnissez de capres & tranches de ci-  
tron; & servez, après avoir mis l'eau  
de vos Huîtres dans vôtre Potage, avec  
jus de champignon & de citron.

*Potage de Tanches farcies, au  
bouillon brun.*

Il les faut limonner dans l'eau chau-  
de, & ôter la peau entière, comme vous  
pourriez faire aux Soles. Faites farce  
avec la chair champignons, fines her-  
bes, jaunes d'œufs, sel, poivre & mus-  
cade; & étant farcies comme si elles  
étoient

étoient entieres , mettez-les cuire avec purée claire , ou autre bouillon , & beurre. Passez champignons par la poële, avec beurre & farine ; & faites-les cuire dans d'autre bouillon ou eau , assaisonnez de sel, clous & un paquet. Ce bouillon vous servira pour faire mijonner vos croûtes, sur lesquelles vous dresserez vos Tanches, garnies de champignons , capres , laites de Carpes ; & jus & tranches de citron en servant.

Les Cancres farcis , & autres semblables poissons , se peuvent servir en pareil Potage.

#### POT-POURRI.

Cette maniere est propre à plusieurs choses, comme Canards, Dindon , Lévreaux , & autres pièces. On les larde de gros lard , & on les passe à la poële avec lard fondu , pour les colorer: ensuite on les fait cuire avec bouillon, vin blanc , un paquet, sel & poivre. Etant à demi cuits , passez des champignons dans le même lard , & un peu de farine ; & mettez le tout ensemble , avec jus ou coulis d'artichaux, andouillettes, ris-de-veau, huîtres, si vous voulez, &

concombres marinez luivant le tems. Servez avec jus de Mouton & de citron, dressé proprement & chaudement pour entrée.

POULARDES.

Nous avons marqué ci-devant une maniere d'Entrée de Poulardes, sçavoir aux Olives, que l'on peut pratiquer à l'égard d'autres Volailles. En voici de particulieres, qui ne sont pas moins curieuses. ni moins delicates.

*Poulardes à l'Angloise.*

L'on y fait une farce composée de capres, du lard, de la tétine de Veau, un peu de moëlle, des truffes, des champignons, des cus d'artichaux, des ris-de veau, un peu d'ail; le tout haché, blanchi & assaisonné. On en farcit les Poulardes dans le corps; & les aiant bien ficelées, avec une bonne barde de lard sur l'estomac, vous les enveloppez dans du papier, & les faites rôtir. Vous les servez chaudement, avec une petite fausse composée de truffes hachées, champignons, anchois, un peu de capres, & du jus de Veau, le tout haché, détrempe & cuit. On y met aussi un

peu de coulis; & en servant, on y  
presse le jus d'une orange.

*Poulardes à la crème, farcies  
sur l'arête.*

Il faut prendre les Poulardes & les  
faire rôtir. Etant rôties, tirés l'esto-  
mac; prenez-en la chair, & la hachés  
bien proprement: avec du lard cuit, un  
morceau de jambon cuit, un peu de  
champignons, des truffes, de la ciboule  
& du persil, une mie de pain trempée  
dans de la crème, qui ait un peu miton-  
né sur le feu: le tout étant bien haché,  
mettés-y quelques jaunes d'œufs. En-  
suite il faut farcir avec cela vos Poular-  
des sur l'arête, les ranger dans un plat  
ou tourtiere, les paner dessus propre-  
ment, y aiant passé du blanc fouëtté  
des œufs dont vous avés pris le jaune,  
& leur faire prendre couleur dans le  
four. Si vous avés trop de cette farce,  
& que vous aiés quelques cuisses ou  
ailes de Poulet & Poulardes, vous les  
pouvés farcir avec la même farce, ce  
sera pour garnir vôtre plat: & si vous  
voulés, vous pouvés faire à ces Pou-  
lardes un petit ragoût de champignons  
& foies passés à la crème, que vous  
mettrés dessous.

*Poulardes à la Sainte-Menehout.*

Prenez des Poulardes retrouffez - les pour bouillir , & les fendés par derrière : élargissez-les sur la table, cassez les os , & ôtez ceux des cuisses. Il faut avoir une casserole avec du bon lard, & les passer proprement : que la casserole soit large , & qu'il y ait beaucoup de lard, avec un peu de persil, de la ciboule, & les autres assaisonnemens. Après les avoir passées, laissez-les dans la même casserole : couvrez les de quelques bardes de lard dessus ; & les mettez à la braise , feu dessus & dessous , prenant garde qu'il ne soit pas trop ardent. Il faut y avoir aussi mis quelques tranches d'oignons. Etant cuites , tirez les , & les panés proprement ; mettez - les au four pour prendre couleur . & servez chaudement , avec une ramolade dessous , si vous voulez.

*Autre Entrée de Poulardes en filets.*

Il faut faire rôrir les Poulardes ; ensuite en tirer les filets & toute la chair bien proprement. Otez la graisse , & rangez les dans le fond du plat. Il y

faut faire cette sausse : Hachez du persil , un peu de ciboule, de capres, d'ails & mettés le tout dans une casserole; avec un peu d'huile & de vinaigre, bien assaisonné. Délaiés tout cela bien ensemble, & pressez y un jus de citron : il ne faut pas mettre la sausse sur le feu. Après qu'elle est bien délaïée, versez la dans un plat où sont vos filets de Poulardes, & servez froid.

*Poularde accompagnée.*

Prenés une bonne Poularde, ou Chapon, ou autre chose aprochant , comme Faizan ou Becasse. Vous les fendez par dessus les dos , & vous en ôtés tout ce que vous pouvés d'os en dedans. Faites une farce pour les farcir , avec des viandes delicates ; comme Pigeonneaux, petits Poulets, Becassines, Mauviettes, & un petit ragoût mêlé & passé ensemble, bien assaisonné. Vous les recouvez proprement, après les avoir farcies; & vous les faites cuire doucement à la braise dans une marmite bien bouchée avec des bardes de lard , tranches de bœuf , un morceau de citron verd , un bouquet , & autres épices. Etant cuites, vous les dressez sur le dos, &

jetez par dessus un ragoût de champignons, ris de veau, truffes, cus d'artichaux, le tout de bon goût : vous garnirez de Pigeons marinez, ou autre chose convenable.

*Poulardes fausse au jambon,  
& autrement.*

Etant cuites à la broche. faites y une fausse au jambon, avec capres & une petite liaison, & jus de citron en servant. D'autres fois, passez-les en ragoût avec truffes : ou bien mettez les à la braise, à la Saingaraz, ou au coulis d'Ecrevice, comme beaucoup d'autres choses.

### POULETS.

Nous voici encore à un article qui fournit abondamment de quoi faire un grand nombre d'Entrées différentes : commençons par les principales.

*Poulets au jambon.*

Prenés des Poulets, vuidez & retrouffez-les, & ne les faites par blanchir. Coupez des manches de jambon pour chaque Poulet; battez-les un peu,

les assaisonnez de persil, & ciboule hachée. Avec les doigts détaché la peau de dessus l'estomac de vos Poulets, pour y pouvoir faire entrer cette tranche de jambon, entre la chair & la peau; sur tout que celle-ci soit entiere. Blanchissez les à l'air du feu; mettez une bonne barde, & faites les rôtir: Etant cuits, levez la barde; faites une bonne sausse au jambon par-dessus, & servez chaudement.

*Poulets farcis aux Huîtres.*

Il faut avoir de bons Poulets, les accommoder comme si c'étoit pour rôtir; & faire une petite farce, pour les farcir entre la peau & la chair. Il y faut des huîtres, un peu de ris - de - veau, de champignons, des truffes, du persil & de la ciboule hachez: le tout passé proprement dans une casserole, avec un peu de farine, une petite goutte de jus passé, & bien assaisonné. Il faut farcir les Poulets dans le corps, les bien ficeler des deux côtez, & les faire rôtir. une barde sur l'estomac. Etant cuis, dressez les dans le plat; faites-y un petit coulis de champignons, & servez chaudement.

*Poulets à la MaZarine.*

Coupés vos Poulets de-même que si s'étoit pour faire une fricassée blanche; & les mettés à la braise, comme les Pigeons grillez ou frits, ci-devant page 370. avec toute sorte de fines herbes. Le tout étant bien cuit, on les pane proprement, & on les fait griller. Ils vous peuvent servir pour garnir, ou pour plats. On ne les frit pas ordinairement, comme on peut faire les Pigeons. Le tout se sert chaudement, pour Entrée. Plusieurs apellent ces Poulets, Pigeons & autres Volailles qu'on accommode de la sorte, des *Pièces à la Sainte Menchout*. Il faut sur-tout, que le pain dont on les pane soit fin & blanc, afin qu'il ait belle couleur quand le tout est grillé.

*Entrée de Poulets, coulis aux Ecrevices.*

Il faut prendre des Poulers qui soient bien gras; les bien retrousser, & les faire rôtir. Si vous les voulés mettre à la braise, il les faut larder à gros lard & jambon, selon que l'on jugera à propos. Etant cuits, d'une manière ou d'autre

l'autre, il faut avoir un bon ragoût composé de toute sorte de garniture, bien passé & bien assaisonné; sçavoir, ris-de-veau, truffes, pointes d'asperges & cus d'artichaux selon la saison. Après que vôtre ragoût sera cuit, il y faut mettre les Poulets, qui doivent avoir l'estomac un peu battu, afin qu'ils tirent le goût de la sausse. Prenés des Ecrevices; pilez bien toutes les jambes, mais point de cuisses ni de queuës, parce que le coulis n'en seroit pas bien roux. Prenant pilé cela dans le mortier avec une petite croûte de pain, passez le avec du jus, ou même les seules jambes, afin qu'il soit plus roux. Pour lier le ragoût, prenez un coulis de pain, & quand tout sera cuit, vous y mettrez le coulis d'Ecrevices. Vous pouvez aussi y mettre quelques queuës d'Ecrevices; & si vous voulez, vous y hacherez un anchois: le tout bien dégraissé, & servi chaudement.

*Poulets à la brochette.*

Prenés des Poulets, & les coupez de même que si c'étoit pour une fricassée blanche. Il faut avoir une casserole, y mettre une peu de lard, & le passer avec un peu de farine & les Poulets. Etant

bien passez & assaisonnés, mouillés avec de bon jus, & faites cuire vos Poulets, On y hache quelques champignons & truffes : on y met aussi un verre de bon vin de Champagne, un peu de capres & d'anchois hachez. En cas que la sausse ne soit pas assez liée, on y met un peu de bon coulis. Etant bien cuit & bien dégraissé, dressez proprement le tout dans un plat, la sausse dessus : vous garnirez avec des cotelertes, ou autre chose que vous voudrez. Servez chaudement.

*Poulets farcis, coulis de Champignons.*

Il faut prendre les Poulets & les bien retroussier, qu'ils ne soient pas blanchis. Pour faire la farce, prenez du lard crud, de la moëlle, des ris-de-veau hachés, des truffes hachées, du persil & de la ciboule, toute sorte de fines herbes, des foies gras & des champignons : hachés & pilez le tout ensemble, qu'il soit bien assaisonné. Cette même farce peut servir pour le Pâté de Perdrix, & à toute sorte de Volaille farcie, à la braise ou rôtie. Liés la sausse avec deux jaunes d'œufs : Faites rôtir vos Poulets farcis, bien ficelés & cou-

verts de papier, & préparés sur la fin  
votre coulis de champignons Il doit y  
& entrer un peu de jambon, des capres,  
on des truffes & un anchois. Dressez vos  
res Poulets, le coulis par-dessus; & gar-  
nissez de pain blanc.

On farcit encore des Poulets sur l'esto-  
mac, après en avoir tiré la chair que  
vous y employés; & vous les servez,  
panés & cuits au four, de belle couleur.

*Poulets à la Civette.*

Prenés des Poulets bien gras, & les  
netrouffez bien pour les faire rôtir:  
les blanchissez sur la braise, & leur cou-  
pez les jambes. Etant blanchis, mettez-  
les tremper dans du bon lard, environ  
de trois ou quatre heures, avec quelques  
tranches de ciboules, & assaisonné de  
de toutes sortes de fines épices & un peu  
de sel: après il les faut faire rôtir, & les  
arroser du même lard. Etant rôtis, vous  
y faites un bon ragoût, ou du coulis de  
de champignons, ou une bonne poivrade,  
le tout servi chaudement. Vous en pou-  
vez faire de même à plusieurs Volailles,  
de même que pour les Poulardes à la  
sainte-Menehour.

*Poulets à l'ail.*

Il faut prendre des Poulets, & les piquer à lard par rangées : ensuite les faire rôtir, les aiant auparavant piquez de petites pointes d'ail. Etant cuits faites - y une bonne poivrade, ou du coulis de champignons, ou un ragoût de truffes ; qu'il y entre une pointe d'ail : & auparavant que de servir, pressez dans la même sausse deux jus d'orange.

*Poulets en fricassée.*

On fait des fricassées de Poulets au blanc & au roux. Pour le dernier, vous écorchez les membres de vos Poulets, & les passez à la poêle avec lard fondu : ensuite vous les mettez cuire avec un peu de beurre, bouillon ou eau, & un verre de vin blanc, assaisonnez de sel, poivre, muscade, cerfeuil bien menu, ciboulettes entières que vous retirerez ; & vous y ferez une liaison du même roux où vous les aurez passés, avec un peu de farine. Vous y pouvez mettre de ris-de-veau, champignons, cus d'artichaux & autres garnitures. Garnissez de fricandeaux & poupiettes à la broche, ou

tranches de citron ; & servez avec jus de mouton & de citron.

La fricassée de Poulets au blanc , se blanchit d'une bonne liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs , avec verjus ou citron. On la peut garnir de Poulets marinez, pain frit & persil dans les intervalles.

Et pour la fricassée de Poulets à la crème ; après qu'ils sont cuits comme ci-dessus, on ôte un peu de la graisse, & l'on y met de la crème en servant.

*Entrée de Poulets à la Gibellote.*

Vous prenez vos Poulets, & vous les coupez comme pour mettre en fricassée: vous les rangez dans une casserole, & les assaisonnez comme une étuvée de Carpes. Vous y mettez champignons & autres garnitures , & un morceau de citron ; & jus en servant.

*Autre Entrée.*

On fait une autre Entrée de Poulets piquez sur les membres, cuits à la broche : & quand ils sont cuits, vous les retirez dans un plat ; vous coupez les jointures & les cuisses , & vous jetez

dessus un ragoût de champignons, eus d'artichaux, mousserons, ris-de-veau, foies-gras & capres.

*Poulets à la Braise.*

Vous prenez vos Poulets, & les fendez sur le dos jusques au croupion, & vous les assaisonnez de sel, poivre, ciboule, persil haché bien menu, coriandre : vous les mettez entre de bonnes bardes de lard, l'estomac en-dessous, & vous les faites chauffer, auparavant que de les enterrer entre deux braises, feu dessus & dessous. Vous y pouvez mettre un peu de jambon, un morceau de citron, & un bouquet de fines herbes. Vous hachez le jambon crud bien menu, & le poudrez parmi vos Poulets ; & étant prêt à servir, mettez le jus qui en sort par dessus, & jus de citron en servant. On peut aussi farcir ces Poulets qu'on met à la braise.

*Entrée de Poulets desossés,*

Vous les farcissez d'un bon godiveau, & les passez au roux ; & vous y faites un ragoût de ris-de-veau, truffes, champignons & artichaux coupez par petits

noix ; le tout bien assaisonné, & garni de marinades ou autre chose convenable, & jus en servant.

*Poulets en filets, pour Hors-d'œuvres.*

On les met au blanc ou au roux, & on y fait une liaison avec de la mie de pain passée dans du lard, avec fines herbes & bouillon, & jus de citron, & passez le tout par l'étamine, avec un peu de jus.

*Poulets saussé de Becasse.*

On les passe au roux brun, avec une petite liaison ou coulis de Becasse. Vous y mettez un anchois haché bien menu, avec une rocambole & jus de citron, & une goutte de vin ; & on les sert aussi pour Hors-d'œuvres d'Entrées, de même que les suivans.

*Poulets au jus.*

Vous les servez sans être panés, ni piquez ; seulement un peu de sel menu par-dessus : Vous les pouvez garnir de petits croûtons de pain.

*Poulets à la sausse de Brochet.*

Passes-les au brun, comme en fricassée, & mettez - y un anchois bien haché, avec une échalote, un peu de capres, un filet de vinaigre : poivre blanc & jus de citron en servant.

*Poulets mignons.*

Après avoir farci vos Poulets, vous les piquez bien proprement, & vous les enveloppez d'une bonne barde de lard & une feuille de papier; & vous les faites cuire à la broche, & les servez avec un bon dégoût.

*Poulets d'autres manieres.*

On sert encore des Poulets gras aux Truffles; d'autres, à la Tartre; & d'autres, à la Polacre, avec une ramolade: & il y a d'ailleurs les Marinades de Poulets, comme on a vû pag. 299. les Poulets en Civet, pag. 194. les Pâtés & Potages de Poulets qui ont aussi été expliqués ci - devant; & les Tourtes de Poulets, par où nous allons finir cet article.

*Tourte de Poulets,*

Il faut prendre les Poulets, & les couper comme pour faire une fricassée blanche. Passez-les avec toute sorte de bonnes garnitures, & formez-en votre Tourte, comme on a vû celle des Pigeons, pag. 372. On y mettra un bon coulis auparavant que de servir, le tout bien dégraissé.

Quand c'est la saison des jeunes Poulets, il faut les bien éplucher & retrousser, comme si c'étoit pour bouillir, & ne les pas blanchir. Il faut tirer l'estomac par le côté du gosier, & aussi tous les os, si vous voulez; aiant soin que la peau reste entière. Prenez la chair avec quelques morceaux de Veau, & hachez-les ensemble, avec un peu de lard, moëlle, truffes, champignons, persil & ciboule; le tout bien assaisonné, & lié d'un ou deux jaunes d'œufs. Mettez cette farce dans la peau des Poulets, afin qu'ils soient comme entiers; & les faites un peu blanchir à l'eau. Mettez-les ensuite en pâte, avec toute sorte de bonnes garnitures. Cette pâte se peut faire bien fine, avec bon beurre, farine, sel, & deux ou trois jaunes

d'œufs. Plusieurs apellent cette sorte de Tourte, une *Tourte à la Parisienne*. Pour ce qui est du coulis, on le fera suivant sa commodité. Etant prêt à servir, dégraissez bien vôtre Tourte, & servez chaudement, garni de sa croûte.

### P O U P E T O N .

En parlant de la maniere de faire le godiveau d'un Poupeton, page 267. on a vû aussi ce qu'il y avoit à observer à l'égard de tout le reste, pour des Poupetons farcis de Pigeonneaux, ou autres pièces. Voici pour les diversifier, quand c'est la saison des petits pois.

Formez vôtre Poupeton à l'ordinaire; & avant que de le couvrir de sa farce, mettez-y deux ou trois poignées de pois passez, & fermez le tout avec vôtre godiveau. On le cuit à la braise; après quoi il faut le découvrir, & le mettre dans son plat. Vous y pouvez encore mettre quelques cueillerées de pois par-dessus; & servez chaudement.

### *Poupeton en maigre.*

Prenés de la chair de Carpes & de

brochet, dont vous ferez un bon godiveau bien assaisonné, avec mie de pain ou farine, aiant haché e tout ensemble. Vous y pouvez ajouter quelque œuf, si ce n'est pas en Carême, & en former un Poupeton comme les precedens. Vous mettrez au milieu, des Soles en filets, ou autres, que vous passerez au bon beurre, avec toute sorte de bonnes garnitures. Au milieu, il y faut un beau morceau d'artichaut, après, vôtre ragoût & vos filets de poissons, & vous achevez ensuite de remplir, avec la sausse de vôtre ragoût. Vous couvrez le tout de vôtre farce ou godiveau, & le faites cuire doucement à la braise. Etant cuit, renversez le sens dessus dessous; & servez avec jus de citron.

POUPIETTES.

Pour faire des Poupiettes, il faut prendre des bardes de lard qui soient un peu longues, mais pas trop larges, selon la grosseur dont vous souhaitez les Poupiettes. Vous prendrez autant de tranches de Veau, que de bardes; & les aiant bien battuës, vous mettrez chaque tranche sur une barde. Il faut faire une bonne farce, où il peut en-

trer une pointe d'ail : Vous mettez de cette farce sur vos tranches, la quantité que vous jugerez à propos ; & vous les roulerez ferme. Etant roulées, aiez une brochette de fer, & les embrochez en travers ; & faites-les rôtir, enveloppées de papier. Quand elles seront presque rôties, ôtez le papier ; panez-les proprement, & leur faites prendre couleur. Elles vous peuvent servir de plat, ou pour hors-d'œuvres: ou pour garnir. On en accommode aussi en ragoût comme des Fricandeaux, avec un morceau de citron en cuisant, & jus en servant.

Vous faites aussi des Poupiettes piquées, & passées au roux avec quelques morceaux de truffes & morilles, & bon jus, ou un peu de coulis, pour les bien nourrir, avec jus de citron en servant.

## R.

## RAMEQUINS.

Pour faire des Ramequins au fromage, on fait une farce de même qu'on verra ci-après pour les Talmoufes : il n'y a qu'à y piler un peu de persil de plus ; & y ajoûter, si l'on veut, de la levûre de biere, pour les faire

de  
ati-  
ous  
iez  
nez  
lo-  
ref-  
les  
ou-  
lar,  
nir,  
om-  
eau  
ant.  
pi-  
ues  
on  
bien  
ant.  
fro-  
ême  
ou-  
u de  
eur,  
aire

ieux enfler. Pour former les Rame-  
quins, il faut trancher de la mie de pain  
en petits carrez, avec la pointe du  
couteau, & à chaque tranche de pain,  
vous mettez un peu de vôtre farce des-  
sus. Il faut avoir quelque œuf foüetté,  
lequel vous tremperez vôtre couteau, afin  
que la farce ne s'y attache pas. Vos Ra-  
mequins seront formez d'une hauteur  
ronde, ou carré. Vous les ferez cuire  
dans une tourtiere, aiant mis un peu de  
beurre au-dessous : prenez garde qu'ils  
ne prennent trop de couleur. Ils vous  
serviront pour garnir des Pois à la cré-  
me, & toute autre chose que vous ju-  
gerez à propos, & même pour hors-  
d'œuvres d'Entremets.

On peut aussi prendre un morceau  
de fromage affiné, un morceau de beur-  
re, deux pincées de farine & trois jau-  
nes d'œufs, un peu de poivre & du jus  
de citron : le tout bien pilé ensemble,  
vous l'étendez sur une assiette ; & vous  
le faites cuire sous le couvercle d'une  
tourtiere, feu dessus, prenant garde  
qu'il ne brûle.

R I S - D E - V E A U.

Outre la part qu'ont les Ris-de-Veau

dans tout ce qu'il y a de meilleurs ragoûts, comme on l'a assez pû voir ; on en fait encore divers plats ou hors-d'œuvres, pour Entrée & Entremets, dont voici l'un des plus considerables.

*Ris-de-Veau farcis, à la Dauphine.*

Il faut avoir de bons Ris-de-Veau les faire un peu blanchir, & les piquer d'un peu de jambon cuit. Faites une farce délicate & un peu liée ; & avec la pointe du couëteau, faites un trou à vos Ris-de-Veau par le côté, qui ne passe pas de part en part: il faut les farcir par là proprement, & les mettre à la braise à petit feu. Etant cuits, faites un bon ragoût, composé de champignons, truffes, artichaux & moufflerons. Le tout étant bien passé, il faut y mettre des crêtes farcies de la même farce, & un peu de coulis de Poulet, afin que la saussé ne soit point noire. Dégraissez bien vos Ris-de-Veau, les aiant tirés ; & mettez-les ensuite dans le ragoût, où vous les laisserez cuire encore un peu. Dressez ensuite le tout dans son plat, pressez-y un jus de citron, & servez chaudement.

Les autres manieres sont, de piquer

les Ris-de-Veau de menu lard; & étant cuits à la broche, les servir avec un ragoût ou fausse par-dessus : ou bien de les frire, les aiant marinez, coupés par tranches & farinez, pour les servir avec persil frit & jus de citron : ou enfin, d'en faire differens ragoûts, tantôt au blanc, tantôt avec des champignons & morilles, & tantôt aux truffes ; le tout servi pour Entremets.

R I S S O L E S.

Les Rissoles sont encore une pièce d'Entremets. Pour les rendre plus délicates, on les fait avec du blanc de Chapon ; du reste, on les assaisonne & on les forme à peu près comme on a vû pour les Bouillans, page 151. & on les frit en grande friture, de belle couleur.

Il s'en peut faire en maigre, d'une bonne farce de poisson bien délicate; & même, de mousserons & épinars, pour le Repas en Racines. Pour les mousserons, on les fait cuire auparavant avec beurre, fines herbes & épices, un jus de citron & un peu de farine frite; après quoi on en forme des Rissoles : Et à celles d'épinars ; étant cuits, vous les

hachez menu, & vous les assaisonnez de sel, canelle, sucre, écorce de citron pilée ou rapée; & servez ces Rissoles cuites au four, avec sucre & eau de senteur.

## RÔTIES.

On en peut servir en gras & en maigre, & c'est une chose assez commune. En gras, on en fait de rognons de Veau cuits, hachez bien menu, avec cerfeuil, sel, canelle, un jaune d'œuf, & sucre. On met cela sur des Rôties de pain, & pour les servir; on les poudre encore de pain, ou bien on les glace proprement.

Pour celles de Becasses; hachez aussi la chair & le dedans des Becasses fort menu, hors le jusier: assaisonnez de sel, poivre blanc, & lard fondu; & aiant mêlé le tout ensemble, faites vos Rôties, & les faites cuire à petit feu dans une tourtiere. Vous servirez sans sucre; & seulement avec du jus de mouton & d'orange, où vous aurez passé une échalote.

On fait encore de semblables Rôties avec des foies-gras passés à la poêle avec lard pilé, trois ou quatre champi-

gnons

gnons, fines herbes, & assaisonnement  
ci-dessus.

En maigre, on en fait au beurre, à  
l'huile d'olive, & à l'hipocras; ce qui  
ne merite pas de nous arrêter plus long-  
tems, n'y aiant rien que de tres-faci-  
le & tres - connu.

R Ô T I.

Quoiqu'il semble qu'il n'y ait rien  
que de facile dans ce qui regarde le  
Rôti, nous avons crû qu'il ne falloit  
pas laisser d'en dire quelque chose: non  
pas pour marquer le degré de cuisson  
nécessaire, ou le tems qu'il faut à cha-  
que pièce pour être rôtie ben à propos.  
parce qu'on en juge assez à l'œil, &  
suivant la grosseur & la solidité des  
viandes: mais bien pour expliquer la  
maniere de les aprêter avant que de les  
mettre à la broche; & les sausses qui  
leur conviennent le mieux. Par  
exemple:

Vuidez les Cailles & Cailleteaux, &  
les mangez bardées, avec poivre; ou pi-  
quez, à l'orange.

Les Faizans & Faizandaux doivent  
plumer à sec, & vuides: on les pique  
de menu lard, & on les mange au

verjus, sel & poivre ; ou à l'orange.

Piquez & mangez de-même les Perdrix & Perdreaux , aussi-bien que les Gelinottes.

Les Becasses & Becassines ne se voident point ; on les pique bien menu : & étant rôties , on y fait une sausse avec orange , sel , poivre blanc , & une ciboulette.

Les Pluviers s'apprêtent & se mangent de même.

Arrosez les Poulets d'Inde & Dindonneaux en rôissant, avec un filet de vinaigre , ciboules , un peu de sel, & poivre blanc.

Servés les Ramiers & Ramereaux avec verjus de grain, ou orange, ou bien au vinaigre rosat, avec sel, & poivre blanc.

Les Tourterelles se mangent de-même, il les faut voider, & piquer de menu lard , comme ceux-là ; aussi-bien que les Bizets , qui sont une espece de Pigeons.

Les Canards, Sarcelles, & autres Oiseaux de Riviere, se doivent voider, & être mis à la broche sans larder. Etant à demi cuits, on les flambe avec du lard , & on les mange tout sanglans, avec sel ; poivre blanc, jus d'orange

la poivrade naturelle. Pour ce qui est  
des Canards de pailler, on y peut met-  
tre quelques rangées de lard, & les fai-  
re cuire un peu plus que les autres.

Les Oies sauvages & privées se vui-  
dent ; & si elles sont grasses on ne les  
barde point. Flambez les lards, & les  
mangez à la poivrade ; ou au sel & à  
l'orange.

Vuidez & bardez les Oisons ; & fai-  
tes farce avec les foies, lard, herbes  
achées, ciboulettes, sel, poivre, mus-  
cade, jus de Mouton & de citron en  
servant : ou les mangez au verjus de  
grain ou vinaigre, avec poivre &  
sel.

On flambe les Grives, & on les pou-  
tre de pain & sel, pour les manger  
avec verjus & poivre, aiant frotté le  
plat d'une échafoite ; & un peu de jus  
d'orange.

Les Alloüettes se mangent de-même,  
hors qu'on peut mettre un peu de sau-  
ce dans la sausse.

Les Chapons gras se doivent vuider &  
barder: on met dans le corps un oignon  
piqué de clous, avec sel & poivte blanc.  
Etant cuits, ôtez la barde, panez-les,  
& les mangez avec cresson amorti dans

le vinaigre & sel : ou bien avec l'orange & sel ; ou huitres amorties dans le dégoût. Et quant aux autres Chapons, on les peut piquer de menu lard, & les manger de-même que les autres ; aussi bien que les Poulardes.

Vuidez & embrochez les Ortolans dans une brochette, & les arrosez d'un peu de lard fondu. On les fraise ou poudre de pain & sel & on les mange avec sel & orange.

On ne vuide point les Mauvietes ; on laisse les pieds, & on pique de menu lard. Faites fausse dans le dégoût, avec verjus de grain, sel & poivre blanc, ou les mangez au sel & à l'orange.

Les Becfigues ne veulent être que plumées : on coupe la tête & les pieds, & en cuisant dans une brochette, on les poudre de pain rapé & sel. Mangez-les à l'orange, ou au verjus de grain & poivre blanc.

Les Lièvres & Levreaux se doivent ensanglanter de leur sang : on les pique de menu lard, & on les mange à la poivrade ; ou à la saisse douce, avec sucie, vin, vinaigre, canelle & poivre.

Les Lapins & Lapreaux se mangent à l'eau & au sel & poivre blanc, ou à l'orange.

On fait blanchir l'Agneau & le Chevreau dans l'eau, ou sur la braise: on les pique de menu lard; & on les mange à la fausse verte; on à l'orange, sel & poivre blanc, ou au vinaigre rosat.

Le Cochon de lait doit être bien échaudé à l'eau chaude: on ôte le dedans; on y met sel, poivre, ciboules, & un morceau de lard pilé. Etant presque cuit, flambez-le, & l'arrosez d'eau & sel. On le mange avec sel, poivre blanc, & orange.

On peut piquer le Marcaffin de menu lard, sans ôter la tête ni les pieds: & étant rôti bien à propos, mangez-le à la poivrade; ou avec orange, sel & poivre.

Le Sanglier s'apprête de même; & on le mange à la poivrade, ou à la fausse-Robert.

On pique aussi le Chevreuil de menu lard; & étant rôti, on fait une fausse avec oignons passez à la poêle avec lard & par l'étamine, avec vinaigre, un peu de bouillon sel, poivre blanc, ou à la fausse douce.

Le Cerf & la Biche doivent être piquez de menu lard, & se manger à la poivrade.

Les daïms & Fans seront piquez de même, étant blanchis sur le feu : on les arrose de sel, vinaigre citron verd, un paquet, & poivre, & on les mange aussi à la poivrade.

*Autres Sausses qui se peuvent servir au Rôti.*

Sausse au jus de Canard.

Sausse de Becasses.

Sausse au jus d'Eclanche, à l'échalote.

Sausse au jus de Veau, à l'orange.

Sausse au jus de Veau, à l'échalote.

Sausse aux truffes hachées, & herbes fines.

Sausse au jambon crud, & huîtres.

Sausse à l'Oignon, & jus de Veau.

Sausse au coulis de Perdrix, & capres.

Sausse aux Anchois, & échalotes.

Sausse à l'Espagnol, à l'huile & moutarde.

Sausse à la ciboulette, au roux.

Sausse au verjus de grain entier, au jus de Veau.

Sausse aux mousserons nouveaux, hachez.

Sausse au Pauvre-homme, à l'ail.

Sausse au Pauvre-homme, à l'huile.

Sausse de jus d'Aloiau, à l'ail.

Sausse au verjus nouveau, à l'echalote.

Sausse au fenouil & groseilles vertes.

Sausse aux huîtres, vertes, & jambon haché.

Sausse aux Ramiers, & grenade.

Sausse aux foies gras.

Sausse au bled verd.

On trouvera beaucoup d'autres Sausse en son lieu, par le moien de la Table.

## ROUGETS.

### *Entrée de Rougets marinés.*

Vous les faites mariner dans l'huile, & au vin & jus de citron & autres assaisonnemens ordinaires. Etant marinés, vous les panez bien, & les faites cuire au four, doucement; qu'il prennent belle couleur. Vous les dressez ensuite dans un plat proprement, & garnissez de pain frit & persil verd.

### *Rougets en ragoût, de plusieurs manieres.*

On en peut faire un autre ragoût, en les faisant cuire sur le gril, après les

avoir trempé dans du beurre : & l'on passe les foies par la poële avec un peu de beurre, pour les piler & passer ensuite par l'étamine, & mettre ce coulis avec vos Rougets, assaisonnez de sel, poivre blanc, & jus d'orange ou de citron ; frotant, avant que de les dresser, l'assiette ou le plat, d'une échalote ou gouffe d'ail.

Vous pouvez aussi servir des Rougets farcis, comme beaucoup d'autres poissons : & d'autres en Casserole, & en Pâté ; surquoi voyez page 355.

#### ROULADES.

Prenés de la roüelle de Veau avec de la grasse de Bœuf, que vous hacherez bien menu, comme un godiveau; mettez-y deux œufs avec les blancs, & du sel. Aiez un peu d'Eclanche, ou du Veau, ou toilette de Veau, que vous poudrez de persil, & sept ou huit tail-ladins de citron par intervalles. Vous aurez une langue de Veau ou de Mouton cuite ; que vous couperez par petites tranches déliées, avec de petites bardes de lard. Vous étendez votre godiveau sur tout cela ; du persil par-dessus, avec sel & poivre. Roulez le

tout

tout ensemble & le liés, pour le mettre cuire dans une marmite comme un bon court-bouillon , avec un morceau ou deux de lard. Servez avec jus pour hors-d'œuvres; ou pour Entrée, l'ayant garnie de tout ce que vous jugerez à propos.

Voiez l'article des tranches de Bœuf bouillées , page 140. & ci - devant les Soupiettes.

S.

SALPICON.

LE Salpicon est un ragoût que l'on fait à de grandes pièces de Bœuf, Veau, ou Mouton, qu'on veut servir tant rôties, pour principales Entrées. Pour cela, coupez des concombres en dés, du jambon cuit, des foies-gras, des truffes, champignons, cus d'artichaux, filets de Poularde, le tout coupé en dés. Il faut prendre les concombres à part, & les passer avec du lard; ensuite on ôte la graisse, on y met un brin de farine, & on les passe encore un peu, métrés. les après avec tout le reste ci-dessus, & bon jus; & laissez cuire tout. Si vous avez de l'essence de jambon, mettez-y-en une cueillerée. Pour lier

la fausse, il faut avoir un bon coulis, & y mettre sur la fin un filet de vinaigre. On fait un trou à l'Aloiau, ou quartier de Veau sur la cuisse: on leve toute cette viande, qui servira à d'autres farces; & l'on met à la place, le ragout que nous venons de marquer.

On peut aussi servir le Salpicon séparément, pour Entrée.

#### S A U C I S S E S.

Pour faire des Saucisses, il faut prendre de la chair & panne de Cochon, la hacher, l'assaisonner, & y mêler un peu de persil & autres fines herbes, & quelque échalote. Quand on les veut rendre plus délicatés, il y faut hacher aussi quelque estomac de Chapon ou de gros Poulets; un peu de jambon crud & de l'anis, de-même qu'au Boudin blanc: le tout bien haché & bien assaisonné, avec un peu d'essence de jambon vous le pouvez lier de quelque jaune d'œufs. Il faut avoir des boiaux de Mouton, selon la grosseur dont vous voulez vos Saucisses: il les faut bien nettoier; former vos Saucisses de longueur que vous souhaiterez; & pour les servir, les griller sur du papier pour

ou les passer à la poële.

Vous pouvez aussi envelopper votre composition dans des crépines; & alors c'est de la Farce à la Crêpine, comme on a vû pour les Foies gras, page 253.

Les Saucisses de Veau se font de la même maniere; hachant de la roüelle de Veau, avec la moitié autant de lard, assaisonné de sel, poivre, muscade, & fines herbes bien menuës. On les fait aussi cuire sur le gril, avec papier gras, & on les sert avec moutarde, comme les precedentes; le tout pour Entrée.

*Saucisson Royal.*

Il faut prendre de la chair de Perdrix cruë, de la chair de Poularde ou Chapon cruë aussi, un peu de jambon crud, un peu de cuisse de Veau & du lard crud, du persil & de la ciboule; le tout bien haché, avec des champignons & des truffes, & assaisonné d'épiceries fines, d'une pointe d'ail, sel & poivre, deux œufs entiers, & trois ou quatre jaunes, & un filet de crème de lait. Roulez cette farce en gros morceaux, selon la quantité que vous en aurez; & pour les faire cuire sans que la farce se

défaïlle, coupez des tranches bien minces de roüelle de Veau, & les aplatiffiez sur la table : enfermez avec cela vôtre farce; qu'elle soit de la grosseur du bras, pour le moins, & d'une longueur raisonnable Les aiant ainsi accommodées, il faut avoir une casserole ovale, avec beaucoup de bardes de lard au fond, & ranger les Sauciffons dans la casserole, qu'ils soient bien enfermés; couvrez-les de tranches de Bœuf & bardes de lard, & les faites cuire à la braïse, prenant garde que le feu ne soit pas trop ardent; il faut qu'ils cuisent environ huit à dix heures. Etant cuits, tirez-les en arriere hors du feu; laissez-les refroidir dans la même casserole : & quand on sera prêt de servir, ôtez la graisse avec la main proprement; tirez vos Sauciffons, prenez garde de les rompre : ôtez toute la viande qui est autour, & qu'il n'y reste point de graisse. Ensuite, avec vôtre couteau ou tranche-lard qui coupe bien, coupez-les par tranches, & les rangés proprement dans son plat ou assiette; & servez froid. S'il se presente occasion de faire de la Galantine en même-tems que du Sauciffon Roial, on le peut faire cuire dans la même casserole.

## S A U M O N.

On sert du Saumon frais en ragoût passé au roux, comme des fricandeaux, avec ris de-veau, truffes, champignons, & bon bouillon ou jus de Bœuf en cuisant; & jus de citron pour servir. On peut aussi observer ce qui sera dit ci-après, pour la Truite en gras: ou bien le larder de moien lard bien assaisonné. & le faire cuire à la broche à petit feu, l'arrosant de vin blanc & verjus, un bouquet de fines herbes & un morceau de citron verd dans la sausse. Ajoutez dans le dégoût, des huîtres, champignons cuits, capres, farine frite, & le foie du Saumon; poivre blanc & jus de citron en servant, le tout pour Entremets.

*Queuë de Saumon en Casserole.*

Voiez ce qui a été dit pour la queuë de Moruë, page 312. & aiant farci celle-ci de la même maniere, panés-la, & la faites cuire au four, avec sel, vin blanc, ciboule, thim, laurier, & écorce de citron. Etant cuite, aiez un ragoût, que vous jetterez par-dessus; & servez, garni de ce que vous voudrés.

*Saumon en ragoût.*

Prenés une hure, ou ce que vous voudrez de Saumon; & l'aïant incisé ou mis par tranches, faites-le cuire au four avec un peu de vin, verjus, sel, poivre, clous, fines herbes en paquet, muscade, laurier, citron verd, & un peu de bouillon de poisson; il faut que vôtre plat ou bassin soit couvert. Faites cependant un bon ragoût d'huitres, capres, farine frite, champignons, & le foie du Saumon; & mettez le tout par-dessus en servant, avec jus de citron.

*Saumon à la sausse douce.*

Coupez le par tranches; & l'ayant fariné, faites-le frire en beurre affiné. Etant frit, mettez-le un peu mitonner dans une sausse douce, faite avec vin vermeil, sucre, canelle, sel, poivre, clous, citron verd; & servez avec telle garniture que vous voudrez.

Voiez pour la Salade de Saumon, page 70. & pour le Pâté de Saumon, ci-devant lettre P.

S O L E S.

*Soles à l'Espagnole.*

Faites frire des Soles, & les conpez ensuite par filets. Vous faites une sausse avec de bon vin de Champagne, deux souffes d'ail, sel, poivre, thim, une feuille de laurier: Vous mettez vos Soles mitonner doucement dans cette sausse, qui soit de bon goût; & vous garnissez de ce que vous voudrez.

*Entrée de Soles frites.*

Vous ouvrez le dos d'un côté & d'autre, & vous ôtez l'arête; que l'on voie la chair blanche. Vous prendrés la chair de quelques autres, pour garnir; & vous ferez une sausse blanche avec un anchois & des capres; ou une sausse Robert; ou bien un ragoût de champignons & de foies de Brochet, quelques morceaux de cus d'artichaux coupez fort mince, & quelques laites de Carpes; & jus de citron en servant.

*Soles en filets aux Concombres.*

Vos Soles étant frites, coupez-les en

filets, & les mettez dans vôtre concombre, accommodé de la maniere qui fuit. Vous couperez des concombres, que vous ferez mariner : vous les passerez, & les mouillerez avec du jus ou bouillon, dans lequel vous les ferez cuire, bien assaisonner ; prenez garde qu'ils ne s'attachent. Vos filets étant dedans, servez un peu après ; & garnissez de ce que vous voudrez.

*Soles farcies aux fines herbes,  
& autrement.*

Laissez refroidir vos Soles après qu'elles seront frites : Faites une farce de fines herbes persil, cibole, thim, sarriette, basilic, le tout haché ensemble, clous, sel, poivre, muscade : Vous manierez tout cela avec un bon morceau de beurre, & farcirez vos Soles, en leur tirant l'arête par-dessus le dos. Mouillez-les ensuite dans du beurre fondu, & les aiant panées, mettez-les sur le gril au feu, & leur donnez couleur avec la pèle rouge. Vous les servirez avec des citrons coupés par moitié.

On farcit d'autres Soles, de mie de pain & d'anchois, persil & ciboules

bien menus, bon beurre, bon haché, bien pétri & bien assaisonné. Etant farcies comme dessus, trempez-les dans de l'huile, panés-les & les faites cuire comme des pieds de Cochon à la Sainte Menhout. Vous y faites une petite fausse rousse; & jus de citron en servant.

Voiez d'autres manieres de farcir des Soles pour le Potage, page 414. Vous en pouvez faire autant d'Entrées, les enrichissant de champignons, huîtres, écrevices & capres, avec jus de citron en servant.

Hors du Carême, vous pouvés mêler trois ou quatre œufs dans la farce, que vous faites avec la chair de vos Soles déossées quand elles sont faites à demi, avec fines herbes, & mie de pain trempée dans du lait; & aiant garni les arêtes de vos Soles avec cette farce; qui fasse le même dessein, vous les faites cuire au four de belle couleur, & garnissez de citron, ou autre chose.

*Soles en filets, coulis de nantilles.*

Après que vos Soles sont frites & coupées en filets, il faut avoir au bon ragoût de nantilles pour les y mettre, tel

qu'on peut voir page 381. & les faire boiïllir un peu sur le feu doucement. Etant prêt à servir, dressez vos filets avec le ragout ou coulis, & garnissez de ce que vous voudrez, pour Entrée.

On peut y mettre des Vives, de-même que des Soles. La Perche s'y peut mettre aussi, mais il la faut manier plus doucement; vous pouvez y mettre encore là Barbuë.

*Autres manieres.*

On sert encore des filets de Soles au coulis de capres, d'autres aux truffes, & d'autres à la faulſe-robert, au basilic & aux écrevices. On fait aussi un Pain & des Gâteaux de Soles: on en met au court bouillon & en marinade, comme on a remarqué page 301. & pour celles que l'on sert frites, on les mange avec sel & jus d'orange.

S O U S C E.

Pour faire un Entremets de Sousce, prenez des oreilles & pieds de Cochon, & les faites cuire comme à l'ordinaire. Etant cuits, il les faut tirer, & les laisser refroidir. Coupez - les ensuite par petites tranches bien menuës, & ôtez

ous les os. Après il faut prendre une  
casserole, & du meilleur vinaigre qu'il  
peuisse, & du sucre à proportion, se-  
lon la quantité de vos chairs. Il faut  
faire bouillir le vinaigre & le sucre, de  
la canelle en bâton, trois ou quatre  
doux de girofle, un brin de poivre &  
de sel, & deux ou trois tranches de ci-  
tron. Quand il est bien cuit, passez le  
tout par l'étamine : étant passé, mettez-  
vos viandes coupées en menus-droits,  
& faites bouillir le tout ensemble, jus-  
qu'à ce que la sausse devienne liée com-  
me si c'étoit des Menus-droits à la mou-  
tarde. Tirez alors la casserole hors du  
feu : aiez de petites boîtes carrées, de  
celle grandeur que vous voudrez ; &  
ayant bien dégraissé avec la cueillere,  
mettez en dans vos boîtes, & des petits  
lardons parmi, qui soient un peu longs,  
& de la longueur des boîtes. Quand  
elles en seront remplies, ne les couvrez  
point, que le tout ne soit bien pris : en-  
suite couvrez les avec du papier & le  
couvercle de la même boîte. Ceci se gar-  
dera des quatre à cinq mois ; quand il  
est plus frais, il en est meilleur. On le  
sert par belles tranches bien minces,  
& rangées proprement sur vôtre plat ou

assisté , & quelque belle serviette dessous.

## T.

## TALMOUSES.

**P**our faire des Talmouses , prenez du fromage blanc qui soit bien gras , & le pilés bien dans un mortier , avec gros comme un œuf de beurre , & un peu de poivre. Etant bien pilé , il y faut mettre une poignée de farine un peu de lait , & deux œufs ; & prendre garde que la farce ne soit pas trop déliée. Il faut faire une pâte fine , & en tirer de petites abaisses , suivant la grandeur dont vous voulez vos Talmouses ; mettez de cette farce sur vos abaisses , & relevez-en les bords de trois côtes , comme en maniere de bonnets de Prêtres ; pinçant bien les coins avec les doigts , afin qu'en cuisant ils ne se lâchent point. Il les faut dorer d'un œuf battu , & les faire cuire au four ; & elles vous serviront pour garnir.

## TANCHES.

Vous pouvés les couper par morceaux , & en faire une fricassée blanche

ou brune, avec mousserons ou champignons, truffes, cus d'artichaux & fines herbes; & jus de citron en servant, & une liaison comme aux Poulets. Vous y hachés un anchois bien menu, & garnissez de marinade.

On en fait aussi un hachis, que l'on garnit des têtes frites marinées.

Ou bien on les accommode en casseroles, les passant à la poêle au beurre roux, après les avoir incisées; ensuite on les met achever de cuire avec le même beurre, vin blanc, verjus, un paquet, sel, poivre, muscade, laurier & un peu de farine: & quand elles sont cuites, mettez y huîtres, capres, jus de champignons & un citron; & servez garni de pain frit.

On peut encore les farcir comme les Capes; ou en faire un ragoût, les coupant par morceaux, que l'on fait frire en beurre affiné; où ensuite l'on fait fondre un anchois; & l'on y ajoute jus d'orange, sel, poivre, muscade & capres. Servez avec persil frit & tranches de citron.

Pour celles qu'on veut faire, on les fend par le dos, & on les poudre de sel & farine: étant frites, servez avec jus d'orange.

## TERRINE.

Ce qu'on appelle Terrine, est une Entrée fort considérable: voici ce que c'est. Il faut avoir six Cailles, quatre Pigeonneaux, deux Poulets & un Carré de Mouton coupé par morceaux. Mettez cuire le tout à la braise dans une terrine, à petit feu, avec des bardes de lard au fond, de peur qu'il ne brûle; ou du petit lard coupé par morceaux. Etant cuit, ôtez la graisse, & mettez en sa place de bon jus de Veau, des cœurs de laitues blanchis & cuits, un peu de purée de poids verts, avec des petits pois ou des pointes d'asperges. Laissez-les cuire encore quelque tems ensemble, & ne servez qu'après avoir bien dégraissé. Voyez page 306. & 307. où l'on a déjà remarqué quelque chose là-dessus, au sujet des Mirotons.

## THON.

Le Thon se peut servir par tranches ou filet à la sausse au Pauvre homme; & pour la Salade, avec la ramolade qu'on a remarquée page 70. On peut aussi, étant frit par rouelles, le servir

avec une maniere de marinade, comme on a dit page 301 ou bien vous le faites griller, l'ayant froté & poudrez de sel, poivre & beurre; & on le mange à l'orange, & au beurre roux. On en fait encore un Poupeton; & on le met en Pâté en pot, le faisant cuire, après avoir haché de la chair, dans un pot ou terrine, avec beurre roux & vin blanc, un morceau de citron verd, sel, poivre, champignons, ou marons & capres: Garnissez de pain frit, huîtres frites, & tranches de citron. Voiés les autres Pâtés de Thon, de - même que des Poissons precedens; lettre P.

TORTUES.

On peut les mettre en fricassée de Poulets; & pour cela, après avoir coupé la tête, les pieds & la queue, faites-les bouillir dans une marmite jusqu'à ce qu'elles soient cuites, avec sel, poivre, oignon, clous, thim & laurier. Etant cuites, coupez vos Tortués par morceaux, & prenez garde à l'amer. Vous les passerez avec fines herbes, ciboules, sel, poivre, champignon, cuscud'artichaux, morilles, truffes & moufférons. Si vous la voulez rousse, mouil-

lez-la avec du jus d'oignon; ou prenez de bon bouillon de Poisson, & un peu de farine frite : & pour les mettre en fricassée blanche, liez la saussé avec des jaunes d'œufs, verjus, & jus de citron en servant. Garnissez de laites, tranches de citron, & huîtres frites ou crües, suivant vôtre fricassée.

Vous pouvez aussi faire un Poupeton de Tortuës, ou bien les mettre tremper quelque-tems dans du vinaigre, sel, poivre & ciboules : ensuite, vous les farinerez, & les aiant frites, vous servirez avec persil frit, oranges & poivre blanc.

#### T O U R T E S.

Il se fait de deux sortes de Tourtes, comme de Pâtez, tant en gras qu'en maigre; les unes pour Entrée, & les autres pour Entremets. On a déjà parlé de quelques-unes de ce premier Service, comme des Tourtes de Poulets & Pigeons, pag. 372. & 441. Et pour ce qui est de l'Entremets, on a vû les Tourtes d'Amandes, de Crème, & de Marmelades de Fruits; & de même de ce qui regarde le Poisson. Appliquons-nous maintenant aux plus considerables qui restent.

*Tourte*

*Tourte de Cailles.*

Aiant bien nettoié & troussé vos Cailles proprement, empâtés-les comme les premières qu'on vient de spécifier, en pâte brisée, assaisonnées de sel; poivre, muscade, & un paquet: garnissez la Tourte, de ris-de-veau, champignons & truffes par morceaux, lard pilé ou fondu au-dessous de vos Cailles, & moëlle de Bœuf; puis couvrez la, & la faites cuire deux heures: Mettés jus de citron, en servant chaudement pour Entrée.

*Tourte à l'Espagnol, pour Entrée.*

Prenés de toute sorte de Volailles, Cailles, Pigeons, Mauviettes, Ottolans; l'un ou l'autre, pourvû que ce soit de toutes petites Volailles, & tendres. Si ce sont des Pigeons, par exemple; après les avoir bien retroussé, il y faut faire une farce, composée d'un peu de moëlle, de champignons, de truffes, un petit morceau de lard blanchi, de tout bien assaisonné d'épices & fines herbes de toutes sortes. Fendés vos Pigeons sur le dos seulement, pour y faire entrer cette farce; & au cas qu'ils soient un peu durs, passez-les au-

paravant que de les farcir. Etant farcis, il faut avoir des ris-de-veau, des champignons, des crêtes, des cus-d'artichaux coupez en quatre, le tout assaisonné & passé à part. Tenez vos Pigeons prêts: faites cependât de la pâte avec de l'eau, de la farine, un jaune d'œuf, un peu de sel & de beurre, & qu'elle ne soit pas trop dure. Laissez-la reposer un peu; ensuite battez-la avec le rouleau, & la separez en huit morceaux selon la grandeur de vôtre tourtiere. De ces huit morceaux, prenez-en quatre pour les mettre dessous: tirez chaque abaïsse bien mince comme du papier: engraissez vôtre tourtiere de saindoux ou de lard; & y aiant mis une abaïsse, engraissez cette abaïsse de même que la tourtiere, pour y mettre la seconde; & ainsi des autres. Il faut après cela, ranger proprement vos Pigeons, ou autres petites Volailles, avec le ragoût, & les couvrir de bardes de lard. Prenés ensuite les quatre morceaux de pâte qui vous restent, & faites de - même qu'on a fait aux abaïsses de dessous; c'est à dire, les engraisant avant que de les mettre les unes sur les autres. Vôtre Tourte étant ainsi couverte, il la

aut encore engraisser par-dessus, & la  
aire cuire, prenant garde qu'elle ne  
renne trop de couleur. Etant cuite  
avec adresse, dressez-la dans un plat ou  
assiette: levez proprement son couvert  
les bardes, & y mettez quelque bon  
oulis blanc, ou de champignons, selon  
es Volailles que vous aurez prises; le  
out servi chaudement.

*Tourte de blanc de Chapon, pour  
Entremets.*

Prenez du blanc de Chapon ou de  
oulet, & pilez-le bien dans un mor-  
ter, avec un peu de citron rapé, un  
passepain, trois jaunes d'œufs, & de  
eau de fleur d'orange, avec un peu de  
anelle en poudre; que le tout soit bien  
é. Vous l'étendrez sur une abaisse de  
âte brisée sans couvrir, & vous la fe-  
rez cuire doucement. Glacez-la avec  
du sucre en poudre, & faites bien chau-  
ir un couvercle de tourtière, que vous  
mettrez dessus pour lui donner couleur  
tant prêt à servir; un peu d'eau de  
enteur par dessus, & jus de citron.

*Autre maniere.*

Il faut hacher un blanc de Chapon

crud , avec autant de moëlle ou graisse de Bœuf. Vous en formerez ensuite votre Tourte en pâte brisée , & vous la garnirez de champignons , truffes , crêtes , ris-de-veau , un peu de lard pilé , sel , poivre & muscade , couvrez votre Tourte d'une abaisse de même pâte , dorez - la & la faites cuire une heure & demie. Mettez pistaches , & jus de citron & de mouton en servant garni de Tartelettes, ou autre chose.

*Tourte de Foies-gras.*

Passez les Foies dans de l'eau chaude, & les rangez ensuite dans une tourtiere avec pâte fine , garnissez de champignons hachés, fines herbes , ciboule , lard pilé ; & assaisonnés de sel, poivre, muscade, clous , & un morceau de citron verd. Couvrez-la de la même pâte ; & l'ayant doré, faites-la cuire une bonne heure. Prenés un des mêmes Foies que vous aurés gardé , & passez-le par la poële avec un peu de lard fondu & farine ; puis vous le pilerés , & le passerés par l'étamine avec jus de mouton & de citron , aiant froté le fond du plat d'une échalote ; & mettés le tout dans votre tourte en servant.

*Tourte de Jambon.*

Vous pouvés couper un morceau de Jambon de Mayence cuit, par petites tranches & les ranger dans vôtre tourtiere sur une abaisse de pâte fine, avec fines herbes menuës, poivre, canelle, muscade, bon beurre frais; une feuille de laurier. On la couvre & dore comme les precedentes, & on ne la fait cuire que demi-heure Etant cuite, mettés-y jus de citron & de mouton, & un peu d'échalote.

Si l'on veut, on peut hacher le Jambon, pour en faire une semblable Tourte & y mettre du sucre, de la canelle, poivre blanc, écorce de citron confite, & un peu de lard pilé. Etant dressé & cuite comme ci-dessus, mettés y jus de citron & sucre en servant.

*Tourte de Langues de Mouton.*

Coupés-les par tranches, que vous rangerés dans vôtre tourtiere, avec écorce de citron confite, raisins de Corinthe, datte, sel, poivre, canelle, sucre, deux macarons pilés, du lard fondu, & un morceau de citron verd.

Couvrez vôtre Tourte & la dorez, & la faites cuire une heure ; & en servant, mettez y jus de citron, sucre, & eau de senteur.

*Tourte de Langue de Bœuf.*

Vous coupez une Langue de Bœuf salée, par tranches bien délicées, comme les précédentes : ensuite, vous les rangez sur une abaisse dans une tourtière, assaisonnées de canelle, poivre, sucre, & lard fondu. Vous la recouvrez de même pâte ; & étant à demi cuite, qui est environ demi-heure après que vous l'avez mise au feu, vous y mettez un demi-verre de bon vin ; après quoi vous la laissez cuire tout-à-fait : & en servant, vous y mettez sucre, jus de citron & grains de grenade.

*Tourte de Ris-de-Veau.*

Faites les blanchir dans de l'eau bien chaude, & les mettez en pâte fine, garnis de petits champignons, truffes, sel, poivre, muscade, citron verd, & lard pilé. Couvrez vôtre Tourte d'une autre abaisse semblable ; dorez la, & la faites cuire une heure ; quand elle le

era, mettez y jus de Veau ou de Mouton, & jus de citron & pistaches en servant.

*Tourte de Beattilles.*

Vous les nettoiez bien dans de l'eau chaude; après quoi vous les rangez dans votre tourtiere, avec champignons, truffes, ris-de-veau, cus-d'artichaux, & moëlle de Bœuf, le tout assaisonné de sel, poivre, muscade, un paquet, & lard pilé ou fondu. Couvrez & dorez la comme les autres; & l'ayant fait cuire environ deux heures à petit feu, vous y mettez jus de citron & de mouton en servant.

*Tourte de Roignons de Veau.*

Vous la pouvez faire de deux façons: Pour l'une, hachés vos Roignons de Veau avec un peu de lard, assaisonnez de sel, poivre, muscade, canelle, ciboules, fines herbes, champignons & ris-de-veau: Faites-en votre Tourte en pâte brisée, & la couvrez & faites cuire comme ci-devant, pendant une bonne heure.

De l'autre maniere, votre Roignon de Veau étant cuit, hachez-le; & le met-

rés de même entre deux pâtes fines, avec sucre, canelle, écorce de citron, dattes, un peu de beurre, deux macarons, & les autres assaisonnemens. Trois quarts d'heure suffisent pour cuire une semblable Tourte : en la servant, mettés-y jus de citron, sucre & eau de fleur d'orange.

*Tourte de Pêches grillées.*

Prenés des Pêches qui soient mures, & les pelés proprement ; ôtés - en le noïau, & les laissez par gros morceaux : après il faut avoir du sucre, de l'écorce de citron confite hachée, le tout dans un plat. Formés une pâte fine, avec un peu de beurre, farine, sel, eau, & un jaune d'œuf ; qu'elle soit un peu ferme, & point brûlée. Tirez-en une abaisse rondement, selon la grandeur de vôtre plat, & qu'elle soit bien mince. Dressez un petit bord de vôtre pâte, de la hauteur de deux doigts : Après il faut ranger toutes les Pêches dedans proprement, mettre la Tourte au four, & la faire cuire. Etant cuite, il faut, avec la pèle du feu bien chaude, lui faire prendre couleur, l'ayant poudré de sucre. Cela s'appelle une *Tourte grillée.*

pillée. Servez chaudement.

On peut faire de semblables Tourtes de Pommes & autres Fruits ; & si vous y voulez prendre de la peine , vous pouvez faire une abaisse de pâte croquante. la bien décotper, & la faire secher au four : & après qu'elle sera seche , vous y pouvez faire une glace d'un blanc d'œuf, de sucre fin en poudre , un peu de citron confit , le tout melaié ensemble. Masquez avec cela votre abaisse , & la faites glacer au four, qu'elle soit bien blanche : & un peu avant que de servir, votre Tourte étant pressée dans le plat, vous pouvés mettre l'abaisse dessus, & garnir de metingues.

*Tourte de Cerises, & autres Fruits.*

Il faut avoir des cerises confites , & faire une pâte à demi feüilletée; sur tout qu'elle soit bien faite. Il faut en tirer une abaisse bien mince , la mettre sur la tourtiere , & y ranger ses Cerises confites. Faites de petites bandes de votre pâte ; on ne scauroit les faire trop petites. Vous pouvez bandeier votre Tourte en étoile , en corbeille , en maniere royale , & en plusieurs au-

tres manieres, selon le goût d'un chacun. Façonnez-la avec la pointe de votre couteau; faites-la cuire, & la glacez ensuite avec du sucre fin, & y passez la pêle du feu rouge. Vous pouvez garnir de feüillantine, ou de petits fleurons de toute sorte de fruits. Il s'en peut faire de-même d'autres Fruits, & aussi pour les Tourtes à la Crème. Dans la saison des Abricots, Verjus, &c. elles sont naturelles: aux autres tems, on prend de la Marmelade. En l'un & en l'autre, elles en sont toujours meilleures, faisant l'abaisse d'une pâte d'amande bien faite, ou d'une pâte croquante telle qu'on a vû ci-devant, page 361.

*Tourtes de Beurre, de Lard & de Moëlle.*

Pour la Tourte de Beurre, prenez du beurre la plus frais, la quantité de huit onces, selon la grandeur de votre Tourte: mettez votre beurre raffiner, afin qu'il jette bien son écume. Si c'est un jour gras, hachés-y un peu de moëlle: pour les jours maigres, on n'y en met point. Votre beurre étant affiné, tirez-le hors du feu, & le laissez reposer. Prenés trois œufs frais; retirés-en les blancs, & faites de la neige avec: après,

mettés-y du sucre fin, quatre jaunes  
 d'œufs, des écorces de citron confites  
 bien hachées, de l'écorce de citron ver-  
 de, rapée, & un peu d'eau de fleur d'o-  
 range, le tout battu à proportion. Egou-  
 vez ensuite le beurre dans la même far-  
 ce, & fouïettez bien tout ensemble; après  
 laissez-le reposer. Il faut avoir une  
 pâte fine qui soit bien faite; en tirer  
 une abaisse bien mince, la mettre sur  
 votre tourtiere engraisée avec un peu  
 de beurre, & façonner le bord de votre  
 pâte avec la pointe de votre couteau.  
 Quand on est prêt de faire cuire la  
 tourte, on y verse la farce: on la fait  
 cuire, peu de feu dessus, mais seulement  
 au milieu de votre tourtiere, de peur  
 qu'elle ne prenne trop de couleur. Pour  
 connoître quand vos Tourtes sont cui-  
 tes, il faut voir si elles se détachent  
 bien des tourtieres. Etant prêt à servir,  
 saupoudrés-les de sucre fin, & les glacés  
 avec la pêle rouge. Garnissez de Risso-  
 n, de Beignets de pomme, ou autre  
 chose semblable.

La *Tourte de Lard* se fait de la même  
 manière: à la place du beurre, on y  
 met seulement du lard affiné; mais que  
 le lard n'ait aucun mauvais goût, &

que les œufs soient toujours bien frais. Si les Tourtes sont grandes, il y faut davantage d'œufs.

Pour la *Tourte de Moëlle*, on la peut faire aussi de la même manière que celles ci-dessus. Quand la moëlle est affinée & bien fondue, l'on bat des œufs de la même façon; & l'on y met les mêmes écorces de citron, & le reste. D'autres pilent la moëlle, le sucre & l'écorce de citron tout ensemble dans le mortier, avec un peu de farine, & de l'eau de fleur d'orange; on fouette ensuite les blancs d'œufs, & trois ou quatre jaunes; & l'on mêle cela avec le reste dans le mortier. On fait une bonne pâte fine, comme pour les autres Tourtes précédentes. Chacun les travaille différemment; mais pourvu que cela aille bien, n'importe.

*Tourte sucrée, pour Entremets.*

Prenés cinq ou six biscuits, massés-pains ou macarons, du sucre, & quatre ou cinq jaunes d'œufs: pilés le tout ensemble dans un mortier; un peu d'eau de fleur d'orange; & mettez tout votre appareil dessus une abaisse feuilletée. Faites-la cuire sur une brai-

en doucement, & glacez-la; qu'elle soit de belle couleur.

*Tourte d'aigre-doux.*

Mettez un verre de verjus du jus de citron, avec un quarteron de sucre; & quand il sera bouilli à moitié, ajoutez de la crème, avec six jaunes d'œufs, un peu de beurre, fleur d'orange, écorce de citron confite rapée, canelle pilée; & mettez le tout en pâte fine, sans le couvrir.

*Tourtes d'Artichaux.*

Vos cus-d'Artichaux étant bien cuits & bien blancs, empâtez-les avec fines herbes, ciboules menuës, poivre, muscade, sel & beurre: couvrez votre Tourte; & en servant, mettez y une assiette blanche, avec un filet de vinaigre.

Ou bien, pilez vos cus-d'Artichaux, & les passez par l'étamine, avec beurre ou lard fondu, pour en faire comme une crème: ajoutez-y deux jaunes d'œufs cruds, sel & muscade; & mettez le tout en pâte bien mince & bien délicate. Etant cuit, servez, avec

jus de Mouton & de citron.

Vous pouvez aussi mettre dans cette crème d'Artichaux, un macaron pilé, du sucre, canelle, écorce de citron confite, un peu de crème & de sel; & en faire votre Tourte sans couvrir; mais la glacer quand vous voudrez servir, avec sucre, & eau de fleur d'orange.

*Autres Tourtes.*

Il se peut faire de semblables crèmes ou marmelades de Pommes, de Betteraves, de Melon & autres; les faisant cuire avec vin blanc; & les pilant en suite avec sucre, canelle, fleur d'orange & écorce de citron. Vous les passez ensuite par l'étamine, & les mettez en abaisse bien déliée, avec un peu de beurre; & servez avec sucre musqué, & fleur d'orange.

*Tourte d'Asperges.*

Coupez le tendre de vos Asperges, & gardez le bout pour garnir: Faites-les blanchir en eau, & les dressez ensuite dans votre tourtiere, avec lard fondu, moëlle, ou beurre, fines herbes, ciboules, sel, poivre, muscade;

& couvrez v<sup>o</sup>tre Tourte. Etant cuite ,  
mettez-y de la crême, ou jus de Mou-  
ton & un jaune d'œuf.

*Tourte d'Epinars.*

Prenés des feüilles d'Epinars , & les  
faites blanchir dans l'eau , ou amor-  
tir dans un pot de terre, avec demi verre  
de vin blanc. Le vin étant consommé,  
bâchés vos Epinars égoutés, bien menu;  
& les aiant assaisonnés d'un peu de sel,  
canelle, sucre , écorce de citron, deux  
macarons , & de bon beurre , mettés-  
les en pâte fine , & la couvrez en ban-  
des : mettez sucre & fleur d'orange en  
servant.

*Tourte de Trufles.*

Coupés les par tranches , les aiant  
bien pelées, & les rangés sur une abaisse  
bien fine : passez du beurre par la poële  
avec uu peu de farine, fines herbes me-  
nuës , une ciboule entiere ; & mettez  
le tout dans v<sup>o</sup>tre Tourte, assaisonné de  
sel , poivre & muscade : ne la cou-  
vrez point , & servez avec jus de ci-  
tron.

*Tourte de Champignons, Moufferons  
& Morilles.*

Mettez vos Champignons par morceaux, en abaisse de pâte fine, avec fines herbes, ciboules, sel, muscade, farine cuite, & beurre: couvrez votre Tourte d'une autre abaisse; dorez la; & étant cuite, servez avec jus de citron & de Mouton, aiant ôté les ciboules. On peut aussi y ajouter une liaison avec beurre roux.

Les Tourtes de Morilles & Moufferons se font de la même manière.

*Tourte d'Oeufs.*

Prenez des jaunes d'œufs, un morceau de sucre, de l'eau de fleur d'orange, & un peu de beurre: faites en comme une crème, & la mettez en pâte bien déliée, & à petit bord: rapez de l'écorce de citron par-dessus; faites-la cuire, & la glacez en servant.

*Tourte de jus d'Oseille.*

Pilés de l'Oseille pour en tirer le jus; & le mettez dans un plat avec su-

ore, canelle, macarons, un morceau de  
beurre, trois jaunes d'œufs, écorce  
de citron confite râpée, & fleur d'o-  
range: Faites cuire le tout en maniere  
de crème, & le dressez ensuite sur vôtre  
tourtiere, dans une abaisse bien déliée:  
étant cuit, servez avec sucre.

*Tourtes de Couleurs.*

On peut faire une autre Tourte en  
maniere de Crème verte, mêlant avec  
des pistaches & amandes du jus de poi-  
rée, quand on les passe par l'étamine:  
& pour les autres couleurs de toutes  
sortes, voiez ce qui a été dit pour  
la Gelée & pour les Blanc-mangers,  
page 264.

*Autres manieres de Tourtes.*

Il se fait encore de beaucoup d'au-  
tres sortes de Tourtes, pour servir  
comme les precedentes en Entremets,  
tant en gras qu'en maigre. On fait en-  
tr'autres, des Tourtes de chair d'O-  
ranges coupée par tranches, les met-  
tant en pâte déliée, avec sucre, maca-  
ron pilé; canelle, & quelques pista-  
ches; & de même des Citrons verds,

hors qu'au lieu de pistaches, on y met de l'écorce de Citron confite rapée : & on les sert toutes deux avec sucre musqué.

On en fait d'autres de grains de Grenades, d'écorces de Citron confites, de Pistaches coupées, de Prunes, &c. Et pour celles d'Amandes, voiez ce qui a été dit, tant pour les abaisses qui y sont les plus convenables, que pour le reste, page 98. & 102. comme aussi les différentes sortes de Crèmes qu'on a marquées, page. 216. & suivantes, & sur-tout page 219.

Voici encore quelques Tourtes de Poisson, que l'on sert pour Entrées dans les jours maigres.

*Tourte d'Ecrevices.*

Faites cuire les Ecrevices avec un verre de vin blanc, après les avoir bien lavés. Prenés les pattes & les queue's, & pilez tout le reste dans un mortier, pour le passer par l'étamine avec un peu de bouillon & de beurre chaud. Rangés ensuite le tout dans vôtre tourtiere, avec sel, poivre, muscade, ciboulettes, champignons par morceaux ; & aiant mis l'autre abaisse par-dessus, dorez-la

& la faites cuire, & servez avec jus de citron.

Vous pouvez aussi hacher vos Ecrevisses, & les empâter avec laites de Carpes, champignons, faites de Brochet, morilles, truffes, beurre & autres assaisonnemens; & servir de-même, avec jus de citron ou d'orange.

*Tourtes de laites & langues de Carpes.*

On les range dans une abaisse de pâte fine, assaisonnées de sel, poivre & muscade, fines herbes, ciboules, champignons, morilles, truffes & bon beurre. Couvrez le tout d'une autre abaisse: faites cuire votre Tourte à petit feu, & servez avec jus de citron.

*Tourte de foies de Brochet.*

Vous les assaisonnez comme pour la Tourte ci-dessus, hors qu'il faut le beurre roux; & on y met un anchois fondu, avec capres, & jus de citron en servant.

*Tourte de Saumon.*

Vous le mettez par tranches ou filets, après l'avoir fait un peu cuire avec vin

clair et ; & vous les dressez pour vôtre Tourte , avec écorce de citron confite , dattes , sucre , canelle , un peu de poivre , sel & beurre . Etant à demi cuite , mettez y le vin où le Saumon aura cuit : couvrez & glacez la ; & servez avec jus de citron .

Ou bien , hachez vôtre Saumon avec champignons , fines herbes , ciboules , sel , poivre , muscade , & cus-d'artichaux ; & servez de même .

*Tourte d'Eperlans , Brochets , Soles ,  
& autres .*

Mettez-les par filets , avec champignons , morilles & truffes hachées pour mettre au fond ; assaisonnez de sel , poivre , muscade , fines herbes , ciboules & morceaux de champignons : Ou bien , desosse vos Poissons , ôtant le arêtes & les têtes , que vous ferez frire pour garnir ; & servez toujours avec jus de citron ou d'orange .

*Tourte d'Huîtres .*

Elle se fait de même , hors qu'on y ajoute un peu de chapelure de pain , capres , & une tranche de citron verd ; & l'eau des huîtres avant que de servir ,

*Tourte de Moules.*

Vos Moules étant bien mondées & lavées, passez-les à la poële, & les tirez de leurs écailles : dressez en vôtre Tourte ; avec champignons par morceaux, moriles, sel, poivre, muscade, thim beurre. Etant à demi cuites, mettez-y de l'eau des Moules ; avec chapelure de pain, & jus de citron en servant.

*Tourte de Tanches farcies.*

Vos Tanches étant limonnées, fendez-les par le dos ; tirez en la chair, & faites que la tête & la queuë tiennent à la peau. Hachez cette chair avec champignons, laites de Carpes, fines herbes, sel, poivre, muscade & clous pilés : & aiant farci avec cela vos Tanches ou arêtes, dressez-en vôtre Tourte, avec huîtres, champignons, laites de Carpes, foies de Brochet, beurre ; & un demi-verre de vin blanc quand elle sera à moitié cuite. Servés avec jus de citron.

*Autres Tourtes.*

On fait encore des Tourtes de Per-

ches, de Tortuës, & beaucoup d'autres, pour lesquelles il est aisé de se régler sur les précédentes, ou sur ce qui a été marqué en son lieu, touchant la maniere d'accommoder ces Poissons: Comme aussi des Tourtes de Beattilles, & maniere des Pigeone faits avec une bonne farce de Poisson, composée de chair d'Anguille, de Brochet, de Carpes, & laittes pilées. On vuide le cu de ces Pigeons avec quelque chose, & on y met un morceau de foie de Brochet ou autre. On les fait blanchir dans du beurre chaud, & on les empâte avec crêtes & ris-de-veau formez de la même composition, & blanchis separément dans une cueillere: assaisonnez de sel, muscade, poivre, champignons, laittes morilles & bon beurre; un peu de vin blanc sur la fin, & jus de citron en servant.

#### TRUFFLES.

La maniere de les servir qui est la plus en vogue, est au court bouillon; les faisant cuire avec vin blanc ou claret, assaisonnées de sel, laurier & poivre. On les peut aussi mettre à la braise

les ouvrant à moitié, pour mettre un peu de sel & poivre blanc; & les aiant refermées, on les fait cuire envelopées d'un papier mouillé, en une braise qui ne soit pas trop ardente. Servez-les de la sorte, sur une serviette pliée.

Ou bien, aiant mondé vos Truffles, coupez-les par tranches, & les passez avec lard fondu ou beurre, & farine. Faites les cuire avec fines herbes, sel, muscade, poivre, un peu de bouillon; & aiant ainsi mitonné dans un plat, que la sausse soit courte, servez avec jus de Mouton & de citron.

On fait d'ailleurs des Ragoûts de Truffles & foies-gras, & de Tourtes, comme on a remarqué ci, devant: & pour le Repas en Racines, ou Collations en Carême, on les peut manger seches à l'huile; le tout pour Entremets.

### TRUITES.

#### *Entrée de Truites grillées.*

Vous les pouvés paner, ou non. Sur celles qui ne sont pas panées, vous y jettés un ragoût de mousserons, truffles, laités, foies de Brochet passez au brun, avec un anchois, fines herbes, & un

peu de capres. Vous faites un peu mijonner vos Truites dedans, & vous servez ensuite, avec jus de citron.

Pour les autres que vous voulez paner, faites-les mariner dans une bonne marinade, les aiant découpées, afin qu'elles en prennent le goût : vous les y laissez une bonne heure, & les faites cuire ensuite à petit feu. Garnissez de petits Pâtez de Poissons, ou de marinade ; & jus de citron en servant.

*Entremets de Truites en gras.*

Aiez deux ou trois Truites d'une belle qualité : vuidez-les du côté de l'oreille proprement. Il les faut ratifser ; & les aiant bien essuies, avoir la pêle du feu rougie, & que vos Truites soient bien étenduës sur la table : passez la pêle tout contre, & qu'elle n'y touche pas ; & reitérés de tems en tems. Quand elles se trouvent assez blanchies pour les pouvoir piquer, piquez-les à petit lard par rangées. Il faut avoir un vase ovale, une quantité de belles bardes de lard au fond ; y ranger ensuite vos Truites piquées : mettre un peu de feu dessous ; & avoir un couvercle & de la bonne braise dessus, pour leur faire prendre couleur

i- uleur. De peur qu'elles ne s'atta-  
 us ment au fond, remuez de tems en tems.  
 tant bien colorées, égoutés tout le  
 ez rd, & arrosés vos Truites de bon jus,  
 n peu de bon vin de champagne; un  
 nignon piqué de clous de girofle: fai-  
 es cuire doucement dans la même cas-  
 es role, bien assaisonnée. Quand elle est  
 le resque cuite, & qu'il n'y a pas trop  
 a- e fausse il faut avoir un peu d'essen-  
 e de jambon; dans cette essence, y  
 mettre des truffes, des champignons,  
 e toute sorte de garniture selon la sai-  
 le on, en sorte que ce soit un bon ra-  
 le goût, & un peu lié. Dressés vos Trui-  
 es dans un grand plat, ovale ou rond;  
 u versés votre ragoût autour, le tout  
 n bien dégraissé. Vous pouvez garnir, si  
 it vous voulés, de cus-d'artichaux, an-  
 & oüillettes, ou petits fricandeaux de  
 e truite bien piqués, & faits comme  
 r- eux de Sole.

Pour les gros Poissons de Mer; on les  
 r- arde à gros lard; & quand ils sont bien  
 d- ceelez, on y fait un bon court-bouillon  
 s- gras qui soit bien assaisonné, & nourri  
 ; de toutes sortes de bonnes choses: qu'il  
 e- entre du vin de champagne. Après  
 e- qu'il est bien cuit, dressez vos gros

Poissons dans des plats ovales; le ragoût par dessus, composé de toute sorte de garnitures. On y met aussi des huitres fraîches avec leur eau; ou bien on y fait des sausses à la Carpe, & de bonne essence de Jambon: le tout servi chaudement, & bien dégraissé.

## T U R B O T.

*Entrée de Turbot au Court-bouillon.*

Vous faites un bon Court-bouillon bien assaisonné de sel, poivre, clous, thim, oignons, Vinaigre, verjus, citron, vin blanc & laurier: vous y mettez aussi un peu d'eau: & pour le rendre bien blanc, vous y ajoutez du lait sur la fin. Il le faut faire cuire doucement & à petit feu; & garnir de persil, tailladins de citron par dessus, & violettes dans la saison.

*Turbot en gras, pour Entremets.*

Aiant écaillé & lavé votre Turbot, mettez-le dans un bassin avec des bardes de lard; assaisonnés de lard fondu, vin blanc, verjus, un paquet, sel, poivre, clous entiers, feuilles de laurier, citron verd & muscade: couvrez-le d'autres

bardes de lard, & le mettés cuire à la  
 braise, ou au four. Pour le servir, ôtez  
 les bardes, dressez-le dans son plat, &  
 par-dessus un bon ragoût de champi-  
 gnons fait avec la saulse de Turbot &  
 branches de citron pour garnir.

V.

V E A U.

ON a pû voir en plusieurs endroits  
 de ce Livre, comment on peut tir-  
 er du Veau dequoi faire un grand  
 nombre d'aprêts & de plats, pour cha-  
 que Service. Il y a des Tranches de  
 Veau pour Entrées, des Cotelettes de  
 Veau, des Ris-de-Veau, des Pâtez de  
 Roüelle de Veau, des Langues & des  
 Oreilles de Veau farcies; sans parler  
 d'une infinité d'autres choses qui se  
 font avec du Veau, ou du moins où il y  
 en entre. Il nous reste à parler de quel-  
 ques autre manieres d'accommoder  
 du Veau seul, & premierement du Veau  
 à l'Italienne.

*Entrée de Veau à l'Italienne.*

Il faut prendre des tranches de

Rouelles de Veau qui soient bien tendres, & coupées comme si c'étoit pour faire des fricandeaux; battez les un peu avec le couteau. Prenés une casserole; rangez au fond de bonnes bardes de lard; après vous y mettez les tranches de Veau bien arrangées, & bien assaisonnées. Il faut qu'il y en ait suivant la grandeur de vôtre plat ou assiette. On les couvre par-dessus, d'autres bardes de lard, on les met à la braise. Etant cuire, tirez toutes les bardes, & la viande à part: égoutés la graisse, & en laissez seulement pour pouvoir faire un roux d'une pincée de farine, que vous ferez roussir dans la même casserole; mais qu'elle ne le soit pas trop. Mouillés ensuite avec de bon jus: remettez-y vos tranches de Veau; achevez-les de faire cuire dans la même casserole: mettez-y des ris-de-Veau, des truffes en tranches, des champignons, quelques crêtes de Coq cuites, deux tranches de citron, un filet de verjus, un bouquet de fines herbes, un brin d'échalote, un peu de coulis de pain pour lier la sausse; le tout bien dégraissé, & servi chaudement.

*Pour faire du Veau à la Bourgeoise.*

Croupez des tranches de Veau qui soient un peu épaisses, & les lardez avec une petite lardoire de bois: les lardons seront assaisonnez d'un peu de persil & de ciboules, avec de fines épices, sel & poivre. Etant bien lardées, il faut avoir une casserole; mettre quelques petites bardes de lard dedans, & bien ranger vos tranches par-dessus. Le feu doit être tres-moderé dans le commencement, afin que la viande suë: Après qu'elle a sué, il lui faut faire prendre couleur des deux costez, y mettre un peu de farine; & aiant pris couleur, mouiller de bon bouillon clair, & le faire cuire doucement. Etant cuit, il faut lier un peu la sausse, & la dégraisser; y mettre un filet de vinaigre ou de verjus; le tout dressé dans son plat, & servi chaudement.

*Longe de Veau en ragoût.*

Vous la lardez de gros lard, assaisonné de sel, poivre & muscade; & étant presque cuite à la broche, mettez-la dans une casserole couverte, avec bouil-

lon, un verre de vin blanc, un paquer, champignons, & le dégoût de la longe, farine frire, & un morceau de citron verd, Servés à courte fausse, aiant un peu dégraissé : & garnissez de ris-de-Veau piquez, cotelettes, ou autre chose.

*Autres manieres*

*Pour le Quartier & longe de Veau.*

On le peut piquer de petit lard, à la reserve du gros bout ; que l'on pane bien ; qu'il soit de bon goût. On le garnit de rissoles de blanc de Chapon, & jus de Veau par dessus en servant.

Vous pouvez aussi le faire mariner dans une casserole ovale, bien assaisonné : & étant cuit à la broche, vous prenez le roignon pour en faire des rôties farcies, dont vous garnirez votre Quartier de Veau ; ou bien une omelette : & vous garnirez de marinades, soit Cotelettes ou Poulets, ou de Cotelettes farcies & persil frit.

On fait une autre moyenne Entrée, d'une demi Longe de Veau cuite dás un bon court-bouillon bien assaisonné & bien nourri, l'envelopant dans une serviette, de peur qu'elle ne se rôpe. Vous

garnissez de pain frit, persil, citron en tailladins.

*Grande Entrée, de Quartier ou Croupe de Veau gras, farci sur la Cuisse.*

Voiez en l'article du Salpicon, où l'on marque la maniere du ragoût dont on le peut farcir : ou bien, faites un hachis de la chair que vous en tirez, qui soit bien assaisonné ; & recouvrés bien proprement, de la peau que vous avez levée : panez de mie de pain ce qui n'est pas lardé : & garnissez de Cotelettes farcies ou non farcies, ou de rissoles & croûtons de pain frit ; le tout de belle couleur. On peut aussi le piquer de Hattelottes.

*Poitrine de Veau.*

Vous pouvez faire une Entrée de Poitrine de Veau farcie, & garni de Poupiettes en façon de Cailles, cuites à la broche, & un bon ragoût par-dessus. Vous la passez au roux, & la faites cuire dans une marmite. Vous y mettez un morceau de tranche de Bœuf en cuisant, pour lui donner nourriture ; & une liaison rousse & jus en servant. Pour la farce, vous la composez d'autre chair de

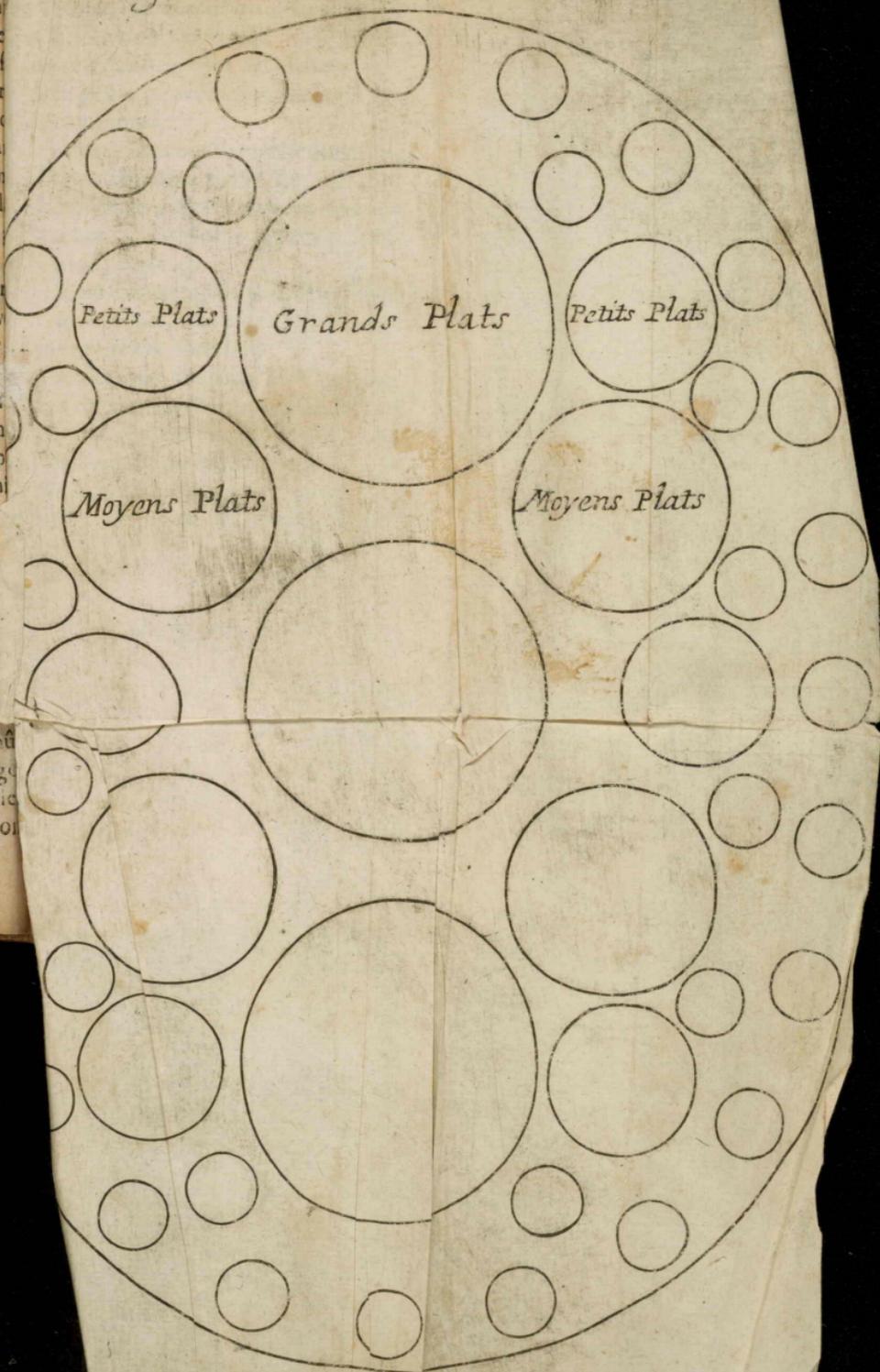
Veau, graisse ou moëlle de Bœuf, la  
 fines herbes, champignons, ris-de-Ve  
 & l'assaisonnez de sel, poivre & mu  
 de. On peut aussi faire cuire la Poitr  
 de Veau dans une terrine ou casserole  
 avec bouillon & un verre de vin bla  
 & étant cuite, on passe des cham  
 gnons par la poële, avec le même l  
 où on l'a passé, & un peu de farine  
 on met le tout en ensemble.

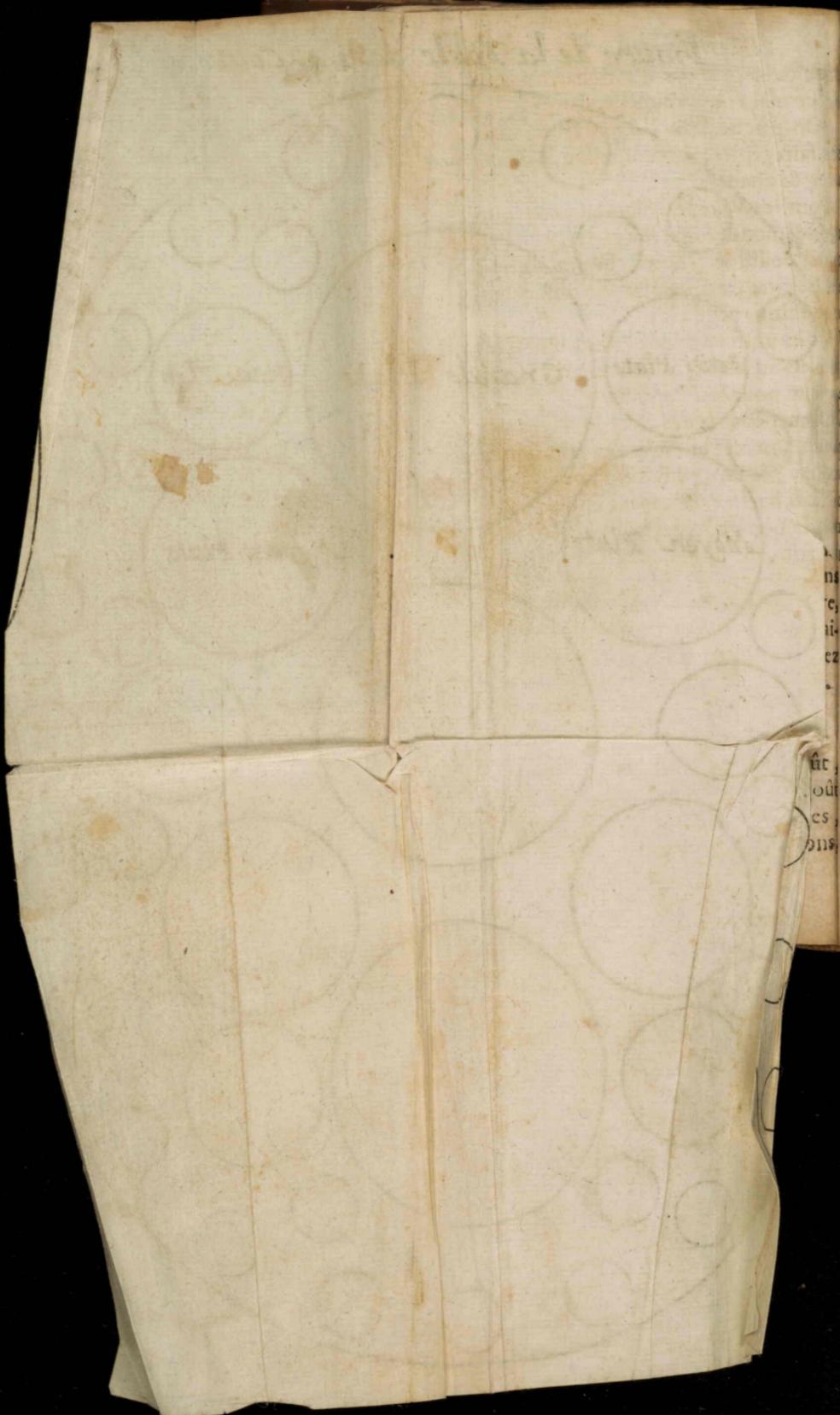
On fait une autre entrée de Poitr  
 de Veau en Tourte, avec bon godiv  
 & bonnes garnitures, comme à une  
 tre Tourte; & une bonne liaison en  
 vant, avec jus de citron. Et une au  
 d'une Poitrine de Veau farcie, ou n  
 cuite à la broche & mise en rago  
 avec jus de citron en servant; garni  
 ris-de-Veau, crêtes & champign  
 frits: Ou bien, étant à demi cuite  
 le pot, mettez-la mariner avec vina  
 sel, poivre & laurier: farinez la, & la  
 tes frire en bonne friture; & se  
 avec persil frit, & le reste de la sau

## V I V E S.

Vous les pouvez mettre en ragoût  
 après les avoir fait frire, le ragoût  
 composé de champignons, mortelle  
 mousseron

Figure de la Table de 24 Couvers





nou  
e ce  
On  
es fa  
res  
Pou  
res d  
urt-  
s Pe  
ode  
Voï  
file  
qu  
On n  
ores  
alet  
choi  
et de  
in fr  
nt  
re  
ai-  
ez  
at  
ouit  
es  
ons

mousserons, & cus-d'artichaux garnis  
de ce que vous voudrez.

On peut aussi ne les pas frire ; mais  
les faire griller, avec une sausse de ca-  
pres & anchois.

Pour les Vives en filets aux concom-  
res & mousserons ; faites-les, cuire au  
court-bouillon, & les coupez comme  
les Perches ou les Soles qu'on accom-  
mode ainsi, page 463.

Voiez aussi page 363. pour les Vives  
en filets au blanc, qui est encore le mê-  
me que pour les Perches.

On met encore des filets de Vives aux  
herbes : on met les Vives en fricassée de  
petits filets ; & l'on en fait un hachis, avec  
des anchois hachez & capres entieres, le  
tout de bon goût ; garni de croûtons de  
pain frit, & jus de citron en servant.

F I N.



# T A B L E

D E S M E T S  
dont la maniere est con-  
tenue dans ce Livre.

## A.

<i>A</i> bbatis. Potage d'Abbatis d'Oi- sons. page 46. & 89	90
Abbatis, Tourte,	90
Abricots verds, maniere de les con- fire.	104
Agneau, quartier d'Agneau rôti. 3. 90. & 45.	90.
Agneau, quartier pour Entrée.	316
Agneau, Potage de tête d'Agneau.	91
Agneau, autres Potages. 92. &	93
Agneau, Entrée des têtes.	92
Agneau, pieds farcis.	93
Agneau, en ragoût.	là-même.
<i>Aigre-doux</i> , sausse.	210
<i>Aigre-doux</i> , Tourte.	485
<i>Ail</i> , Poulets à l'Ail.	436
<i>Ail</i> , Gigot de Mouton.	44

*Table des Mets, &c.*

	Ail, Essence.	181
	Aloïau à la Godard.	94
	Aloïau à l'Angloise.	là-même.
	Aloïau au Concombre.	95
	Aloïau au farci.	là-même.
	Aloïau avec le Filet dans son jus.	45
	Aloze rôtie, ou grillée.	96
	Aloze au Court bouillon.	là-même.
	Alloüettes, Pâté.	96. 97. & 346
	Alloüettes, Tourte.	97
	Alloüettes en ragout.	là-même.
	Alloüettes, Potage.	12. & 55
	Alloüettes rôties.	451
	Amandes, Pâtes d'Amandes de plusieurs façons.	98 & 99
	Amandes, lait d'Amandes.	99
	Amandes, Potage de lait d'Aman- des.	100
	Amandes, Tourtes.	102. & 217
	Amandes, Crème.	216
	Amandes vertes, maniere de les faire cuire & confire.	103
	Amandes à la Praline.	101
	Anchois.	104
	Anchois, sausse.	165. 244
	Andouilles de Cochon.	105
	Andouilles de Veau.	107
	Andouilles, Potage aux Pois.	là- même, & 377

Table

Andouillettes de Veau.	108
Andouillettes de Poisson.	109. 250
Anguille farcie.	110
Anguille au blanc.	là-même.
Anguille à la fausse brune.	111
Anguille frite.	là-même.
Anguille grillée.	112
Anguille à la Daube.	là-même.
Anguille, Potage.	112. & 113
Anguille, Pâté.	113
Anguille, Tourte.	là-même.
Artichaux.	113
Artichaux à la fausse blanche.	114
Artichaux au beurre blanc.	114
Artichaux frits.	là-même.
Artichaux empâtés & frits.	114
Artichaux à la crème	115. <i>Voiez</i> 118.
& 334.	
Artichaux à la Saingaraz.	115. <i>V.</i> 292
Artichaux à la fausse au jambon.	115
<i>Voiez</i> 278.	
Artichaux à l'estoufade.	<i>Voiez</i> 265
Artichaux glacez.	115
Artichaux, Omelette à la crème,	334
Artichaux, Potage.	412
Artichaux, Tourtes.	485
Artichaux, manieres de les conser-	
ver.	115
Asperges au blanc.	118

*des Mets, &c.*

Asperges à la crème.	117.334
Asperges au jus.	118
Aperges en Salade.	70. & 117
Asperges en petits Pois.	118
Asperges, Omelette.	334
Asperges, Potage.	406
Asperges, Tourte.	486
Asperges, maniere de les cōserver.	119
<i>Assaisonnement,</i>	137.

B.

<i>B</i> Barbottes en ragoût.	120
Barbottes en Casserole.	<i>là-même</i>
Barbottes, Paté.	121
Barbottes, Potage.	<i>là-même.</i>
<i>Barbuë</i> marinée.	121
Barbuë au Court-bouillon.	122
Barbuë en Salade.	70. & 122
Barbuë au blanc.	122
Barbuë, filets, fausse à l'Anchois.	<i>là-même.</i>
Barbuë, Paté.	122. <i>Voiez</i> 354
<i>Basilic</i> , Pigeons au Basilic.	367
<i>Becasses</i> en sur-tout.	<i>Voiez</i> 372
Becasses au vin.	122
Becasses en Salmi,	123
Becasse aux Olives.	<i>Voiez</i> 338
Becasses, Patez.	124.344. & 361
Becasse, fausse.	439

Table

Becasses & Becassines rôties.	450
Becassines en ragoût.	124
Becasses, Rôties de Becasses.	448
<i>Becfigues</i> rôtis.	452
<i>Beignets</i> à l'eau.	127
Beignets de pomme.	128
Beignets au lait.	127
Beignets de blanc manger.	126
Beignets d'autres sortes.	128
<i>Biberot de Perdrix.</i>	365
<i>Biche</i> , maniere de l'apprêter.	128
Biche, Civet.	195
Biche rôtie.	453
Biche, Paté,	358
<i>Biscuits</i> de Savoie.	129
Biscuits d'autres manieres. 130. & 338	
<i>Bizets</i> , rôtis,	450
<i>Bisque</i> de Pigeons.	131
Bisque de Cailles.	133
Bisque de Chapon, & autres.	134
Bisque de Poisson.	là-même.
<i>Blanc</i> . Liaisons & Ragoûts au Blanc. 110.	
363. & c. <i>Voiez</i> Fricassée, Coulis, & c.	
Blanc de Chapon. <i>Voiez</i> Tourte, Ris-	
soles, Bouillans.	
<i>Blanc-manger</i> , pour Entremets.	134
Blanc-manger de corne de Cerf. 133	
Blanc-manger de diverses couleurs.	

*des Mets, &c.*

Blanc-manger, Potage.	398
Bœuf, <i>Voiez lettre A.</i>	94
Bœuf, grosse Entrée de Culotte de Bœuf.	137
Bœuf à la Roiale.	138
Bœuf, autres Entrées de pièces de Bœuf.	138. & 139
Bœuf, tranches roulées.	140
Bœuf, tranches en Pâté.	147. 359
Bœuf, filets au Concombre, & autres.	141. & 142
Bœuf, Langues.	142. & <i>suiv.</i>
Bœuf au jus.	146
Bœuf à la mode.	147
Bœuf, Coulis.	209
Bœuf, Vinaigrette.	146
Bœuf de poitrine.	<i>là-même</i>
Bœuf, autres Services pour Entrées,	145. & <i>suiv.</i>
<i>Boucons.</i>	147
<i>Boudin blanc.</i>	148
<i>Boudin noir.</i>	149
<i>Boudins de Foies-gras.</i>	150
<i>Boudins de Foies de Veau.</i>	151
<i>Bouillans de blanc de Chapon.</i>	132
<i>Bouillons gras.</i>	152
<i>Bouillon pour les Potages blancs.</i>	153
<i>Bouillon pour les Potages bruns, &amp; Entrées.</i>	153. & 154

*Table*

Bouillon pour le Déjeûné.	154
Bouillons, Consommés.	155
Bouillons de Boisson.	156
Bouillon aux Herbes & Racines.	158
<i>Bouton</i> : Entrée d'un petit Pouton.	159
<i>Braïses</i> , tranches de Bœuf, ou de Veau,	
140. Langues, 142. Boucons, 148.	
Brusolles, 168. Cailles, 169. Galanti-	
ne. 198. Eclanche, 238. Filets mi-	
gnons, 250. Foies-gras, 256. Poupe-	
ton, 267. Mirotons, 305. Perdrix, 366.	
Pigeons, 368. 372. Poulets, 438. Pou-	
petons,	442
<i>Brochet</i> aux Huîtres.	160
Brochet de quatre façons.	161
Brochet, sausse d'Allemagne. <i>là-même.</i>	
Brochet en filets, marinés & frits.	162
Brochet en filets, à la sausse blan-	
che,	162
Brochet en filets aux Concombres,	
<i>Voie</i> C,	
Brochet, Pâtés.	163
Brochet, Haricot aux Navets.	163
Brochet au Court-boüillon.	164
Brochet farci.	<i>là-même.</i>
Brochet en Casserole.	165
Brochet à la sausse d'Anchois.	165
Brochet rôti.	166
Brochet en gras, pour Entremets. <i>là-</i>	
<i>même,</i>	

*des Mets, &c.*

Brochet, Potages.	167
Brochet, Tourte.	492
Brochet : fausse ou liaison de Brochet.	440
Brusoles à la braise.	168

C.

<b>C</b> Ailles, Bisque.	133
Cailles : Potages de plusieurs manieres. 170. & 171. & 383. 385. 398. <i>Voiez</i> Potages.	
Cailles à la braise.	169
Cailles, Pâté chaud. 344. & 346	
Cailles, Poupeton. 267. 268. & 442	
Cailles en ragout.	170
Cailles au Basilic. <i>Voiez</i> Pigeons.	
Cailles & Cailleteaux, rôtis.	449
Canards aux Huîtres.	172
Canards en ragout.	<i>là-même.</i>
Canards en filets.	172
Canard aux Navets.	173
Canard, Coulis.	211
Canard, Potages, <i>V. lettre P.</i>	
Canards, Pâtés. 347. 361	
Canards rôtis. 450. & 451	
Carbonnade de Mouton.	317
Cardons & Cardes, pour Entremets. 173. & 174.	
Cardes, Potages. 389. 405. & 411	

Table

<i>Carpes</i> aux Mousserons.	175
Carpe à la Daube.	<i>là-mém.</i>
Carpe farcie sur l'arête.	175
Carpe lardée d'Anguille.	<i>là-méme.</i>
Carpes farcies.	177
Carpe en filets au Concombre.	V. 141
Carpes au Court-bouillon.	178
Carpes au demi-Court-bouillon.	178
Carpe sur le gril.	<i>là-méme.</i>
Carpes, Potages.	179
Carpes, Pâtez.	354
Carpes, Hachis.	272
Carpes, Sausse & Coulis.	247
<i>Carré</i> de Monton.	208. 306
<i>Casserole</i> , pour Entrée.	179
Casserole au Parmesan.	180
Casserole au Ris.	181
Casserole : Poissons en Casserole.	120
	165. 244. 312.
<i>Cerf</i> , manieres de l'accommoder.	182
	& 183.
Cerf en Civet.	195
Cerf en ragoût.	183
Cerf, Patez.	358
Cerf, Potage.	579
Cerf, Rôti.	453
Cerf, Menus-droits.	302
<i>Champignons</i> frits.	184
Champignons en ragoût.	<i>là-méme</i>

*des Mets, &c.*

Champignons à la crème.	185. & 334
Champignons panés, mis au four.	185
Champignons farcis.	<i>là-même.</i>
Champignons Potages.	185. & 186
Champignons, Tourte.	488
Champignons : maniere d'en tirer le jus.	186
Champignons : maniere de les conserver.	187
Chapons, Bisque.	134
Chapons, Daube.	131
Chapon, Pâté.	347
Chapon, Rôti.	10. & 451
Chapon, Coulis.	210
Chevreau, pour Entrées & Potages.	188
Chevreau, Rôti.	453
Chevreuil de diverses manieres.	185
& 189.	
Chrevreuil, Pâté.	358
Chrevreuil, Rôti.	453
Chicorée, Eclanche.	246
Chicorée, Potage.	400
Chocolat, Crème.	223
Chocolat, Ragoût.	295
Choux, Potages.	167. 190. 379 409. &
	411
Chou farci.	190
Chou farci en maigre.	191. & 250
Choux, pour faire de petits-Choux,	

Table

99. & 192.	
Choux-fleurs.	192. 193
Ciboulette, Pâté, 351, Potage,	410
Ciboulette, Oeufs.	330
Ciboulette ; Poulets & autres Vo-	
les.	435
Citron : maniere d'en tirer l'écorce au	
sec.	193
Citron, Tourte.	490
Citrouille, Potage.	410
Civet de Poulets.	194
Civet de Lièvre.	195
Civet de Biche & autre Venaison.	
là-même.	
Cochon de lait farci.	196
Cochon de lait à l'Allemande.	là-
même.	
Cochon de lait en Galantine.	197
Cochon de lait rôti.	453
Cochon de lait au Pere-Douillet,	199
Cochon, Pieds à la Sainte-Mene-	
hour.	là-même.
Cochon, Pieds & Oreilles. Voir	
Soufsee.	
Cochon, Langues fourrées.	201
Compote de Pigeons.	11. & 369
Concombres : Filets de Bœuf aux Con-	
combres.	141
Concombres, Filets de Poisson.	463

*des Mets, &c.*

Concombre, Eclanche.	240
Concombres farcis.	203. & 205
Concombre à la Matelotte.	205
Concombres, Potages.	390. & 406
Concombres, Salade.	206
Concombres; maniere d'en conser- ver.	205
<i>Consummés.</i>	155
<i>Cotelettes</i> farcies à la crème.	206. & 207
<i>Cotelettes</i> piquées.	208
<i>Cotelettes</i> en Haricor,	<i>là-même</i>
<i>Cotelettes</i> panées grillées.	<i>là-même.</i>
<i>Cotelettes</i> marinées.	209
<i>Coulis.</i>	8
Coulis blanc.	91. 157. 315. 385. 388. 402. 404.
Coulis verd.	91. 316. & 407
Coulis de foies d'Agneau.	92
Coulis de Perdrix.	364
Coulis de Nantilles.	214. & 381
Coulis à la Reine.	383
Coulis de Bœuf,	209. 391. 396
Coulis de Jambon.	210
Coulis de Chapon.	<i>là-même.</i>
Coulis de Perdrix.	<i>là-même.</i>
Coulis de Canard.	211
Coulis de gros Pigeons.	211
Coulis de blanc de Poularde.	212
Coulis d'autre maniere, pour les Po-	

Table

Coulis d'autre maniere, pour les Potages maigres.	<i>là-mémé</i>
Coulis de racines.	213
Coulis de Champignons,	187. 434
Coulis de Carpe.	247
Coulis d'Ecrevices.	242. 243
Coulis brun.	186
Coulis de Pois.	376
Coulis de jaunes d'œufs.	385
Coulis de Veau.	393. 419
<i>Court-bouillon</i> , Aloze.	96
Court-bouillon, Brochet.	164
Court-bouillon, Carpes.	178
Court-bouillon, Eperlans.	244
Court-bouillon, Macreuse.	295
Court-bouillon, Turbot.	498
<i>Crème</i> : Sauffes & Ragoûts à la Crème,	
8. 117. 252	
Crème à Pistaches, pour Entremets.	
216	
Crème d'Amandes.	<i>là-mémé.</i>
Crème à l'Italienne.	217
Crème paticiere.	218
Crème brûlée.	219
Crème brûlée à l'orange.	220
Crème croquante.	220. & 221
Crème Vierge.	122
Crème à frire.	<i>là-mémé.</i>
Crème de Chocolat.	223

*des Mets, &c.*

Crème douce.	224
Crème blanche legere.	<i>là-même.</i>
Crème de Canelle,	225
Crème, Farce à la Crème. 207. &	236
Crème, Fricassée à la Crème.	427
Crème, Filets.	252
<i>Crêpines.</i>	225
Crêpine, Farce,	459
Crêpine, Foies-gras.	153
Crêtes de Coq farcies en ragoût.	226
Crêtes, maniere d'en conserver.	227
Croquets de deux Façons. 7. &	227
Croquets en maigre.	250
Croupe de Veau.	503
Croutes farcies.	390. 391. 420.
Culotte de Bœuf, grosse Entrée.	137.

D.

<b>D</b> <i>Aim</i> , manieres, de l'accommoder.	229
Daim, rôti.	454
<i>Daubes</i> , Anguille.	112
Daube, Carpe.	175
Daube, Gigot de Veau.	230
Daube d'Oisons, & autres.	231
Daubes, Huîtres.	275
Daube, Macreuse.	294
<i>Dindons</i> farcis aux fines herbes.	232
Dindons à l'essence d'Oignons. <i>là-même.</i>	

Table.

Dindons à la fausse au Jambó.	V. 430
Dindons en Salmi.	Voiez 123
Dindons en filets au Concombre.	233
Dindons d'autres manieres.	là-même,
Dindons, Pâté.	346. 361
Dindons rôtis.	450
Dindons, Potages.	377. 390. & 400

E.

<b>E</b> au de Veau.	135
Eau de Poulet.	156
Eau de Chapon.	là-même.
Eau d'Herbes fortes.	197
<b>E</b> chaudez glacés.	254
<b>E</b> clanches farcies.	235
Eclanche farcie à la crème.	236
Eclanche farcie dans sa peau.	237
Eclanche à la Roiale.	là-même.
Eclanche lardée ; à la braise.	239
Eclanche à la Chicorée , & aux Concombres.	240
Eclanche à la fausse-Robert.	là-même.
Eclanche vôtre, panée.	10. & 11
Eclanche , Pâté.	359
<b>E</b> crevices en ragoût.	241
Ecrevices à la fausse blanche.	242
Ecrevices, Hachis.	là-même.
Ecrevices , Tourte.	490
Ecrevices , Salade.	70. & 242
Ecrevices	

*des Mets, &c.*

Ecrevices : Volailles ou autres pieces aux Ecrevices.	432
Ecrevices, Potage.	142
Ecrevices, Coulis.	<i>là-même.</i>
<i>Entremets ; pieces d'Entremets.</i>	57
Epaules de Mouton.	241. 261
Epaule en Potage.	379
Eperlans au Court-bouillon.	244
Eperlans frits, sausse à l'Anchois.	<i>là-même.</i>
Eperlans en Casserole.	<i>là-même.</i>
Eperlans, Potages.	244
Eperlans, Filets en Salade.	70
Epinars à la crème. <i>Voiez</i>	117. & 335
Epinars, Omelette.	<i>là-même.</i>
Epinars, Potage.	408
Epinars, Tourte,	487
Essence d'ail.	181
Essence de Jambon.	178. & 497
Essence d'Oignons.	232
<i>Estouffade. Voiez</i> Artichaux, Gigot.	
Esturgeon à la Sainte-Menehout.	245
Esturgeon en Fricandeaux.	<i>là-même.</i>
Esturgeon en Hariot aux Navers.	246
Esturgeon au Court-bouillon.	<i>là-même.</i>

F.

Aizans, sausse à la Carpe.	247
Faizans, Pâté chaud.	248

*Table*

Faizans , Potage.	395
Faizans & Faizandeaux rôtis.	449
<i>Fan</i> , maniere de l'accommoder.	229
Fan rôti.	454
<i>Farces.</i>	249
Farce pour les Fricandeaux , Croquets, & Filets mignons, &c.	7.140
Farce aux fines herbes.	231
Farce aux Huîtres.	<i>Voiez</i> 431
Farce à la crème.	207.236.427
Farce à la Crêpine.	459
Farce de Poisson.	249
<i>Fenoüil</i> , Pigeons.	368
<i>Fèves</i> vertes à la crème.	334
Fèvres vertes Omelette.	<i>là-même.</i>
<i>Filets</i> mignons.	250
Filets de Bœuf & autres , aux Concombres.	141
Filets de Poisson de même.	467
Filets de Bœuf & de Mouton , aux truffes.	142
Filets de Brochet.	162.163
Filets de Carpes.	177
Filets d'Eperlans.	70
Filets de Merlans.	<i>là-même.</i>
Filets en Salade.	70
Filets de Poisson, Pâtez.	353
Filets , Tourtes.	492
Filets de Perche , de plusieurs	

*des Mets, &c.*

façons.		363
Pilets de Soles.	415.416.463.463	
Filets de Poulets.		439
Filets de Poularde à la crème.		252
Filets de Poularde, marinez, frits		401
Filets de Poularde, avec une ra- molade.		428
Filets au blanc.	253. &	363
Filets aux Huîtres.		253
Filets au Jambon.		<i>là-même.</i>
Filets, Oeufs.		327
<i>Foies-gras</i> à la crépine.		253
Foies gras & Champignons.		254
Foies-gras au jus.	255.256	
Foies-gras au jambon.		256
Foies-gras à la braise.		<i>là-même.</i>
Foies-gras, Boudin.		150
Foies-gras, Rôties.		448
Foies gras, Tourte.		476
Foies de Brochet,		491
<i>Fricandeaux</i> farcis.	169. &	257
Fricandeaux piqués.		<i>là-même.</i>
Fricandeaux d'Esturgeon.		245
<i>Fricassée</i> de Pigeons.		369
Fricassées de Poulets au roux.		436
Fricassée au blanc.		437
Fricassées à la crème.		
Fricassées de Poulets au Brochet.		29
Fricassées de Tanches.		468

Table

Fricassée de Tortuës.	471
Fricassée garnie, à la braise.	49
Fruits, Pâtes ou marmelades de toutes sortes de Fruits.	258
Fruits en gelée.	260

G.

<i>G</i> Alantine, pour Entremets.	197. 261
Galimafrée.	261
Gâteau de Soles.	80. & 466
Gelée pour le Blanc-manger.	134
Gelée pour Entremets.	262
Gelée de diverses couleurs.	264
Gelée de corne de Cerf.	135
Gelée de Fruits.	260
Gigot de Veau, Daube.	230
Gigot de Veau farci.	265
Gigot de Veau à l'estoufade. / à-même	
Gigot de Mouton à l'ail.	44
Voiez Eclanches.	235
Glacis pour diferentes choses.	481
Godiveau d'un Poupeton.	267
Godiveau Pâté.	348
Godiveau en maigre.	335
Grenade.	268
Grenadin.	269
Grenouilles.	422
Grillade.	266. 320
Grives, Pâté chaud.	344. & 346.

*des Mets, &c.*

Grives en ragoût.	266.
Grives, Potages.	<i>là-même.</i>
Grives rôties.	451
<i>Gruot.</i>	271

H.

<b>H</b> Achis de Perdrix.	271
Hachis de Carpes.	272
Hachis d'Ecrevices.	241
Hachis de Tanches.	469
Hachis de Jambon.	139. & 335
Hachis de Poulets & autre viande	179
Hachis de Vives.	505
<i>Haricot</i> de Brochet.	163
Haricot Canards.	173
Haricot de Cotelettes.	208
Haricot d'Esturgeon.	246
Haricot de Macreuse.	296
<i>Haricots</i> Legumes, maniere de les con- server & accommoder.	272
<i>Hatteletes</i> , pour Entremets. 24. &	273
<i>Huîtres</i> ,	274
Huîtres Poissons aux Huîtres.	160
Huîtres, Oiseaux de Riviere.	172
Huîtres à la Daube.	275
Huîtres farcies.	<i>là-même.</i>
Huîtres marinées & frites.	<i>là-même.</i>
Huîtres, Potage.	167. 403. 525
Huîtres, Tourte.	492

Table

Huîtres, Farce aux Huîtres.	431
Hures de Poissons.	270
Hures de Brochet.	161
Hure de Saumon.	276.
Hure de Sanglier.	là-même.

I.

<i>J</i> Ambon, Essence.	278
Jambon, Pain.	là-même.
Jambon, Pâtés.	219.280
Jambon en ragoût.	281
Jambon, Hachis.	139.335
Jambon, Omelettes.	335
Jambon, Tourte.	477
Jambon en tranches.	6
Jambon, Coulis.	210.281
Jambon de Poisson.	282
Jambon, sauffe.	278.430
Jarret de Cerf & de Sanglier.	379
Jarret de Veau.	387
Julienne, Potage, 16.38.282. &	283
Jus de Champignons,	186
Jus de Bœuf.	133. & 284
Jus de Veau.	284
Jus de Mouton.	là-même.
Jus de Perdrix & Chapon.	là-même.
Jus de Poisson.	285

des Mets, &c.

L.

- L**ait d'Amandes, Entremets. 99  
Lait d'Amandes, Potage. 98  
Laitues farcies, à la Dame Simone. 285  
Lamproies, Entrées. 186. 287  
Lamproies, Potage. 287  
Lamproies, Pâté. 256  
Langoustes 287  
Langues de Bœuf à la braise. 142  
Langues de Bœuf parfumées. 144  
Langues de Bœuf en ragoût. *là-mê.*  
Langues de Bœuf d'autres manieres,  
145.  
Langues de Cochon fourrées. 201  
Langues de Mouton de-même. 203  
Langues de Mouton d'autres manières.  
288  
Langues de Veau farcies en ragoût,  
289.  
Langues de Veau d'autres manieres,  
143. & 290  
Lapins, Pâté chaud. 290  
Lapins & Lapreaux, Pâté froid. 361  
Lapins & Lapreaux en Casserole. 290  
Lapreaux à la sausse blanche & brune.  
291  
Lapins & Lapreaux en Tourte, &  
autrement. *là-même.*

Table

Lapreaux à la fausse au Jambon.	292
& 272.	
Lapreaux à la Saingaraz,	292
Lapins & Lapreaux rôtis.	452
Levreaux piqués.	293
Levreaux à la Suisse.	293
Levreau, Potage à l'Italienne.	là- même.
Levreaux, Pâtés.	360
Levreaux & Lièvres rôtis.	452
Lièvre, Civer.	195
Lièvre, Pâté.	360
Limandes.	294
Longe-de-Veau moitié piquée, un Sal- picon dessus.	33
Longe de Veau piquée de Hattel- tes & garnie de marinade.	51
Longe de Veau en ragoût.	501
Longe de Veau au court - bouillon.	502
Longe de Veau rôtie.	10.11.
Loup de mer, Etuvée.	294
M.	
<b>M</b> acreuse, & aube.	294
Macreuse au Concombre.	là- même.
Macreuse au Court-bouillon.	295
Macreuse en ragoût au Chocolat.	là-même.
	Macreuse.

*des Mets, &c.*

Macreuse en Haricot.	296
Macreuse au Pot-pourri.	<i>là-même.</i>
Macreuse rôtie.	<i>là-même.</i>
Macreuse en Pâté.	297
Macreuse, Potage.	298
<i>Maquereaux.</i>	298
<i>Marcassin rôti.</i>	453
<i>Marinade.</i>	137
Marinade de Poulets.	299
Marinade de Pigeons.	300
Marinade de Perdrix.	301
Marinade de Filets de Poularde.	401
Marinade de Veau.	301
Marinade, Cotelettes.	208
Marinade, Poissons.	301
Marinade, Huîtres.	275
Marinade, Sausse.	301
<i>Marmelades.</i>	258
Marinade, Tourtes.	362
<i>Mauviettes faacies à la moutarde,</i>	49.
& 302	
Mauviettes, Potage.	302
Mauviettes rôties.	452
<i>Menus-droits de palais de Bœuf.</i>	302
<i>Menus-droits de Cerf.</i>	<i>là-même.</i>
<i>Menus-droits à la moutarde.</i>	467
<i>Meringues, pour garnir.</i>	302
<i>Meringues, Pistaches.</i>	304
<i>Merlans en Casserole.</i>	<i>là-même.</i>

Table

Merlans farcis.	308
Merlans, Filets en Salade. <i>là-même.</i>	
Mirotons de plusieurs manieres. 305. & <i>suiv.</i>	
Miroton en maigre.	308
Morilles en ragoût.	310
Morilles à la crème. <i>Voiez 185. &amp;</i>	334
Morilles frites.	311
Morilles farcies.	24
Morilles, Potage.	404
Morilles, Tourte.	488
Morilles & Moufferons, Omelette, 334.	
Moufferons en ragoût.	313
Moufferons, Potage.	404
Moufferons; maniere d'en conserver 187.	
Morue.	311. & 312
Moules en ragoût.	313
Moules, Potage.	314
Moules, Tourte.	493
Mouton, Eclanches. <i>Voiez lettre E.</i>	
Mouton, Langues. 203. &	288
Mouton, Cotelettes. 206. & <i>suiv.</i>	
Mouton, Filet aux Truffles.	253
Mouton, Carré & Bout saigneux, 306. & 317.	
Mouton, Ros-de-bif.	316
Mouton, Quartier farci.	16. 317

*des Mets, &c.*

- Mouton, en Carbonnade. *là-même.*  
Mouton, Queuë à la Sainte-Mene-  
hout, & autrement. 319. & *suiv.*  
Mouton ; Pieds farcis, & à la fausse  
blanche. 318. & 319  
*Muges* grillez & frits, en ragoût. 321  
Muges, Tourte & Pâtés. *là-même.*

N.

- Nantilles*, Coulis. 214. & 381  
Nantilles, Potage. 381. & 382  
Nantilles à l'huile. 382  
Nantilles en ragoût aux fines her-  
bes. *là-même.*  
*Navets*, Potage. 167. 378  
Navets, Haricot. 163. 246. 296

O.

- Oeufs* à l'Orange. 322  
Oeufs farcis. *là-même.*  
Oeufs à la Tripe. 323  
Oeufs à l'Allemande. 324  
Oeuf à la Bourguignonne. *là-même.*  
Oeufs fricassez en Oreille de Co-  
chon. 325  
Oeufs au Pain. *là-même.*  
Oeufs à la Suisse. 326  
Oeufs à la Huguenotte. 326. & 10  
Oeufs à la Portugaise. 326

Table

Oeufs aux Pistaches.	327
Oeufs à l'eau de fleur d'Orange, là-même.	
Oeufs en filets.	là-même
Oeufs à l'Italienne.	328
Oeufs à l'eau. rose.	328
Oeufs au jus d'ozeille.	329
Oeufs au verjus.	là-même.
Oeufs à la crème.	323. & 329
Oeufs en Salade.	329
Oeufs à la ciboulette.	330
Oeufs de plusieurs autres manieres là-même, & 488	
Oeufs falsifiez, ou artificiels.	330
Oies rôties.	451
Oil Potage gras. 336. & suiv. &	401
Oil maigre.	338
Oil, Potage de Ramereaux.	382
Oiseaux de Riviere; rôtis.	451
Oiseaux de Riviere farcis, aux Hui- tres.	Voie 172
Oisons, Daube.	231
Oisons farcis.	402
Oisons rôtis.	451
Oisons, Pâtés.	361
Olives. Poulardes & autres Volailles aux Olives.	338
Omelettes à la crème, de plusieurs for- tes.	334

*des Mets, &c.*

Omelette sucrée.	333
Omelette de jambon.	335
Omelette farcies.	<i>là-même.</i>
Oreilles de Porc à la fausse-Robert.	340
Oreille de Porc, Soufée.	466
Oreilles de Veau farcies.	339
Ortolans rôtis.	452
Ortolans, Tourte.	473
Ozeilles à la crème.	V. 117. 335

**P.**

<b>P</b> ain au Jambon.	278
Pains de Perdrix.	341
Pain de Veau.	<i>là-même.</i>
Pain d'Espagne.	343
Pain de Soles.	466
Pain farci pour Entrée. 179. &	343
Pain farci, en Potage. 243. 384. 387.	
391. 200.	
Palais de Bœuf en Menus droits	302
Pâtes d'Amandes.	98
Pâtes de Fruits.	258
Pâte seringuée.	99. & 362
Pâte croquante.	361
Pâtez chauds pour Entrées.	344
Pâtez froids, pour Entremets.	357
Pâtez à l'Allemande.	348
Pâté d'Alloüettes.	97. & 346
Pâté à l'Angloise.	352

*Table*

Pâté d'Anguille.	113
Pâté d'Assiette.	349
Pâté de Barbotte.	121
Pâté de Barbuë.	122. V. 354. 361
Pâté de Becasse.	124. 344.
Pâté de Biche.	358
Pâté de Brochet.	163
Pâté de Cailles.	346
Pâté de Canard.	347. 361
Pâté de Carpes.	354
Pâté de Cerf.	358
Pâté de Chapon désossé.	347
Pâté à la Ciboulette.	351
Pâtés de Dindons.	346. 361
Pâté d'Eclanche.	359
Pâté à l'Espagnol.	<i>Voiez Tourte.</i>
Pâté de Faizans.	248. 361
Pâté de Grives,	354
Pâté de Godiveau.	348
Pâté de Godiveau de Poisson.	353
Pâtés de Jambon.	279. & <i>suiv.</i>
Pâtés de Lapins.	290. 361.
Pâté de Lapreaux,	361
Pâté de Lièvre & Levreau.	352. 360
Pâté de Lamproies.	356
Pâté de Macreuse.	197
Pâté de Muges.	V. 353. & <i>suiv.</i>
Pâté d'Oisons.	361
Pâté de Perdrix,	344. 361

*des Mets, &c.*

Pâté de Pigeons.	<i>là-même</i> &	346
Pâté de Poularde.		360
Pâtés de Poulets.	344. &	347
Pâtés de Rouëlle de Veau.	349.	359
Pâtés de Rougers.		355
Pâté de Sang.		349
Pâté de Sanglier.		358
Pâté de Sarcelles.		361
Pâté de Soles.		356
Pâté de Thon.	<i>là-même</i>	
Pâté de tranches de Bœuf.	147. &	359
Pâté de Truite.		355
Pâté de Turbot.		354
<i>Petits Pâtés à l'Espagnole.</i>		357
<i>Petits Pâtés de Poisson.</i>	<i>là-même.</i>	
<i>Petits Pois à la crème.</i>	118. &	334
<i>Petits Pois, Miroton.</i>		306
<i>Petits Pois, Potage.</i>		376
<i>Petits Pois, Poupeton.</i>		442
<i>Perches aux Mousserons, à la crème.</i>		363
<i>Perches en filets au concombre.</i>	<i>là-m.</i>	
<i>Perches à la sausse verte.</i>		363
<i>Perches en filets, au blanc.</i>	<i>là-même.</i>	
<i>Perches, Potages.</i>	420.421	
<i>Perdrix, sausse à l'Espagnol.</i>		364
<i>Perdrix, Biberot.</i>		395
<i>Perdrix Daube.</i>		231
<i>Perdrix, Hachis.</i>		271
<i>Perdrix, Pâtés.</i>	344.	361

Table

Perdrix en marinade.	300
Perdrix en filets, au jambon.	366
Perdrix aux olives.	<i>Voiez</i> 338
Perdrix à la braise.	366
Perdrix, Grenadin.	369
Perdrix en sur-tout.	<i>Voiez p.</i> 371
Perdrix, sausse de Becasse	366
Perdrix, sausse de Brochet.	<i>là-même.</i>
Perdrix, Potages à la Reine, & autres	379. 381. 383. 384
Perdrix & Perdreaux rôtis.	450
<i>Pièces de Bœuf.</i>	38. 139. <i>V. lettre B</i>
<i>Pieds d'Agneau farcis &amp; frits.</i>	93
<i>Pieds de Cochon à la Sainte-Menehout.</i>	199
<i>Pieds de Cochon, Soufse.</i>	466
<i>Pieds de Mouton farcis.</i>	318
<i>Pigeons, Bisque.</i>	131
<i>Pigeons, Poupeton.</i>	267. & 442
<i>Pigeons Pâtés.</i>	344. & 346.
<i>Pigeons au Basilic.</i>	367
<i>Pigeons au fenouil.</i>	368
<i>Pigeons à la braise.</i>	<i>là-même.</i>
<i>Pigeons en compote, &amp; en fricassée,</i>	369.
<i>Pigeons au jambon, là-même, &amp;</i>	430
<i>Pigeons aux truffes.</i>	370
<i>Pigeons à la Sainte-Menehout.</i>	370
<i>Pigeons en sur-tout.</i>	371

*des Mets, &c.*

Pigeons au court-bouillon. <i>là-même</i>	
Pigeons, Tourte.	372
Pigeons au Pere-Douillet.	374
Pigeons au jus. <i>là-même.</i>	
Pigeons en marinade.	309
Pigeons, Grenadin.	269
Pigeons, Coulis.	211
Pigeons, Potages. <i>Voiez ci-aprés.</i>	
Pigeons rôtis.	450
Pigeons de Poisson. 250. 282. &	494
Pistaches, Crème,	216
Pistaches, Tourte.	490
Plies de Loire en Casserole. 374. &	375
Plies frites.	375
Pluviers rôtis.	450
Poissons de Mer en gras.	497
Poitrine de Veau.	400. 503
Potage d'abbatis d'Oisons.	46. 89.
Potage d'Agneau. 91. 92. &	93
Potage d'Andouillettes. 108. &	109
Potage d'Andouilles, au Pois, 107. 377	
Potage d'Allebrans de-même.	28
Potage d'Alloüettes. 12. &	55
Potage d'Anguilles.	112
Potage d'Artichaux.	412
Potage d'Asperges.	406
Potage de Barbottes.	121
Potage blanc. 384. &	402
Potage de Brochet.	167

Table

Potage de Brocolis.	406
Potage de Bourgerons.	409
Potage de Cailles au blanc-manger , 398.	
Potage de Cailles au basilic. 367. & 386.	
Potage de Cailles farcies de blanc de Chapon.	385
Potage de Cailles farcies aux truffes, 395.	
Potage de Cailles en Bisque.	133
Potage de Cailles, maniere d'Oil.	983
Potage de Cailles à la Reine, <i>la-même</i>	
Potage de Cailles aux Racines.	381
Potage de Canard aux Pois. 173. & 376.	
Potage de Canard, coulis de Nantil- les.	173. & 381
Potage de Canard au Navets.	173. 378
Potages de Cancres farcis.	425
Potage de Cardes.	389. 405. & 411
Potage de Carpes.	179
Potage de Cercelottes au basilic.	51
Potage de Champignons.	185. & 394
Potage de Chapon defossé, aux Huî- tres.	403
Potage de Chapon , coulis de foies d'Agneau.	9
Potage de Chapon , aux Concom-	

*des Mets, &c.*

bres farcis.	390
Potage de Chapon au Ris.	394
Potage de Chapon, aux Racines.	380
Potage de Chervis.	405
Potage de Chevre.	183
Potage à la Chic.	400
Potage aux Choux.	167. 190. 379. 409. & 41.
Potage de Ciboulettes au lait.	411
Potage de Citroüilles au lait.	410
Potage aux Concombres.	390. & 406
Potage aux Croûtes farcies de blanc de Perdrix.	390
Potage aux Croûtes farcies de Nan- tilles.	391
Potage aux Croûtes farcies de Jam- bon.	<i>la même.</i>
Potage aux Croûtes farcies de Bro- chet & autres Poissons.	420. 421
Potage de Dindons à la Chicorée.	21. & 400. aux Pois. 307. aux Con- combres.
Potage d'Ecrevices.	390
Potage d'Epinars.	242
Potage d'Esturgeon.	408
Potage de Faizandaux aux truffes,	412
	395.
Potage au Fenoüil.	408
Potage de Grenouilles.	422

Table

Potage aux Huîtres.	167.403.424
Potage de Jarret de Cerf & de Sanglier.	
379	
Potage à l'Italienne.	293. & 401
Potage de Lait d'Amandes.	100. & 101
Potage au Lait, deux jaunes d'œufs,	
306	
Potage de Laituës farcies.	407
Potage de Levreaux.	293
Potage de Macreuse.	298
Potage de Maquereaux.	299
Potage de Marbré.	408
Potage de Mauviettes.	302
Potage de Melon.	410
Potage aux Moules.	314
Potage de Morilles & Moufferons à la crème.	404
Potage au Muscar.	411
Potage aux Nantilles.	381
Potage aux Navets.	167. & 378
Potage aux Oignons.	388.404. & 405
Potage d'Oison.	21.26.377. & 402
Potage d'Oublons.	405
Potage de Parmesan.	180. 397
Potage de Perches.	420.421
Potage de Perdrix, coulis à la Reine. & autrement 383.384.385 au bouillon brun, 399. aux Nantilles 381. aux Choux.	379

*des Mets, &c.*

Potage aux petits Pois.	376.409
Potage de Poitrine de Veau.	400
Potage de Pigeons au blanc.	389.397.
au roux. 396. aux Raves.	<i>là-même.</i>
aux Choux, 379. aux Oignons ou	
Cardes, 389. aux Nantilles.	381
Potage de Poularde aux Racines, 381	
à la Chicorée, 400. au Ris, 394. au	
brun.	401
Potage de Poulets farcis à la crème, &	
autrement.	388. 389
Potage de Poulets à la Purée verte,	
26. 376. 389. 390. aux Asperges. 17.	
406. aux Laituës, 19. 21. 407. aux	
Oignons, 388. aux Navets, 378. aux	
Concombres, 390. à la Chicorée,	
400.	
Potage de Pourpier.	405
Potage de Profitrolle.	392. 393
Potage de Profitrolle en maigre, 422	
& 423.	
Potage aux Racines, pour toutes sor-	
tes de Volailles.	380
Potage de Ramereaux aux Navets &	
Racines.	381. 406
Potage de Ramereaux, Oil.	382
Potage aux Raves.	396. 406
Potage à la Reine.	383. 384
Potage à la Roiale.	423

Table

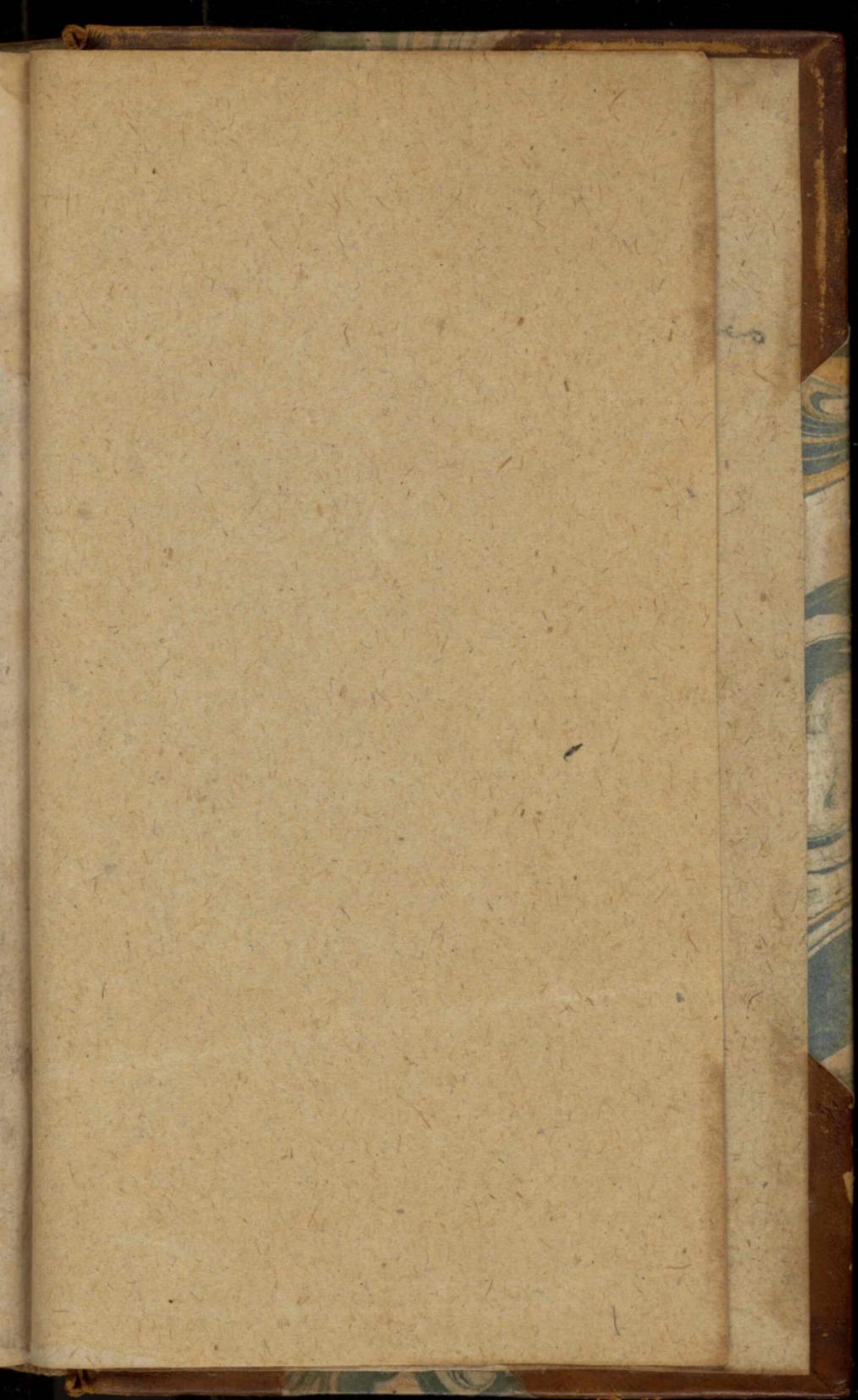
Poulets gras aux Truffes, & autrement.	370. & 440
Poulets de Poisson.	282
Poulets d'Inde, Daube, 231. rôtis,	450
Poupeton.	267. & 442
Poupeton en maigre.	là-même.
Poupiettes rôties & panées.	443. & 444.

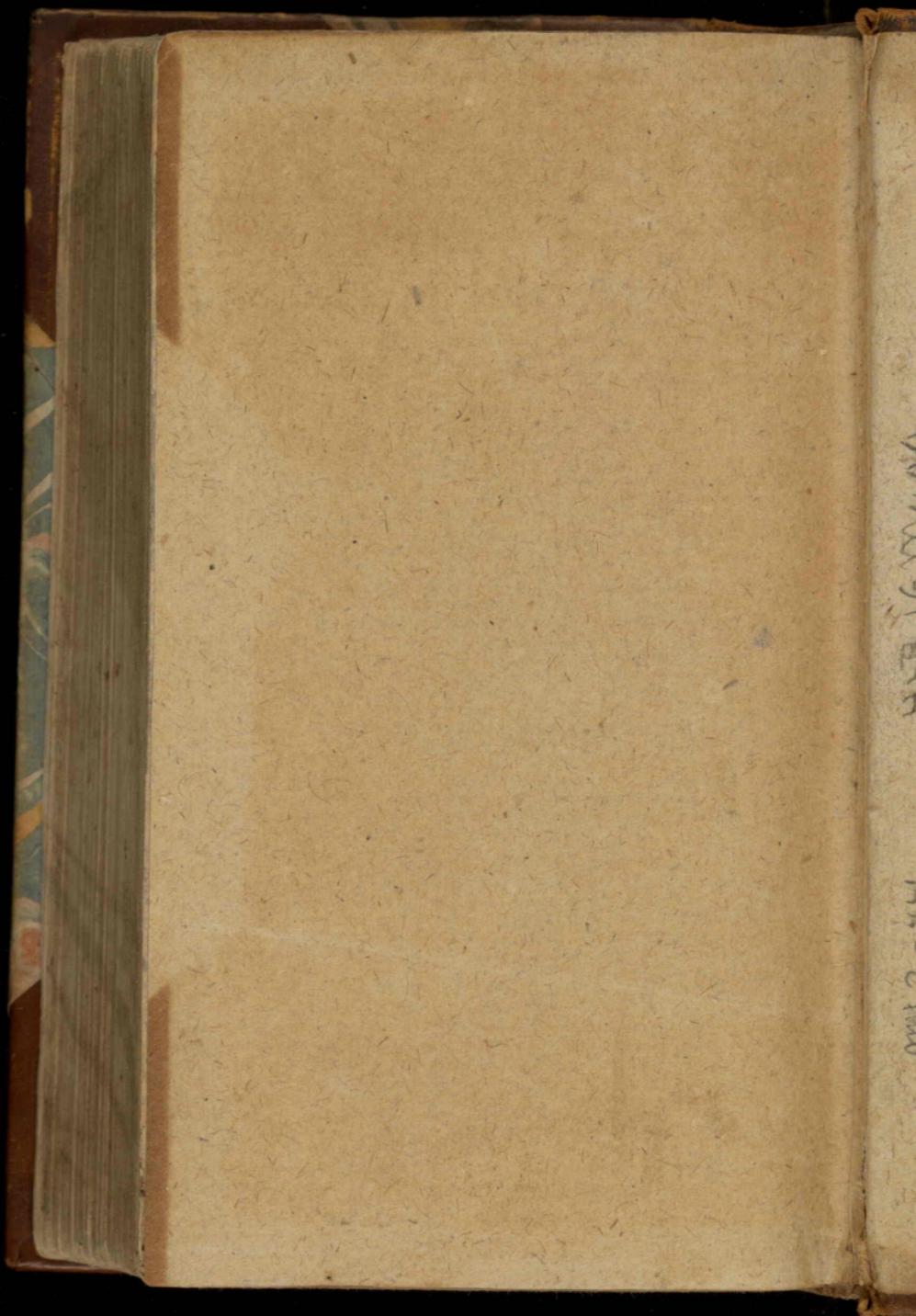
Q.

Quartier d'Agneau.	90. 316
Quartier de Mouton.	16. 317
Quartier de Veau.	19. 502. & 503
Queüe de Moruë en Casserole, & autrement.	312. & 313
Queüe de Mouton à la Sainte-Menehoot, & autrement.	319. & 320
Queüe de Saumon farcie.	461

R.

Racines, Repas en Racines.	81
Ramequins	444
Ramereaux & Ramiers rôtis.	450
Ramolade, fausse.	70. 319. 370. 429
Restaurant.	Voiez, 386
Ris-de-Veau farcis, à la Dauphine,	445. & 446.
Ris-de-Veau d'autres manieres.	447
Rissoles de blanc de Chapon.	là-même.
Ros-de-bif, grande Entrée.	316
	Rôties





THE KATHERIN GOLDEN BITTING

COLLECTION ON GASTRONOMY

Presented by A. W. Bittling

October 6, 1939

Massialot, François

174-2  
1698  
M 35  
TX 707  
I  
I  
I

TX 707

M 35

1698

Rare Bk. Coll.

174-2  
1698  
M 35  
TX 707  
I  
I  
I

