

# GASTRONOMIC LIBRARY

*Katherine Golden Bitting*

**: panē nr̄m quoci-  
dianū da nobis hodie :**

*"Give us this day our daily bread"*

*The universal supplication of  
all people in all times and places.*



Class \_\_\_\_\_

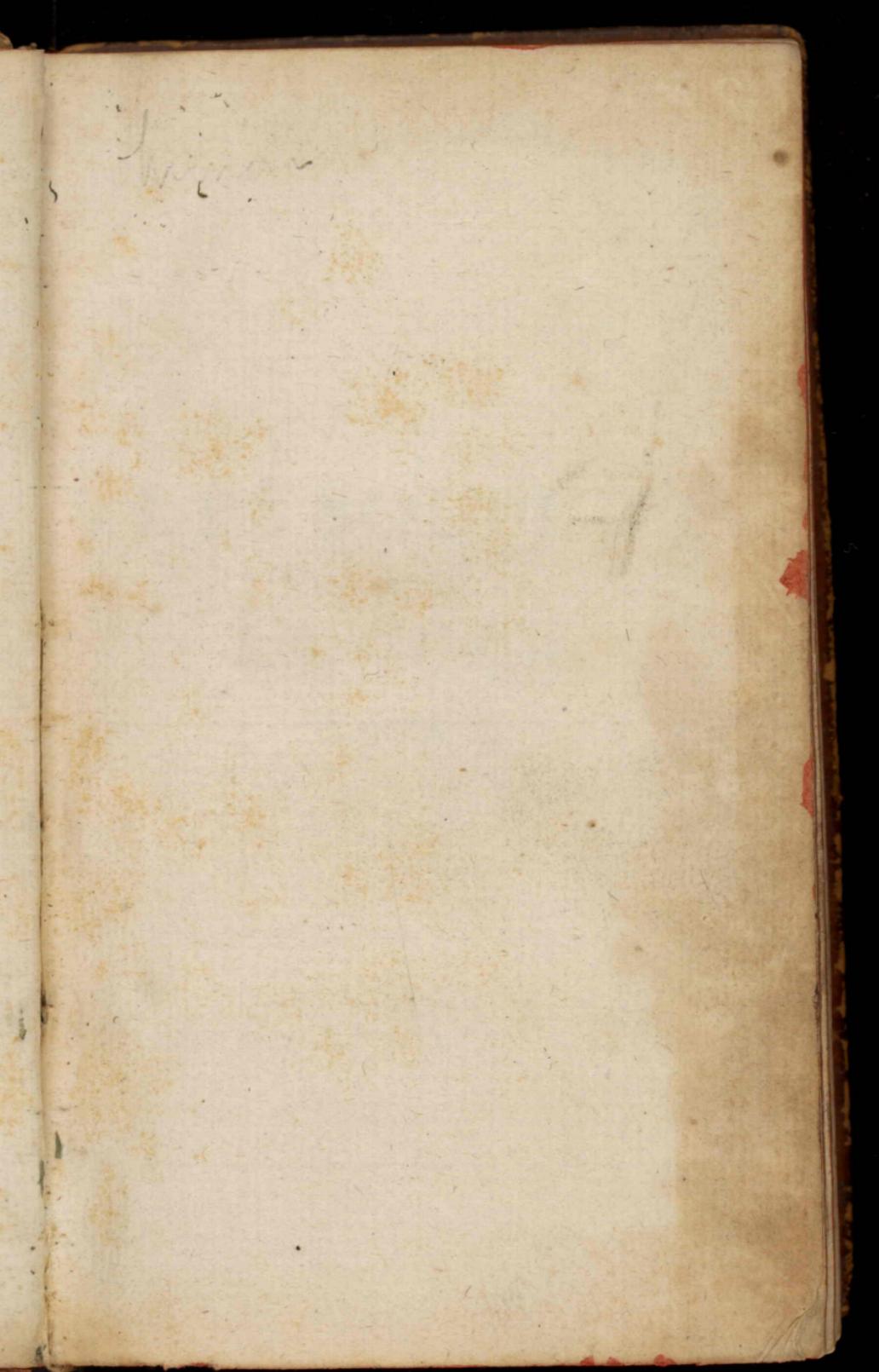
Book \_\_\_\_\_

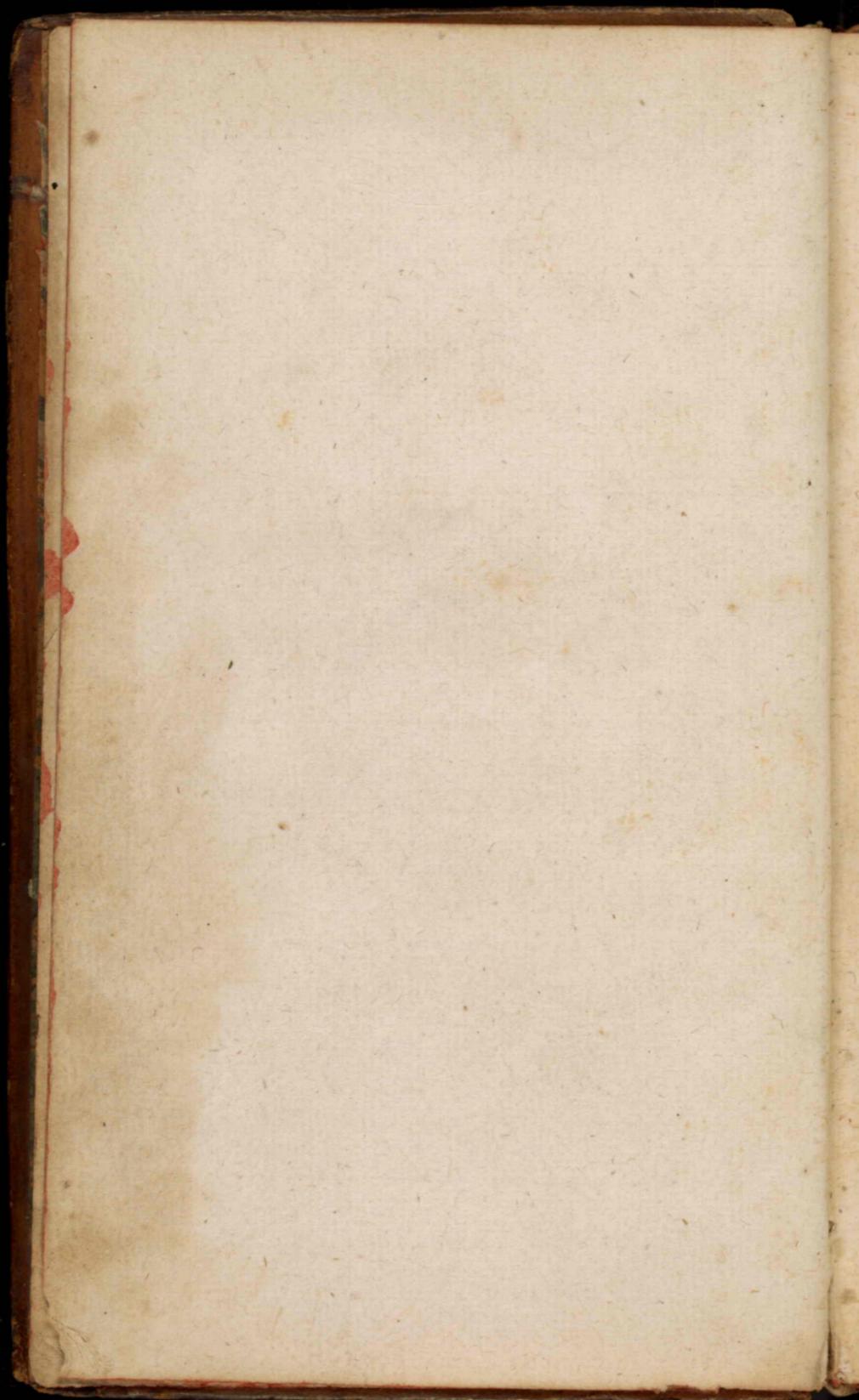
THE KATHERINE GOLDEN BITTING  
COLLECTION ON GASTRONOMY  
Presented by A. W. BITTING



3410

et





LES SOUPERS

DE

LA COUR.

TOME I

LES SOUPERS

DE

LA COUR.

TOME I

# LES SOUPERS

DE

# LA COUR,

OU

# L'ART DE TRAVAILLER

TOUTES SORTES D'ALIMENS,

Pour servir les meilleures Tables, suivant  
les quatre Saisons.

TOME I.



A PARIS,

Chez GUILLYN, Libraire, Quai des Augustins,  
au Lys d'Or.

---

M. DCC. LV.

*Avec Approbation & Privilège du Roi.*

*1<sup>st</sup> ed.*

*Musson*

LES SOUPERS

DE

LA COUR

OU

ART DE TRAVAILLER

TOUTES SORTES D'ALIMENS

Pour servir les meilleures Tables, & faire  
les quatre Nations.

TOME I.



PARIS

chez Goussier Libraire, Palais des Arts  
au Salon

1750

M. D. C. C. L.

chez Goussier Libraire, Palais des Arts

*AVERTISSEMENT.*

**J**E me persuade que l'Ouvrage que je publie excitera la curiosité de bien des personnes, & surtout des officiers de Cuisine amateurs de leur Art & jaloux de ses progrès. Ces sont les seuls dont je brigue le suffrage, & je compte pour rien certains artistes d'un sçavoir médiocre, & d'un esprit encore plus borné, qui sottement entêtés de leur prétendu mérite, affectent de mépriser des ouvrages propres à les instruire. Il en est même qui poussent le ridicule au point, qu'ils rougiroient d'être surpris lisant quelque Livre qui traite de leur Art. Ils se croiroient deshonorés, s'ils donnoient lieu de soupçonner qu'ils ont puisé la composition de quelque Mets dans un Ouvrage Imprimé: & comment ne s'apperçoivent-ils pas

*JMB*

vj *AVERTISSEMENT.*

qu'ils annoncent par là ou une présomtion absurde qui met un obstacle invincible à leur avancement, ou une petitesse d'esprit qui décèle leur incapacité? Voit-on un Médecin, un Jurisconsulte, un Architecte, rougir de lire des Ouvrages qui concernent sa Profession? En est ilquelqu'un qui ait jamais pensé que cette lecture peut donner une idée peu avantageuse de ses lumieres & de ses talents, & nuire à sa réputation?

L'Art de la Cuisine a, comme tous les autres, ses règles, ses principes, & si la pratique a ses avantages, la théorie a aussi les siens. Il n'y a que l'union des deux qui puisse porter à la perfection; & l'une & l'autre s'apprennent presque également dans les Livres. Ou celui qui s'attache à la profession de cet Art, a du génie, du goût, & une ima-

*AVERTISSEMENT.* vij  
gination féconde, ou il est dé-  
pourvu de ces qualités. Celui-ci  
ne travaillera jamais avec succès  
que d'après une routine qu'il au-  
ra prise d'ailleurs. Incapable de  
rien tirer de son fond, la lecture  
lui est nécessaire, & il ne sçau-  
roit mieux faire que de s'assu-  
jettir servilement à la pratique  
qui lui est indiquée dans de bons  
Ouvrages. La lecture n'est pas  
moins nécessaire au premier s'il  
aspire à la perfection: elle lui  
fournira des vues, des idées,  
des combinaisons, qui, sans elle,  
ne lui viendroient peut-être ja-  
mais dans l'esprit.

Je fai de qu'elle importance  
est le travail des mains, ou, si  
l'on me permet le terme, cette  
sorte de *Manipulation* si nécessai-  
re ailleurs que dans le labora-  
toire d'un Officier de Cuisine.  
Elle ne s'apprend point dans les  
Livres, & ne s'acquiert que par

viiij *AVERTISSEMENT.*  
l'exercice ; mais quand on la possède , rien n'est plus aisé que l'exécution d'un *procédé* décrit exactement dans un bon Ouvrage.

C'est alors surtout qu'il est vrai , comme on l'a dit des autres Arts , que la théorie est une pratique anticipée ; & de l'une à l'autre le passage est extrêmement court & facile.

Il seroit sans doute à souhaiter que les Artistes fussent plus versés dans la théorie qu'ils ne le sont ordinairement. De quelle utilité ne leur seroit pas la connoissance des propriétés des alimens qu'ils préparent ? S'ils avoient examiné , étudié la nature des Saveurs , leurs différences , souvent difficiles à saisir , le resultat de leur mélange ; s'ils connoissoient mieux les qualités des suc divers , des sels dont ils font usage , leur main guidée

*AVERTISSEMENT.* ix  
par la prudence fixeroit les doses avec plus de précision, en formeroit des combinaisons plus sages & plus heureuses, & jetteroit dans les apprêts plus d'harmonie & de délicatesse. La santé & le goût y trouveroient également leur satisfaction.

Il est des Ouvrages où ils peuvent puiser les connoissances qui en ce genre leur sont nécessaires: je me borne dans celui-ci à représenter le progrès qu'a fait de nos jours l'Art de la Cuisine. D'excellens Artistes ont heureusement imaginé de nouveaux Mets, dont-il est à craindre que la composition ne reste inconnue à la plupart des autres, quoiqu'elle mérite fort d'être conservée. Je ne doute pas que plusieurs ne se reconnoissent ici à différens apprêts dont-ils sont inventeurs: mais je suis convaincu qu'ils n'envieront point aux

x *AVERTISSEMENT.*

autres des connoissances utiles & la perfection de l'Art qu'ils cultivent. Ils instruiront par mon organe, & le principal honneur de l'instruction rejaillira sur eux. Ce qu'à peu de frais le service de nos Tables pourra acquérir désormais en variété, en bon goût, & en délicatesse, leur sera dû en partie, & si l'Ouvrage que je publie, peut exciter à marcher sur leurs traces ceux qui ont des dispositions & du talent, j'aurai atteint le but que je me suis proposé.

En m'attachant à développer le travail de la Cuisine nouvelle, je n'ai pu me dispenser de toucher à celui de l'ancienne qui lui sert de base. Ils sont trop liés l'un à l'autre pour pouvoir les séparer, & si j'avois tenté de le faire, j'aurois donné à mon Ouvrage un défaut essentiel. La même raison m'a déterminée à

*AVERTISSEMENT.* xi  
joindre au travail de la Cuisine  
celui de l'Office. Ils se prétent  
un secours mutuel , & le pre-  
mier surtout ne sçauroit se pas-  
ser du second. Combien de sor-  
tes d'entremêts tiennent à l'offi-  
ce , & deviendroient impratica-  
tibles à quiconque ignorerait les  
principes & la pratique de cet  
Art ?

J'ai placé à la tête de ce Li-  
vre des Menus qui apprendront  
ce qu'on peut en chaque saison  
présenter à chaque service. Il ne  
faut pas les regarder comme des  
règles inviolables que je veuille  
prescrire , chacun peut & doit  
même les varier à sa fantaisie ou  
leur en substituer d'autres selon  
son goût & son génie. J'ai cru  
inutile de faire graver des des-  
seins de Table , parce que les  
bons Artistes n'en ont que faire.  
Leur imagination leur fournit  
aisément le moyen d'arranger un

xij. *AVERTISSEMENT.*  
grand Service avec plus d'intel-  
ligence que ne feroit le meilleur  
dessein. Ceux qui n'ont pas le  
même talent pourront avoir re-  
cours aux Menus que je donne.

---

*L'on trouve chez le même Li-  
braire un assortiment complet de  
Livres de Cuisine , d'Office , & de  
Distillation.*

---

---

# TABLE

De ce qui est contenu dans ce  
Volume.

---

---

Instructions sur les productions que  
la nature nous procure pour les alimens  
dans les quatre saisons.

D U P R I N T E M S.	1
D E L'É T É.	5
D E L'A U T O M N E.	7
D E L' H Y V E R.	10
<i>Des menus pour toutes les saisons.</i>	13
<i>Menus du Printems ,</i>	<i>ibid.</i>
<i>Menus de l'Automne ,</i>	32
<i>Menus de l'Hyver ,</i>	41
<i>Menus d'un repas servi tout en Bœuf .</i>	54
<i>Menus d'un repas servi tout en Veau ,</i>	55
<i>Menus d'un repas servi tout en Mouton ,</i>	57
<i>Menus d'un repas servi tout en Cochon ,</i>	59
<i>Menus d'une table servie tout en œufs</i>	61
Tome I.	a

## DES BOUILLONS GRAS, JUS &amp; COULIS.

<i>Bouillon de mitonnage ou Bouillon général,</i>	63
<i>Bouillon pour les potages &amp; sauces,</i>	ibid
<i>Bouillon à la hâte,</i>	64
<i>Bouillon au Bain-Marie,</i>	ibid.
<i>Consommé,</i>	65
<i>Roumestec,</i>	66
<i>Bouillon rafraichissant,</i>	ibid.
<i>Autre bouillon rafraichissant,</i>	67
<i>Bouillon Printanier,</i>	68
<i>Bouillon pour adoucir l'âcreté du sang,</i>	ibid.
<i>Eau de poulet,</i>	ibid.
<i>Pannade de blancs de Poularde,</i>	69
<i>Pannade de Gruau,</i>	ibid.
<i>Pannade à la Bourgogne,</i>	70
<i>Jus de Veau,</i>	ibid.
<i>Jus de Bœuf,</i>	71
<i>Coulis général,</i>	72
<i>Coulis de ce que l'on veut,</i>	73
<i>Coulis d'Ecrevisses,</i>	ibid.
<i>Coulis à la Reine,</i>	74
<i>Coulis de Jambon,</i>	ibid.
<i>Coulis bourgeois,</i>	75
<i>Coulis blanc à la bourgeoise,</i>	76
<i>Coulis de fèves de marais,</i>	ibid.
<i>Coulis de lentilles,</i>	ibid.

T A B L E

iiij

<i>Coulis de pois,</i>	77
<i>Coulis d'haricots,</i>	78
<i>Coulis de navets,</i>	ibid.
<i>Coulis de marons,</i>	79

BOUILLONS, JUS, ET COULIS  
MAIGRE.

<i>Bouillon de mitonnage en maigre,</i>	80
<i>Bouillon maigre pour les potages de la table,</i>	ibid.
<i>Bouillon de poisson,</i>	81
<i>Jus maigre,</i>	82
<i>Coulis maigre,</i>	ibid.
<i>Coulis d'oignons en maigre,</i>	83
<i>Coulis maigre à la Reine,</i>	84
<i>Coulis maigre de marons,</i>	ibid.
<i>Coulis maigre de navets.</i>	85
<i>Coulis maigre de lentilles,</i>	ibid.
<i>Coulis maigre de pois,</i>	86
<i>Coulis d'haricots,</i>	ibid.

DES POTAGES GRAS.

<i>Potage au naturel ou de santé,</i>	87
<i>Ouille de différentes façons,</i>	ibid.
<i>Potage à la fombonne en gras &amp; en maigre,</i>	89
<i>Potage de ris à la pluche verte, en gras &amp; en maigre,</i>	90
<i>Potage de chapon au ris,</i>	91
<i>Potage à la Conti, en gras &amp; en maigre,</i>	ibid.

Potage de biberot au fromage, en gras & en maigre,	92
Potages glacés de toutes sortes de viandes,	93
Potage de vermicel, en gras, & en maigre,	ibid.
Soupe bourgeoise,	94
Potage aux marons,	95
Potage d'issus d'agneau au coulis à la Reine,	ibid.
Potage à la chartre,	96
Bisque de cailles,	97
Potages de toutes sortes de légumes,	98
Potage aux choux,	99
Potage de Julienne en gras & en maigre,	100
Potages de différentes purées,	101
Potage de Semouille en gras & en maigre,	102
Potage à la Dauphine,	103
Potage de gibier,	ibid.
Potages de toutes sortes de croutes,	104
Potage à la parme,	105
Potage à l'Autriche,	ibid.
Garbure,	106
Potage à la madelonette,	107
Potage de macarony,	ibid.
Potage à la Mousquetaire,	108
Potage à la Marquise,	ibid.
Potage à la Rhinoceros,	109
Potage de navets à l'Italienne en gras	

## T A B L E

<i>En maigre,</i>	109
<i>Ouille au bain-Marie,</i>	110
<i>Potage à la Crecy,</i>	111

### DES POTAGES MAIGRES.

<i>Potage de lazagne.</i>	ibid.
<i>Potages maigres de différentes façons,</i>	112
<i>Potage maigre d'écrevisses au ris,</i>	114
<i>Potage maigre à la purée verte,</i>	ibid.
<i>Potage maigre à la purée de lentilles,</i>	ibid.
<i>Potage maigre de ris à la Reine,</i>	ibid.
<i>Potage au lait de plusieurs façons,</i>	116
<i>Ouille au Potiron,</i>	117
<i>Potage de Citrouille</i>	119
<i>Bisque maigre aux Ecrevisses,</i>	ibid.
<i>Potage maigre de moules,</i>	120
<i>Ouilles maigres de plusieurs façons,</i>	ibid.
<i>Potage de croutes en maigre de plusieurs façons,</i>	121
<i>Potage de lait-d'amandes,</i>	122
<i>Potage d'orge mondé,</i>	123

### DES SAUCES.

<i>Sauce à la romparcille,</i>	ibid.
<i>Sauce à la Nivernoise,</i>	ibid.
<i>Sauce petite Italienne,</i>	124
<i>Sauce Italienne blanche,</i>	ibid.

<i>Sauce à la mariniere ,</i>	125
<i>Sauce au céladon ,</i>	ibid.
<i>Sauce au coloris ,</i>	126
<i>Sauce au consommé ,</i>	ibid.
<i>Sauce à la Saxe ,</i>	127
<i>Sauce à la liaison ,</i>	128
<i>Sauce à l'oseille ,</i>	ibid.
<i>Sauce à la mariette ,</i>	129
<i>Sauce au cerfeuil ,</i>	ibid.
<i>Sauce au persil ,</i>	130
<i>Sauce à la civette ,</i>	ibid.
<i>Sauce à la garone ,</i>	ibid.
<i>Sauce au fenouil ,</i>	131
<i>Sauce à l'amiral ,</i>	ibid.
<i>Sauce à la Royale ,</i>	ibid.
<i>Sauce à la flamande ,</i>	132
<i>Sauce à la hâte ,</i>	ibid.
<i>Sauce à l'agneau ,</i>	133
<i>Sauce à l'avare ,</i>	ibid.
<i>Sauce au verjus ,</i>	ibid.
<i>Sauce au pauvre homme ,</i>	ibid.
<i>Sauce douce ,</i>	134
<i>Sauce au fumet ,</i>	ibid.
<i>Sauce ravigotte ,</i>	135
<i>Ravigotte froide ,</i>	ibid.
<i>Sauce à la Madeleine ,</i>	136
<i>Sauce à l'aspic ,</i>	ibid.
<i>Sauce à la Gendarme ,</i>	ibid.
<i>Sauce à la Belle-vue ,</i>	137
<i>Sauce à la morue ,</i>	ibid.
<i>Sauce à la Polonoise ,</i>	138
<i>Sauce au foye ,</i>	ibid.
<i>Sauce au vin ,</i>	139

T A B L E.

	vij
<i>Sauces blanches ,</i>	139
<i>Sauce à l'Espagnole ,</i>	ibid.
<i>Sauce Robert ,</i>	140
<i>Sauce à la moutarde ,</i>	ibid.
<i>Sauce à la carpe ,</i>	141
<i>Sauce à l'anguille ,</i>	ibid.
<i>Sauce au brochet ,</i>	142
<i>Sauce à la béchamel ,</i>	ibid.
<i>Sauce au maquereau ,</i>	ibid.
<i>Sauce rémoulade ,</i>	143
<i>Sauce poivrade ,</i>	ibid.
<i>Sauce au Fenouil ,</i>	144
<i>Sauce hachée ,</i>	ibid.
<i>Sauce au Bain-Marie ,</i>	ibid.
<i>Sauce au porc-frais ,</i>	145
<i>Sauce à la nonette ,</i>	ibid.
<i>Sauce verte ,</i>	146
<i>Sauce verte d'une autre façon ,</i>	ibid.
<i>Sauce piquante ,</i>	147
<i>Sauce au bleu céleste ,</i>	148
<i>Sauce au Pontife ,</i>	ibid.
<i>Sauce à la nichon ,</i>	149
<i>Sauce au Révérend ,</i>	ibid.
<i>Sauce à la milanoise ,</i>	ibid.
<i>Sauce à l'Orange ,</i>	150
<i>Sauce aux canards ,</i>	151
<i>Sauce à l'échalotte ,</i>	ibid.
<i>Sauce au persil ,</i>	ibid.
<i>Sauce au bled verd</i>	ibid.
<i>Sauce à la Reine ,</i>	152
<i>Sauce d'acide ,</i>	ibid.
<i>Sauce à la bécasse ,</i>	153
<i>Sauces aux truffes ,</i>	ibid.

<i>Sauces maigre de plusieurs façons</i>	ibid.
<i>Sauce général,</i>	154
<i>Sauce au beurre noir,</i>	154
<i>Sauce simple,</i>	ibid.

74

---

 CHAPITRE I.

## D U B O E U F, 155

<b>L</b> Angues de bœuf au gros sel,	157
Langues de bœuf en caisses,	ibid.
Langue de bœuf à la rémoulade,	158
Langue de bœuf en ragoût,	159
Langue de bœuf grillée,	159
Langues fumées,	160
Langues de Bœuf fourées,	161
Langue de bœuf à la broche,	162
Langue à la braise,	ibid.
Langue en crepine,	163
Langue à la sainte-Menehault,	164
Langue de bœuf au gratin,	ibid.
Pâté & tourte de langue de bœuf,	165
Langue de bœuf au parmesan,	ibid.
Cervelle de bœuf,	166
Palais de bœuf à la sainte-Menehault,	ibid.
Palais de bœuf à la Poulette,	167
Palais de bœuf à l'Angloise,	168
Palais de bœuf au petit lard,	ibid.

T A B L E. ix

Palais de bœuf au Pontife ,	169
Palais de bœuf au parmesan ,	ibid.
Palais de bœuf en filets ,	170
Palais de bœuf en timbale ,	ibid.
Palais de bœuf à la brochette ,	171
Palais de bœuf en menus droits ,	172
Palais de bœuf à la mariette ,	ibid.
Palais de bœuf à la Provençale ,	173
Palais de bœuf au parmesan aux oi- gnons ,	174
Palais de bœuf au gratin ,	ibid.
Palais de Bœuf à l'escalope ,	175
Palais de bœuf à la marmotte ,	176
Palais de bœuf à la ravigotte ,	ibid.
Palais de bœuf de plusieurs façons *	177
Queue de bœuf aux choux ,	ibid.
Queue de bœuf aux lentilles , & à la pu- rée Verte	178
Queue de bœuf en pâté chaud ,	179
Queue de bœuf de plusieurs façons	ibid.
Gras-double à la robert ,	180
Gras double au verjus ,	ibid.
Gras - double de plusieurs façons ,	181
Rognons de bœuf à la moutarde ,	ibid.
Rognon de bœuf à la mode ,	182
Rognons de bœuf en filets ,	ibid.
Rognons de bœuf en pâté chaud ,	103
Rognon de bœuf à la bourgeoise ,	ibid.
Tétine de vache au verjus ,	184
Usage de la graisse de bœuf & mouëlle ,	ibid.

x T A B L E

<i>Tranches de bœuf à la bourgeoise,</i>	185
<i>Hachis de bœuf à la hâte,</i>	ibid.
<i>Tranche de bœuf à la camargot,</i>	186
<i>Tranche de bœuf à la royale,</i>	ibid.
<i>Tranche de bœuf à la servante,</i>	187
<i>Tranches de bœuf au caramel,</i>	188
<i>Canellons de bœuf,</i>	ibid
<i>Andouillettes de tranches de bœuf,</i>	189
<i>Bœuf de desserte à la Sainte-Menehoul,</i>	190.
<i>Bœuf de desserte à la bourgeoise,</i>	ibid.
<i>Bœuf de desserte en papillote,</i>	190
<i>Culotte de bœuf à la Mantoue,</i>	ibid
<i>Culotte de Bœuf fumée,</i>	193.
<i>Culotte à l'écarlatte sans salpêtre,</i>	194
<i>Culotte &amp; Poitrine de bœuf à la Gas-</i>	
<i>cogne,</i>	195
<i>Culotte de bœuf dans son jus,</i>	196
<i>Culotte de bœuf diversifiée,</i>	ibid.
<i>Culotte de bœuf au vin de Champagne,</i>	197
<i>Culotte de bœuf à la Royale,</i>	ibid.
<i>Culotte de bœuf à la Sainte-Menehoul,</i>	198
<i>Aloyau au demi-sel,</i>	199
<i>Aloyau en baril,</i>	ibid.
<i>Filets d'aloyau de toutes façons,</i>	200
<i>Alloyau au four,</i>	202
<i>Aloyau en ragoût,</i>	ibid.
<i>Aloyau à la Dauphine,</i>	203
<i>Filet d'aloyau en crépine,</i>	204
<i>Filet d'aloyau aux fines herbes,</i>	ibid.

T A B L E,		xj
Filets d'Aloyau aux oignons en crépine,		205
Filet de bœuf à l'Intendante,		206
Filet de bœuf aux anchois		ibid.
Filet de bœuf à l'Amiral,		207
Filet de bœuf glacé,		208
Filet de bœuf grillé,		209
Filet de bœuf à la Nivernoise,		ibid.
Filet de bœuf à l'Italienne,		210
Filet de bœuf à la Gendarme,		ibid.
Poitrine de bœuf fumée,		211
Poitrine de bœuf au Monarque,		212
Poitrine de bœuf à la Sainte-Menehould,		213
Poitrine de bœuf de plusieurs façons,		ibid.
Tendrons de bœuf de plusieurs façons		214
Côtes ou carbonnade de bœuf au four,		215
Côte de bœuf à la rémoulade,		216
Côte de bœuf à l'Angloise,		217
Côtes de bœuf à la Hollandoise,		ibid.
Côtes de bœuf de plusieurs façons,		218
Oreilles de bœuf,		218

---

## CHAPITRE II.

### D U V E A U 219

<b>T</b> ête de veau à la bourgeoise,	221
Tête de veau farcie,	ibid.
Tête de veau à la poivrade,	222

Tête de veau au verd-galand,	223
Tête de veau en crépine,	ibid.
Tête de veau à la sauce au porc-frais,	224
Tête de veau à la Sainte-Menehault,	225
Tête de veau marinée,	ibid.
Oreilles de veau frites,	226
Oreilles de veau au Pontife,	ibid.
Oreilles de veau en menus-droits,	ibid.
Oreilles de veau au gratin,	227
Oreilles de veau à la Martine,	ibid.
Pannache de veau,	228
Oreilles de veau au fromage,	ibid.
Oreilles de veau à l'Italienne,	229
Oreilles de veau à la Sainte-Menehault,	ibid.
Cervelles de veau à la crème,	230
Cervelle de veau aux petits oignons,	ibid.
Cervelles de veau aux écrevisses,	231
Cervelle de veau au soleil,	ibid.
Cervelles de veau à la Gascogne,	232
Cervelle de veau au réveil,	ibid.
Cervelles de veau à différentes sauces,	233
Cervelle de veau grillée,	ibid.
Yeux de veau de différentes façons,	234
Langues de veau,	ibid.
Fraîses de veau au naturel,	ibid.
Fraîse de veau au Soleil,	235
Fraîse de veau à la Provençale,	ibid.
Crépinettes de fraises de veau,	236
Bignets de fraises de veau,	ibid.
Fraîses de veau en crépines,	237

T A B L E. xiiij

Tourtes aux zéphires de fraises de veau ,	237
Fraise de veau à l'Allemande ,	238
Fraise de veau à différentes sauces ,	239
Foye de veau à la hâte ,	239
Foye de veau à la rocamboles ,	240
Foye de veau à la poulette ,	ibid.
Foye de veau à la broche ,	241
Foye de veau en hatereaux ,	ibid.
Foye de veau à la braise ,	ibid.
Crépinettes frites de foye de veau ,	242
Foye de veau à la marinier ,	243
Saucisses de foye de veau ,	ibid.
Rognons de veau de plusieurs façons ,	244
Fressure de veau à la poulette ,	ibid.
Pieds de veau de plusieurs façons ,	245
Pieds de veau farcis ,	246
Pieds de veau au citron ,	ibid.
Pieds de veau à la Sainte-Menchoult ,	247
Ris de veau de plusieurs façons ,	ibid.
Ris de veau à la Duchesse ,	248
Ris de veau au Pontife ,	ibid.
Ris de veau en hérifson ,	249
Ris de veau en consommé ,	250
Ris de veau en cristaux ,	ibid.
Ris de veau aux fines herbes ,	251
Ris de veau à la pluche verte ,	252
Ris de veau à l'Angloise ,	ibid.
Ris de veau à la d'armagnac ,	253
Ris de veau à la broche ,	ibid.
Rissolle à la choisy ,	254

<i>Queues de veau aux choux,</i>	254
<i>Queue de veau diversifiée,</i>	255
<i>Queues de veau au gratin,</i>	256
<i>Queue de veau farcies,</i>	ibid.
<i>Amourettes de plusieurs, façons</i>	257
<i>Tendrons de veau aux petits pois,</i>	259
<i>Tendrons de veau printaniers,</i>	260
<i>Tendrons de veau frits,</i>	ibid.
<i>Tendrons de veau à la poulette,</i>	261
<i>Tendrons de veau aux légumes,</i>	ibid.
<i>Tendrons de veau en fricandeau,</i>	262
<i>Poitrine de veau à l'Italienne,</i>	263
<i>Poitrine de veau frite,</i>	ibid.
<i>Poitrine de veau en fricandeau,</i>	ibid.
<i>Poitrine de veau en surprise,</i>	ibid.
<i>Oreilles de veau farcies à la quenef,</i>	265
<i>Rouchy de veau,</i>	ibid.
<i>Poitrine de veau marinée,</i>	265
<i>Poitrine de veau farcie en ragoût,</i>	266
<i>Poitrine de veau au court-bouillon,</i>	ibid.
<i>Poitrine de veau au Pontife,</i>	267
<i>Poitrine de veau en crépine,</i>	ibid.
<i>Poitrine de veau à la Romaine,</i>	ibid.
<i>Côtelettes de veau à la mariée,</i>	268
<i>Côtelettes de veau grillées,</i>	269
<i>Côtelettes de veau en ragoût,</i>	ibid.
<i>Côtelettes de veau en papillottes,</i>	ibid.
<i>Côtelettes de veau marinées,</i>	270
<i>Côtelettes de veau composées,</i>	ibid.

T A B L E      xv

<i>Cotelettes de veau en fricandeau,</i>	271
<i>Cotelettes de veau aux fines herbes,</i>	272
<i>Cotelettes de veau aux petits pois,</i>	ibid.
<i>Cotelettes de veau au cruchon,</i>	273
<i>Cotelettes de veau à la poêle,</i>	ibid.
<i>Cotelettes de veau à l'Italienne,</i>	274
<i>Cotelettes de veau en crépine,</i>	275
<i>Cotelettes de veau diversifiées,</i>	ibid.
<i>Carré de veau glacé ou piqué à la broche,</i>	276
<i>Carré de veau à la servante,</i>	ibid.
<i>Carré de veau à la poivrade,</i>	277
<i>Carré de veau au Monarque,</i>	278
<i>Carré de veau en crépines</i>	ibid.
<i>Quartier de veau en surprise,</i>	279
<i>Quartier de veau ou cuisseau aux épinars,</i>	280
<i>Quartier de veau à la crème,</i>	281
<i>Cuisseau de veau à la Daube,</i>	282
<i>Jarret de veau au consommé,</i>	283
<i>Quartier de veau au chevreuil,</i>	284
<i>Quartier de veau au caramel,</i>	ibid.
<i>Quartier de veau glacé,</i>	285
<i>Quartier de veau de plusieurs façons,</i>	ibid.
<i>Epaule de veau en filets à la crème,</i>	286
<i>Epaule de veau à la poivrade,</i>	ibid.
<i>Epaule de veau à l'Espagnole,</i>	287
<i>Epaule de veau en timbale,</i>	ibid.

<i>Epaule de veau à l'Allemande,</i>	288
<i>Epaule de veau au naturel,</i>	289
<i>Blanquette de veau,</i>	ibid.
<i>Grenadin de veau aux anchois,</i>	290
<i>Grenadin au naturel,</i>	ibid.
<i>Rissolettes de veau,</i>	291
<i>Quasi de veau à la Pélerine,</i>	ibid.
<i>Paupiettes de veau,</i>	292
<i>Hâtereaux de veau,</i>	293
<i>Brezolles de veau,</i>	ibid.
<i>Poupeton,</i>	295
<i>Marbrée,</i>	296
<i>Grenade,</i>	297
<i>Grenade en daube,</i>	298
<i>Favorites,</i>	300
<i>Venitienne de veau,</i>	301
<i>Vinitienne au jambon,</i>	ibid.
<i>Venitienne à la moële,</i>	302
<i>Venitienne à la couënne,</i>	303
<i>Venitienne au vin de Champagne,</i>	ibid.
<i>Fricandeaux aux légumes,</i>	304
<i>Noix de veau au Pontife,</i>	ibid.
<i>Noix de veau à la Saint Cloud,</i>	305
<i>Noix de veau glacées,</i>	ibid.
<i>Ruelle de veau à la daube,</i>	306
<i>Ruelle de veau à la cendre,</i>	307
<i>Andouillettes au celeri,</i>	ibid.
<i>Quenelles de veau,</i>	308
<i>Filets mignons,</i>	309
<i>Filets de veau à la Conti,</i>	ibid.
<i>Timbale à la Romaine,</i>	310

T A B L E		xvij
<i>Veau à la folette,</i>		311
<i>Gâteau de Mai,</i>		ibid.
<i>Pain à la Flamande,</i>		312
<i>Veau au mouliner,</i>		313
<i>Crépinettes de godiveau,</i>		314
<i>Gâteau de veau en crépine,</i>		315
<i>Veau à la Villageoise,</i>		316
<i>Bagatelles de veau,</i>		ibid.
<i>Filets de coulis à la béchamel,</i>		317

---

## CHAPITRE III.

### DU MOUTON.

<b>C</b> onnoissance & dissection du Mouton.		318
<i>Queues de mouton de différentes fa- çons</i>		319
<i>Langues de mouton à la Provençale,</i>		320
<i>Langues de mouton glacées,</i>		ibid.
<i>Langues de mouton à la royalle,</i>		321
<i>Langues de mouton aux oignons en crépine,</i>		322
<i>Langues de mouton en papillottes,</i>		323
<i>Langues de mouton au four,</i>		ibid.
<i>Langues de mouton au parmesan,</i>		324
<i>Langues de mouton en surprise,</i>		325
<i>Langues de mouton à la liaison,</i>		326
<i>Langues de mouton à la poële,</i>		ibid.

<i>Langues de mouton à la Dauphine,</i>	327
<i>Langues de mouton à la bourgeoise,</i>	328
<i>Langues de mouton en tourte,</i>	ibid.
<i>Canelons de langues de mouton,</i>	329
<i>Langues de mouton au gratin,</i>	ibid.
<i>Pieds de mouton de différentes façons,</i>	330
<i>Pieds de mouton à la Belle-Vue,</i>	331
<i>Pieds de mouton en canon,</i>	332
<i>Pieds de mouton au gratin,</i>	ibid.
<i>Pieds de mouton à la Sainte-Menehould,</i>	333
<i>Pieds de mouton à la Reine,</i>	ibid.
<i>Pieds de mouton à l'oignon,</i>	334
<i>Pieds de mouton au parmesan,</i>	335
<i>Pieds de mouton en chalumeau,</i>	ibid.
<i>Pieds de mouton à la Jardiniere,</i>	336
<i>Pieds de mouton à l'aspic,</i>	ibid.
<i>Pieds de mouton à la ravigotte,</i>	337
<i>Pieds de mouton en croquette,</i>	338
<i>Oreilles de mouton de plusieurs façons,</i>	ibid.
<i>Rognons de mouton de plusieurs façons,</i>	339
<i>Rognons de mouton à la hâte,</i>	ibid.
<i>Rognons de mouton à l'Italienne,</i>	340
<i>Queues de mouton en canapé,</i>	ibid.
<i>Queue de mouton au caramel,</i>	341
<i>Queues de mouton au ris,</i>	ibid.
<i>Queue de mouton au parmesan,</i>	342

T A B L E xix

<i>Queue de mouton à la Flamande,</i>	343
<i>Queue de mouton à la Milanoise,</i>	ibid.
<i>Queue de mouton de plusieurs façons,</i>	344
<i>Terrine de queues de mouton &amp; aïle-</i> <i>rons au coulis &amp; ragoût de marons,</i>	345
<i>Queue de mouton en Turban,</i>	346
<i>Queues de mouton en hochepos-glacé,</i>	347
<i>Carré de mouton au réverrend,</i>	348
<i>Carré de mouton en fricandeau,</i>	349
<i>Carré de mouton sans façon,</i>	ibid.
<i>Carré de mouton en crépine,</i>	350
<i>Carré de mouton à l'chalotte,</i>	351
<i>Carré de mouton au jambon,</i>	ibid.
<i>Carré de mouton à la mode,</i>	352
<i>Carré de mouton à la Jardiniere ou à</i> <i>la capucine,</i>	ibid.
<i>Côtelettes de mouton sans malice,</i>	ibid.
<i>Côtelettes de mouton de plusieurs façons,</i>	353
<i>Côtelettes de mouton au fenouil,</i>	354
<i>Haricot de mouton,</i>	ibid.
<i>Côtelettes de mouton à la cendre,</i>	355
<i>Côtelettes de mouton en hérisson,</i>	356
<i>Côtelettes de mouton à l'amoureuse,</i>	357
<i>Côtelettes de mouton en crépines,</i>	ibid.
<i>Côtelettes de mouton en crépines d'une</i> <i>autre façon,</i>	358
<i>Côtelettes de mouton en surtout,</i>	359

<i>Côtelettes de mouton à la chartreuse</i>	360
<i>Côtelettes de mouton frites ,</i>	361
<i>Côtelettes de mouton à la Villeroy ,</i>	ibid.
<i>Côtelettes de mouton à la Gascogne ,</i>	362
<i>Côtelettes de mouton à la servante ,</i>	363
<i>Côtelettes de mouton à l'Allemande ,</i>	ibid.
<i>Côtelettes de mouton à la Dauphine ,</i>	364
<i>Bressolles de mouton ,</i>	ibid.
<i>Bressolles de mouton à la poële ,</i>	365
<i>Bressolles de mouton à la périgord ,</i>	366
<i>Bressolles de mouton aux concombres ,</i>	367
<i>Mouton à la béchamel , aux oignons ,</i>	ibid.
<i>Hatereau de mouton .</i>	368
<i>Filets de mouton marinés ,</i>	ibid.
<i>Filets de mouton à la coquette ,</i>	369
<i>Filets de mouton glacés aux concombres ,</i>	370
<i>Filets aux concombres mincées ,</i>	ibid.
<i>Hachis de mouton de plusieurs façons ,</i>	371
<i>Filets de mouton en canellon ,</i>	372
<i>Fricandeau de mouton ,</i>	ibid.
<i>Cascalopes de mouton au vin de Cham-</i>	

T A B L E

xxj

<i>pagne,</i>	373
<i>Pain de mouton au gratin,</i>	374
<i>Animelles frites,</i>	375
<i>Animelles à l'Espagnole,</i>	376
<i>Ruelles de mouton aux oignons,</i>	ibid.
<i>Colet de mouton de plusieurs façons,</i>	377
<i>Poitrine de mouton de plusieurs façons,</i>	378
<i>Epaule de mouton à l'eau,</i>	ibid.
<i>Epaule de mouton a la parme,</i>	379
<i>Epaule de mouton au four,</i>	ibid.
<i>Epaule de mouton à la Sainte-Menehault,</i>	380
<i>Saucisson d'épaule de mouton,</i>	ibid.
<i>Epaule de mouton à la bonne femme,</i>	381
<i>Epaule de mouton en timbale,</i>	382
<i>Epaule de mouton au sang,</i>	383
<i>Selle de mouton à la Sainte-Menehault,</i>	ibid.
<i>Selle de mouton en canapé,</i>	384
<i>Rôt de bif de mouton au parmesan,</i>	385
<i>Rôt de bif glacé,</i>	386
<i>Rôt de bif à la garonne,</i>	ibid.
<i>Gigot de mouton de plusieurs façons,</i>	387
<i>Gigot de mouton aux choux - fleurs,</i>	388
<i>Gigot de mouton au vin de Champagne,</i>	389

Gigot de mouton en filets farcis ,	339
Grenadin de mouton ,	390
Gigot de mouton à la mode ,	391
Gigot de mouton à la Gascogne .	392
Gigot de mouton à la boulan ,	392
Gigot de mouton à l'Italienne ,	393
Gigot de mouton à l'eau ,	ibid.
Gigot de mouton à l'Espagnole ,	394
Mortadelles de mouton ,	395
Gigot de mouton diversifié ,	ibid.
Gigot de mouton en venaison ,	396
Gigot de mouton à la servante ,	397
Gigot de mouton à la ninon ,	ibid.
Gigot de mouton à la modène ,	398
Gigot de mouton au militaire ,	399
Gigot de mouton aux légumes ,	ibid.
Gigot de mouton au bacha ,	400
Gigot de mouton à la Saint Gérard ,	401
Gigot de mouton en filets ,	ibid.
Gigot en salade ,	402
Gigot de mouton à la Magdelaine ,	403
Croquettes de palais de bœuf ,	403
Filets de bœuf à la Lyonnaise ,	404
Charbonnée aux Sorcrottes ,	ibid.

Fin de la Table du premier Volume.

---

A P P R O B A T I O N .

**J** Ai lû par Ordre de Monseigneur le Chancelier, un manuscrit intitulé les *Soupers de la Cour* ; & je n'y ai rien trouvé qui puisse en empêcher l'impression. A Paris ce 15 Décembre 1743.

LAVIROLTE.

---

P R I V I L E G E D U R O I .

**L** OUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amés & féaux conseillers, les gens tenant nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conseil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Liutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra ; SALUT. Notre amé PIERRE GUILLYN Libraire à Paris, Nous a fait exposer qu'il désireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage qui à pour titre : *Les Soupers de la Cour, ou l' Art de travailler toutes sortes d'Alimens* s'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilège pour ce nécessaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes, de faire imprimer ledit ouvrage autant de fois que bon lui semblera ; & de le vendre faire vendre & débiter par tout notre Royaume pendant le tems de six années consécutives, à compter du jour de la date des Présentes : Faisons défenses à tous-Imprimeurs, Libraires & autres personnes de quelque qualité & condition quelles soient, d'en introduire d'impression étrangère dans aucun lieu de notre obéissance, comme aussi d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun extrait, sous quelque prétexte que ce soit d'augmentation, correction, changement ou autres, sans la permission expresse & par écrit dud'it Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts ; A la charge

que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles, que l'impression dudit ouvrage sera faite dans notre Royaume & non ailleurs, en bon papier & beaux caractères, conformément à la feuille imprimée, attachée pour modele sous le contrescel des Présentes; que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du dix Avril 1725. Qu'avant de l'exposer en vente, le manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'approbation y aura été donnée, es mains de notre très-cher & féal Chevalier Chancelier de France le Sieur de Lamoignon & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires, dans notre Bibliothèque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier Chancelier de France; le Sieur de Lamoignon, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier Garde des Sceaux de France, le Sieur de Machault, Commandeur de nos Ordres le tout à peine de nullité des Présentes. Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposé ou ses ayant cause, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la Copie des Présentes qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, soit tenue pour dûment signifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conseillers & Secrétaires soit ajoutée comme à l'Original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles tous Actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant Clameur de Haro, Chartre Normande, & Lettres à ce contraires. C A R tel est notre plaisir. Donné à Versailles le vingt unième jour dumois de Janvier, l'an de grace mil sept cent cinquante-quatre, & de notre Règne le trente-neuvième Par le Roi en son Conseil.

Signé P E R R I N.

*Registré sur le Registre XIII. de la Chambre Royale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N<sup>o</sup>. 274. fol. 217. conformément aux anciens Réglemens confirmés par celui du 28 Février 1723. A Paris, le 25. Janvier. 1754.*

D I D O T, Syndic.

LES



# LES SOUPERS

D E

## LA COUR.

---

*Instructions sur les productions  
que la nature nous procure pour les  
alimens dans les quatre saisons.*

### DU PRINTEMS.



LE Printems, qui est la première saison de l'année, comprend les mois de Mars, Avril, Mai. Cette partie de l'année nous fait tout espérer par son agrément, & nous dédommage, par les prémices de ses productions, de ce qu'elle est la plus ingrate en volailles, gibier, fruits, légumes, & que les autres viandes ne sont qu'impar-

Tome I.

A

*J. M. B.*

faites, parce que cette saison met la nature en mouvement & fait fermenter; il n'y a que le bœuf qui ne diminue point de sa bonté. Je commencerai par le pain, comme étant l'aliment le plus nécessaire à la vie, & qui est de toute l'année: celui de froment est le meilleur: l'on en fait de plusieurs façons, comme pain molet, pain au lait, pain de Gentilly, pain à la Reine, le gros pain des Boulangers de Paris & de ceux des environs, qui l'apportent deux fois la semaine. Nous avons encore le pain mêlé de seigle & froment; différents autres qui se font avec le millet, l'avoine, le farazin & l'orge. Le vin, qui est de toutes les saisons, est l'ame du repas, la source de la joie quand on en use avec modération. Les meilleurs de Bourgogne sont ceux de Chambertin, de Nuis, Pomart, Beaune, Chassaigne, Sauvigny, Voujaux, Lhermitage, la Côte-rôtie & quantité d'autres qui ne sont pas de la tête des vins. Ceux de Champagne sont ceux de Reims; le blanc de Sillery, le Pierry, le Auyillieres. Nous avons encore plusieurs autres vins excellens, comme celui du Rhin, de Moselle, de Graye, de Bordeaux, le Saint Peré

de Languedoc ; le bouru d'Harbois & d'Arty. Les vins de liqueurs sont, le Muscat, le Frontignan, le Saint Laurent, le Condrieux, le Darbois ; plusieurs autres ainsi que ceux qui nous viennent des pays étrangers. Nous avons dans cette saison les Veaux de lait, les Agneaux de lait, les Moutons de Flandres, de Reims, de Beauvais, & ceux qui sont engraisés aux environs de Paris. Les Poulets à la Reine préparés par les Rôtisseurs, les Poulets aux œufs, les Poulets de grain. Sur la fin du Printems, les Poulardes nouvelles, les Dindonneaux engraisés, les Cannelons de Rouen, les Oisons, les Cannelons, les petits Pigeons de voliere, les gros Pigeons romains & de Reims, les Levreaux & Lapreaux, le Chevrillar, le Chevreuil, le Marcassin, le vieux gibier, les Hortolans nourris. Dans le mois d'Avril les Tourtereaux commencent à paroître. En poisson d'eau douce nous avons le Saumon de Seine & de Loire, la Truite de Normandie, l'Alose de Seine & de Loire: la premiere est la plus estimée. Les Ecrevisses, la Lotte ou Barbotte. En Avril le reste du poisson d'eau douce commence à frayer ; cependant on a

toujours de l'Anguille, du Brochet, de la Carpe, des Perches, Tanches, Bresmes & Barbillons. En poisson de mer nous avons le Saumon salé & fumé d'Hollande, les Harangs d'Hollande & de Dieppe, la Morue, le Stocfiches ou Merluches, le Cabilleau, la Raye, le Turbot, le Mulet ou Surmulet, le Bar; pour nouveauté, le Maquereau & l'Esturgeon. En légumes nous avons les champignons, les morilles & mousserons, les asperges vertes, les artichaux, les falsifix, les chervis, les scorfoneres, les cardes-poirées, les bete-raves, les petits pois, les oignons gardés, carottes, panais, navets, les petites raves. En herbes potageres, persil, ciboule, épinards nouveaux, l'ozeille, le cerfeuil, la bonne-dame, la laitue, des mâches, la capucine pour les salades, baume, estragon, cresson alenois & de fontaine, la corne de cerf, le petit pourpier, la pimprenelle & la petite laitue. En fruits nous avons encore des pommes de reinette, d'apis, des poires de bon chrétien & des poires à compote. Si l'année est prématurée, nous avons des fraises, framboises, cerises précoces, groseilles vertes, amandes

vertés, abricots verts, fleurs de violettes.

## DE L'ÉTÉ.

C'EST dans l'Été, qui comprend Juin, Juillet, Août, que la nature commence à nous faire jouir des richesses que le Printems nous a préparé, & nous annonce l'abondance pour le reste de l'année. La viande de boucherie, comme au Printems, à cette différence que dans cette saison le mouton des bons cantons ne peut se transporter. En volailles, les Pigeons de toutes especes, les Poulets de toutes especes, le Coq-vierge, la Poularde nouvelle, les Cannelons de Rouen, les Oisons & Cannelons pour entrées: en menu gibier, la Perdrix rouge & grise, les Ramereaux, les Tourteraux, les Faisandeaux, la Caille & Cailleteaux, les Levreaux & Lapreaux, le Halbran. Sur la fin de l'Été, le Becfigue, la Grive de vigne, tous les oiseaux gras. En venaison, le Faon, le Marcaffin, le Sanglier, le Chevreuil & le Chevrillard. En poisson, il y en a peu de mer, excepté la Morue nouvelle, & en poisson d'eau douce

nous avons la Truite de mer & de rivière, la Carpe & la Perche. En légumes & herbes potageres, des pois de toutes especes, les petites fèves de marais, les haricots verts, les artichaux, les concombres, les choux-fleurs, les melons; des racines nouvelles, des laitues, des chicons, des oignons nouveaux, des choux, des poireaux, de la chicorée blanche, du pourpier, corne de cerf, cerfeuil, estragon, pimprenelle, percepierre, ciboulette, baume, la ciboule & le persil à l'ordinaire. En fruits, nous avons encore les fraises, framboises, abricots verts & amandes vertes, cerises, guignes, bigareaux, groseilles rouges, figues, fleurs d'orange, les cerneaux, pêches & prunes de toutes especes, les abricots d'espallier & de plein-vent. Sur la fin de l'été, les mûres, les poires, les pommes de rambour, la calville d'été. *Dans cette saison* les Officiers travaillent beaucoup à confire les fruits au liquide & au sec, à faire des syrops, des marmelades, des pâtes, des gelées, des ratafiats, des fruits à l'eau-de-vie, des gâteaux & toutes sortes de confitures pour provision.

## DE L'AUTOMNE.

CETTE saison, qui comprend le mois de Septembre, Octobre & Novembre, nous fait entrer dans la bonne chere par l'abondance de toutes sortes de gibier & venaison; la bonté de la volaille: poissons d'eau douce & de mer: la récolte des vins & des fruits à pépins de toutes especes. En viande de boucherie jusqu'au commencement de l'hyver, le bœuf d'herbes qui est le meilleur venant de Normandie; en mouton, dans l'automne ainsi que dans l'hyver, ceux qui sont engraisés aux environs de Paris, les moutons de Beauvais, des Ardennes, de Cabour, de Champagne, de Dieppe ou Pré-salé, d'Avranches. Le veau de Rouen, de Caën, de Flandre, de Pontoise, de Montargis, & de lait aux environs de Paris. Le cochon, celui de six mois nourri avec l'avoine est le meilleur pour rôtir, & le petit salé. En volaille, la poularde & chapon du Mans, de Normandie, d'Anjou, de Barbezieux, de Bruges, de Lille de Blanzac, le coq-vierge de Caux, & la poule de Caux; toutes sortes de bons poulets engraisés

## 8 LES SOUPERS

à Paris & aux environs. Le dindon chaponné de Poitou, du Berry, du Maine, de l'Anjou; le dindon gras de tout pays, les oyes grasses, oisons, canards d'Anjou, de Metz, de Normandie & du Maine, les pigeons de toutes especes. En gibier à poil & venaison, les lapreaux des bons cantons, les levreaux de demi & de trois quarts; le sanglier de compagnie, la Laye plus estimée, le Marcaffin de l'année encore meilleur, le Chevreuil de montagne est le meilleur, le Faon. En petit gibier, les bonnes Perdrix grises de Bretagne, des Ardennes, du bas Maine: les Perdrix rouges de Perigord, d'Anjou, du Quercy, du haut Maine, du Poitou, de la Basse-Bretagne & autres, Loutardes & Loutardeaux de Champagne, la Gelinote de bois, de Franche-Comté, de Luxembourg, les Coqs & les Poules de Bruyeres, les Bertavelles du Dauphiné, les Bécassines & Bécasses, oiseaux de passage excellens dans la gelée & brouillards, les Mauviettes ou Alouettes, aussi bonnes dans la gelée & brouillards, les Pluviers & Grives bons dans la gelée, les Canards & oiseaux de riviere bons jusqu'au printemps, les Guignards de Beauce, les

Judelles & Macreuses bonnes quand il gèle, le Rouge & le Râle de Genest excellent, la Sarcelle, le Rouge-gorge de Lorraine, l'Hortolan, & beaucoup de petits oiseaux dont l'espece n'est connue que par les bons Chasseurs. En poisson de mer, la Barbue, le Turbot & Turbotin, le Saumon, le Cabilleau, les Carlets, les Flayes, les Limandes, les Soles, les Merlans, les Vives, les Harangs frais, salés & forets, les Eperlans, la Truite de mer & la faumonnée, les Sardines fraiches, le Thon, les Anchois, le Rouget, le Grelot, la grosse Raye & la petite, la Morue fraiche & salée, les Homars, les Crabes, les Moules, les Huitres vertes d'Angleterre & les blanches de Dieppe. En poisson d'eau-douce, la Carpe, l'Anguille, le Brochet, la Truite, les Ecrevisses, la Tanche, les Lottes, les Perches, les Barbillons, la Brême & le Meunier. En légumes, herbages & fromages, une partie de cette saison nous avons les mêmes légumes que dans l'été; ensuite nous avons les cardons d'Espagne & de Tours, les Truffes de Périgord, de Quercy, de Bourgogne, de Montauban, d'Angoulême, de Bordeaux &

10 LES SOUPERS

autres endroits: Les choux-fleurs, les artichaux d'Automne, les épinards, les choux de plusieurs especes, les bons navets de Freneuse & autres: le celery, la chicorée blanche & la sauvage, poireaux, oignons, racines. Dans cette saison & dans l'hyver les fromages de Brie sont dans leur bonté, ainsi que de Sassenage, d'Hollande persillé, de Gruyere, le Dauphin, le Marole, le Roquefort, les Angelots. En fruits, nous avons encore dans le commencement de cette saison plusieurs sortes de pêches, de poires d'automne; les pommes de Calville rouge & blanc, la rainette & autres: les figes d'automne, les noix, noisettes, olives, pucholines, châtaignes, marrons. Les raisins de toutes especes que l'on peut conserver jusqu'à Pâques quand il n'est point cueilli trop mûr, mis sur des planches, couvert de papier sans qu'il prenne l'air.

D E L'HYVER.

**L'**HYVER comprend Décembre, Janvier, Février. Nous avons dans cette saison les bœufs d'Auvergne & du Limosin nourris de gros navets.

ou raves ; la qualité en est bonne , mais celui d'herbes est préféré. Le mouton, le veau , la volaille , le gibier comme dans l'automne , le même poisson & avec plus d'abondance , les légumes à peu près les mêmes par le moyen de celles que l'on tire de la terre pour les conserver dans des serres & des caves , ainsi que des fruits crus que l'on conserve dans les fruitiers , ce qui fait que nous avons presque de tout comme dans l'automne , & de plus par la facilité des envois. Il nous vient des Provinces toutes sortes de Pâtés , comme ceux de Perigord , d'Amiens de Carnards , de Perdrix , de Jambon , d'Alouettes , de Cochon de lait , de Perdrix aux Truffes. Les cuisses d'Oyes , les Cervelas de toutes especes , les combien de Jambon au fain-doux , les Jambons de Bayonne , de Mayence , de Grenade , de Westphalie , de Portugal ; les Mortadelles & Saucissons de Boulogne , de Genes , de Paris ; le bœuf fumé d'Hongrie & d'Hambourg , les langues de Cochon de Châlons & de Blois , les langues de bœuf , de veau , de mouton de Troyes , de Saint Germain & de Dieppe , le princé d'Hollande & de Flandre , le

## 12 LES SOUPERS

fromage de cochon , les hures de fanglier & bajoues fumées de Strasbourg & autres endroits.

L'on employe dans cette faison les provisions que l'on a faites l'Automne , comme les haricots blancs , les haricots verts, confits & sechés, les grosses fèves seches, les lentilles à la Reine & les lentilles ordinaires, les pois chiches, les pois verts secs, le ris & la farine de ris, le vermicel & le macaronny, l'orge mondé, le millet mondé, le semouille, les Truffes à l'huile, les seches & les vertes, les moufferons & les morilles secs, les artichaux confits & les secs, les herbes confites, le bled de Turquie, la passépierre, les petits melons & cornichons confits, les fruits secs, comme poires de Rouffelet sechées, figues & raisins secs, avelines & amandes, pommes tapées & pruneaux de toutes especes, les fruits à l'eau-de-vie & les confitures au liquide. Le recours que l'on a aux ouvrages de succe, comme macarons, massepins, gaufres, mouffelines, biscuits, candy, pastillages, caramel, conserve, meringues, citrons au liquide & au sec, compotes; plusieurs sortes d'ouvrages d'aman-  
des de café & de chocolat, sup-

pléent au défaut de ce que l'on a moins de fruit dans cette saison, & donne le moyen de faire des changemens pour servir les meilleures tables.

*Des Menus pour toutes les saisons.*

Comme à présent l'on fait peu de différence du service du dîner au souper, sinon que pour le premier l'on sert toujours une piece de bœuf au naturel & quelques hors-d'œuvres cruds, comme melons, figues, raves, beurre, huitres, cela observé, les mêmes qui sont ci-après, serviront indifféremment pour l'un & pour l'autre; mon but n'est que de donner une idée de l'arrangement du service & des mets qui peuvent servir à chaque saison, il reste à chacun d'augmenter ou diminuer, & d'en substituer d'autres à la place de ceux qui ne sont pas de leur goût.

*Menus du Printems.*

Table de quinze à vingt couverts, servie à dix-sept en gras.

*Premier service.*

1 Dormant.

2 Terrines.

14 LES SOUPERS

- I à la Flamande.
- I d'une fricassée de Poulets aux pois.  
2 Ouelles.
- I d'une Julienne.
- I à la purée verte.  
12 Entrées & Hors-d'œuvres.
- I de Lapreau mariné.
- I de filets de Bœuf à la Lionnoise.
- I de Pigeons en matelotte.
- I de petits Pâtés à la Choisy.
- I de carré de Mouton en fricandeau.
- I de filets de Veau à la Conti.
- I de petits Pâtés à la Nesle.
- I de Poulets à la Dauphine.
- I de queues d'Agneaux au soleil.
- I de Campine à la Muette.
- I de palais de Bœuf à l'Angloise.
- I de ris de veau à la pluche verte.

*Second service.*

- 2 Relevés de Potages.
- I d'une casserole au ris.
- I d'un quartier de Mouton à la broche.

*Troisième service.*

- 2 Grands Entremets.
- I d'un biscuit de Turin.
- I d'un Pâté froid.

DE LA COUR.

151

2 Moyens Entremêts.

I d'une Tourte à la Chantilly.

I d'une Croquante à la d'Etrées.

6 Plats de Rôts.

I de petits Pigeons.

I d'un Dindonneau.

I d'une Campine.

I de Lapreaux.

I d'un Marcaffin.

I de Poulets à la Reine.

4 Salades, deux Sauces.

*Quatrième service.*

12 Entremets chauds pour relever

le Rôt, Salades & sauces.

I de petits Pois.

I d'Asperges.

I d'Artichaux en cristaux.

I de Fèves de marais.

I de Crestes au vert-pré.

I de Tartelettes à la bonne.

I de Saliere de Massépins.

I de Crème à la croix de Malte.

I de Crème au Caramel.

I de Baignets Italiens.

I de laitance de Carpe à la Belle-Vue.

I de rôties au mortier.

*Cinquième service.*

Desert.

Suivant l'usage de l'Office, sur une

table servie à 17 en jattes, l'on peut mettre trois plats dormans & deux autres qui ferment les deux bouts, l'on peut mettre aux quatre coins de la table, 4 buiffons de fruit ou de glace, qui accompagneront les 5 pieces des flancs de chaque côté, pour la garniture du dessus, l'on peut la garnir en fruits avec des gobelets, ou bien mettre des figures de succe de toutes façons, ou des figures de porcelaine de Saxe, ainsi que des arbres de toutes especes, avec des palissades, gazons, & parterres dans tous les goûts, tant fleurs naturelles qu'artificielles. Si la table est servie en jattes, l'on peut y mettre 8 compotes, 8 assiettes, sçavoir la saison du Printems; 1 d'abricôts verds, 1 d'amandes vertes, 1 de cerises, 1 de groseilles précosses, 1 de tailladins d'oranges, 1 de fleurs d'oranges, 1 de fraises, 1 de crème, 1 d'abricôts à l'eau-de-vie, & 1 de prunes de Reine-Claude: si la table est servie en glaces, l'on peut mettre 24 assiettes ou compotes, les 8 assiettes sont, 1 d'échaudés, 1 de biscuits à lacuilliere, 1 de biscuits d'amandes ameres, 1 de tourons, 2 de gaufres, 2 deseches garnies de fleurs d'oranges grillées & cerises au caramel, 1 de fromage.

*Menus de Printems.*

Table de vingt-cinq à trente couverts,  
servie à vingt-sept en maigre.

*Premier service.*

- 1 Dormant.
- 2 Potages.
- 1 de santé.
- 1 au lait.
- 2 Ouelles.
- 1 à la Crecy.
- 1 à la purée verte.
- 2 Grandes Entrées.
- 1 de Turbot au blanc.
- 1 de Carpe au bleu.
- 20 Entrées & Hors-d'œuvres.
- 1 de petits Pâtés de poissons.
- 1 d'Anguille en fricassée de Poulets.
- 1 de matelotte d'Eperlans.
- 1 de filets de Perches à l'Italienne.
- 1 d'Esturgeon à la bonne femme.
- 1 de Lottes à la Chartreuse.
- 1 de Quenelles de Merlans.
- 1 de Raye au beurre noir.
- 1 de Carlets au citron.
- 1 d'Harangs de Boulogne à la purée verte.

18 LES SOUPERS

- I de Morue à la Maître-d'hôtel.
- I de Turbot à la Bechamelle.
- I de filets de Saumon à la Poulette.
- I de Surmulet, fauces aux Câpes.
- I de filets de Soles aux légumes.
- I d'aumelette au naturel.
- I d'œufs aux petits pois.
- I d'œufs à la farce.
- I d'aumelette au joli cœur.
- I de filets de Saumon en hâtelet.

*Second service.*

- 4 Relevés à la place des potages.
- I d'une Aloze, fauce aux Câpes.
- I d'une queue de Saumon aux Ecrevisses.
- I d'une Barbue grillée.
- I de Perches au vin de Champagne.

*Troisième service.*

- 2 Grands Entremêts.
- I d'un gâteau de Compiègne.
- I d'un Bonnet de Turquie aux pistaches.
- 2 Moyens Entremêts.
- I d'Ecrevisses.
- I de Homars.
- 12 Plats de Rôt.
- 3 de Soles.
- 3 d'Eperlans.

- 2 de Merlans.
- 1 d'une hure de Saumon.
- 1 d'une Alofe.
- 2 de Carlets.

6 Salades.

- 2 d'herbes.
- 2 de cuites.
- 2 d'oranges & citrons.

4 Sauces.

*Quatrième service.*

18 Entremêts chauds pour re-  
lever les Rôts & salades.

- 2 de flanc.
- 2 de petites rosettes.
- 1 de tartelettes de pommes.
- 1 de genoises.
- 1 d'asperges en petits pois.
- 1 d'artichaux frits.
- 1 de crème à la Strasbourg.
- 1 d'abricots verts.
- 1 de falfifix.
- 1 d'huitres à la Bechamelle.
- 1 d'asperges en bâtons.
- 1 de chervits frits.
- 1 de cardes au parmesan.
- 1 d'artichaux au beurre.
- 1 de crème au chocolat.
- 1 de petits choux.

*Cinquième service.**Deffert.*

5 Dormans, deux à chaque bout qui ferment le filet du milieu, pour les compottes & affiettes, l'on peut en mettre 36, sçavoir 18 compottes & 18 affiettes, quand le nombre est grand, ils faut les doubler.

*Menus de Printems.*

Table de vingt à vingt-cinq couverts ;  
servie à vingt-trois en maigre.

*Premier service.*

- 1 Dormant.
- 2 Grandes Entrées.
- 1 d'une Carpe au bleue.
- 1 de Brochet en vive.
- 2 Ouelles.
- 1 de ris aux Ecrevisses.
- 1 à l'eau.
- 2 Potages.
- 1 de Julienne aux pois.
- 1 de Moules.
- 16 Entrées & Hors-d'œuvre.
- 1 de petits Pâtés.
- 1 de Morue.
- 1 d'œufs à la Piémontoise.

- I d'aumelette à la Sainte Menehoult.
- I d'œufs aux petits pois.
- I d'œufs à la farce.
- I d'aricots.
- I d'un hachis aux Ecrevisses.
- I d'Anguille au brodequin.
- I d'Esturgeon.
- I de Perches en filets à la Bechamelle.
- I de dardes de Saumon grillées.
- I de Raye au persil frit.
- I de blanquette d'Esturgeon aux concombres.
- I de Raye grillée.
- I d'escalope de Saumon.

*Second service.*

- 4 Relevés pour relever les potages. ]
- I d'une Aloze.
- I d'une matelotte.
- I de Perches à l'Angloise.
- I de Pâté de poissons.

*Troisième service.*

- 2 Grands Entremêts.
- I de buisson d'Ecrevisses.
- I d'une brioche.
- 2 Moyens Entremêts.
- I de crème de café dans des Cailles.
- I de crème de chocolat dans des Pi-  
geons.

22 LES SOUPERS

8 Plats de Rôt.

- 2 de Lottes.
- 1 d'Esturgeon.
- 1 de Carpes frites.
- 1 d'Aloze.
- 1 de hure de Saumon.
- 1 de filets de Brochet.
- 1 de Perches.

4 Sauces.

- 1 Piquante.
- 1 à l'huile & vinaigre.
- 1 au pauvre homme.
- 1 au verjus.

6 Salades.

*Quatrième service.*

18 Entremêts chauds pour relever les Rôts, Sauces & Salades.

- 2 de petits pois.
- 2 d'artichaux.
- 2 d'asperges.
- 1 de choux-fleurs.
- 1 d'épinards.
- 2 de fèves de marais.
- 1 de rôties aux enchois.
- 1 de pain aux champignons.
- 2 de ramequin.
- 1 de puits d'amour.
- 1 de ragoût de langues de Carpes.
- 1 de petits haricots verts.

de gâteaux de verjus.

*Cinquième service.*

Deffert.

Si vous le servez en jatte, il faut mettre 20 assiettes ou compottes; si vous servez en carré de glace, il faut 30 assiettes ou compottes.

*Menus de l'Eté.*

Table de trente à trente-cinq couverts;  
servie à vingt-sept en gras.

*Premier service*

1 Dormant.

2 Grandes Entrées pour les deux bouts.

1 d'un quartier de veau de riviere à la civette.

1 d'un rôti de bif de mouton aux fines herbes.

2 Potages pour les contrebouts.

2 au ris.

2 Ouelles pour les deux flancs.

1 à la Crecy.

1 aux coulis d'Ecrevisses.

20 Hors-d'œuvres.

4 de melons.

4 de petits Pâtés.

4 de côtelettes de mouton, la moitié panées.

24 LES SOUPERS

- 4 de rognons de moutons dans leur jus
- 2 de raves.
- 2 de beurre.

*Second service.*

- 16 Entrées pour relever les vingt  
Hors-d'œuvres.
- 1 de Perdreaux à la Mauduy.
- 1 de Dindon à la moëlle.
- 1 de noix de Veau glacée aux laitues.
- 1 de Pigeons à la Brie, à l'Italienne.
- 1 de carré de Mouton à la Jardiniere.
- 1 de Lapreaux en pagode.
- 1 de Poulets à l'Italienne.
- 1 de charbonnée à la braïse & oignons  
d'Espagne glacés.
- 1 de Pigeons au beurre de Montpel-  
lier.
- 1 de Campine à la Silvie.
- 1 de filets de Daim en matelotte.
- 1 d'aïlerons au Monarque.
- 1 de Pâté chaud de côtelettes.
- 1 de Cannelon de Rouen au con-  
fommé.
- 1 de filets de Levreaux, sauce au  
Chevreuil.
- 1 de Pâté de Godiveau.
- 4 Grosses Entrées pour relever les  
Potages.
- 1 d'une piece de Bœuf de poitrine.
- 1 d'un

- 1 d'un Rôt de bif de daim.
- 2 de cochon de lait.

*Troisième service.*

- 4 Gros Entremêts.
- 2 pour les deux bouts.
- 1 d'un Pâté froid.
- 1 d'un Jambon à la broche.
- 2 Pour les deux flancs.
- 1 d'une croquante en caramel.
- 1 d'un Bonnet de Turquie à la glace.
- 12 Plats de Rôt.
- 2 de Perdreaux.
- 2 de Lapreaux.
- 2 de Poulets gras.
- 2 de Dindons gras.
- 2 de Campines.
- 2 de Pigeons bardés en Cailles.
- 6 Salades,
- 4 Sauces.

*Quatrième service.*

- 20 Entremêts chauds pour relever les rôtis, salades & sauces.
- 2 d'artichaux en feuillage.
- 2 d'artichaux à la Pompadour.
- 2 de ragoûts mêlés.
- 2 d'œufs à la Bagnolet.
- 2 de rôties au Jambon.
- 2 de choux-fleurs.
- 2 de crème de chocolat.

26 LES SOUPERS

2 de crème frite.

2 de baignets d'abricots.

1 de prunes de Reine-Claude en croustade.

1 de bas de soye.

*Cinquième service.*

Desert.

36 Assiettes, sçavoir 18 compotes.

2 Compotes de fraises.

2 de cerises.

2 de groseilles rouges & blanches en gelée.

2 de fleurs d'orange.

2 de poires de Roufflet.

2 de pêches mignonnes.

2 de cerneaux.

2 de prunes.

2 de Pêches blanches.

18 Assiettes ; sçavoir ;

4 de four.

4 de gaufres.

4 d'échaudés.

4 d'amandes vertes.

2 gâteaux de fleurs d'orange.

L'on peut relever les compotes pour mettre à la place 18 assiettes de glace & de neige ; sçavoir,

1 de fromage à la crème.

- I de pistaches.
- I à la Chantilly.
- I de violettes.
- I de cannelon de grenades.
- I de cannelon au vin d'Espagne.
- I de cannelon au beurre.
- I de cannelon au chocolat.

I O Affiettes de neige.

- I de crème.
- I de citron.
- I de groseilles.
- I de fraises.
- I de verjus.
- I de cannelle.
- I de crème au café.
- I de crème au chocolat.
- I d'oranges.
- I de Rouffelet.

*Menus de l'Eté.*

Table de quinze à vingt couverts, servie à treize en gras.

*Premier service.*

- I Surtout.
- 2 Potages pour les deux bouts.
- I potage de fanté.
- I potage au chou.
- 2 Terrines pour les deux flancs.
- I de matelotte de cervelle de veau.

28 LES SOUPERS

I de cuisses d'oyes, à la purée verte;

4 Entrées.

I de filets de poularde glacés.

I de petits pigeons au vin de champagne.

I d'un canneton au restaurant.

I d'une poularde à la broche, sauce à la Nompaille.

4 Hors-d'œuvres.

I de langues de mouton.

I de cuisses de poulardes en gelée.

I de côtelettes de pigeons.

I de petits patés aux blancs,

*Second service.*

2 Relevés des potages.

I paté chaud de Cailles aux laitues

I Quartier de mouton aux concombres.

*Troisième service.*

4 Plats de rôti.

I d'un dindon piqué.

I d'une poule de coq.

I de pigeons bardés en cailles;

I de lapreaux.

4 Salades.

2 d'herbes.

2 d'oranges.

4 Entremets froids;

I d'un gâteau en feuillage.

DE LA COUR. 29

- I d'un buisson d'écrevisses de Seine.
- I d'un jambon au vin d'Espagne.
- I de bafion.

*Quatrième service.*

8 Entremêts chauds pour relever le rôl & falade.

- I de petits pois.
- I de cul d'artichaux en falade.
- I de chou-fleurs.
- I de feves de marais.
- 2 de tartelettes à la Chantilly.
- 2 de tourtes de fraises à la glace.

*Cinquième service.*

Dessert.

8 compotes & 8 affiettes.

*Menus de l'Eté.*

Table de quinze à vingt couverts, servie à dix-sept en gras.

*Premier service.*

- I Dormant.
- 2 Terrines pour les deux bouts.
- I à la flamande.
- I de tête d'agneau à la mordienne.
- 2 Ouelles pour les deux flancs.
- I à la Dauphine.
- I de Julienne aux petits pois.
- 12 Entrées & Hors-d'œuvre.

30 LES SOUPERS

- I de côtelettes d'agneau en bigarrures.
- I de fricassée de poulets à la sauce à l'aspic.
- I de noix de veau glacé, & laitues au blanc.
- I de petits pigeons au cingara.
- I de filets d'aloyaux en crépine.
- I de petits poulets au beurre de Van-bre.
- I de Palais de bœuf à la Provençal.
- I d'oreilles d'agneaux au Soleil.
- I dindoneau sauce au pauvre-homme.
- I de quenelles de lapreaux.
- I de balottes de cuisses de poulardes.
- I de petits patés dressés au consommé.

*Second service.*

- 2 Relevés de potages.
- I d'un gigot de veau à la crème.
- I d'un jambon à la broche, sauce au vin de Champagne.

*Troisième service.*

- 2 Grands Entremêts.
- I d'une hure de sanglier.
- I d'un biscuit gerbé au clinquant.
- 2 Moyens Entremêts.
- I de brioche.
- I de fleurons.
- 6 Plats de Rôt.

- I d'un coq-vierge.
- I de pigeons en cailles.
- I d'un dindoneau.
- I de perdreaux.
- I de levreaux.
- I de canneton de Rouen.

4 Salades,

2 Sauces.

*Quatrième service.*

12 Entremêts chauds pour relever le rôti & salades.

- I de crème au gratin.
- I de crème à la Strasbourg.
- I d'asperges.
- I de morilles farcies.
- I de mouffurons à la crème.
- I d'alimelle.
- I de crêtes en fricassée au blanc.
- I de ris d'agneau en cristaux, comme ris de veau.
- I d'œuf en neige.
- I de ragoût mêlé.
- I de petits cannelons.
- I de petites fèves.

*Cinquième service.*

Dessert.

5 Grandes pièces de glace, qui suffi-

### 32 LES SOUPERS

ront pour garnir la table avec. 18 Cornues  
pottes ou Assiettes.

#### *Menus de l'Automne.*

Table de vingt-cinq à trente couverts ;  
servie à vingt-trois en gras.

#### *Premier service.*

1 Dormant.

2 grosses Entrées pour les deux  
bouts.

1 d'une culotte de bœuf aux choux.

1 d'un quartier de veau à la broche, une  
blanquette dans le cuisseau.

2 Ouelles pour les deux contre  
bouts.

1 au ris.

1 à la Crecy.

2 Potages pour les deux flancs.

1 à la Chartre.

1 aux choux.

16 Entrées & Hors-d'œuvres ;

1 de poulets à la follette.

1 de petits pâtés en gondole.

1 de mincés de poularde aux truffes ;

1 d'un pâté de lapreaux.

1 de côtelettes de faisan, comme les  
pigeons.

1 de croquettes de palais de bœuf.

1 de pigeons à la charmante.

- I de perdreaux en cuvette.
- I de côtelettes de mouton à l'eau.
- I de membres de campines à la cendre.
- I de tourtereaux au fenouil.
- I de tendrons de veau à la Bechamelles.
- I de côtelettes de veau glacé.
- I de filets de mouton à la coquette.
- I de petits pouffins aux écrevisses.
- I de cailles à l'Intendante.

*Second service.*

- 4 Relevés de potages.
- I dindon à la peau de gauret.
- I d'un pâté de Macarony.
- I d'un jambon aux épinards.
- I de deux cannetons à la Nivernoise.

*Troisième service.*

- 4 Grands Entremêts.
- I d'une marbrée.
- I d'une brioche.
- I d'un pâté froid de membre de faisans.
- I d'un poupelain.

## 8 Plats de Rôt.

- I d'une poule de coq.
- I de poulets à la Reine.
- I d'un d'indonneau.
- I d'oiseaux de riviere.
- I de bécassines.
- I de pluviers.
- I d'un levreaux.

34 LES SOUPERS

- 1 de petits pigeons.
- 6 Salades,
- 4 Sauces.

*Quatrième service.*

- 18 Entremêts chauds pour relever le rôti & salades.
- 2 de cardes.
- 2 d'artichaux à la Hollandoise.
- 1 de crêtes en pagode au vin de Champagne.
- 1 de truffes au court-bouillon.
- 1 de chou fleurs à l'essence.
- 1 de ragoût mêlé.
- 1 de pâtes d'oyes en cristaux.
- 1 de poires en baignets.
- 1 d'aricots blancs au jus.
- 1 de laitance de carpes à la bechamelle.
- 1 de crème au chapelet.
- 1 de crème au café.
- 1 de gâteaux de verjus.
- 1 de gobelets à la moëlle.
- 1 d'aricots verts.
- 1 de rôties en rocher.

*Cinquième service.*

Dessert.

- 30 Compottes ou Affiettes:
- 2 compottes de pêches blanches.
- 2 de pêches grillées.

- 2 de verjus.
- 2 de poires blanches.
- 2 de marons.
- 2 de pommes de reinette & de Calville.
- 2 de coins.
- 2 affiettes de marons.
- 4 de gaufres.
- 4 de biscuits.
- 2 de noix.
- 2 de fromage.
- 2 de caramel.

*Menus de l'Automne.*

Table de trente à trente-cinq couverts, servie à ving-cinq en gras.

*Premier service.*

- 1 Dormant.
- 4 Potages.
- 1 à la Dauphine.
- 1 de semouille.
- 1 de navets.
- 1 à la Madelonette.
- 2 grandes Entrées.
- 1 d'une Salamalec.
- 1 d'une Financiere.
- 18 Entrées & Hors-d'œuvres.
- 1 de cailles au Pere-Douillet.

36 LES SOUPERS

- I de petits pâtés de filets mincés;
- I de crépine de gibier.
- I de côtelettes de faisán à la Perigord;
- I de carré de veau à la crème.
- I de campines en bigarrure.
- I d' hâtelets de lapreaux.
- I de grenadins de veau, sauce à la Nompaille.
- I de mauviettes en cerises.
- I de cuisses de poulardes au Sultan.
- I de tourtereaux au vin de Champagne.
- I de poulets à la Favorite.
- I de membres de poulardes glacés.
- I de filets de mouton à la Coquette.
- I de pigeons à la Brunette.
- I de palais de bœuf à la Mariette.
- I d' écrevisses en matelotte.
- I de tendrons de veau en gelée.

*Second service.*

- 4 Relevés des Potages.
- I d'une Matelotte Royale.
- I d'un Corbillon.
- I d'une Chartreuse.
- I de Faon de Daim.

*Troisième service.*

- 8 Entremets froids.
- I de gâteau de lievre.
- I de poutin à l'Angloise.

- I de langues & cervelats.
- I de brioches.
- I d'écrevisses.
- I de truffes en croustades.
- I de pâté de Pantin.
- I de soufflets.

## I 0 Plats de Rôt.

- I de becasses.
- I de perdreaux rouges.
- I de mauviettes.
- I d'oiseau de riviere.
- I de poule de coq.
- I de petits pigeons en caisse.
- I de poulets à la Reine.
- I de levreaux.
- I de pluviers.
- I de pigeons romains.

6 Salades ,

2 Sauces.

*Quatrieme service.*

## 18 Entremets chauds.

- I de cardes à la bonne femme.
- I de cardes au parmesan.
- I d'épinards à l'essence.
- I de foyes gras à la Duchesse.
- I de crème à la Mariée.
- I d'artichaux à la Poulette.
- I d'haricots verts frits.
- I d'aubergine.

38 LÉS SOUPERS

- I de rôties soufflées.
- I de Genoife aux pistaches.
- I d'épinards à la crème.
- I de rognons de coq à la Praline.
- I d'artichaux aux truffes.
- I de ragoût mêlé.
- I de choux-fleurs au beurre de Van-  
bre.
- I de pates d'oyes bottées.
- I de baignets mignons.
- I de crème au Quadrille.

*Cinquième service.*

Deffert.

L'on peut le servir comme le pré-  
cédent, ou l'augmenter de 4 affiet-  
tes ou compottes : s'il est servi en  
jattes, il ne faut que 12 compottes &  
12 affiettes.

*Menus de l'Automne.*

Table de quinze à vingt couverts ser-  
vie à dix-sept en gras.

*Premier service.*

1 Dormant.

2 Grandes Entrées.

I rôti de bif de mouton à la sainte Me-  
nehout.

I pièce de bœuf à l'écarlate.

I aux lentilles.

I aux navets.

12 Entrées & Hors-d'œuvres.

I de crépinettes de gibier.

I de côtelettes de veau composées.

I de femelle de faisan à la Conti.

I de perdreaux à la Polonoise.

I de petits pâtés à la Bechamelle.

I de matelotte au Général.

I de cailles au laurier.

I de filets de poulardes aux truffes  
& beurre.

I d'aîlerons de poulardes à la Ville-  
roi.

I de petits pigeons au cingara.

I de petits poulets au beurre de Vam-  
bre.

I de filets de lapreaux à la sainte Me-  
nehoult.

*Second service.*

2 Relevés de Potages.

I de pâté chaud froid de gelinottes.

I d'un quartier de Daim.

*Troisième service.*

2 Grands Entremêts.

I bonnet de Turquie aux pistaches.

I jambon.

2 Moyens Entremêts.

40 LES SOUPERS

- I poupelain.
- I de ramequin en caiffes.
- 8 Plats de Rôt.
- I de poulets gras.
- I de poulardes.
- I d'un dindon gras.
- I de pigeons cochois.
- I de levreaux.
- I de guignards.
- I de Perdreaux.
- I de gelinottes.
- 4 Salades.
- 2 d'herbes.
- 2 d'oranges.

*Quatrième service*

- I 2 Entremêts chauds pour relever les rôts & salades.
- I de tourtes de pommes.
- I de tartelettes de massépins.
- I de truffes à la Maréchale.
- I de crêtes au coulis de safran.
- I d'amourettes.
- I d'artichaux à la Gendarme.
- I d'asperges.
- I de cardes.
- I de blanc-manger.
- I d'haricots blancs à la poulette à l'essence de jambon.
- I d'écrevisses à la Sainte Menehoult.

I de crème à l'Abbesse.

*Cinquième service.*

Desert.

Servi en glace, il faut 20 Assiettes  
ou Compotes.

*Menus de l'Hyver.*

Table de trente à trente-cinq cou-  
verts servie à vingt-sept en gras.

*Premier service.*

I Dormant.

2 Grandes Entrées.

I quartier de veau de la Muette.

I Aloyau.

2 Ouelles.

I de vermissel.

I de fanté.

2 Potages.

I de garbure.

I aux petits oignons.

20 Entrées & Hors-d'œuvres.

I de perdreaux à la Mauduy.

I d'un hachis à la Turque.

I de cervelle de veau en chipolata.

I de salmis de becasses.

I de palais de bœuf à la Marmotte.

I de palais de bœuf en croquette.

I de petits carrés à la pluche verte.

42 LES SOUPERS

- I de filets d'aloyau au ragoût de salpicon.
- I de petits pâtés de godiveau.
- I de tendrons de veau à la poulette Holandoise.
- I de petits poulets à l'Angloise.
- I de femelle de faisán à la Conti.
- I de filets de poularde sautés aux truffes.
- I de deux rouges, sauce piquante.
- I de becaux en papillotte.
- I de Venitienne à la moëlle.
- I de côtelettes d'agneau en bigarrure.
- I de filets de lapreaux à la Orly.
- I de cuisses de poulardes à l'évantail.
- I d'aîlerons de dindons au Soleil.

*Second service.*

4 Relevés de Potages.

- I d'un pâté de faisán.
- I de cannetons de Rouen au bouillon.
- I d'un dindon à la peau de gauret.
- I d'une Prussienné.

*Troisième service.*

2 grands Entremêts.

- I de bondiole.
  - I d'un cuisseau de veau à la daube.
- 8 Moyens Entremêts.
- I de langues & cervelats.

- I de talmoufes.
- I d'une tourte à la Chantilli.
- I de ramequin volé au vent.
- I de gateaux au lard.
- I de biscotin.
- I de Cannelon fouré.
- I de gateau de veau en crépine.

## 8 Plats de Rôt.

- I de becassines.
- I de rouges.
- I d'oiseau de riviere.
- I de levreau.
- I de dindon gras.
- I de petits pouffins.
- I de pigeons.
- I de faisan.

6 Salades;

4 Sauces.

*Quatrième service:*16 Entremêts pour relever le  
rôt & salades.

- I de petits poupelains farcis.
- I de nœuds d'épée.
- I d'une crème au gratin.
- I de crème veloutée.
- I de pates d'oyes à la SainteMenehault.
- I de foyes gras aux truffes.
- I de rognons de coq à la Praline.
- I de cardes au consommé.

44 LES SOUPERS

- I de chou-fleurs au beurre de Vambre;
- I d'artichaux à la poële.
- I de truffes en puits.
- I de montans à l'essence.
- I d'alimelle.
- I d'œufs à l'eau au caramel;
- I de crêtes en baignets.
- I d'aricots verts à la crème.

*Cinquième service.*

Desert.

18 Compotes sçavoir.

- 2 Compotes de pommes blanches, avec de la gelée dessus.
- 2 compotes de pommes de Calville.
- 2 de poires blanches.
- 2 de poires grillées.
- 4 de marons.
- 2 de coins.
- 2 de tailladins.
- 2 de calites qui sont de tailladins, d'oranges & de pistaches émondées, avec des amandes douces, & mettre le tout dans un syrop léger.
- 18 Assiettes de ce que l'on veut.

*Menus de l'Hyver.*

Table de vingt couverts servie à dix-sept en gras.

*Premier service.*

1 Dormant.

2 Ouelles.

1 au bain-Marie.

1 à la purée verte.

## 2 Grandes Entrées:

1 d'une poitrine de bœuf à la saint Me-  
nehout.1 d'une longe de veau à la broche à la  
crème.

## 12 Entrées &amp; Hors-d'œuvre.

1 de noix de veau à la chicorée au  
blanc.

1 de carbonades au marons &amp; truffes.

1 de salmis de hécaffines.

1 de petits patés au pontife.

1 de perdreaux à la Jardiniere.

1 d'aïlerons composés.

1 de cailles en caïffes.

1 d'allouettes à l'étuvée.

1 de poitrine de veau à l'Italienne.

1 de marinade de poulets gras.

1 de membres de campines à l'aspic  
froide.

1 de femelle de faisan à la Conti.

*Second service.*

## 2 Relevés de potages.

1 de faisan en gondole.

1 de caneton de Rouen au consommé.

46 LES SOUPERS

*Troisième service.*

8 Plats de Rôt.

- I d'un dindoneau.
- I d'une poulle de coq.
- I de petits pouffins.
- I de pigeons.
- I de pluviers.
- I de Sarcelles.
- I de perdreaux.
- I de grives.

4 Salades.

4 Moyens Entremêts.

- I de buisson d'écrivisses.
- I de galantines.
- I de gâteaux au fromage.
- I de panier de vendanges.

*Quatrième service.*

12 Entremêts chauds pour re-  
lever les rôts & salades.

- I de chou-fleurs au beurre.
- I de ragoûts mêlé.
- I d'artichaux à la Marinier.
- I d'huîtres en hâtelets.
- I de gâteaux de Nioffe.
- I de peau d'Espagne.
- I de foyes gras en groupe.
- I de cardons d'Espagne.
- I d'œufs à la Duchesse.
- I de truffes en timbale.

- 1 de crème à la Dauphine.  
1 de crêtes au reveil.

*Cinquième Service.**Dessert.*

- 10 Compottes.  
2 de pommes en gelée rouge & blanche.  
2 de poires, une blanche & une grillée.  
1 de verjus.  
1 de tailladins.  
1 de coins.  
1 de marons.  
1 de gelée de pommes.  
1 de cerises ou marmelade d'abricots.

*10 Assiettes.*

- 2 de fromage.  
2 de biscuits.  
2 de gaufres.  
2 de raisin.  
2 de caramel.

*Menus de l'Hyver.*

Table de vingt-cinq couverts servie à dix-neuf en gras.

*Premier service.*

- 1 Dormant.

48 LES SOUPERS

2 Ouelles.

I à la Conti.

I de fanté.

2 Potages.

I à l'Autriche.

I à la Rhinoceros.

2 Grandes Entrées:

I aloyau à la Dauphine.

I rein de marcaffin.

12 Entrées & Hors-d'œuvres:

I de petit filets de chevreüil.

I d'une tourte à la Condé.

I d'escalope de faisan aux truffes.

I de pigeons à la crème.

I de becaux fauce à la Mariette.

I de rouge à la rocambole.

I de filets de lapreaux à la Orly.

I de tendrons de veau à l'estragon.

I de perdreaux à la Polonoise.

I de pieds de moutons à la Belle-Vuë.

I de côtelettes d'agneaux en bigarrure.

I de filets de poulardes au soleil.

*Second service.*

4 Relevés des Potages.

I d'un haricot de mouton aux navets de Freneufe.

I de deux poules de coq à l'oignon & truffes.

I d'une

I d'une terrine au Monarque.

I d'un pâté de Macaroni.

*Troisième service.*

4 Entremêts froids.

I d'un jambon.

I d'une grosse brioche.

I d'un gâteau au lard.

I de langues.

8 Plats de Rôt.

I de petits Pigeons, Hortolans.

I de Faisan.

I de Campine.

I de Mauviettes.

I de Perdreaux rouges.

I de Poulets.

I de Caneton de Rouen.

I de Lapreaux.

4 Salades.

2 Sauces.

*Quatrième service.*

14 Entremêts chauds pour relever les Rots & Salades.

2 de cardes de Tours.

2 de gâteaux de Bourneville.

I d'une Tourte de truffes à la glace.

I d'œufs au jus.

I d'épinars en tabatiere.

I d'alimelle à l'Espagnole.

I de petites rosettes.

*Tome I.*

C

30 LES SOUPERS

- I de crème au caramel.
- I d'artichaux au Pere Bernard.
- I de foyes gras à l'Espagnole.
- I de pates de Dindon en gelée à l'estragon.
- I de choux-fleurs en baignets.

*Cinquième service.*

Dessert.

I 2 Compotes.

I 2 Affiettes.

*Menus de l'Hyver.*

Table de vingt-cinq à trente couverts, servie à vingt-trois en gras.

*Premier service.*

- I Dormant.
- 2 Terrines pour les deux bouts.
- I terrine à l'Angloise.
- I terrine de Becasses.
- 2 Ouelles pour les flancs.
- I au ris.
- I à la Crecy.
- 2 Potages pour les deux contrebouts.
- I au coulis de marrons.
- I de fanté.

DE LA COUR. 51

16 Entrées & Hors-d'œuvres.

- I de cervelle de veau au Soleil.
- I de Pluviers, sauce de leurs foyes.
- I de poitrine d'Agneau au naturel.
- I de compote de Pigeons.
- I de filets de Mouton à la purée de navets.
- I de langues de Bœuf en papillote, sauce à l'Espagnole.
- I de semelle de Faisan aux truffes.
- I de crépinettes de gibier.
- I de noix de Veau dans leur jus.
- I de salmi de Bécassines.
- I de Poulets historiés.
- I de filets de Poulardes soufflées à la Bechamelle.
- I de petits patés à la Nefle.
- I de filets de Perdreaux à la Jardiniere.
- I de mincés d'aloyau à la sauce petite Italienne.
- I d'estomac de Perdreaux à la Polonoise.

*Second service.*

4 Relevés des potages

- I d'un quartier de Chevreuil.
- I d'un gigot de veau dans son jus.
- I d'une selle de Mouton au blanc.
- I. d'une Oye.

*Troisième service.*

## 4 Moyens Entremêts.

1 de crème au caramel dans des pigeons;  
 1 de crème à la Strasbourg dans  
 des Cailles.

1 de deux cervelats aux truffes,

1 de petites langues.

## 8 Plats de Rôt.

1 de Becaffines.

1 de Pluviers.

1 de Faïfan.

1 de Gelinottes de bois,

1 d'un Dindoneau.

1 de Poulets.

1 de Pigeons romains.

1 d'un Coq vierge.

## 6 Salades,

2 d'herbes,

2 d'olives.

2 d'oranges.

## 4 Sauces.

*Quatrième service.*

18 Entremêts chauds pour  
 relever les Rôts & Salades.

1 de petites feillantines.

1 de tartelettes de cerises.

1 de petits gâteaux à la Madeleine.

- I de vase de massépins & de crème grillée à la glace.
- I de crêtes au restaurant.
- I d'œufs à la Baignolet.
- I d'alimelles.
- I de rognons de Coq à la Praline.
- I de foyes gras à la Duchesse.
- I de truffes à la Maréchale.
- I d'asperges au beurre.
- I de choux-fleurs.
- I d'escalopes de jambon.
- I d'haricots verts.
- I de pates d'Oye bottées.
- I de cardons à l'essence.
- I d'œufs à la bonne amie.
- I. de crème soufflée.

*Cinquième service.*

Deffert.

16 Compotes.

16 Assiettes.

Les petits Menus qui suivent sont d'une grande utilité lorsque l'on se trouve dans des endroits où l'on a avec abondance de la même chose que l'on veut consommer. Le principal est de les préparer de façon qu'ils satisfassent le coup d'œil ; & que

54 LES SOUPERS

l'affaïonnement y soit mis avec goût :  
l'on peut en faire de la même façon  
en gibier , volaille , poissons & légu-  
mes.

*Menus d'un Repas servi tout en  
Bœuf.*

*Premier service.*

- 1 Ouille à la jambe de bois.
- 4 Hors-d'œuvres.
- 1 de langue de Bœuf à la remoulade.
- 1 de palais de Bœuf à l'Angloise.
- 1 de rognons de Bœuf en filets.
- 1. de gras-double au verjus.

*Second service.*

- 1 Culotte de Bœuf à la Man-  
toute pour relever l'ouille.
- 4 Entrées pour relever les  
Hors-d'œuvres.
- 1 de queue de Bœuf en pâté chaud.
- 1 de tranche de Bœuf à la servante.
- 1 de filets de Bœuf à l'Italiene.
- 1 de tendrons de Bœuf en hauchepot.

*Troisième service.*

- 1 Gros Entremêts.
- 2 Plats de Rôt.
- 2 Salades.

- Y culotte à l'écarlate
- I aloyau à la broche dans son jus.
- I poitrine de Bœuf au four.
- I de filets à la braise émincés, fines herbes, huile & vinaigre.
- I de langues à la braise émincées, & concombres marinés.

*Quatrième service.*

- 4 Entremêts, laissez la culotte:
- I de cervelle de Bœuf au soleil.
- I de tranches de Bœuf à la Bourgeoise.
- I de langue de Bœuf fourrée.
- I de palais de Bœuf en menus droits.

*Cinquième service.*

*Dessert.*

- I Dormant.
- 4 Affiettes.
- 4 Compotes.

*Menus d'un Repas servi tout en Veau.*

*Premier service.*

- I Tête de Veau farcie pour le milieu.
- 2 Potages.
- I de Julienne garni d'un jarret de Veau.

36 LES SOUPERS

I à la liaison d'œufs garni d'une poitrine.

4 Hors-d'œuvres.

I d'oreilles de Veau au Pontife.

I de fraises de Veau au soleil.

I de foyes de Veau en hatereaux.

I de pieds de Veau au citron.

*Second service.*

7 Entrées.

I d'un pâté de tendrons de Veau pour le milieu.

I de côtelettes de Veau en ragoût.

I de grenadin de Veau aux anchois.

I d'un cavi de Veau à la pelerine.

I d'un poupeton de Veau.

I de favorite de Veau.

I de filets de Veau à la Conti.

*Troisième service.*

Pour le milieu.

I pâté froid de noix de Veau.

4 Plats de Rôts.

I de poitrine de Veau piquée à la broche.

I d'épaule de Veau piquée à la broche.

I de fricandeaux à la broche, un jus clair.

I de filets de Veau piqués à la broche.

2 Salades.

- I de bresoll & e Veau à l'huile servie froide.
- I de foyes de Veau à la braïte, froids émincés, fauce à l'huile & vinaigre.

*Quatrième service.*

- 6 Entremêts chauds.
- I de cervelle de Veau au soleil.
- I de pieds de Veau à la Sainte-Menehould.
- I de ris de Veau à la Duchesse.
- I d'amourettes de Veau.
- I de ruelle de Veau en daube.
- I de gâteaux de Veau en crépine.

*Cinquième service.*

Deffert.

- 1 Dormant.
- 6 Compotes.
- 6 Affiettes.

*Menus d'un Repas servi tout en Mouton.*

*Premier service.*

- I potage garni d'un carré de Mouton glacé.
- 4 Hors-d'œuvres.
- I de langues de Mouton à la Royale.

58 LES SOUPERS

- I de pieds de Mouton <sup>ni</sup> canon.
- I de rognons de Mouton à l'Italienne.
- I de queue de Mouton en canapé.

*Second service.*

5 Entrées.

- I Selle de Mouton en canapé pour le milieu.
- I de pain de Mouton au gratin.
- I de côtelettes de Mouton à la Charreufe.
- I de ruelle de Mouton aux oignons.
- I de colet de Mouton à la Sainte-Menehault.

*Troisième service.*

Pour le milieu.

2 Sauciffons d'épaule de Mouton.

2 Plats de Rôt.

- I d'un gigot à la broche dans son jus.
- I d'un rouchi de Mouton à la broche dans son jus.

2 Salades.

- I de filets de Mouton à la braise froids, émincés, capres, anchois, huile, vinaigre.
- I de ruelle de Mouton à la braise, froide, garnie de petits oignons cuits, sauce à l'huile.

*Quatrième service.*

4 Entremêts pour relever le  
Rôt & Salades.

- 1 d'alimelles à l'Espagnole.
- 1 de langue de Mouton fourrée.
- 1 de cervelle de Mouton au soleil.
- 1 d'oreilles de Mouton au consommé.

*Cinquième service.*

Dessert.

- 1 Dormant.
- 4 Compotes.
- 4 Affiettes.

*Menus d'un Repas servi tout en  
Cochon.*

*Premier service.*

1 Potage aux choux & Saucisses.

4 Hors-d'œuvres.

- 1 de queues de Cochon à la Sainte-  
Menehault.
- 1 de boudin de Cochon.
- 1 de saucisses de Cochon en crepinet-  
tes.
- 1 d'andouilles de Cochon.

60 LES SOUPERS

*Second service.*

5 Entrées.

- I d'une échinée de Cochon à la poivrade.
- I. d'une terrine de petit salé à la purée verte.
- I de côtelettes de Cochon grillées, fauce à l'échalotte.
- I d'une timbale de boudin.
- I de fauciffes à la marinier.

*Troisième service.*

Pour le milieu.

- I Hure de Cochon en Sanglier.

2 Plats de Rôt.

- I jambon à la broche.
- I Cochon de lait à la broche.

2 Salades.

- I de pannache à la braïse froide, coupée en filets, fines herbes, huile & vinaigre.
- I de queue de Cochon à la braïse, froide, coupée en filets, fines herbes, huile & vinaigre.

*Quatrième service.*

- 4 Entremêts pour relever les  
2 plats de Rôt & Salades.

- I de bas de foie aux pieds de Cochon à la Sainte-Menehould.

- I de cervelats de Cochon.
- I de rôties & cingarat de jambon.
- I de menus droits de Cochon.

*Cinquième service.*

Deffert.

- I Dormant.
- 4 Affiettes.
- 4 Compotes.

*Menus d'une Table servie tout en œufs.*

*Premier service.*

- I Potage de le gumes à la liaison d'œufs.
- 6 Hors-d'œuvres.
- I d'œufs à la Robert.
- I d'œufs au Parmesan.
- I d'œufs au beurre noir.
- I d'œufs au coulis de legumes.
- I d'œufs en caiffes ou en coquilles.
- I d'œufs en ragoût.

*Second service.*

- 7 Entrées.
- I d'œufs en poupeton à la crème.
- I d'œufs en capotte.
- I d'œufs en puits.
- I d'œufs à la Flamande.

62 LES SOUPERS

I d'œufs à la tripe aux petits pois.

I d'œufs à l'étuvée.

I d'œufs à la Celestine.

*Troisième service.*

5 Plats de Rôt.

I d'aumelette en baignets.

I d'œufs au basilique.

I d'œufs au Président.

I d'œufs farcis sans sauce.

I d'œufs à l'estragon.

2 Salades.

I d'œufs durs avec laitues & fournitures.

I d'œufs durs avec capres, anchois  
& fines herbes hachées.

*Quatrième service.*

7 Entremêts.

I d'aumelette à la Mariée.

I d'œufs en neige.

I d'œufs à l'eau au caramel.

I d'œufs à la mouillette.

I d'œufs meringués.

I d'œufs à l'ail.

I d'œufs à la Bechamelle.

*Cinquième service.*

Dessert.

I Dormant.

6 Compotes.

6 Affiettes.

DES BOUILLONS GRAS;  
JUS, & COULIS.*Bouillon de mitonnage ou Bouillon  
général.*

Vous le faites avec une culotte de Bœuf qui vous sert pour la grosse piece, ou avec de la poitrine, bas d'aloyaux, charbonnée, ce que vous jugez à propos; après qu'il est bien écumé, vous y mettez quelques racines & légumes: il vous sert à mouiller les coulis, les jus, les braises, & pour les soupes du commun, en y ajoûtant des herbes ou des choux.

*Bouillon pour les potages & sauces.*

Mettez dans une marmitte suivant la quantité de bouillon que vous voulez faire, de la bonne tranche de bœuf, trumeau, jarret de veau, une poule; faites bouillir & bien écumer; ensuite vous y ajoûtez des légumes ce que vous jugez à propos, comme poireaux, panais, carottes, un pied de celeri, une racine de persil, oignons; vous mettez dans ce même bouillon cuire les viandes que vous destinez à garnir les

potages, soit pigeons, poulardes, perdrix, grosses viandes; ayez soin que votre bouillon soit clair, de bon goût, que les légumes ne dominent point, & vous vous en servez pour mitonner les potages, & mouiller les fauces.

*Bouillon à la hâte*

Coupez en zestes ruelle de veau, tranches de bœuf, carotte, panais, un pied de celeri, quelques tranches d'oignons, deux navets, un cloux de gérosse, foncez une casserole avec un peu de lard, & mettez dessus tout vos zestes de viande & de légumes, faites fuer sur un moyen feu, jusqu'à ce que votre viande commence à s'attacher, mouillez avec de l'eau bouillante, & faites bouillir une bonne demi-heure, assaisonnez d'un peu de sel, & le passez au clair avant que de vous en servir.

*Bouillon au Bain-Marie.*

Ayez de l'eau bouillante que vous mettez dans un pot de terre fait exprès pour faire bouillir au bain-Marie; mettez y de la tranche de bœuf, ruelle de veau, la moitié d'une poule

ou d'un chapon paillé, un oignon piqué d'un cloux de gérosfle, peu de sel, faites bouillir cinq ou six heures au bain-Marie, jusqu'à ce qu'il soit réduit en gelée d'une consistance légère, passez-le au tamis de soie après l'avoir dégraissé.

*Consummé.*

Mettez dans une marmite de la ruelle de veau, tranches de bœuf, une poule, une ou deux perdrix, suivant la quantité que vous voulez faire de consommé; passez le tout sur le feu en le retournant dans la marmite, jusqu'à ce qu'il soit un peu coloré, & qu'il commence à s'attacher, mouillez avec du bon bouillon clair & bien chaud, faites bouillir, & y ajoutez des légumes que vous ferez blanchir auparavant, comme oignons, navets, carottes, panais, un demi pied de celeri, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail: deux cloux de gérosfle, gros comme un pois de muscade; faites bouillir à très-petit feu pendant cinq heures avec attention, quand il est passé, bien clair & d'un beau jaune; servez-vous-en pour les petites sauces, & pour

66 LES SOUPERS  
donner du corps au potage clair:

*Roumestec.*

Lorsque vous travaillez pour un repas, vous pouvez faire un bon consommé à peu de frais, en mettant dans une marmite toute sorte de débris des viandes que vous travaillez, comme des patés, des cous, des âlerons, des carcasses de la volaille & gibier que vous employez: vous y mettez aussi toutes les rognures des viandes de boucherie que vous avez parées, mouillez le tout avec un bon bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, thim, basilic, deux cloux de gérofle, une demi gouffe d'ail; faites cuire à petit feu pendant trois heures. Ayez soin de le dégraisser & tirer au clair, il vous servira à donner du corps à toute sorte de ragouts; l'on appelle ce consommé Roumestec, lorsque l'on a mis du gibier avec les autres viandes.

*Bouillon rafraichissant.*

Les herbes, fruits ou semences, fleurs & racines que l'on employe pour les bouillons rafraichissans sont

le pourpier, laitues, cerfeuil, poirée, pimprenelle, buglose, bourache, oseille, chicorée sauvage, chicorée blanche, orties piquantes, houblon, concombres, pointes de sureau, d'aigremoine, de fumeterre, de pissenlis; il faut prendre de ces herbes & racines ce que l'on juge à propos, & suivant l'ordonnance du Médecin; après les avoir bien ratiffées & lavées, mettez les faire deux ou trois bouillons dans un pot de terre où vous aurez fait cuire auparavant un morceau de ruelle de veau dans la quantité d'eau que vous voulez faire de bouillon, passez-le ensuite pour le laisser reposer, & tenir dans un endroit frais: lorsque vous voulez le servir il faut le faire chauffer au bain-Marie pour le mieux.

*Autre bouillon rafraichissant.*

Ayez un foye de veau, otez l'amer & le tour de la viande qu'il touche, coupez le foye si vous voulez, & le faites cuire dans deux pintes d'eau, jusqu'à ce qu'elle soit reduite à moitié; ensuite vous y ajoûtez un peu de cerfeuil, creffon de fontaine, chicorée sauvage, pimprenelle; faites

68 LES SOUPERS  
bouillir deux ou trois bouillons, &  
le passez au tamis.

*Bouillon Printanier.*

Mettez dans une petite marmite ou pot de terre une croûte de pain, gros comme une noix de beurre, & deux ou trois poignées d'herbes, comme oseille, cerfeuil, laitüe, pourpier, poirée; le tout bien épluché, lavé & haché, faites bouillir dans une pinte d'eau jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié, & le passez au tamis.

*Bouillon pour adoucir l'âcreté du sang.*

Coupez en tranches une demie livre de ruelle de Veau & la mettez bouillir avec trois chopines d'eau, ajoutez y cinq ou six écrevisses en vie que vous concassez de deux ou trois coups de pilon dans un mortier; ajoutez-y de la chicorée blanche, une petite poignée de cerfeuille, autant de pourpier & deux ou trois laitues; faites bouillir jusqu'à ce que votre bouillon soit réduit à trois demi-septiers, passez-le à l'étamine avec forte expression sans le dégraisser.

*Eau de Poulet.*

Faites bouillir dans trois pintes

d'eau de riviere, un poulet commun vuidé & épluché, mettez-lui dans le corps une once & demie des quatre semences froides concassées à moitié dans un mortier, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il soit réduit à deux pintes, ensuite vous la passez dans un tamis ferré & vous en servez au besoin; vous faites encore une autre eau de poulet où vous y ajoutez une demi-once de ris, autant d'orge mondé & gros comme une noix de sucre pour ceux qui la veulent plus pectorale.

*Pannade de blancs de Poularde.*

Faites bouillir gros comme la moitié d'un œuf de mie de pain avec du bon bouillon, ajoutez-y deux blancs de poularde ou de chapon cuits à la broche & pilez très-fin; faites passer le tout dans une étamine en le bourant fort, & mouillez à mesure avec du bouillon chaud, & que vôtre pannade ne soit ni trop claire ni trop épaisse.

*Pannade de Gruau.*

Lavez dans plusieurs eaux tièdes, deux onces de gruuau d'avoine nouveau, & le faites cuire dans une pinte d'eau jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié

passez-la dans une étamine avec expression, ensuite vous y ajouterez une cuillerée de vin blanc, & un petit morceau de sucre; faites bouillir un moment avant que de vous en servir.

*Panade à la Bourgogne.*

Faites cuire un demi quarteron de ris bien lavé, avec un bouillon léger de viande; quand il est bien cuit, passez le à l'étamine avec une forte expression: que votre panade ne soit ni trop claire, ni trop épaisse; ajoutez-y un jaune d'œuf frais, faites lier sur le feu sans bouillir; vous faites aussi une panade avec de la mie ou rapure de pain que vous faites mitonner & passez à l'étamine: ajoutez-y un jaune d'œuf frais, faites lier sur le feu comme la précédente.

*Jus de Veau.*

Foncez une casserolle de deux ou trois oignons coupés en tranches, quelques petits morceaux de lard & de jambon, une livre de ruelle de veau en tranches, & sur le veau, des carottes, panais: mouillez avec un demi verre de bouillon; faites suer sur le feu

jusqu'à ce que le veau ait rendu son jus : ensuite vous le pousserez à plus grand feu jusqu'à ce que la viande soit attachée & qu'il puisse vous donner une couleur convenable , vous le mouillez avec du bouillon de la piece de bœuf ; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que la viande soit cuite ; vous y pouvez mettre si vous voulez quelques champignons , & le passerez au tamis pour vous en servir.

*Jus de Bœuf.*

Suivant la quantité de jus que vous voulez faire , vous prenez de la tranche de Bœuf que vous coupez en tranches , & la mettez dans une casserole sur des tranches d'oignons & de racines , mouillez avec un verre de bouillon gras , faites suer sur un petit feu pendant une demie heure , & vous le finirez ensuite comme le précédent ; ayez soin en tirant vos jus qu'il y ait toujours un peu de graisse au fond , quand ils sont prêts à s'attacher de crainte qu'ils ne se brûlent , & de les oter du feu pour les mouiller quand ils sont d'une couleur convenable : l'on fait du jus de la même façon avec les parures des viandes de boucherie &

de volaille que l'on prépare pour mettre tout à profit.

*Coulis général.*

Foncez une casserole de quelques tranches de jambon ; un peu de lard & de la ruelle de veau suffisamment, suivant la quantité & la bonté du coulis que vous voulez faire ; mettez dessus la viande deux carottes, un oignon piqué de deux clous de girofle, un panais, un demi verre de bouillon sans être dégraissé ; faites suer sur un moyen feu jusqu'à ce que la viande ait rendu son jus, ensuite vous le poussez à plus grand feu jusqu'à ce qu'il se forme un beau caramel dessous la viande & autour de la casserole, ôtez tout ce qui est dans la casserole pour le mettre sur un plat, remettez le caramel sur le feu avec de la farine & du bon beurre, remuez toujours jusqu'à ce que la farine soit d'une belle couleur dorée sans le pousser à trop grand feu crainte que le coulis ne prenne un goût de roux ; mouillez ensuite avec le bouillon de la pièce de bœuf & du jus jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur ; point trop clair ni trop lié, remettez y la viande & faites bouillir à petit feu en le dégraissant

tant de tems en tems, jusqu'à ce qu'elle soit cuite que vous la tirerez avec une écumoire : passez ensuite votre coulis dans une étamine sans expression.

*Coulis de ce que l'on veut.*

Prenez la viande que vous jugez à propos, volaille, gibier, poisson : il faut toujours y mêler de la ruelle de veau ; vous faites toutes sortes de coulis de la même façon que le précédent.

*Coulis d'Ecrevisses.*

Mettez dans le fond d'une casserole quelques tranches de jambon & de la ruelle de veau, une cuillerée de bouillon ; faites suer la viande jusqu'à ce qu'elle forme un caramel comme pour le coulis ordinaire, ensuite vous mouillez avec du bon bouillon & faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que la viande soit cuite ; passez le dans un tamis, ayez un demi cent d'écrevisses, que vous faites blanchir un moment ; épluchez les queües, prenez-en toutes les coquilles, que vous faites secher dans une casserole sur un moyen feu ; pilez-les très-fin & les passez à l'étamine après les avoir délayées dans le restaurant de veau, pour vous en ser-

vir à ce que vous jugerez à propos : les queües fervent à garnir des ragoûts  
Le coulis maigre se fait de la même façon en faisant un restaurant avec de la carpe & bouillon maigre pour mouiller les écrevisses ; pour vous en servir faites chauffer au bain Marie.

*Coulis à la Reine.*

Foncez une casserole de tranches de veau , un peu de jambon & deux racines ; faites suer jusqu'à ce qu'il soit prêt à s'attacher : mouillez avec du bouillon sans être coloré , & faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que la viande soit cuite ; ayez des blancs de poularde cuite à la broche que vous pilez très-fin avec cinq ou six amandes douces ; quelques jaunes d'œufs durs : une mie de pain mitonnée dans du bon bouillon ; delayez le tout dans le restaurant & le passez à l'étamine ; si votre coulis n'est point assez blanc , vous y pouvez ajoûter un peu de crème ; faites le chauffer au bain Marie.

*Coulis de Jambon.*

Coupez des tranches de Jambon suivant ce que vous voulez faire de coulis , mettez les dans une casserole avec

de la ruelle de veau, oignons, carottes & panais; faites fuer & attacher comme le coulis général; faites un roux de la même façon: mouillez avec du bouillon sans fel, & un demi-septier de vin de champagne, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, une demi-feuille de laurier, quelques champignons; faites bouillir à petit feu: dégraissé, & passez à l'étamine.

*Coulis Bourgeois.*

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec de la farine ce que vous jugez à propos suivant ce que vous voulez faire de coulis; faites cuire sur le feu en tournant toujours jusqu'à ce que la farine soit d'une belle couleur dorée, mouillez avec du bouillon, du jus, & un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, une feuille de laurier, thim, basilic, deux clous de gérofle, un peu de muscade, quelques champignons, fel, & un peu de poivre; faites cuire une heure à petit feu, dégraissez & passez au tamis; ce coulis fera gras ou maigre suivant le bouillon que vous y mettez.

*Coulis blanc à la Bourgeoise.*

Pilez sept ou huit grains de coriandre avec quatre amandes ameres, échaudez & les délayez avec de la mie de pain mitonnée avec du bon bouillon, passez les au tamis & y ajoutez une liaison de quatre jaunes d'œufs faite avec de la crème.

*Coulis de Fèves de marais.*

Faites blanchir des grosses Fèves de marais après leur avoir ôté la calotte; mettez les cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, un clou de girofle & une branche de fariette; mettez suer de la ruelle de veau avec une tranche de jambon, carottes, panais & oignons en tranches; faites attacher la viande à la casserole qu'elle forme une petite glace: mouillez avec du bouillon: la viande étant cuite, mettez-y les fèves de marais pour les passer à l'étamine: ce coulis doit-êtré d'un verd pâle, assaisonné de bon goût & point trop lié.

*Coulis de Lentilles.*

Faites suer & un peu attacher du veau & jambon comme au coulis pre-

cèdent ; mouillez avec du bouillon & laissez cuire la viande à petit feu : ayez des lentilles ordinaires ou à la Reine : ( les dernières sont les meilleures pour les coulis, ) que vous lavez à l'eau tiède & faites cuire avec du bouillon ; ensuite vous les pilez & les passez à l'étamine en purée la plus épaisse que vous pouvez : mettez cette purée dans le restaurant de veau ; faites bouillir quelques bouillons & les repassez à l'étamine, après avoir ôté la viande ; ce qui vous fournira un coulis de bon goût & point trop lié.

#### *Coulis de Pois.*

Celui de Pois verts se fait en mettant des pois nouveaux dans une petite marmite avec du bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, un peu de sariette ; faites les cuire à petit feu jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits & qu'il reste peu de bouillon ; passez les en purée dans une étamine en les mouillant avec le restant de leur cuisson. Celui de pois secs, se fait en les mettant cuire avec de l'eau ou du bouillon, quand ils sont cuits & bien en purée vous les mettez dans une casserole où vous avez tiré un restaurant comme celui

des féves de marais ; ôtez-en la viande : faites faire quelques bouillons à la purée, en y ajoutant un peu de persil, ciboule, une branche de fariette, & un peu d'épinars blanchis & pilés ; passez vôtre coulis à l'étamine, il faut qu'il ne soit point trop lié & d'un verd pâle.

*Coulis d'haricots.*

Foncez une casserole de veau, jambon, tranches d'oignons, carotes, panais ; faites suer & attacher aussi fort que du jus : mouillez avec du bouillon, laissez bouillir jusqu'à ce que la viande soit cuite, ôtez la viande & y mettez des haricots bien écrasés & cuits dans de l'eau ou du bouillon ; laissez les faire quelques bouillons dans le restaurant jusqu'à ce qu'il ait prit bien du corps ; passez-les à l'étamine & si votre coulis n'avoit point assez de couleur, il faudroit le mouiller avec du coulis de veau & du jus foncé.

*Coulis de Navets.*

Prenez des navets suivant ce que vous voulez faire de coulis ; ratissez-les & lavez, faites les frire dans du sain-doux jusqu'à ce qu'ils soient d'une

belle couleur dorée; ensuite vous les mettez cuire avec du bon bouillon, jusqu'à ce qu'ils se mettent en marmelade; écrasez-les & les mouillez avec du jus qui ait beaucoup de corps & un peu de consommé; passez-les à l'étamine; ce coulis vous servira pour les terrines ou potages. Si vous voulez servir le coulis de navets en purée; il faut moins le mouiller pour le passer à l'étamine, & votre purée sera aussi liée que vous voudrez.

*Coulis de Marrons.*

Foncez une casserole de veau, jambon, tranches d'oignons & racines, faites fumer & attacher comme un jus; mouillez de bouillon, & faites bouillir jusqu'à ce que la viande soit cuite; ayez de marrons ce que vous jugez à propos, ôtez-en la première peau, & les mettez sur le feu dans une poêle pour les chauffer, jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde, mettez-les cuire avec du bon bouillon jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade; quand ils sont bien écrasés, vous ôtez la viande du consommé de veau; délayez-y les marrons, & les passez à l'étamine: si c'est une purée que vous

vouliez faire, il faut les moins mouiller, ou les faire bouillir dans le restaurant jusqu'à ce qu'il soit réduit au point d'une purée.

DES BOUILLONS, JUS ET COULIS  
MAIGRES.

*Bouillon de mitonnage en maigre.*

Suivant la quantité de bouillon que vous voulez faire, vous prenez plus ou moins de pois secs, que vous lavez à l'eau tiède, & les mettez cuire avec de l'eau, quelques oignons; piquez-en un de deux ou trois cloux de girofle, panais, carottes; faites bouillir jusqu'à ce que les pois soient presque cuits; retirez la marmite du feu pour laisser reposer, passez-le au tamis. Ce bouillon sert pour les coulis, sauces, & mouiller des potages de table, remettez de l'eau sur les pois pour les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient en purée, passez-les dans la passoire pour les soupes des domestiques en y ajoutant des herbes, ou d'autres légumes avec du beurre.

*Bouillon maigre pour les Potages de la Table.*

Faites blanchir un quart d'heure

toutes sortes de légumes, comme oignons une racine de persil, carottes, panais, la moitié d'un chou, navets, poireaux, celeri, mettez le tout dans une marmite avec du bouillon de pois, une mignonette qui se fait en mettant dans un linge du poivre long, gingembre, canelle, cloux de girofle, coriandre, macis, une gouffe d'ail, un peu de fariette; faites bouillir jusqu'à ce que les légumes soient cuites, & pour donner de la couleur à votre bouillon ajoutez - y de l'oignon en tranches & zestes de racines, que vous faites rissoler sur le feu avec un morceau de beurre jusqu'à ce qu'elles vous fournissent un jus un peu foncé, assaisonnez de sel, & vous servez de ce bouillon pour faire les potages que vous jugerez à propos.

*Bouillon de poisson.*

Prenez le poisson que vous jugez à propos, comme brochet, anguille, carpe, ou telle autre que vous voulez, coupez-les par tronçons; & le mettez dans une casserole avec un peu de beurre, un bouquet de persil, ciboule thim, l'aurier, basilic, une gouffe d'ail, tranches d'oignons, carottes & panais, fai-

tes fuer à petit feu jufqu'à ce qu'il fe forme un petit caramel dans le fond de la cafferoles , mouillez avec le bouillon précédent , faites bouillir une heure à petit feu , & le paffez au clair ; il vous fert pour les potages & fauces.

*Jus maigre.*

Foncez une cafferoles d'un peu de beurre, mettez dessus beaucoup de tranches d'oignons & de racines ; faites fuer une demi-heure à petit feu , & le poufferez ensuite à plus grand feu jufqu'à ce qu'il foit bien coloré , vous le mouillez avec du bouillon de mitonnage ; ajoûtez - y du persil , ciboule , une demi-gouffe d'ail , une demi feuille de laurier , trois cloux de gérofle , un peu de fel ; laissez bouillir une demi-heure avant que de le passer au tamis.

*Coulis maigre.*

Prenez le poiffon que vous jugerez à propos : ordinairement l'on prend de la carpe , il faut la couper par tronçons & la mettre dans une cafferoles sur un peu de beurre avec quelques tranches d'oignons & de racines , faites fuer à

petit feu ; ensuite vous le poussez à plus grand feu jusqu'à ce qu'il se forme un caramel ; mouillez moitié bouillon & moitié jus : faites roussir à part de la farine avec de bon beurre, & la mettez dans votre coulis ; ajoutez-y une gouffe d'ail, une feuille de laurier, un demi-septier de bon vin blanc, une ou deux tranches de citron la peau ôtée, des champignons ; faites bouillir une heure à petit feu, dégraissez avant que de le passer à l'étamine ; si vous voulez un coulis plus simple, faites un roux de farine & du beurre ; quand il est de belle couleur, vous le mouillez de bouillon & de jus d'oignons ce qu'il en faut pour lui donner une belle couleur, ajoutez-y des champignons, persil, deux gouffes d'ail, une feuille de laurier, thim, basilic, un demi-septier de vin blanc, faites bouillir une heure à petit feu, dégraissez & le passez.

*Coulis d'Oignons en maigre.*

Passes sur le feu beaucoup d'oignons hachés avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient colorés ; ajoutez-y deux cuillerées de farine que vous

## 84 LES SOUPERS

tournez toujours jusqu'à ce qu'elle soit colorée, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, mettez-y deux cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic, sel; faites bouillir une heure, dégraissez & passez à l'étamine.

### *Coulis maigre à la Reine.*

Mettez dans une casserole des tronçons de carpes sur un peu de bon beurre avec des tranches d'oignons & de racines; faites suer sur un moyen feu: quand la carpe est prête à s'attacher sans s'être colorée, mouillez avec du bouillon qui n'aye point de couleur; faites bouillir à petit feu, mettez tremper une mie de pain dans de la crème, pilez une demi douzaine d'amandes douces avec autant de jaunes d'œufs, durs & quelques filets de poisson cuits; passez votre essence de carpe, & délayez avec tout ce que vous avez pilé, ajoutez y la mie trempée dans la crème, passez le tout ensemble à l'étamine, faites chauffer ce coulis au bain-Marie.

### *Coulis maigre de Marrons.*

Foncez une casserole avec un peu

de beurre & des tronçons de carpe, tranches d'oignons & de racines, faites suer & attacher comme un jus; mouillez moitié jus & bouillon, un verre de vin blanc; faites cuire une demi-heure, passez au tamis: ayez des marrons cuits dans du bouillon, pilez-les & les délayez dans ce restaurant de carpe; faites-les bouillir & réduire au point que vous jugez à propos que votre coulis soit lié, passez à l'étamine.

*Coulis maigre de navets.*

Ayez des navets lavés & ratiflés; coupez-les par morceaux pour les passer sur le feu avec un morceau de beurre jusqu'à ce qu'ils soient colorés; rachevez de les faire cuire dans du bouillon jusqu'à ce qu'ils se mettent en marmelade, vous avez une essence de carpe ou restaurant comme le précédent: mettez-y les navets bien écrasés; faites les bouillir quelques bouillons jusqu'à ce qu'ils soient réduits au point que vous voulez que le coulis soit lié; passez-le à l'étamine.

*Coulis maigre de lentilles.*

Mettez dans une casserole tranches

d'oignons, zestes de racines, une gouffe d'ail, deux cloux de gérofle, une feuille de laurier; passez le tout ensemble sur le feu avec du bon beurre jusqu'à ce qu'il soit coloré; mouillez avec du bon bouillon, laissez bouillir une demi heure & le passez au tamis: ayez des lentilles cuites avec du bouillon ou de l'eau: pilez-les dans un mortier & les mettez dans le bouillon que vous avez passé; faites leur faire quelques bouillons avant que de les passer à l'étamine.

*Coulis maigre de Pois.*

Prenez un litron de Pois nouveaux ou pois verts que vous lavez & mettez cuire dans une petite marmite avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, un peu de sariette, du bouillon de poisson, un peu de jus, quand ils sont cuits vous les pilez & les délayez dans le bouillon de leur cuisson pour les passer à l'étamine.

*Coulis d'haricots.*

Ayez des haricots cuits à l'eau & les pilez dans un mortier; délayez les dans du bouillon de poisson & du jus jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour

Donner de la couleur ; faites les bouillir pour prendre du goût & reduire au point que vous voulez que le coulis soit lié : après l'avoir passé au tamis vous vous en servez à ce que vous jugez à propos. Tous les coulis de légumes se servent en purée en les faisant plus liés.

## DES POTAGES GRAS.

*Potage au naturel ou de santé.*

Faites un bon bouillon avec de la tranche de bœuf & une poule si vous voulez, deux oignons, une carotte, un panais, peu de sel. Le bouillon étant fini de bon goût, vous le passez au clair & mitonnez le potage : si vous voulez le masquer de quelque viande, comme poularde, pigeons, ou jaret de veau ; faites les blanchir un moment avant que de les mettre dans la marmite, ayez attention de ne les point laisser trop cuire : une volaille est à son point de cuisson quand elle fléchit sous le doigt.

*Ouille de différentes façons.*

Mettez dans une marmite une perdrix, une poule, gigot de mouton,

cinq ou six livres de tranches de bœuf ; un trumeau ; faites rissoler votre viande sur un fourneau en la retournant de tems en tems dans la marmite jusqu'à ce qu'elle soit prête à s'attacher : mouillez avec du bouillon de mitonnage ou de l'eau chaude ; faites bouillir à petit feu pendant six ou sept heures , quand elle aura bouilli une heure vous y mettez toutes sortes de légumes blanchies , comme racines de persil , carottes , panais , oignons , navets , celeri , poireaux , une mignonette comme celle du bouillon maigre page 80. Peu de sel : ce bouillon doit être un peu coloré , clair & cordial ; il vous sert pour toutes sortes d'ouilles claires qui ne sont distinguées que par le nom des légumes que l'on sert dessus : il vous sert aussi pour les ouilles aux écrevisses , au ris , & autres ; faites mitonner long-temps le potage avec du pain tranché ou des croutes : servez dans un pot à ouille , arrangez dessus quelques légumes de celles que vous voudrez : toutes sortes de bon potages peuvent servir dans un pot à ouille quand il n'y a point de viande pour les masquer.

*Potage à la Fombonne en gras & en maigre.*

Faites blanchir toutes sortes de légumes, comme oignons, navets, celeri, poireaux, deux gouffes d'ail : lorsqu'elles auront bouilli un quart d'heure, retirez-les à l'eau fraîche & les mettez dans une marmite avec un demi litron de pois secs, liez dans un linge sans être pressé : mouillez avec d'excellent bouillon gras ; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les pois soient bien cuits ; passez-les en purée : mettez cette purée dans une petite marmite avec des petites feuilles de laitue, d'ozeille, un peu de cerfeuil, la moitié d'une carotte, la moitié d'un panais coupez en filets : mouillez avec du bouillon des légumes & du jus ce qu'il en faut pour colorer : assaisonnez de sel & peu d'épices mêlés ; faites bouillir jusqu'à ce que les filets de racines soient cuits : mitonnez le potage avec le restant du bouillon des légumes : dressez dans le plat que vous devez servir, le bouillon de purée & filets de racines par dessus. *En maigre*, vous le ferez de la même façon en vous servant de bon bouillon mai-

gre pour faire cuire les légumes ; ajoutez-y du bon beurre pour colorer & donner du corps à la purée ; vous ferez suer dans une casserole une carpe coupée par tronçons avec tranches d'oignons & de racines, un peu de beurre quand elle sera attachée comme un jus, mouillez avec du bouillon, rachevez de cuire ; passez au tamis & vous en servez pour mettre avec la purée.

*Potage de Ris à la Pluche verte, en gras & en maigre.*

Ayez une demi-livre de Ris épluché & lavé dans plusieurs eaux ; si c'est en gras, faites-le cuire avec du bon bouillon gras & un peu de lard fondu : en maigre, avec du bon bouillon maigre & un morceau d'excellent beurre : lorsqu'il est cuit à petit feu & assaisonné de bon goût, il faut le bien remuer afin qu'il ne reste point en grumelots ; dressez-le un peu clair dans le plat que vous devez servir ; mettez dans une casserole un pain de beurre de vambre, maniez avec une petite pincée de farine, une bonne pincée de persil blanchi haché très-fin, deux verres de bon bouillon ; fai-

tes lier sur le feu sans bouillir, remuez toujours crainte que les œufs ne tournent : dressez sur le potage au moment que vous servez.

*Potage de Chapon au Ris.*

Flambez & vuidez un bon Chapon, trouffez les pates en dedans que l'on ne voye que les griffes ; laissez les ailes & le mettez cuire dans la marmite des bouillons à potages ; ayez une demie livre de ris épluché & lavé, faites le cuire avec le bouillon de la cuisson du chapon sans être dégraissé ; mettez-y du jus ce qu'il en faut pour le colorer, quand il est cuit de bon goût & point trop épais, dressez-le dans le plat à potage & le chapon dans le milieu.

*Potage à la Conti, en gras & en maigre.*

Coupez en tranches environ deux litrons d'oignons, suivant la grandeur du potage que vous voulez servir ; mettez cet oignon dans une casserole avec un morceau de beurre pour le faire cuire à petit feu en le remuant souvent, lorsqu'il est cuit, vous mitonnez le potage avec des croutons de

pain coupez en rond passez au beurre & du bon bouillon gras ou maigre : lorsque vôtre potage est dressé dans le plat que vous devez servir ; mettez deux anchois hachés dans l'oignon que vous avez fait cuire & le dressez sur le bord du potage.

*Potage de Biberot au fromage , en gras  
& en maigre.*

Mettez dans une casserole environ une demi-livre de pain passé à la passoire , & un quarteron de fromage de gruyere ou du palmesan rapé très-fin ; avec suffisamment de bouillon sans sel ; faites bouillir sur un petit feu en remuant souvent avec une cuilliere ; lorsque le pain & le fromage sont bien mitonnés , mettez dans une autre casserole quatre jaunes d'œufs avec deux verres de bouillon ; faites lier sur le feu sans faire bouillir : mettez cetteliason dans le biberot que vous remuez bien ensemble ; il faut que ce potage ne soit ni trop clair ni trop épais , & d'un bon sel : en gras vous le faites avec du bon bouillon gras ; en maigre avec du bouillon de poisson.

*Potages glacés de toutes sortes de viandes.*

Prenez telle viande qu'il vous plaira, comme poularde, poulets, âlerons, pigeons, cannards, agneau, filets de veau, carré de mouton; ils se font tous de la-même façon: mettez les dans une casserole après qu'ils sont piqués & blanchis un moment à l'eau bouillante; faites les cuire avec du bon bouillon & un bouquet de fines herbes: lorsqu'ils sont cuits & glacés comme un fricandeau: mitonnez votre potage avec du bon bouillon, garnissez le bord du plat avec les légumes que vous jugerez à propos: dressez la viande glacée dans le milieu; mettez un verre de bouillon dans la casserole où vous avez fait cuire votre fricandeau pour détacher ce qui reste; passez-le au tamis pour le mettre dans le potage.

*Potage de vermicel, en gras & en maigre;*

Pour un moyen plat à potage, il faut prendre une demi-livre de Vermicel que vous faites blanchir un bouillon dans de l'eau, retirez le tout de suite à l'eau fraîche pour le mettre

égoûter ; mettez-le dans une petite marmite avec du jus de veau , de l'excellent bouillon , un morceau de lard ficellez ; faites cuire à petit feu : lorsqu'il est cuit & assaisonné de bon goût , ôtez le morceau de lard ; ayez soin de le dégraissez , servez ni trop clair , ni trop épais : si vous voulez le servir avec un coulis d'écrevisses où un coulis blanc , vous ne le mettez dedans qu'au moment que vous êtes prêts à servir ; si c'est en maigre a près l'avoir fait blanchir , faites le cuire avec du bouillon de poisson , un morceau de beurre ; étant prêt à servir vous y mettez une liaison de six jaunes d'œufs avec du bouillon.

*Soupe Bourgeoise.*

Prenez une marmite d'environ quatre pintes , mettez-y trois livres de tranches de bœuf & environ deux pintes & demie d'eau ; faites bouillir & bien écumer , ensuite vous y mettez trois ou quatre carottes , deux panais , cinq ou six oignons , piquez en un de deux clous de gérofle ; faites un paquet de trois poireaux , une laitue , un pied de celery , un peu d'ozeille ; faites bouillir le-tout ensemble à très-

petit feu : deux heures après vous y mettez un jarret de veau ficellé que vous aurez fait blanchir auparavant : continuez de faire bouillir à petit feu jusqu'à ce que la viande soit cuite, mettez-y du sel, & mitonnez le potage : servez le jarret de veau dessus, garnissez le bord avec les légumes.

*Potage aux Marrons.*

Otez la première peau à un cent de Marrons, & pour ôter la seconde vous les mettez dans une tourtiere entre deux feux ou dans une poêle à marrons jusqu'à ce que la peau se puisse ôter: ensuite mettez-les dans une petite marmite pour les faire cuire avec du jus & du bouillon: la cuisson faite, mettez à part ceux qui sont entiers, & les autres écrasez-les dans le bouillon de leur cuisson pour les passer dans une étamine pour en faire un coulis; mitonnez le potage avec d'excellent bouillon: mettez-y le coulis de marrons; garnissez le bord du plat de ceux qui sont entiers.

*Potage d'Issus d'Agneau au coulis à la Reine.*

Ayez un issus d'Agneau bien blanc :

parez la tête en lui coupant le musle jusqu'auprès des yeux ; faite le dégorger à l'eau tiède & ensuite blanchir un moment à l'eau bouillante : mettez l'Issus dans une petite marmite avec deux tranches de citron la peau ôtée, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, basilic, deux carotes, un panais, deux ou trois oignons, du sel, des bardes de lard ; mouillez avec du bouillon & faites cuire à petit feu : mitonnez le potage avec un bon bouillon qui ne soit point coloré ; garnissez le plat que vous devez servir avec l'issus : dressez le potage, mettez-y dessus un coulis à la Reine & la tête d'agneau dans le milieu, découvrez-en la cervelle. Vous trouverez la façon de faire le coulis à la Reine ci-devant page 84.

*Potage à la Chartre.*

Prenez trois ou quatre ris de veau que vous faites dégorger dans de l'eau tiède & blanchir à l'eau bouillante ; ôtez-en le cornet & laissez le ris entier : mettez-les dans une petite marmite avec des belles crêtes aussi blanchies, des champignons, un bouquet de

de persil, ciboule, une petite gouffe d'ail, deux cloux de gérosfle : mouillez avec du bon bouillon ; faites cuire à petit feu : prenez le plat que vous devez servir, mettez-y des croûtes de pain molet avec d'excellent bouillon perlé ; faites mitonner jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin. dressez dessus les ris de veau, crêtes, champignons & y mettez le bouillon de leur cuisson ; laissez encore un peu mitonner avant que de servir.

*Bisque de Cailles.*

Faites cuire quatre ou cinq Cailles entre des bardes de lard & du bon bouillon, ayez un ris de veau blanchi & un ris d'Agneau que vous faites dégorger & blanchir : mettez-les dans une casserole avec un pain de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux cloux de gérosfles ; passez-les sur le feu, mettez-y une petite pincée de farine : mouillez avec un peu de jus, du bouillon & deux petites cuillereés de coulis ; faites cuire : lorsque les cailles sont cuites vous les mettez dans le ragoût avec le bouillon de leur cuisson passez au-tamis : dégraissez le ragoût & le pous-

fez à grand feu pour réduire la sauce ; mettez - y des petits œufs blanchis & épluchés ; faites bouillir deux ou trois bouillons pour qu'ils prennent du goût : mitonnez le potage avec d'excellent bouillon , servez dessus le ragoût de cailles.

*Potages de toutes sortes de legumes.*

Celui de navets se fait en coupant des navets suffisamment pour garnir le plat que vous devez servir ; faites les blanchir & cuire dans une petite marmite avec du bouillon & du jus ce qu'il en faut pour leur donner couleur : mitonnez le potage & y mettez une partie du bouillon de la cuisson des navets. *Celui de Radis* se fait de même à cette différence qu'il faut les faire blanchir plus long - tems. *Celui au petits Oignons blancs* se fait en coupant le bout de la queue & de la tête ; faites les blanchir & éplucher : mettez les cuire dans une petite marmite avec du bouillon , assaisonnez de sel : quand ils sont cuits , faites en un cordon autour du plat. *Celui de Celeri & de Poireaux* vous les faites blanchir & les ficellez en paquet pour les mettre cuire dans la marmite au potage. *Celui de*

*laitue* se fait de même. *Celui à la Chicorée* dans le tems du celeri, vous en mêlez un peu avec la chicorée ; faites les blanchir & les mettez en paquet ; faites les cuire à part. *Celui au pointes d'Asperges* se fait en prenant des petites asperges que vous faites blanchir : mettez les en petits paquets ficellés, coupez un peu le petit bout de la pointe, & les mettez cuire à part dans une petite marmite. Il faut observer que toutes ces légumes doivent être bien cuites, que le pain que l'on employe pour mitonner les potages, soit d'un bon goût tendre & point de mie, si vous employez du pain rassis, pour qu'il mitonne mieux, faites le secher auparavant. Vous pouvez mettre sur tous ces potages, telle viande de boucherie, volaille ou gibier que vous voudrez.

*Potage aux Choux.*

Il faut mettre dans une marmite quelques livres de tranches de bœuf, un combien de jambon ; faites les suer & un peu attacher à la marmite : mettez-y du bouillon de mitonnage & toutes sortes de légumes, comme celeri, navets, oignons, carottes, panais, poireaux, la moitié d'un chou ficel-

lez ; le tout blanchi un moment à l'eau bouillante ; un morceau de petit lard , une mignonette comme celle qui est expliquée au bouillon de potage maigre page 80. Si vous voulez garnir ce potage de quelque gibier comme canard sauvage , farcellé , perdrix , pluvier , faisan , rouge , celui que vous voudrez , il faut le flamber , vuidier & le mettre cuire dans la marmite ; la viande & les choux étant cuits , mitonnez le potage & faite une garniture autour du plat avec les choux & petit lard.

*Potage de Julienne en gras & en maigre.*

Coupez en petit filets , deux racines , un panais , un dem-pied de celeri , laitue , ozeille , cerfeuil : mettez les dans une marmite avec deux ou trois oignons entiers , une carote , un panais , trois navets , le tout entier , un bouquet de persil , ciboule , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , une feuille de laurier , mouillez avec d'excellent bouillon , du jus de veau ; faites cuire deux heures à petit feu , ôtez le bouquet , & les légumes entières , mitonnez le potage avec le bouillon de la Julienne : en maigre il se

fait de la même façon en vous servant de bouillon de poisson, jus d'oignons, & un peu de bon beurre.

*Potages de différentes purées.*

Celui de lentilles se fait en mettant cuire les lentilles avec du bouillon, une carotte, un panais, deux oignons, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, un peu de sariette : lorsque les lentilles sont cuites, vous les passez en purée épaisse & les mouillez ensuite avec un bon jus de veau : mitonnez le potage avec d'excellent bouillon, & y mettez le coulis de lentilles. *Celui de la purée de navets*, se fait en coupant les navets par morceaux ; faites les blanchir & cuire avec un bon jus de veau, du bouillon, un bouquet comme celui des lentilles, quand ils sont bien cuits, passez-les en purée comme les lentilles. *Celui d'haricots blancs*, ayez des haricots cuits dans de l'eau que vous écrasez, faites suer & attacher comme du jus une tranche de jambon, de la ruelle de veau, oignons, carottes, panais, une feuille de laurier, une branche de sariette, deux cloux

de girofle , une gouffe d'ail ; mouillez avec du bouillon : la viande étant cuite vous la retirez & y mettez les haricots écrasés ; faites leur faire quelques bouillons , passez-les à l'étamine : mettez ce coulis dans le potage après qu'il est mitonné. *Celui de Pois* ; faites cuire des Pois secs avec du bouillon de mitonnage , oignons , carottes , panais , un bouquet de persil , ciboule , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , un peu de muscade , une feuille de laurier , un peu de fariette ; quand ils sont cuits , il faut les piler & les passer à l'étamine avec un peu d'épinards blanchis & pilés , délayez cette purée dans un bon jus de veau , passez-la à l'étamine ; il faut qu'elle soit d'un verd pâle & de bon goût : mettez-la dans le potage comme au précédent.

*Potage de Semoüille en gras & en maigre.*

Faites cuire la Semoüille de la même façon que le ris , en gras & en maigre avec d'excellent bouillon & du jus ce qu'il en faut pour lui donner une belle couleur ; c'est une pâte qui nous vient d'Italie , il faut la choisir

d'un jaune clair & bien seche qui n'ait point de mauvais goût.

*Potage à la Dauphine.*

Foncez une casserole avec un peu de lard , tranches de jambon & de veau , deux ou trois oignons en tranches , une carotte , un pannais ; laissez attacher & mouillez comme un jus ; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que la viande soit cuite : pilez un blanc de volaille cuite à la broche , cinq ou six jaunes d'œufs durs , autant d'amandes douces : passez au tamis le jus de veau , délayez y ce que vous avez pilé pour le passer à l'étamine & en faire un coulis lié : mitonnez le potage avec d'excellent bouillon , en servant masquez-le avec le coulis que vous aurez fait chauffer au bain-Marie, vous garnirez le potage si vous voulez avec une volaille ou jarret de veau.

*Potage de Gibier.*

Coupez par membres une perdrix , ou un lapreau , si vous voulez quelque autre gibier : mettez -le dans une casserole avec tranches de veau & jambon , oignons , carottes & panais ; faites suer & attacher à petit feu comme

un jus de veau, mouillez avec un excellent bouillon autant que vous en avez besoin pour votre potage; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que la viande soit cuite, passez-le au tamis pour vous en servir à mitonner le potage: garnissez-le avec la légume que vous voudrez.

*Potages de toutes sortes de croûtes.*

Coupez en deux un pain rond mollet, ôtez-en la mie que vous coupez en tranches: mettez cette mie dans le fond du plat que vous devez servir; trempez les croûtes dans du bouillon gras & les dressez sur la mie: mettez-y du bon bouillon qui ne soit pas dégraissé; faites mitonner jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat, ayez soin d'arroser de temps en-temps le dessus des croûtes avec le bouillon gras du plat, & en mitonnant d'empêcher qu'elle ne tombe; quand il n'y a plus que de la graisse dans le plat: mettez-le sur un petit feu pour que le gratin se fasse doucement & ne sente point l'attaché: lorsque vous êtes prêt à servir vous y mettez un jus de veau, coulis à la purée verte, coulis de lentilles, coulis d'é-

crevisses ; tel coulis que vous jugez à propos : pour celui à la Reine il ne faut pas que les croûtes soit colorées ; aussi-tôt que le gratin commence à se former , ôtez-le du feu pour empêcher qu'il ne se colore.

*Potage à la Parme.*

Coupez des tranches de pain en façon de rôties , ce qu'il vous en faut pour le Potage ; faites les frire dans du sain-doux jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée ; faites les mitonner avec d'excellent bouillon bien doux : garnissez le plat de la légume que vous jugez à propos : dressez le potage , jetez par dessus du parmesan rapé en servant.

*Potage à l'Autriche.*

Prenez un gros poulet que vous coupez par membres comme pour fricasser : mettez - le dans une casserole avec un peu de beurre , un bouquet de fines herbes : passez les sur le feu , mouillez avec du bouillon ; faites bouillir jusqu'à ce que le poulet soit cuit & qu'il ne reste plus de sauce ; panez les moitié parmesan & moitié mie de pain ; faites prendre couleur au four ;

prenez le plat que vous devez servir : mettez dans le fond un lit de pain tranché , sur le pain un lit de tranches de fromage de gruyere ou de parmesan , & sur le fromage un lit de choux bien cuit dans du bon bouillon ; couvrez les choux avec du pain tranché : mouillez avec du bon bouillon ; faites mitonner jusqu'à ce qu'il se forme un petit gratin dans le fond ; poudrez le dessus du pain avec du fromage rapé ; faites prendre couleur avec une péle rouge ou dans le four ; lorsque vous êtes prêt à servir , mettez-y un peu de bouillon : dressez le poulet pané par dessus.

*Garbure.*

Mettez dans une marmite un com- bien de jambon bien lavé à l'eau chaude & ratissé , de la tranche de bœuf, deux cuisses d'oye ; faites fuer & attacher sur un bon feu jusqu'à ce que la viande soit colorée : mouillez avec du bon bouillon : mettez-y ensuite une mignonette , trois ou quatre oignons , carottes panais , un pied de celeri , un choux verd blanchi à l'eau bouillante & ficelé , un morceau de petit lard blanchi ; faites bouillir à pe-

ait feu jusqu'à ce que la viande soit cuite : mitonnez le potage avec ce bouillon, du pain bis coupé en tranches & les choux ; laissez mitonner jusqu'à ce qu'il se forme un gratin dans le fond du plat : dressez dessus le combien de jambon, les cuisses d'oye & le petit lard : mouillez avec du bouillon sans que le potage soit trop clair.

*Potage à la Madelonette.*

Faites cuire avec de l'eau ou du bouillon toutes sortes de légumes, comme oignons, navets, choux, poireaux, céleri, chicorée, oseille, laitues, carotes & panais : le tout ensemble & la quantité que vous jugez à propos suivant ce que vous voulez faire de bouillon : mettez-y avec des abatis de volaille, lorsque le bouillon sera fini de bon goût : mitonnez le potage avec du pain tranché : garnissez le plat de légumes, servez dessus les abatis de volaille.

*Potage de Macarony.*

Faites cuire du Macarony dans un bon bouillon gras comme le ris, ensuite vous mettez un lit de macarony dans le fond du plat que vous devez

servir, un lit de fromage rapé, remettez du macarony sur le fromage, continuez de mettre un lit de l'un sur l'autre en finissant par le fromage; faites mitonner à petit feu, donnez couleur au fromage avec la pèle rouge, en servant mettez-y un peu de bouillon.

*Potage à la Mousquetaire.*

Mettez dans une petite marmite un litron de petits pois avec une poignée d'ozeille en zestes: mouillez avec d'excellent bouillon & bon jus de veau; faites cuire à petit feu, mitonnez le potage avec bon bouillon: ayez un carré de mouton que vous faites cuire & glacer comme un fricandeau: dressez le potage dans le plat: mettez dessus les pois & l'ozeille, masquez avec le carré de mouton glacé.

*Potage à la Marquise.*

Ayez un pain molet rond d'une demi-livre, ôtez-en toute la mie; remplissez-le d'un ragoût de ris de veau, crêtes; culs d'artichaux, fini de bon goût, & bien lié: mettez ce pain dans le milieu du plat que vous devez servir avec d'autres croûtes de

pain : mouillez avec d'excellent bouillon ; faites mitonner le potage jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond : en servant mettez-y un coulis à la Reine.

*Potage à la Rhinoceros.*

Prenez trois pigeons aux aîles que vous échaudez & vuidez ; troussiez les pates dans le corps, laissez les aîles, passez une petite brochette dans la tête & le cou pour que la tête se tienne droite ; faites-les blanchir & cuire dans la marmite : coupez en petit filets comme pour une Julienne, un demi pied de celeri, un poireau, une carote, un panais, un peu de chicorée, oseille, laitue, cerfeuil : mettez le tout en semble dans une petite marmite, avec du jus de veau, bon bouillon ; faites cuire à petit feu : mitonnez le potage avec d'excellent bouillon : mettez-y les filets de légumes avec le bouillon, le potage dressé, mettez les pigeons dessus, l'estomac en dessous & que la tête se tienne en l'air.

*Potage de Navets à l'Italienne en gras  
& en maigre.*

Ayez des Navets coupez comme il

110 LES SOUPERS

faut pour garnir le potage, passez-les au fain-doux, en maigre dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient colorés : mettez les après les avoir égoutés dans une marmite avec deux cuillerées d'huile, des filets de racines, celeri, poireaux, passez le tout sur le feu & mouillez en gras avec du jus de veau & bon bouillon, en maigre avec une eau de pois ou de lentilles, jus d'oignon ; faites cuire à petit feu : mitonnez le potage avec ce bouillon : mettez les navets à part pour faire la garniture, servez dessus le potage une bonne purée de pois ou de lentilles.

*Ouille au bain-Marie.*

Ayez un pot de terre bien échaudé : mettez dedans quatre livres de tranches de bœuf, une livre de ruelle de mouton, deux livres de ruelle de veau, une perdrix & un chapon : le tout dégraissé & préparé à l'ordinaire, deux oignons piqués chacun d'un clou de girofle, une carotte & deux pintes d'eau, couvrez le pot & bouchez le tour du couvercle avec du papier collé avec de la pâte ; faites bouillir dans un chaudron pendant sept ou huit heures, vous aurez soin de

mettre de l'eau bouillante dans le chaudron à mesure qu'elle diminue, ensuite vous passerez votre bouillon au tamis, quand il sera bien reposé vous le repasserez dans une serviette, mitonnez avec votre potage & le servez dans un pot à Ouille.

*Potage à la Crecy.*

Faites blanchies toutes sortes de légumes comme carottes, panais, choux, oignons, un pied de celeri, navets: mettez-les dans une casserole avec quelques tranches de jambon & de veau, un morceau de bon beurre: passez-les long-tems sur un petit feu jusqu'à ce que le tout soit bien cuit: mettez-les dans un mortier pour les piler très-fin: mouillez avec d'excellent bouillon pour en tirer un coulis que vous passez à l'étamine, & vous en servez pour le potage en maigre, à la place de veau & jambon vous prenez de la carpe & brochet: mouillez avec un bon bouillon maigre.

DES POTAGES MAIGRES.

*Potage de Lazagne.*

La Lazagne est une pâte d'Italie

de la même composition que celle du Macaroni , à la différence que celle-ci ressemble assez à la figure des copeaux de menuifier. Pour l'employer vous la lavez & la faites cuire comme du ris à très-petit feu avec du bon bouillon qu'il n'y ait que peu de sel ; ensuite vous la retirez dans une passoire pour la faire égouter. Prenez le plat que vous devez servir , mettez y dans le fond une couche de cette pâte , & par dessus quelques petits morceaux de beurre avec beaucoup de fromage de Parmesan ou de Gruyere rapé : remettez par dessus une couche de lazagne & de fromage en continuant de cette façon jusqu'à ce que le plat soit plein ; il faut que la dernière couche soit de fromage. Mettez le plat sur un petit feu , couvrez-le avec un couvercle de tourtiere & du feu dessus ; vous le servirez quand il sera d'une belle couleur dorée.

*Potages maigres de différentes façons.*

Faites un bouillon de mitonnage , comme il est dit page 80. avec ce bouillon vous diversifiez toutes sortes de potages aux légumes ; ce sera la garniture que vous y ferez qui en

donnera le nom, comme aux laitues, pourpier, concombres, asperges, navets, oignons, poireaux, celeri, cardes, radix; suivant le potage que vous voulez faire, vous prenez les légumes que vous faites blanchir & cuire à part dans une petite marmite avec du bouillon, un peu de beurre; la cuisson faite, mitonnez le potage avec du bouillon de mitonnage, mettez - y ce que vous jugerez à propos du bouillon de la légume que vous devez servir, sans que le goût domine, que le potage soit clair & de bon goût. *Pour le potage de Julienne* coupez une carotte, un panais ou demi-pied de celeri en petits filets que vous mettez dans une petite marmite avec de la laitue, oseille, cerfeuil, un morceau de beurre, passez-les sur le feu, mouillez avec le bouillon de mitonnage un peu de jus d'oignons; la cuisson faite, servez-vous de ce bouillon pour mitonner le potage; en servant mettez le restant du bouillon par dessus avec les filets de légumes & herbes. *Celui à l'eau* se fait de même en n'y mettant point de beurre; il faut passer les herbes & les servir sans garniture.

*Potage maigre d'Ecrevisses au ris.*

Foncez une casserole avec un peu de beurre, des tronçons de carpes, tranches d'oignons, carottes, panais; faites fuser, & un peu moins attacher que pour du jus, mouillez avec du bouillon; laissez cuire à petit feu, & le passez au tamis: ayez un demi cent d'Ecrevisses que vous faites blanchir, prenez les coquilles que vous faites secher & piler fin; les queues serviront pour ce que vous voudrez: délayez les coquilles dans le jus de carpe pour les passer à l'étamine, & en faire un coulis point trop lié. Vous avez une demi-livre de ris que vous aurez fait cuire avec du bouillon, un morceau de bon beurre; lorsque vous êtes prêt à servir, mettez-y le coulis d'écrevisses, faites chauffer sans bouillir.

*Potage maigre à la Purée verte.*

Prenez un litron de pois verts que vous mettez dans une casserole avec un bouquet de persil, ciboule, un morceau de beurre, mouillez avec du bouillon; quand ils sont presque cuits, il faut les piler & passer à l'é-

tamine en purée ; mitonnez le potage avec du bon bouillon , servez la purée dessus. Les pois secs pour les passer à l'étamine vous y mettez un peu d'épinars blanchis.

*Potage maigre à la Purée de Lentilles.*

Mettez dans une casserole un peu de beurre , tranches d'oignons , carottes , panais , une branche de fariette , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , trois ou quatre champignons , passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'elle se colore ; mouillez avec du bouillon , laissez bouillir une demi-heure , passez au tamis , ayez des lentilles cuites au bouillon & pilées , délayez les dedans , faites bouillir un bouillon , passez la purée au tamis : mitonnez le potage avec du bon bouillon , mettez-y la purée en servant.

*Potage maigre de Ris à la Reine.*

Lavez plusieurs fois à l'eau tiède une demi-livre de ris , faites le cuire à petit feu avec bon bouillon , un bon morceau de beurre , foncez une casserole avec un peu de bon beurre , tronçons de carpe , tranches d'oignons , carottes , panais ; faites suer , étant prêt de

s'attacher vous mouillez avec du bouillon, laissez cuire & passez au tamis; pilez cinq ou six amandes douces avec autant d'œufs durs, un peu de poisson cuit, une mie de pain passée sur le feu avec du lait ou de la crème délayée avec le bouillon de la carpe; passez à l'étamine, & faites chauffer au bain-Marie: étant prêt à servir mettez votre coulis dans le ris.

*Potage au Lait de plusieurs façons.*

Pour le faire au naturel, faites bouillir le lait avec une feuille de laurier-rose, un morceau de sucre, très-peu de sel, versez-en la moitié tout bouillant dans le plat sur du pain tranché; couvrez & tenez chaud sur de la cendre sans bouillir; en servant mettez le restant du lait: pour le mieux mettez quelques jaunes d'œufs dans le restant du lait; faites lier sur le feu en remuant jusqu'à ce que le lait s'épaississe, il faut l'ôter promptement; en faisant bouillir le lait vous y mettez, si vous voulez avec le sucre un peu de canelle, coriandre, une écorce de citron, & faites réduire à moitié, après l'avoir passé au tamis, vous le finissez comme le pré-

cedent. *Si vous voulez le faire à l'oignon*, hachez cinq ou six oignons que vous passez sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'il soit bien cuit sans être coloré, mettez-y du lait tout bouillant; faites bouillir, & y mettez un peu de sel, trempez le potage comme le précédent, en servant mettez le restant du bouillon. *Si vous voulez le faire aux choux*, faites cuire des choux dans une eau de pois avec bon beurre, un peu de sel, quand ils sont bien cuits, & qu'il ne reste presque plus de bouillon, mettez-y du bon lait tout bouillant, finissez le potage comme le précédent.

*Ouille au Potiron.*

Il faut avoir deux Potirons, l'un qui doit être choisi bien rond & de la grandeur d'un pot à ouille, coupez-en le dessus en forme d'un couvercle, & de façon que vous puissiez le remettre à sa place sans qu'il paroisse avoir été ouvert, ôtez-en tous les pepins & la moitié de la chair; ce que vous ferez aisément en le ratissant en dedans avec une cuillière à dégraisser; ensuite vous ferez des petites ciselures sur tout le dehors du potiron seule-

ment pour faire tenir une meringue de blancs d'œufs fouettés en neige, mêlés avec du sucre fin ; mettez cette meringue sur tout le tour du potiron sur le couvercle & la queue ; placez le potiron sur un plat-fond pour le mettre au four doux , après avoir jeté sur toute la meringue du sucre fin ; lorsqu'elle est cuite de belle couleur , dressez le potiron sur le plat que vous devez servir , mettez-y un potage fait de cette façon , coupez en dez des morceaux de potiron , faites-les cuire avec de l'eau , jusqu'à ce qu'ils soient presque en marmellade, & qu'il ne reste point d'eau ; ensuite vous y mettez une pinte de bon lait que vous aurez fait bouillir auparavant avec un morceau de bon beurre , du sucre ce qu'il en faut , un peu de sel fin. Quand vous êtes prêt à servir , vous y ajoutez une liaison de six jaunes d'œufs que vous avez fait lier avec un peu de lait , mettez du pain tranché secher au four sans être coloré dans le potiron , versez dessus le bouillon de potiron ; servez couvert de son couvercle le plus chaudement que vous pourrez.

*Potage de Citrouille.*

Faites cuire de la citrouille de la même façon que le potiron précédent, & le potage fini de même; prenez le plat que vous devez servir, mettez-y sur tout le bord du blanc d'œuf fouetté, mêlé avec du sucre fin; faites cuire dans un four très-doux, mettez du pain tranché dans le plat, servez dessus le bouillon de citrouille,

*Bisque maigre aux Ecrevisses.*

Faites un coulis d'Ecrevisses, comme il est dit pour le potage ci-devant page 114. Prenez les queues que vous mettez dans une casserole avec des champignons, laitance decarpes, culs d'artichaux blanchis un quart-d'heure à l'eau bouillante, un morceau de beurre, passez-les sur le feu, mouillez avec du bouillon, faites cuire une demi heure; mitonnez le potage dans le plat que vous devez servir avec un excellent bouillon, jusqu'à ce qu'il commence à s'attacher au fond du plat; alors vous arrangez dessus les laitances, queues, artichaux, champignons, & le bouillon de leur cuisson, laissez encore un peu

mitonner, jusqu'à ce qu'il ne reste point de bouillon; en servant masquez avec le coulis d'écrevisses.

*Potage maigre de Moules.*

Ratiffiez & lavez dans plusieurs eaux des Moules, mettez-les sur un bon feu pour les faire ouvrir, ôtez-les de leurs coquilles pour les mettre dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, passez sur le feu; singez & mouillez avec du bouillon de poisson; faites reduire à courte sauce, mettez-en la moitié dans des coquilles pour faire la garniture du potage, & l'autre moitié dans un petit pain de potage, mettez ce pain dans le plat que vous devez servir, & d'autre pain avec; mouillez avec du bouillon de poisson & de l'eau des Moules, faites mitonner jusqu'à ce qu'il commence à s'attacher; en servant mettez-y un coulis à la Reine, ou du bouillon de poisson lié de six jaunes d'œufs.

*Ouilles maigres de plusieurs façons.*

Faites blanchir toutes sortes de légumes comme oignons, carottes, panais,

nais,

panais, racine de persil, celeri, navets, poireaux; mettez le tout dans une marmite avec de l'eau de pois tirée au clair, une mignonette, quelques défossemens de carpes, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les légumes soient cuites; ajoûtez y des tranches d'oignons & de racines que vous passez sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées. Ce bouillon étant fini & tiré au clair, il vous servira pour faire l'ouille au vermicelle, que vous faites cuire avec ce bouillon, & du beurre, en servant du fromage rapé. Celui au ris, celui à la Julienne & autres se font de même.

*Potage de Croutes en maigre de plusieurs façons.*

Coupez par la moitié un pain mollet rond d'une livre, ôtez - en la mie que vous mettez dans le fond du plat que vous devez servir; trempez les croutes dans du beurre chaud, & les mettez sur la mie, mouillez avec du bon bouillon; laissez mitonner jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin au fond du plat; arrosez de temps en temps le dessus des croutes avec le beurre qui est dans le plat; ayez attention qu'elle ne tombe point; en

servant mettez-y moitié bouillon & moitié jus d'oignons, ou si vous voulez un coulis à la purée verte, un coulis de lentilles, de navets, d'écrevisses, à la Reine, celui que vous voulez; il n'y a que le coulis dont vous les masquerez qui en fera le changement, vous pouvez encore les servir avec un ragoût de concombres, de truffes, moufférons, champignons, celui que vous voulez,

*Potage de lait d'Amandes.*

Faites bouillir de l'eau avec un peu de canelle, une écorce de citron verd, de la coriandre, un peu de sel & du sucre; ayez des amandes échaudées & bien pilées, délayez-les dans cette eau pour les passer à plusieurs fois dans une étamine; mettez du pain tranché dans le plat que vous devez servir avec du lait d'amandes, laissez-le tremper sur de la cendre chaude sans bouillir, en servant mettez le reste, servez le plus chaud que vous pouvez; si vous le voulez au naturel, passez les amandes avec de l'eau chaude, vous y mettez après un peu de sel & du sucre ce que vous jugez à propos.

*Potage d'Orge mondé.*

Faites tremper & laver de l'Orge mondé, mettez-le cuire dans une petite marmite avec bon bouillon, un peu de bon beurre; quand il est cuit à petit feu & d'un bon sel; ajoutez-y du bouillon pour qu'il ne soit point trop épais, vous y pouvez mettre si vous voulez en servant un coulis d'écrevisses, ou un coulis à la Reine.

## DES SAUCES.

*Sauce à la Nompaille.*

Coupez très-fin un peu de jambon cuit, autant de filets de blanc de poulet, un cornichon, un jaune d'œuf dur, un anchois, un peu de persil, une échalotte, le tout aussi fin que de la nompaille, & le mettez dans un bon restaurant faire un bouillon, servez-vous-en à ce que vous voudrez pour masquer viande ou poisson.

*Sauce à la Nivernoise.*

Mettez dans une casserole deux tranches de jambon, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de

124 LES SOUPERS

laurier , tranches d'oignon & racines , faites suer & un peu attacher , mouillez avec du bouillon , un demi verre de vinaigre estragon , deux cuillerées de coulis ; faites bouillir à petit feu une heure , passez au tamis , servez pour sauce relevée.

*Sauce petite Italienne.*

Mettez dans une casserole une tranche de jambon , trois ou quatre champignons , deux ou trois échalottes , une demi-gousse d'ail , le quart d'une feuille de laurier , une bonne cuillerée d'huile ; passez le tout ensemble sur un moyen feu , mouillez avec du consommé un peu de coulis , un demi-verre de vin de Champagne , faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure ; dégraissez , passez au tamis.

*Sauce Italienne blanche.*

Passez sur le feu avec une cuillerée d'huile destruffes hachées , deux gouffes d'ail , persil , ciboule entière , demi feuille de laurier , deux tranches de citron ; singez , mouillez avec du consommé ; un verre de vin de Champagne ; faites bouillir à petit feu , dé-

graissez & passez au tamis.

*Sauce à la Marinier.*

Prenez un foye de volaille ou de gibier, deux ou trois échalottes, deux truffes; hachez le tout très-fin, & le mettez dans une casserole avec une cuillerée d'huile, deux ou trois cuillerées de coulis, un verre de vin de Champagne, peu de sel, gros poivre; faites bouillir à petit feu une demi-heure, dégraissez.

*Sauce au Celadon.*

Foncez une casserole avec quelques zestes de lard, tranches de jambon de veau, oignons, carottes, panais, une gouffe d'ail piquée d'un cloux de girofle; faites suer & un peu attacher, mouillez avec un poisson de vin de Champagne, du bouillon, faites bouillir une heure à petit feu; dégraissez & passez au tamis, mettez-y du persil blanchi haché très-fin, la moitié d'un pain de beurre manié d'une pincée de farine, faites lier sur le feu en la retournant, elle doit être consistante, sans être trop liée, pressez-y un jus de citron en servant.

*Sauce au Coloris.*

Cette fauce sert pour toutes sortes de viandes que l'on fait cuire dans une braise blanche; pour cet effet, vous foncez une casserole avec tranches de veau, jambon, oignons, mettez dessus la viande que vous voulez faire cuire, avec un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, deux tranches de citron, une demi feuille de laurier; couvrez de bardes de lard, faites fuer & mouillez avec un peu d'excellent bouillon & un verre de vin de Champagne; la viande étant cuite à petit feu, vous passez la fauce au tamis, dégraissez, mettez-y deux cuillerées de coulis, faites reduire au point d'une fauce; en servant mettez-y gros comme une noix de beurre d'écrevisses; faites lier sur le feu sans bouillir, servez sur la viande.

*Sauce au Consommé.*

Foncez une petite marmite avec zettes de lard, tranche de jambon, tranche de bœuf, une vieille perdrix, oignons, carottes, panais, une racine de persil, un demi pied de celeri,

deux navets, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, un peu de thim & basilique; faites suer à petit feu; quand la viande commence à s'attacher, mouillez avec du bouillon la quantité que vous jugez à propos: bouchez bien la marmite avec de la pâte pour la faire bouillir à petit feu pendant cinq heures: dégraissez, passez au tamis; ce consommé sert pour sauce particuliere, ou à donner du corps à toute sorte de petites sauces.

*Sauce à la Saxe.*

Foncez une casserole de tranche de veau, jambon, oignons, carottes, painis; faites suer & un peu attacher, mouillez avec un verre de vin de Champagne du bon bouillon, ajoutez-y quelques champignons, une gouffe d'ail; faites cuire à petit feu pendant une heure, passez au tamis, mettez-y une pincée de persil, cinq ou six feuilles d'estragon, deux feuilles de baume; le tout blanchi & haché très-fin, en servant un jus de citron.

*Sauce à la Liaison.*

Mettez dans une casserole un peu de ruelle de veau & une tranche de jambon, le tout coupé en dez, un morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, deux feuilles d'estragon, un peu de basilic; passez le tout sur le feu, singez & mouillez avec du bon bouillon; faites cuire à petit feu & passez au tamis: lorsque vous serez prêt à vous en servir, vous y mettrez trois jaunes d'œufs, délayez avec un peu de bouillon, de la muscade rapée, une petite pincée de persil haché très-fin, un pain de beurre de Vambre; faites lier sur le feu, presse-y un grand jus de citron, sel, gros poivre.

*Sauce à l'Oseille.*

Pilez de l'oseille après l'avoir lavée & bien pressée; lorsque vous en aurez un grand verre de jus, passez-le au tamis, & le mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre manié d'une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, muscade rapée, sel, gros poi-

vre, faites lier sur le feu sans bouillir.

*Sauce à la Mariette.*

Foncez une casserole de tranches de veau, jambon, tranches d'oignons, une carotte, la moitié d'un panais, deux gouffes d'ail, deux cloux de girofle, trois feuilles d'estragon; faites suer & un peu attacher, mouillez avec du bouillon, un verre de vin de Champagne, deux tranches de citron; faites bouillir à petit feu, dégraissez & passez au tamis, ajoutez-y trois rocamboles écrasées.

*Sauce au Cerfeuil.*

Passez sur le feu quelques champignons avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux échalottes, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, trois feuilles d'estragon; singez fort, mouillez avec un verre de vin de Champagne, autant de bon bouillon, sel, poivre; faites bouillir à petit feu & reduire au point d'une sauce; passez au tamis sans dégraisser, ajoutez-y du cerfeuil blanchi haché très-fin, faites chauffer sans bouillir.

*Sauce au Persil.*

Pilez très-fin une demi-poignée de persil, mettez-le dans une casserole avec autant de consommé qu'il vous faut pour une sauce ; laissez infuser un quart-d'heure, & le passez au tamis, mettez-y un pain de beurre manié de farine, sel, gros poivre ; faites lier sur le feu, pressez-y un jus de citron.

*Sauce à la Civette.*

Mettez dans une casserole du consommé avec un demi-verre de vin de Champagne ; faites bouillir un demi quart d'heure, ajoutez-y de la civette hachée, un pain de beurre manié de farine, sel, gros poivre, muscade rapée, faites lier sur le feu.

*Sauce à la Garone.*

Coupez un gros oignon en tranches, & le mettez dans un verre d'huile bien chaude, faites lui faire quelques bouillons, & y mettez ensuite un bouquet de persil, ciboule, une feuille de laurier, trois feuilles d'estragon, du basilic, trois gouffes d'ail, trois cloux de girofle, quelques tranches de citron la peau ôtée, deux cuillerées de cou-

lis, un verre de bouillon; faites cuire une demi-heure à petit feu; dégraissez & passez au tamis.

*Sauce au Fenouil.*

Passez sur le feu cinq ou six oignons en tranches avec deux gouffes d'ail & deux cuillerées de bonne huile; mouillez avec deux cuillerées de coulis, un verre de vin de Champagne, un peu de consommé; faites bouillir une heure à petit feu, dégraissez & passez au tamis; ensuite vous y ajouterez une pincée de persil & une branche de fenouil bien blanchi & haché très-fin, sel, gros poivre, faites bouillir un instant avant que de vous en servir.

*Sauce à l'Amiral.*

Hachez une anchois, une bonne pincée de capres, sept ou huit rocamboles; mettez le tout dans une casserole avec un verre de consommé, peu de sel, gros poivre, muscade rapée, un pain de beurre manié de farine; faites lier sur le feu en fervant jus de citron, ou un grand filet de verjus.

*Sauce à la Royale.*

Foncez une casserole avec zestes de

lard, tranches de jambon, ruelle de veau blanchie un instant, un poulet coupé en deux, une gouffe d'ail, trois ou quatre échalottes; faites suer le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit prêt de s'attacher, mouillez avec un verre de vin de Champagne, autant de consommé, un demi-verre d'huile, laissez cuire à très-petit feu pendant une heure & demie; dégraissez. & passez au tamis.

*Sauce à la Flamande.*

Piquez une gouffe d'ail avec un cloux de girofle, & la mettez dans une casserole avec deux tranches de citron la peau ôtée, sel, gros poivre, persil blanchi haché, un verre de consommé, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre manié de farine, laissez infuser un quart-d'heure, & la faites lier sur le feu, ôtez le citron & l'ail, servez à ce que vous voudrez.

*Sauce à la Hâte.*

Maniez un pain de beurre avec de la farine, & le mettez dans une casserole avec du bon consommé, sel, gros poivre; faites lier sur le feu, servez avec un jus de citron.

*Sauce à l'Agneau.*

Maniez un pain de beurre avec deux pincées de mie de pain passée, trois échalottes, persil, ciboule, le tout haché; mettez-le dans une casserole avec un verre d'excellent bouillon, autant de vin de Champagne, sel, gros poivre; faites bouillir quelques bouillons, en servant pressez-y le jus d'une orange.

*Sauce à l'Avare.*

Hachez cinq ou six blancs de ciboules, & les mettez dans une casserole avec un filet de verjus, sel, gros poivre, un verre d'eau; faites chauffer & servez dans une saucière.

*Sauce au Verjus.*

Pilez du verjus & le passez au tamis; mettez-le dans une saucière avec une cuillerée d'huile, deux blancs de ciboule hachés, sel, gros poivre.

*Sauce au Pauvre Homme.*

Faites bouillir cinq ou six bouillons; la moitié d'un citron coupé en tranches avec deux verres d'excellent bouil-

lon, trois ou quatre blancs de ciboule hachés, sel, gros poivre; en servant ôtez le citron.

*Sauce douce.*

Faites bouillir deux verres de bon vin rouge avec deux petites cuillerées de vinaigre, trois cuillerées de coulis, gros comme la moitié d'un œuf de sucre, un oignon en tranches, un peu de canelle, une feuille de laurier; passez cette sauce au tamis après qu'elle aura bouilli un quart-d'heure pour la servir dans une saucière.

*Sauce au Fumet.*

Prenez les flancs d'un lièvre ou lapin cuit à la broche que l'on a desservis de la table; coupez-les par morceaux & les mettez dans une casserole avec un grand verre de vin rouge, un peu de coulis, une feuille de laurier, thim, basilic, un gros oignon en tranches, une gouffe d'ail, deux cloux de gérofle, une petite cuillerée de vinaigre, un verre de bouillon, sel, poivre, faites bouillir une heure à petit feu & réduire au point d'une sauce, passez au tamis.

*Sauce Ravigotte.*

Prenez une gouffe d'ail coupée en filets , cerfeuil , pimprenelle , estragon , cresson à la noix , civette , de tout suivant sa force ; après l'avoir bien lavé & pressé , mettez-le infuser une bonne heure dans un verre de consommé sur de la cendre chaude sans faire bouillir , passez-les au tamis avec un peu d'expression , mettez dans cette sauce un pain de beurre manié de farine , sel , gros poivre , faites lier sur le feu , servez avec un jus de citron.

*Ravigotte froide.*

Prenez la moitié d'un pied de celeri avec deux ou trois ciboules , deux échalottes , une gouffe d'ail , un anchois , deux pincées de capres , estragon , cerfeuil , cresson à la noix , pimprenelle ; pilez le tout ensemble très-fin , & le passez au tamis après l'avoir délayé avec un peu de coulis ; ensuite vous y ajouterez de la moutarde , du vinaigre , de l'huile , sel , gros poivre , redelayez bien le tout ensemble pour le servir froid dans une saucière comme une remoulade.

*Sauce à la Madeleine.*

Mettez dans une casserole un peu de chapelure de pain fine, deux échalottes hachées, sel, gros poivre, un pain de beurre, une cuillerée de verjus, un verre de consommé; faites bouillir un bouillon; ne servez point trop lié.

*Sauce à l'aspic.*

Faites infuser pendant une heure dans un verre de bon consommé, du cerfeuil, estragon, pimprenelle, cresson à la noix, une feuille de baume; passez-les au tamis avec un peu d'expression, ajoutez-y une cuillerée de vinaigre à l'ail, sel, gros poivre, servez froid dans une saucière.

*Sauce à la Gendarme.*

Mettez trois verre de bon consommé dans une casserole, avec beaucoup de persil entier, & trois gouffes d'ail; faites infuser une heure sur de la cendre chaude, ensuite passez-le au tamis, & mettez dans la sauce une laitue bien cuite pilée avec trois jaunes d'œufs durs, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, sel, gros poivre; faites lier sur le feu, en servant grand jus de citron.

*Sauce à la Belle-Vuë.*

Foncez une casserole avec moële de bœuf, tranche de jambon, ruelle de veau, un poulet commun coupés en deux, deux oignons, une carotte la moitié d'un panais, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, trois feuilles d'estragon, une feuille de laurier, thim, basilic; faites suer jusqu'à ce que cela commence à s'attacher: mouillez avec un grand verre de vin de Champagne, & bon bouillon; ajoutez-y quelques champignons; laissez bouillir à petit feu jusqu'à ce que la viande soit cuite, passez au tamis pour vous en servir à ce que vous voudrez, vous pouvez aussi en déguiser le goût en y mettant quelques ingrediens hachez, comme truffes, blanc de poularde, cornichons, jaunes d'œufs durs.

*Sauce à la Moruë.*

Mettez dans une casserole un bouquet de persil, ciboule, deux gouffes d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, des champignons, un morceau de beurre, passez le tout sur le feu; mettez-y une bonne pincée de

farine : mouillez avec du lait ou de la crème ; faites bouillir jusqu'au point d'une fauce : passez au tamis , en servant une pincée de persil blanchi haché.

*Sauce à la Polonoise.*

Faites blanchir une gouffe d'ail avec un peu d'estragon , cerfeuil , pimprenelle , deux feuilles de beaume , hachez le tout ensemble très-fin : mettez bouillir un verre de consommé avec autant de vin de Champagne , deux cloux de girofle ; laissez reduire à moitié ; ôtez les giroffes : mettez-y ce que vous avez hachez , avec des zestes de bigarrade , sel , gros poivre ; faites chauffer sans bouillir.

*Sauce au Foye.*

Prenez des foyes de volaille ou de gibier , hachez-les très-fin & les mettez dans une casserole avec persil , ciboule , trois ou quatre feuilles d'estragon , un peu de basilic , deux échalottes , le tout haché très-fin , passez-les sur le feu jusqu'à ce que le tout soit cuit ; ensuite vous pilez le tout pour le délayer avec un peu de coulis , un verre de consommé , sel , gros poivre , un

pain de beurre de Vambre manié d'une pincée de farine; faites lier sur le feu en servant grand jus de citron.

*Sauce au Vin.*

Faites bouillir une chopine de bon vin rouge avec un verre de bouillon, coriandre, canelle, du sucre, laissez reduire au point d'une sauce; passez au tamis, servez dans une sauciere.

*Sauces blanches.*

Délayez dans une casserole gros comme un œuf de bon beurre avec une bonne pincée de farine, un ou deux anchois hachés; mouillez avec de l'eau, ajoutez-y quelques ciboules entieres, sel, gros poivre, un filet de vinaigre, faites lier sur le feu, ôtez les ciboules, avant que de servir.

*Sauce à l'Espagnole.*

Foncez une casserole de quelques zestes de lard, bardes de veau & tranches de jambon, un oignon, une carotte, la moitié d'un panais, faites suer jusqu'à ce qu'il commence à se colorer dans le fond; mouillez avec deux grands verres de vin de Champagne, autant de consommé, trois gouffes d'ail, deux

140 LES SOUPERS

pincées de coriandre, une feuille de laurier, trois feuilles d'estragon, deux cloux de girofle, deux cuillerées de bonne huile, trois cuillerées de coulis; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que la viande soit bien cuite, & reduite au point d'une sauce; ne dégraissez qu'un moment avant que de la passer.

*Sauce Robert.*

Hachez quelques oignons & les passez sur le feu avec un peu de beurre en les remuant souvent jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre couleur; mettez y un peu de coulis, un verre de bon bouillon, sel, gros poivre, laissez bouillir une demi-heure & reduire au point d'une sauce, en servant ajoutez-y de la moutarde: en maigre vous la faites de la même façon en y mettant du coulis & bouillon maigre, vous passez cette sauce au tamis pour ceux qui n'aiment que le goût d'oignon.

*Sauce à la Moutarde.*

Faites bouillir un verre d'excellent bouillon, deux échalottes hachées, sel, poivre concassé, en servant une petite cuillerée de moutarde; vous la faites

encore en délayant un peu de moutarde dans du coulis, un filet de vinaigre, sel, gros poivre; faites chauffer sans bouillir.

*Sauce à la Carpe.*

Coupez une carpe par tronçons, & la mettez dans une casserole avec un peu de lard, tranches de jambon & de veau, deux oignons, une carotte, la moitié d'un panais; faites suer & un peu attacher, mouillez avec un verre de vin de Champagne, du bon bouillon, un peu de coulis, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, basilic; faites bouillir une heure à petit feu, dégraissez & passez au tamis.

*Sauce à l'Anguille.*

Coupez par tronçons une petite anguille, & la mettez dans une casserole avec zestes de lard, jambon, ruelle de veau, tranche d'oignons & zestes de racine, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, trois ou quatre feuilles d'estragon; faites suer & attacher, mouillez avec deux verres de vin de Champagne, du coulis; faites bouillir une

## 142 LES SOUPERS

heure à petit feu , dégraissez & passez au tamis. La sauce à l'Esturgeon se fait de la même façon.

*Sauce au Brochet.*

Elle se fait comme la sauce à la Carpe.

*Sauce à la Bechamel.*

Mettez dans une casserole une tranche de jambon, quelques champignons, deux échalottes, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, un peu de basilic, un morceau de beurre; passez le tout ensemble sur le feu, jusqu'à ce qu'il commence à se colorer, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec de la crème ou du bon lait; faites bouillir une demi-heure à petit feu, passez au tamis; en servant mettez-y si vous voulez une petite pincée de persil blanchi haché très-fin.

*Sauce au Maquereau.*

Faites blanchir des groseilles vertes & les mettez dans une casserole avec une branche de fenouil bien blanchi, haché très-fin, un morceau de beurre, une pincée de farine, sel, gros poivre; mouillez avec du jus de veau ou jus

d'oignons, faites lier sur le feu comme une sauce blanche.

*Sauce Remoulade.*

Si vous la servez chaude, il faut couper deux oignons en tranches, & les passer sur le feu avec un peu d'huile; quand il commence à se colorer, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, deux tranches de citron, la peau ôtée, deux gouffes d'ail, une feuille de laurier, thim, basilic, deux cloux de girofle; faites bouillir un quart-d'heure & passez au tamis, ajoutez un anchois haché, des capres hachées, une cuillerée de montarde, sel, gros poivre; faites chauffer sans bouillir. *La Remoulade froide* se fait avec persil, ciboule, échalotte, une gouffe d'ail, capres anchois, le tout haché très-fin, délayez avec une cuillerée de moutarde, huile, vinaigre, sel, gros poivre.

*Sauce Poivrade.*

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec tranches d'oignon, zestes de carotte, panais, la moitié d'une racine de persil, deux gouffes d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, un peu de basilic; passez le tout

ensemble jusqu'à ce qu'il commence à se colorer ; mouillez avec du coulis, un demi-verre de vinaigre, du bouillon, sel, poivre ; laissez bouillir & réduire au point d'une sauce, dégraissez & passez au tamis.

*Sauce au Fenouil.*

Faites chauffer un peu de coulis avec autant de consommé, ce qu'il vous en faut pour une sauce ; mettez-y infuser du fenouil, ôtez-le si tôt qu'il aura donné le goût à la sauce en servant un jus de citron.

*Sauce hachée.*

Faites fuser une tranche de jambon ; quand elle sera un peu attachée, hachez-la très-fin, & la remettez dans la même casserole, avec des champignons, persil, ciboule, deux échalottes, le tout haché, mouillez avec un verre de vin de Champagne, autant de consommé, peu de sel, gros poivre ; faites bouillir à petit feu & réduire au point d'une sauce, dégraissez avant que de servir.

*Sauce au Bain-Marie.*

Coupez en filets très-minces ce que vous jugerez à propos suivant ce que  
vous

vous voulez faire de fauce, de la ruelle de veau, jambon, tranche de bœuf, carottes, panais, racines de persil, navets, oignons, celeri, poireaux, de chaque légume que ce qu'il faut pour que le goût ne domine pas ; mettez le tout dans une petite marmite sur une barde de lard, bouchez-la bien, & la mettez une heure sur de la cendre chaude pour la faire fuer ; ensuite vous y mettez un peu de vin de champagne, & autant de bon bouillon, mettez votre marmite dans un bain-Marie pour la faire bouillir quatre heures ; passez cette fauce au tamis de foye pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos.

*Sauce au Porc frais.*

Coupez en tranches deux ou trois oignons & les passez avec une bonne cuillerée d'huile jusqu'à ce qu'il soit coloré ; mouillez avec du bon bouillon, deux cuillerées de coulis, ajoutez-y des champignons, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, un filet de vinaigre ; faites bouillir une demi-heure & reduire au point d'une fauce, dégraissez & passez au tamis.

*Sauce à la Nonette.*

Coupez en dez de la ruelle de veau

& une tranche de jambon ; mettez-les dans une casserole avec une cuillerée d'huile, deux ou trois champignons un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, une demi feuille de laurier, passez-les sur le feu, singez, mouillez avec un verre de bon bouillon, un peu de jus & un verre de vin de Champagne ; faites bouillir à petit feu, dégraissez, passez au tamis ; en servant ajoutez-y trois ou quatre rocamboles & une douzaine de pistaches entieres.

*Sauce Verte.*

En gras & en maigre. Prenez du cerfeuil, persil, estragon, pimprenelle ; lavez le tout ensemble, passez-le pour qu'il ne reste point d'eau, pilez-le très-fin, & le délayez avec un verre de bon consommé : passez à l'étamine avec expression, ajoutez - y un pain de beurre manié d'une pincée de farine, sel, gros poivre ; faites lier sur le feu sans bouillir.

*Sauce Verte d'une autre façon.*

In gras & en maigre. Faites blanchir un quart-d'heure une poignée d'épinars, avec du persil en feuilles & verd de ciboule ; retirez-le à l'eau fraîche, pressez fort pour qu'il ne

reste point d'eau, & pilez très-fin; mettez dans une casserole des champignons, tranches d'oignon, deux gouffes d'ail, trois ou quatre feuilles d'estragon, une feuille de laurier, un peu de basilic, deux cloux de girofle, un e u de beurre, passez le tout ensemble; mouillez avec un verre de consommé, autant de vin de Champagne: faites bouillir cinq ou six bouillons, passez au tamis; servez-vous de cette sauce pour délayer le verd pilé; passez à l'étamine, assaisonnez de sel, gros poivre; faites chauffer sans bouillir.

*Sauce piquante.*

Faites fuer une tranche de veau & jambon; quand elle est attachée, mouillez avec un verre de vin blanc, un demi-verre de vinaigre blanc, deux verres de bouillon, deux cuillerées d'huile, ajoutez-y deux gouffes d'ail, deux tranches de citron la peau ôtée, cinq ou six feuilles d'estragon, une feuille de baume, une feuille de laurier, deux cloux de girofle, une pincée de coriandre; faites bouillir une heure à petit feu, & réduire au point d'une sauce, dégraissez & passez au tamis; vous

148 LES SOUPERS  
pouvez y mettre un peu de coulis si vous  
voulez pour la lier.

*Sauce au Bleu Celeste.*

Prenez une petite poignée de mie  
de pain passée à la passoire, mettez-la  
dans une casserole avec une chopine de  
bon lait; faites-la bouillir & réduire  
jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse: ayez  
soin de la retourner sur la fin de crainte  
qu'elle ne s'attache; faites bouillir un  
verre de crème double; délayez avec la  
mie de pain pour la passer à l'étamine;  
faites bouillir un verre de vin de Cham-  
pagne avec une gouffe d'ail, pilez très-  
fin, un verd fait avec du cerfeuil, persil,  
verd de ciboule, estragon, faites blan-  
chir un moment & le pilez après l'avoir  
bien pressé, délayez-le avec le vin de  
Champagne, passez au tamis, mettez  
ce verd avec la crème, ajoutez-y un  
peu de consommé pour l'éclaircir, sel,  
gros poivre; faites chauffer sans bouillir.

*Sauce au Pontife.*

Faites suer & un peu attacher tran-  
ches de veau, jambon, oignons, ca-  
tottes, panais, un demi-pied de celeri;  
mouillez avec deux verres de vin de  
Champagne & autant d'excellent bouil-

lon; ajoûtez-y une gouffe d'ail, quatre échalottes, un cloux de girofle; une pincée de coriandre, deux tranches de citron la peau ôtée; faites bouillir à petit feu jufqu'à ce que la viande foit cuite; dégraissez & paffez au tamis: en fervant ajoûtez, fi vous voulez, un peu de coulis pour la lier, & une petite pincée de persil blanchi haché très-fin.

*Sauce à la Nichon.*

Prenez de la fauce au Pontife que vous paffez au tamis, n'y mettez point de coulis: pour la lier mettez-y la moitié d'un pain de beurre manié d'une petite pincée de farine, du cerfeuil haché de deux ou trois coups de couteau; faites lier la fauce fur le feu.

*Sauce au Révérend.*

Mettez dans une casserole un peu d'é-  
 corce de citron verd hachée très-fine, En gras & en maigre  
 deux cornichons blanchis hachés, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, fel, poivre concassé, une petite pincée de farine, délayez avec un verre de restaurant; faites lier sur le feu.

*Sauce à la Milanoise.*

Coupez en tranches trois ou quatre En gras & en maigre.

oignons, & les mettez dans une casserole avec des zestes de jambon, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, du persil en branches, deux cuillerées d'huile; passez le tout sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à se colorer; mouillez avec un verre de vin de Champagne, autant de consommé; faites bouillir à petit feu, dégraissez & passez au tamis.

*Sauce à l'Orange.*

*Engras.* En gras vous foncez une casserole de veau, jambon, tranches d'oignon, zestes de racine; faites suer & attacher, mouillez avec deux verres de bouillon, un peu de coulis; faites bouillir à petit feu; dégraissez, passez au tamis: mettez-y des zestes de pelures d'orange, avec le jus de deux oranges, un pain de beurre, gros poivre; faites lier sur le feu sans bouillir. *En maigre* mettez dans une casserole un verre de bouillon de poisson, un anchois haché, sel, gros poivre, quelques zestes, & le jus de deux oranges, quatre pains de beurre de Vambre; il faut en manier un avec une bonne pincée de farine; faites lier sur le feu.

*En mai-  
gre.*

*Sauce aux Canards.*

Mettez dans une casserole un demi-verre de bon consommé, autant de jus de veau, sel, gros poivre, le jus de deux oranges; faites chauffer sans bouillir.

*Sauce à l'Echalotte.*

Hachez très-fin cinq ou six échalottes, & les mettez avec bon jus de veau ou de mouton, sel, gros poivre; faites bouillir un bouillon si vous voulez.

*Sauce au Persil.*

Faites blanchir une demi-poignée de persil, hachez-le très-fin, & le mettez dans une casserole avec une pincée de farine, trois pains de beurre, un anchois haché, sel, gros poivre, un filet de vinaigre, estragon; mouillez avec un demi-verre de consommé, autant de jus de veau ou de jus d'oignon; faites lier sur le feu.

En gras  
& en  
maigre.

*Sauce au Bled verd.*

Faites mitonner à petit feu dans une casserole, une croûte de pain avec un verre de bon bouillon, un demi-verre de vinaigre, une gouffe d'ail; ayez une

En gras  
& en  
maigre.

poignée d'herbe de froment que vous lavez, faites-la blanchir cinq ou six bouillons, retirez-la à l'eau fraîche, & la pressez fort pour la piler très-fin, mettez ce verd avec la croûte de pain, & les passez ensemble à l'étamine, délayez avec un peu de consommé, si la sauce est trop liée; assaisonnez de sel, gros poivre.

*Sauce à la Reine.*

*In gros  
& en  
maigre.*

Mettez dans une casserole un verre de consommé avec un peu de mie de pain; faites bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste plus de bouillon, ôtez-la du feu, ajoutez-y trois amandes douces, deux jaunes d'œufs durs, un peu de blanc de volaille; le tout pilé très-fin, faites bouillir un grand verre de crème pour mouiller ce que vous avez pilé; passez cette sauce à l'étamine; assaisonnez de sel, gros poivre; faites chauffer au bain-Marie.

*Sauce d'Acide.*

*En gras  
& en  
maigre.*

Pilez trois jaunes d'œufs durs avec un anchois, mettez-les dans une casserole avec une pincée d'épices fines, sel, un demi-verre de vinaigre, deux pains de beurre, manié d'une pincée de fari-

ne ; mouillez avec un peu de jus de veau ou jus d'oignons ; faites lier sur le feu comme une sauce blanche.

*Sauce à la Becasse.*

Prenez des carcasses de Becasses cuites à la broche, écrasez-en les foyes & les mettez dans une casserole avec un verre de consommé, autant de vin rouge ; faites les bouillir & reduire au point d'une sauce, passez au tamis, en servant, sel, gros poivre, & le jus de deux oranges.

*Sauces aux Truffes.*

Hachez trois ou quatre Truffes & les mettez dans une casserole avec un verre de consommé, deux cuillerées de coulis, gras ou maigre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, sel, gros poivre ; faites bouillir à petit feu & reduire au point d'une sauce, ôtez-le bouquet.

*En gras  
& en  
maigre.*

*Sauces maigres de plusieurs façons.*

Avec le consommé, bouillon de poisson, jus & coulis maigres, vous faites toutes sortes de sauces de la même façon qu'en gras.

*Sauce générale.*

Pour faire cette Sauce ; faites infuser pendant vingt-quatre heures dans un pot de terre bien couvert sur de la cendre chaude , tous les ingrédiens qui suivent : Prenez six échalottes concassées , une gouffe d'ail , deux feuilles de laurier , thim & basilic à proportion , douze feuilles d'estragon , une demi-once de graine de moutarde concassée ,  
 Maigre. une douzaine de zestes d'orange bigarade , un demi-gros de girofle , autant de macis , deux gros de poivre noir , deux onces de sel , le jus d'un citron , un demi-verre de verjus , quatre ou cinq cullerées à bouche de vinaigre blanc , un poisson de vin de champagne , ensuite vous passez le tout au clair pour le mettre dans une bouteille que vous aurez soin de bien boucher. Cette sauce se garde long-tems & sert pour toutes sortes de viande & poissons : l'on peut aussi en mettre dans différentes sauces qui ont besoin d'acide , il ne faut s'en servir qu'avec modération , sur la dose marquée ci-dessus : l'on peut l'augmenter à proportion de ce que l'on en veut faire.

*Sauce au Beurre noir.*

Mettez du Beurre dans une poële &

le faites chauffer, quand il commence à fumer, jetez-y du persil en feuille où haché de deux ou trois coups de couteau, quand il est croquant & bien verd; mettez la sauce avec le persil sur le poisson que vous voulez servir, avec sel, gros poivre & vinaigre.

*Sauce simple.*

Mettez dans une casserole une pincée de farine avec du beurre, un filet de vinaigre, sel, gros poivre: mouillez avec un verre d'eau; faites lier sur le feu, vous pouvez mettre dans cette sauce du persil, ciboules, échalottes hachés. Maigre.

CHAPITRE PREMIER.

DU BŒUF.

**N**Ous avons les bœufs d'Auvergne, du Cotentin, de Normandie & autres Pays: pour l'avoir bon il faut le choisir d'une chair bien couverte & d'un rouge foncé, tirant sur le cramoisi, les parties dont on se sert pour la Cuisine sont la cervelle, le palais, la langue, la graisse, le gras-double. Dans la cuisse nous avons le trumeau,

la tranche, le gîte à la noix, le cimeter, la moëlle, l'aloiau, le filet d'aloiau, la culotte & la queue, après la cuisse nous avons les charbonnées, la poitrine & tendron de poitrine, les flanchets, les entrecôtes, le gros bout, le palleron : il faut employer plus promptement la cervelle, le gras-double & le palais : les autres parties du bœuf veulent être un peu mortifiées : la dissection pour le servir sur la table tant bouilli que rôti, se fait en coupant la culotte dans le milieu en travers ; la viande la plus fine est celle qui est auprès des os de la queue, la charbonnée se coupe en travers en morceaux minces, la poitrine se coupe en travers auprès des tendrons, le palleron comme la charbonnée, l'aloiau : ôtez une peau nerveuse & dure qui est sur le filet ; coupez le filet en travers & tranches minces, la viande qui est de l'autre côté du filet se coupe de la même façon, le gîte & la tranche se coupent en travers, la langue se coupe par tranches en travers, le plus tendre est le côté du gros bout, toutes les langues se coupent de même, le trumeau se sert avec une cuillère parce qu'il doit être bien cuit à cause que c'est une viande courte & pleine de cartillages.

*Langues de Bœuf au gros sel.*

Lardez une langue de Bœuf avec du gros lard : mettez-la cuire dans la marmite de la pièce de bœuf ou à part avec de l'eau, de l'oignon, quelques racines, lorsqu'elle est cuite, ôtez-en la peau & la dressez sur le plat que vous devez servir avec du bouillon, du gros sel, & un peu de persil verd autour.

Hors-  
d'œuvre*Langues de Bœufs en caisses.*

Prenez une langue de Bœuf cuite dans la marmite de la pièce de beuf, ôtez la peau & la coupez par tranches : mettez-la dans une casserole avec persil, ciboule, une pointe d'ail, champignons, le tout haché, un morceau de beurre, sel, fines épices, passez-le tout ensemble sur le feu pendant un quart-d'heure & le mettez refroidir ; faites une farce avec un morceau de ruelle de veau, autant de graisse de bœuf, un peu de mie de pain desséchée, avec de la crème, sel poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, liez de trois jaunes d'œufs : prenez le plat que vous devez servir : mettez de cette farce dans le fond, le ragoût de la langue dessus, couvrez avec le restant de la farce,

Hors-  
d'œuvre  
& Entrée

unifiez tout le dessus avec un couteau trempé dans l'œuf, pannez de mie de pain : mettez cuire dessous un couvercle de tourtiere pendant trois quart-d'heure, lorsqu'elle est d'une belle couleur dorée, égouttez-en la graisse, essuyez les bords du plat : mettez dessus une petite sauce claire ; faites avec moitié jus de veau & bon bouillon, un filet de vinaigre, sel, gros poivre.

*Langue de Bœuf à la remoulade.*

Hors -  
d'œuvre & Faites blanchir une Langue de bœuf & la lardez avec du gros lard ; mettez-la cuire avec du bouillon, un peu de sel, un bouquet, la cuisson faite : ôtez-en la peau & la fendez tout du long sans la séparer tout à fait, seulement pour que le lard paroisse : mettez dans une casserole, du persil, ciboule, capres, anchois, échalottes, le tout haché très-fin, un filet de vinaigre, une pincée de chapelure de pain fine, un demi-verre de jus de veau, autant de bouillon, un peu de sel, du gros poivre ; faites bouillir le tout ensemble un moment : mettez-y la langue pour la faire migeotter un quart-d'heure & prendre du goût ; en servant ajoutez-y un peu de moutarde.

*Langue de Bœuf en ragoût.*

Lardez une langue de Bœuf avec du gros lard & la faites cuire dans une petite braise avec du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboulette, une feuille de laurier, thim, basilic, deux cloux de girofle, une gouffe d'ail, oignons, racines: la cuisson faites, ôtez-en la peau, fendez-la en deux, dressez dessus tel ragout que vous jugerez à propos, comme ris de veau, truffes, champignons, petits oignons.

Hors-  
d'œuvre  
& Entée.

*Langue de Bœuf grillée.*

Mettez cuire une langue de bœuf à la braise de la même façon que la précédente après l'avoir lardée de gros lard, lorsqu'elle est cuite, ôtez-en la peau, coupez-la en deux sans la separer tout à fait, trempez-la dans de l'huile, pannez de mie de pain; faites griller à petit feu en l'arrosant légèrement avec un peu d'huile: mettez dans une casserole de l'échalotte hachée, un demi-verre de bouillon, au tant de jus de veau, sel, gros poivre, un filet de

Hors-  
d'œuvre

160 LES SOUPERS  
vinaigre ou de verjus ; faites bouillir  
un instant : dressez la sauce dans le plat  
& la langue dessus.

*Langues fumées.*

Entre-  
mets.

Prenez la quantité de langues de bœuf  
que vous jugerez à propos , mettez-  
les deux ou trois heures dans de l'eau  
pour les faire tremper, après leurs avoir  
coupez le gros bout : mettez-les égou-  
ter & essuyer avec un linge ; pour les  
saler , faites une poudre avec quelques  
feuilles de laurier, thim basilic, corian-  
dre, genièvre , persil, ciboule, ail,  
échalotte , cloux de girofle : mettez  
le tout un peu secher dans le four pour  
le piler plus facilement, ayez du sel  
pilé, & sur une livre de sel, deux on-  
ces de salpêtre : melez le sel avec la  
poudre des fines herbes, prenez un pot  
de grais, arrangez-y vos langues à me-  
sure que vous les salez; faites en sorte qu'  
elles soient bien serrées les unes contre  
les autres de façon qu'il n'y ait point de  
vuide entre, lorsqu'elles sont toutes sa-  
lées, couvrez bien le pot pour qu'elles ne  
prennent point l'évent, laissez au sel pen-  
dant huit jours, ensuite vous les reti-  
rez du pot pour les attacher par le pé-  
tit bout à un grand bâton, & les met-

trez fumer dans la cheminée jusqu'à ce qu'elles soient bien séchées: elles se conserveront long-tems de cette façon. Lorsque vous voudrez vous en servir, faites les cuire dans une braise légère: la saumure qui vous reste après avoir tiré les langues est excellente pour faire du petit salé.

*Langues de Bœuf fourées.*

Faites dégorger des Langues de la même façon que les précédentes, ayez Entre. métroid des boyaux de bœuf bien nétoyés & trempés quelques heures dans de l'eau & des herbes aromatiques: mettez les langues dans les boyaux; faites une saumure avec de l'eau bouillante, un peu de salpêtre, & beaucoup de sel, cloux de giroffe, macis, poivre long, gingembre, thim, laurier, basilic, genièvre, coriandre; faites bouillir cette saumur une bonne demi-heure à petit feu, passez-la au tamis & laissez reposer pour la tirer au clair: mettez-y les langues pendant douze jours, ensuite vous les retirez pour les mettre sécher à la cheminé, pendant qu'elles sechent, vous pouvez si vous voulez, bruler dessous des herbes de sen-

teur, elle se font cuire de la même façon que les langues fumées

*Langue de Bœuf à la broche.*

Hors-  
d'œuvre  
ou Entrée

Faites blanchir une langue de bœuf & la mettez dans une petite marmite avec du bouillon ou de l'eau, sel, poivre, deux oignons, carottes, panais, un bouquet de persil, ciboule, deux gouffes d'ail; trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic, quand elle est cuite aux trois quarts, ôtez la peau, piquez tout le dessus de petit lard pendant qu'elle est encore un peu chaude, rachevez de la faire cuire à la broche; servez avec une sauce piquante, comme celle que vous trouverez page 147.

*Langue à la Braîse.*

Hors-  
d'œuvre  
ou Entrée

Mettez cuire à moitié dans la marmite à la pièce de bœuf, une langue après l'avoir fait blanchir, ensuite vous ôtez la peau & la lardez de gros lard, rachevez de la faire cuire dans une petite marmite avec du bouillon, sel, poivre, une carotte, un panais, deux oignons, bardes de lard, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic, quelques feuil-

les d'estragon, un verre de vin blanc, laissez cuire à petit feu, servez avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos, les langues de veau, mouton & de cochon se servent de même.

*Langue en Crepine.*

Lardez de gros lard une Langue de Entrée.  
Bœuf & la faites cuire de la même façon que la précédente, hachez de l'oignon & le passez sur le feu avec un peu de panne jusqu'à ce qu'il soit cuit, ensuite mettez-y un demi-septier de sang de cochon, un quarteron de panne hachée, un peu d'épices fines, & du sel; faites chauffer jusqu'à ce que le sang soit bien lié en tournant toujours, arrangez une crepine sur un plat fond: mettez-y de l'appareil de boudin, & la langue de bœuf fendue en deux sans être séparée, dessus, remettez le reste dessus la langue & l'enveloppez de la crépine: pannez de mie de pain, & faites cuire & prendre une belle couleur au four; servez avec une sauce faite avec un peu de coulis, un demi-verre de consommé & jus de citron.

*Langue à la sainte-Menehould.*

Hors-  
d'œuvre  
ou En-  
trée.

Faites cuire une langue de bœuf lardée de gros lard à la braise de la même façon que les précédentes, quand elle est cuite, fendez-la par le milieu sans la separer, trempez dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, retrempez-la dans du beurre ou le gras de sa cuisson, repannez de mie de pain; faites griller à petit feu en l'arrosant de tems en-tems avec un peu de beurre, servez avec une perite sauce claire au verjus, ou une remoulade dans une sauciere.

*Langue de Bœuf au gratin.*

Hors-  
d'œuvre

Coupez en tranches très-minces une langue de bœuf froide & cuite à la braise: mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboule, champignons, échalottes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, passez-le sur le feu & y mettez une pincée de farine, mouillez avec un peu de coulis, du jus & du bouillon, un filet de vinaigre, peu de sel, gros poivre; laissez bouillir & réduire au point d'une sauce, ajoutez-y un anchois & capres hachées: mettez la moitié de cette sau-

ce dans le fond du plat que vous devez fervir, arrangez dessus les tranches de langue de bœuf ; faites migeoter sur un petit feu jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin dans le fond du plat, en servant mettez le restant de la sauce.

*Pâté & Tourte de Langue de Bœuf.*

Faites cuire une langue dans la marmite à la piece de bœuf après l'avoir fait blanchir, quand elle est presque cuite, ôtez la peau & la laissez refroidir pour la couper par tranches très-minces : dressez un Pâté ou une Tourte comme il sera dit à l'article de la Pâtisserie, arrangez dessus les tranches de langue, assaisonnez de sel, gros poivre, deux tranches de jambon, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic, couvrez de bardes de lard & beaucoup de bon beurre, finissez le pâté ou la tourte ; faites cuire au four, quand il est cuit ôtez les bardes & le bouquet, dégraissez & mettez dedans une sauce à l'Espagnole ou celle que vous voudrez.

Entrée.

*Langue de Bœuf au Parmesan.*

Faites cuire à moitié une langue

Hors-  
d'œuvre

dans la marmite à la piece de bœuf, rachevez de la faire cuire dans une braise bien nourrie où il n'y a que peu de sel, ôtez-en la peau & la laissez refroidir, coupez-la en tranches minces : mettez un peu de bon coulis dans le fond du plat que vous devez servir avec un peu de parmesan rapé, arrangez dessus les filets de langue : remettez dessus un peu de coulis, couvrez de parmesan ; faites migeoter sur un feu doux, couvrez d'un couvercle de tourtier avec du feu dessus, laissez jusqu'à ce que le parmesan soit d'une belle couleur dorée, & qu'il y ait peu de sauce.

*Cervelle de Bœuf.*

Hors-  
d'œuvre La Cervelle de Bœuf se prépare comme celle de veau, vous trouverez les façons différentes à l'article du veau.

*Palais de Bœuf à la sainte-Menoult.*

Hors-  
d'œuvre. Prenez trois Palais de Bœuf cuits dans de l'eau, épluchez-les & les mettez prendre du goût dans une sainte-Menoult, qui se fait en mettant dans une casserole un bon morceau de beurre manié de deux pincées de farine, sel, poivre, deux échalottes, une gouffe

d'ail , persil , ciboule , une feuille de laurier , thim , basilic : mouillez d'un demi-septier de lait ; faites bouillir & y mettez les palais de bœuf pour les faire migeoter sur le feu pendant trois quart-d'heure , ensuite vous les égoutez & trempez dans le gras de leur cuisson , pannez de mie de pain & les faites griller , servez avec une remoulade dans une sauciere.

• *Palais de Bœuf à la Poulette.*

Ayez des Palais de Bœuf cuits à l'eau & bien épluchés , coupez-les en filets Hors-  
d'œuvre. & les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre , une tranche de jambon , des champignons , un bouquet de persil , ciboule , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , cinq ou six feuilles d'estragon , passez sur le feu , singez , mouillez avec un verre de vin blanc , du bouillon , laissez bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce , ôtez le bouquet ; assaisonnez de sel , gros poivre , mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème , une petite pincée de persil haché ; faites lier sur le feu , en servant un jus de citron.

*Palais de Bœuf à l'Angloise.*Hors-  
d'œuvre

Prenez des Palais de Bœuf bien épiluchés & cuits dans une braise, fendez-les chacun en deux comme si vous coupiez une barde de lard : mettez sur chaque morceau une farce de volaille, assaisonnez de bon goût, roulez-les comme des petites paupiettes, ensuite vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, un jaune d'œuf, une cuillerée d'huile, un peu de sel, & du vin blanc que vous mettez à mesure que vous délayez jusqu'à ce qu'elle soit un peu plus épaisse qu'une crème double ; faites frire, servez d'une belle couleur dorée.

*Palais de Bœuf au petit lard.*Hors-  
d'œuvre

Coupez du petit lard en tranches & le mettez dans une casserole pour le faire fuer sur un petit feu jusqu'à ce qu'il soit cuit, égouttez-en la graisse & y mettez un peu de coulis, un bon filet de vinaigre, un peu de consommé trois ou quatre échalottes hachées, du gros poivre, des palais de bœuf cuits dans une braise & coupez en quatre ; faites chauffer le tout ensemble sans bouillir.

*Palais*

*Palais de Bœuf au Pontife.*

Prenez des Palais de Bœuf cuits dans une bonne braise, coupez-les en rond un peu plus grand qu'un gros écu; coupez aussi des mies de pain un peu minces de même grandeur; faites-les frire bien blondes, prenez le plat que vous devez servir, arrangez dessus les palais de bœuf, & sur chaque morceau, couvrez-les d'une mie de pain frite: mettez un peu de sauce au Pontife dans le fond du plat; faites migeoter sur un petit feu le plat couvert; en servant arrosez le pain avec le restant de la sauce: vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces page 148.

Hors-  
d'œuvre*Palais de Bœuf au Parmesan.*

Faites cuire deux Palais de Bœuf dans une petite braise sans sel, lorsqu'ils sont cuits & refroidis coupez-les en travers de largeur d'un demi-doigt, coupez aussi des mies de pain de même grandeur & même quantité, passez-les sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'elles soient blondes: mettez dans une casserole un demi-verre de coulis, une cuillerée de jus, du gros

Hors-  
d'œuvre

poivre, un pain de beurre de Vambre; faites lier sur le feu, mettez la moitié de cette sauce dans le fond du plat que vous devez servir, & une poignée de parmesan rapé dessus, arrangez-y après les filets de pain & les filets de palais de bœuf que vous entremêlez l'un avec l'autre le plus près que vous pourrez, versez dessus le restant de la sauce; poudre tout le dessus avec du parmesan; faites glacer dans le four ou dessous un couvercle de tourtiere jusqu'à ce que le parmesan soit d'une belle couleur dorée, qu'il ne reste presque point de sauce

*Palais de Bœuf en filets.*

Hots-  
d'œuvre

Faites cuire deux palais de bœuf dans une braise; quand ils sont cuits & refroidis, coupez-les en filets longs & minces, faites les mariner une heure dans le jus d'un citron, mettez-les égoûter pour les tremper dans une pâte faite avec farine, une cuillerée d'huile, un peu de sel & vin blanc; faites les frire d'une belle couleur dorée.

*Palais de Bœuf en Timbale.*

Hots-  
d'œuvre

Mettez des morceaux de crepine dans de petites timbales, coupez des palais de bœuf cuits à la braise de gran-

deur & épaisseur d'un gros écu, les rognures vous les coupez en petits filets; mettez un morceau de palais dessus la crépine, ensuite un lit de bonne farce de volaille cuite, sur la farce un lit de palais de bœuf, remettez un lit de farce, après un lit de truffes émincées; continuez de cette façon jusqu'à ce que la timbale soit remplie: il faut finir par un morceau de palais du bœuf comme celui que vous avez mis dans le fond; enveloppez le tout de la crépine, soudez un peu le dessus avec de l'œuf; faites cuire au four, la cuisson faite ôtez-les de la timbale sans les rompre, essuyez de leurs graisses avec un linge; servez avec une bonne sauce.

*Palais de Bœuf à la Brochette.*

Prenez deux ou trois palais de bœuf, Herc-  
d'œuvre cuits à l'eau bien épluchés, que vous coupez en carré de largeur d'un bon doigt, mettez-le dans une casserole avec des champignons, échalottes, une demi-gousse d'ail, persil, ciboule, basilic; le tout haché très-fin, avec un morceau de beurre, sel, gros poivre, muscade; passez le tout sur le feu, & y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec deux cuillerées de cou-

172 LES SOUPERS

lis, un verre de vin de Champagne, faites bouillir à petit feu sans dégraisser, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce: ajoutez-y un peu de beurre & trois jaunes d'œufs, faites lier sur le feu, que la sauce soit bien épaisse. Embrochez les palais de bœuf à des petites brochettes; faites tenir la sauce après, pannez de mies de pain, faites griller de belle couleur, servez à sec, ou si vous voulez une sauce du jus clair avec un filet de verjus.

*Palais de Bœuf en Menus droits.*

*Entremê* Prenez deux ou trois oignons que vous coupez en filets, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient à moitié cuits avec un peu de beurre; mettez-y deux palais de bœuf cuits à l'eau, épluchez & coupez en filets, singez un peu & mouillez avec un peu de coulis, jus de veau & bouillon; laissez bouillir jusqu'à ce qu'il y ait peu de sauce; dégraissez, assaisonnez de sel, gros poivre, un peu de muscade, un filet de vinaigre; en servant mettez-y un peu de moutarde.

*Palais de Bœuf à la Mariette.*

*Hors-  
d'œuvre*

Faites cuire trois palais de bœuf dans

de l'eau pendant une heure ; ensuite vous les retirez bien épluchés, & fendez chacun en deux dans toute leur longueur : mettez entre ces deux morceaux des tranches minces de jambon & de petit lard ; ficellez les palais de bœuf comme s'ils étoient entiers, & les mettez cuire dans du bouillon, peu de sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle ; servez - les avec du consommé & jus de citron.

*Palais de Bœuf à la Provençale.*

Ayez des palais de bœuf cuits dans une braise ; coupez-les en filets, & les mettez dans une casserole avec un pain de beurre, deux cuillerées d'huile, sel, gros poivre, muscade rapée, deux échalottes, une gouffe d'ail, cinq ou six feuilles d'estragon, champignons, persil, ciboule, le tout haché très-fin ; faites migeoter sur le feu un quart-d'heure : ensuite vous y mettez un peu de coulis, un demi-verre de vin de Champagne, autant de consommé ; faites bouillir, & dégraissez en servant un jus de citron.

Hors  
d'œuvre

*Palais de Bœuf au Parmesan aux oignons.*

Hors-  
d'œuvre Prenez des palais de bœuf cuits dans une bonne braise ; coupez-les en gros filets , ayez des petits oignons blancs cuits dans du bouillon ; faites une sauce avec un peu de coulis , une cuillerée de bon consommé , un morceau de beurre , gros poivre ; faites lier sur le feu , prenez le plat que vous devez servir , mettez la moitié de cette sauce dans le fond avec du parmesan rapé : arrangez dessus les filets de palais de bœuf entremêlés de petits oignons , remettez le restant de la sauce dessus , couvrez de parmesan ; faites glacer dans le four ou dessous un couvercle de tourtière.

*Palais de Bœuf au Gratin.*

Hors-  
d'œuvre Faites cuire des palais de bœuf dans une braise avec des petits oignons blancs ; faites un gratin avec un foye gras , une truffe hachée , lard rapé , deux jaunes d'œufs crus , un peu de sel ; mettez cette farce dans le fond du plat que vous devez servir , faites-le attacher sur de la cendre chaude , arrangez dessus les palais de bœuf cou-

pés par morceaux, entremêlés avec les petits oignons ; servez dessus une sauce au Pontife ou à l'Espagnole. *Les palais de veau & de mouton* se préparent de la même façon que ceux de bœuf.

*Palais de Bœuf à l'Escalope.*

Prenez quatre palais de bœuf cuits à l'eau, otez-en la peau & tout ce qui est dur ; coupez-les par feuillets de la grandeur d'un petit écu le plus mince que vous pourrez ; foncez une casserole de tranches de jambon, mettez dessus deux cuillerées d'huile, persil, ciboules, champignons, échalottes, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, une couche de palais de bœuf ; remettez dessus les palais de bœuf de fines herbes, ensuite une couche de palais ; continuez de cette façon jusqu'à la fin, couvrez le dessus de bardes de lard ; faites cuire à petit feu sur de la cendre chaude : quand ils commenceront à bouillir, mettez - y un demi-verre de vin blanc, une heure après retirez-les du feu pour dégraisser : otez les bardes & le jambon, mettez-y une cuillerée de blond de veau ou coulis, un jus de citron ; servez à courte sauce.

Hors  
d'œuvre

*Palais de Bœuf à la Marmotte.*Hors-  
d'œuvre.

Epluchez deux ou trois palais de bœuf cuits à l'eau & les coupez en tranches, coupez aussi en tranches un morceau de petit lard que vous mettez suer dans une casserole sur un petit feu ; quand il est à moitié cuit, mettez - y les morceaux de palais de bœuf avec persil, ciboule, échalottes, une pointe d'ail, le tout haché, du gros poivre, un demi-septier, de vin blanc ; faites bouillir le tout ensemble à petit feu jusqu'à ce que le petit lard soit cuit : ensuite prenez le plat que vous devez servir, dressez - y le ragout, panez le dessus avec de la mie de pain ; faites prendre couleur au four ou dessous un couvercle de tourtiere ; servez à courte sauce.

*Palais de Bœuf à la Ravigotte.*Hors-  
d'œuvre

Prenez des palais de bœuf cuits à l'eau bien épluchés ; coupez chacun en six morceaux, & les mettez dans une casserole avec une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, un morceau de beurre, passez sur le feu, singez, mouillez avec un verre de vin

blanc, autant de consommé ; laissez bouillir à petit feu, dégraissez, assaisonnez de sel, gros poivre, laissez réduire au point d'une sauce liée ; en servant mettez-y une pincée d'herbes à ravigotte, blanchies & hachées très-fin, comme estragon, pimprenelle, cerfeuil, cresson à la noix, civette, de chacun suivant sa force.

*Palais de Bœuf de plusieurs façons.*

Lorsque le palais de bœuf est cuit à l'eau, vous l'épluchez & le coupez de la grandeur que vous jugez à propos ; faites-lui prendre gout pendant une demi-heure dans une bonne braise, essuyez les de leur graisse, dressez dans le plat que vous devez servir ; mettez dessus une sauce un peu piquante, celle que vous voudrez, ou le ragout que vous jugerez à propos.

Hors-  
d'œuvre

*Queue de Bœuf au Chou.*

Coupez une queue de bœuf en plusieurs morceaux, faites-la blanchir & cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, une feuille de laurier ; quand elle aura bouilli une heure, mettez-y la moitié d'un gros chou bien

Entrée.

blanchi, une livre de petit lard aussi blanchi coupé en tranches, tenant à la couenne bien ficellé ainsi que le chou, un peu de sel, poivre; la cuisson faite, retirez le tout de la braïse pour l'égouter & essuyer de sa graïsse, dressez sur un plat ou dans une terrine, la queue entremêlée de chou, & le petit lard par dessus: masquez le tout avec une sauce d'un bon coulis de veau.

*Queue de Bœuf aux Lentilles.*

Entrée. Faites cuire dans une braïse une queue de bœuf coupée par morceaux après l'avoir fait blanchir, & un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, foncez une casserole avec tranches de veau, jambon, tranches d'oignon, zestes de carottes, panais; faites suer & attacher, mouillez de bouillon, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que la viande soit cuite, passez au tamis: ayez des lentilles cuites à l'eau ou au bouillon, égoutez-les pour les piler, mettez-les faire un bouillon dans le consommé de veau, & les passez à l'étamine; dressez la queue de bœuf & le petit lard dans une terrine, & le coulis de lentilles dessus. *La queue de bœuf se sert de la même façon à la purée verte.*

*Queue de Bœuf en Pâté chaud.*

Faites cuire aux trois quarts une ou Entrée.  
deux queues de bœuf dans une braise le-  
gere, retirez-la pour la mettre refroidir,  
dressez un pâté, arrangez dedans la  
queue de bœuf avec deux tranches de  
jambon, sel, fines épices, du bon beur-  
re & des bardes de lard; finissez le pâ-  
té, & le faites cuire au four: ensuite  
vous otez les bardes, le jambon; dé-  
graissiez-le, mettez-y une bonne sauce  
ou un ragoût de ris de veau, foye gras,  
truffes, celui que vous voudrez.

*Queue de Bœuf de plusieurs façons.*

La queue de bœuf coupée par mor- Entrée.  
ceaux & bien cuite dans une bonne  
braise se sert de plusieurs façons; vous  
la panez & grillez, servez à sec avec  
une remoulade dans une sauciere: on  
la sert aussi en hauchepot avec toutes  
sortes de légumes, avec différentes sau-  
ces & ragoûts, comme de concombres,  
aux marrons, aux truffes, aux navets,  
aux petits oignons, au ris de veau, aux  
cornichons & autres que vous jugerez  
à propos.

*Gras-Double à la Robere.*

<sup>Hors-  
d'œuvre</sup> Coupez trois ou quatre oignons en dez & les passez sur le feu avec un morceau de beurre jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits ; ayez du gras-double bien épais, gras, cuit à l'eau & bien nettoyé ; coupez-le en gros dez & le mettez avec les oignons, mouillez avec du coulis, un verre de bon vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic, trois ou quatre feuilles d'estragon ; faites bouillir à petit feu, sel, gros poivre, dégraissez, laissez réduire au point d'une sauce liée, en servant un peu de moutarde.

*Gras-Double au Verjus.*

<sup>Hors-  
d'œuvre</sup> Ayez du gras-double bien cuit & nettoyé, faites-le mariner avec de l'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, échalottes, une gouffe d'ail, le tout haché très-fin, panez en faisant tenir la marinade après, faites griller de belle couleur, servez avec une sauce moitié verjus & moitié jus de veau, sel, gros poivre.

*Gras-Double de plusieurs façons.*

Ayez du gras-double cuit, nettoyé & lavé, coupez-le en filets ou autre façon, & le mettez dans une casserole avec des champignons en filets, un bouquet de persil, ciboule, deux gouffes d'ail, trois cloux de girofle, cinq ou six feuilles d'estragon, une feuille de laurier, thim, basilic, un morceau de beurre, une tranche de jambon; passez sur le feu, singez, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, faites bouillir & réduire à courte sauce, en servant une liaison de trois jaunes d'œuf, sel, gros poivre, un grand filet de verjus: *si vous le voulez au roux*, mettez-y du jus & du coulis à la place d'une liaison; vous y pouvez mettre en servant une pincée de persil blanchi haché, ou une pincée d'herbes à ravigoetes aussi blanchies hachées.

Hors-  
d'œuvre*Rognon de Bœuf à la Moutarde.*

Coupez en filets minces un rognon de bœuf, ayez trois ou quatre oignons coupés en tranches minces, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient à moitié cuits; mettez-y le ro-

Hors-  
d'œuvre

ignon mince avec sel, gros poivre, couvrez la casserole & le faites bouillir sur un petit feu qu'il ne fasse que migeoter, le rognon, fournira suffisamment de sauce pour sa cuisson ; en servant mettez-y de la moutarde.

*Rognon de Bœuf à la Mode.*

Hors-  
d'œuvre Coupez en filets minces deux rognons de bœuf, ôtez-en les nerfs, coupez aussi en petites tranches minces une livre de petit lard ; ayez du persil, ciboule, deux échalottes, une gouffe d'ail, prenez une terrine de moyenne grandeur, mettez dans le fond une barde de lard, arrangez dessus un lit de rognons de bœuf, assaisonnez avec un peu de sel, gros poivre & de vos fines herbes hachées, mettez-y des tranches de lard & après un lit de rognons de bœuf : continuez de cette façon jusqu'à la fin ; couvrez bien la terrine, & faites cuire à très-petit feu pendant trois heures comme le bœuf à la mode : sur la fin de la cuisson mettez-y deux cuillerées d'eau de vie ; servez dans la terrine, si vous voulez, chaud ou froid.

*Rognon de Bœuf en Filets.*

Hors-  
d'œuvre

Faites cuire un rognon de bœuf dans

une braise après l'avoir coupé en filets, ayez un ragoût de chicorée ou un ragoût de concombres émincés & fini de bon goût; mettez - y les filets de rognon de bœuf pour leur faire faire un bouillon ensemble; servez bien assaisonné & d'un goût un peu relevé.

*Rognon de Bœuf en Pâté-chaud.*

Coupez un rognon de bœuf en tranches minces, arrangez-les par lits dans un pâté dressé, en mettant entre chaque lit des fines herbes hachées comme persil, ciboules, échalottes, une gouffe d'ail, champignons, sel, fines épices, couvrez de bardes de lard & de bon beurre, finissez le pâté: faites bouillir un verre de vin de Champagne avec deux cuillerées à ragoût de coulis, & un verre de consommé; laissez réduire au point d'une grande sauce; dégraissez le pâté, ôtez les bardes, mettez-y la sauce avec le jus d'une bigarrade. La Tourte se fait de même.

En trées.

*Rognon de Bœuf à la Bourgeoise.*

Coupez en deux un rognon de bœuf, & le mettez dans une casserole avec persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux échalottes, le tout haché, sel, gros

Hors-  
d'œuvre

poivre, thim, laurier, basilic, hachez comme en poudre; un morceau de beurre, passez-le sur le feu cinq ou six tours, panez-le de mie de pain pour le faire griller à petit feu en l'arrosant avec le restant du beurre qui a servi à le passer; servez avec une sauce moitié jus & moitié verjus.

*Tetine de Vache au Verjus.*

<sup>Hors-</sup>  
<sup>d'œuvre</sup> Coupez une tetine de vache par morceaux, & la mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons, une gouffe d'ail, le tout haché très-fin, passez sur le feu, fincez, mouillez avec un verre de bouillon, autant de vin blanc, sel, gros poivre; faites cuire & reduire à courte sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, en servant une grande cuillerée de verjus.

*Usage de la Graisse de Bœuf & Mouelle.*

Pour vous en servir il faut ôter les petites peaux & les nerfs; elle sert pour mettre dans beaucoup de farces, ainsi que la mouelle, à nourrir des braises, si vous voulez vous en servir en place de beurre, mettez-la tremper dans de

Peau tiede en la battant avec la main pour la rendre maniable ; l'eau étant froide , pressez la graisse pour en faire fortir l'eau.

*Tranches de Bœuf à la Bourgeoise.*

Lardez avec du gros lard un morceau de tranche de bœuf ; pilez dans un mortier du persil, ciboules, deux échalottes, deux rocamboles, un peu de thim, laurier, basilic ; délayez le tout avec un verre de vin blanc pour le mettre dans une terrine avec la tranche de bœuf, sel, gros poivre ; laissez-la mariner deux ou trois heures avec son assaisonnement, & la faites cuire sur un petit feu : vous la servirez chaude ou froide avec la sauce de sa cuisson.

Hors-  
d'œuvre  
ou En-  
trêpôt.

*Hachis de Bœuf à la hâte.*

Prenez de la tranche de bœuf tendre qui soit mortifiée, ôtez-en les filandres, & les hachez très-fin ; mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboules, échalottes, le tout haché, passez le tout ensemble avec la viande hachée sur un bon fourneau pendant un quart-d'heure ; ensuite retirez la viande pour mettre dans la casserole un peu de beurre avec une

Hors-  
d'œuvre

pincée de farine; faites prendre un peu couleur à la farine, & mouillez avec un verre de bouillon, un filet de vinaigre, sel, gros poivre; remettez-y la viande seulement pour faire chauffer, il ne faut pas qu'elle bouille parce qu'elle se racorniroit.

*Tranche de Bœuf à la Camargot.*

Entrée.

Ayez de la tranche de bœuf, de la noix tendre ou de la piece ronde qu'elle soit épaisse, lardez-la par tout moitié gros lard & moitié filets d'anchois; mettez-la dans une casserole avec des bardes de lard au fond, assaisonnez avec des fines épices, point de sel à cause des anchois, un bouquet de persil, ciboule, deux gouffes d'ail, deux échalottes, une feuille de laurier, thim, basilic, un verre de vin blanc; faites cuire à petit feu pendant cinq ou six heures; lorsqu'elle est cuite, passez cette sauce au tamis; mettez - y un pain de beurre de Vambre manié de farine, des capres fines entieres. Si la sauce étoit trop courte, vous y ajoûteriez un peu de bouillon ou du jus; faites lier sur le feu, servez sur la tranche.

Hors-  
d'œuvre  
ou En-  
nemets.

*Tranche de Bœuf à la Royale.*

Lardez un morceau de tranche épais-

se avec des gros lardons de lard, assaisonnée de sel, fines épices, persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux échalottes, le tout haché très-fin, une feuille de laurier, thim, basilic hachés comme en poudre; mettez votre bœuf dans une terrine sur peu de lard, avec quelques oignons en tranches, zestes de racine; faites cuire à très-petit feu pendant cinq ou six heures dans son jus bien couvert; sur la fin de la cuisson vous y mettrez deux cuillerées d'eau de vie. Cette façon s'appelle bœuf à la mode quand on le sert chaud, & bœuf à la Royale quand il est froid; vous passez la saucé au tamis, & ne la dégraissez point quand on la sert froide.

*Tranche de Bœuf à la Servante.*

Coupez en petites tranches minces Entrée.  
de la tranche de bœuf, foncez une terrine avec un peu de lard; arrangez dessus de la tranche de bœuf, ensuite un lit de petit lard, remettez une couche de tranches de bœuf, assaisonnez le tout de sel fin, fines épices, persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux échalottes, le tout haché, mouillez avec un demi-poisson d'eau de vie; couvrez la terrine, & la bouchez avec de la pâte au

## T88. LES SOUPERS

tour ; faites cuire six ou sept heures sur de la cendre chaude , servez dans la même terrine , si vous voulez .

*Tranches de Bœuf au Caramel.*

Entrée.

Prenez un morceau de tranche de bœuf de la grosseur que vous jugez à propos , lardez-la de gros lardons affaïonnés de sel , fines épices ; piquez tout le dessus avec du petit lard comme un fricandeau , mettez - la cuire avec du bouillon , un verre de vin blanc , un bouquet de persil , ciboules , deux gouffes d'ail , deux échalottes , trois cloux de girofle ; laissez cuire à petit feu ; la cuisson faite , passez la sauce au tamis , & dégraissez , remettez - la sur le feu pour la faire reduire en caramel , glacez-en tout le dessus de la tranche du côté qu'elle est piquée ; servez dessous un ragoût de légume telle que vous jugerez à propos , comme chicorée , laitue , épinars .

*Canellons de Bœuf.*Entrée  
ou En-  
trémée.

Hachez un morceau de tranche de bœuf avec autant de graisse & du jambon cru ; mettez ce que vous avez haché dans une terrine avec du lard coupé en petits dez , le quart de ce que

vous avez de farce , deux ou trois œufs blancs & jaunes , persil, ciboules, champignons , quelques échalottes , le tout haché très-fin , thim , laurier , basilic en poudre , peu de sel , fines épices , un demi - poisson d'eau de vie , mêlez le tout ensemble , prenez toute cette farce pour en former plusieurs rouleaux de la longueur & grosseur d'une grosse endouille ; mettez autour quelques bardes de lard , enveloppez chaque cannelon avec du papier blanc bien colé , & par dessus le papier vous les enveloppez encore avec une pâte faite simplement avec de l'eau & de la farine ; faites cuire pendant deux heures au four ; lorsqu'ils seront retirés , si vous voulez les servir chauds , ôtez la pâte , le papier & bardes ; dressez dans le plat que vous devez servir avec une sauce un peu piquante & claire ; si vous les servez froids pour entremêts , n'ôtez la pâte qu'au moment que vous servez.

*Andouillettes de tranches de Bœuf.*

Prenez de la tranche de bœuf de la noix tendre , coupez - la mince & en longueur comme une barde de lard ; mettez dessus une bonne farce faite avec des foyes de volaille , ou volaille cuite

Hors-  
d'œuvre

## 190 LES SOUPERS

à la broche, de la mouelle de bœuf, persil, ciboules, champignons, une petite échalotte, le tout haché très-fin, sel, fines épices, liez de trois jaunes d'œuf; roulez la tranche en façon d'andouillettes, faites mariner avec de l'huile, panez de mie de pain, faites griller à petit feu, en arrosant avec le restant d'huile de la marinade; servez avec une sauce claire de jus de veau & un peu de verjus.

*Bœuf de desserte à la Sainte-Menehould.*Hors-  
d'œuvre

Lorsque vous avez un reste de la piece qui a été servie, étant froid vous le coupez proprement par tranches, & le faites mariner une demi-heure avec un peu d'huile, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, deux échalottes, le tout haché, sel, gros poivre; faites tenir le plus que vous pourrez de la marinade à chaque morceau, & le panez de mie de pain; faites griller à petit feu en les arrosant avec le restant de la marinade: servez avec un jus clair & un filet de verjus.

*Bœuf de desserte à la Bourgeoise.*Hors-  
d'œuvre

Coupez par tranches cinq ou six oignons, & les passez sur le feu avec

un morceau de beurre jufqu'à ce qu'il foit cuit ; mouillez avec un bon verre de bouillon, deux échalottes hachées, fel, gros poivre ; mettez - y du bœuf cuit, coupé proprement par tranches, faites bouillir un moment dans la fauce ; étant prêt à fervir mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs ; faites lier fur le feu, ajoutez-y un filet de vinaigre.

*Bœuf de deferte en Papillotte.*

Coupez par tranches du bœuf cuit & froid, mettez - le mariner avec de l'huile ou du beurre, persil, ciboule, champignons, échalottes, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, fel, gros poivre ; mettez les tranches de bœuf avec toute leur marinade dans trois ou quatre demi-feuilles de papier blanc ; pliez le tout autour comme des papillottes, graiffez-les dehors : faites griller à petit feu, servez avec le papier

Hors  
d'œuvres

*Culotte de Bœuf à la Mantoue.*

Foncez une marmite de deux ou trois bardes de lard, des tranches d'oignon, de racines ; mettez dessus un morceau de culotte de bœuf ou une culotte entiere ; il faut la bien ficeller pour la retirer facilement fans qu'elle se rom

Grosse  
Entrée.

pe quand elle est cuite ; faites fuer un moment , & la mouillez avec du bouillon , assaisonnez de sel , poivre , un bouquet de persil , ciboule , quatre cloux de girofle , trois gouffes d'ail , deux feuilles de laurier , thim , basilic ; faites cuire à petit feu à la braïse , à la moitié de la cuisson vous y mettrez des petits choux farcis que vous ferez de cette façon : Faites blanchir pendant une demi - heure un chou entier , retirez - le à l'eau fraiche pour le bien presser , ôtez - en les feuilles une à une sans les casser ; ayez une farce de godiveau faite avec un morceau de ruelle de veau , graïsse de bœuf hachée ensemble , mettez - y deux œufs entiers , sel , poivre , persil , ciboule , un peu d'échalote , un demi-septier de crème ; mettez de cette farce dans une grande feuille de choux , remettez après une feuille de choux un peu plus petite avec de la farce dessus : continuez de cette façon jusqu'à ce que cela vous forme un petit choux de la grosseur d'un pain d'un fol , arrondissez - les bien & les ficellez , faites - en de cette façon la quantité que vous jugerez à propos , mettez - les cuire avec la piece de bœuf ; la cuisson faite , retirez le tout de la braïse pour le bien

bien égouter & essuyer avec un linge ; dressez la piece de bœuf dans le plat que vous devez servir , les petits choux autour ; servez dessus une bonne sauce faite avec du coulis , deux anchois hachés : si vous n'avez point de coulis , prenez une partie de la sauce de la cuisson passée au tamis & dégraissée , mettez-y un pain de Beurre , manié de farine ; faites lier sur le feu , ajoutez - y du persil blanchi haché , avec un jus de citron ou un filet de vinaigre.

*Culotte de Bœuf fumée.*

Désossez le plus que vous pourrez une culotte de bœuf sans la défigurer , frottez-la par tout avec une livre de sel , & deux onces de salpêtre : mettez - la dans un vaisseau juste à sa grandeur avec toutes sortes de fines herbes , comme persil , ciboule , thim , laurier , basilic , sariette , une poignée de genièvre , un peu de coriandre , ail , échalotte , couvrez bien le vaisseau , & laissez la piece de bœuf pendant huit jours au sel , ensuite vous la retirez pour la mettre fumer à la cheminée jusqu'à ce qu'elle soit seche ; ôtez-la pour la garder le tems que vous voudrez dans un endroit sec :

Gros Em-  
trement  
froid.

mettez - la dans une marmite avec un peu d'eau ou du bouillon sans sel, quelques oignons, racine; un bouquet de fines herbes, cloux de girofle, muscade, faites cuire à petit feu & refroidir dans sa cuisson, servez sur une serviette garnie de persil verd: avant que de la faire cuire, si elle étoit trop salée, il faudroit la mettre un jour ou deux tremper dans de leau.

*Culotte à l'Ecarlate sans salpêtre.*

Gros Entremêt  
froid.

Prenez une belle culotte bien couverte que vous désossez à forfait; ayez une livre de sel fin que vous mêlez avec une once d'épices mêlées; coupez une livre & demie de lard en gros lardons, roulez-les dans le sel pour leur en faire prendre le plus que vous pourrez, lardez-en partout la piece de bœuf, à la reserve du côté qu'elle est couverte, frottez après la piece de bœuf avec le reste du sel & des épices, mettez - la dans un linge blanc avec sept ou huit feuilles de laurier, thim, basilic à proportion, le quart d'un litron de genièvre concassé: après l'avoir enveloppé d'un linge blanc, vous y mettez encore une nape autour pour l'enveloper en plusieurs doubles; enterrez la piece

de bœuf dans la terre pendant sept ou huit jours c'est ce qui la fera rougir à la place de salpêtre, ensuite vous la ferez cuire avec quelques tranches de bœuf, du bouillon sans sel, ou de l'eau, un bouquet de persil, ciboule, oignons, carottes, panais : la cuisson faite, laissez refroidir dans sa sauce, & servez sur une serviette, garnie de persil verd.

*Culotte de Bœuf à la Gascogne.*

Faites mariner pendant quatre jours une Culotte désossée, avec une demi-livre de bonne huile, sept ou huit gouffes d'ail, une demi-livre de sel fin, une demi-once d'épices mêlées, deux feuilles de laurier, thim, basilic, ensuite vous la mettez cuire avec toute sa marinade & une pinte de vin blanc, autant de bouillon, lorsqu'elle est cuite, mettez-la égouter & bien essuyer de sa graisse, dressez dans le plat que vous devez servir, passez au tamis une partie de sa sauce bien dégraissée, ajoutez-y un peu de coulis ; faites faire quelques bouillons & réduire au point d'une sauce ; faites attention qu'il n'y ait point trop de sel. *La poitrine se prepare de la même façon.*

Grosse  
Entrée.

*Culotte de Bœuf dans son jus.*Grosse  
Entrée.

Désoffez si vous voulez une pièce de bœuf & la lardez de gros lard, faites la cuire dans une marmite pendant huit ou dix heures à petit feu, suivant que la pièce est forte; avec un peu de bouillon, un gros bouquet de persil, ciboule, deux gouffes d'ail, trois échalottes, deux feuilles de laurier, thim, basilic, quatre cloux de girofle, la moitié d'une muscade, sel, poivre, il faut qu'elle ne fasse que migeoter & toujours à courte sauce, quand elle est cuite, passez la sauce au tamis, dégraissez, servez sur la pièce de bœuf.

*Culotte de Bœuf diversifiée.*Grosse  
Entrée.

Faites cuire une pièce de bœuf de la même façon que la précédente; à moitié de la cuisson ajoutez-y six gros oignons, une douzaine de navets coupez proprement, carottes & panais tournez en bâton, faites blanchir le tout avant que de le mettre avec la pièce de bœuf; la cuisson faite, mettez les légumes autour de la viande, ajoutez-y un peu de coulis dans la sauce bien dégraissée; faites réduire au point d'une sauce: une autrefois pour

changer à la place de ces légumes, vous y mettez des choux blanchis & des fauciffes. L'on peut encore mafquer une pièce de bœuf cuite de cette façon avec différentes fauces & ragoûts.

*Culotte de Bœuf au vin de Champagne.*

Faites mariner pendant deux jours une culotte de bœuf bien frottée de sel Grosse Entrée. fin & la mettez dans une terrine avec six gouffes d'ail, épices mêlées, deux feuilles de laurier, thim, basilic, six clous de girofle, trois quarterons d'huile fine; ensuite vous la mettez cuire avec toute sa marinade & deux pintes de bon vin blanc, ou du vin de Champagne, laissez cuire à petit feu, passez la fauce au tamis, dégraissez, faites réduire au point d'une fauce, prenez garde au sel, ajoutez-y du coulis suffisamment pour la lier: servez sur la pièce de bœuf.

*Culotte de Bœuf à la Royale.*

Foncez une marmite de tranches de bœuf, jambon, & de veau, mettez Grosse Entrée. dessus une culotte de bœuf désoffée, avec tranches d'oignons, zestes de carottes, panais, bardes de lard, sel, poivre, faites fuer pendant une heure, en-

suite mouillez avec une demi-bouteille de vin de Champagne & autant de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, deux gouffes d'ail, quatre cloux de girofle, une demi-muscade; laissez cuire à petit feu pendant cinq ou six heures: la cuisson faite, égouttez la piece de bœuf & l'essuyez de sa graisse avec un linge blanc: servez dessus un ragoût mêlé de ris de veau, foyes gras, crêtes, champignons, culs-d'artichaux, petits-œufs; vous trouverez la façon de le faire à l'article des ragoûts.

*Culotte de Bœuf à la Sainte-Menehould.*

Grosse  
Entrée.

Ficelez une Culotte de Bœuf & la faites cuire dans la marmite avec de l'eau & des légumes ordinaires du bouillon, quand elle est presque cuite, mettez-la dans une braisiere avec du bouillon, du sel suffisamment pour lui donner du goût, avec un bouquet de fines herbes; faites bouillir pendant une heure, & l'égouttez, dressez sur le plat que vous devez servir: mettez trois ou quatre cuillerées de coulis dans une casserole avec un peu de beurre, & six jaunes d'œufs; faites lier sur le feu, arrosez avec tout le dessus de la piece de bœuf, pannez de mie de

pain ; faites prendre couleur au four , garnissez le tour en servant avec des mies de pain trempées dans de l'œuf , frites à petit feu & bien blondes.

*Aloyau au demi-Sel.*

Mettez dans une terrine un Aloyau mortifié de la premiere piece : frotez-le partout avec du sel fin : laissez-le dans son sel pendant deux jours : ensuite vous le ferez cuire à la broche comme à l'ordinaire , servez avec une sauce faite avec un peu de coulis , deux ou trois cuillerées de jus , câpres , anchois , échalottes , le tout haché très-fin.

Grosse  
Entrée.

*Aloyau en Baril.*

Désoffez à forfait un Aloyau mortifié , roulez-le en forme de baril , il faut le bien ficeler pour qu'il conserve la forme que vous lui aurez donnée , coupez du lard en gros lardons , assaisonnez de sel , fines épices , persil , ciboule , échalottes , le tout haché très-fin , lardez-en partout l'aloyau : mettez-le dans une marmite juste à sa grandeur avec des bardes de lard au fond : mettez dessus tranches d'oignons , de racines , un gros bouquet

Grosse  
Entrée

de persil, ciboule, deux feuilles de laurier, thim, basilic, deux gouffes d'ail, quatre cloux de girofle, sel, gros poivre; faites fuer à petit feu pendant une heure, ensuite mouillez avec une pinte de vin blanc, autant de bouillon, laissez bouillir à petit feu pendant quatre ou cinq heures: lorsqu'il sera cuit: mettez-le égouter & essuyer de sa graisse, n'otez la ficelle que quand vous l'aurez dressé dans le plat que vous devez servir: mettez dessus telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

*Filets d'Aloyau de toutes façons.*

Entrée

Lorsque vous voulez servir un filet d'Aloyau entier pour entrée, vous prenez un Aloyau de la première piece & celui qui a le plus de filet, l'aloyau vous servira pour une piece de bœuf, levez le filet entier, parez-le de ses filandres & le lardez de gros lard: mettez-le dans une casserole avec un peu de lard fondu, persil, ciboule, champignons, échalottes, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, passez-le sur le feu, & le mettez ensuite avec l'assaisonnement dans une autre casserole foncée de tranches de veau, & de

deux tranches de jambon, couvrez de bardes de lard, faites cuire à petit feu, à moitié de la cuisson mettez-y un verre de vin blanc, lorsqu'il est cuit, prenez le fond de la sauce, mettez y un peu de coulis, faites bouillir seulement pour dégraisser, passez la sauce au tamis, servez sur le filet; si vous voulez le servir avec différentes sauces ou ragoûts, après l'avoir lardé de gros lard, mettez-le cuire avec du bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, une carotte, un panais, deux oignons, lorsqu'il est cuit, vous le servez avec telle sauce ou ragoût que vous jugez à-propos; ce même filet étant cru vous le piquez de petit lard, le faites cuire & glacer comme un fricandeau. Le filet d'un aloyau qui a été cuit à la broche & que l'on a déservi de la table, se peut mettre de bien des façons: quand il est froid, vous le coupez le plus mince que vous pouvez & le servez avec telle ragoût que vous jugez-à-propos, comme ragoût de concombres, de celeri, de chicorée, de cardes; lorsque le ragoût est fini, vous y mettez le filet seulement pour le faire chauffer: vous en

202 LES SOUPERS  
faites de même pour les fauces avec les-  
quelles vous le voulez servir.

*Aloyau au four.*

Grosse  
Entrée

Foncez une chaponiere proportion-  
née à la grandeur de votre Aloyau  
avec quelques bardes de lard : mettez  
dessus l'aloyau & le filet en dessous ,  
vous le larderez si vous voulez : met-  
tez avec un bouquet de persil , ciboule ,  
deux gouffes d'ail , trois cloux de gi-  
rofle , sel , gros poivre ; faites suer une  
demi-heure sur le feu , & le mouillez  
avec trois demi-septiers de vin du Rhin,  
quand il sera en train de bouillir : met-  
tez-le dans le four , bien couvert , &  
le laissez bouillir six ou sept heures ,  
quand il est cuit , passez la sauce au ta-  
mis après l'avoir dégraissée : servez sur  
l'aloyau.

*Aloyau en Ragoût.*

Grosse  
Entrée

Faites cuire un Aloyau lardé de  
gros lard avec du bouillon , une demi-  
bouteille de vin blanc , un bouquet  
garni de fines herbes , oignons , raci-  
nes , sel , poivre ; faites bouillir à petit  
feu & courte sauce jusqu'à la parfaite  
cuisson : ôtez de la braise & le servez  
avec un ragoût de ris de veau , cham-

pignons, & petits œufs, fini de bon goût.

*Aloyau à la Dauphine.*

Désoffez à forfait un Aloyau ; faites un trou dans le milieu pour y mettre un salpicon cru de cette façon, coupez en gros filets deux tranches de jambon, une poularde désoffée, deux ris de veau blanchis, une langue de bœuf, le tout étant coupé en filets : il faut le manier avec persil, ciboule, une gouffe d'ail, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, thim, laurier, basilic en poudre, lard rapé, quatre jaunes d'œufs crus : mettez le salpicon dans le milieu de l'aloyau, trouffez le bien en rond & le cousez pour que le salpicon ne puisse point sortir : mettez-le cuire dans une marmite juste à sa grandeur, avec un peu de bouillon, une bouteille de vin de Champagne, un gros bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, une feuille de laurier, cinq ou six feuilles d'estragon, trois ou quatre oignons, deux racines, un panais ; faites cuire à petit feu, servez avec une sauce à l'Espagnole.

Gros  
Entrée

*Filet d'Aloyau en Crépine.*

Entrée.

Prenez un filet d'Aloyau cru , parez-le de ses filandres , cifelez-le en deffous & en longueur dans plusieurs endroits pour mettre dans les ciselure du lard rapé , mêlez avec des champignons , truffes , persil , ciboule , une pointe d'ail , le tout haché très-fin , sel , gros poivre , deux jaunes d'œufs , le jus de la moitié d'un citron ; après avoir rempli toutes les ciselures du filet : mettez le dans une crépine double , attachez-le à un hatelet pour le faire cuire à la broche en l'arrosant avec un peu d'huile & un demi-verre de vin de Champagne , quand il est presque cuit , la crépine un peu colorée ; tenez-le chaudement dans une cafserole pour donner le tems au filet de rendre son jus ; dressez dans le plat & le jus sur le filet.

*Filet d'Aloyau aux fines herbes.*

Entrée.

Parez un filet d'Aloyau & le lardez de gros lard ; faites le revenir sur le feu avec un peu de bon beurre : mouillez avec un verre de vin de Champagne , autant de bouillon , sel , poivre ; faites cuire à petit feu , aux trois quarts

de la cuisson, passez toute la sauce au tamis, dégraissez & mettez dans cette sauce un pain de beurre manié d'une pincée de farine, persil, ciboule, champignons, deux échalottes, une demi-gousse d'ail, cinq feuilles d'estragon, le tout haché très-fin, un peu de jus de veau; faites bouillir & y mettez le filet rachever de cuire; & réduire au point d'une sauce

*Filet d'Aloyau aux Oignons en Crépine.*

Coupez en filets environ une dou- Entrée.  
zaine de moyens oignons: mettez-les dans une casserole avec du beurre & les passez sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits, ensuite mettez-y sel, gros poivre, un anchois haché, trois jaunes d'œufs avec un peu de bouillon; faites lier sur le feu, ayez un filet d'alo-loyau cuit à la broche que vous émincez, coupez de la crépine en plusieurs morceaux: mettez sur chaque morceau un peu d'oignons, sur l'oignon, du filet mincé, remettez de l'oignon, ensuite du filet, enveloppez avec de la crépine en façon de balottes, trempez-le dessus avec de l'œuf, pannez de mie de pain, & faites cuire au four ou sous un couvercle de tourtière jusqu'à ce

qu'il soit d'une belle couleur dorée ,  
servez avec une sauce faite avec un peu  
de coulis, du consommé & un filet de  
vinaigre.

*Filet de Bœuf à l'Intendante.*

Entrée Faites une farce avec quelques foyes  
de volailles , lard rapé , un peu de  
beurre , persil , ciboule , champignons  
hachez , liez de trois jaunes d'œufs ,  
sel, fines épices , ayez un filet de bœuf  
cru que vous parez de ses nerfs , cou-  
pez-les en deux & l'aplatissez avec le  
couperet en l'abattant entre deux linges ;  
lardez chaque morceau en travers avec  
du moyen lard , ensuite vous mettez la  
farce dans le milieu de chaque mor-  
ceau de filet, & les en veloppez avec  
un linge en les arrondissant ; faites les  
cuire avec bon bouillon , un verre de  
vin de Champagne , un bouquet de fi-  
nes herbes : la cuisson faites , servez  
avec un ragoût de truffes ou de ris de  
veau.

*Filet de Bœuf aux Anchois.*

Entrée Ayez cinq ou six Anchois bien la-  
vés & les mettez dessaler deux heures  
dans de l'eau , coupez-les en filets :  
prenez un filet de bœuf , ôtez-en les

nerfs & le lardez avec du gros lard & les filets d'anchois : mettez le cuire à très-petit feu avec un peu de bouillon , un verre de vin de Champagne , un bouquet de persil , ciboule , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , une feuille de laurier : la cuisson faite , passez la fauce au tamis qui doit-êtré courte , dégraissez : mettez-y un pain de beurre maniez de farine , deux autres pains maniés , deux cuillerées de crème , une petite poignée de câpres fines entieres ; faites lier sur le feu , servez sur le filet.

*Filet de Bœuf à l' Amiral.*

Hachez cinq ou six oignons & les Entrée passez sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient tout à fait cuits avec un morceau de beurre , ensuite vous y mettez deux anchois coupés en petit filets , du lard rapé , deux jaunes d'œufs crus , du gros poivre , basilic en poudre , peu de sel : ayez un filet d'aloyau , ôtez-en les nerfs & le faites blanchir un instant à l'eau bouillante , coupez-le en dessous en petites tranches sans les séparer : mettez entre toutes les tranches l'oignon que vous avez préparé , enveloppez le filet avec une crépine & le

faites cuire à la broche; servez-le avec une sauce faite avec un peu de coulis, du consommé & un grand jus de citron.

*Filet de Bœuf Glacé.*

*Entrée* Faites cuire un jaret de veau avec quelques abatis de volaille & de l'eau, ayez soin de bien écumer, passez-le bouillon au tamis: mettez-le sur le feu après l'avoir dégraissé, avec un verre de vin de Champagne, un peu de sel, deux tranches de citron; faites bouillir & y mettez deux œufs crus blancs, jaunes & les coquilles, laissez bouillir jusqu'à ce que la gelée soit bien claire & réduite au point d'une grande sauce, passez dans une serviette, ayez un filet d'aloyau lardé de lard & jambon; faites le cuire dans une petite braise bien nourrie: la cuisson faite vous le laissez refroidir dans la braise, ensuite vous le coupez mince en tranches & l'arrangez: dans le plat que vous devez servir: mettez dessus la gelée pendant qu'elle est encore un peu tiède: il faut qu'il y en ait assez pour que le filet en soit couvert; faites prendre sur de la glace ou dans un endroit frais.

*Filets de Bœuf grillés.*

Coupez en travers & en tranches de <sup>Entrée</sup> l'épaisseur d'un demi-doigt, un filet d'aloyau ; battez chaque tranche avec le couperet pour les applatir le plus mince que vous pourez : mettez dans chaque morceau un peu de farce de volaille finie de bon goût, & les roulez ; faites les mariner avec un peu d'huile, persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux échalottes, une feuille de laurier, thim, basilic, le tout entier, sel, gros poivre, une heure après, ôtez toutes les fines herbes ; & faites griller les filets : servez avec une sauce faite avec un peu de coulis, du consommé, une échalotte hachée très-fine, sel, gros poivre, le jus de la moitié d'un citron.

*Filet de Bœuf à la Nivernoise.*

Mettez dans une casserole un peu <sup>Entrée</sup> de beurre manié de farine, avec un demi-verre de vinaigre, un verre de bouillon, sel, poivre, trois cloux de girofle, deux pincées de coriandre concassée, une feuille de laurier, thim, basilic, deux gouffes d'ail, deux oignons en tranches ; faites tiédir sur le feu,

en remuant la marinade , ôtez-la du feu & y mettez un filet de Bœuf, lardé, de lard pour le faire mariner quatre ou cinq heures , ensuite vous l'égouttez, & mettez une barde de lard dessus le côté qui n'est point piqué , enveloppez-le avec du papier pour le faire cuire à la broche & le servez avec une sauce à la Nivernoise que vous trouverez page 123.

*Filet de Bœuf à l'Italienne.*

Entrée

Piquez tout le dessus d'un filet de bœuf après avoir ôté tous les nerfs ; faites des ciselures de l'autre côté pour y faire entrer du persil, ciboule, champignons, une demi-gousse d'ail, le tout haché, thim, basilic, laurier en poudre, & manié avec du lard rapé, sel, gros poivre, enveloppez le filet avec du papier & le faites cuire à la broche : la cuisson faite, pannez de mie de pain le côté qui n'est point piqué; faites prendre couleur au feu, servez dessous une sauce à l'Italienne que vous trouverez page 124.

*Filet de Bœuf à la Gendarme.*

Entrée

Coupez un filet de Bœuf en petites tranches le plus mince que vous pou-

rez : mettez-les mariner avec de l'huile , persil , ciboule , une gouffe d'ail , des champignons , le tout haché très-fin , sel , gros poivre , ensuite vous les enfilez dans un hâtelet avec toute la marinade , enveloppez avec du papier ; faites cuire à la broche , servez avec une sauce faite avec un peu de coulis , un verre de vin de Champagne , sel , gros poivre ; faites bouillir quelques bouillons , en servant mettez-y une pincée d'herbes à ravigotte blanchies , hachées très-fines.

*Poitrine de Bœuf fumée.*

Suivant la grosseur de la poitrine de Bœuf que vous ferez fumer , vous ferez une saumure plus ou moins grande , mettez beaucoup de sel dans une terrine avec de l'eau , du poivre , tranches d'oignons , gouffe d'ail , thim , laurier , basilic , genièvre , échalotte , cloux de girofle : mettez-y la piece de bœuf environ quinze jours , ensuite vous l'égoutez & la mettez dans une presse pour faire sortir la saumure , pendez-la à la cheminée pour la faire fumer jusqu'à ce qu'elle soit sèche : l'on peut bruler dessous des herbes aromatiques pour ceux qui en aime le goût , la

Gros En-  
remét  
froid.

faumure peut vous servir pour du petit salé : lorsque vous voulez la servir, mettez-la tremper dans de l'eau tiède pour la faire un peu défaler & la faites cuire comme un jambon.

*Poitrine de Bœuf au Monarque.*

Grosse  
Entrée

Prenez une belle pièce de poitrine bien coupée que vous ficelez & faites cuire avec du bouillon, une chopine de vin blanc, un gros bouquet de persil, ciboule, deux gouffes d'ail, quatre cloux de girofle, deux feuilles de laurier, thim, basilic, six échalottes, le quart d'une muscade, sel, poivre la cuisson faites : mettez-la égouter, faites un trou dans le milieu assez grand pour y mettre de la farce avec un ragoût de six petits pigeons, ris de veau, crêtes, foyes gras, champignons fini de bon goût, & bien liée : couvrez le ragoût avec de la même farce : mettez dessus toute la pièce de bœuf une sauce bien liée, faite avec du coulis, deux pain de beurre, quatre jaunes d'œufs ; faites lier sur le feu, pannez de mie de pain, faites prendre couleur au four, servez avec une sauce à l'Espagnole.

*Poitrine de bœuf à la Sainte-Menehault.*

Ficelez une pièce de bœuf de poitrine & la mettez cuire dans la marmite à l'ordinaire, quand elle est presque cuite, mettez-la dans une braziere avec un peu de bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, deux gouffes d'ail, quatre cloux de girofle, thim, laurier, basilic, tranches d'oignons & de carottes, rachevez de la faire cuire & prendre du goût; faites-la égouter & dressez sur le plat que vous devez servir; mettez dessus une sauce comme à la précédente, pannée de mie de pain & faites prendre couleur au four, essuyez le plat pour qu'il ne reste point de graisse, servez dessous une sauce piquante comme celle que vous trouverez page 147.

Grosse  
Entrée*Poitrine de bœuf de plusieurs façons.*

La poitrine de bœuf cuite dans une braize ou dans la marmite d'ordinaire après lui avoir fait prendre du goût comme à la précédente, vous l'égoutez & bien essuyée de sa graisse, dressez dans le plat que vous devez servir, masquez la avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez-à-propos.

Grosse  
Entrée

*Tendrons de Beuf de plusieurs façons.*

*Entrée.* Prenez de la poitrine de bœuf, coupez-en les tendrons de la grandeur que vous jugerez à propos ; faites les blanchir un moment à l'eau bouillante & les retirer à l'eau fraîche ; faites-les cuire avec du bouillon un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une feuille de laurier, thim, basilic, deux cloux de girofle, une gouffe d'ail, sel, gros poivre, tranches d'oignons & de racines, quand ils sont cuits prenez le fond de la sauce que vous passez au tamis & dégraissez : mettez-la dans une casserole avec un pain de beurre manié de farine, une pincée de cerfeuil blanchi un moment & haché très-fin, faites lier sur le feu : mettez-y un jus de citron ou un filet de vinaigre, servez sur les tendrons : étant cuits de cette façon à la braise vous les servez avec différentes sauces ou un ragoût de petits oignons, on les sert aussi cuits à la braise avec des saucisses & des choux que l'on fait cuire avec les tendrons. Il ne faut mettre les saucisses cuire avec, qu'une heure avant que de les retirer de la braise, on fait aussi du petit salé avec la poitrine

de bœuf, vous la mettez au sel de la même façon que la culotte de bœuf fumée qui est expliquée ci devant, si vous voulez ne la point fumer & la conserver long-tems, étant coupée par morceaux, passez-la pendant une demi-heure sur le feu dans beaucoup de sain-doux nouvellement fait, arrangez-la dans un pot de terre, les morceaux bien ferrés, versez dessus le sain-doux, qu'il y en ait suffisamment pour couvrir la viande, lorsque le tout sera froid, couvrez bien le pot & le mettez dans un endroit frais, vous pouvez conserver de cette façon des vieux dindons & des oyes.

*Côtes ou Carbonnade de Bœuf au four.*

Coupez une côte de Bœuf un peu Entrée. épaisse, faites-la cuire dans une petite braise avec du bouillon, un peu de sel, quelques tranches d'oignons & racines, lorsqu'elle est cuite passez la cuisson dans un tamis & la remettez sur le feu pour la faire réduire en glace; faites la attacher autour de la côte & la remettez refroidir, prenez un morceau de beurre ou du lard rapé que vous mêlez avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, deux écha-

lottes, le tout haché très-fin, thim, laurier, basilic en poudre, mettez le tout autour de la côte de bœuf & enveloppez de papier : mettez au four pendant une demi-heure pour faire prendre le goût des petites herbes, ensuite ôtez le papier, dressez la côte sur le plat que vous devez servir, ramassez toutes les petites herbes qui tiennent après le papier pour les mettre dans une casserole avec un peu de coulis, un demi-verre de consommé, un filet de verjus, sel, gros poivre ; faites chauffer, servez sur la côte.

*Côte de Bœuf à la remoulade.*

Entrée  
ou Hors-  
d'œuvre

Coupez une côte de bœuf un peu épaisse parez-la proprement & laissez la côte courte, il faut la larder de gros lard & faire cuire à petit feu, avec un peu de bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic : la cuisson faite, prenez le gras de sa cuisson pour y tremper la côte & la pannez de mie de pain ; faites griller à petit feu, arrosez-la légèrement avec un peu de beurre pour qu'elle ne sèche point & qu'elle prenne belle couleur, servez à sec

fec & une rémoulade dans une sauciére, vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces page 143.

*Côte de Bœuf à l'Angloise.*

Applatissez avec le couperet une Entrée  
Côte de Bœuf après l'avoir parée proprement; faites la revenir dans une cafetière avec un peu de lard fondu, ensuite faites-la cuire dans ce même lard à très-petit feu, avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, toutes sortes, de fines herbes hachées très-fin, comme persil, ciboule, deux échalottes, cresson a lenois, estragon, pimprenelle, cerfeuil, civette, sel, gros poivre, lorsqu'elle est cuite, dressez dans le plat, dégraissez à moitié la sauce de sa cuisson: mettez-y trois jaunes d'œufs; faites lier, servez sur la côte.

*Côtes de Bœuf à la Hollandoise.*

Coupez très-minces une ou deux Entrée  
Côtes de Beuf, désossez-les, ne laissez qu'un très-petit bout de la côte; faites les suer sur le feu avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites: mettez-les refroidir, & le jus qu'elles ont rendu mettez-le à part, ayez une farce faite avec un peu de ruelle de

veau, lard blanchi, ou de la graisse de bœuf, cerfeuil, estragon, pimprenelle, cresson a lenois, basilic, sel, muscade, poivre; liez de trois jaunes d'œufs, enveloppez les côtes avec cette farce, & les faites cuire à petit feu dessous un couvercle de tourtiere, prenez le jus des côtes de bœuf que vous mêlez avec un peu de consommé, une cuillerée de verjus, sel, gros poivre, servez dessous les côtes.

*Côtes de Bœuf de plusieurs façons.*

Entrée

La Côte de Bœuf cuite à la braïse se sert avec différentes sauces & ragoût, l'on peut encore les servir piquées & glacées comme un fricandeau; pannez & grillez comme les côtelettes de mouton, cuites dans leur jus avec toutes sortes de fines herbes.

*Oreilles de Bœuf.*

Hors-  
d'œuvre  
& En-  
tre-mets

Les Oreilles de Bœuf après les avoir échaudées comme celles de veau, faites les cuire long-tems à très-petit feu avec du bouillon, un demi-verre d'eau-de-vie, un bouquet de persil, ciboule, deux gouffes d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic, sel, poivre, un quarteron de

fain-doux , oignons , carottes , panais , une moitié de racine de persil ; la cuisson faite , servez avec la sauce que vous jugerez à propos pour hors-d'œuvre : si vous voulez les servir pour entremets , faites-les un peu de plus haut goût , trempez-les dans le gras de leur cuisson pour les paner & griller comme les pieds à la Sainte-Menehault.

---

## CHAPITRE II.

### DU VEAU.

**L**E bon Veau doit être choisi blanc & bien gras , les meilleurs nous viennent de Rouen , de Montargis , de Pontoise , de Caën , & de plusieurs endroits des environs de Paris ; l'on employe la tête entière , ou séparément , les oreilles , la cervelle , les yeux , la langue : la fressure comprend le foye , le mout , le cœur , les pieds & la fraise , les boyaux , les amourettes , la toile & le ris , ensuite le cuisseau , le jaret , le cast , la ruelle , le rognon , la longe , l'épaule , le colet , le carré , le filet , la poitrine , le tendron de poi-

trine , la queue : il faut observer que les issus doivent être employés le plus tôt que l'on peu principalement dans l'été : la dissection du Veau se fait pour le cuisseau quand il est rôti : ils faut servir les noix qui sont les plus tendres , la plus estimée est celle de dessous : la longe , coupez-en le filet par petites tranches en travers ; le petit filet le plus délicat se trouve dans l'intérieur de la longe dessous le rognon ; le rognon vous le coupez en petits morceaux , le cavi se sert avec ses petits os en petits morceaux , comme les jointures en sont marquées ils se coupe facilement en appuyant le couteau dessus ; le carré se coupe par côtelettes , on peut encore le couper comme la longe en filets : la poitrine , découvrez les tendrons d'une peau charnue qui est dessus , séparez-les tendrons d'avec les côtes , ce qui est facile en coupant l'endroit où le couteau ne résiste pas à côté du tendron , que vous coupez en petits morceaux ; l'épaule , le morceau le plus délicat est une noix envelopée de graisse qui se trouve dessous l'épaule sur la gauche , le reste se coupe en tranches ; les morceaux les plus estimés de la tête sont , les oreilles , les yeux , & la cer-

velle, la langue se coupe par morceaux; les bajoues & les os ou il reste encore de la viande se sert le dernier.

*Tête de Veau à la Bourgeoise.*

Coupez le museau à une Tête de <sup>Entrée.</sup> Veau jusqu'au près des yeux sans couper la langue; faites-la tremper dans l'eau jusqu'à ce qu'elle soit bien dé-gorgée, & ensuite blanchir à l'eau bouillante: mettez-la cuire avec de l'eau, oignons, racine, un bouquet de persil, ciboule, deux gouffes d'ail, trois cloux de girofle, sel. La cuisson faite, égouttez-la & découvrez la cervelle: servez chaudement avec une sauce au vinaigre, sel, gros poivre.

*Tête de Veau Farcie.*

Ayez une Tête de Veau avec sa <sup>Entrée.</sup> peau bien échaudée, désossez-la & ne gardez que la peau; pour le reste de la tête vous pouvez la faire cuire comme la précédente; faites une farce avec un morceau de ruelle de veau, graisse de bœuf, mie de pain desséchée, avec du lait, persil, ciboule, champignons, le tout haché, quatre jaunes d'œufs, sel, poivre: mettez cette farce dans la peau de la tête de veau; faites un trou

dans le milieu de la farce pour y mettre un ragoût froid, fini de bon goût de ce que vous jugerez à propos, comme filet de viande, compotte de pigeons, ou ragoût de ris de veau mêlez, enveloppez-le de farce & de la peau, en lui donnant la figure comme si la tête de veau étoit entière, cousez-la & la couvrez de bardes de lard, enveloppez avec une étamine; faites cuire dans une braise avec bouillon, vin blanc, un bouquet garni, sel, poivre: la cuisson faite; servez avec une sauce à l'Espagnole ou à l'Italienne.

*Tête de Veau à la poivrade.*

*Entrée.* Laissez la peau à une Tête de Veau, désoffez-la dessous la peau jusqu'au près des yeux; faites la cuire comme celle à la bourgeoise, à cette différence qu'il faut mettre cuire avec un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couëne, quand elle est cuite, égoutez-la bien; servez autour garni de petit lard; pour la sauce, faites bouillir un demi-verre de vinaigre, autant de bouillon, une gouffe d'ail, persil, ciboule entière; passez au tamis, assaisonnez de sel, gros poivre, servez sur la tête.

*Tête de Veau au Verd-galand.*

Prenez une Tête de Veau bien blanche, levez-en la cervelle que vous coupez en deux, les oreilles, les yeux, la langue, les bajoues: mettez le tout dégorger dans l'eau du soir au lendemain; ensuite faites blanchir & cuire avec un verre de vinaigre, du sel suffisamment, du bouillon, trois ou quatre échalottes, deux gouffes d'ail, trois cloux de girofle, deux oignons en tranches, deux racines: il ne faut mettre la cervelle qu'à la moitié de la cuisson, retirez le tout pour l'égouter & refroidir; faites une pâte avec de la farine, une cuillerée de bonne huile, sel fin, délayez avec du vin blanc jusqu'à ce que la pâte file en la versant avec la cuillière, ajoutez-y beaucoup de persil verd, chaque feuille rompue en deux, trempez-y les morceaux de tête de veau pour les faire frire de belle couleur, servez sortant de la poêle.

*Tête de Veau en Crépine.*

Ayez une Tête de Veau avec sa peau, levez la peau sans la déchirer, défosse la tête pour en lever la langue que vous coupez en filets, coupez aussi en filets une poularde crue, mê-

lez ces filets avec persil, ciboule, champignons, échalottes, sel, poivre; faites une farce avec la cervelle, six jaunes d'œufs durs, de la mie de pain deséchée avec du lait, persil, ciboule, champignons, sel, poivre, pilez le tout ensemble: mettez cette farce sur la peau de la tête de veau, arrangez les filets de viande sur la farce, roulez la tête de veau & l'enveloppez d'une crépine, & ensuite avec une étamine, ficellez & faites cuire dans une braise avec du vin blanc, assaisonnez de bon goût: la cuisson faite, ôtez l'étamine, laissez la crépine, essuyez bien de sa graisse, servez avec une sauce au Pontife que vous trouverez à l'article des sauces page 148.

*Tête de Veau à la Sauce au Porc-frais.*

Entrée.

Faites cuire une Tête de Veau après l'avoir blanchie & désossée, avec du bouillon, bardes de lard, un gros bouquet, sel, poivre: la cuisson faite & bien égoutée, servez avec une sauce faite de cette façon: Coupez en tranches deux oignons & les mettez dans de l'huile bien chaude, passez-les quelques tours sur le feu: mouillez avec du coulis, du bouillon, un citron entier

coupé en tranches, la peau ôtée, deux gouffes d'ail, persil, ciboule, thim, laurier; basilic; faites bouillir un quart-d'heure, dégraissez, passez au tamis: mettez-y sel, gros poivre, servez sur la tête de Veau.

*Tête de Veau à la Sainte-Menehould.*

Faites cuire une tête de veau com- <sup>Entrée.</sup>  
me celle à la bourgeoise, ensuite vous prenez un peu de volaille cuite à la broche; faites - en une farce avec la cervelle, lard rapé, mie de pain desséchée sur le feu avec du lait, persil, ciboule, champignons, trois jaunes d'œufs, sel, poivre; farcissez en la place de la cervelle, les oreilles & le dessus de la tête; mettez dessus une fauce bien liée faite avec un peu de coulis, un morceau de beurre, trois jaunes d'œufs, panez ensuite avec de la mie de pain, mettez cuire au four jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur dorée; servez avec une fauce relevée.

*Tête de Veau marinée.*

Ayez une tête de veau que vous fai- <sup>Entrée.</sup>  
tes cuire aux trois-quarts comme celle à la bourgeoise; prenez-en la langue, la cervelle, les oreilles & les bajoues;

faites les mariner avec sel, poivre, vinaigre, ail, échalotte, persil, ciboule, ensuite vous les farinez ou trempez dans une pâte pour les faire frire & servir garnis de persil frit.

*Oreilles de Veau frites.*

Hors-  
d'œuvre

Prenez des oreilles de veau bien échaudées, & les faites blanchir; mettez-les cuire avec du bouillon, bardés de lard, la moitié d'un citron en tranches, la peau ôtée, sel, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux échalottes, deux cloux de girofle; la cuisson faite, égouttez & essuyez, trempez-les dans une aumelette pour les paner de mie de pain & frire de belle couleur; servez garnies de persil frit; vous pouvez les farcir si vous voulez.

*Oreilles de Veau au Pontife.*

Hors-  
d'œuvre

Faites cuire des oreilles de veau de la même façon que les précédentes; ayez attention qu'elles soient bien blanches: après les avoir égouttées & bien essuyées avec un linge, servez dessus une sauce au Pontife que vous trouverez à l'article des sauces page 148.

*Oreilles de Veau en Menus-Droits.*

Hors-  
d'œuvre

Faites cuire des oreilles de veau avec

du bouillon ; la cuisson faite & refroidie, coupez-les en filets, passez de l'oignon en filets avec un peu de beurre, jusqu'à ce qu'il soit presque cuit ; mouillez avec un peu de coulis, un demi verre de vin blanc, autant de bouillon, mettez - y les oreilles ; assaisonnez de sel, gros poivre, rachevez de faire cuire à petit feu, dégraissez, en servant un peu de moutarde.

*Oreilles de Veau au Gratin.*

Faites un gratin avec des foyes de volaille ou un peu de mie de pain que vous mêlez avec du bon beurre, persil, ciboule, une échalotte hachée, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs, mettez le gratin dans le fond du plat que vous devez servir ; faites - les attacher sur de la cendre chaude, ensuite égouttez - en la graisse, & mettez dessus des oreilles bien blanches, cuites dans une braise ; servez dessus la sauce que vous jugerez à propos.

Hors-  
d'œuvre.

*Oreilles de Veau à la Martine.*

Mettez dans une casserole un verre de consommé, avec autant de vin blanc, un peu de mie de pain, gros comme la moitié d'un œuf de bon-beurre, per-

Hors-  
d'œuvre.

fil, ciboule, échalottes hachées, sel, gros poivre; faites bouillir & réduire au point d'une sauce: en l'ôtant du feu, mettez-y quelques zestes & jus d'orange, servez dessus des oreilles de veau cuites dans une braïse de bon goût & blanche.

*Pannache de Veau.*

Entre-  
mê- Ayez quatre oreilles de veau bien échaudées, fendez-les en deux comme les pannaches de cochon, & les mettez cuire avec un peu de bouillon & autant de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux échalottes, une feuille de laurier, thim, basilic, deux cloux de girofle, un morceau de beurre; lorsqu'elles sont cuites, trempez-les dans le gras de cuisson pour les paner de mie de pain; faites griller de belle couleur; servez avec une sauce à la Nivernoise que vous trouverez à l'article des sauces, page 123.

*Oreilles de Veau au Fromage.*

Hors-  
d'œuvre Mettez cuire des oreilles de veau dans une petite braïse où il y ait peu de sel; la cuisson faite & égoutée, trempez-les dans un peu de beurre pour les paner moitié mie de pain &

moitié fromage de Parmefan , & les mettez au four pour prendre belle couleur ; faites une farce avec un peu de fromage rapé, deux pincées de mie de pain , trois jaunes d'œufs ; foncez avec le plat que vous devez fervir , & les faites gratiner fur un peu de cendre chaude ; servez les oreilles fur le gratin avec une fauce d'un coulis clair.

*Oreilles de Veau à l'Italienne.*

Faites-les cuire avec bouillon, tranches de citron pour les tenir blanches, <sup>Hors-</sup> bardes de lard, un bouquet de persil, ciboule deux gouffes d'ail, sel, poivre, un <sup>d'œuvre</sup> demi-verre d'huile ; la cuisson faite, & bien effuyées de leur graisse, servez dessus une fauce à l'Italienne que vous trouverez à l'article des sauces, page 124.

*Oreilles de Veau à la Sainte-Mehoult.*

Faites cuire des oreilles de veau dans <sup>Hors-</sup> une bonne braise assaisonnée de bon <sup>d'œuvre</sup> goût, mettez - les égouter & tremper dans de l'œuf battu, panez de mie de pain, trempez-les ensuite dans de l'huile, ou du beurre chaud, repandez-les, & les faites griller de belle couleur ;

servez à sec avec une remoulade dans une sauciere : vous trouverez la façon de la faire , page 143.

*Cervelles de Veau à la Crème.*

Hors-  
d'œuvre

Faites dégorger & blanchir deux cervelles de veau , mettez - les cuire avec du bouillon , deux tranches de citron , la peau ôtée , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , couvrez de bardes de lard ; ensuite après les avoir égoutées , servez dessus une sauce à la Bechamelle , que vous trouverez à l'article des saucés , page 142.

*Cervelle de Veau aux petits Oignons.*

Hors-  
d'œuvre

Faites blanchir des petits oignons blancs ce que vous jugerez à propos pour garnir deux cervelles de veau , mettez le tout cuire ensemble avec bon bouillon , bardes de lard , un verre de vin blanc , sel , poivre , un bouquet de persil , ciboules , deux cloux de girofle , une feuille de laurier , thim basilic ; la cuisson faite , égoutez les cervelles & les oignons , dressez les cervelles au milieu , les oignons autour , servez dessus une sauce à ravigotte , ou telle sauce que vous jugerez à propos.

*Cervelles de Veau aux Ecrevisses.*

Ayez deux cervelles de veau bien dégorgées & blanchies, faites-les cuire avec du bouillon, deux tranches de citron la peau ôtée, sel, poivre; couvrez de bardes de lard, égouttez-les pour les dresser dans le plat que vous devez servir; faites un coulis d'écrevisses, comme il est dit à l'article des coulis, page 72. Prenez les queues des écrevisses qui vous ont servi pour les coulis; mettez-les cuire avec un demi verre de vin de Champagne, & autant de bouillon: quand il n'y aura presque plus de sauce, mettez-les dans le coulis; servez dessus les queues & le coulis d'écrevisses.

Hors-  
d'œuvre.*Cervelle de Veau au Soleil.*

Faites quatre morceaux d'une cervelle de veau, & les faites cuire une demi-heure avec un demi-septier de vin blanc, deux tranches de citron, sel, poivre, deux gouffes d'ail, persil, ciboule, deux échalottes, une feuille de laurier, thim, basilic, trois cloux de girofle; ensuite vous les mettez égoutter & refroidir, trempez-les dans une pâte faite avec farine, un peu d'huile,

Hors-  
d'œuvre  
ou En-  
tremê.

fel, délayez avec du vin blanc ; faites frire de belle couleur : si vous voulez, vous pouvez les tremper dans de l'œuf battu pour les paner de mie de pain, & faites frire de même.

*Cervelles de Veau à la Gascogne.*

Hors-  
d'œuvre

Mettez dans une casserole un peu de mie de pain bien fine, avec gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, deux gouffes d'ail blanchies & écrasées très-fin, persil, ciboules, échalottes hachées, un verre de vin de Champagne avec autant de bouillon, sel, gros poivre ; faites bouillir le tout ensemble & réduire au point d'une sauce ; servez dessus des cervelles de veau cuites dans une braise blanche.

*Cervelles de Veau au Réveil.*

Hors-  
d'œuvre

Faites cuire deux cervelles avec du vin blanc, bardes de lard, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, peu de sel, & gros poivre ; mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, un peu de coulis, une cuillerée de moutarde : faites lier sur le feu, trempez les cervelles dans cette sauce & les panez moitié parmesan & mie de pain ;

faites prendre couleur deffous un couvercle de tourtiere, servez avec une fauce faite avec un peu de consommé & de la moutarde: faites chauffer sans bouillir, servez deffous les cervelles de veau.

*Cervelles à différentes Sauces.*

La cervelle de veau après l'avoir fait dégorger, blanchir, & cuire avec un peu de bouillon, vin blanc, sel, poivre, bardes de lard, bouquet de fines herbes, se peut servir avec la fauce que l'on juge à propos. L'on peut encore les garnir de ce que l'on veut, comme petits oignons, foyes gras, aillerons, saucisses, croutons, câpres, anchois, & autres petites garnitures.

Hors-  
d'œuvre

*Cervelles de Veau grillées.*

Faites cuire deux cervelles comme celles au réveil; ensuite vous les trempez dans du beurre chaud où il y a du persil, ciboules, deux échalottes, une pointe d'ail, le tout haché, panez-les de mie de pain, & faites griller à petit feu de belle couleur; servez deffous une fauce faite avec du consommé, un filet de vinaigre blanc, sel, gros poivre.

Hors-  
d'œuvre

*Yeux de Veau de différentes façons.*

<sup>Hors-  
d'œuvre</sup> Appropriiez les yeux de veau, & les faites cuire comme la cervelle, ensuite si vous voulez les faire frire, trempez-les dans des œufs battus, panez de mie de pain, & faites frire; vous pouvez aussi les tremper dans une pâte, si vous voulez les faire griller, vous les trempez dans du beurre chaud où il y a des fines herbes hachées; panez-les de mie de pain & les faites griller de belle couleur: servez avec une sauce relevée; l'on peut les mettre dans des matelottes, ou les servir seuls avec les sauces que l'on veut.

*Langues de Veau.*

<sup>Hors-  
d'œuvre</sup> Voyez langues de bœuf page 157. jusqu'à 165. Celles de veau s'accoutument & se servent de la même façon.

*Fraîses de Veau au naturel.*

<sup>Hors-  
d'œuvre</sup> Mettez dans une marmite un morceau de beurre manié de farine, avec du bouillon ou de l'eau, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, deux gouffes d'ail, trois cloux de girofle, du thim, laurier, basilic, deux oignons, une carotte, un panais; faites bouillir,

& y mettez la fraise de veau après l'avoir fait dégorger & blanchir; laissez-la bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'elle soit cuite: servez-la bien chaude avec une sauce au vinaigre dans une saucière.

*Fraise de Veau au Soleil.*

La fraise de veau étant cuite comme la précédente, mettez-la égouter, & la coupez par petits bouquets, dégraissez-la, & faites mariner pendant quelques heures avec un peu de vinaigre, du bouillon, sel, poivre, cloux de girofle, tranches d'oignons, une gouffe d'ail: ensuite vous l'égoutez de sa marinade & essuyez, mettez-la dans une pâte, & faites frire d'une belle couleur dorée.

Hors-  
d'œuvre

*Fraise de Veau à la Provençale.*

Coupez en filets une fraise de veau, après l'avoir fait cuire comme celle au naturel; dégraissez-la, & la mettez dans une sauce faite de cette façon: mettez dans une casserole un pain de beurre, des champignons hachés, une demi-gouffe d'ail écrasée très-fin; passez sur le feu, singez, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un peu d'huile, sel, gros

Hors-  
d'œuvre

poivre ; laissez bouillir & réduire au point d'une sauce , mettez-y les filets , & servez à courte sauce avec un jus de citron.

*Crepinettes de Fraises de Veau.*

Hors-  
d'œuvre

Coupez deux ou trois oignons en dez , & les passez sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits avec un peu de beurre ; ensuite mettez - y une fraise de veau , cuite au naturel , & coupée en petits morceaux , avec de la mie de pain deséchée avec de la crème , un peu de panne coupée en petits dez , du sel , fines épices , basilic en poudre , échalottes , persil , ciboules hachées , trois jaunes d'œufs ; mêlez le tout ensemble , & le mettez dans des morceaux de crépines que vous roulez en forme de boudin , ou à plat comme des crépinettes ; panez-les dessus , & faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtière pendant une demi-heure pour donner le temps à la panne de cuire ; servez-les à sec ou avec une sauce claire de bon goût.

*Bignets de Fraises de Veau.*

Hors-  
d'œuvre

Ayez une fraise de veau cuite au naturel , coupez-la par morceaux de lon-

gueur d'un doigt, & les faites mariner une bonne heure sur de la cendre chaude, avec un peu d'huile, un pain de beurre, sel, gros poivre, persil, ciboules, échalottes hachées; ensuite roulez chaque morceau avec les fines herbes, & les trempez dans une pâte à frire après les avoir laissés refroidir; faites-les frire dans une friture bien chaude; servez d'une belle couleur dorée.

*Fraises de Veau en Crepines.*

Coupez de l'oignon en filets, & le passez sur le feu avec du beurre, mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un peu de bouillon, du coulis, sel, fines épices, un demi-verre de vin blanc, laissez bouillir jusqu'à ce que l'oignon soit cuit; la sauce courte & liée, mettez-y une fraise de veau cuite comme au naturel, & coupée par petits morceaux, avec trois jaunes d'œufs, un peu de lard rapé; mêlez le tout ensemble, & le mettez dans une crépine, que vous dressez dans le plat que vous devez servir; faites prendre couleur au four: en servant mettez dessus une sauce à l'Italienne.

Hors-  
d'œuvre

*Tourtes aux Zéphires de Fraise de Veau.*

Faites une Tourte avec du feuille-Entrée.

tage en mettant deux abaiſſes de feuille-  
tage l'une ſur l'autre ; faites un bord  
avec la même pâte, dorez le deſſus &  
mettez cuire au four, l'abaiſſe de deſſus  
ſe lève comme ſi la tourte étoit pleine,  
quand elle eſt cuite vous y mettez une  
fraiſe de veau préparée de cette façon :  
hachez des champignons & les paſſez  
ſur le feu avec un peu de beurre, un  
bouquet de perſil, ciboule, une gouſſe  
d'ail, ſingez & mouillez avec un verre  
de vin de Champagne, du coulis, laiſ-  
ſez cuire & réduire au point d'une ſau-  
ce ; dégraiſſez, & y mettez une frai-  
ſe de veau cuite au naturel, bien dé-  
graiſſée & coupée par petits bouquets,  
aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, en ſer-  
vant grand jus de citron.

*Fraiſe de Veau à l'Allemande.*

Hors-  
d'œuvre Faites un gratin avec du fromage de  
gruyere rapé, un peu de mie de pain,  
deux jaunes d'œufs & un peu de cou-  
lis : mettez ce gratin dans le fond du  
plat que vous devez ſervir ; faites le  
attacher ſur de la cendre chaude, en-  
ſuite mettez deſſus une fraiſe de veau  
cuite au naturel, dégraiſſez, coupez en  
bouquets & mis dans une ſauce Robert  
finie de bon goût, courte & bien liée,

garnissez tout autour avec des petits oignons blancs cuits dans du bouillon, & des croutons de pain passez au beurre, le tout arrangé proprement, arrosez tout le dessus avec un peu de beurre chaud où vous avez délayé une cuillerée de moutarde, pannez ensuite moitié mie de pain & fromage râpé; faites prendre couleur dessous un couvercle de tourtiere ou au four, servez bien dégraissé: vous pouvez si vous voulez mettre dans le fond une sauce claire piquante.

*Fraise de Veau à différentes Sauces.*

La Fraise de veau cuite au naturel; <sup>Hors-</sup> après l'avoir bien dégraissée & coupée <sup>d'œuvre</sup> par petits bouquets, se peut servir avec toutes sortes de sauces piquantes, l'on en fait aussi des andouilles & des petits pâtés.

*Foye de Veau à la hâte.*

Coupez en tranches un Foye de <sup>Hors-</sup> Veau & le mettez dans une poêle, <sup>d'œuvre</sup> avec un peu de beurre, beaucoup d'échalottes hachées, sel, gros poivre, passez-le sur un moyen feu pendant un bon quart-d'heure, servez-le avec sa

240 LES SOUPERS  
fauce qu'il a rendu & un grand filet  
de vinaigre.

*Foye de Veau à la Rocambole.*

<sup>Hors-  
d'œuvre</sup> Hachez des champignons & une  
douzaine de rocamboles : mettez - les  
dans une poële avec un Foye de Veau,  
coupés en tranches , un morceau de  
beurre , passez-les sur le feu & y met-  
tez une bonne pincée de farine : mouil-  
lez avec du vin blanc ; faites bouillir  
à petit feu une demi-heure & reduire  
à fauce courte ; assaisonnez de sel , gros  
poivre , un filet de vinaigre en servant.

*Foye de Veau à la Poulette.*

<sup>Hors-  
d'œuvre</sup> Coupez en tranches le foye de veau  
& le mettez dans une poële avec per-  
fil , ciboule , hachés , un morceau de  
beurre , passez-le sur le feu & y mettez  
une petite pincée de farine : mouillez  
avec du vin blanc & autant de bouil-  
lon ou de l'eau , assaisonnez de sel ,  
gros poivre ; faites bouillir & réduire  
à courte fauce , en servant mettez-y  
une liaison de trois jaunes d'œufs dé-  
layés avec une cuillerée de verjus , au-  
tant de bouillon ; faites lier sur le feu  
fans bouillir.

*Foye*

*Foye de veau à la broche.*

Piquez tout le dessus d'un foye de veau avec du lard, mettez-le cuire à la broche, en l'arrosant souvant avec la graisse, servez dessous une sauce piquante comme celle que vous trouverez à l'article des sauces pages 147.

Hors-  
d'œuvre*Foye de Veau en Hatereaux.*

Coupez un foye de veau en tranches, & le faites mariner sur de la cendre chaude avec du beurre, persil, ciboules, échalottes, une gouffe d'ail, truffes, thim, laurier, basilic; le tout haché très-fin, sel, gros poivre, coupez des morceaux de crepine, arrangez dessus chaque morceau plusieurs tranches de foye de veau avec tout l'assaisonnement, enveloppez bien avec la crepine, embrochez sur un hâtelet, & enveloppez le dessus de bardes de lard & papier, faites-le cuire à la broche, servez dessous une sauce piquante comme celle à l'Aspic, à la Nivernoise & autres.

Hors-  
d'œuvre*Foye de veau à la braise.*

Ayez un foye de veau bien blond, lardez-le en travers avec du gros lard, mettez-le dans une petite marmite

Hors-  
d'œuvre

juste à sa grandeur avec un bouquet de persil, ciboule, une grosse gouffe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic, oignons, racines, sel, poivre, mouillez avec un demi-septier de vin blanc, faites bouillir une bonne heure, servez-le avec une sauce piquante; vous pouvez si vous voulez faire réduire sa cuisson au point d'une sauce, si elle n'est point trop salée, la passer au tamis, dégraisser, & y mettre un pain de beurre, manié de farine, du persil blanchi haché, faite lier la sauce sur le feu, & servir sur le foye, en y ajoutant un filet de vinaigre.

*Crépinettes frites de foye de Veau.*

Hors.  
d'œuvre Coupez en petits dez trois ou quatre oignons, & les passez sur le feu avec un morceau de beurre, quand ils sont à moitié cuits, mettez-y un foye de veau haché, ayez soin d'ôter les nerfs; passez encore le tout ensemble, & y mettez une pincée de farine, un peu de panne coupée en petits dez, du sel, fines épices, mouillez avec de la crème, laissez bouillir jusqu'à ce que la sauce soit courte & bien liée, mettez refroidir, coupez des morceaux de crepines de la gran-

deur que vous voulez faire les crépinettes, mettez votre composition dessus, que vous enveloppez de la crépine, trempez - les dans de l'œuf battu pour les paner de mie de pain, faites frire d'une belle couleur dorée.

*Foye de Veau à la Mariniere.*

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre avec un foye de veau coupé en tranches de l'épaisseur d'un doigt, faites-le rissoller sur le feu jusqu'à ce qu'il soit cuit, en le retournant des deux côtés; ensuite vous l'ôtez de la casserole: mettez dans la même casserole une pincée de farine; mouillez peu à peu avec un demi-septier de vin rouge, mettez-y quatre ou cinq échalottes, persil, ciboules; le tout haché, sel, gros poivre, faites bouillir deux ou trois bouillons, & réduire au point d'une sauce liée, remettez-y le foye seulement pour le faire chauffer sans bouillir; en servant une pincée de câpres, & un anchois haché.

Hors  
d'œuvre  
ou En-  
trée.

*Saucisses de foye de Veau.*

Hachez très-fin trois ou quatre oignons, passez-les sur le feu avec un peu de beurre, prenez un foye de veau bien

Hors  
d'œuvre

gras , ôtez - en les nerfs , & le haché ; mêlez-le avec l'oignon , de la panne coupée en petits dez , sel , fines épices ; entonnez cette farce dans des boyaux de veau ou de cochon , ou enveloppez de crépines en saucisses plattes , faites griller comme à l'ordinaire.

*Rognons de veau de plusieurs façons.*

Hors-  
d'œuvre Coupez de l'oignon en tranches , & le mettez dans une casserole avec un rognon de veau mincé , un morceau de beurre , passez - le sur le feu , singez & mouillez avec du bouillon , un demi-verre de vin blanc , assaisonnez de sel , gros poivre ; en servant une liaison de trois jaunes d'œufs , & de la crème. Si vous le mettez au roux , à la place de liaison , mettez-y du coulis : vous pouvez encore le servir grillé avec une sauce piquante. Le rognon de veau cuit à la broche , sert à faire des rôties & des aumelettes pour entremets , à faire des farces pour ce que l'on juge à propos.

*Fressure de Veau à la Poulette.*

Hors-  
d'œuvre Faites blanchir une fressure de veau<sup>u</sup> après l'avoir coupée en petits morceaux , & la mettez dans une casserole avec un morceau de beurre , des champi-

gnons, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic, deux échalottes, passez le tout ensemble sur le feu, singez & mouillez avec du bouillon ou de l'eau, affaïsonnez de sel, gros poivre, faites bouillir & réduire à courte sauce, en finissant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème, faites lier sur le feu sans bouillir, ajoûtez-y un peu de verjus ou un filet de vinaigre.

*Pieds de veau de plusieurs façons.*

Les pieds de veau au naturel se font cuire comme la fraise, & se mangent avec une sauce au vinaigre; quand ils sont mis au naturel, vous les mettez, si vous voulez, à la poulette comme la fressure précédente; l'on en fait aussi des menus droits comme les palais de bœuf, l'on en sert aussi de frits; il faut les fendre en deux avant que de les faire cuire, & en ôter les gros os: après qu'ils sont cuits, on les fait mariner avec du vinaigre, fines herbes, sel, poivre; égoutez-les bien de leur marinade pour les tremper dans une pâte, & frire de belle couleur.

Hors-  
d'œuvre

*Pieds de veau farcis.*Hors-  
d'œuvre

Fendez par deffous les pieds de veau pour les désoffer à forfait, remplissez-les avec une farce faite avec ruelle de veau, mie de pain desséchée; avec de la crème, de la graisse de bœuf, persil, ciboules, un peu d'échalottes hachées, sel, fines épices, liez de quelques jaunes d'œufs, enveloppez les pieds avec bardes de lard, & des morceaux d'étamines; ficellez pour que la farce ne sorte pas, mettez-les cuire avec un demi-septier de vin blanc, autant de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, trois cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic, sel, poivre, oignons, carotte, & panais, faites cuire à petit feu, & les servez avec la sauce que vous jugerez à propos.

*Pieds de Veau au citron.*Hors-  
d'œuvre

Ayez des pieds de veau cuits au naturel, après les avoir égoutés, mettez-les dans une casserole avec la moitié d'un citron coupé en tranches, la peau ôtée, un verre d'huile, autant de consommé, faites-les bouillir une demi-heure, sur un très-petit feu qu'ils ne fassent

font que frémir, ensuite, ôtez-les de la sauce pour les essuier sur un linge, passez la sauce au tamis après l'avoir dégraissée, mettez-y un bon coulis avec un pain de beurre manié de farine, un anchois haché, faites lier sur le feu, ajoutez-y le jus de la moitié d'un citron : servez sur les pieds.

*Pieds de Veau à la Sainte Menéhoul.*

Fendez en deux chaque pied de veau, & les ficellez ensemble comme s'ils étoient entiers, faites les blanchir, & ensuite cuire avec du bouillon, un demi-poisson d'eau de vie, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux feuilles de laurier, thim, basilic, quatre cloux de girofle, une bonne pincée de coriandre, quelques bardes de lard, la cuisson faite, laissez-les refroidir à moitié dans leur sauce, mettez les égouter, & les trempez dans le gras de leur cuisson pour les paner de mie de pain, faites griller, & servez à sec.

Entrée  
mets.

*Ris de Veau de plusieurs façons.*

Le ris de veau sert à garnir des ragoûts, & tourtes d'entrée, à faire des entremets de plusieurs façons, comme

Entrée  
mets.

## 48 LES SOUPERS

en fricassée de poulets, en caïffes, en hatelets, marinés, frits, de quelque façon que vous les mettiez, il faut les faire dégorger à l'eau tiède pendant deux ou trois heures, ensuite blanchir un demi quart-d'heure à l'eau bouillante; retirez-les à l'eau fraîche, pour en ôter le cornet, & les préparez de la façon que vous jugerez à propos.

*Ris de Veau à la Duchesse.*

Mors-  
d'œuvres  
ou Entremets Si vous les servez pour hors-d'œuvre, vous les garnirez de quelques ragoûts de légumes après les avoir préparés de cette façon: Faites blanchir les ris de veau, & piquez tout le dessus de petit lard, faites entrer dans le milieu un petit salpicon composé de champignons, truffes, foyes gras, arrêtez-les avec une petite brochette pour qu'il ne sorte point en cuisant, faites cuire avec un bon bouillon de consommé de veau, & ensuite glacer comme un fricandeau; servez si vous voulez avec une sauce au vin de Champagne ou autre.

*Ris de Veau au Pontife.*

Entremets. Après avoir fait blanchir les ris de veau, & égoutés, mettez-les cuire en-

tre des bardes de lard , deux tranches de citron la peau ôtée , un peu de bouillon , sel , poivre , un bouquet de persil , ciboules , égoutez-les pour les dresser sur le plat que vous devez servir , mettez dessus une sauce au Pontife : vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces , pag. 148.

*Ris de Veau en Hérifson.*

Faites blanchir les ris de veau, cou- Hors-  
pez du jambon & truffes en façon de d'œuvre  
petits lardons , passez le jambon sur le feu avec un pain de beurre , laissez le refroidir , & en lardez les ris de veau tout en travers , & entremêlés de truffes , laissez passer par dessus le jambon , & les truffes , de façon que cela forme les piquans d'hérifson , mettez cuire les ris dans la même casserole où vous avez passé le jambon , avec bon bouillon , un demi-verre de vin de Champagne , peu de sel , gros poivre , la cuisson faites , dégraissez la sauce , & la passez au tamis ; ajoutez y un peu de coulis pour la lier , servez sur les ris. Vous pouvez encore les servir avec une autre sauce.

*Ris de Veau en Consommé.*

Hors-  
d'œuvre  
ou Entre-  
met.

Faites cuire des ris de veau après les avoir fait blanchir, & ôtez le cornet, mettez les dans une casserole avec un verre de bon consommé, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, un demi-verre de vin de Champagne, une tranche de jambon, sel, gros poivre, la cuisson faite, dégraissez la sauce, & la passez au tamis; faites la réduire sur le feu si elle est trop longue: en servant sur les ris, mettez y une petite pincée de persil blanchi haché très-fin.

*Ris de Veau en Cristaux.*

Entre-  
mets.

Ayez trois ou quatre beaux ris de veau bien blanchis; coupez les ris, & les gorges chacun en quatre morceaux, mettez les cuire avec du bon consommé, & un verre de vin de Champagne, deux tranches de citron la peau ôtée, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gouffe d'ail, deux cloux de girofle, sel, gros poivre, la cuisson faite, mettez égouter les ris, & les embrochez dans des hatelets d'argent; dégraissez la sauce, & la passez au tamis;

ajoutez-y du consommé bien clair, avec deux œufs blancs & jaunes, & même les coquilles, faites bouillir jusqu'à ce que votre consommé soit bien clair, & qu'il y en ait assez, mettez les hatelets dans des moules étroits à cannelons, avec la fauce que vous passez dans une serviette; mettez vos moules prendre à la glace: lorsque vous êtes prêt à servir, trempez les moules dans de l'eau chaude pour les faire détacher, & les dressez promptement dans le plat que vous devez servir.

*Ris de Veau aux fines herbes.*

Foncez une casserole de deux tranches de veau blanchi, une tranche de jambon, une gouffe d'ail entiere piquée d'une petite branche de fénoil, une autre d'un cloux de girofle, persil, ciboules, échalotte hachée; mettez dessus des ris de veau blanchis, sel, gros poivre, couvrez de bardes de lard, faites suer sur de la cendre chaude; à moitié de la cuisson mettez-y un demi-verre de vin de Champagne, rachevez de faire cuire, dressez les ris sur le plat que vous devez servir, mettez un peu de coulis dans la fauce, faites bouillir un bouillon pour dé-

Hors  
d'œuvre

graiffer : passez au tamis , & servez sur les ris.

*Ris de Veau à la Pluche verte.*

Hors-  
d'œuvre

Ayez des ris de veau blanchis, piquez-les en travers avec des branches de persil, faites les cuire avec un peu de consommé, un demi verre de vin de Champagne, une gouffe d'ail, piquée d'un cloux de girofle, sel, gros poivre; la cuisson faite, dressez les ris & mettez dans la sauce une pincée de persil blanchi haché, un pain de beurre manié de farine, faites lier sur le feu & servez sur les ris avec un jus de citron.

*Ris de veau à l'Angloise.*

Hors-  
œuvre  
ou Entremets.

Hachez du persil, ciboule, champignons, deux échalottes, un peu de basilic, maniez le tout avec un morceau d'excellent beurre, sel, gros poivre, mettez un peu de ce beurre dans le fond d'une casserole, arrangez dessus des ris de veau blanchis, & coupés en tranches minces; entremêlez-les avec le beurre maniée de fines herbes, & quelques cuillerées de bonne huile, faites cuire sur de la cendre chaude couvrez d'une feuille de papier, & d'un

Couvercle : la cuisson faite , retirez les ris , dégraissez la sauce , mettez-y un peu de coulis , & un peu de consommé , en servant le jus de la moitié d'un citron.

*Ris de veau à la d' Armagnac.*

Ayez des ris de veau blanchis que vous coupez en travers , chacun en trois morceaux , faites les cuire entre des bardes de lard ; hachez du persil , ciboules , une truffe ou champignons , quelques échalottes , maniez le tout avec un morceau de beurre , & de la mie de pain , sel , gros poivre : prenez les ris de veau , & les arrangez sur le plat que vous devez servir , en mettant une tranche de chacun dans le fond du plat , mettez sur chaque tranche de vos fines herbes , & les recouvrez d'une autre tranche comme s'ils étoient entiers ; ajoutez y un demi-verre de vin de Champagne , faites bouillir sur un petit feu le plat couvert. Servez à courte sauce.

Hors-  
d'œuvre

*Ris de veau à la broche.*

Faites-les blanchir , & piquez tout le dessus avec du petit lard , embrochez-les à un hatelet , & cuire à la

Hors-  
d'œuvre  
ou En-  
tre-mets.

broche , servez deffous la fauce que vous jugerez à propos : étant piqués de cette façon , vous pouvez aussi les faire cuire , & glacer comme un fricandeau , un jus de citron dans la fauce en servant.

*Rissolle à la Choisy.*

Fers-  
& crayre

Faites cuire des tétines de veau avec du bouillon , un bouquet de persil , ciboule , sel , poivre ; quand elles sont cuites , & froides , coupez les en deux , & en travers : ayez une bonne farce fine de volaille que vous mettez entre deux morceaux , soudez les bords avec l'œuf battu , trempez les dans une pâte à frire , & faites frire d'une couleur bien blonde , servez chaudement , vous pouvez encore quand elles sont farcies les tremper dans de l'œuf battu , & pannez de mie de pain , retrempez les dans du bon beurre chaud , & les repandez de mie de pain , faites griller de belle couleur.

*Queues de Veau au chou.*

Entrée.

Ayez deux queues de veau , & une demi-livre de petit lard , faites les blanchir un moment , & les retirez à

Veau fraiche, faites aussi blanchir à l'eau bouillante pendant une demi-heure un chou coupé en plusieurs morceaux, retirez-les à l'eau fraiche pour le bien presser, ficelez le tout chacun en leur particulier, & les mettez cuire ensemble avec un bon bouillon, sel, gros poivre, bardes de lard, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, une feuille de laurier, & basilic; la cuisson faite, égoutez & essuyez de sa graisse, dressez les queues entremêlées de chou, & le petit lard coupé en tranches sur les choux, servez dessus une sauce faite d'un bon coulis.

*Queues de Veau diversifiées.*

Les queues de veau après les avoir <sup>Entrée</sup> fait blanchir, si vous voulez les servir en fricandeau, il faut les piquer de petit lard, & les faire cuire de la même façon, quand elle ne sont point piquées, vous les faites cuire dans une bonne braise, & les servez avec différentes sauces ou ragoût de ceux que vous jugerez à propos, étant cuites à la braise vous les pannez, & grillez, servez à sec, une rémoulade dans une saucière.

*Queues de Veau au gratin.*

*Entrée.* Piquez des queues de veau après les avoir fait blanchir, & les mettez cuire avec bon bouillon, un bouquet garni, une tranche de jambon, quand elles sont cuites, passez la sauce au tamis, & la dégraissez, faites-la réduire au point d'une glace, glacez avec tout le dessus des queues, & les dressez sur un gratin; mettez dans le fond du plat que vous devez servir un gratin de cette façon, hachez quelques foyes de volaille que vous mêlez avec une poignée de mie de pain, un peu de beurre, du lard rapé, trois jaunes d'œufs, persil, ciboule, sel, gros poivre, faites attacher cette farce en mettant le plat sur un peu de cendres chaudes, égouttez-en la graisse avant que d'y mettre les queues, servez avec la sauce que vous voudrez d'un bon coulis clair.

*Queues de veau farcies.*

*Entrée.* Ayez des queues de veau blanchies; & les mettez cuire avec du bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, quand elles sont cuites, &

un peu refroidies, ôtez tous les os par en dessous sans écorcher la peau, mettez à la place des os, une bonne farce fine de volaille, assaisonnée de bon gout, roulez les morceaux de façon qu'ils paroissent entiers, trempez les dans une pâte à frire, & les faites frire de belle couleur; vous pouvez encore étant farcies de cette façon, les tremper dans du bon beurre chaud où vous aurez mis un peu de persil, ciboule, échalottes hachées, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs, ensuite vous les pannez de mie de pain, & leur faites prendre couleur au four, pour les servir avec une sauce claire de bon gout. La queue de veau *en haterreau* se fait de la même façon; à cette différence que vous faites les morceaux plus petits, & les dressez sur des rôties de pain.

*Amourettes de plusieurs façons.*

Ce que l'on appelle amourettes est une espèce de moële envelopée d'une peau que l'on trouve dans le veau, & l'agneau; il faut les lever sans les déchirer, & les couper par morceaux, jetez-les un instant dans l'eau bouillante, & les retirez à l'eau fraîche.

Entremets.

après les avoir égoutés, faites les mariner avec sel, poivre, une gouffe d'ail, persil, ciboule, du vinaigre, ensuite vous les trempez dans une pâte pour les faire frire de belle couleur. *Si vous voulez les mettre en ragoût*, mettez-les cuire avec des petits oignons blancs blanchis entre des bardes de lard, un bouquet de persil, ciboule, une demi-feuille de laurier, thim, basilic, cloux de girofle, mouillez avec un verre de vin blanc, & autant de bouillon, sel, poivre : la cuisson faite, égouttez-les, & dressez sur le plat que vous devez servir ; garnissez autour avec des croutons de pain passés au beurre, mettez dessus la sauce que vous jugerez à propos. *Si vous voulez les servir à la crème*, après les avoir blanchis, faites sortir la moëlle, mettez-y à la place une crème que vous faites de cette façon : Délayez une bonne pincée de farine avec un œuf, un macaron écrasé, un peu de citron verd rapé, du sucre & de la crème ; faites cuire sur le feu, arrangez vos amourettes dans des petites caisses de papier beurré, après avoir remis deux blancs d'œufs fouettés dans la crème, faites prendre couleur au four ; il ne faut

qu'un moment pour les faire monter. L'on fait aussi des amourettes composés avec des boyaux de dindons, & de cochons de lait, de la même façon que pour le boudin blanc, ou avec la même composition que la crème ci dessus. Si vous les faites avec la composition du boudin blanc, il ne faut point les faire griller, faites-les cuire entre des bardes de lard, un peu de bouillon, & les servir avec une sauce à la Reine.

*Tendrons de Veau aux petits pois.*

Coupez par morceaux les tendrons <sup>Entrée</sup> d'une poitrine, faites les dégorger, & blanchir, si vous voulez qu'ils soient bien blancs, faites les cuire à part avec des bardes de lard, la moitié d'un citron en tranches, du bouillon, un bouquet, sel, poivre; la cuisson faite après les avoir essuyés & dressés sur le plat; servez dessus un ragoût de petits pois: vous pouvez si vous voulez après les avoir fait blanchir, les mettre dans une casserole avec un bon morceau de bon beurre, un litron de petits pois, un bouquet de persil, ciboule, une petite branche de fariette, un clou de girofle, une tranche de jambon,

passiez-les sur le feu , mettez-y une pincée de farine , mouillez moitié bouillon moitié jus , un peu de coulis , faites cuire & réduire à courte sauce , ne mettez du sel qu'un moment avant que de servir.

*Tendrons de Veau Printaniers.*

Entrée

Faites blanchir des tendrons , après les avoir coupés comme les précédents mettez-les dans une casserole , avec un peu de bon beurre , un bouquet de persil , ciboules , deux cloux de girofle , une feuille de laurier , thim , basilic , une gouffe d'ail , passez les sur le feu , & les singez , mouillez avec un verre de vin blanc , autant de bouillon , sel ; poivre ; faites cuire à petit feu un moment avant que de servir , mettez-y une liaison de cette façon : Prenez une bonne poignée de bled verd , faites-le blanchir un demi quart-d'heure à l'eau bouillante , retirez-le à l'eau fraîche pour le bien presser , pilez le dans un mortier pour en tirer un demi-verre de jus , que vous passez au tamis ; faites lier sur le feu sans bouillir.

*Tendrons de Veau fris.*

Coupez , & faites blanchir des ten-

drons, mettez les cuire avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, ail, cloux de girofle, thim, laurier, basilic, sel, poivre, faites cuire à petit feu, quand ils sont cuits, ôtez le bouquet, faites réduire la sauce qu'elle s'attache toute après les tendrons, mettez-les refroidir, & ensuite les tremper dans de l'œuf battu, pannez de mie de pain, & les faites frire d'une belle couleur d'orée, si vous voulez ne les point paner, trempez-les dans une pâte à frire.

*Tendrons de Veau à la poulette.*

Coupez, & faites blanchir les tendrons, mettez-les dans une casserole avec une tranche de jambon, des champignons, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, passez-les sur le feu, singez & mouillez avec un verre de vin blanc & du bouillon, faites cuire & réduire à courte sauce, dégraissez un peu, & y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème.

Entrée.

*Tendrons de veau aux légumes.*

Les tendrons blanchis & coupés

comme les précédents, vous les mettez cuire entre des bardes de lard, & deux tranches de citron, bon bouillon, sel, poivre, un bouquet garni, faites-les cuire à petit feu, & qu'ils restent blancs, ensuite vous les essuyez de leur graisse pour les dressez dans le plat que vous devez servir, mettez la sauce que vous jugerez à propos, ou un ragoût de légumes fini de bon goût.

*Tendrons de veau en fricandeau.*

*Entrée.* Levez la peau qui est dessus les tendrons, & laissez entière la poitrine, mettez-la dégorger & blanchir, piquez tout le dessus avec du lard, mettez-la dans une casserole avec quelques morceaux de ruelle de veau, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, un peu de basilic, deux cloux de girofle, du bouillon, faites cuire à petit feu; la cuisson faite, passez la sauce au tamis, & la dégraissez, faites la réduire sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit réduite en glace, & la mettez dessus le lard avec trois ou quatre plumes bien propres, la poitrine étant bien glacée, vous mettez un peu de coulis dans la casserole avec un peu de bouillon, faites chauffer

en détachant ce qui tient à la casserole, passez-la au tamis pour la servir dessous la poitrine : vous pouvez si vous voulez, servir une autre sauce ou un ragoût de légumes.

*Poitrine de veau à l'Italienne.*

Ayez une poitrine de veau entière, Entrée. que vous faites dégorger dans l'eau, & blanchir, mettez-la cuire avec deux cuillerées d'huile, un demi-septier de vin blanc, autant de bouillon, deux tranches de citron, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, un peu de basilic : la cuisson faite, essuyez-la de sa graisse, étant dégraissée dans le plat, levez la peau qui est dessus les tendrons pour la renverser dessus les côtes, servez dessus une sauce à l'Italienne, que vous trouverez à l'article des sauces, page 124.

*Poitrine de veau frite.*

La poitrine de veau frite se prépare Entrée de la même façon que les tendrons frits, à cette différence que vous laissez la peau charnue qui est sur les tendrons, celle que vous faites frire panée; s'appelle communément au baf-

lic, en servant au tour du persil frit.

*Poitrine de veau en fricandeau.*

Entrée

Elle se fait de la même façon que les tendrons ci-devant, à cette différence que vous laissez la peau charnue qui est sur les tendrons, & pour qu'elle ne se retire point trop, vous l'attachez sur les bords avec une brochette avant que de la faire blanchir, & piquez ensuite tout le dessus avec du petit lard.

*Poitrine de Veau en surprise.*

Entrée

Faites une farce avec de la ruelle de veau, graisse de bœuf, mie de pain desséchée avec du lait, persil, ciboule, champignons hachés, liez de quatre jaunes d'œufs, ayez une poitrine de veau, entière, cuite à la braise, mettez tout autour sur la poitrine un bord de farce de largeur & hauteur d'un doigt, & dans le milieu un ragoût froid à courte sauce, fini de bon goût, fait de ris de veau, champignons, petits œufs; couvrez tout le dessus avec de la même farce, unissez avec de l'œuf battu & un couteau, panez de mie de pain, faites cuire au four de belle couleur dorée, & servir avec une bonne sauce après avoir égouté le plat de sa graisse.

Coupez

*Oreilles de Veau farcies à la Quenef.* Hors-

Faites cuire les oreilles de veau dans d'œuvres  
une poëlle blanche ; étant cuites & fri-  
tes , vous les farcissez avec une farce  
de Quenef comme celle qui est expli-  
quée pour les Quenelles de poularde ,  
trempez-les dans une pâte pour les fai-  
re frire de belle couleur.

*Rouchy de Veau.*

Il faut lever l'épaule avec le carré  
que les deux tiennent ensemble ; dé-  
fossiez le filet & le lardez de gros lard ,  
faite mariner votre Rouchy avec un  
peu d'eau , vinaigre , sel , poivre , tou-  
tes sortes de fines herbes ; oignons ra-  
cines , mettez cuire à la broche enve-  
loppé de bardes de lard & de papier ;  
servez avec sauce piquante. Entrec.

*Poitrine de veau marinée.*

Coupez une poitrine de veau par ten-  
drons , & la faites cuire aux trois quarts  
avec du bouillon ; ensuite vous la met-  
tez mariner pendant une bonne heure  
avec deux cuillerées de vinaigre , un  
peu de bouillon de sa cuisson , sel , poi-  
vre , deux gouffes d'ail , quatre cloux  
de gérosfle , tranches d'oignon , thim ,  
laurier , basilic. Lorsqu'elle a pris assez  
de goût , égoutez-la & farinez , faites  
frire de belle couleur , servez garnie de Entrec.

persil frit. Vous pouvez la tremper dans une pâte à frire en place de la fariner.

*Poitrine de veau farcie en ragoût.*

*Entrée.* Farcissez une poitrine entre la peau & les tendrons, coupez-la tout autour pour que la farce n'en sorte pas, mettez la cuire avec du bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet garni, sel, poivre. La cuisson faite, esluyez-la de sa graisse, servez dessus un ragoût mêlé de ris de veau, champignons, petits œufs; ou un autre ragoût, comme de truffes, de mousserons, celui que vous voudrez. Vous trouverez la façon de les faire à l'article des ragoûts.

*Poitrine de veau au court-bouillon.*

*Grosse Entrée.* Ayez une poitrine de veau entière; après l'avoir fait dégorger & blanchir, mettez-la cuire dans une casserole juste à sa grandeur, avec un peu de bon bouillon, un demi-septier de vin de champagne, un bouquet de persil, ciboules, une grosse gouffe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic, une pincée de coriandre dans un petit linge, zestes de carottes & panais, tranches d'oignons, sel, poivre. La cuisson faite, servez-la avec un peu de bouillon de sa cuisson passé au tamis & dégraissé.

*Poitrine de veau au Pontife.*

Mettez une bonne farce de viande entre la peau & les tendrons de la poitrine, cousez tout autour pour empêcher que la farce ne sorte, piquez tout le dessus de la poitrine avec du lard, & la faites cuire à la broche enveloppée de papier. Quand elle est d'une belle couleur dorée, ôtez le papier & la ficelle, servez dessous une sauce au Pontife, que vous trouverez à l'article des sauces, page 148.

Entrée

*Poitrine de veau en crépine.*

Faites cuire aux trois quarts dans une braise une poitrine de veau entière, après l'avoir fait blanchir; en l'ôtant de la braise, levez la peau qui est dessus les tendrons, mettez-y à la place des tranches de truffes assaisonnées avec un peu de sel, enveloppez le tout avec une crépine & une feuille de papier, mettez-la cuire près d'une heure à la broche; servez avec la sauce que vous jugerez à propos, ou un ragout de truffes.

Entrée.

*Poitrine de veau à la Romaine.*

Ayez une poitrine de veau entière de moyenne grandeur, faites-la dégorger & blanchir, mettez-la cuire avec un peu de bouillon; quand elle est cuite, ôtez la peau charnue qui est dessus les

Entrée

tendrons, & la mettez mariner une heure avec deux cuillerées de vinaigre, la moitié d'un citron en tranches, persil & ciboules entières, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, un oignon en tranches, sel, gros poivre; après l'avoir retirée de la marinade, trempez-la dans des œufs battus, pannez de mie de pain; faites frire de belle couleur, servez garnie de persil frit.

*Cotelettes de veau à la mariée.*

Entrée Coupez un carré de veau en cotelettes; après les avoir fait blanchir, mettez-les dans une casserole avec un demi-verre d'huile, deux feuilles de laurier, une tranche de jambon, sel, gros poivre; faites les migeoter une demi-heure sur de la cendre chaude, ensuite ajoutez-y un demi-verre de vin de champagne, autant de consommé, quelques truffes coupées en dez, rachevez de faire cuire à petit feu; la cuisson faite, égouttez les cotelettes, ôtez la tranche de jambon & les feuilles de laurier, dégraissez la sauce, mettez y pour la lier un pain de beurre manié de farine, avec un peu de cerfeuil concassé & blanchi, faites lier sur le feu, ajoutez-y un jus de citron, servez dessus les cotelettes.

*Cotelettes de veau grillées.*

Coupez un quarré en cotelettes courtes, parez-les proprement & les mettez dans un peu de bonne huile, avec persil, ciboules, une échalotte, le tout haché; faites attacher les fines herbes pour les panner de mie de pain, & griller à petit feu de couleur dorée; servez dessous un jus clair avec un peu de verjus, sel, gros poivre, ou une sauce claire, celle que vous jugerez à propos.

Hors-  
d'œuvre*Cotelettes de veau en ragoût.*

Faites blanchir des cotelettes de veau, & les mettez cuire entre des bardes de lard, deux tranches de citron la peau ôtée, un bouquet, un peu de bouillon, sel, poivre; la cuisson faite, ayez un ragoût de ris de veau; s'il n'a point assez de consistance, mettez-y la sauce des cotelettes, après l'avoir dégraissée & passée au tamis; faites réduire le ragoût pour qu'il soit lié: servez dessus les cotelettes. Vous trouverez la façon de faire le ragoût à l'article des ragoûts.

Entrée

*Cotelettes de veau en papillottes.*

Faites mariner des cotelettes de veau après les avoir appropriées avec champignons, persil, ciboules, une

Hors-  
d'œuvre

pointe d'ail; le tout haché très-fin, du lard fondu passé au tamis ou de l'huile, sel, gros poivre, faites tenir tout l'affaïsonnement après les cotelettes pour les enveloper dans du papier comme une papillotte, vous pouvez mettre, si vous voulez, quelques bardes de lard sur les cotelettés avant que de les enveloper; frotez les dehors du papier avec du beurre ou de la graisse, mettez-les griller à très-petit feu sur une feuille de papier graissée, servez avec les papiers.

*Cotelettes de veau marinées.*

Hors-  
d'œuvre  
ou Entrée

Mettez dans une casserole gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié d'une pincée de farine avec un oignon en tranches, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, persil, ciboules, basilic, thim, laurier, trois cuillerées de vinaigre, un verre d'eau, sel, poivre; faites tiédir sur le feu; mettez-y ensuite des cotelettes de veau coupées proprement pour les laisser mariner deux heures: quand elles seront bien égoutées, farinez les pour les faire frire dans une friture neuve. Si elle étoit vieille, les cotelettes seront noires avant que d'être cuites, mettez autour du persil frit.

*Cotelettes de Veau composées.*

Entrée

Prenez si vous voulez un carré de

veau cuit à la broche que l'on a défervi de la table, levez-en la chair pour en faire une farce avec de la mie de pain desséchée sur le feu dans du lait, du lard ou graisse de bœuf, persil, ciboules, champignons hachés, sel, gros poivre, liez de quatre jaunes d'œufs; ayez un ragoût de foyes gras coupés en gros dez, mêlez de ce que vous voudrez, comme champignons, ris de veau, ou truffes; faites le cuire & réduire qu'il ne reste point de sauce, quand il est froid; faites des petits tas de farce pour y mettre dans le milieu un peu de ce ragoût que vous enveloppez bien avec la farce de la grosseur d'une cotelette: faites y entrer à chacune une côte du carré que vous aurez coupé proprement, panez de mie de pain, & les mettez sur un plat fond pour les faire cuire au four, servez avec une sauce claire; faites les frire si vous voulez.

*Cotelettes de Veau en Fricandeau.*

Piquez les cotelettes avec du lard, mettez-les dégorger dans l'eau, & blanchir à l'eau bouillante; faites les cuire avec du bouillon, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, une petite gouffe d'ail, deux cloux de girofle, quelques champignons entiers; la cuif-

Entrée

son faite; passez-la fauce au tamis, & la dégraissez, faites la réduire en glace & glacez tout le dessus des cotelettes; servez dessous le ragoût que vous jugerez à propos ou une fauce.

*Cotelettes de Veau aux fines Herbes.*

Hors-  
d'œuvre  
ou Entrée

Coupez proprement des cotelettes, & les mettez dans une casserole avec deux cuillerées d'huile, sel, poivre, persil, ciboules, champignons, un peu de fariette, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, faites les étouffer sur de la cendre chaude jusqu'à ce qu'elles soient cuites, & qu'il ne reste point de fauce, trempez-les dans des œufs battus, & les panez de mie de pain; faites prendre une belle couleur au four; mettez un peu de consommé, & un demi-verre de vin de Champagne dans la casserole; faites bouillir quelques bouillons, & réduire en petite fauce, dégraissez & servez dessous les cotelettes.

*Cotelettes de Veau aux petits Pois.*

Entrée

Il faut les faire cuire, & glacer comme les cotelettes de veau en fricandeau, & les servir dessus un ragoût de petits pois; vous trouverez la façon de le faire à l'article des ragoûts: si vous voulez les servir plus au naturel; faites

blanchir sans les piquer , mettez - les dans une casserole avec un litron de petits pois un morceau de beurre, un bouquet de persil , ciboules , un peu de fariette, passez - les sur le feu, singez, mouillez moitié jus & moitié bouillon ; en finissant un peu de coulis & du sel , servez à courte sauce.

*Cotelettes de Veau au Cruchon.*

Coupez proprement des cotelettes de veau , & les faites mariner une heure avec du lard rapé , ou du beurre , persil , ciboules , champignons , une demi-gousse d'ail , basilic ; le tout haché très fin , sel , gros poivre , enveloppez chaque cotelettes dans de la pâte brisée avec tout leur assaisonnement ; faites une petite cheminée au dessus de chaque cotelette , & quelques fleurs de lis autour , mettez - les sur un plat fond , & les dorez avec de l'œuf battu ; faites les cuire au four , en les servant , mettez - y par la cheminée un peu de sauce au vin de Champagne , ou une autre sauce claire qui ait de la consistance.

Entrée.

*Cotelettes de Veau à la Poêle.*

Foncez une casserole avec des tranches de veau , & une tranche de jam-

Hors-  
d'œuvre  
ou Entrée

bon ; faites revenir dans une autre casserole des cotelettes de veau coupées proprement, avec un peu d'huile ou lard fondu, persil en branches, ciboules, deux ou trois feuilles de fenouil, deux gouffes d'ail, trois échalottes, trois cloux de girofle, cinq ou six champignons, une feuille de laurier, un peu de basilic, le tout sans être haché. Passez les cotelettes sur le feu, & les mettez ensuite dans la casserole foncée de tranches de veau, avec sel, gros poivre, tout leur assaisonnement couvrez de bardes de lard, & faites cuire à très-petit feu ; à la moitié de la cuisson, mettez-y un demi-verre de vin de Champagne, la cuisson faite, ôtez les cotelettes, ne laissez point de fines herbes après ; mettez dans la casserole un peu de consommé, & une cuillerée de coulis : faites deux ou trois bouillons, dégraissez & passez au tamis, servez sur les cotelettes.

*Cotelettes de Veau à l'Italienne.*

Entrée.  
ou Hors-  
d'œuvre

Ayez des cotelettes de veau coupées épaisses, & proprement, lardez en travers avec des filets de cornichons, & d'anchois ; mettez-les cuire entre des bardes de lard, un peu de bonne hui-

le, deux gouffes d'ail, un bouquet de persil, ciboules, deux cloux de giroffles, & un peu de basilic; faites une fauce petite Italienne comme celle que vous trouverez à l'article des fauces, page 124. Si elle n'a point assez de consistance, mettez-y le peu de fauce que les cotelettes ont rendues après l'avoir dégraissée & passée au tamis, servez sur les cotelettes à courte fauce.

*Cotelettes de Veau en Crepine.*

Coupez un carré de veau en cotelettes minces, & la côte courte, ôtez la Entrée  
ou Hors-  
d'œuvre chair pour en faire une farce avec du lard, tétine de veau, mie de pain desséchée sur le feu avec de la crème; très-peu de persil & ciboules, sel, épices mêlées, liez de quatre jaunes d'œufs, arrangez cette farce sur des morceaux de crepines pour en former des cotelettes, en y mettant à chacune un os de la côte; trempez-les dans un peu de beurre chaud pour les paner de mie de pain, faites-les griller à petit feu; servez à sec, ou la fauce que vous jugerez à propos.

*Cotelettes de Veau Diversifiées.*

Faites cuire des cotelettes de veau

Hors-  
d'œuvre  
ou Entrée

entre des bardes de lard, avec deux tranches de citrons la peau ôtée, un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboules, deux cloux de girofle; une gouffe d'ail, un peu de basilic; la cuisson faites servez les avec telle sauce ou ragoût que vous jugez à propos; étant cuite de cette façon en y ajoutant des oignons blancs bien blanchis: vous pouvez les garnir d'oignons, & les mettre au parmesan.

*Carré de Veau glacé ou piqué à la Broche.*

Entrée Désossez le dessous du filet, piquez tout le dessus; si vous voulez le glacer, faites-le dégorger dans l'eau tiède, & blanchir un instant à l'eau bouillante, vous le ferez ensuite cuire, & glacer comme les fricandeaux. Pour le faire cuire à la broche, il ne faut point le blanchir; après qu'il est piqué vous l'embrochez dans un hatelet & l'attachez à la broche, enveloppez-le de papier si vous voulez, & le servez avec telle sauce ou ragoût que vous jugez à propos.

*Carré de Veau à la Servante.*

Entrée. Coupez des lardons de lard, & les

maniez avec sel fin, fines épices, persil, ciboules, échalottes, une gouffe d'ail, champignons. le tout haché ; lardez avec tout le filet d'un carré de veau, mettez-le dans une terrine sur des bardes de lard, avec quelques tranches d'oignons, zestes de carottes, une feuille de laurier, un demi-poisson d'eau de vie ; faites cuire a petit feu sur de la cendre chaude : la cuisson faite, passez la sauce au tamis, servez sur le carré.

Entrée

*Carré de Veau à la Poivrade.*

Faites une marinade avec un peu de beurre manié de farine, que vous mettez dans une casserole avec tranches d'oignons, zestes de racines, un peu de coriandre, deux gouffes d'ail, trois cloux de giroffes, thim, laurier, basilic, sel poivre, un verre de vinaigre, & autant d'eau, persil, ciboules ; faites tiédjr sur le feu, & y mettez ensuite un carré de veau dont vous aurez piqué tout le dessus de petit lard ; faites le mariner deux heures en le tenant tiède sur de la cendre chaude : ensuite faites le cuire à la broche, & le servez avec une sauce à la poivrade que vous trouverez à l'article des sauces, page 143.

Entrée

*Carré de Veau au Monarque.*

*Entrée* Levez le filet à un carré de veau, ôtez-en les nerfs & les peaux, hachez la viande pour en faire une farce avec mie de pain desséchée sur le feu avec de la crème, tétine de veau & du lard; assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, champignons hachés, liez de quatre jaunes d'œufs; faites blanchir une demi heure dans la grande marmite les ossemens du carré: ensuite vous les retirez bien entiers, & à la place du filet vous y mettez un lit de farce, sur la farce un lit de foye gras: ensuite un lit de tranches de truffes, couvrez avec de la farce, unissez-le dessus avec de l'œuf battu, panez de mie pain, arrosez un peu le dessus avec du bon beurre, dressez sur le plat que vous devez servir, servez dessous une sauce à l'Espagnole, ou celle que vous jugerez à propos.

*Carré de Veau en Crepines.*

*Entrée* Appropriez un carré de veau, & le lardez-en travers avec du gros lard, assaisonnez de sel fin épices mêlées, persil, ciboules, une pointe d'ail, une échalotte le tout haché très-fin; mettez sur

le carré deux pains de beurre manié avec les mêmes fines herbes que celles des lardons, & l'enveloppez avec une crepine, attachez-le à un hatelet pour le faire cuire à la broche & envelopé, de papier, la cuisson faite, ôtez le papier, frotez le dessus de la crepine avec un jaune d'œuf mêlé avec un peu de beurre chaud, panez de mie de pain & faites prendre une couleur d'orée. Servez une sauce dessous.

*Quartier de Veau en Surprise.*

Ayez un quartier de veau bien blanc cuit à la broche & refroidi; prenez-en toute la chair de dessus que vous hachez & la mêlé avec de la tétine de veau, & lard blanchi, mie de pain desséchée avec de la crème, persil, ciboules, champignons; le tout haché, sel, épices mêlées, liez cette farce de six jaunes d'œufs; faites un ragoût de ce que vous voudrez: comme alouettes, pigeons ou cailles; après leur avoir trouffé les pates dans le corps; mettez les dans une casserole avec des champignons, ris de veau, truffes, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, un peu de basilic, un morceau de beurre, pas-

Grosse  
Entrée

sez-les sur le feu, singez, mouillez avec demi-verre de vin Champagne, du bouillon, un peu de jus & du coulis; laissez cuire & réduire à courte sauce; assaisonnez de sel, gros poivre, ôtez le bouquet, pressez-y un jus de citron, & laissez refroidir le ragoût, dressez le quartier de veau dans le plat que vous devez servir; mettez de la farce à la place de la viande que vous avez ôtée, ensuite le ragoût froid; couvrez-le par tout avec le restant de la farce, couvrez avec une crépine après avoir uni le dessus avec de l'œuf battu, panez tout le dessus de la crépine avec de la mie de pain, arrosez légèrement avec un peu de beurre chaud; mettez le au four jusqu'à ce qu'il soit d'une couleur d'orée; servez dessous une sauce à l'Espagnole, ou au pontiffe.

*Quartier de Veau ou Cuisseau aux  
Epinars.*

Grosse  
Entrée

Lardez avec du gros lard, toute la chair maigre du quartier de veau, ficellez le & le mettez dans une marmite ou autre vaisseau juste à sa grandeur; foncez de tranches de jambon, ruelle de veau de & tranches de bœuf, assaisonnez

de sel, poivre, un gros bouquet de persil, ciboules, deux gouffes d'ail, quatre cloux de girofle, deux feuilles de laurier, thim, basilic, quatre échalottes, tranches d'oignons, deux carottes, un panais, couvrez de bardes de lard; mettez le vaisseau sur un petit fourneau pour qu'il ne bouille qu'à très-petit feu pendant deux heures; ensuite vous y mettrez une chopine de vin blanc, & deux fois autant de bouillon; continuez de faire bouillir jusqu'à la parfaite cuisson. Servez dessous un ragoût d'épinars en gras: vous trouverez la façon de le faire à l'article des ragoûts.

### *Quartier de Veau à la Crème.*

Lardez avec du gros lard toute la chair maigre d'un quartier de veau, & le faites mariner au moins douze heures dans un vaisseau juste à sa grandeur avec une marinade faite de cette façon: Mettez dans le même vaisseau, un morceau de beurre manié de farine avec cinq chopines ou trois pintes de lait, deux citrons en tranches la peau ôtée, six cloux de girofle, quatre gouffes d'ail, trois feuilles de laurier, thim,

Grosse  
Entrée.

basilic , persil , ciboules , six oignons en tranches , une douzaine d'échalottes , sel , poivre , faites tiédir la marinade , & y mettez le quartier de veau ; lorsque vous êtes prêt à le mettre à la broche , ôtez le de la marinade pour le bien égouter & essuyer , embrochez-le , & couvrez tout le dessus de bardes de lard , & trois ou quatre feuilles de papier ; faites cuire pendant trois ou quatre heures , & le servez dessus une sauce à la poivrade que vous trouverez à l'article des sauces pages 143. ou avec une sauce à la crème que vous ferez de cette façon : Prenez un bon morceau de bon beurre que vous mettez dans une casserole , avec une petite cuillerée de farine , un anchois haché , deux rocamboles écrasées , échalottes , persil & ciboules hachés , muscade , sel , & gros poivre ; délayez le tout avec de la bonne crème ; faites lier sur le feu en tournant avec une cueillière comme une sauce blanche.

*Cuisseau de Veau à la Daube.*

Gros Entremét  
froid.

Ayez un cuisseau entier ou la moitié de la grosseur que vous jugerez à propos , lardez-le par tout avec du gros lard assaisonné de la même façon que

pour du bœuf à la mode ; mettez - le dans un vaisseau juste à sa grandeur avec bardes de veau & de lard dans le fond ; assaisonnez-le de sel , fines épices ; un gros bouquet de persil , ciboules , deux gouffes d'ail , quatre cloux de girofle , une feuille de laurier , couvrez de bardes de lard ; faites cuire à petit feu pendant une heure , ensuite mettez - y une chopine de vin blanc , continuez de faire cuire à petit feu ; quand il sera cuit , ôtez-le de la braise pour le laisser refroidir ; passez la sauce au tamis & la dégraissez , mettez-la sur le feu avec deux œufs blancs & jaunes , & les coquilles , deux tranches de citron ; faites éclairer comme une gelée ; passez-la dans une serviette : dressez le veau sur le plat que vous devez servir : mettez la graisse figée autour , & la gelée quand elle est bien froide , coupez-la en façon de cristaux , & l'arrangez dessus.

*Jarret de Veau au consommé.*

Ayez un jarret de veau où il y ait de la ruelle qui tienne après , lardez - en la chair avec du gros lard , mettez le dégorger & blanchir , faites le cuire entre des bardes de lard , une tranche de

Entrée

284 LES SOUPERS  
jambon, une demi-septier de bouillon ;  
un bouquet de persil, ciboules, une de-  
mi-gouffe d'ail, deux cloux de girofle,  
un peu de basilic, sel, poivre, faites  
cuire à petit feu & réduire à courte sauce,  
dégraissez la pour la passer au tamis  
& servir sur le jarret de veau.

*Quartier de Veau au Chevreuil.*

Grosse  
Entrée

Lardez si vous voulez tout le dessus  
d'un quartier de veau, & le faites ma-  
riner au moins douze heures avec vi-  
naigre, du bouillon, sel, poivre, co-  
riandre, cloux de girofle, ail, écha-  
lottes, persil, ciboules, oignons,  
carottes, panais, thim, l'aurier, basi-  
lic, faites le cuire à la broche, bien  
enveloppé de papier, servez-le avec une  
sauce piquante. Vous servez de même  
un carré & une épaule.

*Quartier de Veau au Caramel.*

Grosse  
Entrée

Lardez toute la chair maigre du quar-  
tier de veau avec gros lard assaisonné,  
de persil, ciboules, champignons, une  
gouffe d'ail, le tout haché, sel fin épi-  
ces mêlées; faites le cuire dans un vais-  
seau juste à sa grandeur avec une bou-  
teille de vin blanc, autant de bouillon,  
bardes de lard, tranches d'oignons, ca-

rottes, panais, un bouquet de persil, ciboules, ail, cloux de girofle, thim, laurier, basilic, sel, poivre; la cuisson faite, ôtez-le de la braïse, glacez tout le dessus avec un caramel de veau; servez dessous une sauce piquante.

*Quartier de Veau Glacé.*

Piquez tout le dessus du quartier de veau avec du lard; faites le dégorger & blanchir, mettez-le cuire avec bon bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, quatre cloux de girofle, thim, laurier, basilic la cuisson faite, passez la sauce au tamis, dégraissez & faites réduire en glace; mettez la par tout sur le lard; servez dessous un ragoût de légumes ou une sauce.

Grosse  
Entrée.

*Quartier de Veau de plusieurs façons.*

Piquez de moyen lard le côté du rognon, & le cuisseau, vous le lardez de gros lard; mettez deux feuilles de papier sur le côté piqué; faites cuire à la broche, la cuisson faite, panez le cuisseau qui est lardé avec de la mie de pain; faites prendre une couleur d'orée, servez dessous une sauce piquante, ou le ragoût & sauce que vous jugerez à propos.

Grosse  
Entrée

*Epaule de Veau en filet à la crème.*

Grosse  
Entrée. Ayez une Epaule de Veau cuite à la broche & refroidie, levez la peau entiere sans la détacher du manche, prenez-en toute la chair de dessus que vous émincez en filets ; mettez dans une casserole un morceau de beurre avec des champignons coupez en filets, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe-d'ail, trois cloux-de-girofle, un peu de muscade, du basilic; passez sur le feu, singez & mouillez avec du bouillon, sel, gros poivre, faite boullir une demi-heure & réduire à courte sauce ; ôtez le bouquet, mettez-y les filets de veau pour faire chauffer, ajoûtez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème, faites lier sans bouillir, dressez sur le plat, couvrez avec le dessus de l'épaule que vous aurez arrosé de beurre & panné de mie de pain pour lui faire prendre couleur au four ou dessous un couvercle de tourtiere.

*Epaule de Veau à la poivrade.*

Grosse  
Entrée. L'Epaule de Veau cuite à la broche se sert ordinairement avec une sauce à la poivrade, que vous trouverez à l'article des sauces page 143, ou avec un

un jus de veau & échalottes. Vous pouvez, si vous voulez, la mariner comme le quartier de veau au chevreuil.

*Epaule de Veau à l'Espagnole.*

Faites mariner deux heures une Epaule de Veau lardée de gros lard, assaisonnée de sel, fines épices & une gouffe d'ail hachée; mettez-la dans un vaisseau juste à sa grandeur avec deux cuillerées de vinaigre, chopine de vin d'Espagne, un verre de consommé, un bouquet de persil, ciboules, deux échalottes, trois cloux-de-girofle, quelques feuilles de basilic, un morceau de beurre, tranches d'oignons, sel, gros poivre; quand elle aura pris goût deux heures sur de la cendre chaude, mettez-la cuire au four dans sa marinade; ensuite vous passez la sauce au tamis, dégraissez-la & faites réduire au point d'une sauce pour la servir dessus l'épaule.

Grosse  
Entrée

*Epaule de Veau en Timbale.*

Ayez une belle Epaule de Veau que vous désoffrez à forfait par dessous sans couper le dessus; prenez un peu de la chair du dedans pour en faire une farce comme celle du godiveau, assai-

Grosse  
Entrée.

sonnée de bon goût, foncez un casserole ronde avec des bardes de lard, mettez dessus l'épaule bien étendue, ensuite mettez du godiveau sur l'épaule, arrangez-y dessus des filets de viande tels que vous jugerez à propos & bien assaisonnés, couvrez-les avec de la farce. continuez de faire un lit de filets & un lit de farce jusqu'à ce que l'épaule soit remplie, vous y pouvez mettre si vous voulez du jambon & des truffes, ensuite vous ficellerez l'épaule en la plissant comme une bourse; couvrez de bardes, enveloppez d'une étamine, ficellez & faites cuire avec un peu de bouillon, deux verres de vin de Champagne, un bouquet; faites cuire à petit feu à la braise, la cuisson faite, passez la sauce au tamis, dégraissez; ajoutez y un peu de coulis pour la lier & faites réduire au point d'une sauce, ôtez l'étamine, les bardes & ficellez, essuyez l'épaule de sa graisse, servez la sauce dessus.

*Epaule de Veau à l'Allemande.*

Grosse  
Entrée

Défossez une Epaule de Veau à la réserve du manche, lardez-en la chair avec du lard & du jambon; mettez la cuire au four avec un peu de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, trois cloux-de-girofle, une gouffe d'ail, faites

faites un ragoût de farce à l'ordinaire avec oseille, laitüe, cerfeuil, persil & ciboule, l'épaule étant cuite, pannez tout le dessus moitié mie de pain & parmesan; faites prendre couleur au four, prenez la fauce de l'épaule pour la mettre dans le ragoût de farce & lui donner du corps, faites-le bien lier, & le servez dessous l'épaule.

*Epaule de Veau au naturel.*

Laissez mortifier une Epaule de Veau & la faites cuire à la broche : ceux qui aime le dessus un peu rissolé ne la couvre point de papier ; quand elle est cuite servez dessus un jus de veau avec fel gros poivre, & un peu d'échalotte hachée, si vous l'aimez.

Gross  
Entrée

*Blanquette de Veau.*

Coupez en filets des champignons & les mettez dans une casserole avec un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, deux cloux-de-girofle, un peu de basilic & de fariette, un morceau de beurre, passez sur le feu, singez & mouillez de bon bouillon, sel, gros poivre, laissez bouillir & réduire à courte fauce, ôtez le bouquet, mettez-y des filets de veau émincés & cuits à la bro-

Hors  
d'œuvre

che, faites chauffer & y ajoutez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème; faites lier sans bouillir: en servant, un filet de verjus ou de vinaigre. La Blanquette à l'huile se fait de la même façon, à cette différence que vous ne mettez qu'une petite cuillerée d'huile pour passer les champignons, & en mettant la liaison vous en remettez une autre avec un peu de persil blanchi haché, & faites lier sans que l'huile paroisse en remuant toujours sur le feu.

*Grenadin de Veau aux Anchois.*

Entrec  
ou Hors-  
d'œuvre

Coupez en gros dez deux noix de Veau mortifiées, lardez-les avec des filets d'anchois un peu dessalés; mettez-les revenir dans une casserole avec un jus de citron deux cuillerées d'huile, persil, ciboules & truffes hachées, du gros poivre, point de sel, mouillez les avec un verre de vin de Champagne, un peu de consommé; faites les cuire à petit feu, dégraissez la sauce & y ajoutez un peu de coulis pour la lier, servez à courte sauce sur les grenadins.

*Grenadin au naturel.*

Coupez en gros dez de la ruelle de veau, arrondissez un peu le dessus, & le

piquez de lard ; faites cuire & glacer comme un fricandeau ; servez les avec leur sauce au naturel ou avec tel ragoût de légumes que vous jugerez à propos.

*Rissolettes de Veau.*

Coupez en tranches fort minces une <sup>Hors-</sup> ou deux ruelles de veau ; mettez-les <sup>d'œuvre</sup> dans un plat avec un peu d'huile ou de bon beurre chaud , sel , gros poivre , persil , ciboule , une pointe d'ail , champignons , le tout haché , un peu de basilic en poudre ; faites tenir après les fines herbes & les pannez de mie de pain , faites-les griller à petit feu en les arrosant de tems en tems du restant de leur marinade , étant cuites de belle couleur , servez à sec en y pressant légèrement dessus un jus d'orange ou de citron.

*Quasi de Veau à la Pèlerine.*

Prenez six gros oignons que vous <sup>Entrée</sup> faites blanchir & les lardez d'anchois , ayez un quasi de veau lardé de gros lard & jambon , assaisonnez de fines épices , persil , ciboules , champignons , une demi-gousse d'ail , le tout haché ; mettez le quasi dans une terrine juste à fa

grandeur avec les gros oignons, couvrez de bardes de lard, mouillez avec un verre de vin de Champagne, étouffez la terrine, & faites cuire à très-petit feu à la braise, dégraissez la sauce & la servez sur le quasi & les oignons autour.

*Paupiettes de Veau.*

Hors-  
d'œuvre

Coupez en tranches fort minces une ou deux ruelles de veau, battez-les pour les applatir, & mettez dessus une farce de volaille ou de gaudiveau assaisonnée de bon goût, roulez-les & les ficellez, faites-les cuire avec un verre de vin de Champagne, un peu de consommé, un bouquet de persil, ciboule, basilic, deux cloux de-girofle; la cuisson faite, dégraissez la sauce & la passez au tamis, ajoutez-y un peu de coulis pour la lier, faites réduire au point d'une sauce, pour la servir sur les paupiettes. Si vous voulez les faire cuire à la broche, il faut piquer les tranches de veau sur le milieu avant que de les farcir: vous pouvez encore ne les point piquer & les envelopper de bardes de lard; quand elles sont cuites à la broche, pannez tout le dessus de mie de pain, faites prendre une couleur dorée, & servez avec la sauce que vous jugerez à propos.

*Hâtereaux de Veau.*

Coupez de la ruelle de veau comme la précédente, excepté que vous faites les morceaux plus petits; faites-les revenir sur le feu avec un pain de beurre de Vembre, une cuillerée d'huile, persil, ciboule, champignons hachés, mettez-les refroidir; mettez dans chaque morceau un peu de farce, du lard rappé, trois jaunes d'œufs durs, quelques foyes de vollailles, persil, ciboule, sel, poivre, liez de trois jaunes d'œufs crud, roulez les hâtereaux & les embrochez à un petit hâtelet pour les faire cuire à la broche enveloppés de papier, en les arrosant avec du lard ou du beurre; la cuisson faite, ôtez le papier pour les panner de mie de pain & leur faire prendre une couleur dorée, servez dessous une sauce faite avec un peu de consommé, un jus de citron, un pain de beurre, échalottes hachées, sel, gros poivre; faites lier sur le feu.

Hors-  
d'œuvre*Brezolles de Veau.*

Prenez des noix de veau que vous coupez en travers & en filets minces & larges, mettez une ou deux tranches de jambon dans le fond d'une casserole,

Hors-  
d'œuvre

arrangez dessus une couche de filets de veau, assaisonnez dessus de sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons échalottes, truffes si vous voulez, le tout haché, de l'huile fine ou du lard fondu; continuez de cette façon & couvrez avec quelques bardes de lard; faites cuire à petit feu à la braise; la cuisson faite, ôtez-les de la casserole pour les détacher qu'elles ne tiennent pas ensemble, dégraissez la sauce & passez au tamis; ajoutez-y une cuillerée de coulis & un jus de citron, servez chaudement sur les brezolles. Vous pouvez encore les faire d'une autre façon: après les avoir fait mariner une heure avec le même assaisonnement que ci-dessus, arrangez-les dans une casserole ronde, sans être les unes sur les autres; faites-les cuire à grand feu en retournant la casserole à mesure qu'elles cuisent d'un côté, quand elles sont toutes cuites d'un côté, vous les retournez de l'autre; ensuite vous les ôtez de la casserole pour les égoutter; détachez tout ce qui tient à la casserole en le mouillant avec un demi-verre de consommé & autant de vin de Champagne; faites bouillir un moment, remettez-y les brezolles

pour les faire chauffer sans bouillir: un jus de citron en servant.

*Poupeton.*

Suivant la grandeur de votre Poupetonniere, vous prendrez la quantité de ruelle de veau que vous jugerez à propos, pour en faire une farce avec du lard & graisse de bœuf, mie de pain desséchée sur le feu avec du lait ou de la crème, échalottes, persil, ciboule hachées, sel, gros poivre, liez de jaunes d'œufs; arrangez des bardes de lard dans le fond de la poupetonniere, mettez-y les trois quarts de la farce, faites un trou dans le milieu, pour y mettre un ragoût froid de pigeons, fini de bon goût, & la sauce courte; ou telle autre ragoût que vous jugerez à propos, couvrez-le avec le restant de la farce, & le faites cuire au four: ensuite vous le renversez doucement en prenant garde de le rompre, ôtez les bardes de lard & l'essuyez de sa graisse; quand il est dressé sur le plat que vous devez servir, coupez un morceau de la farce de dessus en forme de couvercle, versez dedans une sauce faite avec du consommé, un peu de coulis & jus de citron, remettez le morceau de farce pour qu'il paroisse

Entrée.

entier, vous donnez le nom au poupeton du ragoût que vous mettez dedans.

*Marbrée.*

Gros Entremet  
froid.

Ayez une douzaine d'oreilles de cochon, autant d'oreilles de veau, six pieds de veau désossés, douze palais de bœuf; faites blanchir le tout pendant une demi heure à l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche pour les bien éplucher; mettez-les dans une marmite avec deux livres de jambon, de l'eau, un gros bouquet de persil, ciboules, quatre gouffes d'ail, douze échalottes, trois feuilles de laurier, thim, basilic, huit cloux-de-girofles, la moitié d'une muscade, oignons, carottes, panais: laissez bouillir à petit feu, la cuisson faite, laissez refroidir & coupez le tout en filets, pour le mettre dans une casserole avec deux poulardes cuites à la broche, que vous coupez en filets, une poignée d'amandes douces & autant de pistaches coupées en filets, beaucoup de persil en feuilles, échalottes & rocamboles hachées; mettez-y du lard fondu, une bouteille de vin de Champagne: le jus de quatre citrons, sel, fines épices; laissez bouillir le tout

en mêlant bien le tout ensemble jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce; mettez refroidir à moitié, prenez une casserole ronde, de la grandeur que vous voulez faire le marbré, beurez la partout avec du bon beurre frais; garnissez la avec du petit pain à chanter de toutes sortes de couleurs, en les arrangeant de façon que cela vous forme une étoille dans le fond, & sur les bords le dessein que vous jugerez à propos, ensuite mettez y tout les filets de viande encore chauds, bien ferrez les uns contre les autres, portez la dans un endroit froid, jusqu'à ce que le marbré soit pris & bien ferme; lorsque vous voudrez le dresser, trempez le cul de la casserole dans un autre vaisseau où il y a de l'eau chaude pour faire détacher le marbré & le renverser sur un plat garni d'une serviette. La beauté de cet entremets dépend du dessein que vous faites avec le pain à chanter: vous pouvez faire encore d'autres desseins pour le dessus avec des filets de truffes cuites, jambon, cornichons, pistaches, amandes douces, anchois, feuilles de persil verd.

*Grenade.*

Faites blanchir quatre grosse écre-Entrée.

N v

viffes & des choux-fleurs , foncez une poupetonniere avec des bardes de lard, ayez des filets de jambon , truffes & volailles cuites ; mettez les quatre écreviffes dans le fond , & des choux-fleurs entre , en formant le deffein que vous voudrez , faites-les tenir ensemble avec de l'œuf battu & de la farce de gaudiveau de l'épaiffeur d'un demi-doigt ; garniffez toute la hauteur de la poupetonniere fur les bords avec des filets de truffes, jambon, & volaille cuite, que vous entremêlez l'une avec l'autre , & les faites tenir à mefure avec de l'œuf battu & de la farce de gaudiveau ; mettez dans le milieu un ragoût froid de pigeons ou autre, fini de bon goût & courte fauce , mettez de la farce deflus ; faites cuire au four , lorsque vous êtes prêt à fervir , renverfez-là en douceur pour ne la point rompre , ôtez les bardes de lard & l'effuyez avec un linge, fervez avec une fauce au Pontife , que vous trouverez à l'article des fauces page 148.

*Grenade en Daube.*

Entre-  
mets  
seul.

Ayez trois noix de veau , coupez chacune en deux pour en faire six grenadins un peu plus grands qu'un gro

écu ; faites piquer tout le dessus comme pour des fricandeaux, & le reste des noix de veau vous les coupez en gros dez, & les lardez de gros lard : ayez aussi un chapon flambé & vuïdé que vous coupez par membres ; mettez-le cuire avec le veau coupé en dez, du bon bouillon, un jarrêt de veau, une demi-bouteille de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, basilic, une feuille de laurier, sel, fines épices : les grenadins, vous les ferez cuire à part & glacer comme les fricandeaux ; quand il seront froids, arrangez-les dans le fond d'une poupetonniere le lard en dessous, & mettez entre des filers de chapon, de ceux que vous avez fait cuire avec le veau ; ensuite mettez dessus le veau en dez avec le restant du chapon coupé en gros filets, passez la sauce au tamis, & la dégraissez ; faites-la réduire sur le feu si elle est trop longue, parce qu'il faut qu'elle soit forte de gelée, & fasse tenir la viande ensemble ; mettez-la dans votre poupetonniere & la ferrez dans un endroit frais, jusqu'à ce qu'elle soit bien prise, lorsque vous voudrez la servir, trempez le cul de la poupetonniere dans de

l'eau chaude, & auffi-tôt qu'elle se détache, renversez-là doucement dans son plat.

*Favorites.*

Entrée  
ou Hors-  
d'œuvre

Ayez de la ruelle de veau tendre, coupez d'égale grandeur en tranches minces, un peu moins grandes que le creux de la main; arrondissez-les, & des rognures vous en ferez une bonne farce de gaudiveau; mettez sur chaque tranche un petit lit de farce, & sur la farce un lit de foyes gras; ensuite un lit de farce, un lit de truffes: continuez de cette façon jusqu'à ce que vos favorites soient élevées, & couvrez le dessus avec un morceau de ruelle de veau, de même que celui de dessous, enveloppez le tout avec des morceaux de crépine; mettez-les dans une casserole foncée de tranches de veau & jambon, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, un peu de basilic, sel, poivre, mouillez avec un peu de bouillon & un verre de vin de Champagne; faites cuire à petit feu, ensuite ôtez les crépines & essuyez les favorites avec un linge; passez la sauce au tamis & dégraissez; mettez-y un peu de coulis pour la lier: faites-la réduire

si elle est trop longue , en servant un jus de citron avec une petite pincée de persil blanchi haché.

*Venitienne de Veau.*

Prenez de la ruelle de veau tendre , <sup>Hors-</sup>  
coupez-là en travers de l'épaisseur d'un <sup>d'œuvre</sup>  
demi-doigt . & de la largeur de quatre  
doigts ; faites-la mariner avec persil ,  
ciboule , échalottes , champignons , le  
tout haché , basilic , thim , laurier en  
poudre , de l'huile , sel , gros poivre ;  
faites tenir la marinade après , & les  
pannez de mie de pain pour les faire  
griller à petit feu , en les arrosant avec  
le reste de la marinade : servez à sec  
avec un grand jus de citron ou d'orange.

*Venitienne au Jambon.*

Coupez des tranches de veau un peu  
plus minces que les précédentes , sur <sup>Hors-</sup>  
deux tranches de veau , coupez une <sup>d'œuvre</sup>  
tranche de jambon de même grandeur ,  
& fort mince ; mettez deux œufs sur  
une assiette avec persil , ciboule , cham-  
pignons , échalottes , truffes , le tout  
haché , peu de sel , & gros poivre ,  
battez-les comme une aumelette , & y  
trempez les tranches de jambon pour les  
mettre entre deux tranches de veau , &

tout leur assaisonnement ; enveloppez-les de bardes de lard , & les faites cuire à petit feu avec un verre de vin blanc ; la cuisson faite , dégraissez la fauce , ajoûtez-y un peu de coulis pour la lier , ôtez les bardes , servez dessus : vous pouvez les servir avec une fauce piquante ou celle que vous jugerez à propos.

*Vénitienne à la Moële.*

Hors-  
d'œuvre Coupez de la ruelle de veau en tranches le plus mince que vous pourrez ; battez-les avec le couperet pour les aplatir davantage ; faites une farce avec de la moële de bœuf , sel , gros poivre , persil , ciboules , échalottes , basilic , muscade , mie de pain , pilez le tout ensemble , & en mettez sur un morceau de ruelle de veau , couvrez avec un autre morceau de veau de même grandeur , soudez les bords avec de l'œuf battu pour les faire tenir ensemble : vous en ferez de cette façon la quantité que vous jugerez à propos ; mettez sur le feu un morceau de bon beurre , avec des fines herbes hachées , sel , gros poivre , trempez y les Vénitiennes l'une après l'autre pour les paner de mie de pain , & les faire griller à petit feu ,

servez à sec une sauce comme les cote-  
lettes de veau.

*Vénitienne à la Coëgne.*

Ayez de la coëgne de lard nouveau <sup>Hors-</sup>  
& bien épluchée, coupez-la en petites <sup>d'œuvre</sup>  
tranches & la rangez dans une terrine,  
avec des morceaux de ruelle de veau  
coupés aussi en tranches, & lardés de  
jambon ou lard maigre; faites un lit  
de Ruelle de Veau, un lit de coëgne,  
en les assaisonnant de sel, gros  
poivre, persil, ciboules, échalottes,  
une pointe d'ail, un peu de basilic,  
le tout haché très-fin, mettez-y un  
verre d'eau, & demi-poison d'eau de  
vie; faites cuire à petit feu dans la cendre  
chaude comme du bœuf à la mode,  
& servez de même.

*Vénitienne au vin de Champagne.*

Prenez de la ruelle de veau mortifiée, <sup>Hors-</sup>  
& la coupez en tranches fort minces & <sup>d'œuvre</sup>  
larges, arrangez-les dans une casserole  
en faisant plusieurs lits l'un sur l'autre,  
& mettant entre du bon beurre,  
persil, ciboules, échalottes, champignons,  
un peu de basilic, le tout haché très-fin,  
sel, gros poivre; couvrez la casserole;  
& faites fuser sur un petit feu pendant  
une heure: ensuite

vous y mettez un verre de vin de Champagne avec une cuillerée de coulis. Rachevez de faire cuire & réduire au point d'une sauce, & dégraissez avant que de servir, pressez y un jus de citron.

*Fricandeaux aux Légumes.*

*Entrée.* Prenez pour le mieux, des noix de veau; si vous n'en avez pas, prenez de la ruelle coupée un peu épaisse, piquez tout le dessus avec du lard fin; faites blanchir un moment à l'eau bouillante, & ensuite cuire avec du bouillon, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic, quelques champignons entiers. Le fricandeu étant cuit; passez la sauce au tamis & la dégraissez; remettez-la sur le feu pour la réduire en glace, & glacez tout le dessus du fricandeu; servez dessous tel ragoût de légumes que vous jugerez à propos, vous trouverez la façon de le faire à l'article des ragoûts.

*Noix de Veau au Pontife.*

*Entrée.* Coupez des lardons de lard, des filets de jambon & de cornichons pour larder en travers des noix de veau entières.

res; mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre & un jus de citron; faites-les revenir sur le feu, & les mouilléz ensuite avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, quelques feuilles de basilic, laissez cuire & réduire la sauce pour les glacer comme un fricandeau; servez avec une sauce au Pontife que vous trouverez à l'article des sauces, page 148.

*Noix de Veau à la Saint Cloud.*

Entrée

Prenez deux belles noix de veau blanches, & tendres, appropriiez-les, & leur faites une ouverture dans le milieu pour y faire entrer une farce faite avec de la tétine de veau, persil, ciboules, champignons, truffes; le tout haché, sel, poivre, cousez le trou avec de la ficelle pour empêcher la farce de sortir; piquez tout le dessus avec du moyen lard, & le faites cuire à la broche envelopé de papier; servez - les avec la sauce que vous jugerez à propos.

*Noix de Veau glacées.*

Ceux qui employent beaucoup de ruelle de veau mettront à part la noix ten-

Entrée

dre, sinon, prenez les noix d'un cuif-  
 feau de veau que vous appropriez, &  
 piquez tout le dessus avec un moyen  
 lard; faites-les dégorger dans l'eau  
 & ensuite blanchir un instant à l'eau  
 bouillante: mettez-les cuire avec du  
 bouillon, une tranche de jambon, un  
 bouquet garni, quelques champignons  
 entiers. La cuisson faite, passez le fond  
 de la sauce pour la dégraisser & réduire  
 en caramel, & en glacez tout le dessus  
 des noix de veau; mettez deux cuille-  
 rées de coulis dans la même casserole  
 avec autant de consommé; détachez ce  
 qui tient à la casserole en faisant bouil-  
 lir un instant sur le feu; repassez-la  
 au tamis pour la servir dessous les noix  
 de veau avec un jus de citron, peu de  
 sel, & gros poivre; elles se servent aussi  
 avec différentes sauces & ragoûts de lé-  
 gumes.

*Ruelle de Veau à la Daube.*

En -  
 tremêr.  
 froid.

Coupez du lard en lardons suivant la  
 grosseur du morceau de ruelle de veau  
 que vous voulez employer, assaison-  
 nez avec du sel fin, fines épices, per-  
 sil, ciboules, un peu d'échalottes; le  
 tout haché, lardez-en par tout la ruel-  
 le de façon que le lard se trouve en

travers en coupant la viande ; mettez-la cuire dans une marmite ou braisiere juste à sa grandeur , avec un peu de bon bouillon , vin blanc , un bouquet de persil , ciboules , deux cloux de girofle , thim , laurier , basilic , de la coriandre , une demi - gouffe d'ail ; faites cuire à petit feu , & réduire la sauce si elle étoit trop longue , pour qu'il ne reste que ce qu'il faut pour qu'elle se mette en gelée ; passez-la au tamis , quand elle sera froide , servez autour & dessus la viande.

*Ruelle de Veau à la cendre.*

Lardez de la ruelle de veau de la même façon que la précédente ; mettez-la dans une casserole ou terrine avec quelques bardes de lard dans le fond ; assaisonnez de sel , poivre , un bouquet de persil , ciboule , thim , laurier , basilic ; mouillez avec un verre de vin blanc , couvrez la viande avec une feuille de papier , & un couvercle ; mettez la cuire à très petit feu entre deux cendres chaudes ; la cuisson faite , dégraissez la sauce pour la servir sur la viande.

Entrée

*Andouillettes au Celeri.*

Faites cuire dans l'eau pendant une

Entrée

demi-heure, six pieds de celeri ; retirez-les à l'eau fraiche pour les bien presser pour qu'il ne reste point d'eau ; mettez-y autour une farce fine assainnée de bon goût ; couvrez la farce avec de la ruelle de veau coupée en tranches bien minces, de façon que chaque pied de celeri forme une andouillette , soudez la ruelle de veau avec de l'œuf battu , & la ficellez ; mettez cuire avec du bon bouillon , un verre de vin blanc , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , thim laurier , basilic , sel , poivre : la cuisson faite ; servez avec la sauce que vous jugerez à propos.

*Quenelles de Veau.*

Hors-  
d'œuvre Prenez une noix tendre de ruelle de veau , ratifiez-la avec un couteau pour que la chair soit aussi fine que si elle étoit hachée ; ôtez-en les filandres qui peuvent s'y trouver , pilez-la dans un mortier avec deux bonnes pincés de mie de pain fine , un peu de lard rapé , persil , ciboules , une échalotte hachée , sel , gros poivre , liez cette farce avec trois jaunes d'œufs , & la mettez sur une assiette ; faites bouillir du bon bouillon , sur un fourneau dans une casserole ;

mettez-y à mesure qu'il bout à gros bouillons une cuillerée de la farce que vous avez préparée ; chaque cuillerée formera une quenelle ; quand elle seront toutes dans la casserole , laissez bouillir à petit feu pendant une demi-heure , retirez les quenelles pour les mettre égoûter ; faites réduire la cuisson au point d'une petite sauce , dégraissez & passez au tamis , pour servir chaudement sur les quenell

*Filets Mignons.*

L'on appelle filets mignons les petits filets qui se trouvent sous le rognon de veau jusqu'au quasi ; il faut les lever proprement & les piquer de lard pour les faire cuire & glacer de la même façon que les noix de veau , ci-devant page 304.

Hors-  
d'œuvre

*Filets de Veau à la Conti.*

Prenez un carré de veau bien blanc , levez-en le filet entier , ôtez-en les filandres , & le ficellé dans plusieurs endroits , pour faire entrer dans toutes les cizelures des truffes , ris de veau , & foyes gras , le tout coupés en tranches & passez sur le feu , avec un pain de beure , persil , ciboule , champignons hachés ;

Entrée

foncez une casserole avec une tranche de jambon & tranches de veau; mettez dessus le carré de veau avec son assaisonnement, couvrez de bardes de lard; faites suer sur de la cendre chaude pendant une heure, mouillez avec un verre de vin de Champagne, achevez de faire cuire à petit feu; la cuisson faite, ôtez le filet, mettez deux cuillerées de coulis dans la sauce, faites bouillir un moment, dégraissez & passez au tamis, servez sur le filet avec un jus de citron, peu de sel & gros poivre.

*Timbale à la Romaine.*

*Entrée* Ayez des tranches de ruelle de veau coupez très mince, aplatissés les encore avec le couperet & les mettez dans le fond d'une casserole sur des bardes de lard, qu'elles se joignent l'une à l'autre en les faisant tenir avec de l'œuf battu; ayez une farce faite avec les rognures de tranches de veau, mie de pain desséchée avec de la crème, tétine de veau, lard rappé, persil, ciboule, champignons hachés, sel, gros poivre, liez de deux œufs entier; mettez une partie de cette farce sur les tranches de veau, & ensuite un ragoût froid de pigeons ou autre, fini de bon goût,

couvrez le ragoût avec de la même farce de veau & bardes de lard; mettez un couvercle sur la casserole pour faire cuire au four; la cuisson faite, renversez en douceur la casserole pour ne point rompre la timbale, otez les bardes de lard, servez avec la sauce que vous jugerez à propos.

*Veau à la Folette.*

Prenez une belle noix de veau tendre, coupez la mince à travers chair <sup>Hors-  
d'œuvre</sup> en long & de la largeur de trois doigts, étendez tous ces morceaux sur un plat, pour les assaisonner de sel, gros poivre, persil, ciboule, truffes, champignons, échalottes le tout haché, huile fine; laissez mariner une heure, & ensuite roulez chaque morceau en façon de petites paupiettes avec tout leur assaisonnement & les embrochez dans un petit hatelet pour les faire cuire à labroche enveloppées de papier, servez avec une sauce d'acide, celle que vous jugerez à propos.

*Gateau de Mai.*

Mettez une chopine de crème dans <sup>Hors-  
d'œuvre</sup> une casserole, quand elle bout ajoutez y la mie d'un pain d'une livre, faites bouil-

lir jusqu'à ce qu'il ne reste plus de crème  
 & que le pain soit bien épais ; ôtez-le  
 du feu pour y ajoûter de la tétine de  
 veau & graisse de bœuf pilée, persil,  
 ciboule, estragon, cresson, cerfeuil,  
 pimprenelle, le tout haché, sel, gros  
 poivre, muscade, six jaunes d'œufs,  
 mêlez le tout ensemble & en faites de  
 petits tas sur un plat fond pour en for-  
 mer des gâteaux de la grosseur d'une  
 brioche de deux liards ; dorez le dessus  
 avec un œuf battu ou vous aurez mis un  
 peu de beure chaud, pannez de mie de  
 pain & faites cuire au four, servez avec  
 une sauce piquante dessous, ou un ra-  
 goût de légumes.

*Pain à la Flamande.*

Entrée. Coupez un chou en quatre, & le  
 faite blanchir une demi-heure à l'eau  
 bouillante, retirez-le à l'eau fraîche,  
 pressez-le fort pour qu'il ne reste point  
 d'eau ; ficelez-le & le mettez cuire à la  
 braise avec une demi-livre de petit  
 lard, une demi-douzaines de saucisses  
 courtes, un bouquet de persil, cibou-  
 les, échalottes, une gouffe d'ail, bon  
 bouillon ; la cuisson faite, ôtez le bou-  
 quet, mettez deux cuillerées de coulis  
 dans

dans la cuisson des choux, & faites réduire jusqu'à ce qu'il ne reste presque plus de sauce ; mettez refroidir , prenez une casserole que vous foncez d'une pâte à timbale ; mettez-y le ragoût froid de choux entremêlé des saucisses & petit lard , couvrez-les avec de la même pâte en la pinçant tout autour comme si vous faisiez le bord d'une tourte de viande. Mettez cuire au four pendant une heure & demie, ensuite vous la renversez sur le plat que vous devez servir : faites-y une petite ouverture au milieu pour y faire entrer une bonne sauce liée assaisonnée de bon goût.

*Veau au moulinet.*

Coupez de la ruelle de veau en gros  
 dez , mettez-la dans une casserole avec  
 une demi-livre de petit lard aussi coupé  
 en dez , gros comme la moitié d'un œuf  
 de bon beurre , un bouquet de persil ,  
 ciboules , une gouffe d'ail , deux cloux  
 de girofle , thim , laurier , basilic. Passez  
 le tout sur le feu : mettez - y une  
 petite pincée de farine , mouillez de  
 bon bouillon , un verre de vin blanc ;  
 faites cuire & réduire à courte sauce ;  
 mettez - y une liaison de trois jaunes

Hors-  
 d'œuvre

d'œufs avec du bouillon ; faites lier sans bouillir, ajoutez-y un jus de citron. En servant ayez cinq œufs frais pochés, que vous dressez en croix sur le plat, le ragoût entre, & la sauce sur les œufs.

*Crepinettes de Godiveau.*

**Hors-  
d'œuvre** Lorsque l'on ne peut point avoir de crepine, l'on met à part la toile qui est à la longe de veau : comme il en faut plusieurs pour faire une entrée ou hors-d'œuvre, il faut avoir soin de les accrocher, bien étendues dans un endroit aéré : elles se conservent au moins trois semaines. Pour faire des crepinettes, prenez un morceau de ruelle de veau ; ôtez en toutes les filandres, coupez-la en dez avec un peu de lard ; mettez - les dans une casserole avec de la graisse de bœuf, persil, ciboules hachés très fin, un peu de sel, fines épices ; passez le tout ensemble sur un moyen feu pendant un quart - d'heure, ensuite vous les retirez pour les hacher très-fin, après vous les pilez & y mettez de la mie de pain desséchée avec de la crème, ajoutez - y deux jaunes d'œufs & un blancs. Le tout étant bien battu ensemble vous en formez des crepinettes. Cette même farce sert pour des petits pâtés. Quand elle est passée de cette façon,

elle peut se conserver deux ou trois jours. Pour faire les crepinettes vous mettez tremper les toiles de veau ou bien de la crepine, coupez-les après les avoir pressées de la grandeur de la main; mettez dans le milieu un peu de farce, relevez tout autour les coins de la crepine en les faisant tenir avec de l'œuf, formez vos crépinettes en rond; trempez-les après dans de l'œuf battu, & les panez de mie de pain, arrosez légèrement le dessus avec de l'huile ou du beurre chaud; faites cuire au four ou sous un couvercle de tourtiere, jusqu'à ce qu'elles soient d'une couleur dorée, & égoutez-en la graisse & les servez à sec.

*Gateau de Veau en crepine.*

Faites une farce comme la précédente, ensuite, coupez une noix de veau tendre en dez, avec truffes, lard, jambon aussi en dez, quelques pistaches, & amandes douces; mêlez le tout avec la farce, & assaisonnez légèrement de sel, fines épices, liez le tout de trois jaunes d'œufs & les blancs fouettés. Prenez une casserole proportionnée à la grandeur que vous voulez faire le gateau, foncez-la de bardes de lard, & dessus une crepine de porc, mettez la

Entre-  
mets.  
froid

viande sur la crépine, & l'enveloppez avec, couvrez la casserole & faites cuire au four d'une chaleur modérée. La cuisson faite, laissez refroidir dans la même casserole pour le servir sur une serviette.

*Veau à la Villageoise.*

Hors-  
d'œuvre Coupez en tranches minces une noix de veau tendre; battez-les avec le couperet pour les rendre encore plus minces, & les assaisonnez de sel, fines épices, persil, ciboules, ail, échalottes; ayez aussi autant de petites tranches de jambon minces, que vous mettez dessus chaque tranche de veau, après les avoir trempées dans de l'œuf battu pour les faire coller ensemble; repliez les bords du veau sur le jambon, & les mettez cuire dans une casserole foncée de bardes de lard; mouillez avec un demi-verre de bouillon & autant de vin de Champagne; la cuisson faite, dégraissez & servez avec le fond de la sauce.

*Bagatelles de Veau.*

Hors-  
d'œuvre Ayez une noix ou deux de ruelle de veau, que vous coupez en tranches fort minces, & les applatissez avec le couperet; étendez-les sur un plat, pour

les assaisonner dessus de sel, fines épices, truffes, champignons, persil, ciboules, échalottes, le tout haché, huile fine, roulez les tranches de veau avec toutes les fines herbes en dedans en forme d'une saucisse, & les liez avec de la ficelle; mettez-les dans une casserole avec un verre de vin de Champagne, un peu de consommé; faites cuire à petit feu, servez avec le fond de la sauce dégraissée & passée au tamis.

*Filets de coulis à la Bechamel.*

Lorsque l'on est pris de court pour un Hors-d'œuvre, l'on peut prendre de la viande de coulis que l'on met refroidir; parez - en le dessus pour n'en prendre que le plus blanc, coupez - les en filets émincés, & les mettez ensuite prendre du goût dans une bonne sauce à la Bechamel, comme celle que vous trouverez à l'article des sauces, page 242. l'on peut encore mettre ces mêmes filets dans différentes sauces relevées finies de bon goût, & les faire mijoter dedans pendant un quart d'heure.

Hors-  
d'œuvre

## CHAPITRE III.

## DU MOUTON.

*Connoissance & Dissection du Mouton.*Hors-  
d'œuvre

**L**E Mouton est de toutes saisons : Le Printems, nous avons ceux de Beauvais, de Reims, & les gros Flamands : en Eté, après la levée des grains, nous avons ceux de pâture : en Automne, & l'Hyver, qui est la saison la meilleure par la facilité des envois des bons cantons, nous avons ceux de Dieppe, de Préalé, de Cabour, de Beauvais, des Ardennes, de Reims, & autres endroits. Il faut le choisir gras en dedans, d'une chair noire, le gigot court, & le nerf fin : Les parties dont on fait usage à la cuisine sont, la cervelle, la langue, les rognons, les animelles, les pieds, la queue, le gigot, le rôl de bif, le quartier, l'épaule, le carré, le filet, le bout-saigneux ou colet, la poitrine, le quasi, les carbonades. Le carré & le quartier de derrière sont les morceaux les plus estimés.

Pour la dissection, le gigot & le rot de bif se servent de même; il faut les couper en travers jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet. La souris & la sous noix extérieure qui se trouvent du côté du nerf, sont les morceaux les plus délicats. Il faut couper par aiguillettes le côté de la queue; l'épaule se coupe dessus & dessous en tranches; le carré par côtelettes; la poitrine, il faut lever la peau qui est sur les tendrons; tâter avec le couteau les endroits où il ne résiste pas, pour les couper par côtes, en tirant du côté des tendrons.

*La queue de Mouton de différentes  
façons.*

Ordinairement l'on achette les langues de mouton toutes cuites chez les Tripières; si elle ne le sont pas, faites les blanchir & cuire avec de l'eau, du sel, un bouquet de toutes sortes de fines herbes; quand elles sont presque cuites, pour le mieux, vous les épluchez & les mettez prendre du goût dans une bonne braïse, & les servez avec différentes sauces un peu relevées; l'on peut aussi les tremper dans du beurre ou de

Hors-  
d'œuvre

l'huile, avec persil, ciboules, champignons, le tout haché, sel, gros poivre; panez-les de mie de pain pour les faire griller & les servir avec une sauce claire piquante.

*Langues de Mouton à la Provençale.*

Hors-  
d'œuvre

Coupez de l'oignon en filets, & le passez sur le feu avec un peu d'huile; à moitié de la cuisson, mettez-y une bonne pincée de farine, avec persil, ciboules, champignons, une demi-gousse d'ail, le tout haché, sel, gros poivre; mouillez avec un demi-septier de vin blanc & deux cuillerées de coulis, autant de jus, laissez bouillir jusqu'à ce que l'oignon soit cuit; mettez-y des langues de mouton cuites & bien épluchées, faites-les migeoter pendant un quart-d'heure dans la sauce; ayez des croutons de pain passés sur le feu avec du beurre, dressez les langues sur le plat que vous devez servir, les croutons autour & la sauce par dessus.

*Langues de Mouton glacées.*

Hors-  
d'œuvre

Ayez des langues de mouton cuites à moitié; après les avoir épluchées vous piquez tout le dessus avec du lard, & les mettez dans une casserole avec

du bon bouillon, une tranche de jambon, quelques tranches de veau blanchies, un bouquet de persil, ciboules, une demi gouffe d'ail, deux cloux de girofle, un peu de basilic, faites cuire à petit feu; la cuisson faite, passez le bouillon au tamis, & le dégraissez; faites-le réduire en glace pour glacer tout le dessus des langues: servez avec la sauce que vous jugerez à propos. Si vous voulez les servir au naturel, mettez un peu de coulis dans la casserole, avec deux cuillerées d'excellent bouillon; faites chauffer pour détacher ce qui reste à la casserole; passez-les au tamis, & servez dessous les langues avec un jus de citron.

*Langues de Mouton à la Royale.*

Prenez des langues de mouton cuites à moitié & bien épluchées, lardez-<sup>Hors-œuvre</sup> en travers avec des lardons de truffes, & les mettez ensuite mariner avec quatre ou cinq cuillerées d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, truffes, échalottes, le tout haché; faites-les cuire avec tout cet assaisonnement entre des bardes de lard, & un verre de vin de Champagne; la cuisson faite, dégraissez la sauce & y ajoutez un peu de

322 LES SOUPERS  
coulis pour la lier , servez sur les lan-  
gues.

*Langues de Mouton aux oignons en  
Crepines.*

Entrée  
ou Hors-  
d'œuvre

Ayez une douzaine de gros oi-  
gnons, que vous coupez en dez, & les  
passez sur un petit feu avec un morceau  
de beurre jusqu'à ce qu'ils soient tout  
à fait cuits; ensuite vous y ajoutez deux  
anchois hachés, deux échalottes & très-  
peu de fenouil avec du persil haché,  
deux jaunes d'œufs crus; mêlez bien  
le tout ensemble, & l'assaisonnez de  
sel, gros poivre, coupez des morceaux  
de crepines, prenez des langues de  
mouton cuites dans une bonne braise,  
& bien épluchées; mettez chaque lan-  
gue sur un morceau de crepine avec  
de votre appareil d'oignons dessus &  
dessous, & les enveloppez bien de la  
crepine que vous faites tenir avec de  
l'œuf battu, & les panez de mie de  
pain; mettez les au four, ou dessous  
un couvercle de tourtiere jusqu'à ce  
qu'elles soient d'une belle couleur d'o-  
rée, & les servirez dessus la sauce que  
vous jugerez à propos.

*Langues de Mouton en Papillottes.*

Prenez des langues de mouton cuites dans une braise ; quand elles sont froides, coupez chaque langue en deux, mettez autour de chaque morceau une farce faite de cette façon ; hachez des foyes de volailles que vous mêlez avec des jaunes d'œufs durs, persil, ciboules, échalottes, basilic, graisse ou moële de bœuf, sel, gros poivre ; pilez le tout ensemble, & le liez de deux jaunes d'œufs crus, mettez de cette farce autour de chaque morceau de langue, que vous enveloppez de papier, comme une papillotte ; frotez tous les dehors du papier avec de l'huile ou du beurre ; mettez cuire au four à feu doux ou dessous un couvercle de tourtiere pendant une demi-heure, servez à sec. Vous pouvez aussi les faire cuire à petit feu sur le gril.

Hors-  
d'œuvre*Langues de Mouton au four.*

Hachez du persil, ciboules, champignons, échalottes, basilic, thim, laurier ; maniez le tout avec un morceau de bon beurre de la grosseur d'un œuf, sel, gros poivre ; mettez la moitié de ce beurre dans le fond du plat que vous

Hors-  
d'œuvre

devez servir; arrangez dessous des langues de mouton cuites à la braise & coupées en gros filets; mouillez avec deux ou trois cuillerées de bon coulis; couvrez avec le restant du beurre, panez le dessus de mie de pain, faites prendre une belle couleur dorée au four; en servant mettez y un grand jus de citron, ou du verjus.

*Langues de Mouton au Parmesan.*

Hors-  
d'œuvre

Faites cuire des langues de monton dans une braise douce de sel; après les avoir bien épluchées vous les coupez en deux sans séparer tout à fait les morceaux; prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond un peu de sauce faite avec du coulis, & un peu de beurre, & sur la sauce du Parmesan rapé, arrangez les langues sur le Parmesan, & les arrosez avec un peu de sauce comme dessus; couvrez avec du Parmesan, faites prendre couleur au four, servez à courte sauce. Vous pouvez, si vous voulez, mettre le plat sur un petit fourneau pour faire réduire la sauce & colorez le dessus avec la pèle rouge, ou un couvercle de tourtière.

*Langues de Mouton en surprise.*

Ayez des langues de Mouton cuites <sup>Hors-</sup> à moitié dans l'eau ; épluchez-les & les <sup>d'œuvre</sup> lardez de gros lard pour rachever de les faire cuire dans une petite braise faite avec un peu de bouillon , un verre de vin blanc , un bouquet de persil , ciboules , demi-gousse d'ail , deux cloux de girofle ; la cuisson faite , mettez-les refroidir , & ensuite les enveloppez avec un peu de farce de godiveau ou farce de volaille , ensuite de la crépine que vous faites tenir avec de l'œuf battu , panez-les dessus de mie de pain & les arrangez sur un plat pour leur faire prendre couleur au four , & les servir bien dégraissées avec une sauce d'acide. Si vous voulez les servir à la braise , après qu'elles seront farcies , mettez autour des bardes de veau très-minces , que vous enveloppez de crépine , & les faites cuire une heure à petit feu avec un demi-verre de vin de Champagne , autant de bouillon ; la cuisson faite , dégraissez-en la sauce ; & y ajoutez un peu de coulis pour la lier , servez avec un jus de citron.

*Langues de Mouton à la liaison.*

<sup>Hors-</sup>  
<sup>d'œuvre</sup> Prenez des langues de mouton cuites à l'eau bien épluchées & fendues en deux sans être tout à fait séparées, assaisonnez-les de sel, gros poivre & un peu d'huile; faites-les griller des deux côtés, & les servez avec un ragout de cette façon. Mettez dans une casserole un peu de beurre avec des champignons, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, passez sur le feu, & y mettez une pincée de farine; mouillez de bouillon & un verre de vin blanc, sel, poivre; laissez cuire & réduire à courte sauce; ôtez le bouquet & y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec du bouillon; faites lier sur le feu; servez sur les langues après que vous aurez mis un jus de citron dans le ragout.

*Langues de Mouton à la poêle.*

<sup>Hors-</sup>  
<sup>d'œuvre</sup> Epluchez des langues de mouton presque cuites, & les lardez de gros lard; foncez une casserole de tranches de veau blanchies, & une tranche de jambon, mettez-y dessus les langues que vous assaisonnez de sel, gros poi-

vré, un peu de d'huile ou lard fondu, persil, ciboules, champignons, une demi-gousse d'ail, le tout haché; couvrez de bardes de lard, mouillez avec un verre de vin de Champagne: laissez cuire à petit feu pendant une heure; ensuite vous dégraissez la sauce, & y mettez un peu de coulis pour la lier; servez sur les langues.

*Langues de Mouton à la Dauphine.*

Faites cuire des langues de mouton à la braise; ensuite vous les coupez en filets minces; faites une farce avec des truffes, foyes gras, mouëlle de bœuf, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons; liez cette farce de trois jaunes d'œufs; prenez de la crépine que vous coupez par morceaux, & mettez sur chaque morceau plusieurs lits de farce très-minces entre des filets de langues de mouton, & leur donnerez la figure d'une grosse saucisse courte, enveloppez bien avec la crépine que vous trempez ensuite dans de l'œuf battu pour les paner de mie de pain; faites frire dans du sain-doux à petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient de couleur dorée.

Hors  
d'œuf

*Langues de Mouton à la Bourgeoise.*

Hors-œuvre Prenez des langues de mouton cuites à l'eau, que vous épluchez & fendez à moitié; mettez-les mariner avec un peu de beurre chaud, sel, poivre, ciboules, deux échalottes, & les panez de mie de pain, pour les faire griller à petit feu; servez dessous une sauce de cette façon: Mettez dans une casserole deux cuillerées de verjus avec un morceau de bon beurre, une petite pincée de farine, un demi-verre de bouillon, sel, gros poivre, un peu de muscade, & deux échalottes hachées; faites lier sur le feu comme une sauce blanche.

*Langues de Mouton en Tourte.*

Entrée Foncez une tourtiere avec de la pâte brisée, comme elle sera marquée à l'article de la Pâtisserie; mettez dans le fond un peu de farce faite avec quelques foyes de volaille, lard rapé, persil, ciboules, champignons hachés, sel, poivre, arrangez dessus la farce des langues de mouton cuites à l'eau, épluchées & coupées par moitié, assaisonnées de sel, gros poivre, une tranche de jambon; couvrez de bardes de

lard, & de bon beurre ; finissez la tourte à l'ordinaire, & la faites cuire au four ; ensuite vous la couvrez pour ôter les bardes & jambon ; dégraissez & y mettez telle fauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

*Canelons de Langues de Mouton.*

Coupez en filets dans leur longueur des langues de mouton cuites à la braise ; mettez tout autour de chaque filet un peu de farce fine, assaisonnée de bon goût, comme de volaille cuite ou de foyes, & autour de la farce vous y mettrez une pâte brisée abbattue très-mince, que vous fouderez avec un peu d'eau, ou de l'œuf battu ; & les ferez frire comme des rissoles, servez de même.

Hors  
d'œuvre

*Langues de Mouton au Gratin.*

Faites tremper un peu de mie de pain fine, avec deux ou trois cuillerées de bon consommé ; ensuite vous en faites une farce avec trois jaunes d'œufs cruds, du lard rapé, persil, ciboules, champignons hachés, sel, gros poivre, mettez cette farce dans le fond du plat que vous devez servir, & l'étendez de l'épaisseur d'un écu ; mettez le plat sur un

Hors  
d'œuvre

petit feu jusqu'à ce que cela forme un gratin ; ensuite vous en égouterez la graisse , & servirez dessus des langues de mouton , avec telle sauce & ragoût que vous jugerez à propos.

*Pieds de Mouton de différentes façons.*

Hors-  
d'œuvre Faites cuire des pieds de mouton dans l'eau ; & pendant qu'il sont chauds , ôtez l'os de la jambe , les argots , & les fendez en deux pour ôter le poil qui est dans la jointure ; remettez-les dans l'eau chaude pour les bien laver , & les accommodez de la façon que vous jugerez à propos. Si vous voulez les mettre en fricassée de poulet ; après les avoir égoutés , vous les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre , des champignons , une tranche de jambon , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , trois cloux de girofle , une feuille de laurier , thim , basilic ; passez-les sur le feu , mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec du bouillon , sel , gros poivre ; laissez cuire à petit feu jusqu'à ce que les pieds de mouton soient bien tendres , & réduits à courte sauce ; ôtez le bouquet & y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs & de la crème , en servant du

verjus ou du citron. Si vous les voulez au roux & à la moutarde, vous les accommoderez de la même façon, à cette différence que vous n'y mettrez point de liaison; vous les mouillerez avec du jus, & en servant une cuillerée de moutarde avec un filet de vinaigre. Les pieds de mouton se servent avec la sauce que l'on veut, après les avoir fait cuire, & épluchés comme il est dit ci-dessus, vous les mettez migeoter dans la sauce que vous voulez les servir pour leur en faire prendre le goût.

*Pieds de Mouton à la Belle Vue.*

Coupez des mies de pain en gros filets de la longueur de trois doigts, & les passez sur le feu avec du bon beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'une couleur dorée; prenez autant de pieds de mouton cuits entiers, ôtez-en l'os de la jambe, faites leur prendre du goût dans une braise blanche entre des bardes de lard, quelques tranches de citron, & bon bouillon, sel, poivre; égouttez-les, & à la place de l'os que vous avez ôté; mettez-y un filet de pain frit; dressez sur le plat que vous devez servir; servez dessus une

Hors-  
d'œuvre

332 LES SOUPERS  
fauce à la Belle vue. Vous trouverez  
la façon de la faire à l'article des fau-  
ces page 137.

*Pieds de Mouton en Canon.*

Hors-  
d'œuvre

Ayez une bonne farce fine de volail-  
le cuite ou de foyes, assaisonnée de bon  
goût; prenez des pieds de mouton cuits,  
à l'eau; défossez-les, & les laissez dans  
leur longueur sans les couper; faites  
leur prendre du goût dans une bonne  
braïse; quand ils seront froids, vous  
les enveloppez tout autour avec de la  
farce, pour les tremper ensuite dans  
pâte faite avec de la farine, une cuil-  
lée d'huile, du sel, & délayée avec du  
vin blanc; faites frire de belle couleur,  
& les servirez garnis de persil frit.

*Pieds de Mouton au Gratin.*

Hors-  
d'œuvre

Ayez une farce comme celle des  
langues de mouton au gratin ci-devant  
page 329. mettez de cette farce dans  
chaque pied à la place de l'os de la  
jambe. Il faut que les pieds soient cuits  
dans une braïse, & le reste de la farce  
dans le fond du plat que vous devez  
servir, arrangez-y dessus les pieds, &  
les faites gratiner sur un petit feu, &

servirez ensuite par-dessus la sauce que vous jugerez à propos.

*Pieds de Mouton à la Sainte  
Menéhout.*

Ayez des pieds de mouton cuits à l'eau ; pendant qu'ils sont chauds, ôtez l'os de la jambe, & mettez à la place une farce de godiveau ; mettez les rachever de cuire dans une braise assaisonnée de bon goût, ou dans une sainte Menéhout faite avec du lait, un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, & toutes sortes de fines herbes ; ensuite vous les trempez dans le gras de Sainte-Menéhout pour les paner de mie de pain, & les faire griller ; servez dessous une sauce claire piquante, comme celle que vous trouverez à l'article des saucés, page 147.

*Pieds de Mouton à la Reine.*

Les pieds de mouton étant presque cuits à l'eau, vous rachevez de les faire cuire dans un blanc fait avec un morceau de beurre manié de farine, de l'eau, trois ou quatre tranches de citron, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle ; quand il sont cuits

n'en prenez que les plus blancs, que vous épluchez de leur poil, & désossés ; mettez - les dans une casserole avec de belles crêtes cuites aussi dans un blanc, un morceau de beurre, une tranche de jambon ; passez-les sur le feu, fincez & mouillez avec du consommé & un verre de vin de Champagne, sel, gros poivre, laissez cuire & réduire à courte sauce ; en servant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème ; faites lier, & y ajoutez un jus de citron. Si vous avez un coulis à la Reine, vous en mettez ce qu'il en faut pour lier le ragoût, à la place de la liaison, & ferez chauffer sans bouillir.

*Pieds de Mouton à l'Oignon.*

Hors-  
d'œuvre

Coupez de l'oignon en gros dez, passez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il soit presque cuit, avec un morceau de bon beurre ; ensuite vous y mettez des pieds de mouton cuits à l'eau, & presque désossés, bien épluchés de leur poil ; mouillez avec du bon bouillon, deux cuillerées de coulis, sel, gros poivre ; laissez cuire & réduire au point d'une sauce ; dégraissez en servant,

mettez y un peu de moutarde avec un filet de vinaigre.

*Pieds de Mouton au Parmesan.*

Préparez des pieds de mouton comme pour fricasser; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, des champignons, un ris de veau blanchi coupé en plusieurs morceaux, un bouquet de fines herbes; passez-les sur le feu, singez & mouillez avec du bouillon, assaisonnez légèrement. La cuisson faite & réduite à courte sauce, ôtez le bouquet, mettez la moitié de la sauce dans le fond du plat que vous devez servir, & sur la sauce du Parmesan râpé, arrangez les pieds de mouton dessus avec le restant de la sauce; panez avec du Parmesan, faites prendre une belle couleur dorée au four; servez les bords du plat bien essuyés & courte sauce.

Hors-  
d'œuvre

*Pieds de Mouton en Chalumeau.*

Ayez des pieds de mouton cuits à la braise, & les désossez à forfait en les laissant dans leur longueur; farcissez-les en dedans avec un peu de beurre manié avec du persil, ciboules échalottes, un peu d'estragon, cerfeuil, le tout haché très-fin, sel, gros poivre;

Hors-  
d'œuvre

mettez chaque pied dans un morceau de pâte brisée-abattue très-mince, en leur donnant la figure d'un chalumeau; quand la pâte est bien foudée, vous les faites frire d'une couleur dorée; Servez si vous voulez garni de persil frit.

*Pieds de Mouton à la Jardiniere.*

Hors-  
d'œuvre Otez les pepins à une poignée de verjus en grains; prenez des pieds de mouton cuits à la braise, que vous dé-fossez à forfait; farcissez-les en dedans comme les précédens, en y ajoutant à chacun trois ou quatre grains de verjus; enveloppez chaque pied dans un morceau de pâte à feuilletage, que vous foudez & dorez le dessus avec de l'œuf battu; fuites cuire au four & servez chaudement.

*Pieds de Mouton à l'Aspic.*

Hors-  
d'œuvre  
froid. Prenez des pieds de mouton cuits à l'eau, bien blancs & bien échaudés; faites leur prendre goût dans une braise blanche, entre des bardes de lard, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle; quelques feuilles d'estragon, la moitié d'un citron

citron en tranches, un verre de bouillon, sel, poivre, lorsqu'ils sont bien cuits & blancs, retirez-les sur un linge pour les essuyer, & les arrangez dans le plat que vous devez servir; mettez dessus une gelée faite de cette façon: Faites réduire sur le feu environ une pinte de restaurant assez fort de viande, principalement de veau, pour qu'il puisse se mettre en gelée; pour l'éclaircir pendant qu'il bout, vous y mettez trois œufs, blancs jaunes & même les coquilles; remuez de tems en tems jusqu'à ce que la gelée soit très-claire; passez-la dans une serviette, ajoutez-y du vinaigre, estragon, & un peu de sel, s'il est besoin. Il faut que les pieds de mouton soient couverts de cette gelée; pour qu'ils paroissent transparens au travers, faites prendre dans un endroit froid ou sur la glace.

*Pieds de Mouton à la Ravigotte.*

Préparez des pieds de mouton comme pour fricasser; mettez les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, une tranche de jambon; passez-les sur le feu, singez, & mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, un

Hors  
d'œuyre

peu de jus, sel, gros poivre; laissez bouillir, & réduire au point d'une sauce; un moment avant que de servir, mettez y des herbes à ravigotte, comme cerfeuil, cresson alenois, estragon, pimprenelle, civettes, de chacune suivant sa force, faites les blanchir à l'eau bouillante; après les avoir pressées vous les pillez pour les mettre dans le ragoût.

*Pieds de Mouton en Croquettes.*

Hors-  
d'œuvre

Ayez des pieds de mouton bien blancs & cuits dans une bonne braise, étant froids vous les farcissez d'une farce de blanc de volaille cuite à la broche, assaisonnez de bon goût; trempez-les dans de l'œuf battu, panez de mie de pain, faites frire de belle couleur.

*Oreilles de Mouton de plusieurs façons.*

Hors-  
d'œuvre

Quand elles sont bien échaudées, & cuites dans une bonne braise, l'on peut les servir avec toutes sortes de sauces & ragoûts, panées de mie de pain, grillées & frites, au basilic, ou trempées dans une pâte à frire.

*Rognons de Mouton de plusieurs  
façons.*

Ayez une douzaine de rognons, Hors-  
d'œuvre  
que vous fendez en deux sans les sé-  
parer, passez une brochette en travers  
pour qu'ils restent ouverts; marinez-les  
un moment avec un peu d'huile, sel,  
gros poivre, échalottes hachées; faites  
les griller, & les servez avec une  
sauce au jus de veau, & verjus, sel,  
gros poivre. L'on fait aussi cuire les ro-  
gnons de mouton dans une braise, en-  
suite vous les émincez & les servez  
avec telle sauce ou ragoût que vous  
jugez à propos, de la même façon que  
celui de bœuf. Voyez pag. 182. & 183.

*Rognons de Mouton à la hâte.*

Frotez tout le fond d'une casserole Hors-  
d'œuvre  
avec du bon beurre; arrangez dessus  
des rognons de mouton fendus en deux;  
couvrez la casserole & les faites cuire  
feu dessus & dessous pendant un demi-  
quart-d'heure; retirez-les sur le plat  
que vous devez servir, mettez dans la  
même casserole un demi-verre de bouil-  
lon, une cuillerée de vinaigre, deux  
échalottes hachées, sel, gros poivre  
une bonne pincée de mie de pain, fai-  
Pij

340 LES SOUPERS  
tes bouillir un instant ; servez sur les  
rognons.

*Rognons de Mouton à l'Italienne.*

Hors-  
d'œuvre

Piquez tout le dessus des rognons de mouton avec du lard comme pour des fricandeaux ; embrochez - les dans un hatelet pour les faire cuire à la broche enveloppés de papier beurré ; ensuite vous les servez avec une sauce à l'Italienne. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces page 124.

*Queues de Mouton en Canapé*

Entrée

Coupez des mies de pain en façon de rôties de la même longueur des queues de mouton ; passez - les sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée ; ayez autant de queues de mouton cuites dans une bonne braise ; prenez le plat que vous devez servir , mettez dans le fond un peu de coulis avec du parmesan rapé , arrangez - y dessus les queues entremêlées des rôties de pain bien ferrées l'une contre l'autre ; faites chauffer un peu de beurre avec une cuillerée de moutarde pour le mettre par dessus ; panez ensuite avec un peu

de mie de pain ; faites prendre couleur sur un feu doux & un couvercle de tourtiere ; il faut qu'il y ait un petit gratin dans le fond ; lorsque vous êtes prêt à servir , vous égoutez la graisse & mettez à la place deux ou trois cuillerées à bouche de consommé , où vous aurez délayé un peu de moutarde.

*Queues de Mouton au Caramel.*

Ayez des queues de mouton cuites dans une braise , faites une glace avec <sup>Hors-</sup>d'œuvre quelques tranches de veau & une tranche de jambon , que vous mouillez avec du bouillon , & faites cuire à petit feu pendant deux heures ; passez le bouillon au tamis , & le faites réduire en Caramel , & en dorez tout le dessus des queues de mouton , & les servez ensuite dessus un ragoût de chicorée ou d'épinars.

*Queues de Mouton au Ris.*

Mettez dans une petite marmite un quarteron de ris bien épluché & lavé <sup>Entrée</sup>ou <sup>Hors-</sup>d'œuvre plusieurs fois à l'eau tiède ; mouillez-le avec un bon bouillon gras , & faites cuire à petit feu jusqu'à ce qu'il soit bien épais ; ensuite vous en mettez un

peu dans le fond du plat que vous devez servir; arrangez dessus des queues de mouton cuites dans une bonne braïse, couvrez chaque queue avec le restant de votre ris, de façon que l'on ne les voye point, & qu'elles conservent la forme de queues; faites leur prendre une belle couleur dorée au four, jusqu'à ce que le dessus soit en petite croute; en servant, vous mettez dans le fond un peu de consommé, seulement ce qu'il en faut pour humecter le ris qui est dans le fond du plat.

*Queues de Mouton au Parmesan.*

Prenez des queues de mouton cuites dans une braïse douce de sel, quand elles sont égoutées & froides, trempez les dans de l'œuf battu, pour les paner ensuite moitié de mie de pain & de parmesan; faites les frire d'une belle couleur dorée. Vous pouvez encore les servir d'une autre façon: étant cuites à la braïse, mettez dans le fond du plat que vous devez servir une sauce faite avec du coulis & deux pains de beurre; mettez-en la moitié, & du parmesan râpé dessus. Arrangez-y dessus les queues que vous arroserez avec le restant de la sauce, panez moitié mie de pain & moi-

Hors-  
d'œuvre

tié parmesan ; faites prendre couleur au four , servez à courte sauce.

*Queues de Mouton à la Flamande.*

Ayez cinq ou six queues de mouton que vous faites blanchir à l'eau bouillante ; mettez-les dans une petite marmite avec du bouillon ; faites les bouillir a petit feu pendant une heure ; ensuite vous y mettez un choux blanc coupé en quatre & blanchi une demi-heure à l'eau bouillante , cinq ou six gros oignons , faites cuire le tout ensemble à petit feu ; la cuisson faite au trois quarts , vous y ajouterez autant de petites saucisses courtes que vous avez de queues de Mouton ; le tout étant cuit , égoutez-le & l'essuyez avec un linge , pour les dresser dans le plat que vous devez servir , les queues entremêlées de choux , les oignons autour , les saucisses sur les choux ; versez dessus une sauce faite avec du bon coulis , deux pains de beurre , un filet de vinaigre , sel , gros poivre.

Entrée

*Queues de Mouton à la Milanoise.*

Faites un ragoût de choux de cette façon ; prenez des choux de Milan que vous faites blanchir un quart-d'heure

Hors-  
d'œuvre

à l'eau bouillante, après les avoir rafraichis & bien pressés, hachez-les comme de la farce; mettez-les dans une casserole avec deux pains de beurre, du petit lard coupé en dez; passez-les sur le feu; mouillez avec du coulis & du bouillon; laissez cuire à petit feu jusqu'à ce que le lard soit bien cuit, & qu'il reste peu de sauce, comme un ragoût de farce; ajoutez-y un peu de gros poivre, servez dessus des queues de mouton cuites dans une bonne braise.

*Queues de Mouton de plusieurs façons.*

Mors-  
d'œuvre

Les queues de mouton, quand elles sont cuites à la braise, se servent avec différentes sauces; on les met aussi à la Sainte-Menouhout, après qu'elles sont bien égoûtées vous les trempez dans de l'œuf battu pour les paner de mie de pain; ensuite vous les trempez dans de la bonne huile pour les repaner; mettez-les griller à petit feu; quand elles seront d'une belle couleur, servez-les à sec, & une rémoulade dans une saucière. Si vous voulez les faire frire; après qu'elles sont cuites à la braise, vous ne faites que les tremper dans de l'œuf battu pour les paner de

mie de pain & les faire frire de belle couleur, & les servez avec du persil frit si vous voulez.

*Terrine de queues de Mouton & ailerons au coulis & ragoût de marons.*

Entrée

Faites blanchir six queues de mouton & autant d'ailerons de dindons, retirez-les à l'eau fraîche; mettez-les queues de mouton dans une petite marmite avec des bardes de lard, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, la moitié d'une feuille de laurier, un peu de thim & basilic, mouillé de bon bouillon, un demi-verre de vin de Champagne, un peu de sel, gros poivre, une tranche de jambon, quelques champignons entiers; faites bouillir à petit feu; à la moitié de la cuisson des queues vous y mettez les ailerons pour les faire cuire avec; prenez un demi-cent de marons que vous épluchez de leur première peau, mettez les dans une tourtière avec du feu dessus & dessous jusqu'à ce qu'ils quittent la seconde peau, que vous ôtez à mesure qu'ils sont chauds; ensuite vous prenez les plus beaux, que vous mettez dans une casserole avec un peu de bon bouillon

pour les faire cuire ; ceux qui sont cassés vous les mettez dans un mortier après qu'ils sont cuits , pour les piler ; vos queues de mouton étant cuites , prenez-en la moitié de leur mouillement que vous dégraissez & vous en servez pour délayer les marons pilés ; passez ce coulis à l'étamine , & ensuite vous y ajoutez un peu de coulis & les marons entiers ; dressez les queues dans la terrine que vous devez servir , & les ailerons de dindon dessus , après avoir essuyé le tout de leur graisse dans un linge blanc , mettez le coulis & les marons dessus.

*Queue de Mouton en Turban.*

*Entrée* Faites cuire cinq ou six queues de mouton dans une braise , ayez un litron de petits oignons blancs que vous faites blanchir & cuire dans du bouillon avec un peu d'anis dans un petit linge , le tout étant cuit , & bien égoutté , prenez un pain rond mollet d'une demi-livre ; ôtez-en la mie par dessous , & le passez sur le feu avec du beurre ; ensuite vous le remplirez d'un ragoût de ris de veau , foyes gras & champignons , fini de bon goût ; prenez le plat que vous devez servir , mettez dans le

fond du coulis avec du Parmesan rapé ; dressez dessus le pain rempli du ragoût , de façon qu'il ne paroisse pas ; & sur le pain vous arrangerez les queues de mouton , que le gros bout soit en bas , & le reste en pointe tournante ; & entre les queues vous y mettrez les petits oignons arrangés de façon qu'ils forment un turban ; arrosez tout le dessus avec du coulis , panez avec du parmesan rapé ; faites glacer au four ou dessous un couvercle de tourtiere. Il faut servir à courte sauce , & prendre garde au sel.

*Queues de Mouton en Hochepos.  
glacé.*

Ayez cinq ou six queues de mouton, Entrée.  
que vous faites blanchir , & les mettez dans une petite marmite avec du bouillon , & faites bouillir deux heures à petit feu ; ensuite vous y mettrez une demi-livre de petit lard blanchi coupé en tranche tenant à la coëne , des carottes , panais , navets , un pied de celleri , oignons , le tout blanchi auparavant , & coupez proprement ; rachevez de faire cuire ; la cuisson faites , passez le bouillon au tamis , & le dégraissez ; mettez-le dans une casserole.

le pour le faire réduire sur le feu jusqu'à ce qu'il soit en glace ; dreillez les queues dans le plat que vous devez servir , tous les légumes autour ; le petit lard sur les légumes ; glacez tout le dessus avec la glace , en le mettant avec des plumes bien propre ; mettez un peu de coulis dans la casserole avec deux cuillerées de consommé ; faites chauffer en détachant ce qui tient à la casserole ; passez la sauce au tamis , & y ajoutez un peu de gros poivre ; servez dans le fond du plat sans verser sur la glace.

*Carré de Mouton au Réverrend.*

Entrée  
ou Hors-  
d'œuvre

Coupez des lardons de jambon , de lard , & quatre enchois , maniez le tout avec persil , ciboules , échalottes , hâchés , thim , basilic , laurier en poudre , du gros poivre , & en lardez un carré de mouton , sur tout le filet ; mettez-le dans une casserole foncée de bardes de lard , & le mouillez avec un peu de bon bouillon , un verre de vin de Champagne ; faites-le cuire à très-petit feu bien étouffé ; la cuisson faite , passez la sauce au tamis , & la dégraissez ; ajoutez - y un peu de coulis pour la lier ; faites-la réduire au point d'une

petite sauce ; en servant ajoutez-y un jus de citron.

*Carré de Mouton en Fricandeau.*

Piquez tout le dessus du filet d'un carré de mouton ; après avoir paré les os qui sont dessous ; les peaux & les nerfs qui sont dessus , mettez - le dans une casserole avec bon bouillon , une tranche de jambon , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , deux cloux de girofle ; laissez cuire à petit feu ; ensuite vous passez le bouillon de la cuisson au tamis , & le dégraissez ; remettez - le sur le feu pour le faire réduire en glace , glacez-en tout le dessus du carré de mouton. Vous le servirez , si vous voulez , sur un ragoût de légumes , si vous voulez le servir au naturel , vous mettrez un peu de coulis dans la casserole avec un peu de consommé ; faites chauffer pour détacher ce qui tient à la casserole ; passez la sauce au tamis ; servez dessous le carré.

Entrée

*Carré de Mouton sans façon.*

Parez un carré de mouton comme si vous vouliez le mettre à la broche ; mettez - le cuire dans le pot ; quand

Hors-  
d'œuvre  
ou Entrée

il fléchit sous les doigts c'est une marque qu'il est à son point de cuisson ; retirez le , jetez par dessus un peu de sel fin , & gros poivre ; servez - le sur un ragoût de chicorée , ou autre ragoût de légumes.

*Carré de Mouton en Crépine.*

*Entrée* Lardez un carré de mouton avec du lard & jambon ; faites-le cuire avec du bouillon , un bouquet de fines herbes ; quand il est cuit , laissez réduire le bouillon jusqu'à ce qu'il soit en glace ; glacez en tout le dessus du carré ; hachez deux ou trois oignons que vous mettez dans une casserole avec un peu de beurre ; passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits ; ajoutez-y deux échalottes hachées & un bon demi septier de sang de cochon , sel , épices mêlées , faites chauffer sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient liés ; mettez une crépine sur le plat que vous devez servir ; mettez du sang dessus ; ensuite le carré , remettez le reste du sang sur le carré , & l'enveloppez de la crépine ; panez tout le dessus avec de la mie de pain ; faites prendre couleur au four pendant une bonne demie heure ; pour que la crépine ait le tems de cuire ; égouttez-en bien

la graisse, servez dessous une sauce faite avec du coulis & un peu de consommé.

*Carré de Mouton à l'Échalotte*

Parez un carré de mouton, & le piquez par tout avec du persil en branches; faites le cuire à la broche; ayez soin de bien arroser le persil avec du sain-doux pour qu'il soit bien verd & croquant, servez-le avec un peu de jus, de l'échalotte hachée, sel, gros poivre.

Entrée

*Carré de Mouton au jambon.*

Foncez une casserole de quelques bardes de lard, mettez-y dessus un carré de mouton approprié, avec trois tranches de jambon, un bouquet de persil, ciboules, une demi gouffe d'ail, thim, laurier, basilic, deux cloux de girofle, faites suer une demi-heure sur un petit feu; ensuite vous le mouillez avec un verre de bouillon & autant de vin blanc; rachevez de faire cuire; passez la sauce au tamis après l'avoir dégraissée; ajoutez-y un peu de coulis; coupez les tranches de jambon en gros dez & les mettez dans la sauce; servez sur le carré.

Entrée

*Carré de Mouton à la mode.*

*Entrée.* Coupez des lardons de lard & les assaisonnez de sel, fines épices, persil, ciboules, échalottes hachées; lardez - en tout le filet d'un carré de mouton, & le mettez cuire à très-petit feu, bien étouffé, avec quelques tranches d'oignons; une carotte, un panais; mouillez avec un peu de bouillon & deux cuillerées à bouche d'eau de vie; la cuisson faite, dégraissez la sauce pour la passer au tamis, & la servir sur le carré.

*Carré de Mouton à la Jardiniere  
ou à la Capucine.*

*Entrée* Faites cuire les côtelettes à la poêle, ayez des légumes de plusieurs sortes que vous coupez en filets; faites - les blanchir & cuire avec du bon consommé du coulis, étant cuites vous y mettez le fond de la sauce des côtelettes, après l'avoir dégraissé, faites réduire votre ragoût au point d'une sauce. Servez sur les côtelettes. Elles se font toutes deux de même façon.

*Côtelettes de Mouton sans Malice.*

*Entrée* Coupez des côtelettes de mouton

un peu épaisses, & les mettez dans une casserole avec quelques carottes, panais; tournez proprement, des navets coupez en amandes, six oignons blancs entiers, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle; passez le tout ensemble sur le feu; singez & mouillez moitié jus & bouillon, un demi-verre de vin blanc, sel, gros poivre. La cuisson faite, ôtez le bouquet; dégraissez la sauce; ajoutez-y un peu de coulis pour la lier, servez les légumes sur les côtelettes.

*Côtelettes de Mouton de plusieurs, façons.*

Les côtelettes de mouton étant cuites à la braise se servent avec différentes sortes de ragoûts de légumes, ou différentes sauces. Si vous ne voulez point les faire cuire à la braise, vous les faites cuire sur le gril assaisonnées de sel & poivre, sans les paner, & les dresser sur le ragoût de légumes; ou une purée de navets. Les côtelettes grillées qui se servent avec une sauce, il faut les mariner avec de la bonne huile ou beurre chaud, sel, gros poivre, persil, ciboules, échalottes

Hors  
d'œuvre

hachées ; pannez - les de mie de pain ; faites-les griller à petit feu , en les arrosant de tems en tems avec le restant de la marinade , pour qu'elles ne séchent point , & prennent une belle couleur ; servez dessous un jus de veau , ou une sauce au verjus.

*Cotelettes de Mouton au Fenouil.*

Hers-  
d'œuvre

Cepez des côtelettes de mouton un peu épaisses & les mettez dans une casserole avec un petit morceau de bon beurre : passez sur le feu , & y ajoutez un bouquet de persil , ciboules , une grosse gouffe d'ail , deux cloux de girofle , une branche de fenouil ; mouillez avec du bon bouillon ; à la moitié de la cuisson , ôtez le bouquet , ajoutez-y du persil , ciboules , échalottes , champignons ; le tout haché , du coulis ; rachevez de cuire ; assaisonnez de sel , gros poivre ; dégraissez & laissez réduire au point d'une sauce.

*Haricot de Mouton.*

Entrée

Prenez si vous voulez de la poitrine de mouton , que vous coupez par morceaux , ou un carré de mouton que vous coupez en côtelettes , la façon en est de même : mettez-les cuire avec

du bouillon , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , deux cloux de girofle , thim , laurier , basilic , sel , poivre ; laissez cuire à petit feu , prenez des navets que vous coupez proprement ; faites - les blanchir à l'eau bouillante , & les mettez dans une casserole avec un peu de jus , une partie de la cuisson de la viande dégraissée & passée au tamis ; un peu de coulis ; laissez cuire le ragoût à petit feu , que les navets soient moëlleux & d'un beau blond ; dressez la viande sur le plat que vous devez servir après l'avoir égoutée & essuyée de sa graisse ; servez le ragoût de navets par dessus.

*Cotelettes de Mouton à la Cendre.*

Lardez des côtelettes de mouton coupées épaisses , avec du lard & du jambon ; mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre , persil , ciboules ; échalottes , champignons , le tout haché ; passez-les sur le feu & les mettez ensuite avec les fines herbes dans une autre casserole foncée de tranches de veau ; assaisonnez de sel , gros poivre , muscade , couvrez - les avec des bardes de lard , & les étouffez pour les faire cuire sur de la cendre

Hors-  
d'œuvre

chaude ; à la moitié de la cuisson vous y mettez un demi-verre de vin de Champagne , avec deux cuillerées de coulis ; rachevez de cuire ; dégraissez la sauce ; servez chaudement sur les côtelettes.

*Côtelettes de Mouton en Hérifson.*

*Entrée* Appropriez un carré de mouton pour le couper en côtelettes épaisses ; faites les cuire entre des bardes de lard , mouillez avec du bon bouillon , assaisonnez de peu de sel , une tranche de jambon , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail , une demi-feuille de laurier , peu de thim , basilic ; à moitié de la cuisson mettez des filets de racines coupées comme pour une Julienne , pour les faire cuire avec les côtelettes ; un peu avant que de servir , retirez les côtelettes & les filets de racines ; mettez-les sur un linge pour les essuyer ; faites des trous dans les côtelettes avec une lardoire pour y mettre le plus que vous pourrez de filets de racines. Il faut que les filets se tiennent droits sur les côtelettes & qu'ils passent, d'un bon doigt , pour former le hérifson ; tenez les chaudement jusqu'à ce que vous serviez.

Mettez dans une casserole un peu de consommé & du blond de veau ; faites réduire au point d'une sauce ; passez au tamis, mettez y un peu de sel, si vous le jugez à propos, avec du gros poivre ; servez dessous les côtelettes.

*Côtelettes de Mouton à l'Amoureuse.*

Lardez si vous voulez des côtelettes de mouton avec du moyen lard, mettez-les dans une casserole avec deux pains de beurre, persil & sariette en branches ; passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites ; mettez-les égouter, & les mettez ensuite dans une autre casserole ; avec des filets de jambon, oignons, carottes, panais, que vous aurez passés sur le feu avec un peu d'huile ; mouillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de coulis ; faites bouillir doucement jusqu'à ce que les côtelettes soient cuites, & qu'il reste peu de sauce ; dégraissez, servez les filets sur les côtelettes.

Entrée  
ou Hors-  
d'œuvre

*Côtelettes de Mouton en Crepines.*

Coupez en dez environ une douzaine de moyens oignons ; passez-les

Entrée

sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient tout à fait cuits avec un bon morceau de beurre ; ajoutez-y une petite pincée d'anis pilé, un anchois haché, sel, gros poivre, une liaison ; de trois jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées de bouillon ; faites lier jusqu'à ce que le ragoût soit épais ; ayez des côtelettes de mouton cuites à la braise ; mettez-les sur des morceaux de crépines avec du ragoût d'oignons dessus & dessous les côtelettes ; enveloppez-les avec la crépine ; soudez les bords avec de l'œuf battu ; pannez-les avec de la mie de pain & les mettez au four prendre couleur pendant une demi heure pour que la crépine ait le tems de cuire, servez dessous une bonne sauce d'un coulis clair.

*Côtelettes de Mouton en crépines d'une autre façon.*

Hors-  
d'œuvre  
ou Entrée

Prenez un carré de mouton cuit à la broche que l'on aura déservi de la table ; ôtez en toute la viande, mettez-les côtes à part, hachez la viande avec de la graisse de bœuf que vous aurez fait cuire auparavant dans le derrière du pot ; mettez un demi-septier de crème sur le feu avec une demi-poignée de mie de pain ; faites bouillir

ensemble jusqu'à ce que le pain ait bû la crème, & qu'il soit bien épais ; quand il fera froid, mettez-le dans le mortier avec la viande, sel, gros poivre, persil, ciboules hachés ; pilez le tout ensemble, & y ajoûtez trois ou quatre jaunes d'œufs ; coupez des morceaux de crépines autant que vous voulez faire de côtelettes ; mettez sur chaque morceau de la farce avec un os de côtelette, de façon que cela vous forme une côtelette ; enveloppez de crépine, trempez-les dans de l'œuf battu ; pannez de mie de pain, & les finissez comme les précédentes.

*Côtelettes de Mouton en Surtout.*

Coupez des côtelettes de mouton à l'ordinaire, & les mettez dans une casserole avec du bon bouillon, un bouquet de fines herbes ; laissez cuire jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts, & qu'il ne reste plus de sauce que ce qu'il en faut pour qu'elle s'attache après les côtelettes ; ayez un morceau de ruelle de veau que vous hachez avec de la graisse de bœuf, persil, ciboules, sel, gros poivre ; ajoûtez y un peu de mie de pain desséchée avec de la crème ; pilez le tout

Entrée  
ou Hors-  
d'œuvre

## 360 LES SOUPERS

ensemble & le liez de trois jaunes d'œufs ; mettez cette farce autour des côtelettes , & les trempez dans l'œuf battu pour les paner de mie de pain ; mettez-les cuire au four ; servez dessus une fauce claire de consommé ou jus de veau.

*Côtelettes de Mouton à la Chartreuse*

*Entrée* Appropriiez un carré de mouton que vous coupez en côtelettes ; faites les cuire entre des bardes de lard , bon bouillon , une tranche de jambon , un bouquet de persil , ciboules , une demi-gousse d'ail ; deux cloux de girofle , une demi-feuille de laurier , un peu de thim , basilic , deux carottes , deux navets , un peu de sel , gros poivre : lorsqu'elles sont cuites , mettez à part les carottes & navets pour les couper proprement en dessein. Faites blanchir des épinars que vous passez sur le feu avec un peu de beurre ; ensuite vous les pilez pour les passer au tamis en façon de purée bien épaisse , ajoutez-y un blanc d'œuf que vous mêlez bien ensemble : prenez un plat pareil à celui que vous devez servir , foncez-le avec les bardes de lard qui ont servi à cuire les côtelettes , arrangez-y dessus  
vos

vos épinars en deffein avec les côte-  
 lettes , les racines , les navets ; met-  
 tez votre plat bien couvert sur de la  
 cendre chaude jusqu'à ce que vous ser-  
 viez ; alors vous le renversez doucement  
 sur son plat , ôtez en douceur les bardes  
 de lard pour ne pas déranger le deffein ;  
 servez deffous un bon confommé.

*Cotelettes de mouton frites.*

Faites cuire des cotelettes de mou-  
 ton avec du bouillon , un bouquet de Hors-  
 d'œuvre  
 fines herbes , quand elles sont cuites  
 passez la sauce au tamis & la dégraif-  
 sez , remettez la sur le feu pour la faire  
 réduire en glace & la faire tenir sur  
 les côtelettes des deux côtés , quand  
 elles seront froides , trempez les dans  
 des œufs battus pour les panner de mie  
 de pain , faites les frire un moment ; quand  
 elles seront de belle couleur , servez-les  
 garnies de persil frit. Si vous voulez les  
 servir farcies , vous ferez une farce  
 comme celle des côtelettes en sur-tout  
 que vous mettrez autour des côtelet-  
 tes , les tremperez dans de l'œuf battu  
 pour les panner & faire frire.

*Côtelettes de mouton à la Villeroy.*

Ayez une demi douzaine de gros Hors-  
 d'œuvre

oignons coupés en tranches, sept ou huit côtelettes de mouton aplaties avec le couperet, foncez une casserole de bardes de lard, arrangez-y dessus les côtelettes avec les oignons de la façon que vous voulez qu'elles soient servies, assaisonnez-les de sel, fines épices; étouffez la casserole & faites cuire à petit feu: une heure après vous y mettez trois ou quatre cuillerés de bon bouillon; la cuisson faite égouttez-en la sauce sans séparer les côtelettes que vous dressez sur le plat, ajoutez un peu de coulis dans la sauce après l'avoir dégraissée, & la faites réduire pour la servir dessus les côtelettes.

*Cotelettes de mouton à la Gascogne.*

Hors-  
d'œuvre

▮ Coupez des côtelettes de mouton un peu épaisses & les mettez dans une casserole avec une tranche de jambon, quelques tranches de veau, un bouquet de persil, ciboule, trois gouffes d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, trois cuillerées d'huile, un verre de bouillon, un demi-verre de vin de Champagne, peu de sel, gros poivre; laissez cuire à très-petit feu; la cuisson faite, dé-

graissez la sauce & la faites réduire ,  
mettez y un pain de beurre manié d'u-  
ne pincée de farine , un peu de persil  
blanchi haché , un jus de citron ; fai-  
tes lier sur le feu , servez sur les cô-  
telettes.

*Cotelettes de mouton à la Servante.*

Coupez des côtelettes de mouton <sup>Hors-</sup>  
à l'ordinaire & les assaisonnez de <sup>d'œuvres</sup>  
sel , poivre ; faites-les griller & les  
servez avec une sauce de cette façon :  
Mettez dans une casserole un morceau  
de bon beurre , deux cuillerées de ver-  
jus , un demi-verre de bouillon , une  
échalotte hachée , deux jaunes d'œufs ,  
sel , gros poivre ; faites lier sur le feu  
sans bouillir , servez sur les côtelettes.

*Cotelettes de mouton à l'Allemande.*

Ayez des cotelettes de mouton <sup>Hors-</sup>  
cuites dans une braise , mettez dans <sup>d'œuvres</sup>  
une casserole deux cuillerées d'huile ,  
avec deux oignons en tranches , passez-  
les sur le feu , quand il sera presque  
cuit , mettez y persil , ciboules , écha-  
lottes , champignons , le tout haché ,  
singez & mouillez avec un verre de  
vin de Champagne , un peu de cou-  
lis , mettez-y les côtelettes de mou-

364 LES SOUPERS

ton , après les avoir fait cuire à la braise , pour les faire migeoter dans cette sauce , lorsque vous êtes prêt à servir , vous dégraissez la sauce , dressez les côtelettes sur le plat , garnissez avec des croutons de pain frits , la sauce & l'oignon par dessus , assaisonnez de sel , gros poivre.

*Cotelettes de mouton à la Dauphine.*

Hors-  
d'œuvre

Coupez les côtelettes épaisses & les lardez en travers moitié lard & moitié jambon ; faites-les cuire à la poêle avec tranches de veau & fines herbes , servez avec le fond de la sauce.

*Bréfolles de mouton..*

Entré  
ou Hors-  
d'œuvre

Prenez tout le filet d'un carré de mouton que vous émincez après en avoir ôté les péaux & les filandres ; faites mariner tous ces filets avec un peu d'huile , ou lard fondu , persil , ciboule , échalottes , ail , champignons le tout haché , sel , gros poivre , une demi heure avant que de servir vous étendez tous les filets dans une grande casserole ronde sans être les uns sur les autres avec leurs assaisonnemens ; mettez la casserole sur un grand feu

& la retournez à mesure que les filets cuisent, quand ils sont cuits d'un côté vous les retournez de l'autre; il faut peu de tems pour leur cuisson, ensuite vous les égoutez de leur graisse pour les mettre dans une casserole avec une bonne sauce au coulis; faites chauffer sans bouillir pour qu'ils ne rancissent pas.

*Brefolles de mouton à la poêle.*

Prenez un bon gigot bien mortifié, levez-en toutes les chairs que vous parez de ses peau & graisse, coupez-en des morceaux de la grosseur de la moitié d'un œuf comme pour des grenadins, aplatissez-les un peu avec le couperet, & les mettez dans une casserole avec du lard fondu, persil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché, sel, gros poivre; passez-les sur le feu & les arrangez ensuite dans une casserole foncée de tranches de veau & une tranche de jambon avec tout leur assaisonnement; couvrez de bardes de lard & les faites migeoter pendant une heure, mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne & autant de bouillon, rachevez de faire cuire à petit feu; la

cuisson faite, retirez-les une à une pour les égouter; mettez un peu de coulis dans la sauce; faites bouillir pour dégraisser, servez sur les brésolles après l'avoir passée au tamis.

*Brésolles de mouton à la Périgord.*

Hors-  
d'œuvre

Coupez le filet d'un carré de mouton fort mince après l'avoir paré de ses peaux & filandres, mettez-les sur un plat avec autant de morceaux de truffes coupés en petites tranches: assaisonnez le tout de sel, gros poivre, d'huile fine, foncez une casserole avec quelques tranches de veau, une tranche de jambon, arrangez-y dessus tous les filets de mouton & de truffes, mettez y un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux cloux de girofle, couvrez de bardes de lard; faites migeoter à petit feu; à la moitié de la cuisson vous y mettez un demi-verre de vin de Champagne, rachevez de faire cuire, ensuite enlevez tout les filets, mettez un peu de coulis dans la sauce; faites bouillir un peu pour dégraisser, servez dessus les brésolles.

*Bréfolles de mouton aux Concombres.*

Faites cuire des bréfolles de mouton de la même façon que les précédentes, à cette différence que vous n'y mettez point de truffes. Prenez deux concombres que vous émincez & les mettez mariner deux heures avec une cuillerée de vinaigre, du sel, un oignon piqué de deux cloux de girofles, ensuite vous les pressez bien pour faire sortir l'eau qu'ils ont rendue & les passez sur le feu avec un peu de beurre, une tranche de jambon, quand ils commencent à prendre couleur, mouillez avec du bouillon, un peu de coulis; rachevez de cuire, dégraissez-les & y mettez la sauce de la cuisson des bréfolles après l'avoir dégraissée, il faut que le ragout soit à courte sauce, dressez-le dans le plat que vous devez servir & les bréfolles par dessus.

Hors-  
d'œuvre*Mouton à la Bechamel, aux oignons.*

Coupez une demi-douzaine d'oignons en tranches minces & les mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, passez-les à petit feu pour qu'ils ne colorent pas, mettez y

Hors-  
d'œuvre

## 368 LES SOUPERS

une bonne pincée de farine , mouillez avec du bon bouillon , quand ils sont presque cuits vous y mettez un demi-septier de bonne crème , sel , gros poivre : laissez bien cuire & réduire au point d'un ragout lié , ayez du mouton cuit à la broche de ce que l'on a déservi de la table , soit gigot ou carré , coupez le en filets minces , mettez-les dans le ragout seulement pour les faire chauffer sans qu'ils bouillent.

*Hatereau de Mouton.*Hors-  
d'œuvre

Sous la graisse du rognon de mouton vous y trouvez des petits filets que vous levez entiers ; après les avoir coupés en tranches dans leur grandeur , vous les aplatissez avec le manche d'un couteau , & y mettez sur chacun une farce de volaille finie de bon gout , roulez-les & les faites cuire à très petit feu dans leur jus , quand ils sont cuits vous y mettez un peu de consommé avec deux cuillerées de coulis ; faites bouillir au point d'une sauce , dégraissez , mettez-y un jus de citron en servant.

*Filets de mouton marinés.*Hors-  
d'œuvre

Levez les filets de deux carrés de

mouton, & les piquez de lard comme fricandeau, faites-les mariner pendant deux ou trois heures, avec un peu de vinaigre, de l'eau, sel, poivre, persil, ciboule, deux gouffes d'ail, trois cloux de girofle, thim laurier, basilic; tranches d'oignons: ensuite vous les essuiez pour les faire cuire à la broche & les servirez avec une sauce piquante comme celle que vous trouverez à l'article des sauces pages 147.

*Filets de mouton à la Coquette.*

Coupez de longueur d'un doigt des filets de carrés de mouton & les lardez en travers avec du jambon & du lard, mettez-les cuire dans du bouillon avec un bouquet de fines herbes, quand ils sont cuits, passez la sauce au tamis, après l'avoir dégraissée vous la faites réduire en glace & attacher toute après les filets, mettez-les refroidir: ayez une bonne farce de volaille cuite, assaisonnée de bon goût & bien liée de plusieurs jaunes d'œufs pour qu'elle ne se lâche pas; mettez la autour de tous les filets que vous enveloppez chacun d'une barde de lard très-mince, pannez le dessus avec de la mie de pain; faites cuire

Hors-  
d'œuvre

370 LES SOUPERS  
au four jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur, vous les servirez avec une bonne sauce, telle que vous jugerez à propos.

*Filets de mouton glacés aux Concombres.*

Hors-  
d'œuvre

Coupez en trois morceaux le filet d'un gros carré de mouton & en piquez tout le dessus avec du lard, mettez-les dans une casserole avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, une tranche de jambon; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les filets soient cuits, dégraissez la sauce & la passez au tamis pour la faire réduire en glace; glacez le dessus des filets pour les servir sur un ragoût de concombres. Vous trouverez la façon de le faire à l'article des ragoûts.

*Filets aux concombres mincés.*

Hors-  
d'œuvre

Faites un ragoût de concombres comme celui des bresfolles de mouton page 364; lorsqu'il est fini de bon goût, mettez-y des filets de mouton mincés qui a été cuit à la broche; faites les chauffer sans bouillir, servez assaisonnés de bon goût.

*Hachis de mouton de plusieurs façons.*

Le hachis le plus simple se fait en Hors  
d'œuvre mettant un peu de beurre avec une cuillerée de farine dans une casserole & la faites colorer sur le feu en la tournant toujours : ensuite vous y mettez deux gros oignons hachés très-fins & les laissez cuire à petit feu, quand ils sont presque cuits vous y mettez du bouillon, sel, gros poivre ; laissez cuire & réduire au point d'une sauce liée ; mettez-y de la viande hachée cuite à la broche que vous faites chauffer sans bouillir. Si vous avez du coulis, vous le faites différemment ; mettez dans une casserole quelques échalottes hachées, du coulis, bon bouillon, sel, gros poivre ; faites réduire au point d'une sauce ; mettez-y du gigot de mouton cuit à la broche haché très-fin après avoir ôté les nerfs & les peaux ; faites chauffer sans bouillir, servez autour des croutons de pain frits. Si vous le voulez plus excellent ; mettez suer dans une casserole une tranche de jambon quand elle est rissollée ; mettez-y persil, ciboules, échalottes, champignons le tout haché, mouillez de bouillon

& de coulis ; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que cela soit réduit au point d'une sauce ; ôtez le jambon ; mettez-y du mouton haché très fin, sel ; gros poivre , faites chauffer sans bouillir , dressez dans le plat que vous devez servir ; mettez y dessus cinq ou six œufs frais pochés , & des croustons de pain frits autour.

*Filets de mouton en Cannellon.*

Hors-  
d'œuvre Levez entier le filet d'un grand carré de mouton , & le coupez en deux , ôtez-en les filandres , creusez chaque morceau avec une grosse lardoire comme une canonière en aggrandissant le trou le plus que vous pourrez ; mettez-y dedans le plus qu'il vous sera possible de lard rapé mêlé avec persil , ciboule , champignons , échalottes le tout haché , sel , gros poivre , faites-les mariner avec un peu d'huile , & le mettez cuire à la broche , vous le servirez avec la sauce que vous jugerez à propos.

*Fricandeau de mouton.*

Entrée. Prenez un gigot de mouton mortifié , levez-en les noix entières que vous parez de leur peau , lardez-les

de gros lard en travers si vous voulez, & en piquez tout le dessus avec du menu lard ; mettez-les dans une casserole avec une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, une feuille de laurier, thim, basilic, mouillez de bouillon, laissez cuire à petit feu, ensuite vous passerez la cuisson au tamis pour la dégraisser & la faire réduire en glace que vous mettrez dessus les fricandeaux, servez dessous une sauce au coulis ou un ragoût de légumes.

*Cascolopes de mouton au vin de Champagne.*

Levez le filet d'un grand carré de mouton, ôtez en les filandres, coupez <sup>Hors-</sup> <sup>d'œuvre</sup> le en tranches les plus minces que vous pourrez de la grandeur d'un petit écu, foncez une casserole avec des tranches de veau, une tranche de jambon ; mettez-y dessus une couche de filet de mouton que vous assaisonnez ensuite avec du sel fin, gros poivre, persil, ciboules, champignons, échalottes le tout haché ; deux cuillerées de bonne huile ; remettez une couche de filets de mouton que vous assaisonnerez de

même ; couvrez avec des bardes de lard , étouffez bien la casserole & la mettez suer sur un petit feu de cendre chaude , une heure après vous y ajouterez un bon verre de vin de Champagne , rachevez de cuire , retirez les cascалopes ; mettez un peu de coulis dans la casserole ; faites bouillir un moment pour dégraisser la sauce & la passez au tamis ; mettez-y les cascалopes pour les faire chauffer , servez avec un jus de citron & courte sauce.

*Pain de mouton au gratin.*

*Entrée* Coupez des filets de mouton fort minces un peu plus grands qu'un gros écu ; mettez-les dans un plat avec persil , ciboules , champignons , échalottes , le tout haché , sel , gros poivre , un peu d'huile , laissez mariner une heure , ensuite vous avez une farce de volaille ou de godiveau , mettez-en gros comme une noix entre deux tranches de filet , lorsqu'ils sont tous finis , mettez-les cuire dans une casserole bien étouffée sur un petit feu : à la moitié de la cuisson mettez-y un demi-verre de vin de Champagne , la cuisson faite , ayez autant de petits pains de profitrole que vous avez de pains de

mouton, ôtez-en toute la mie par en-dessous, & à la place vous y ferez entrer les pains de mouton, prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond quelque foyes de volaille hachés, mêlez avec du lard rapé, deux jaunes d'œufs, sel, gros poivre, arrangez dessus vos petits pains, & faites migeoter sur le feu jusqu'à ce qu'il se forme un gratin, arrosez-le dessus des pains avec un peu de coulis pour les humecter avec une bonne sauce d'un coulis clair & un jus de citron.

*Animelles Frites.*

Pour que les animelles soit bonnes Entre-  
mets.  
il faut qu'elles ne sentent point le bel-  
lier, que le dedans soit blanc sans  
durillon, ce que vous ne pouvez con-  
noître qu'après qu'elles sont blanchies,  
les deux peaux ôtées & coupées par  
tranches, vous les faites mariner avec  
le jus de deux citrons, sel, poivre, après  
les avoir égoûtées, farinez-les & les fai-  
tes frire, servez garnies de persil frit. Si  
vous voulez les servir avec une sauce,  
après qu'elles sont marinées ne les fari-  
nez point & les faites frire au trois quarts,  
ensuite vous les mettez dans une caf-

## 376 LES SOUPERS

ferole après les avoir coupées en filets ; avec deux cuillerées de coulis , un demi-verre de vin de Champagne , autant de consommé , faites bouillir & réduire au point d'une sauce.

*Animelles à l'Espagnole.*

Entre-  
mets.

Après les avoir fait blanchir & ôté les peaux , coupez-les en tranches fort minces & les mettez dans une cafserole avec un peu d'huile , le jus d'un citron , sel , gros poivre , faites-les migeotter une demi-heure sur un petit feu , dégraissez-les & les dressez dans le plat que vous devez servir ; mettez autour des croutons de pain frit & une sauce à l'Espagnole par-dessus , vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces page 139.

*Ruelles de mouton aux oignons.*

Entrée

Prenez un gigot de mouton que vous coupez en ruelles de l'épaisseur d'un doigt , ayez aussi beaucoup d'oignons que vous coupez en tranches , foncez une terrine avec du petit lard ; arrangez y dessus des tranches d'oignon , & sur l'oignon des ruelles de mouton assaisonnées de sel , gros poivre ; continuez de cette façon à met-

tre un lit de mouton, & un lit d'oignon, étouffez la terrine & faites cuire comme du bœuf à la mode; la cuisson faite, dégraissez la sauce: ajoutez-y un peu de coulis pour la lier si vous le voulez, servez à courte sauce & d'un bon sel.

*Colet de mouton de plusieurs façons.*

Le colet de mouton se fait cuire ordinairement à la braise, & on le sert avec différents ragoûts de légumes ou différentes sauces; quand il est cuit dans le pot on peut le servir au gros sel avec du jus dessous, ou à garnir quelques potages; vous le servez encore de cette façon, après qu'il est cuit aux trois quarts dans la marmite; mettez-le dans une casserole avec de petits oignons entiers que vous aurez passés auparavant sur le feu jusqu'à la moitié de leur cuisson avec un peu de beurre; ajoutez-y un bouquet de persil, ciboules, deux gouffes d'ail, trois cloux de girofle; mouillez de bouillon, coulis, un verre de vin Champagne, laissez réduire au point d'une sauce; ôtez le bouquet & dégraissez avant que de servir. Si vous le voulez d'une autre façon, étant cuit à la brai-

Hors  
d'œuvre  
ou En-  
trée

se vous le panez de mie de pain & lui faites prendre couleur sur le gril ou au four & le servez dessus une sauce Robert un peu liée.

*Poitrine de Mouton de plusieurs façons.*

Hors-  
d'œuvre  
ou Entrée

La poitrine de mouton après l'avoir coupée par morceaux, si vous voulez; faites la cuire à la braise, & la servez avec un ragoût de navets, ou à faire un hochepot en la servant avec toutes sortes de légumes; quand elle est cuite entière vous la panez & la faites griller pour la servir avec une sauce au verjus, & jus de veau. L'on peut aussi la servir en terrine, mêlée avec quelques autres viandes, au coulis de lentilles ou purée de pois.

*Epaule de Mouton à l'eau.*

Entrée

Mettez une épaule de mouton dans une casserole avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic, laissez cuire à petit feu; ensuite vous passez la sauce au tamis & la dégraissez; faites-la réduire sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit en caramel; glacez tout le dessus de l'é-

paule ; mettez un peu de coulis dans la casserole avec deux cuillerées de bouillon ; faites bouillir & détachez ce qui tient à la casserole ; servez dessous l'épaule assaisonnée de sel, gros poivre.

*Epaule de Mouton à la Parme.*

Mettez cuire une épaule de mouton Entrée à la braise ; ayez une demi-livre de ris épluché & lavé que vous faites bien cuire avec du bouillon gras, jusqu'à ce qu'il soit épais ; laissez-le refroidir, foncez le plat que vous devez servir avec une partie du ris, ensuite l'épaule, après l'avoir tailladée dessus & dessous ; mettez du raisin de Corinthe dans le restant du ris & les mêlés ensemble pour en couvrir toute l'épaule, panez le dessus avec du parmesan ; faites prendre couleur au four jusqu'à ce qu'il se forme une petite croûte de dessus, servez dans le fond une bonne sauce d'un coulis clair.

*Epaule de Mouton au four.*

Lardez si vous voulez une épaule de mouton avec du gros lard assaisonné de sel, poivre, mettez dans le fond d'une terrine proportionnée à la gran- Entrée

## 380 LES SOUPERS

deur del'épaule trois ou quatre oignons en tranches, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, sel, poivre, un grand verre d'eau ou du bouil'on, l'épaule dessus & la faites cuire au four; ensuite vous passez la sauce au tamis pour la dégraisser & servir sur l'épaule.

*Epaule de Mouton à la Sainte  
Menehoul.*

Lardez une épaule de mouton avec du gros lard & la faites cuire dans une braise assaisonnée de bon goût; ensuite vous la trempez dans le gras de sa cuisson pour la paner de mie de pain, arrosez légèrement le dessus avec un peu de graisse; faites prendre couleur au four, servez dessus une sauce faite avec un peu de verjus & du coulis, sel, gros poivre.

*Saucissons d'Epaule de Mouton.*

Désoffez à forfait une épaule de mouton sans couper la peau, levez-en toute la chair pour la couper en filets; coupez aussi en filets du petit lard, du jambon, une langue de bœuf le tout crud, mêlez-les ensemble en les assaisonnant avec du sel, fines épices, & les arrangez sur la peau de l'épaule que

vous roulerez ensuite comme un saucisson, & le mettrez dans un gros boyau de bœuf bien lavé; faites bouillir pendant une demi-heure, une poignée de sel, avec trois chopines d'eau, une once de salpêtre; quatre gouffes d'ail, six cloux de girofle, une demi-douzaine d'échalottes, thim, laurier, basilic, une branche de fenouil, une demi-poignée de genievre; passez-la au tamis & y mettez un poisson d'eau-de-vie; faites-y mariner votre saucisson pendant deux jours; ayez l'attention de faire bouillir votre saucisson dans la saumure pendant un quart-d'heure soir & matin; ensuite vous le retirez de la saumure pour le mettre dans un vaisseau proportionné, à sa grandeur avec une pinte de vin blanc, du bouillon, racines, oignons: Lorsqu'il est cuit, laissez-le refroidir dans sa cuisson pour le servir sur une serviette.

*Epaule de Mouton à la bonne Femme.*

Faites-cuire une épaule de mouton Entrée.  
à la broche; ensuite vous ôtez la moitié de la viande en dessous sans toucher au dessus; hachez-la très-fine; mettez dans une casserole, persil, ci-

boules, champignons, une échalotte ; le tout haché, sel, gros poivre, du coulis, un peu de consommé ; faites bouillir & réduire au point d'une sauce ; mettez-y la viande hachée que vous faites chauffer sans bouillir, prenez le dessus de l'épaule que vous arrosez de beurre ou de lard fondu ; panez - le de mie de pain ; faites prendre une belle couleur au four. Servez sur le hachis.

*Epaule de Mouton en Timbale.*

Entrée    Défossez à forfait une épaule 'de mouton, ayez attention de ne point percer la peau ; ôtez environ la moitié de la viande en dessous que vous hachez avec de la graisse de bœuf ; mettez - les dans un mortier pour les piler, ajoutez-y, persil, ciboules, une petite pointe d'ail, champignons : le tout haché, sel, gros poivre, liez cette farce de cinq jaunes d'œufs & la mettez dans le dessus de l'épaule que vous plissez comme une bourse, & la ficelez en lui donnant la figure d'une timbale ; mettez - la cuire dans une braise, vous la servirez avec la sauce que vous jugerez à propos.

*Epaule de Mouton au Sang.*

Ayez une épaule de Mouton mortifié qui soit tendre ; faites une grande incision avec le couteau entre la peau & la chair, que le trou soit assez grand pour y mettre une boudinaille que vous faites avec un demi-septier de sang de porc, une demi-livre de panne, une pincée de coriandre pilée, quatre jaunes d'œufs crus, persil, ciboules, une pointe d'ail, sel, gros poivre faites lier sur le feu sans bouillir. Quand il est froid vous le mettez dans l'incision de l'épaule, cousez l'épaule pour que le sang ne sorte pas & la faites cuire à la broche enveloppée de lard & de papier. Servez-la avec une fauce au porc-frais que vous trouverez à l'article des fauces page 145.

Entrée

*Selle de Mouton à la Sainte-Menhoulr.*

Ayez une belle selle de mouton bien coupée depuis les deux gigots jusqu'aux deux poitrines ; après l'avoir ficelée, faites la cuire avec du bouillon, sel ; poivre, un bouquet de persil, ciboules, deux gouffes d'ail, qua-

Grosse  
Entrée

tre cloux de girofle, thim, laurier, basilic, quelques oignons, deux carottes, un panais; la cuisson faite, dressez la sauce bien liée, faite avec un bon morceau de beurre, du coulis, trois jaunes d'œufs, sel, gros poivre; faites-la lier sans bouillir, panez ensuite avec de la mie de pain; arrosez légèrement le dessus de la mie de pain avec un peu de bonne graisse; faites prendre une belle couleur dorée au four; après avoir bien essuyé le plat de sa graisse, mettez - y un bon jus de veau.

*Selle de Mouton en Canapé.*

Grosse  
Entrée

Levez proprement la peau de mouton sans la déchirer; cizelez par tout les filets en laissant un bon doigt de distance & dans toutes les cizelures, vous y ferez entrer des tranches de foyes gras, de petit lard, tranches d'oignons, des truffes, filets d'anchois, couvrez - en tout le dessus avec une farce composée de moëlle de bœuf, lard rapé, basilic en poudre, muscade, sel, poivre, échalottes, persil, ciboules, champignons, quatre jaunes d'œufs crus, trois jaunes d'œufs durs, le tout pilé ensemble, ensuite couvrez avec la  
peau

peau de la selle de mouton, cousez la tout autour pour qu'elle ne se retire pas; mettez cuire dans une braisiere le filet dessus avec bon bouillon, un bouquet de fines herbes; la cuisson faite, passez le bouillon au tamis pour le dégraisser & réduire au caramel, & en glacez tout le dessus. Servez avec une sauce à l'Espagnole ou celle que vous jugerez à propos.

*Rôt de bif de Mouton au Parmesan.*

Prenez le derriere d'un mouton ; Grosse Entrée  
coupez à la premiere côte ; croi-  
croisez l'un dans l'autre les deux bouts  
des gigots, lardez-en toute la chair  
avec du gros lard & des truffes, si vous  
en avez; mettez-la dans une braisiere  
proportionnée à sa grandeur, avec tran-  
ches de veau, de jambon, bardes de  
lard, oignons, racines, un gros bouquet  
de persil, ciboules, deux gouffes d'ail,  
thim, laurier, basilic, cloux de giro-  
fle; faites suer une heure sur un moyen  
feu, & le mouillez avec du bouillon,  
une chopine de vin blanc, assaison-  
nez de sel, gros poivre; la cuisson fai-  
tes, dressez-le sur un plat fond, ar-  
rosez-le dessus avec du gras de sa cuis-  
son; panez-le moitié parmesan & mie

de pain ; faites prendre une couleur dorée ; servez dessous la sauce que vous jugerez à propos. Si vous voulez prendre une partie de la cuisson, si elle n'est point trop salée, vous la passez au tamis & dégraissez ; ajoutez - y un peu de coulis ; faites réduire au point d'une sauce pour la servir dessous le rôti de bif.

*Rôti de Bif Glacé.*

Grosse  
Entrée Ayez un rôti de bif coupé comme le précédent ; levez la peau qui est dessus les filets pour les piquer avec du menu lard ; faites - le cuire de la même façon dans une braise ; ensuite vous arrosez tout ce qui n'est pas piqué, avec le gras de la cuisson, pour le paner de mie de pain, & lui faites prendre une belle couleur au four ; étant prêt à servir, vous avez une glace de veau que vous mettez sur tout le lard pour le bien glacer ; servez dessous une sauce comme celles des fricandeaux, ou celle que vous jugerez à propos.

*Rôti de bif à la Garonne.*

Grosse  
Entrée Faites une farce de fines herbes, comme persil, ciboules, échalottes, truffes, basilic en poudre, mie de pain ;

le tout haché très-fin & les mêlez avec du beurre, lard rapé, sel, gros poivre; prenez un rô de bif comme les précédens; levez-en le plus proprement que vous pourez la peau de dessus; mettez-y la farce de fines herbes que vous couvrez avec la peau de façon qu'il n'y paroisse; cousez-en les bords pour qu'elle se tienne dans le même état; faites cuire le rô de bif à la broche bien enveloppé de papier; servez dessous un jus de veau assaisonné de sel, gros poivre, ou simplement dans son jus. Le gigot seul se prépare de la même façon.

*Gigot de Mouton de plusieurs façons.*

Prenez un gigot mortifié d'une chair brune; levez légèrement la peau de dessus si vous voulez, & le lardez de gros lard, après l'avoir ficellé & un peu racourci le manche, vous le mettez dans une marmite proportionnée à sa grandeur avec du bouillon, sel, poivre, oignons, racines, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, deux cloux de girofle; faites cuire à petit feu; vous le servirez avec un ra-

Entrée

388 LES SOUPERS  
goût de légumes, ou la sauce que vous  
jugerez à propos.

*Gigot de Mouton aux Choux-fleurs.*

Entrée

Faites-le cuire à la braise comme le précédent; épluchez des choux-fleurs, que vous faites blanchir un moment à l'eau bouillante, & les faites cuire avec de l'eau, un morceau de beurre, sel, un peu poivre; il faut peu de tems pour les cuire; ensuite vous les égouttez pour les dresser la fleur au dessus autour du gigot; ayez une bonne sauce faite avec du coulis, deux pains de beurre, sel, gros poivre; faites lier sur le feu pour la dresser sur les choux-fleurs & le gigot. Si vous voulez mettre le gigot au choux-fleurs glacé de parmesan, faites-le cuire dans une braise un peu plus douce de sel; faites une sauce de la même façon, mettez-en la moitié dans le fond du plat que vous devez servir avec du parmesan rapé; arrangez-y dessus le gigot & les choux-fleurs autour, arrosez-le avec le restant de la sauce; panez ensuite avec du parmesan, faites prendre couleur au four, servez à courte sauce.

*Gigot de Mouton au Vin de  
Champagne.*

Prenez environ la moitié du dedans de la chair d'un gigot que vous hachez grossièrement avec du lard blanchi dans le derriere du pot , ajoûtez - y persil , ciboules , champignons , sel , gros poivre , cinq jaunes d'œufs ; remettez cette farce à la place où vous avez ôtée la viande ; cousez le gigot pour qu'il paroisse entier , & le mettez cuire dans une marmite juste à sa grandeur , avec un demi-septier de vin blanc , du bouillon , un bouquet de fines herbes , oignons , racines. Pour la sauce , mettez dans une casserole un verre de vin de Champagne , autant de coulis , un peu de consommé , quelques champignons entiers , une gouffe d'ail ; faites bouillir & réduire au point d'une sauce ; passez au tamis pour servir sur le gigot.

Entrée

*Gigot de Mouton en filets farcis.*

Dessosse à forfait un gigot de mouton hors le manche ; prenez les trois quarts de la chair du dedans , & laissez tenir le reste après la peau ; prenez la chair que vous avez ôtée pour en

Entrée

couper des filets ; servez - vous des rognures pour faire une farce avec un peu de graisse de bœuf , persil , ciboules , champignons , le tout haché , sel , fines épices , de la mie de pain desséchée avec du lait ; liez de cinq ou six jaunes d'œufs ; remplissez le gigot en mettant un lit de filets de viande. Lorsque vous lui avez redonné sa première forme , vous le couvez & ficellez , faites - le cuire à la broche enveloppé de papier , & le servez avec une sauce telle que vous jugerez à propos. Si vous voulez le faire cuire à la braise ; mettez-y peu de sel ; lorsqu'il sera cuit , prenez le fond de la cuisson , que vous passez au tamis , & dégraissez ; faites réduire en caramel ; & en glacez tout le dessus du gigot ; mettez deux cuillerées de bouillon avec autant de coulis dans la même casserole , pour détacher ce qui tient à la casserole ; passez la sauce au tamis ; ajoutez-y un jus de citron & un peu de persil blanchi.

*Grenadin de Mouton.*

Entrée Ayez un gigot mortifié que vous coupez par petits morceaux égaux un peu plus gros que la moitié d'un œuf ; parez le dessus , & les piqués de menu

lard ; faites - les blanchir un instant à l'eau bouillante & les retirez à l'eau fraîche ; mettez - les dans une casserole avec une tranche de jambon , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d ail , trois cloux de girofle , une feuille de laurier , thim , basilic ; mouillez avec du bouillon ; faites cuire à petit feu , la cuisson faite , ôtez les grenadins , passez la sauce au tamis pour la dégraisser & faire réduire sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit en glace ; ensuite vous prenez des plumes très-propres que vous trempez dans la glace pour la mettre également sur tous les grenadins ; mettez dans la casserole , une ou deux cuillerées de bouillon , autant de coulis ; faites détacher ce qui reste autour de la casserole , passez la sauce au tamis ; servez dessous les grenadins avec un jus de citron. Si vous voulez , vous pouvez mettre dessous , telle ra-gôût que vous jugerez à propos , comme épinars chicorée , ou laitue.

*Gigot de Mouton à la mode.*

Coupez des gros lardons de lard que vous maniez avec persil , ciboules , échalottes hachées , sel , fines épices ; lardez-en toute la chair d'un gigot de mouton , & le mettez dans une terrine

Entrée

ou petite marmitte juste à sa grandeur avec des bardes dans le fond ; tranches d'oignons, zestes de racines, étouffez-le bien pour le faire cuire dans son jus, sur de la cendre chaude ; à moitié de la cuisson vous y mettez un demi-verre de vin de Champagne, rachevez de faire cuire ; ensuite vous passez la sauce au tamis pour la dégraisser, & servir sur le gigot.

*Gigot de Mouton à la Gasconne.*

ENTRÉE. Faites blanchir un quart-d'heure à l'eau bouillante une douzaine de gouffes d'ail ; ayez six anchois bien lavés que vous coupez en filets ; prenez un gigot tendre & mortifié pour le larder par tout avec l'ail & les anchois ; mettez-les cuire à la broche pour le servir dans son jus.

*Gigot de Mouton à la Houlan.*

ENTRÉE. Lardez un gigot avec des lardons de lard assaisonnés de sel & fines épices ; mettez-le dans une terrine pour le mettre au four jusqu'à ce qu'il soit cuit aux trois quarts ; ensuite vous le mettez dans une casserole avec une chopine d'eau-de-vie ; mettez-le sur un grand feu ; quand il bout, mettez-

y le feu avec du papier allumé; remuez toujours sur le feu jusqu'à ce que la flamme s'éteigne; après vous y ajouterez quelques cuillerées de coulis; faites bouillir ensemble & réduire au point d'une sauce; dégraissez avant que de servir sur le gigot.

*Gigot de Mouton à l'Italienne.*

Lardez un gigot de mouton avec du gros lard, & le mettez cuire dans une braise à l'ordinaire faite avec du bouillon, bouquet de fines herbes, sel, poivre, oignons, racines; servez-le avec une sauce à l'Italienne que vous trouverez à l'article des sauces, page 124. Entrée

*Gigot de Mouton à l'eau,*

Mettez un gigot de mouton dans une marmite juste à sa grandeur, avec moitié eau & moitié bouillon; faites-le bouillir & écumer; ensuite vous y ajoutez un peu de sel, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux cloux de girofle, thim, laurier, basilic, faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit cuit, ensuite vous passez la sauce au tamis & la mettez sur le feu après l'avoir dégraissée pour la faire bouillir jusqu'à Entrée

ce qu'elle soit réduite en caramel, que vous la mettez partout par dessus le gigot pour le glacer; mettez un peu de coulis dans la même casserole pour détacher ce qui tient après avec un peu de bouillon; passez au tamis & servez dessous le gigot. Si vous le voulez d'une façon plus distinguée, vous le lardez de truffes avant que de le faire cuire, & vous le finissez de même.

*Gigot de Mouton à l'Espagnole.*

Entrée

Désossez un gigot, à la réserve du manche, & le lardez avec des gros lardons de lard assaisonnés de sel, & fines épices; mettez dans une terrine avec une douzaine de gros oignons autour; une chopine de vin d'Espagne; couvrez-le de quelques feuilles de papier, & le mettez cuire au four; à la moitié de la cuisson, vous le retournez de l'autre côté, & y ajoutez une demi-douzaine de grosses saucisses courtes; rachevez de faire cuire; dressez le gigot dans le plat que vous devez servir, les oignons autour entremêlés des saucisses; dégraissez la sauce pour la passer au tamis; pressez-y le jus de trois oranges douces; servez le gigot & oignons.

*Mortadelles de Mouton.*

Désoffez à forfait un gigot de mou-  
 ton ; ôtez plus de la moitié de la viande du dedans pour la couper en filets & quelques tranches de jambon nouveau, champignons, truffes, lard, cornichons ; le tout coupé en filets, & environ vingt-cinq gouffes d'ail que vous faites bouillir trois ou quatre bouillons dans l'eau, avant que de vous en servir ; après avoir assaisonné tous les filets avec du sel, gros poivre, & maniez avec quelques jaunes d'œufs cruds ; arrangez dans le gigot de mouton tous ces filets pour en former une mortadelle ou gros saucisson ; après l'avoir enveloppé & ficelé, mettez-le dans une braisière juste à sa grandeur avec un peu de bouillon, un poisson d'eau-de-vie, une bouteille de vin blanc ; sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, trois cloux de girofle, thim, laurier, basilic ; faites-le cuire & refroidir dans sa braise ; servez sur une serviette.

Entrée  
mets  
froid.

*Gigot de Mouton diversifié.*

Le gigot de mouton quand il est tendre on le fait cuire à la broche pour

Entrée

le servir dans son jus. Il se prépare aussi de plusieurs façons, comme glacé. Voyez ci-devant rôti de bif glacé. On le sert à la daube pour-lors vous le lardez de gros lard manié de persil, ciboules, échalottes hachées, sel, fines épices; faites-le cuire dans une marmite juste à sa grandeur, avec une chopine de vin blanc, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, thim, laurier, basilic, faites cuire à petit feu, & réduire à courte sauce. Quand il sera froid, vous le servirez pour entremêt avec sa sauce qui doit être en gelée: Quand il est cuit à la broche ou glacé, l'on peut servir dessous un ragoût de legumes comme l'on veut.

*Gigot de Mouton en Venaison.*

*Entrée* Piquez tout le dessus d'un gigot avec du menu lard; mettez dans un vaisseau proportionné à la grandeur du gigot, un demi-septier de vinaigre, une pinte de vin rouge, sel, poivre, thim, laurier, basilic, tranches de citron, la peau ôtée, ail, cloux de girofle, muscade, coriandre pilée, tranches d'oignons; faites chauffer le tout ensemble & mettez le gigot pour le

faire mariner douze heures; ensuite vous le faites cuire à la broche, & le servez avec une poivrade liée que vous trouverez à l'article des sauces.

*Gigot de Mouton à la Servante.*

Mettez un gigot dans une marmite-  
te juste à sa grandeur; faites le cuire  
simplement avec un peu d'eau & du  
fel; servez-le avec une sauce faite de  
cette façon: Mettez dans une casserole  
une pincée de câpres, trois jaunes  
d'œufs durs hachés, un morceau de  
beurre manié d'une pincée de farine,  
un filet de vinaigre, du bouillon, sel,  
gros poivre; faites lier sur le feu. Si  
vous voulez le servir avec un ragoût  
de navets, à la servante; vous mettez  
dans une casserole un bon morceau de  
beurre manié d'une pincée de farine,  
une cuillerée de moutarde, du bouil-  
lon, sel, gros poivre; faites lier sur le  
feu; mettez-y des navets cuits dans  
l'eau; que la sauce soit bien liée; ser-  
vez autour du gigot.

Entrée

*Gigot de Mouton à la Ninon.*

Lardez un gigot avec du gros lard  
assaisonné de sel, fines épices; faites-

Entrée.

le marinier vingt-quatre heure avec de l'huile, deux ou trois gouffes d'ail, trois cloux de girofle, thim, lautier, basilic, persil, ciboules, quelques échalottes; ensuite vous le ferez cuire à très-petit feu, avec sa marinade, & une demi-bouteille de vin de Champagne; la cuisson faite, passez la sauce au tamis après l'avoir dégraissée; ajoutez-y un peu de coulis; faites réduire sur le feu au point d'une sauce; ayez attention qu'elle ne soit pas de trop haut goût; servez sur le gigot. Vous pouvez encore le servir avec une sauce petite Italienne que vous trouverez à l'article des sauces, page 124.

*Gigot de Mouton à la Modène.*

**Entrée** Défossez uu gigot de mouton, à la réserve du manche que vous laissez très-court; mettez-le dans une marmite avec un peu de bouillon ou de l'eau; faites le cuire aux trois quarts sur un petit feu; ensuite vous le retirez de sa cuisson pour le couper en dessous par tranches larges sans les séparer, & vous mettez entre toutes ses tranches des morceaux de beurre que vous aurez maniés avec du sel, gros poivre, mie de pain, gingembre en poudre,

persil, ciboules, échalottes, hachées; remettez le gigot dans une casserole avec un verre de vin de Champagne, quelques cuillerées de la cuisson du gigot; rachevez de le cuire, & réduire au point d'une sauce; en servant un jus de bigarade.

*Gigot de Mouton au Militaire.*

Coupez un gigot en travers en plusieurs tranches de l'épaisseur de deux doigts; lardez chaque morceau avec du gros lard; foncez une casserole avec tranche de veau, une tranche de jambon; mettez les tranches de gigot dans une casserole avec du beurre ou du lard fondu; persil, ciboules, échalottes, champignons, le tout haché, sel, gros poivre; passez-les sur le feu, & les mettez ensuite avec tout leur assaisonnement sur les tranches de veau; couvrez de bardes de lard; faites cuire à très-petit feu comme du bœuf à la mode; aux trois quarts de la cuisson; mettez y deux cuillerées d'eau-de-vie; rachevez de cuire étant prêt à servir, dégraissez la sauce, servez dans son jus.

Entrée

*Gigot de Mouton aux Légumes.*

Ficelez un gigot de mouton, & le

Entrée

mettez dans une marmite avec du bouillon, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, trois cloux de girofle, le quart d'une muscade, deux gouffes d'ail; ayez des carottes, panais, gros oignons, navets, radis, celeri, la moitié d'un choux, le tout coupé proprement & blanchi un quart-d'heure à l'eau bouillante; mettez-les cuire avec le gigot après les avoir pressés & ficelés; la cuisson faite, arrangez toutes ces légumes proprement autour du gigot; prenez une partie de la cuisson que vous dégraissez & passez au tamis; ajoutez-y un peu de coulis, faites réduire sur le feu au point d'une sauce; servez sur les légumes & gigot avec un peu de gros poivre.

*Gigot de Mouton au Bacha.*

*Entrée* Ayez un gigot mortifié, levez-en la peau, en la faisant tenir au manche; lardez toute la chair du gigot avec un peu de celeri & estragon blanchi, quelques anchois, cornichons, lard, jambon, le tout assaisonné avec un peu de sel, fines épices, une pointe d'ail; remettez la peau du gigot comme elle étoit, attachez les bouts avec quelques brochettes, faites-les mariner avec un peu d'huile; faites-le cuire à la broche enveloppé de papier; servez

servez-le avec une sauce piquante, comme celle que vous trouverez à l'article des sauces, page 147.

*Gigot de Mouton à la Saint Geran.*

Désoffez un gigot de mouton coupé à la Gendarme ; ne laissez que le manche coupé court ; levez-en la chair sans percer la peau ; faites une farce de la chair avec deux tranches de jambon ; graisse de bœuf , champignons , persil , ciboules , une pointe d'ail ; liez cette farce de quelques jaunes d'œufs crus , deux cuillerées d'eau-de-vie ; ensuite vous coupez deux livres de lard en dez & les maniez avec la farce, assaisonnez de sel, fines épices mettez cette farce dans la peau du gigot , & le coupez comme s'il étoit entier ; faites-le cuire avec un peu de bouillon , un demi-septier de vin blanc , un bouquet de persil , ciboules , une gouffe d'ail , trois cloux de girofle , thim , laurier , basilic , vous le servirez avec la sauce que vous jugerez à propos. Ce même Entrée gigot peut se servir froid pour entre-mets mêt , en le laissant refroidir dans sa cuisson

*Gigot de Mouton en filets.*

Prenez un gigot de mouton mortifié & bien tendre ; ôtez l'os du milieu ,

& ne laissez que le manche ; coupez toute la chair du dedans en filets les plus minces que vous pourez sans les détacher de la peau , & même sans la percer ; faites mariner tous ces filets avec de la bonne huile , sel , gros poivre , persil , ciboules , estragon , une pointe d'ail , champignons , le tout haché très-fin ; faites entrer toutes ces fines herbes , dans les filets ; ficelez le gigot comme s'il étoit entier ; faites-le cuire à la broche enveloppé de papier ; la cuisson faite , servez-le avec un peu de coulis , du consommé & un jus de citron.

*Gigot en salade.*

Entremets  
froid

Faites cuire un gigot de mouton dans une braise à l'ordinaire , après l'avoir lardé de gros lard ; laissez le refroidir dans sa cuisson , ensuite vous le dressez dans le plat que vous devez servir , & mettez tout autour quelques oignons , carottes & panais coupés proprement , que vous aurez fait cuire dans la même braise , une pointe d'ail haché très-fin & mêlé avec estragon , & pimprenelle , câpres , anchois , olives , cornichons , bétéraves , le tout étant arrangé artistement , assaisonnez par dessus de sel , gros poivre , huile , vinaigre ou grand jus de citron.

*Gigot de Mouton à la Magdeleine.*

Faites cuire un gigot de mouton dans une braïse ; quand il est à demi-froid , dressez le sur un plat & l'arrosez par dessus avec une sauce de cette façon : Mettez dans une casserole un peu de coulis , deux pains de beurre de Vambre, deux jaunes d'œufs crus câpes , anchois , persil , ciboules , échalottes , le tout haché , sel gros poivre ; faites lier la sauce sur le feu qu'elle soit épaisse ; mettez en la moitié sur tout le gigot , panez avec de la mie de pain , arrosez le dessus de la mie de pain pour repaner une seconde fois , arrosez tout le dessus avec un peu de beurre chaud en prenant garde de noyer la mie de pain ; faites prendre couleur au four. Il faut qu'il se forme une crouste dorée sur le gigot , ensuite vous le servirez avec une sauce à la Magdeleine que vous trouverez à l'article des sauces pages 136.

Entrée

*Croquettes de Palais de Bœuf.*

Appropriiez des palais de bœuf & les coupez les plus minces que vous pouvez dans leurs longueurs , faites-les cuire dans une bonne braïse , étant froids vous mettez dessus une bonne farce telle que vous voudrez , qui

Hors-  
d'œuvre

fait cuite , roulez-les & les trempez dans une pâte à bierre ou à vin ; faites frire de belle couleur.

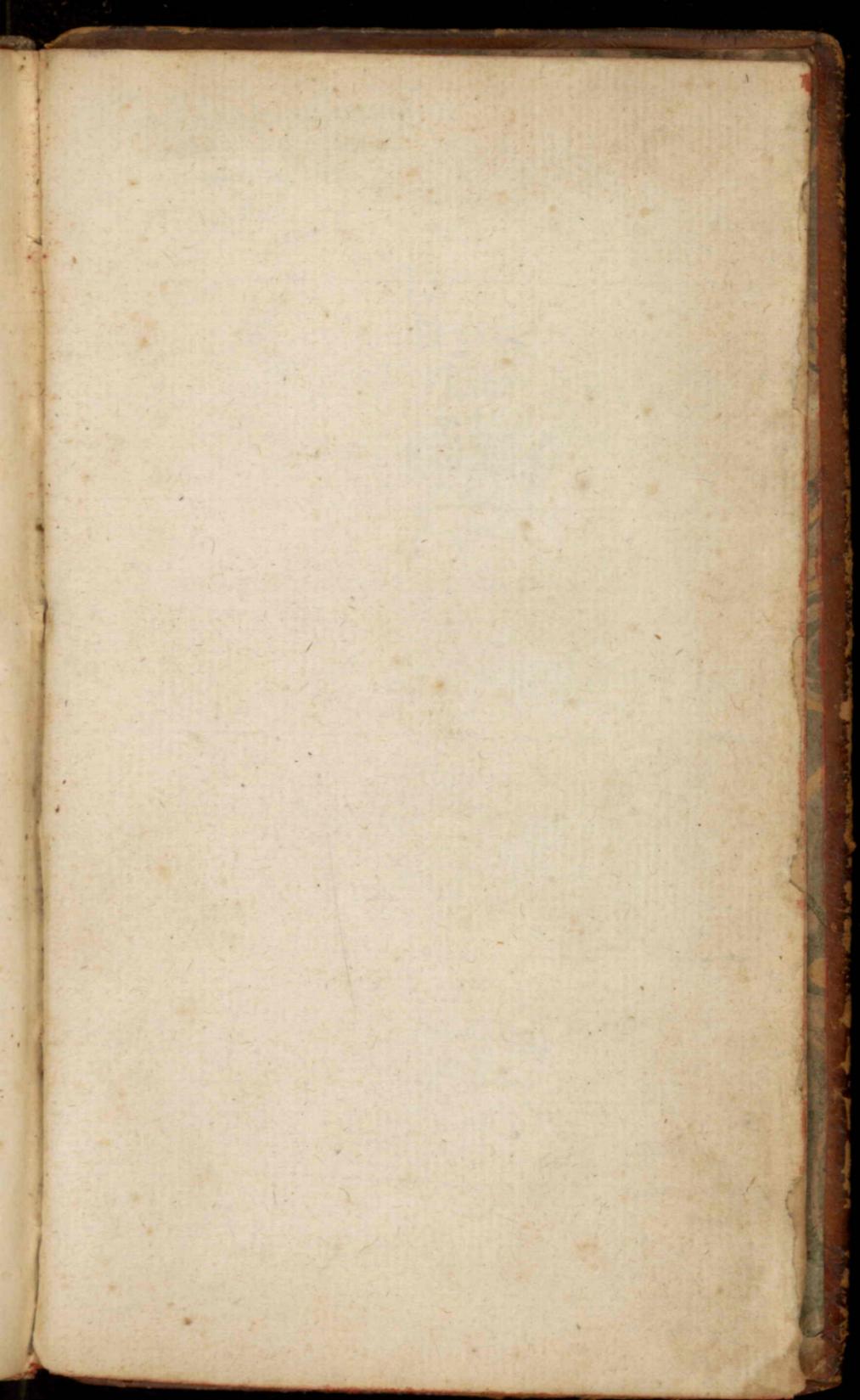
*Filets de Bœuf à la Lyonnaise.*

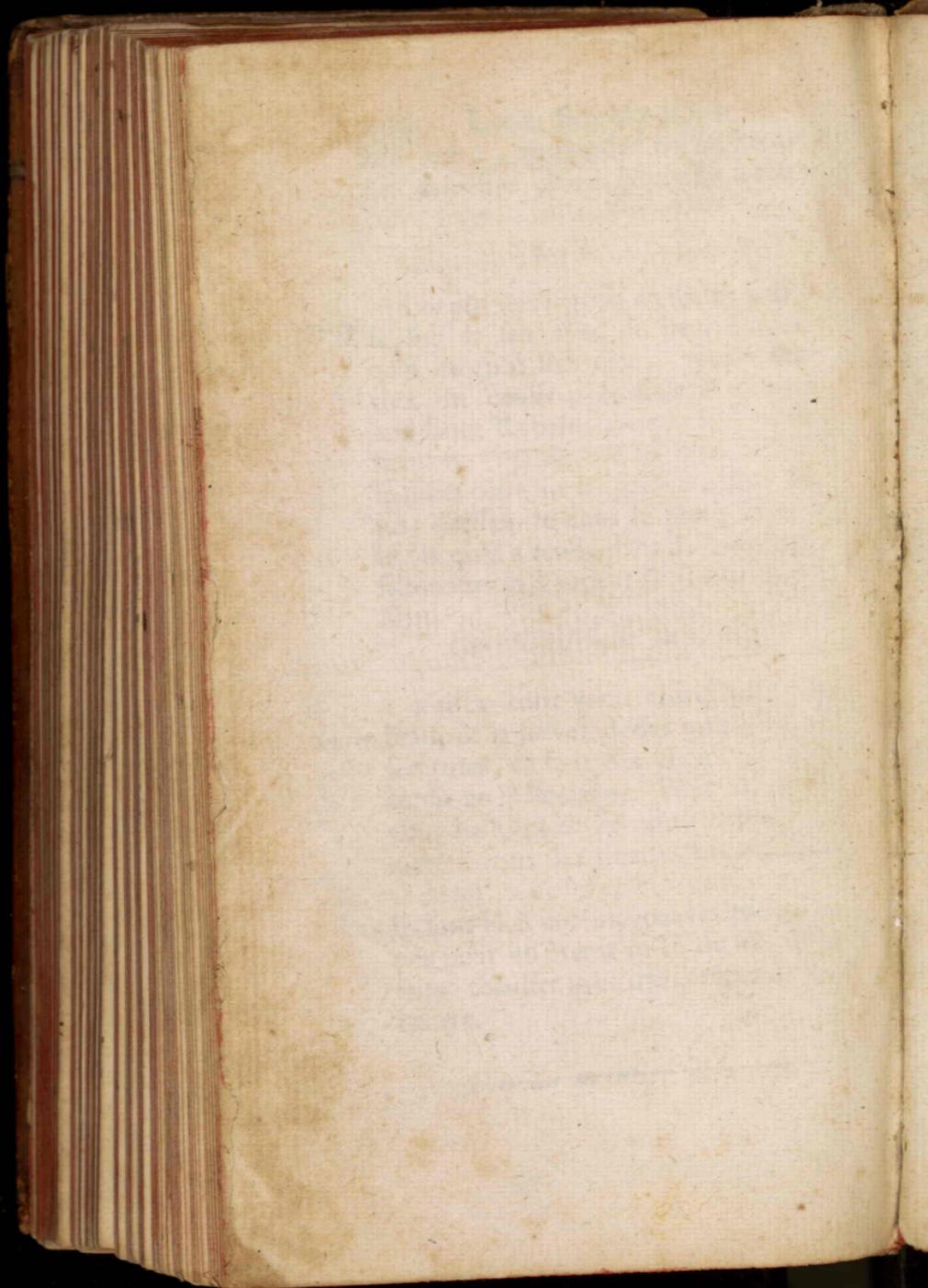
Entrée Coupez de l'oignon en filets ; passez le sur le feu avec du beurre , jusqu'à ce qu'il soit cuit , vous y mettez du coulis , & finirez comme une sauce Robert , coupez le filet de bœuf de l'épaisseur d'un gros écû , & le faites cuire sur un petit feu dans son jus ; dressez-le dans le plat ; mettez le jus qu'il a rendu dans la sauce ; affaïsonnez-la à propos & servez sur les filets.

*Charbonnée aux Sorcrottes.*

Entrée. Faites-cuire votre charbonnée à la braïse & la servez dessus un ragoût de sorcrottes , ce sont des choux que l'on confit en Allemagne. Pour les faire , vous les coupez par morceaux & les mettez dans des tinettes avec quantité de sel , & ne les employez que quand ils sont bien confits , vous les pressez un peu pour en ôter la force du sel , & les faites chauffer avec un morceau de bon beurre.

*Fin du premier volume.*





THE KATHERIN GOLDEN BITTING  
COLLECTION ON GASTRONOMY

Presented by A. W. Bittling

October 8, 1930

*ms*

*27*

*of*

TX707  
M395  
1755  
+ 1  
Rare Bk.  
Coll.  
*[Signature]*





