GASTRONOMIC LIBRARY

Katherine Golden Bitting

:panē nr̄m quoti-
dianū da nobis hodie:

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

Class _____

Book _____

THE KATHERINE GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY

Presented by A. W. BITTING

LE CUISINIER
INSTRUIT.

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

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

Suivi

D'UN PETIT ABREGÉ

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

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

Par le Sieur ***

TOME SECOND.

A PARIS,

Quay des Augustins;

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

M. DCC. LVIII.

Avec Approbation & Privilége du Roi.

LE CUISINIER
INSTRUIT.

CHAPITRE VI.

Des Poissons en général, tant d'eau douce que de mer ; & des différens aprêts qu'on peut leur donner, soit pour le gras, soit pour le maigre.

OBSERVATION.

IL y a deux sortes de Poissons, le Poisson d'eau douce & le Poisson de mer. Le Poisson d'eau douce, est celui qui naît dans les Rivieres, les Fleuves, les Lacs, les Etangs, les Viviers, & autres piéces d'Eau. Le Poisson de mer, est celui qui naît dans la mer, ou aux embouchures des Fleuves & des Rivieres. Le Poisson d'eau douce n'entre point pour l'ordinaire dans la mer, ou s'il y entre, il y périt peu de tems après, s'il n'est dévoré par les autres Poissons. Il n'en est pas ainsi du Poisson de mer, qui entre dans les Rivieres, ou autres eaux douces, & qui cherche à y monter jusqu'à la

source, comme font les Saumons, les Aloses, les Lamproies, les Plies, & quelques autres Poissons : car ceux-ci, au lieu d'y périr, s'y perfectionnent de façon que leur chair en devient aucoup plus agréable au goût.

Le Poisson de Riviere est beaucoup meilleur & plus estimé que celui d'Etang ; je veux dire des petits Etangs, ou autres piéces d'eau dormante. Ces derniers ne sont bons le plus souvent qu'autant qu'on les a fait dégorger dans l'eau courante, pour en ôter le goût de vase.

En général, tout Poisson d'eau douce demande à être employé tout vivant, excepté le Brochet, qui, au sentiment de la plûpart, doit être mortifié plus ou moins, selon sa grosseur. Tout autre Poisson d'eau douce, doit-être pris & employé vivant, sans cela, ou il ne vaut rien, ou du moins il n'a pas la même qualité ; surtout, quand il meurt dans son élement.

Pour ce qui est des Poissons de mer, comme la Raye, l'Esturgeon, & quelques autres, ils demandent quelques jours de mortification, selon les tems. Paris & les autres lieux éloignés de la mer sont exempts de ce soin ; & il faut s'y contenter de les prendre les plus frais qu'il se pourra. Il en est de même de tout autre Poisson.

Les Poissons mâles, tant de mer que d'eau douce, sont préferés aux femelles.

ARTICLE PREMIER.

Du Poiſſon d'Eau douce.

De la Carpe.

LA Carpe eſt un Poiſſon ſi connu dans le monde, qu'il ne ſeroit preſque pas néceſſaire dans faire ici la deſcription. (*Il en eſt à peu près de même de la plûpart des autres Poiſſons d'eau douce.*) Mais afin de ne rien omettre dans cet Ouvrage & de le rendre plus inſtructif, nous en dirons quelque choſe. La Carpe eſt un poiſſon d'eau douce, qui a des écailles aſſez larges & un peu jaunes, ſurtout celle des rivieres, mais blanchâtres ſur le ventre, & brunes ſur le dos. La Carpe n'a point de dents, elle vit d'herbes & de limon; celle qui eſt laitée eſt le mâle, & la femelle a toujours le ventre plein d'œufs, qui lui donnent des petits cinq ou ſix fois l'an, ſelon le ſentiment de quelques-uns. Les plus groſſes Carpes ſont pour l'ordinaire les meilleures. Celles des Rivieres eſt préférable à celles des Etangs. Les Carpes de Seine ſont ſurtout eſtimées; on fait encore plus de cas de celles de la Loire, parce qu'elles ſont

dans une eau plus claire & plus rapide. Les Carpes deviennent en quatre ans grandes d'un pied entre tête & queue. Elles vivent plusieurs années. Willughbi, en son Histoire des Poissons, fait mention d'une Carpe qui a vécu cent ans. A Fontainebleau (*petite Ville du Gâtinois située à quatorze lieues de Paris*) nommée ainsi à cause des belles eaux qui sont renfermées dans le Parc du Château. On voit des Carpes d'une grosseur prodigieuse; & même quelques-unes, à en croire ce qu'on en a débité, qui ont la tête & le chignon du cou couverts d'une espéce de terre occasionnée par leur extrême vieillesse, ce qui fait l'admiration, non-seulement des gens de la Cour, mais aussi de plusieurs Etrangers qui font le voyage en partie pour avoir le plaisir de les y voir. Le tems le moins favorable pour manger les Carpes est celui des mois de Mai, Juin, Juillet, & Août, parce qu'elles frayent alors. Les Carpes pour être bonnes, ne doivent être, ni trop jeunes, ni trop vieilles. Il faut les choisir fermes & grasses. La tête de la Carpe est la meilleure de toutes ses parties, à cause du palais, qu'on appelle vulgairement langue de Carpe, qui est d'un goût très-délicat. On apprête les Carpes de plusieurs manieres. Voici les principales.

Carpe au Bleu, ou ſi vous voulez au Court-bouillon.

Prenés une belle Carpe laitée, autant qu'il ſe pourra, & toute vive. Aſſommez-la d'un petit coup ſur la tête. Ouvrez lui le ventre pour la vuider de toutes ſes tripailles & de ſes œufs, ſuppoſé qu'elle ſoit œuvée; ôtez-lui les ouies, mais prenés garde d'ôter la langue; lavez-la dans de l'eau fraîche, mettez-la à égouter, eſſuyez-la avec un linge, mettez-lui dans le corps un morceau de beurre frais manié avec du ſel, un peu de gros poivre, du perſil & de la ciboule hâchés menu. Couſez-lui le ventre avec une groſſe aiguille & de la ficelle. Mettez la ſur un grand plat, pour y verſer un peu de vinaigre ſur les deux côtés en les frottant avec la main, c'eſt ce qui la rendra bleue. (*Quelques-uns font bouillir auparavant ce vinaigre, & le verſent tout bouillant ſur la Carpe.*) Enveloppez-la d'une ſerviette, mettez-la dans une poiſſonniere juſte à ſa grandeur. Aſſaiſonnez-la de ſel, de gros poivre, de quelques cloux de girofle, de rouelles d'oignons, d'une ou deux gouſſes d'ail, de deux feuilles de laurier, d'une petite branche de thim, d'autant de baſilic, de perſil & de ciboules entieres, avec un morceau de beurre frais, & un Rôt.

verre d'huile fine, si bon vous semble; mouillez-la de vin blanc & de très-peu d'eau, enforte qu'elle y trempe; faites la bouillir & cuire un peu doucement. Le bouillon étant à moitié consommé, tournés votre Carpe sans dessus dessous, pour l'achever de cuire; étant cuite, laissez-la un peu refroidir dans son court-bouillon, (*qui doit-être court*) pour lui en faire prendre le goût. Dressez-la sur un plat couvert d'une serviette; garnissez-la de persil épluché en gros, servez-la ensuite après en avoir ôté la ficelle.

Observation.

Il faut toujours que le Poisson reste quelque tems dans son court-bouillon, pour lui en faire prendre le goût. Plus le Poisson est gros, plus il doit y rester.

Il y en a, qui pour cuire le Poisson au court-bouillon, font bouillir auparavant le vin & l'eau avec l'assaisonnement marqué ci-devant; & après quelques bouillons, y mettent cuire leur Poisson de la maniere que nous venons de le dire; cela dépend de l'imagination de chaque Officier. (*Cette méthode se pratique rarement aujourd'hui.*)

Il est bon aussi d'avertir l'Officier, que lorsqu'il verra fermenter le court-bouillon, de façon qu'il sorte de la casserole; il doit y jetter un petit morceau de beurre; dans le moment il le verra s'abbaisser.

Pour ce qui est des Communautés Religieuses, ou des familles nombreuses, où l'on sert à

chacun en particulier sa portion, on doit couper le Poisson par morceaux avant que de le faire cuire; car étant cuit, il ne peut se couper proprement.

En général, tout Poisson au bleu, ou si vous voulez au court-bouillon, se mange ordinairement à l'huile.

Comme les œufs de Carpe sont fort bons à manger, on peut les laisser dans le corps de la Carpe, supposé que le maître de la table en soit content, ou que la grande quantité de ces œufs n'empêche point la cuisson de la Carpe. *Les tripailles se mangent aussi.*

Carpes à l'Etuvée, ou Etuvée de Carpes.

Prenés une ou deux Carpes laitées, autant qu'il se pourra & toutes vives. Ecaillez-les, ôtez-leur les ouies, prenés garde d'ôter la langue. Lavez-les s'il en est besoin, effiellez-les; coupez-les par tronçons, selon leur grosseur, arrangez-les à mesure dans une casserole platte, assaisonnez-les de sel, de poivre, de cloux de giroffles, ou pour le mieux d'épices fines, d'un petit bouquet de persil, de ciboules, laurier, thim, basilic & d'une gousse d'ail; le tout bien ficellé; ajoutez-y des petits oignons blanchis & des champignons, si vous en avés. Mouillez-les de vin blanc avec très-peu d'eau, ou pour le mieux de jus de racines, enforte qu'elles y baignent; faites les cuire à grand feu, étant cuites & reduites à peu de sauce; faites Entrée.

roussir un morceau de beurre avec de la farine dans une casserole, à proportion de votre tuvée. Mouillez ce roux avec votre sauce, que vous verserés à mesure jusqu'à ce que le tout soit bien délayé, sans qu'il y paroisse de grumeleaux. Versés cette liaison sur votre poisson, & si vous voulez au travers d'une passoire. Joignez-y, si bon vous semble, des croutons de pain un peu frits dans le beurre, faites mitonner un peu. Voyez si cela est de bon goût; dressés & servés.

Vous trouverez plus amplement la manière de faire ce roux de farine, au Tome I.

Carpes à la Poulette.

Ecaillez-les, vuidez-les, coupez-les par tronçons, (*fendez les têtes en deux*) lavez-les dans une ou deux eaux fraîches, mettez-les à égouter & sécher entre deux linges. Faites fondre un morceau d'excellent beurre dans une casserole; mettez y les Carpes avec des champignons, & passés le tout ensemble; singez-les d'un peu de farine, mouillez-les de moitié vin blanc & moitié eau, assaisonnez-les de bon goût, joignez-y un petit bouquet garni; faites les cuire à grand feu, étant cuites, & la sauce reduite au point que vous souhaités, liez-les de quelques jaunes d'œufs délayés avec un peu de crême, de

ntrée.

la muſcade, & du perſil haché menu. Dreſſés & ſervés.

Carpe à la Hollandoiſe.

Prenés une belle Carpe, que vous écaillés & vuidés, coupez-la en trois morceaux, ſi vous voulés, & la mettez dans une caſſerole avec du ſel & des épices fines, du perſil, des ciboules entieres, des tranches d'oignons, du thim, du baſilic en branches; mouillez-la d'une bouteille de bonne bierre avec un poiſſon d'eau-de-vie; joignez y un morceau de beurre frais, & faites la cuire à grand feu. Entrée.
(*Si la Carpe eſt entiere, faites la cuire à plus petit feu pour l'empêcher de ſe rompre.*)
Etant cuite, dreſſez-la ſur le plat que vous devés ſervir; paſſez la ſauce au tamis mettés dedans un morceau de beurre frais manié avec un peu de farine; faites lier ſur le feu, en tournant comme vous feriez une ſauce blanche, verſez cette ſauce ſur la Carpe avec un jus de citron, & ſervés.

Il y en a, qui au lieu de lier cette ſauce avec du beurre, y mettent un petit morceau de pain d'épice haché menu. (*Il faut pour cela paſſer cette ſauce comme un coulis, c'eſt-à-dire, au travers d'une étamine.*)

Carpe à l'Angloiſe.

Prenés une belle Carpe que vous

écaillés & vuidés, prenés garde d'en perdre le sang. Essuyez-la bien, mettez-la dans un plat & la piqués par tout, pour y faire entrer du sel menu & du gros poivre ; laissez-la deux heures dans son sel, mettez-la dans une poissonniere avec son
Entrée. sang, quelques tranches d'oignons, une gousse d'ail, de la racine de persil, un bouquet de toutes sortes de fines-herbes, une bouteille de vin de Champagne ou autre bon vin blanc, deux verres d'eau ; faites cuire votre Carpe à un feu raisonnable. Quand elle sera cuite bien à propos ; passez-la sauce au tamis ; mettez-y un morceau d'excellent beurre manié avec un peu de farine ; tournez-la sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée, ajoutez-y un anchois haché bien menu, de la muscade rapée, & des capres fines & entieres ; retirés la Carpe de la poissonniere & la dressés dans le plat que vous devés servir ; versez la sauce dessus, servez-la ensuite.

Carpe Grillée.

Prenez une carpe toute en vie, écaillez-la proprement ; ôtez-lui les ouies, prenez garde d'en ôter la langue ; vuidez la de toutes ses tripailles, essuyez-la bien, cizelez-la un peu sur les deux côtés, & faites-la mariner de cette façon. Mettez
Entrée. votre carpe dans un plat avec du beurre frais, & une cuillerée d'huile fine, si bon

vous semble, du sel menu, du poivre, de la muscade, du persil & de la ciboule hachés menu ; mettez de cet assaisonnement dans le corps de la carpe, & le plat sur des cendres chaudes pendant une bonne heure, & durant ce tems là, ayez le soin de la retourner quelquefois pour lui faire prendre le goût de cet assaisonnement, mettez-la après sur le gril, faites-la rôtir à petit feu des deux côtés, en l'arrosant de tems en tems du restant de sa marinade pour qu'elle ne seche point sur le gril ; étant cuite & de belle couleur, servez-la avec une farce faite de la maniere suivante.

Farce à l'Ozeille.

Prenez de la belle ozeille avec un peu de laitues si vous voulez, comme aussi de la poirée & autres bonnes herbes ; épluchez-les proprement, c'est-à-dire, ôtez-en les queues & les cotons, lavez-les dans de l'eau fraîche, mettez-les à égoûter, & pressez-les un peu pour en faire sortir l'eau, hachez-les bien menu, fricassez les dans une casserole avec de bon beurre & l'assaisonnement ordinaire, *il faut que la casserole soit bien étamée ;* votre farce étant cuite & de bon goût, liez-la de quelques jaunes d'œufs délayés avec du lait ou de la

crême ; faites-la mijotter un peu, servez-la sous la carpe.

Il y en a qui pour faire cette farce, font auparavant blanchir leurs herbes dans de l'eau bouillante, *après qu'elles sont épluchées & lavées*, les retirent ensuite, les mettent à égoûter, les pressent bien pour en faire sortir l'eau, les hachent bien menu, & les mettent après mitonner dans une casserole avec de bon beurre & l'assaisonnement ordinaire. Cette méthode est très-bonne, surtout lorsque les herbes commencent à avoir de la force.

Observation.

En général, tout poisson grillé peut s'apprêter & se servir de même que la carpe. On peut encore au lieu de farce, le servir avec un coulis de racines bien relevé, & ajouter de plus dans ce coulis quelques échalottes coupées par petits morceaux bien proprement, avec des capres & un ou deux anchois bien lavés, bien épluchés & hachés bien menu.

On peut aussi servir le poisson grillé avec un ragoût de champignons & de laitances de carpes, ou bien avec un ragoût de truffles avec des queues d'écrevisses, ou un ragoût de morilles & de mousserons. Mais comme dans un grand repas il y a plusieurs plats différens, il vaut beaucoup mieux employer ces derniers ragoûts à d'autres entrées de plus de conséquence, cela dépend de l'économie d'un Officier.

On peut encore servir le poisson grillé avec

une ſauce blanche, & ajouter dans cette ſauce des capres avec de la ciboulette coupée par petits morceaux bien proprement.

Enfin pour abréger, tout poiſſon grillé s'apprête & ſe ſert de la maniere que nous venons de le dire pour la carpe grillée. J'aurai attention de vous renvoyer à cet article lorſqu'il en ſera beſoin.

Carpe frite.

Prenez une carpe laitée, autant qu'il ſe pourra, écaillez-la proprement & l'eſſuyez; fendez la par le dos depuis la tête juſqu'à la queue ſans la ſéparer; vuidez-la & eſſuyez-la bien; ôtez-lui la groſſe arrête ſi vous voulez, ou caſſez-lui quelques nœuds de cette arrête; cizelez-la légerement ſur le dos; faites-la mariner avec un peu de vinaigre ou du verjus, du ſel menu, du poivre, du perſil, des ciboules & fines herbes entieres avec quelques tranches d'oignons, le tout pendant une heure ou deux. Retirez-la de ſa marinade, eſſuyez-la bien, c'eſt-à-dire, mettez-la ſecher entre deux linges, farinez-la légerement, faites-la frire de belle couleur, ou dans du beurre rafiné, ou dans de l'huile; ne mettez la laitance dans la poële que lorſque la carpe ſera à demi cuite; ſervez-la garnie de perſil frit, qui pour cela doit être bien verd & bien ſec. P. ôt.

Si la carpe eſt œuvée, vous pouvez auſſi

la garnir de ſes œufs que vous ferez frire, & que vous mettrez aux deux côtés de la carpe, qui après tout ne ſerviront que d'ornement à votre carpe.

Observation.

Tout poiſſon frit s'apprête & ſe ſert de la maniere que nous venons de le dire pour la carpe frite. Les petits poiſſons cependant ne demandent pas tous à être marinés, non plus que la plûpart des poiſſons de mer. Vous ferez ſur cela ce que vous jugerez à propos, j'aurai ſoin de vous renvoyer à cet article lorſqu'il en ſera beſoin. Ceux qui n'aiment pas la marinade, ſaupoudreront du ſel menu ſur le poiſſon, ce qu'ils feront une bonne heure ou deux avant de le faire frire. Il faut faire l'un ou l'autre pour que le poiſſon ait du goût.

Carpe Farcie.

Entrée.

Prenez une belle carpe toute en vie & laitée, autant qu'il ſe pourra; ôtez-lui les ouies, & prenez garde d'en ôter la langue; fendez-lui légerement la peau tout le long du ventre; détachez cette peau d'avec la chair juſqu'à la tête, & à un travers de doigt de la queue; coupez l'arrête avec le couteau, & prenez garde d'offenſer la peau, que la tête & la queue tiennent avec la peau, & de la chair de votre carpe avec celle d'une autre, & ſi vous voulez avec un peu de celle d'anguille, faites une farce comme il ſuit.

Hachez cette chair le plus menu que

vous pourrez, avec quelques champignons si bon vous semble mettez-la dans un mortier avec un bon assaisonnement de sel & d'épices fines, *servez-vous pour cela de l'épice fine dont il est parlé au Chapitre de la Pâtisserie*, pilez-la à force de bras, en y versant à mesure presque la moitié pesant de beurre frais, que vous ferez tant soit peu fondre auparavant pour plus de facilité, ajoutez-y après un peu de persil & de ciboule hachés menu avec quelques œufs, & pilez encore toutes ces choses jusqu'à ce qu'elles soient bien mêlées & bien incorporées l'une avec l'autre; de cette farce remplissez la peau de votre carpe, mettez-lui de plus dans le corps sa laitance ou celle d'une autre; pour plus de perfection, donnez lui la forme qu'elle doit avoir; cousez les deux côtés de la peau, enveloppez-la d'une serviette, & mettez-la cuire dans un court-bouillon assaisonné de bon goût, *il faut que le court-bouillon bouille pour y mettre la carpe, afin qu'elle s'y saisisse aussitôt.* Lorsqu'elle sera à demi-cuite, tournez-la sans dessus dessous pour l'achever de cuire; servez-la avec un ragoût de laitance de carpes, de champignons & d'andouillettes faites du restant de votre farce. *Vous trouverez la maniere de*

Farce.

faire ce ragoût à l'article des Ragoûts tome I.

On peut aussi, si l'on veut, faire cuire cette carpe dans le four sur une tourtiere (*que le four ne soit point trop chaud*,) ou bien couvrir la tourtiere de son couvercle avec du feu dessus, de la maniere que nous allons le dire pour la carpe à l'Italienne.

Carpe à l'Italienne.

Entrée.

Prenez une belle carpe toute en vie, & laitée autant qu'il se pourra; ôtez-lui les ouies, & prenez garde d'en ôter la langue; coupez-lui la tête proche des ouies, & la queue à un travers de doigt du corps; ôtez la peau du corps de la carpe, & levez-en la chair, & de cette chair avec celle d'une autre carpe, & si vous voulez avec un peu de celle d'anguille, faites une farce comme celle de la carpe farcie ci-devant; frottez d'un peu de beurre le fond d'une tourtiere, mettez-y votre farce & formez-en une figure de carpe, en lui mettant une laitance dans le corps, joignez la tête & la queue que vous soudérez avec de l'œuf battu, dorez aussi le corps de la carpe avec de l'œuf battu, pannez la de mie de pain bien fine, redorez-la ou frottez-la légerement de beurre tant soit peu fondu; repannez-la une seconde fois, formez-lui sur le corps des écailles,

ce que vous ferez avec la pointe du couteau, ou pour le mieux avec un petit morceau de bois creusé par le bout, ou le dedans d'un très-petit dez à coudre; mettez la tourtiere dans le four pour y faire cuire la carpe, ou sous un couvercle avec du feu dessus; étant cuite, faites-la couler doucement dans le plat que vous devez servir, versez aux côtés une sauce à l'Italienne, servez-la ensuite. *On peut aussi la servir avec un ragoût de laitances.*

Carpe au Restaurant.

Prenez une belle carpe que vous écaillez, vuidez & ôtez les ouies, prenez garde d'en ôter la langue, ôtez-lui aussi si vous voulez la grosse arrête que vous couperez légerement en dedans de chaque côté, après que vous l'aurez fendue tout le long du ventre, & remettez-la dans sa premiere forme; lardez-la des deux côtés de Entrée.
moyens lardons d'anguille & de truffles un peu assaisonnés, mettez-lui dans le corps un bon morceau de beurre frais manié avec un peu de sel & d'épices fines, de persil & de ciboule hachés menu; enveloppez-la d'une serviette, mettez-la dans une poissonniere ou une casserole ovale, juste à sa grandeur, assaisonnez-la de bon goût, ajoutez-y deux ou trois gros oignons coupés par rouelles avec un pa-

quet de fines herbes, dans lequel vous mettrez une gousse d'ail, joignez-y aussi un citron pelé & coupé par rouelles, mouillez-la ensuite d'une bonne bouteille de vin de Bourgogne & d'une de Champagne, ensorte qu'elle y baigne, & faites-la cuire à un feu raisonnable ; étant à demi-cuite, tournez-la sans dessus dessous, & achevez de l'y faire cuire doucement, jusqu'a ce que le bouillon soit presque consommé, étant cuite, tirez son restaurant, c'est-à-dire sa cuisson ; passez-la au travers d'un tamis de soye ; faites-la chauffer un peu, prenez garde au sel ; liez cette sauce d'un coulis d'écrevisses ; versez-la sur la carpe que vous aurez dressé dans le plat que vous devez servir ; garnissez, si vous voulez, le bord du plat de quelques belles écrevisses, & servez.

On peut aussi si l'on veut servir cette carpe avec un ragoût de laitances, de champignons & d'andouillettes, comme nous avons dit pour la carpe farcie, & ajouter dans ce ragoût le restaurant de la carpe.

On peut encore glacer cette carpe d'une glace de poisson. (*Voyez Glace de poisson, tome I.*

Carpe à la Royale.

Prenez une belle carpe que vous écaillez, vuidez-la & ôtez les ouies, prenez garde d'en ôter la langue ; ouvrez-la le moins que vous pourrez ; détachez la peau

d'avec la chair seulement d'un côté sans l'écorcher ; piquez-la de menu lard bien proprement du côté que la peau est levée, & de l'autre passez-lui de petits lardons de lard & de jambon ; mettez dans le corps de la carpe un morceau de beurre frais manié avec un peu de sel & d'épices fines, de persil & de ciboule hâchés menu ; ayez une poissonniere ou une casserole ovale, juste à la grandeur de la carpe, & que cette casserole ou poissonniere ait une feuille de cuivre percée, qui sert ordinairement pour ces sortes d'entrées ; foncez-la de bardes de lard, mettez-y votre carpe, le menu lard en dessus, assaisonnez-la de bon goût, nourrissez-la de quelques tranches de veau que vous aurez un peu fait suer auparavant dans une casserole, joignez-y un citron pelé & coupé par rouelles avec deux ou trois gros oignons & un paquet de fines herbes, dans lequel vous mettrez une gousse d'ail, mouillez-la d'un peu de bon consommé & d'une bouteille de vin de Champagne ou autre bon vin blanc ; couvrez-la de barde de lard & d'une feuille de papier beurrée, & mettez la cuire au four, qui ne soit point trop chaud, pendant une heure & demie ; étant cuite, tirez le restaurant ou la cuisson de la carpe, passez-le au travers d'un

Grosse entrée.

tamis de soye, dégraissez-le bien, mettez-le dans un ragoût de ris-de-veau, de foyes gras & de crêtes, faites-le mitonner un peu, voyez s'il est de bon goût & de belle couleur, *on peut y joindre du coulis d'écrevisses*; dressez votre carpe dans le plat que vous devez servir, glacez-la d'une glace de veau, (*voyez glace de veau, tome I.*) versés votre ragoût dans le plat aux côtés de la carpe, servez-la ensuite.

On peut aussi, si l'on veut, farcir cette carpe d'une farce fine, ou bien pour plus de perfection d'un ragoût à demi cuit de ris de veau, de foyes gras & de crêtes Pour cela vous coudrés avec une ficelle l'ouverture par où vous aurez fait entrer le ragoût.

Pour lors, vous servirez simplement cette carpe avec son restaurant que vous aurez passé au travers d'un tamis de soye bien dégraissé & lié d'un coulis de veau & de jambon & de coulis d'écrevisses, & vous y semerez de plus quelques queues d'écrevisses.

On peut encore accompagner cette carpe d'un ragoût de petits poulets ou de petits pigeons nouvellement nés ou de cailles. Vous trouverés la maniere de les faire chacun à son article, *tome I.*

Carpe à la Belle-vûe.

Préparez une carpe comme celle à la Royale ci-devant, mais piquez-la de menu lard des deux côtés, mettez-lui dans le corps un morceau de beurre manié avec du sel & des épices fines, du persil & de la ciboule hachés menu, ou pour le mieux, farcissez-la d'un ragoût de ris-de-veau, de foyes gras & de crêtes, ou bien d'une farce fine; cousez-lui le ventre, mettez-la à la broche, & l'arrêtés avec deux atelettes que vous ficellerés; enveloppez-la de bardes de lard & de feuilles de papier beurré; faites-la rôtir à grand feu pendant deux petites heures: ayez soin de l'arroser avec du beurre & du vin blanc que vous ferez fondre ensemble avec du sel menu, une ou deux feuilles de laurier, du persil & des ciboules entieres; étant cuite, ôtez le papier & les bardes de lard, donnez-lui de la couleur si elle en a besoin, dressez-la dans le plat que vous devés servir; servez-la avec une sauce à l'Italienne ou à l'Espagnole. Grosse entrée.

(*Voyez l'article des Sauces, tome I.*)

Si vous la voulés en maigre, piquez-la au lieu de lard, de lardons d'anguilles, d'anchois & de truffles. Farcissez-la d'un ragoût de laitances, ou d'huîtres, ou de farce, ou simplement d'un morceau de

beurre manié avec du sel, des épices fines, du persil & de la ciboule hachés menu, & faites la cuire de même, je veux dire à la broche & enveloppée de papier.

La Carpe se sert en filets de différentes façons, comme nous le dirons à l'article II.

Du Brochet.

Le brochet est un poisson qui a la peau couverte de petites écailles assés luisantes & de couleur de gris argenté. Ce poisson a le corps fort long, de même que la tête qui est un peu platte, extrêmement fendue, & par conséquent très-grande par la gueule, ce qui la fait nommer par quelques-uns hure; à cause que ce poisson mange les autres, ou plutôt qu'il les avale goulument. Les dents du brochet qui sont partie de l'os de la machoire, sont très-venimeuses. Il ne faut point manger les œufs de brochet, parce qu'ils purgent violemment. Le brochet, tant mâle que femelle, est comparé au mulet, parce que, selon le sentiment de quelques-uns, il n'engendre point, quoique cela soit incroyable; il est vrai que l'on n'en met point pour l'ordinaire dans les étangs, lorsqu'on veut les peupler, & qu'il s'en trouve cependant toujours plus qu'on ne le voudroit, pour le dégât qu'ils y font. Il en faudroit conclure, ou que

le brochet s'engendre par d'autres poiſſons, ou qne les œufs des brochets qui ſont reſtés dans l'étang écloſent d'eux-mêmes, ou que de petits brochetons entrent dans l'étang par de petites ſources qui y coulent ; ou qu'enfin ils naiſſent des excrémens que jettent quelques oiſeaux qui auront avalé des œufs de brochet, comme font le heron & d'autres oiſeaux aquatiques. Je laiſſe à ceux qui ont plus de ſcience que moi, à faire ſur cela leurs réflexions.

Le brochet, pour être bon, doit être gros, gras, d'une chair blanche & ferme ; il s'apprête de pluſieurs façons différentes, voici les principales.

Brochet au bleu, ou ſi vous voulez au court-bouillon.

Prenés un beau brochet laité autant qu'il ſe pourra, ôtés-lui les ouies & vuidés-le de toutes ſes tripailles, ce que vous ferés par l'ouie pour ne le point éventrer, ôtés-en même juſqu'à une petite peau qui eſt en dedans le long des reins, & qui renferme du ſang que vous nettoyerés proprement avec un linge ; & pour vous donner la facilité d'ôter cette peau, faites-lui une petite fente à l'endroit du nombril, caſſés-lui, ſi vous voulés, deux ou trois nœuds de la groſſe ar- Rôt.

rête, pour l'empêcher de se rompre en cuisant : rafraîchissés-lui la queue, lavés-le dans de l'eau fraîche, mettés-le à égouter & l'essuyés, mettés-lui dans le corps un morceau de beurre frais manié avec un peu de sel, du gros poivre, du persil & de la ciboule hachés menu, ficelés-lui la tête pour empêcher qu'elle ne se décharne en cuisant, mettés-le sur un grand plat pour y verser un peu de vinaigre sur les deux côtés, en le frottant avec la main, c'est ce qui le rendra bleu. *Quelques uns font bouillir auparavant ce vinaigre, & le versent tout bouillant sur le brochet*, enveloppés-le d'une serviette, mettés-le dans une poissonniere juste à sa grandeur, assaisonnés le de sel, de gros poivre, de quelques cloux de gerofle, de rouelles d'oignons, d'une ou deux gousse d'ail, de deux feuilles de laurier, d'une petite branche de thim, d'autant de basilic, de persil & de ciboules entieres, avec un morceau de beurre frais & un verre d'huile fine, parce que le brochet est ordinairement sec. Mouillés-le de vin blanc & de très-peu d'eau, ensorte qu'il y baigne, faites-le bouillir & cuire un peu doucement. Le bouillon étant à moitié consommé, tournés votre brochet sans dessus-dessous pour l'achever de cuire. Etant cuit, laissés-le un peu refroidir dans

dans son court-bouillon *qui doit être court*, pour lui en faire prendre le goût, dressez-le sur un plat couvert d'une serviette, garnissés-le de persil épluché en gros, servés-le ensuite, après lui avoir déficelé la tête

En général, tout poisson au bleu, ou si vous voulés au court-bouillon, se mange à l'huile. *Voyez encore l'observation que nous en avons donnée ci-devant, au bas de la carpe au bleu.*

Brochet à la sauce blanche.

Faites-le cuire au bleu comme ci-devant, levés-lui proprement la peau, servés-le chaudement avec une sauce faite ainsi. Rôt & entrée.

Mettés dans une casserole un morceau de beurre frais, selon la quantité de sauce que vous voulés faire, rompés-le ou coupés-le par morceaux, singés-le d'une ou deux pincées de farine, assaisonnés-le de sel menu, de poivre & de muscade rapée; joignés-y une couple de ciboules entieres, que vous retirerés, délayés avec un peu du court-bouillon dans lequel a cuit le brochet, tournés votre sauce sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit assés consistante, & ajoutés-y si vous voulés des capres fines & entieres, ou de petites ciboulettes coupées par petits morceaux bien proprement. Sauce blanche.

On peut si l'on veut, pour plus de facilité pour les convives, servir cette sauce séparément dans une sauciere.

Brochet grillé.

Entrée.

Prenés un moyen brochet, écaillés-le proprement, ôtés-lui les ouies, vuidés-le de toutes ses tripailles, & si vous voulés par l'ouie pour plus de perfection, essuyés-le bien, ciselé-le légerement sur les deux côtés, faites-le mariner avec du beurre frais, du sel, du poivre, du persil & de la ciboule hachés menu. Lorsqu'il aura pris le goût de la marinade, mettés-le rôtir à petit feu sur le gril. Etant cuit & de belle couleur, servés le avec une sauce blanche, dans laquelle vous ajouterés des capres, & si vous voulés encore de la ciboulette coupée par petits morceaux bien proprement. *Voyez encore ce que nous avons dit pour cette sauce, à la carpe grillée, ci-devant.*

Brochet frit.

Rôt.

Prenés un brochet, écaillés-le proprement & l'essuyés, ôtés-lui les ouies, fendés-le par le dos, le plus également que vous pourrés sans le séparer, vuidés-le, essuyés-le bien, & ôtés-lui la grosse arrête, ou cassés-lui quelques nœuds de cette arrête, ciselés-le un peu sur le dos de quelques coups de couteau, faites-le

mariner avec un peu de vinaigre, du sel menu, du poivre, du persil, de la ciboule & de fines herbes entieres, avec quelques tranches d'oignons; le tout pendant une heure ou deux; retirés-le de sa marinade; essuyez-le, farinez-le entre deux linges; faites-le frire d'un beau blond dans du beurre rafiné, ou dans de l'huile, & servez-le garni de persil frit, qui pour être bien frit doit être bien verd & bien sec.

Tout poisson frit, s'apprête & se sert de la maniere que nous venons de dire pour le Brochet frit. J'aurai le soin de vous renvoyer à cet article lorsqu'il en sera besoin. *On peut encore voir ce que nous avons dit ci-devant pour la Carpe frite.*

Pour ce qui est des gros Brochets, rarement on les frit dans quelque grande table que ce puisse être; & souvent pour une table de quelques couverts, on partage un gros Brochet en deux parties, & même en trois sçavoir la tête au bleu, le corps à la sauce blanche, & la queue frite, vous les preparés comme nous l'avons dit.

Brochet à la Polonoise.

Prenés un Brochet en vie, laité autant qu'il se pourra, & d'une moyenne grosseur. Ecaillez-le proprement, ôtez-lui les

ouies, vuidez-le de toutes ſes tripailles & l'eſſuyez; fendez-le en deux; ôtez-lui la groſſe arrête; coupez-le par morceaux longs de trois à quatre doigts, lavez-le bien & l'eſſuyez, cizelez-le légerement en dehors ſur le dos, mettez-le dans une caſſerole; joignez-y quelques racines de perſil proprement ratiſſées & coupées par filets, longs comme la moitié du petit doigt, & gros comme un moyen lardon, aſſaiſonnez-le de ſel, de gros poivre, de deux ou trois feuilles de macis, de perſil, & de ciboule hachés menu; faites-le bouillir & cuire à grand feu. Etant cuit & reduit à une courte ſauce, prenés un morceau d'excellent beurre, (*environ une demi-livre.*) que vous maniez avec un peu de farine; jettez-le par petits morceaux dans la caſſerole en remuant toujours juſqu'à ce qu'il ſoit fondu; ajoutez-y enſuite un demi-ſeptier de crême, ou de bon lait, faute de crême; faites bouillir & diminuer la ſauce au point que vous la ſouhaités; voyez ſi elle eſt de bon goût; dreſſez & ſervez.

Entrée.

Une autre fois, vous pouvez ſervir ce Brochet au ſaffran: pour cela, prenés une ou deux pincées de ſaffran mettez-les dans un verre d'eau, battez-les bien, & les faites infuſer quelque tems. Quand le ſaffran ſera repoſé, verſez-le en dou-

ceur dans la casserole où est le poisson, ce que vous ferez aussi-tôt que vous y aurés mis la crême ; faites lier la sauce & servez.

Brochet à la Saint Cloud.

Prenés un beau Brochet en vie & laité, autant qu'il se pourra. Ecaillez-le proprement ; rafraîchissez-lui la queue, ôtez-lui les ouies, & vuidez-le par l'ouie de la maniere que nous l'avons dit pour le Brochet au bleu. Ne le lavez point si cela se peut, mais essuyez-le bien ; n'oubliez point surtout de lui casser trois ou quatre nœuds de la grosse arrête ; pour l'empêcher de se rompre en cuisant ; ôtez-lui la peau d'un côté & sur le dos, pour le piquer de moyens lardons d'Anguilles, d'Anchois & de truffles. Mettez-lui dans le corps un morceau de beurre frais, manié avec du sel, du poivre, du persil, & de la ciboule hachés menu ; ficellez-lui la tête ; mettez-le dans une poissonniere ou une casserole ovale, juste à sa grandeur ; où il y ait une feuille de cuivre percée qui sert ordinairement pour ces sortes d'entrées ; ajoutez-y quelques oignons, avec un citron pelé & coupé par rouelles & un bon assaisonnement de sel & d'épices fines, & d'un paquet de fines herbes, enfin de toutes choses qui puissent

Grosse entrée.

lui donner un bon goût, mouillez votre Brochet d'un peu de jus de racines & de bon vin blanc, & si vous voulez d'un verre d'huile fine, & d une bouteille de vin de Champagne; ensorte qu'il y baigne un peu; faites-le bouillir & cuire doucement. Etant cuit & réduit à peu de sauce, tenez-le chaudement dans son assaisonnement pour lui en faire prendre le goût. Dressez-le dans le plat que vous devez servir, versez aux côtés un bon ragoût tel que vous le jugerez à propos; soit de champignons avec des laitances & des andouillettes, soit d'écrevisses, ou d'huîtres, ou de moules: il n'importe quel ragoût, pourvû qu'il puisse faire honneur à cette piéce.

Il sera bon aussi de mettre dans ce ragoût un peu de restaurant de votre Brochet, après qu'il sera passé au travers d'un tamis de soye & bien dégraissé.

Vous trouverez la maniere de faire ces sortes de ragoûts, à l'article des Ragoûts, *Tome I.*

On peut aussi, si l'on veut, glacer ce Brochet d'une glace de Poisson. *Voyez Glace de Poisson, Tome I.*

Brochet à la Sultane.

Prenés un Brochet laité que vous écaillez & ôtez-en les ouies; rafraîchissez-lui

la queue, fendez-le tout le long du ventre, vuidez le proprement de toutes ses tripailles, ôtez-lui la grosse arrête, que vous couperez légerement des deux côtés, mettez-le dans une casserole ovale proportionnée à sa longueur, & à sa largeur ; étalez-le à plat sur le ventre, selon la forme que je vous marque ici sçavoir, le dedans de la chair en dessous, & le dos en-dessus ; assaisonnez-le comme le Brochet à la Saint Cloud, & faites-le cuire de même, étant cuit & reposé quelque peu dans son assaisonnement dressez-le dans le plat que vous devez servir & de la même maniere qu'il est représenté, le dos en-dessus, servez-le avec tel ragoût que vous jugerez à propos. (*Celui de laitue est le plus convenable.*

Grosse entrée.

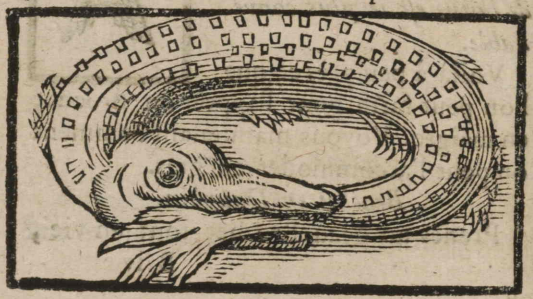
Voilà à peu près ce que l'on peut faire pour l'apprêt du Brochet en maigre. Voyons maintenant comment on peut l'accommoder en gras.

Brochet en Dauphin.

Prenés un beau Brochet tout en vie,

laité, & d'une belle longueur. Ecaillez-le proprement, & vuidez-le par l'ouie de la maniere que nous l'avons dit pour le Brochet au bleu, ci-devant *page 23*. Cassez-lui trois ou quatre nœuds de la grosse arrête, pour l'empêcher de se rompre en cuisant; détachez la peau d'avec la chair jusqu'aux environs des nageoires sans l'écorcher, & rafraichissez-lui la queue; piquez bien proprement de menu lard & de jambon l'endroit où vous avez levé la peau. Mettez-lui dans le corps un morceau de beurre frais, manié avec du sel, du poivre, du persil & de la ciboule hachés menu, ou pour le mieux, farcissez-le d'un ragoût à demi-cuit de ris-de-veau, de foyes gras, & de crêtes, ou bien d'une farce fine. Tortillez le pour lui donner la forme d'un Dauphin; ce que vous ferez en lui mettant la queue dans la gueule; ensorte que cette queue soit arrêtée entre ses dents, selon la figure que je vous donne ici. Ficelez-le pour le main-

Grosse entrée.



tenir dans cette forme ; mettez-le dans une casserole un peu platte (*le dos en-dessus.*) proportionnée à sa rondeur, garnissez-en auparavant le fond de bardes de lard ; assaisonnez-le de bon goût ; nourrissez le de quelques tranches de veau, que vous aurez fait suer un peu auparavant dans une casserole ; joignez y un citron pelé & coupé par rouelles, de même que deux ou trois gros oignons, avec un paquet de fines herbes, dans lequel vous mettrez une gousse d'ail. Mouillez le d'un peu de bon consommé & d'une bouteille de vin de Champagne ou d'autre bon vin blanc. Couvrez le de bardes de lard & d'une feuille de papier beurré, & mettez-le cuire dans un four qui ne soit point trop chaud ; pendant une heure & demie ; étant cuit, dressez le dans le plat que vous devez servir. Glacez le d'une glace de veau, de la maniere que nous avons dit au *Tome I.*

Ayez un ragoût de ris de veau, de foyes gras, & de crêtes, & si vous voulez encore de queues d'écrevisses ; versez-le au milieu de votre Brochet & aux côtés ; servez le avec du jus de citron.

Si le Brochet est farci d'un ragoût ; vous le servirez simplement avec son restaurant, ou sa cuisson que vous passerez au travers d'un tamis de soye, & que

vous lierés d'un coulis de veau & de jambon, & ensuite d'un coulis d'écrevisses.

On peut encore accompagner ce Brochet, d'un ragoût de petits poulets, ou de petits pigeons nouvellement nés, ou de cailles. Vous trouverez la maniere de faire ces ragoûts chacun à son article, *tom. I.*

Si vous voulez que ce Brochet soit en maigre, piquez-le, au lieu de lard, de lardons d'anguilles, d'anchois & de truffles; faites-le cuire avec du jus de racines & du vin de Champagne; glacez-le d'une glace de Poisson. (*Voyez l'article des Jus Tome I.*) Servez-le accompagné d'un ragoût de laitances, ou d'écrevisses, ou d'huîtres.

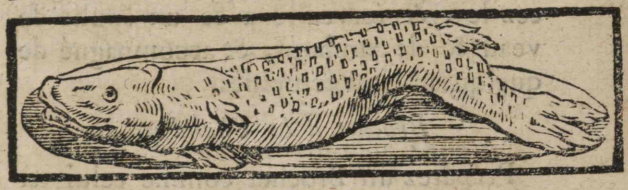
Vous trouverez la maniere de faire ces Ragoûts à l'article des Ragoûts, Tome I.

Autre Brochet en Dauphin.

Preparez le, comme ci-devant, & le piquez de menu lard & de jambon, si c'est en gras; sinon, lardez-le de lardons d'anguilles, d'anchois & de truffles. Mettez-lui dans le corps un morceau de beurre frais manié avec du sel, du gros poivre, du persil & de la ciboule hachés menu. Ayez une brochette de fer qui soit doux pour pouvoir la tortiller, comme vous le jugerez à propos; passez la dans un des yeux du Brochet, en commençant

Grosse entrée.

par la gueule, & enſuite au milieu du corps en le tortillant comme un Dauphin; que la tête ſoit d'un côté & la queue de l'autre, tel que je vous le marque ici.



Ficellez-lui la tête; mettez-le ainſi dans une poiſſonniere, ou dans une caſſerole ovale juſte à ſa grandeur. Nourriſſez-le bien, & faites-le cuire comme le Brochet en Dauphin, ci-devant; ſervez-le de même. (*après avoir ôté la brochette.*)

Brochet à la Choiſy.

Prenés un beau Brochet que vous écaillez & dont vous ôtez-les ouies. Vuidez-le par l'ouie pour ne le point éventrer, & de la maniere que nous l'avons dit pour le Brochet au bleu. N'oubliez point ſur-tout, de lui caſſer trois ou quatre nœuds de la groſſe arrête, pour l'empêcher de ſe rompre en cuiſant; rafraîchiſſez-lui la queue; ôtez-lui la peau ſeulement d'un côté & ſur le dos pour le piquer bien proprement de menu lard, & de l'autre, paſſez-lui de moyens lardons Groſſe arrée.

de jambon. Farcissez-le d'un ragoût de cailles, ou de petits pigeons nouvellement nés, ou de poulets aux œufs, & faites-le cuire comme la Carpe à la Royale ; c'est la même chose. Etant cuit, glacez-le, & servez-le avec un coulis de veau & de jambon, & accompagné de quelques belles écrevisses.

Brochet à la Chambord.

Grosse entrée.

Préparez un Brochet comme celui en Dauphin, ci-devant. Etant piqué de menu lard & de jambon, farcissez-le d'un ragoût à demi cuit de ris-de-veau, de foyes gras, & de crêtes, ou bien d'une farce fine, ou si vous voulez simplement d'un morceau de beurre frais, manié avec du sel, du poivre, du persil & de la ciboule hachés menu ; mettez-le à la broche & l'arrêtez avec deux atelettes, que vous ficellerez, enveloppez-le de bardes de lard & de feuilles de papier beurré, & faites le rôtir ainsi pendant deux petites heures. Ayez le soin de l'arroser avec du beurre & du vin blanc, que vous ferez fondre ensemble avec du sel menu, une ou deux feuilles de laurier, du persil & des ciboules entieres. Etant cuit, ôtez le papier & les bardes de lard ; donnez-lui de la couleur, s'il en a besoin ; dressez-le dans le plat que vous devez servir.

Servez-le avec une sauce piquante, ou une autre telle que vous le jugerez à propos.

Si vous le voulez en maigre ; piquez-le au lieu de lard, de lardons d'anguilles, d'anchois, & de truffles. Farcissez-le d'un ragoût de laitances, ou d'huîtres, ou de farce, comme à la Carpe farcie, ci-devant ; & faites-le cuire de même, je veux dire à la broche, enveloppé de papier beurré.

Il est bon aussi de vous faire remarquer, que comme le Brochet est ordinairement fort sec, par lui-même ; il est plus à propos de le faire cuire dans un bon court bouillon, qu'à la broche : c'est-à-dire, dans une poissonniere, comme le Brochet à la Saint-Cloud, voyez-y & vous y conformés d'un bout à l'autre.

Du Barbeau.

Le Barbeau est un Poisson d'eau douce, qui ressemble assez au brochet, à l'exception du corps qui est plus rond, & qui va toujours en diminuant jusqu'à la queue ; qu'il a la tête plus courte, & plus pointue par le bout, & qu'il n'a point de dents. Il a deux barbes, ou moustaches, qui lui pendent de chaque côté du museau, ce qui lui a fait donner le nom de Barbeau. sa chair est blanche, molasse & peu estimée. Mathiole dit qu'il faut se garder de manger les œufs de Barbeau, parce qu'ils dé-

voyent par haut & par bas, il y en a de grands, de moyens, & de petits que l'on nomme Barbillons. Le Barbeau est beaucoup meilleur quand il est vieux. On le mange cuit au court-bouillon, grillé & à l'étuvée. Comme il est extrêmement insipide, il a plus besoin qu'un autre du secours de l'assaisonnement.

Barbeau au Court bouillon, ou si vous voulez au bleu.

Prenés un gros Barbeau (*ce sont ordinairement les gros que l'on fait cuire de cette façon,*) ôtez-lui les ouies. Vuidez-le de toutes ses tripailles, & faites le cuire comme le Brochet au bleu, ci-devant. Etant cuit & à moitié refroidi dans son Court-bouillon, servez-le avec de l'huile & du vinaigre.

Rôt.

Si vous le voulés à la sauce blanche, ou sauce piquante; (*c'est ce que demande ce Poisson, d'autant que sa chair n'est pas des meilleure,*) levez-lui la peau bien proprement, & versez la sauce dessous, ou plutôt séparément dans une sauciere. Quant à moi, je trouverois plus à propos de l'écailler auparavant que de le faire cuire, d'autant que la peau est le lard du Poisson.

Vous trouverez la maniere de faire les Sauces à l'article des Sauces, *Tome I.* de même qu'en

différens endroits de ce Chapitre. Pour la Sauce blanche, voyez Brochet à la Sauce blanche, ci-devant.

Barbeau Grillé.

Voyez Brochet grillé, & vous y conformez, c'eſt la même choſe

Dans la ſaiſon des Groſeilles blanches, on peut en mettre dans la Sauce pour lui donner du haut goût. Pour cela Ayez de groſſes Groſeilles blanches, bien vertes; ôtez-leur la queue & la tête, faites-les blanchir un moment dans de l'eau bouillante; retirez-les avec une écumoire, & jettez-les enſuite dans de l'eau fraîche pour les faire reverdir; mettez-les à égouter ſur un tamis; puis mettez-les chauffer un moment dans la ſauce. Entrée.

Barbeaux en Ragoûts, ou ſi vous voulez à l'Etuvée.

Ecaillez-les & vuidez-les proprement, coupez-les par tronçons, longs comme vous le jugerez à propos. Mettez-les dans une caſſerole, qui ſoit platte; aſſaiſonnez-les de ſel & d'épices fines, avec quelques petits oignons, & un paquet de fines herbes, dans lequel vous enfermerez une ou deux gouſſes d'ail. Mouillez-les de vin blanc & de très-peu d'eau, & faites-les cuire à grand feu; étant cuits & de bon goût, liez-les d'un roux de Entrée.

farine. Jettez-y un peu de persil & de ciboule hachés menu ; faites-les mitonner un peu, dressez & servez chaudement. Ce sont tous les apprêts que l'on peut donner à ce Poisson, & ce sont les meilleurs. On peut encore pour ce dernier, voir ce que nous avons dit pour la Carpe à l'Etuvée.

Du Meunier.

Le Meunier est un Poisson d'eau douce, ainsi appellé, parce qu'il se tient pour l'ordinaire près des moulins. On le nomme aussi *Vilain*, à cause qu'il se plaît dans la bourbe ; quelques-uns le nomment encore *Têtu* ou *Tétard*, à cause de sa tête qui est fort grosse, & qui n'a point de dents. Ce poisson a le corps assez semblable au Barbeau, à l'exception de la tête, qui, comme nous venons de le dire, est fort grosse & qui a de plus quatre ouies, deux de chaque côté. Sa chair est blanche & molle, & par là peu estimée. On peut néanmoins lui donner le même apprêt que celui du Barbeau.

De la Truite.

La Truite est un Poisson d'eau douce, marqueté de plusieurs taches jaunes & rouges, couvert de petites écailles, & qui a quelque ressemblance au Saumon.

Il y a deux ſortes de Truites : les communes & les Saumonées. Les Truites communes ſont pour l'ordinaire d'une moyenne groſſeur, quoiqu'il s'en trouve quelquefois de très-grandes ; mais elles ſont toutes d'une chair blanche. Il s'en trouve dans pluſieurs Pays, ſur-tout dans les eaux vives, coulantes & qui viennent de ſource. Elles nagent avec beaucoup d'agilité & de vîteſſe ; & ſont preſque toujours en mouvement.

Les Truites Saumonées, viennent dans les Lacs, les Fleuves, ou les Rivieres profondes & rapides ; elles ont la chair rouge comme les Saumons, & leur reſſemblent beaucoup. Il s'en trouve quelquefois de la même grandeur. Les unes & les autres ſont beaucoup meilleures dans une ſaiſon temperée, que lorſqu'il gele. Les Truites ont des dents ſur la langue, & mangent des petits poiſſons, des vers & d'autres inſectes.

Les Truites du Lac de Geneve ſont renommées par deſſus toutes les autres ; il y en a qui péſent quelquefois juſqu'à cinquante livres ; & rarement on en trouve ailleurs de cette grandeur. Voici la maniere dont on les y pêche : en certain tems de l'année ce Poiſſon deſcend du Lac dans le Rhône ; & en d'autres ſaiſons, il remonte du Rhône au Lac :

pour profiter de ces allées & venues, qui ne manquent jamais; on a planté des pilotis qui traverſent le Rhône, à l'endroit où le Lac ſe dégorge; ces pilotis ſont à telle diſtance l'un de l'autre, que les gros poiſſons n'y ſçauroient paſſer, ſoit qu'ils montent, ſoit qu'ils deſcendent; ils rencontrent aux ſeules ouvertures qu'on y a laiſſées, de grandes naces de fil d'archal, dans leſquelles ils ſe viennent enfermer eux-mêmes; & où on y en prend facilement. Il nous en vient quelquefois de toute cuites à Paris, que l'on apporte dans des boëtes de fer blanc, ou de bois faites exprès pour celá.

Les Truites s'accommodent de pluſieurs façons différentes, tant en gras, qu'en maigre; comme nous le dirons bientôt.

Il y a encore une autre eſpéce de Truite nommée *Ombre*; qui reſſemble beaucoup par ſa figure aux Truites ordinaires; elle habite comme elles dans les eaux pures & nettes: elle vit des mêmes alimens, & elle eſt d'une moyenne taille; mais pour le goût, elle ne céde en rien à la Truite commune.

Truites au Bleu; ou ſi vous voulez au Court-bouillon

Prenés de belles Truites (*Les Truites*

Saumonnées comme nous avons déja dit sont les meilleures.) vuidez les par l'ouie, & faites-les cuire au court-bouillon, que vous ferez comme celui du Brochet, marqué ci-devant. Servez-les sur un plat couvert d'une serviette blanche. Rôt.

Truites à la Sauce Blanche.

Faites-les cuire comme au court-bouillon. Etant cuites, tirez-les, levez-leur la peau bien proprement, servez-les avec une sauce blanche. *La sauce dans une sauciere.* Entrée & rôt.

Truites Grillées.

Vos Truites étant proprement vuidées, lavées & bien essuyées, cizelez-les légerement des deux côtés; mettez-les mariner comme la Carpe grillée. (*Voyez Carpe grillée, ci-devant page 10.*) Quand elles auront pris le goût de la marinade; mettez-les griller sur un petit feu. Etant cuites & de belle couleur, servez-les avec une sauce ou un Ragoût tel que vous voudrez. Entrée.

Truites Frites.

Vos Truites étant vuidées, lavées & bien essuyées; faites-les mariner, si vous voulez comme la Carpe frite, faites-les frire de même. Servez-les garnies de persil frit. *On peut encore voir ce que nous avons dit pour le Brochet frit.* Rot & entre mets.

Truites aux Fines Herbes, & Pannées.

Entrée.

Prenés une ou plusieurs Truites, suivant leur grosseur. Vuidez-les, essuyez-les après les avoir lavées ; cizelez-les légerement sur les deux côtés faites-les mariner sur des cendres chaudes avec toutes sortes de fines herbes hachées, comme persil, ciboules, champignons, une rocambole, quelques échalottes, peu de thim, basilic & laurier en poudre, sel, poivre, muscade, huile fine & du beurre frais. Quand elles auront pris le goût de la marinade, mettez-les dans le plat que vous devez servir, ou sur une tourtiere ; versez toute leur marinade par dessus & les pannez de mie de pain bien fine, faites-les cuire au four ; servez-les avec du jus de citron. Vous pouvez servir de cette façon toutes sortes de Poissons ; comme Tanches, Merlans, Lottes, Saumons, Soles, &c.

Truites à la Lyonnoise.

Entrée.

Vos Truites étant vuidées proprement, lavées & bien essuyées ; cizelez les légerement sur les deux côtés, faites-les cuire à moitié dans une marinade semblable à celle dont nous venons de parler pour les Truites aux fines herbes. Prenés le plat que vous devez servir, qui doit être d'argent.

couvrez-le d'une farce pareille à celle de la Carpe farcie ; étalés cette farce de l'épaisseur de deux écus de six livres ; faites une bordure de pâte feuilletée autour du plat ; dorez-la d'un jaune d'œuf ; mettez-la au four, pour cuire un peu le gratin & donner de la couleur à la bordure ; dressez-y après les Truites, la sauce par dessus, saupoudrez-les de mie de pain bien fine ; humectez-la de beurre frais tant soit peu fondu ; remettez le plat au four pour achever de cuire le tout ensemble ; cela fait, dégraissez-le, & servez-le avec une sauce légere & du jus de citron.

Vous pouvez servir de cette façon toutes sortes de Poissons, comme Tanches, Merlans, Lottes, Saumonneaux, Soles, &c.

Truite à la Dauphine.

Prénés une des plus belles Truites que vous pourrez trouver ; écaillez-la ; ôtez-lui les ouies, & vuidez-la par l'ouie pour ne la point éventrer ; détachez-lui la peau seulement d'un côté, pour la piquer de menu lard ; & de l'autre, passez lui des moyens lardons de lard & de jambon ; farcissez-la, si vous voulez, d'un ragoût à demi-cuit de ris-de-veau, de crêtes & de foyes-gras, & faites-la cuire comme la Carpe à la Royale c'est la même chose. Etant cuite, glacez-la, & servez-la avec

Grosse entrée.

un coulis de veau & de jambon, & accompagnée de quelques belles écrevisses.

Si vous ne farcissez point la Truite d'un ragoût, vous y mettrez en place un morceau d'excellent beurre manié avec du persil & de la ciboule hachés menu, du sel & du poivre. Pour lors vous servirez votre truite avec un ragoût, & vous ajouterez dans ce ragoût le restaurant de la Truite; c'est-à-dire, sa cuisson, qui doit être courte.

La Truite peut se mettre en Dauphin comme le Brochet.

De la Perche.

La perche est un poisson d'eau douce, couvert de petites écailles très-aigues. La perche est vorace, & elle mange non-seulement les autres poissons, mais même ceux de son espece, & elle dévore aussi les petits brochets; mais le brochet ne peut manger la perche, parce qu'elle a un aîleron piquant qu'elle hérisse à son approche en lui tournant la queue. La perche a la chair blanche & si délicate, qu'on l'appelle communément la perdrix de la riviere. Les perches se mangent pour l'ordinaire à la sauce blanche ou à l'huile, après qu'elles ont été cuites dans un bon court-bouillon. On peut, si l'on veut, leur donner quelqu'autres apprêts: voici

à peu près ce qu'on en peut faire. *Les œufs de la perche ſont fort bons, & ils ſe mangent ordinairement rôtis ſur le gril, après avoir été cuits dans le court-bouillon.*

Perches à la ſauce blanche.

Prenez-les ſortant de l'eau, ſi cela ſe peut ; ôtez-leur les ouies & les boyaux, comme auſſi la moitié des œufs, ſi elles en ont, afin qu'elles ne crêvent point en cuiſant, ficelez-leur la tête, en paſſant une petite brochette de bois dans les yeux pour la tenir ; faites-les cuire dans un bon court bouillon, de la maniere que nous avons dit ci-devant pour le brochet au bleu, ſçavoir, avec de bon vin blanc & très-peu d'eau, un morceau de beurre frais, quelques tranches d'oignons, un bouquet garni, & bon aſſaiſonnement de ſel, de poivre & de cloux de geroſle ; étant cuites, laiſſez-les un peu refroidir dans leur court-bouillon (*qui doit être court*) afin qu'elles y prennent le goût ; tirez les à ſec, pelez-les proprement de leurs écailles, & ſervez-les chaudement avec une ſauce blanche, dans laquelle vous ajouterez des capres fines & entieres. Entrée ou Rôt.

Vous trouverez la maniere de faire cette ſauce à l'article du Brochet ci-devant, de même qu'à l'article des Sauces, tome I.

Perches de plusieurs façons.

Rôt. Les perches cuites au court-bouillon comme les précédentes, se servent avec leurs écailles sur une serviette pour un plat de rôt. Si vous les voulez pour entrée, vous les épluchez de leurs écailles, & vous les servez avec un coulis d'écrevisses, ou un ragoût tel que vous jugerez à propos. Quand elles sont cuites au court-bouillon & froides, vous en tirez des filets que vous mettez à différentes sauces, comme nous le dirons à l'article suivant.

Hors d'œuvre.

Perches à la sainte Menehoult.

Ecaillez-les, vuidez-les & essuyez-les bien; faites-les mariner une heure ou deux dans du beurre & des fines herbes, comme persil, ciboules, échalottes, le tout haché bien menu, & un bon assaisonnement de sel & d'épices fines, ensuite étouffez-les dans le vaisseau où elles sont à mariner, mettez-les cuire doucement sur des cendres chaudes en les retournant quelquefois; laissez-les un peu refroidir; retirez-les du vaisseau, joignés dans la marinade une pincée ou deux de farine avec un œuf, délayés bien le tout ensemble, remettez-y vos Perches & les remuez bien; pannez-les de mie de pain, faites-les griller à petit feu, servez-les avec

Entrée.

une

une remoulade. *On peut accommoder ainſi pluſieurs poiſſons.*

Perches Grillées.

Faites-les mariner comme les perches à la ſainte Menehoult, faites-les griller avec leur marinade bien enveloppées de papier. Quand elles ſont cuites, ſervez-les avec une ſauce blanche ou une ravigotte, (*il faut qu'elles ſoient développées de leur papier.*) Si vous ne voulés point les faire cuire dans du papier, pannez-les de mie de pain, faites-les griller en les arroſant de leur marinade, ſervez-les avec une ſauce légere. Entrée.

Perches au Reſtaurant.

Vuidez-les, & ôtés leur les ouies, mettez-les ſur la braiſe pour pouvoir ſeulement en ôter la peau; mettez-les dans une caſſerole avec un peu de vin de Champagne & du jus de racines, perſil & ciboules entieres, un petit morceau de beurre frais, & quelques champignons; aſſaiſonnez-les de bon goût, & faites-les cuire doucement; étant cuites & réduites à peu de ſauce, dreſſez-les dans le plat que vous devés ſervir; couvrez-les & tenez-les chaudement. Paſſés la cuiſſon par un tamis de ſoye dans une autre caſſerole; joignez y un morceau de beurre roulé dans un peu de chapelure de pain bien fine, Entrée.

tournez-la jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé, & que la sauce ait le corps que vous souhaités, *il faut que le peu de beurre qui entre dans cette sauce, comme dans toutes les autres, soit parfait pour la qualité, autrement il vaudroit mieux s'en passer;* versez-la sur les perches, servez-les ensuite. *On peut accommoder ainsi plusieurs poissons.*

Perches à la Bernardine.

Entrée. Mettés trois chopines d'eau dans une casserole avec du sel, du gros poivre, deux feuilles de laurier & quatre cloux de gerofle, persil & ciboule en paquet; joignez-y des filets de racine de persil, longs de la moitié du petit doigt & gros comme un moyen lardon; faites bouillir & réduire aux deux tiers, mettez-y vos perches, enforte qu'elles y baignent, faites-les cuire doucement; étant cuites, tirez-les, écaillez-les, & les dressés dans le plat que vous devez servir; tirés les filets de persil pour les semer sur les perches & en garnir le plat, passés le court-bouillon dans un tamis de soye, versez-en sur les perches, servez-les chaudes. *On peut servir ainsi les petits brochets & les petites truites.*

De la Tanche.

La tanche est un poisson d'eau douce;

qui a quelque reſſemblance à la carpe, mais qui eſt couvert de petites écailles jaunes tirant ſur le verd, qui ſont extrêmement douces & gliſſantes. Ce poiſſon eſt fort vif & a la vie très-dure ; il eſt ſujet à ſentir la vaſe, ſi l'on n'a pas le ſoin de le faire dégorger dans de l'eau courante, à cauſe qu'il ſe nourrit dans les eaux dormantes & bourbeuſes.

Les tanches s'apprêtent de pluſieurs façons différentes : *voici les principales.*

Tanches Grillées.

Prenez de belles tanches toutes vivantes, jettez-les dans de l'eau bouillante pour les délimoner, ce que vous ferez en les remuant avec l'écumoire ; retirez-les après trois ou quatre minutes, ratiſſez-les bien proprement avec le couteau, en commençant par le côté de la tête, toujours en deſcendant juſqu'à la queue, (*mettez-vous pluſieurs après s'il y en a beaucoup*,) coupez-leur la queue & les nageoires, vuidez-les de toutes leurs tripailles, lavez-les dans de l'eau fraîche, eſſuyez-les & les enveloppés d'un linge cizelez-les légerement ſur le dos, des deux côtés, faites-les mariner ſur des cendres chaudes avec du beurre frais, du ſel menu, du poivre, du perſil & de la ciboule hachés menu. Quand elles auront pris le goût de la ma- Entrée.

rinade, de la maniere que nous avons dit à la carpe grillée; mettez-les rôtir à petit feu sur le gril; étant cuites & bien colorées, mettez-les mitonner doucement dans une sauce blanche, dans laquelle vous ajouterés des capres, & si vous voulés de la ciboulette coupée par petits morceaux bien proprement.

Vous trouverez la maniere de faire cette sauce au brochet grillé, de même qu'à l'article des sauces, tome I.

Tanches Frites.

Rôt & entre-mets.

Vos tanches étant proprement délimonées, comme ci-devant, fendez-les par le dos, sans les séparer, applatissez les bien, & mettez-les sécher entre deux linges; faites-les mariner, si bon vous semble, comme la carpe frite, ou saupoudrez-les seulement de sel menu, farinez les un peu, faites-les frire bien blond; servez-les garnies de persil frit.

Tanches à la Poulette.

Entrée.

Etant proprement délimonées, coupez-les par tronçons (*on ne se sert point de la tête ni du bout de la queue*,) passés des champignons dans une casserole avec un peu de beurre frais, mettez-y vos tanches avec deux ou trois pincées de farine; faites-leur faire plusieurs tours, mouillez-les de vin blanc avec un peu

d'eau ; assaisonnez-les de sel & d'épices fines, & d'un paquet de fines herbes ; faites cuire le tout ensemble, jettez-y sur la fin un peu de persil & de ciboule hachés menu ; voyez si cela est de bon goût, & qu'il n'y ait point trop de sauce, liez-les de quelques jaunes d'œufs délayés avec du verjus, de la sauce même & de la muscade ; ne les quittés point pendant ce tems-là, & remuez-les toujours de crainte que les œufs ne tournent, dressez & servez avec du jus de citron.

On peut encore voir pour cette fricassée ce que nous allons dire ci-après pour les anguilles à la poulette.

Si vous les voulés au roux, ne les singés point de farine, mouillez les de vin & de jus de racines, faites-les cuire ; étant presque cuites, faites un petit roux de farine, mouillez-le de la cuisson des tanches, versez cette liaison sur les tanches, & achevés de les faire cuire, dressés & servés.

On peut encore voir pour cette fricassée ce que nous allons dire pour les anguilles à la matelotte.

Si vous les voulez dans leur entier, ne les coupez point, & agissez de même, soit au blanc, soit au roux.

Tanches à la Polonoise.

Etant proprement délimonées, cou-

Entrée.

pez-les par gros tronçons, lavez-les bien & les essuyez ; mettez-les dans une casserole avec quelques racines de persil proprement ratissées & coupées par filets longs comme la moitié du petit doigt, & gros comme un moyen lardon, assaisonnez-les de sel, de gros poivre, de deux ou trois feuilles de macis, de persil & de ciboule hachés menu, faites-les bouillir & cuire à grand feu ; étant cuites & réduites à une courte sauce, prenés un morceau d'excellent beurre que vous maniés avec un peu de farine, jettez-le par petits morceaux dans la casserole en la remuant toujours, jusqu'à ce qu'il soit fondu, ajoutés-y ensuite un demi-septier de crême, ou de bon lait faute de crême, faites diminuer la sauce au point que vous la souhaités ; voyez si elle est de bon goût, dressés & servés.

Une autre fois vous pouvez si vous voulez servir ces tanches au saffran ; pour cela prenez une ou deux pincées de saffran, mettez-les dans un verre d'eau, battez-les bien, & les faites infuser quelque tems. Quand le saffran sera reposé, versez-le en douceur dans la casserole où est le poisson, ce que vous ferez aussi-tôt que vous y aurez mis la crême, faites lier la sauce & servez.

Tanches cuites dans leur sauce.

Prenés deux belles tanches proprement délimonées, cizelez-les légerement des

deux côtés, faites les mariner sur des cendres chaudes avec du beurre frais, du sel & des épices fines, du persil & de la ciboule hachés menu, joignez y après un verre de bon vin blanc; mettez les cuire très-doucement dans une tourtiere avec du feu dessous & dessus, ayez le soin de les retourner deux ou trois fois; étant cuites, servez les avec leur sauce par-dessus, & si vous voulés quelques capres que vous semerés légerement. *On peut les cuire de même dans le four, couvertes d'une feuille de papier beurré.* Entrée.

Tanches au Maître Lucas.

Ayés deux belles tanches proprement délimonées, ouvrez-les tout le long du ventre; vuidez-les & ôtez en l'arrête le plus légerement que vous pourrés, farcissez-les d'une farce fine, (*voyez farce fine ci-dessus*,) faites-les mariner & cuire comme les tanches cuites dans leur sauce ci-devant, prenez le plat que vous devés servir, qui doit être d'argent & ovale autant qu'il se pourra, couvrez-le de la même farce de l'épaisseur d'un travers de petit doigt; faites une bordure de pâte feuilletée autour du plat, dorez-la d'un œuf battu, mettez le au four pour cuire le gratin & la bordure; dressez-y après les tanches, la sauce par-dessus avec Entrée.

un peu de chapelure de pain ; humectez-la d'un peu de beurre, tant soit peu fondu ; remettez le plat au four pour faire prendre un peu de couleur ; cela fait, servez-le avec un coulis ou une sauce telle que vous voudrés.

Observation.

Quand on n'a point de plat d'argent, on peut se servir au défaut d'une tourtiere, que vous foncez pour cela d'une abaisse de pâte feuilletée ; vous couvrez cette abaisse de farce, & enfaite d'une bordure ; vous faites cuire cette demi-tourte dans le four ; lorsqu'elle est cuite, vous y dressez les tanches pour les servir. *Il faut que ces tanches ayent été cuites séparément.*

On peut aussi, si l'on veut, faire cuire le tout ensemble, mais il faut toujours que les tanches soient marinées avant que de les mettre dans la tourte.

On peut servir ainsi les Truites, les Lottes, les Vives & autres poissons à peu près de même espece.

De l'Anguille.

L'anguille est un poisson d'eau douce, long & menu, de la figure d'un serpent, dont la peau est si glissante, qu'on ne la peut tenir dans les mains. Elle a la gueule assez grande & garnie de petites dents, avec deux nageoires auprès des ouies. Les anguilles demeurent ordinairement dans la bourbe, & ne se pêchent en abondance que dans les inondations, & quand

les eaux sont troubles. Les meilleures sont celles de riviere, ou du moins d'eau vive & courante : sans cela, il faut autant qu'il se peut les faire dégorger dans de belle eau, & les avoir en vie pour les manger bonnes.

Les anguilles s'apprêtent de plusieurs façons différentes, voici les principales.

Anguilles eu matelotte, on matelotte d'Anguilles.

Prenés des anguilles d'une moyenne grosseur, dépouillez-les de leur peau ; pour le faire facilement, détachés cette peau près de la tête avec la pointe d'un couteau, prenés ensuite deux torchons, l'un pour tenir la tête de l'anguille, & l'autre le bout de la peau que vous tirés par en bas. Etant toutes écorchées, rasez-leur pour plus de perfection le poil, qui est sur les deux côtés, fendés-leur le ventre jusqu'au dessous du nombril, vuidez-les de toutes leurs tripailles, essuyez-les bien, lavez-les si vous voulés, coupez-les par tronçons, longs d'un bon pouce, *on ne se sert point de la tête ni du bout de la queue ;* faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, mettez-les dans une casserole qui soit un peu platte, joignés-y de petits oignons blanchis & presque à demi-cuits, avec des champignons ou bien des morilles & Entrée.

des mousserons, assaisonnez-les de sel & d'épices fines, & d'un paquet de fines herbes, mouillez les de bon vin blanc & d'un peu de jus de racines ou d'eau, faites les bouillir & cuire doucement. Etant cuites & de bon goût, tirés la sauce qui doit être courte, liés la d'un roux de farine, versés cette liaison sur vos anguilles avec du persil & de la ciboule hachés menu, faites les mijotter en les retournant doucement, dressés & servés.

Entrée. *Anguilles à la poulette.*

Dépouillez les, comme nous l'avons dit ci-devant, jettez-les dans de l'eau bouillante, retirez-les tout de suite, & ratissez-les avec le couteau, en commençant par le côté de la tête & continuant jusqu'à la queue pour en enlever la petite peau qui est dessus sans les écorcher; de façon qu'elles soient bien blanches. Vuidez-les, essuyez-les, coupez les par tronçons longs d'un bon pouce, lavez-les dans deux eaux fraîches, mettez-les à égouter, ayés des champignons proprement épluchés & lavés, mettez-les dans une casserole avec vos anguilles & un morceau d'excellent beurre, passez-les sur le feu, *il y en a qui auparavant font fondre le beurre jusqu'à ce qu'il soit presque à demi roux*, faites-leur faire quelques

tours, jettés-y légerement quelques pincées de farine, en tournant toujours jusqu'à ce que votre farine se lie, & vous la mouillerés à mesure de bon vin blanc & d'un peu d'eau, ne mettés de mouillement qu'autant que vous avez besoin de sauce & pour cuire vos anguilles, assaisonnez-les de sel & d'épices fines, avec un paquet de fines herbes & deux ou trois gros oignons que vous retirerés, faites-les cuire ainsi doucement. Etant cuites & réduites à une courte sauce, voyez si elle est de bon goût; retirés les oignons & le paquet de fines herbes, jettés-y un peu de persil haché menu, liés la poulette de quelques jaunes d'œufs, délayés avec de la crême & de la sauce même, joignés-y de la muscade, ne la quittés point pendant ce tems-là, & remuez-la toujours de crainte que les œufs ne tournent, cela fait, dressés & servés avec du jus de citron. Une autre fois pour changer à la place de champignons, mettés des mousserons.

Observés que cette poulette d'anguilles est la plus parfaite. On peut, si l'on veut, s'exempter d'ôter la petite peau qui est sur les anguilles, mais il faudra toujours leur ôter le poil qui est sur les deux côtés, de la maniere que nous avons dit ci-devant pour la matelotte d'anguil-

les. Quand ces anguilles seront vuidées, il faudra aussi les bien essuyer, les laver dans de l'eau fraîche, les couper par tronçons, les faire blanchir dans de l'eau bouillante, puis les finir ainsi. Cette matelotte sera toujours bonne, mais elle ne sera pas si blanche. Vous ferés sur cela ce que vous jugerés à propos.

Anguille grillée.

Ayez une belle & grosse anguille, étant dépouillée comme nous l'avons dit, coupez-la par tronçons longs de quatre à cinq pouces, cizelés-la légerement sur les deux côtés, mettés la mariner sur des cendres chaudes avec du beurre frais, du sel menu & des épices fines, du persil & de la ciboule hachés menu. Quand elle aura pris le goût de la marinade, mettés-la sur le gril, faites-la rôtir à petit feu des deux côtés. Etant cuite & de belle couleur, servés-la avec un coulis de racine bien relevé, dans lequel vous ajouterez des échalottes coupées par petits morceaux bien proprement avec des capres, & si vous voulez un anchois bien lavé, bien épluché, & haché bien menu. *Observez qu'il n'y a que les grosses anguilles que l'on sert ainsi.*

Entrée.

On peut aussi servir l'anguille grillée avec une sauce blanche, & ajouter dans cette sauce

des capres fines & entieres, avec de la ciboulette coupée par petits morceaux bien proprement.

On sert aussi l'anguille grillée à la *sauce verte, que l'on peut faire ainsi.*

Prenés de l'oseille selon la quantité de sauce que vous voulez faire, étant épluchée & lavée, supposé qu'elle en ait besoin, pressés-la bien pour en ôter toute l'eau, pilés-la dans un mortier, tirés-en le jus que vous passerez au travers d'un tamis, mettés dans une casserole un morceau de beurre frais, du sel menu, du poivre, de la muscade, & un peu de farine, délayés-le avec votre jus d'oseille, tournés le tout sur le feu pour lui faire prendre la consistance d'une sauce, servés-la ensuite.

Anguille pannée & grillée.

Faites-la mariner comme l'anguille grillée, mais un peu plus, c'est à dire, qu'elle soit presque à demi-cuite, laissés-la un peu refroidir, tirés-la morceaux à morceaux & la pannés à mesure de mie de pain bien fine; faites la griller à très-petit feu, servés-la comme ci devant. Entrée.

Anguille à la Sainte-Menehoult.

Votre anguille étant coupée par tronçons longs de quatre à cinq pouces, faites-la cuire dans un bon court bouillon

qui soit bien nourrit, & l'y laissez un peu refroidir, trempés-la dans une Sainte-Menehoult. *Voyez Sainte-Menehoult cidessus*, pannés-la de mie de pain bien fine, faites-la griller à très-petit feu, servez-la avec une remoulade chaude ou une sauce ravigotte. *Voyez l'article des Sauces, Tome I.*

Anguille Frite.

Rôt & entremets.

Coupés votre anguille par tronçons longs de quatre à cinq pouces, fendés-la en deux dans sa longueur, ôtez-en l'arrête, mettés-la mariner quelques heures dans un peu de vinaigre, du sel, du poivre, du cloux de geroffle, du persil, de la ciboule & de fines herbes entieres, mettez-la sécher entre deux linges, farinez-la, faites-la frire de belle couleur, servez la avec du persil frit, qui pour cela doit être bien verd & bien sec.

Hors d'œuvre.

Si vous la voulez servir pour hors-d'œuvre, au lieu de persil, servez-la avec une sauce ravigotte. *Voyez l'article des Sauces, Tome I.*

Anguille en Beignets.

Votre anguille étant dépouillée de sa peau, coupez-la par tronçons épais d'un bon quart de pouce: vuidez-les, essuyez-les, faites-les mariner pendant deux ou

trois heures dans du jus de citron, du sel, du poivre, persil, ciboule & fines herbes entières. Retirez-les & mettez-les sécher entre deux linges, trempez-les dans une pâte à beignets. *Voyez pâte à beignets, ci dessus;* faites-les frire de belle couleur, servez les avec du persil frit.

Une autre fois trempez-les dans de l'œuf battu, pannez-les de mie de pain, & faites-les frire.

Une autre fois, farinez-les pour les faire frire.

Anguille roulée aux fines herbes.

Prenés une anguille d'une grosseur raisonnable, écorchés-la depuis la tête jusqu'à la queue, vuidés-la & l'essuyés-bien, roulés-la en rond, en commençant par la tête & finissant par la queue; fiscelés-la pour l'y maintenir, faites-la mariner sur des cendres chaudes pendant deux ou trois heures avec du beurre frais, du sel menu, du poivre, cloux de geroffle, du persil & de la ciboule hachés menu, & quelques champignons; passés un atelette au travers de l'anguille, attachés-la à la broche, & l'enveloppés de papier avec sa marinade, faites-la rôtir à petit feu pendant une heure & demie; étant cuite, servés-la avec une sauce ordinaire ou sau- Entrée.

ce ravigotte. *Voyez l'article des Sauces, Tome I.*

Anguille roulée & grillée.

Votre anguille étant vuidée & bien eſſuyée, cizelés-la légerement ſur les deux côtés, roulés-la comme l'anguille roulée aux fines herbes, & la ficelés pour l'y maintenir, mettés la mariner de même, faites-la griller ſur le gril à très-petit feu, ſervés-la avec une ſauce ravigotte.

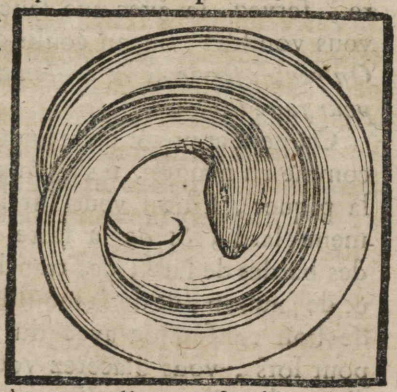
Entrée.

Anguille à la Napolitaine.

Ayez une belle & groſſe anguille toute écorchée depuis la tête juſqu'à la queue, fendés-la tout le long du ventre pour en ôter l'arrête juſqu'à environ un pouce de la queue, eſſuyés-la bien, farciſſés-la d'une farce faite avec une ou deux laitances de carpe, de deux ou trois petits champignons, de cinq ou ſix amandes douces, d'autant de piſtaches, de deux jaunes d'œufs durs avec le blanc d'un autre, & d'un peu de perſil & de ciboule; le tout haché menu & pilé dans un mortier avec un bon aſſaiſonnement de ſel & d'épices fines, un morceau d'excellent beurre & deux jaunes d'œufs pour lier cette farce. Couſez-la enſuite pour em-

Groſſe entrée.

pêcher que la farce ne sorte ; mettez-la dans une casserole ou plutôt une tourtiere qui soit profonde & platte, & arrangés-la en rond de limaçon, ensorte que la queue & la tête soient au milieu, de la maniere que je vous la représente ici. Ficelez-la



pour empêcher qu'elle ne se déroule, nourrissez-la de quelques morceaux de poissons, comme carpe, brochet, anguille, & un bouquet garni, avec un morceau de beurre frais & l'assaisonnement ordinaire ; mouillez-la d'un peu de bon vin blanc & de jus de racines, couvrez-la d'une feuille de papier beurré, & faites-la cuire doucement avec du feu dessous & dessus. Etant cuite, laissez la un peu refroidir dans son court-bouillon pour lui en faire prendre le goût ; tirez-la, ôtez-lui la ficelle, dressez-la dans le plat que vous devez servir, & qui doit être d'argent ou de fayance qui aille au feu ; poudrez-la de parmesan, si on l'ai-

me, & de mie de pain bien fine, faites-lui prendre une belle couleur, ou dans le four ou sous un couvercle de tourtiere, servez-la avec une sauce telle que vous voudrez, ou un coulis d'écrevisses. *On peut se servir de la cuisson de l'anguille pour faire la sauce.*

On peut apprêter cette anguille en gras comme en maigre, il s'agira pour cela de la piquer, si l'on veut sur le dos, de menu lard, & de la faire cuire entre des bardes de lard, des tranches de veau & de jambon, & de la mouiller d'un peu de bon consommé avec du vin blanc; pour lors, vous glacerez votre anguille d'une glace de veau. *Voyez glace de veau, Tome I.*

Voilà tout ce que j'ai cru pouvoir donner pour l'apprêt de l'anguille en maigre; pour ce qui est du cervelas d'anguille, il en est fait mention au Chapitre de la Chaircuiterie, *t. I.* & pour ce qui regarde les apprêts en gras, en voici quelques-uns.

On sale aussi les anguilles pour les conserver, comme nous le dirons bientôt.

Les anguilles de mer ne valent pas celles d'eau douce, on peut cependant leur donner à peu-près les mêmes apprêts si leur grosseur le permet.

Anguille piquée & rôtie à la broche.

Ayés une belle & grosse anguille, dépouillez-la comme ci-devant; coupez-la

par tronçons longs de quatre à cinq pouces, piquez-la sur le dos de menu lard bien proprement; faites-la mariner avec un peu de vin blanc, de l'eau-de-vie, du beurre frais, de fines herbes entieres, & un bon assaisonnement; enfilez-la à une atelette, & l'attachés sur le côté de la broche, enveloppez-la de papier beurré, faires-la cuire à petit feu en l'arrosant de sa marinade; étant cuite, servez-la avec une sauce telle que vous voudrés. Entrée.

Autrement.

Etant piquée, comme nous venons de le dire, faites-la cuire comme l'anguille en fricandeau ci-après.

Anguille en fricandeau, ou Fricandeau d'anguille.

Prenez une belle & grosse anguille, dépouillez-la & vuidez la comme nous l'avons dit; coupez-la par tronçons longs de quatre pouces; fendez-la pour en ôter l'arrête sans la séparer; applatissez-la bien, piquez-la proprement en dehors de menu lard; mettez-la cuire dans une casserole (*le lard en dessus*) avec un peu de bon consommé, de vin de Champagne ou autre bon vin blanc, tranches de veau & de jambon, un oignon piqué, avec un petit bouquet garni. Quand elle sera cuite, passés sa cuisson au travers d'un Entrée.

tamis de soye pour la bien dégraisser; faites-la réduire en glace, glacez-y vos tronçons d'anguille (*le lard en dessous*) comme nous avons dit pour le fricandeau de veau, *Tome I.* dressez-les dans le plat que vous devés servir; reglacez-les, si vous voulés, d'une glace de veau servez-les avec une essence de jambon.

Les anguilles se servent aussi en filets, comme nous le dirons à l'*article II.*

Maniere de saler les anguilles pour les conserver.

Prenés des anguilles qui soient bien vivantes, mettez-les tout comme elles sont, c'est-à-dire, sans être écorchées ni vuidées dans un baril ou dans un autre vaisseau, jettés dessus une ou deux poignées de sel, laissez-les ainsi pendant vingt-quatre heures, (*elles seront mortes alors,*) après ce tems-la retirez les, lavez-les & les essuyés bien; lavés le baril d'où elles sortent, ou prenez-en un autre qui soit bien net; percez le au fond de trois ou quatre petits trous; jettés un peu de sel pour en couvrir légerement le fond; arrangés-y ensuite un lit de vos anguilles, saupoudrez-les bien de sel; faites un autre lit d'anguilles, & le saupoudrés comme le premier; continués à faire la même chose jusqu'à ce que vous ayiés

ainſi arrangé toutes vos anguilles, & finiſſés avec beaucoup de ſel; mettés par-deſſus un couvercle de bois, chargez le de quelques pierres ou d'autres choſes, afin de preſſer les anguilles, & pour que la ſaumure qui ſe fera, puiſſe couler & s'égoûter par les trous qui ſont au fond du vaiſſeau, ce que vous ferés dans un lieu qui ſoit frais.

Observation.

Il faut que toutes les anguilles ſoient vivantes, lorſque vous les ſalerez pour la premiere fois; car s'il s'en trouvoit une parmi elles qui fût morte, elle ſeule ſeroit capable de corrompre & de gâter toutes les autres.

Si vous voulez les tranſporter d'un pays dans un autre, que ce ne ſoit qu'après douze ou quinze jours de ſalaiſon, afin que la ſaumure ait eu le tems de ſe bien égoûter.

Cette façon de préparer & de ſaler les anguilles eſt très-bonne, très-commode & très-utile dans les tems où l'on ſe trouve quelquefois dénué de toutes choſes. On peut les conſerver ainſi quatre ou cinq mois. On peut s'en ſervir au bout de trois ou quatre jours de ſalaiſon: on en tire à meſure du baril ce que l'on juge à propos. Pour les employer, on les met déſaler dans de l'eau fraîche, que l'on change ſelon le beſoin qu'elles en ont. Ces anguilles ne ſe mangent ordinairement qu'avec deux ſortes d'apprêts, ſçavoir; rôties ſur le gril comme vous feriez des anguilles fraîches ou boucannées; elles ſont exquiſes de cette derniere façon. Voici comment.

Anguilles boucannées.

Entrée ou hors d'œuvre.

Tirés en du baril ce qu'il vous en faut, lavez-les dans de l'eau fraîche, mettez-les à déſſaler dans de pareille eau que vous changerés, ſelon le beſoin qu'elles en ont (*les anguilles apprêtées ainſi ne s'écorchent & ne ſe vuident point, car leur peau & leurs inteſtins, c'eſt-à dire, tout ce qu'elles ont dans le corps eſt très-délicat à manger,*) eſſuyez-les bien, coupez leur le bout de la queue, & leur faites une inciſion en travers ſous la gorge; mettez-les en double, comme vous feriés un bout de corde ſur une broche de fer ſuſpendue par les deux bouts au deſſus du feu, de maniere que les anguilles ſentent doucement la chaleur du feu & de la fumée; ayés attention que la graiſſe qui en découlera, n'occaſionne point une trop groſſe flamme qui les feroit brûler, ſi on n'y avoit pas d'attention, (*il leur faut cinq ou ſix heures*;) lorſque la peau des anguilles ſera bien ſéche & un peu racornie, ôtez-les de deſſus la broche; coupez-les par morceaux longs de trois à quatre pouces, mettez-les ſur le gril pour les achever de cuire, en cas qu'elles ne le fuſſent pas aſſez, & ſurtout pour riſſoller la peau ſervez-les à ſec. *On les mange avec du jus de citron ou du verjus, c'eſt*

l'unique assaisonnement qu'on puisse leur donner.

Anguilles grillées.

Vos anguilles étant lavées & déssalées, comme nous venons de le dire, écorchez-les & vuidez-les comme vous feriés des anguilles fraiches; coupez-les par morceaux longs de quatre à cinq pouces: cizelez-les sur les deux côtés; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante mettez-les mariner avec du beurre frais, du poivre, de la muscade, du persil & de la ciboule hachés menu. Quand elles auront pris le goût de la marinade, mettez-les à griller sur un petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient cuites & de belle couleur, servez-les avec une sauce aux échalottes. Entrée ou hors d'œuvre.

De la Lotte.

La lotte est un poisson d'eau douce bon & friand, qu'on pêche particulierement dans la Saone & dans l'Isere. Ce poisson ressemble assez par la figure & la couleur à l'anguille, ayant comme elle la peau extrêmement glissante, mais un peu marquetées de taches jaunes & rouges, le corps un peu quarré, surtout proche de la tête, la tête aussi plus camue, & la queue en forme d'épée, il lui est aussi bien inférieur en longueur; car il est rare qu'il ait un pied de long; sa chair est d'un

brun rougeâtre & très-délicate, on fait surtout cas de son foye, ce qui a fait dire qu'une femme engageroit sa cotte, pour manger du foye d'une lotte.

La lotte se mange de différentes sortes de façons : voici les principales.

Lottes à la Poulette.

Entrée.

Ayés des lottes, écorchez-les comme vous feriés une anguille, (*il y en a qui les limonne, mais ce n'est pas le plus parfait,*) vuidez-les de leur tripailles, mettés le foye à part, essuyez-les bien ; coupez-les par tronçons longs d'un pouce ; lavez-les dans deux eaux fraîches ; passés des champignons dans une casserole avec d'excellent beurre ; mettez-y vos lottes, avec une ou deux pincées de farine, faites-leur faire quelques tours, mouillez-les de vin blanc avec très-peu d'eau ; assaisonnez-les de sel & d'épices fines, & d'un paquet de fines herbes, faites cuire le tout ensemble, & à la moitié de la cuisson, mettez-y les foyes, & sur la fin un peu de persil haché menu. Voyés si cela est de bon goût, & qu'il n'y ait point trop de sauce ; liez-les de quelques jaunes d'œufs délayés avec un peu de crême & de la sauce même, & de la muscade, ne les quittés point pendant ce tems-là, & remuez-les toujours de crainte que les œufs ne tournent,

dressés

dreſſés & ſervés avec du jus de citron.

Les lottes ſe mettent à la matelotte de la maniere que nous l'avons dit pour la matelotte d'anguilles. Voyez-y & vous y conformez, c'eſt la même choſe.

Lottes au bleu ou à la ſauce blanche.

Vos lottes étant vuidées & lavées, mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre frais, bon aſſaiſonnement de ſel, de poivre & de cloux de geroſles, quelques tranches d'oignons & un paquet de fines herbes; mouillez-les de bon vin blanc avec très-peu d'eau; faites-les bouillir & cuire ſur un bon feu; étant cuites, laiſſez-les un peu refroidir dans leur court-bouillon qui doit être court; ſervez-les à ſec ou avec une ſauce blanche, dans laquelle vous ajouterés des capres fines & entieres. Vous pouvés faire cette ſauce avec le court-bouillon où ont cuit les lottes. Rôt ou entrée.

Lottes grillées.

Vos lottes étant écorchées, vuidées, lavées & bien eſſuyées, faites-les mariner & griller comme le brochet grillé, & ſervez-les de même, c'eſt-à-dire, avec une ſauce ou un ragoût tel que vous voudrés. Entrée.

Lottes frites.

Vos lottes étant écorchées, vuidées, lavées & bien eſſuyées, faites-les mariner, Rôt ou entre mets.

si bon vous semble, & frire comme le brochet frit, & servez-les avec du persil frit.

Lottes diversifiées en plusieurs façons.

Entrée. Vos lottes étant écorchées, vuidées & lavées de la maniere que nous avons dit, mettez-les cuire dans un bon court-bouillon ; quand elles seront cuites, levez-leur la peau bien proprement, servez-les avec un ragoût maigre tel que vous voudrés.

Entrée. Si vous voulés les servir en gras, faites-les cuire entre des bardes de lard, des tranches de veau & de jambon, toutes sortes de racines, & mouillées avec de bon consommé & un peu de vin blanc; pour lors servez-les avec un ragoût de ris-de-veau, ou de foye gras, ou d'écrevisses, ou de légumes ; il n'importe quel ragoût, pourvû qu'il soit bon.

Lottes piquées & glacées.

Entrée. Vos lottes étant écorchées, vuidées & bien essuyées, piquez-les bien proprement de menu lard, faites-les cuire comme l'anguille en fricandeau ci-devant, servez-les de même.

De la Barbotte.

La barbotte est un poisson de lac & de riviere, à peu près de la figure d'une lotte, mais qui a la tête & la queue plus pointues,

avec un barbillon qui lui pend de la machoire basse ; auprès du trou par où sortent ses excrémens, elle a une aîle qui continue jusqu'à la queue. On peut imiter pour la barbotte ce que nous avons dit de la lotte, tant pour le gras que pour le maigre.

ARTICLE II.

Suite du poisson d'eau douce, & de quelques mets particuliers qui y ont rapport, comme aussi de quelques oiseaux aquatiques, tant de mer, que d'eau douce.

OBSERVATION.

NOus commencerons cet article par quelques poissons blancs qui ne méritent guére qu'on s'y arrête, vû que la plus grande partie de ces poissons est très-commune, & fort connue de tout le monde, comme sont les Brêmes, les Gardons, les Goujons, les Loches, les Verons, & plusieurs autres à peu près de même espece, qui tous ne sont pas estimés à cause de leur chair qui est blanche, molasse & fade, quoiqu'il ne laisse pas de s'en trouver parmi eux d'assez bons. Mais pour ne rien omettre dans cet Ouvrage, nous dirons que la bréme a quelque ressemblance avec la carpe, si ce n'est qu'elle est beaucoup plus platte, plus large, & couverte de plus grandes écailles. Sa tête est petite & a deux nageoires auprès des ouies, il y en a deux autres au milieu du ventre. Ce poisson se plaît aux eaux dormantes

& se nourrit d'herbes & de fange. Le meilleur apprêt que l'on puisse lui donner, c'est de la faire frire ou griller, ce qu'on peut faire de la maniere qui suit. Il en est à peu près de même des autres poissons dont on va parler.

De la Bréme, du Gardon du Goujon, & autres Poissons à peu près de même espece.

Bréme frite.

Ecaillez-la, vuidez-la, lavez-la s'il en est besoin, mettez-la sécher entre deux linges, cizelez-la légerement des deux côtes, farinez-la, & faites-la frire d'un beau blond.

Bréme grillée.

Etant écaillée, vuidée, lavée & bien essuyée, cizelez-la légerement des deux côtés, faites-la mariner avec du beurre, du sel menu, du poivre, du persil & de la ciboule hachée menu, mettez-la griller sur un petit feu; servez-la avec une sauce blanche, dans laquelle vous mettrés des capres ou de la ciboulette hachée menu.

Entrée.

On peut aussi servir la bréme grillée avec une sauce rousse, & ajouter dans cette sauce des groseilles blanches ou du verjus, le tout selon la saison (*les groseilles ou le verjus se mettent aussi dans la sauce blanche.*)

On peut encore servir la bréme grillée avec un jus de racines bien assaisonné, & ajouter dans ce jus quelques échalottes, avec des capres & un anchois hachés bien menu.

Il y a aussi une bréme de mer qui ne s'écarte guerre du bord, qui est environ de la longueur de douze à quinze pouces; elle a le corps fort large & de plusieurs couleurs, selon ses différentes parties; le dos est d'un bleu tirant sur le noir, les côtés argentés, & le ventre blanchâtre. On peut du moins lui donner le même apprêt que celui de la bréme dont nous venons de parler.

Pour ce qui est du *Gardon*, il ressemble presque à la bréme par l'écaille, mais il est beaucoup plus épais & plus allongé, & a les nageoires rouges comme celles d'une perche; *son apprêt est celui de la bréme, soit pour frire, soit pour rôtir.*

Les *Goujons* sont de petits poissons fort délicats, à peu près de la taille de l'éperlan. Le meilleur apprêt qu'on puisse leur donner, c'est de les faire frire de la maniere qui suit.

Ecaillez-les autant qu'il se pourra, vuidez-les, lavez-les & essuyez-les bien, c'est à dire, mettez-les sécher entre deux linges; embrochez-les dans de petites brochettes de bois, que vous passerés à travers des yeux, & un peu écartés les uns des autres; farinez-les, faites-les frire de belle couleur; servez-les avec du persil frit, qui ait été bien verd & bien Rôt.

sec. *On peut les faire frire sans les embrocher.*

Il y a aussi un *Goujon de mer* qu'on trouve sur les bords, qui est petit & fort bon, qu'on nomme aussi Bovillerot. *On peut lui donner le même apprêt.*

Les *Loches* sont aussi de petits poissons de riviere très-friands, ils sont de la longueur d'un doigt, avec le bec un peu long, & le corps rond, charnu, sans écailles, d'une couleur jaunâtre & marqueté de petites taches noires.

Les *Verons* sont de petits poissons, qui ont le dos tant soit peu doré, le ventre de couleur d'argent, & les côtés un peu rouges; ils sont couverts d'une peau unie, tachetée de noir, & leur queue finit en aîle, large & dorée.

Les *Grenots* sont de petits poissons qui ont la tête fort grosse, & le corps à peu près de la taille d'un éperlan.

Les *Dards* sont de petits poissons à peu près de la taille d'un moyen merlan; ils ont les écailles très-minces & blanches, qui tirent sur l'argent.

Les *Ables* sont de petits poissons qui sont de la taille d'un petit Gardon; ils ont le dos verd, & le ventre blanc.

Les *Chabots* sont de petits poissons qui ont la tête longue, large & plate, la gueule fort ouverte & sans dents; leur corps va toujours en diminuant depuis la tête jusqu'à la queue, & est sans écailles.

Les *Vandoises* sont des poissons d'une moyenne grosseur qui ont le museau pointu, & le corps de couleur tirant sur le brun, verd & jaune; ils ont la chair molle & agréable au goût.

Les *Chevernes* ont la tête fort grosse, de grands yeux ronds, les écailles à peu près comme celles du barbeau, mais plus blanches; on peut les mettre en ragoût, de même que le barbeau, surtout les grands.

Tous ces poissons, comme bien d'autres, & qu'il seroit trop long de particulariser, pourront aussi se mettre en matelotte, soit séparément l'un d'avec l'autre, selon leurs especes, soit en les mélangeant plusieurs ensemble, même avec de petites carpettes, des barbillons, des perches & des anguilles; mais il faudra aussi pour cet effet les couper par tronçons pour les rendre plus fermes, ce que vous ferés de la maniere qui suit.

Matelottes de toutes sortes de petits poissons.

Prenés tels petits poissons que vous jugerés à propos, blancs & autres, écaillez-les, vuidez-les, lavez-les, s'il en est besoin, & mettez-les à égoûter; coupez-les par tronçons, selon leur grosseur; arrangez-les dans une casserole qui soit platte, assaisonnez-les de sel & d'épices fines, de persil & de ciboule hachés menu joignez-y un paquet de fines herbes, dans lequel vous mettrés une gousse d'ail; mouillez-les de bon vin avec très-peu d'eau, ensorte que le poisson baigne, & faites-le cuire sur un feu vif. Lorsque le court-bouillon sera aux trois quarts usé, faites

Entrée ou hors d'œuvre.

roussir un morceau de beurre avec de la farine dans une casserole, à proportion de votre matelotte; mouillés ce roux de votre sauce, que vous verserés à mesure, jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé l'un avec l'autre, sans qu'il y paroisse aucun grumeleau, faites-lui faire quelques bouillons sur le fourneau bien allumé. Versés cette liaison dans votre matelotte, faites-la mitonner un peu. Voyés si elle est de bon goût, dressés & servés.

Autrement.

Si ce sont tous de petits poissons blancs, & par conséquent tendres à cuire, faites un roux de beurre & de farine proportionné à votre matelotte; mouillés ce roux de vin blanc & de très-peu d'eau, ou pour le mieux, de jus de racines, si vous en avez. Versés cette liaison qui doit être claire, sur votre poisson, tout assaisonné & semé de persil & de ciboule hachés menu, faites-les cuire jusqu'à ce que la sauce soit réduite au point que vous souhaités. Voyés si cela est de bon goût, dressés & servés.

Matelotte à la Mariniere.

Prenés toutes sortes de petits poissons, comme carpettes, anguilles brochetons, truites, ce que l'on trouve, & ce que l'on juge à propos d'y mettre; écaillez-les,

Entrée ou hors d'œuvre.

vuidez-les, essuyez-les proprement sans les laver, si cela se peut, *car le Marinier prétend que le poisson qui est sorti de l'eau, ne doit plus y entrer;* coupez-le par tronçons, mettez les dans un chaudron d'une grandeur proportionnée à la quantité de votre poisson; assaisonnez-les de sel & d'épices fines, de persil, de ciboule, & d'une gousse d'ail, le tout haché menu; mouillez-les de bon vin, ensorte que le poisson y baigne, faites-le cuire à grand feu; à la moitié de la cuisson, mettez-y un bon morceau de beurre, que vous roulerés dans un peu de chapelure de pain bien fine, & achevés de cuire votre matelotte, jusqu'à ce que la sauce soit bien liée, & de bon goût; dressés ensuite sans arrangement dans le plat que vous devés servir.

Hachis de Carpes.

Prenés des carpes, selon la quantité de hachis que vous voulés faire, ôtez-leur la peau, désossez-les, & hachez-en la chair le plus menu que vous pourrés, avec quelques champignons, si bon vous semble, & un peu de persil & de ciboule hachés menu; faites fondre du beurre frais dans une casserole, à peu près le quart pésant de ce que vous avés de chair de carpe, mettez-y votre hachis; faites-lui faire quelques tours, mouillez-le moitié de vin

Hors d'œuvre & entrée.

blanc & moitié de coulis maigre, assaisonnez-le de sel & d'épices fines, avec un paquet de fines herbes, que vous ôterés faites le cuire à petit feu, en le remuant souvent. Voyés s'il est de bon goût, dressés & servés.

Autrement.

Hachés de l'oignon bien menu, faites-le roussir dans le beurre; mouillez-le de coulis maigre & de vin blanc, mettez-y votre hachis, assaisonnez-le de sel & d'épices fines, & faites-le cuire à petit feu, en le remuant souvent, dressés & servés.

Pâté de Poisson sans croûte.

Entrée. *Voyez Pâté de poisson sans croûte, au Chapitre II. tome I.* où il est aussi parlé d'un Dauphin artificiel, de Fleurs-de-lis, d'Etoiles, Croix de Malthe, & autres petits ouvrages de cette espece.

Jambon de Poisson.

Voyez l'article de la Chaircuiterie, Chapitre III. tome I.

Entremets. On trouvera dans le même article la maniere de faire les boudins & cervelats de poissons.

Des filets de Poissons de différents especes.

Filets de Carpes aux fines herbes, pannés & au four.

Prenés deux carpes d'une moyenne grosseur, écaillez-les, ôtez-leur la peau, & levez-en les filets en leur entier, c'est-à-dire toute la chair ; mettés un morceau d'excellent beurre dans une casserole, avec du persil & de la ciboule hachée menu, du sel, du poivre & de la muscade rapée, faites-le fondre tant soit peu sur le feu, mettez y vos filets à blanchir un peu. Quand ils auront pris le goût de la marinade, arrangez-les proprement dans le plat que vous devés servir, qui doit être d'argent ou de fayance qui aille au feu ; versés la marinade sur ces filets, pannez-les de mie de pain bien fine ; mettez-y de distance en distance de petits morceaux de beurre, ou faites tant soit peu fondre ce beurre pour en humecter la mie de pain ; mettez le plat dans le four pour faire cuire les filets : étant cuits & de belle couleur, dégraissés & servés avec du jus de citron. *On peut mettre du parmesan avec la mie de pain.*

Hors-d'œuvre.

On peut servir de cette maniere le Brochet, la Truite, l'Anguille, le Saumon, le Maquereau, & plusieurs autres poissons.

Filets de Carpes en Paupiettes.

Hors-d'œuvre.

Prenés trois moyennes carpes, levez-leur les filets, comme nous venons de le dire pour les filets de carpes aux fines herbes ; faites-les mariner à peu près de même, mais pas tout à fait tant ; roulez-les avec la marinade, en commençant par le bout de la queue ; enfilez-les à mesure à une atelette ; enveloppez-les de papier avec le restant de la marinade ; ficellez-les, attachez-les à la broche, & faites-les rôtir pendant trois quarts d'heures ; servez-les avec une sauce à la ravigotte, ou autre.

On peut servir ainsi le Brochet, la Truite, l'Anguille, le Saumon, le Maquereau, & plusieurs autres poissons.

Filets de Carpes en paupiettes & farcis.

Hors-d'œuvre ou entrée.

Prenés trois moyennes carpes, dont vous leverés les filets comme les filets de carpes aux fines herbes ; ayés une farce fine ou autre, *grasse ou maigre*, étalez-en tout le long de ces filets en dedans, de l'épaisseur d'un écu de six livres ; roulez-les en commençant par la queue, & les enfilés à mesure à une atelette rempliſſés les vuides des bouts des paupiettes avec de la farce ; saupoudrez-les d'un peu de sel menu ; enveloppez-les d'une feuille de papier bien beurrée ; attachez-les à la broche, & faites

les rôtir. Quands ils seront à demi-cuits, développez-les, frottez-les avec du beurre un peu fondu, dans lequel vous aurés mis un jaune d'œuf; pannez-les de mie de pain bien fine, & les arrosés une seconde fois. Quand ils auront pris une belle couleur, servez les avec une sauce piquante ou ravigotte.

On peut servir ainsi le Brochet, la Truite, l'Anguille, le Saumon, le Maquereau, & plusieurs autres poissons.

Paupiettes de Carpes a la poële.

Faites vos paupiettes comme ci-devant, farcies ou non farcies; arrangez-les dans une casserole qui soit juste, remplissez-en les vuides de quelques zestes de racines, de rouelles d'oignons, d'un bouquet garni, des têtes de carpes que vous aurés coupées en deux, lavées & blanchies, assaisonnez-les d'un peu de sel, joignez-y un petit morceau de beurre, mouillez-les moitié de vin blanc, & moitié de bouillon *gras ou maigre*; faites-les cuire à petit feu; étant cuites, passés la sauce par un tamis de soye, liez-la d'un coulis ou d'un morceau d'excellent beurre manié avec un peu de farine, comme vous feriés une sauce blanche, joignez-y des capres fines & entieres; servés sur les paupiettes. Hors-d'œuvre ou entrée.

On peut servir ainsi le Brochet, la Truite, l'Anguille, le Saumon, le Maquereau, & plusieurs autres poissons.

Filets de Carpes frites.

Rôt ou entrée.

Vos filets étant levés, comme nous l'avons dit, faites les mariner avec du vinaigre ou du verjus, ou du jus de citron, du sel menu, du gros poivre & de fines herbes entieres; mettez les sécher entre deux linges, farinez-les, faites-les frire de belle couleur; servez les avec du persil frit & du jus de citron.

Une autre fois servez-les avec une sauce robert, ou quelqu'autre sauce telle que vous voudrés.

On peut servir ainsi le Brochet, la Truite, l'Anguille, le Saumon, le Maquereau, & plusieurs autres poissons.

Filets de Carpe à la Marianne.

Hors-d'œuvre.

Levés vos filets comme nous l'avons dit, applatissez-les un peu, fendez-les dans leur longueur en deux ou trois morceaux; coupez les après en travers de la largeur du petit doigt; mettez de l'huile fine dans une casserole avec du persil & de la ciboule hachés menu, arrangés les filets sur ces fines herbes, assaisonnez-les de sel menu & de gros poivre, laissez-les ainsi mariner une bonne heure ou deux; après ce tems-là, passez-les légerement

sur le feu, & en ôtés l'huile ; mouillez-les d'un verre de vin blanc, & d'un peu de coulis gras ou maigre, faites les cuire doucement, joignez-y des capres hachées menu. Voyés si le tout est de bon goût, puis servez-les avec du jus de citron.

On peut ainsi apprêter & servir les filets de Brochet, de Truites, d'Anguilles, de Saumon & plusieurs autres.

Ces filets ainsi apprêtés peuvent servir d'accompagnement à quelques entrées.

Filets de Brochet, ou autres poissons à la Bechamel.

Levés des filets à un brochet, qui aura été servi & desservi de la table, *il faut pour cela qu'il ait été cuit au bleu ;* mettez-les chauffer & mijotter dans une Bechamel faite ainsi. Hors-d'œuvre.

Sauce à la Bechamel.

Passés dans d'excellent beurre un peu d'échalottes, de persil & de ciboule hachée menu, mouillés-les avec de la crême douce ou du bon lait ; faute de crême, faites bouillir jusqu'à moitié de réduction. Assaisonnés cette sauce d'un peu de sel menu, passés-la par un tamis dans une autre casserole, joignés-y de la muscade avec un petit morceau d'excellent beurre ; mettés ensuite les filets de poisson avec un peu de persil blanchi & ha-

ché menu, faites mijotter doucement; voyez si cela est de bon goût, dressés & servés avec du jus de citron.

Les filets de Truites, de Perches, de Plies, de Turbot & autres poissons à peu près de même espece, c'est-à-dire, qui ont la chair blanche, peuvent se servir ainsi.

Tous ces filets peuvent aussi se servir avec différens coulis ou différentes sauces, telles que l'on jugera à propos, mais il sera bon pour quelques-uns de ces filets, de les faire réchauffer auparavant dans leur cuisson.

Rôt. Ces filets peuvent aussi se servir en salade; il ne s'agit pour cela que de les arranger proprement dans le plat que l'on veut servir, & de garnir le bord de ce plat de persil & de ciboule hachés menu, avec des capres fines, si on le juge à propos.

Hors-d'œuvre. Ils peuvent aussi se servir frits, pour cela, farinez-les légerement, faites-les frire de belle couleur, servez-les avec une petite sauce légere.

Si vous les voulez pour entremets, trempez-les dans une pâte à beignets. *Voyez pâte à Beignets ci-dessus*, faites-les

Rôt ou entre-mets. frire de belle couleur, servez les garnis de persil frit.

On peut servir ainsi plusieurs poissons, blancs & autres.

Papillottes de Filets de poiſſon ou de petits poiſſons.

Vos filets étant lavés, comme nous l'avons dit ci-devant, pour les filets de carpes aux fines herbes, *mais pas ſi longs ni ſi larges ;* faites-les mariner dans une caſſerole ſur des cendres chaudes avec un morceau d'excellent beurre, du perſil & de la ciboule hachés menu, du ſel menu, du poivre & de la muſcade. Quand ils auront pris le goût de la marinade, mettez-les chacun ſéparément dans des carrés de papier un peu beurré, trempez-les bien avant dans leur marinade, tortillés le papier autour, faites-les cuire à petit feu ſur le gril, après avoir mis une feuille de papier beurré deſſous, ſervez-les avec le papier qui les enveloppe, *il faut que le papier ſoit d'un beau blond.*

On ſert ainſi les laitances de Carpes, les foyes de Lottes & autres.

Caiſſes de filets de poiſſon, ou de petits poiſſons.

Vos filets étant levés, comme nous avons dit ci devant, pour les filets de carpes aux fines herbes *mais pas ſi longs ni ſi larges ;* paſſez-les légerement ſur le feu dans une caſſerole avec d'excellent beurre, du ſel menu, du poivre, de la muſcade, du perſil, de la ciboule & des cham-

pignons, le tout haché menu. Quand ils auront pris le goût de cet assaisonnement, laissez-les refroidir, faites autant de petites caisses de papier que vous avez de filets; étalés dans le fond de ces caisses un peu de farce générale ou de farce fine, l'épaisseur seulement d'un petit écu, mettés ensuite un filet avec une partie de son assaisonnement, mettés les caisses sur le gril avec une feuille de papier beurré dessous, faites-les cuire sur un très-petit feu à la moitié de la cuisson, tournés ce qui est dans la caisse sans dessus dessous; quand ils seront cuits, mettés-y légerement un peu de coulis, servez-les ensuite, *il faut que les caisses soient d'un beau blond.*

On sert ainsi les laitances de Carpes, les foyes de Lottes & autres.

De la Poule d'eau, du plongeon, du Rasle d'eau, & autres Oiseaux aquatiques, tant de mer que d'eau douce.

Observation.

Il ne seroit presque pas nécessaire de parler ici de tous les différens Oiseaux : nous en avons déja assez parlé dans l'article des Canards, Ch. V. & je ne puis trop exhorter les Cuisiniers à lire avec attention tout ce qui y est marqué, pour se mettre au fait de tous ces animaux aquatiques. Nous avons fait voir que la plûpart de ces oiseaux sont mis au rang des

poiſſons, parce qu'ils ont le ſang froid ; par conſéquent il eſt permis d'en manger les jours maigres.

La Poule d'eau, le Plongeon, & le Raſle d'eau, habitent ordinairement ſur nos rivieres, & principalement ſur nos étangs ; ils ſont aſſez connus ; mais pour ne rien omettre, nous dirons ſeulement que la poule d'eau eſt de la groſſeur d'une petite poule, couverte ſur le dos de plumes noires & brunes, & ſous le ventre, d'un blanc tacheté de gris. Ses aîles ſont noires, à la reſerve de quelques plumes qui tirent tant ſoit peu ſur le gris ; la tête eſt comme celle d'une poule, avec une crête blanche ou rouge ; le bec eſt jaune : les yeux ſont fort rouges, & les pattes ſont en nageoires.

Le Plongeon reſſemble preſque aux jeunes cannetons, lorſque leur poil commence à ſe former en plumes. Son dos eſt pour l'ordinaire de couleur noire, & ſon ventre eſt blanc. Il a le col, la tête, & le bec comme les cannetons ; ſes pattes ſont auſſi en nageoires, & de couleur noires ou jaunes, de même que le bec.

Les Raſles d'eau ſont noirs & gris, ils ſont de la groſſeur d'un merle, avec les pattes en nageoires.

Tous ces oiſeaux, de même que ceux dont nous parlerons ci-après, ſe mangent rôtis, en ragoût, & à la braiſe. Nous avons déja donné la maniere de les accommoder en gras dans l'article des Canards : voyons ce qu'il faut faire pour les apprêter en maigre.

Poules d'eau, plongeons, & Raſles d'eau Rôtis.

Plumez-les, épluchez les, & vuidez-

Rôt. les proprement ; retroussez-les comme un canard, faites-les blanchir sur la braise, mettez les à la broche, & faites les rôtir à petit feu, en les arrosant souvent avec du beurre, du vin blanc, & du sel, que vous ferez fondre ensemble. Etant cuits, servez-les avec une sauce piquante. *Voyez l'article des Sauces, Tome I.*

Poules d'eau, Plongeons & Rasles d'eau en Ragoût

Vos Oiseaux étant plumés & vuidés proprement, coupez-les en quatre, si vous voulez, faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, pour en ôter une partie de l'huile ; passez les dans une casserole avec du beurre frais, mouillez-les moi-
Entrée. tié de vin blanc & moitié de jus de racines. Assaisonnez-les de sel & d'épices fines, avec un paquet de fines herbes, & faites-les cuire à petit feu. Etant presque cuits, joignez-y un peu de persil & de ciboule hachés menu faites les mitonner doucement. Voyez si la sauce est de bon goût, dressés & servés.

On peut ajouter dans ce ragoût des champignons, avec des culs d'artichaux ; il n'en sera que plus parfait, & d'un meilleur goût.

Poules d'eau, Plongeons & Raſles d'eau à la braiſe, & diverſifiés en pluſieurs façons.

Vos Oiſeaux étant proprement plumés & vuidés, retrouſſez-les comme un canard ; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, afin d'en ôter une partie de l'huile ; mettez-les dans une marmite ou un pot de terre, que vous foncerez auparavant de quelques tranches d'oignons, & de racines, avec un morceau de beurre frais. Aſſaiſonnez-les de ſel & d'épices fines ; couvrez-les de quelques autres tranches d'oignons, de racines, & d'un paquet de fines herbes, mouillez-les moitié de vin blanc & moitié de jus de racines, & faites-les cuire à petit feu, que vous entretiendrés. Etant cuits, dreſſez-les dans le plat que vous devés ſervir, verſez deſſus & aux côtés un bon ragoût, tel que vous jugerez à propos ; comme de laitances de carpes, ou d'écreviſſes, ou d'huîtres ; & ſervez. Entrée.

On peut encore ſervir ces Oiſeaux avec un ragoût de légumes ; comme de cardons d'Eſpagne, de concombres, de celery, ou autres.

Vous trouverez la maniere de faire ces ſortes de ragoûts ; à l'article des Ragoûts, *tome I.*

On peut auſſi ajouter dans ce ragoût, un peu de la cuiſſon de ces Oiſeaux, après qu'elle aura

été passée au travers d'un tamis & bien dégraissée.

Les *Macreuses*, les *Moltens*, *Bisets*, *Pilets*, *Tiers*, *Rasles*, & autres Oiseaux maritimes; qui ressemblent presque aux canards; s'apprêtent & se servent de même, soit tôtis, soit en ragoût, soit à la braise. Il en est ainsi du *Butor*, de la *Judelle*, du *Héron*, & de plusieurs autres.

Tous ces Oiseaux peuvent aussi se farcir d'une farce pareille à celle de la Carpe farcie, ci devant, page 14.

Il est bon d'avertir les Officiers qui employeront ces sortes d'Oiseaux maritimes, qu'il s'en trouve de noirs & de gris. Les gris sont les meilleurs, sur-tout les Macreuses: & quoiqu'en général la Macreuse soit dure & d'un medigere manger, elle ne laisse point d'être fort bonne lorsqu'elle est bien accommodée.

Tous ces Oiseaux se servent aussi en terrine, comme nous le dirons à l'article des terrines du Chapitre de la Pâtisserie.

ARTICLE III.

Du Poiſſon de Mer qui remonte les Rivieres.

Du Saumon.

LE Saumon eſt un poiſſon couvert de petites écailles, qui a le dos bleuâtre & marqueté de petites taches rougeâtres, le ventre luiſant & un peu blanc, la tête courte & pointue, de petites dents doubles fort aigues, avec quelques petits crocs de diſtance en diſtance; ſa queue eſt large, ſa chair eſt rouge & très-délicate, quoique fort raſſaſiante; il y en a de différente grandeur, quelquefois de deux pieds & demi & plus. Ce poiſſon naît dans la mer, & au commencement du printems remonte dans les rivieres, juſqu'à leur ſource, & il y perfectionne ſa chair; mais s'il y ſéjourne plus d'un an, il y maigrit, & perd ſa ſaveur. Le printems eſt la ſaiſon où il eſt plus rare & de meilleur goût; il en vient beaucoup de l'Eſcaut, de la Garonne & de la Loire, quelquefois de la Seine, & d'autres rivieres dont ils tirent leur nom: il ſe pêche au filet & à la Fouïne. La Bretagne en fournit le plus; la ville de Cha-

teaulin est surtout célébre pour la pesche des Saumons; il s'en trouve une grande quantité dans la riviere qui passe par cette petite Ville : voici la façon dont on les prend, elle est singuliere. Une assez large chaussée partage la riviere en deux; les eaux s'écoulent en dessous par des arches qui sont grillés. Le Saumon qui remonte la riviere, se trouvant arrêté à ces grillages, & ne pouvant continuer sa course, prend le parti de s'élancer hors de l'eau pour franchir la chaussée, & passer de l'autre côté; mais la chaussée se trouvant un peu trop large, il tombe au milieu sur de l'herbe où il reste, & où on le va prendre à son aise. On en sale pour le conserver, mais le frais est d'un meilleur goût; il s'accommode de diverses manieres, tant en gras, qu'en maigre. On en fait aussi des pâtés chauds & des pâtés froids, comme nous le dirons au Chapitre de la Pâtisserie.

Saumon au Bleu, ou si vous voulez au Court-bouillon.

Vuidés votre Saumon par l'ouie, ce que vous ferés aisément avec une longue cuilliere, en lui faisant une petite fente au dessous du nombril, pour en détacher plus facilement la vessie; *(si le poisson est gros, cizelez-le légerement le long du dos en zigzague*

Rôt.

zigzague, c'eſt-à-dire, en forme de ſerpent, afin qu'il prenne plus de goût,) rafraîchiſſez-lui la queue; mettez-lui dans le corps un morceau de beurre frais manié avec du ſel, du gros poivre, du perſil & de la ciboule hachés menu; mettez le, ſi vous voulés, ſur un grand plat pour y verſer un peu de vinaigre ſur les deux côtés, en le frottant avec la main, c'eſt ce qui le rendra bleu, (*quelques uns font bouillir auparavant ce vinaigre, & le verſent tout bouillant ſur le ſaumon*;) enveloppez-le d'une ſerviette, mettez-le dans une poiſſonniere juſte à ſa grandeur, aſſaiſonnez-le de ſel, de gros poivre, de quelques cloux de geroſle, de rouelles d'oignons, d'une ou deux gouſſes d'ail, de deux feuilles de laurier, d'une petite branche de thim, d'autant de baſilic, de perſil & de ciboules entieres, avec un morceau de beurre frais, & ſi vous voulés, un verre d'huile fine, mouillez-le de vin blanc & de très-peu d'eau, enſorte qu'il y baigne; faites-le bouillir & cuire un peu doucement. Le bouillon étant à moitié conſommé, tournés votre ſaumon ſans deſſus deſſous pour l'achever de cuire; étant cuit, laiſſez-le un peu refroidir dans ſon court-bouillon (*qui doit être court*) pour lui en faire prendre le goût. Dreſſez-le ſur un plat couvert d'une ſerviette; garniſſez-

Rôt.

le de persil épluché en gros, servez-le ensuite.

En général, tout poisson au bleu, ou si vous voulés, au court-bouillon, se mange à l'huile.

Observation.

Il faut remarquer que tout poisson qui se mange à la sauce blanche ou à quelqu'autre sauce, doit être servi bien chaud & proprement écaillé, soit avant, soit après sa cuisson. Mais comme il arrive rarement qu'on employe ces sortes de poissons sortant de l'eau, & que même plusieurs ont besoin de quelques jours de mortification avant qu'on les employe, ce qui fait que leurs écailles se séchent sur la peau. Il sera bon avant de les cuire, de les envelopper seulement pendant une couple d'heures d'un linge mouillé, pour pouvoir les écailler plus facilement, supposé qu'on veuille conserver la peau qui, selon mon sentiment, est le lard du poisson.

Pour ce qui est des Communautés Religieuses, ou des familles où l'on sert à chacun en particulier sa portion, on doit couper le poisson par morceaux avant de le faire cuire; car étant cuit, il ne peut se couper proprement.

Il est bon aussi d'avertir l'Officier, que lorsqu'il verra fermenter le court-bouillon, de façon qu'il sorte de la casserole, il ait soin d'y jetter un petit morceau de beurre, dans le moment il le verra s'abaisser.

Il faut que le poisson reste quelque tems dans son court-bouillon après qu'il sera cuit, cela lui fait prendre du goût; plus le poisson est gros, plus il doit y rester, & pour cela faites-le mijoter sur des cendres chaudes.

Saumon à l'Amiral.

Ecaillés votre saumon & vuidez-le par l'ouie de la maniere que nous avons dit ci-devant ; piquez le, si bon vous semble, de lardons d'anguilles, de truffles & de quelques anchois, & pour cela levez-lui la peau bien proprement ; mettez lui dans le corps un morceau de beurre manié avec du sel, du gros poivre, du persil & de la ciboule hachés menu, & faites-le cuire comme la carpe au restaurant, ou le brochet à la saint Cloud, c'est la même chose ; étant cuit, servez-le avec un bon coulis, & accompagné de quelques belles écrevisses, ou bien avec un ragoût de champignons, de laitances de carpe & d'andouillettes faites d'une farce pareille à celle de la carpe farcie ci-devant. Grosse entrée.

On peut mettre dans ce coulis ou dans ce ragoût un peu du restaurant du saumon, c'est-à-dire, de sa cuisson qui doit être courte.

On peut aussi glacer ce saumon d'une glace de poisson. (*Voyez Glace de poisson*, tome I.) Vous trouverez la maniere de faire les jus, les coulis & les ragoûts, *tome I.*

Saumon à la Compiégne.

Votre saumon étant écaillé & vuidé, levez-lui la peau seulement d'un côté, pour le piquer proprement de menu lard,

Grosse entrée.

& de l'autre passez-lui de moyens lardons de lard & de jambon, mettez lui dans le corps un morceau de beurre frais manié avec du sel, du gros poivre, du persil & de la ciboule hachés menu, & faites-le cuire comme la carpe à la Royale. (*Voyez Carpe à la Royale ci-devant p.* 18.) Etant cuit, servez-le avec un ragoût fin, tel que vous le jugerés à propos. Par ce ragoût fin, on entend celui de ris-de-veau & de foyes gras avec des champignons, ou celui d'écrevisses, avec des truffles, des morilles & des mousserons.

Les gros saumons se servent rarement entiers, si ce n'est dans une grande table où il y ait beaucoup de monde; car pour peu que les conviés ne soient pas en grand nombre, on partage le saumon en deux parties, & même en trois, sçavoir; la hure que l'on met pour l'ordinaire au bleu, pour le service du rôt; la queue qui se met à la braise, pour servir d'entrée, soit en gras, soit en maigre; & le milieu du corps qui se met en fricandeau ou aux fines herbes, coupé par tranches, pour servir d'entrée. On peut le faire de la maniere qui suit.

Saumon diversifié.

Queue de Saumon à la braise en gras.

Entrée.

Prenés une belle queue de saumon proprement écaillée, ou pour le mieux, que la peau en soit levé; lardez-la de moyens lardons de lard & de jambon, & mettez-

à cuire dans une bonne braise qui soit bien nourrie de bardes de lard, de tranches de veau, d'oignons, de racines, & un bon assaisonnement, mouillés le tout de bon bouillon & de vin blanc ; étant cuite & réduite à peu de sauce, servez-la avec un coulis ou un ragoût tel que vous le jugerés à propos. Le tronçon de saumon & la hure s'apprêtent & se servent de la même maniere.

On se souviendra de se servir de la cuisson de la braise pour en faire le coulis ou le ragoût.

Queue de Saumon à la braise en maigre.

Prenez une belle queue de Saumon proprement écaillée, ou dont la peau soit levée, lardez-la de lardons d'anguille & de truffles, & de quelques anchois, & mettez la cuire à la braise, c'est-à-dire, nourrie de toutes sortes de racines, de fines herbes, de beurre frais, d'un peu d'huile fine, de bon bouillon de poisson, de vin blanc, & d'un bon assaisonnement ; étant cuite & réduite à peu de sauce, servez-la avec un coulis ou un ragoût tel que vous le jugerés à propos. Entrée.

Le tronçon de saumon & la hure s'apprêtent & se servent de la même maniere.

Pour ce qui est du milieu du corps du saumon ; on le met, comme nous avons dit, aux fines herbes coupées en bardes. On le met aussi en fri-

candeaux coupés par tranches, c'est à-dire, dans son fil, comme nous le dirons bientôt.

Queue de Saumon pannée & au four.

Entrée.

Fendez une queue de saumon dans sa longueur sans la séparer, & ôtez-lui l'arrête ; faites-la cuire dans un bon court-bouillon, la chair en dessous ; dressez-la dans le plat que vous devés servir, qui doit être d'argent ou de fayance qui aille au feu, la chair du saumon en dessus ; versés dessus une sauce blanche faites avec d'excellent beurre, de la muscade, une ou deux pincées de farine, un peu d'eau, ou pour le mieux, du court-bouillon où a cuit le saumon ; poudrez-la de mie de pain bien fine, & de parmesan rapé, si on l'aime ; mettez-la au four pour lui faire prendre couleur, ou sous un couvercle de tourtiere, & servez-la avec du jus de citron. On peut servir de la même maniere le tronçon de saumon, & d'autres poissons.

Rôt & entre-mets.

La queue de saumon se mange aussi frite de la maniere que nous l'avons dit pour le brochet frit. Voyez cet article, & vous y conformez.

Saumon aux fines herbes & grillé, ou dardes de Saumon aux fines herbes & grillées.

Coupés en travers des dardes de saumon épaisses d'un bon pouce, mettez-les dans une casserole ou dans un plat avec

du beurre frais, un peu d'huile fine, du sel menu, du poivre, de la muscade, du persil, des ciboules & des champignons, le tout haché bien menu; faites-les mariner sur des cendres chaudes, & mettez-les rôtir à petit feu sur le gril, en les arrosant de leur marinade; étant cuites & de belle couleur, servez-les avec une sauce blanche, dans laquelle vous ajouterés des capres fines & entieres. On peut encore y mettre un peu de coulis d'écrevisses. Entrée.

Saumon en fricandeau, ou fricandeau de Saumon.

Prenez un beau tronçon de Saumon, grand comme vous le jugerés à propos; levez lui la peau, & essuyez le bien; fendez-le en long du côté du ventre sans le séparer; ôtez-lui l'arrête, & rendez-le bien uni; piquez-le en dehors de menu lard bien proprement, mettez-le dans une casserole (*le lard en dessus*) avec une tranche de veau, un oignon piqué de deux cloux de gerofle, un peu de sel, deux ou trois grains de poivre blanc, quelques champignons, & un bouquet de fines herbes, dans lequel vous ajouterés une gousse d'ail; mouillez-le moitié de bon bouillon & moitié de vin blanc, & faites-le cuire comme un fricandeau de veau, glacez-le de même, & servez-le avec un cou- Entrée.

lis de veau & de jambon, & du jus de citron.

Saumoneaux diversifiés.

Rôt ou entrée.

Ayez de petits Saumoneaux tout en vie, autant qu'il se pourra, (*ils sont ordinairement gros comme de forts goujons*) faites un petit court-bouillon de la façon qui suit. Vous mettez dans une casserole un peu de vin, de l'eau & du vinaigre, de l'oignon, du persil, des ciboules & des racines de persil, du sel, du gros poivre, de fines herbes, & deux gousses d'ail; faites bouillir le tout, & y mettez vos Saumoneaux; couvrez-les, & faites-les mijotter sur des cendres chaudes sans les faire bouillir. Vous les servez sur une serviette avec du persil, ou avec une petite sauce blanche ou autre.

Du Saumon salé.

Le Saumon salé se mange ordinairement à l'huile, à la sauce blanche & à la crême. Il faut, autant qu'il se peut, le choisir bien rouge & dessalé à point; étant bien doux, faites-le cuire dans de l'eau comme de la morue; laissez-le refroidir, & servez-le avec de petites herbes printanieres, gros poivre, huile & vinaigre. On le mange aussi avec de la salade, surtout avec celle de petites laitues.

Pour le rôt.

Saumon salé à la sauce blanche.

Votre Saumon étant cuit & égoûté, dressez-le dans le plat que vous devés servir ; versés dessus une sauce blanche, dans laquelle vous mettrés des capres ou de la ciboulette coupée par petits morceaux ; faites chauffer & servés. Entrée.

Saumon salé à la crême & au four.

Faites cuire le ventre d'un Saumon, comme étant la partie la plus délicate ; mettez-le dans une sauce blanche bien liée, faite avec d'excellent beurre, une ou deux pincées de farine, de la crême, & de la muscade. Dressés-le dans le plat, que vous devez servir, (*qui doit être d'argent ou de fayence qui aille au feu.*) & la sauce par dessus. Poudrez-le de mie de pain bien fine, & de Parmesan rapé, si on l'aime ; faites prendre couleur au four, ou sous un couvercle de tourtiere, dégraissez, s'il en est besoin ; & servez avec du jus de citron. Entrée.

Du Becard.

Le Becard est un poisson qui ressemble fort au Saumon, mais qui n'a pas la chair si rouge, & qui a le bec crochu, & le corps couvert de beaucoup de taches jaunes, rouges & brunes. Quelques-uns disent que c'est la femelle du Saumon, d'autres

que ce sont les Saumons du printemps, qui deviennent Becards au mois d'Août, & de Septembre, auquel tems ils sont les moins bons de l'année. On peut leur donner le même apprêt que celui du Saumon, tant pour le gras que pour le maigre; voyez-le & vous y conformés d'un bout à l'autre.

De l'Alose.

L'Alose est un poisson de mer qui ressemble assez à la Sardine, mais qui est bien plus gros. L'Alose au Printems remonte les rivieres, où de maigre qu'elle étoit, elle devient charnue, grasse & d'un bon goût. Il s'en trouve beaucoup dans la Loire; mais la Seine est la riviere qui en fournit le plus, & de bien supérieures à celles des autres rivieres. On y en trouve quelquefois qui ont jusqu'à seize à dix-huit pouces de long. Ce poisson s'attache particulierement à suivre les batteaux qui sont chargés de sel, qu'ils aiment beaucoup; ce qui leur fait faire jusqu'à des soixante & quatre-vingt lieues loin de la mer. Ce Poisson ne peut être trop frais pour le manger bon. Mais il est très-sujet à se corrompre en chemin, sur-tout quand il passe dans les endroits où se trouvent des épines blanches ou noires, lorsqu'elles sont en fleurs; ce

qui fait que les Marchands qui les apportent, se détournent de leur chemin pour les éviter. On mange l'Aloſe de pluſieurs façons différentes, voici les principales.

Aloſe Grillée.

Prenés une belle Aloſe laitée, (*ce ſont les meilleures & les plus eſtimées*) écaillez-la & vuidez-la de toutes ſes tripailles, ce que vous ferez par l'ouie ; lavez-la & eſſuyez-la bien, cizelez-la légerement ſur les deux côtés, & faites la mariner comme la Carpe grillée. Lorſqu'elle aura pris le goût de la marinade, mettez-la rôtir à très-petit feu ſur le gril ; & pendant ce tems-là, vous prepararez une farce à l'ozeille de la maniere que nous l'avons dit à la Carpe grillée, ou à l'article des Légumes, Chap. X. Le tout étant cuit, dreſſez la farce dans le plat que vous devez ſervir, & l'Aloſe deſſus ; ſervez enſuite. Entrée.

Vous pouvez auſſi ſervir l'Aloſe grillée avec un coulis de racines bien relevé, & ajouter dans ce coulis des capres & des échalottes coupées par petits morceaux.

On peut encore la ſervir avec une ſauce blanche, & ajouter dans cette ſauce des Capres fines & de la ciboulette coupée par petits morceaux.

Aloſe au Bleu, ou ſi vous voulez au Court-bouillon.

Vuidez-la ſans l'écailler ; lavez-la bien

faites-la cuire dans moitié vin & moitié eau, du sel, du poivre, du clou de girofle, quelques tranches d'oignons, un paquet de fines herbes, & un morceau de beurre frais. (*Il y en a qui font cuire l'Aloſe ſimplement avec de l'eau & un peu de vinaigre.*) Etant cuite & un peu refroidie dans son court-bouillon, servez-la sur un plat couvert d'une serviette blanche, & garnie de persil épluché en gros.

Rôt.

On peut aussi servir l'Aloſe cuite au court-bouillon avec une sauce blanche, ou une autre sauce telle que l'on jugera à propos. Il faut pour cela lui lever la peau après qu'elle sera cuite. Mais elle n'est pas si bonne que lorsqu'on la fait rôtir sur le gril; ce qui est à proprement parler la meilleure façon qu'on puisse lui donner; surtout quand il s'agit d'entrée.

Entrée.

Aloſe frite.

Etant écaillée & vuidée, ouvrez-la par le dos; cizelez-la légerement en dehors; mettez-la mariner comme la Carpe frite. (*Voyez Carpe frite, ci devant page 13.*) Faites-la frire de même, & servez-la garnie de persil frit.

Rôt.

De la Lamproye.

La Lamproye est un poisson de mer qui au commencement du Printems remonte les rivieres, où il y perfectionne sa chair. La Lamproye ressemble presque au serpent, & à l'Anguille par le milieu

du corps, & se termine par la queue en forme d'épée ; sa tête ou plutôt sa gueule est creuse & formée en embouchure de trompette, jaune en dedans, & remplie de petites dents fort aigues, dont elle se sert pour lécher & succer les pierres, les rochers, & la surface intérieure des vaisseaux où on la met. Elle a de plus des troux comme une flute ; le ventre blanchâtre, le dos noir & semé de taches bleues & blanches, & la peau unie : elle n'a point d'arrêtes, mais à la place elle a une corde qui lui tient tout du long du dos.

Les meilleures Lamproyes sont celles de la Loire, où elles se pêchent en abondance. La Seine en fournit aussi ; mais elles ne sont pas si bonnes, ni si grosses ; on les nomme Lampryons, il faut autant qu'il se peut, prendre les mâles, parce que la chair en est plus ferme & de meilleur goût.

Il y a aussi un petit Poisson que l'on nomme *Seteüile*, qui ne différe en rien de la Lamproye par la figure. Il n'est guéres plus long qu'un grand doigt, & gros comme un moyen salcifis. Il en vient pour l'ordinaire par pelotons à l'embouchure des rivieres. On les mange frits, ou en ragoût ; mais il faut avant de les employer les laver dans plusieurs eaux, & les y bien battre

pour en ôter le limon, parce qu'il se nourrissent d'eau sale & de fange.

Lamproyes en Ragoût au naturel.

Prenez une ou deux Lamproyes toutes vivantes. (*Les mâles comme nous avons dit sont les meilleurs.*) Lavez-les & les essuyés bien, passez-leur le couteau au travers des troux qu'ils ont proche de la tête, ce que vous ferez dans un plat, dans lequel il y aura environ trois demi-septiers d'eau qui vous serviront à attirer le sang que vous ferez remonter, & que vous conserverez pour en faire la liaison des Lamproyes. Ecorchez-les après, comme vous feriez des Anguilles. Vuidez-les, coupez-leur la tête & le bout de la queue. Tirez-leur la corde qu'elles ont tout le long du corps, ce que vous ferez en coupant légérement la chair qui est à l'entour.) *Comme cette corde est sujette à se casser, vous vous y prendrez à plusieurs reprises. Les jeunes Lamproyes n'ont point de corde, ou du moins elle est si tendre qu'il n'est pas besoin de l'ôter.*) Coupez-les par tronçons de l'épaisseur d'un bon demi-pouce, & jettez-les à mesure dans le plat où est le sang ; mettez-les après dans une casserole, avec presqu'autant de vin blanc que vous avez mis d'eau. Assaisonnez-les d'un peu de sel, de gros poivre,

Entrée.

d'un oignon piqué de deux cloux de girofles, & d'un petit morceau d'excellent beurre, faites-les bouillir & cuire jusqu'à ce que la sauce soit reduite au point que vous la souhaités; voyez si elle est de bon goût, dressés & servés avec du jus citron. C'est le meilleur apprêt que l'on puisse leur donner.

Lamproyes à la Matelotte.

Passés des champignons dans une casserole sur le feu avec un morceau d'excellent beurre, singez-les d'un peu de farine; mettez-y vos Lamproyes toutes coupées, comme nous venons de le dire; faites-leur faire quelques tours; assaisonnez les de bon goût; joignez-y de petits oignons blanchis avec un peu de vin blanc; faites les bouillir & cuire jusqu'à ce que la sauce soit au point que vous la souhaités, voyez si elle est de bon goût, dressés & servés avec du jus de citron. Entrée.

Les Lamproyes peuvent aussi se servir roties sur le gril, ainsi qu'à la Sainte Menehoult, & même frites. On peut pour cela se servir des apprêts que nous avons donnés au sujet de l'Anguille. *Voyez l'article des Anguilles, ci-devant page 56.* Entrée ou hors d'œuvre.

De la Plie.

La Plie est un Poisson de mer & de rivieres, qui est plat, large & sans écail-

les ; qui a la gueule petite & ſans dents ; & qui eſt gris par deſſus & blanc par deſſous. Les Plies entrent dans les rivieres, où ils y perfectionnent leur chair. La Loire eſt celle qui en fournit le plus & où elles ſont les meilleures. On en trouve preſque dans toutes les ſaiſons, mais elles ſont plus abondantes depuis le mois de Mai, juſqu'au mois de Novembre, & ſurtout les trois derniers mois, ou elles ſont auſſi plus grandes. Quelques-uns ont prétendu que ce Poiſſon n'eſt point de mer, parce qu'il ſe pêche de très-petites Plies dans les rivieres ; ce qui fait croire qu'elles y frayent & qu'elles y multiplient. Mais je laiſſe cette déciſion à d'autres. Je me contente de dire que ce Poiſſon eſt des plus exquis, & qu'il n'y a perſonne qui ne ſouhaite en avoir ſur ſa table. Voici les apprêts qu'on peut leur donner.

Plies Grillées.

Entrée.

Vuidez-les de leur fiel & d'un boyau que vous tirez par une ouverture que vous ferez avec le couteau au-deſſous de la gorge (*Quelques-uns leur font pour cela une petite fente ſur le dos, qui eſt le côté gris.*) Lavez-les ſi elles en ont beſoin, eſſuyez-les bien cizelez-les légerement d'une petite fente tout le long du dos vers le milieu de l'arrête ; faites-les mariner

dans un plat sur des cendres chaudes, avec du beurre frais, du sel menu, du poivre, de la muscade, du persil & de la ciboule hachés menu. Lorsqu'elles auront pris le goût de la marinade, de la maniere que nous avons dit pour la Carpe grillée, (*non pas si long-tems parce que ce Poisson est très tendre.*) mettez-les rôtir à petit feu sur le gril, & sur une feuille de papier beurré. Etant cuite & de belle couleur, servez-les avec une sauce blanche, dans laquelle vous ajouterés des capres fines & entieres, & si vous voulez de la ciboulette coupée par petits morceaux, bien proprement.

On peut aussi servir les Plies grillées avec un coulis de racines bien relevé, vous ajouterez dans ce coulis quelques échalottes coupées par petits morceaux, bien proprement avec des capres.

Plies Frites.

Vos Plies étant vuidées & bien essuyées, cizelez-les légerement, farinez-les un peu, & faites-les frire dans du beurre rafiné, ou de l'huile. Etant bien blondes, servez-les avec du persil frit. Rôt.

Pour les manger bonnes : aussi-tôt qu'elles seront frites ; saupoudrez-les d'un peu de sel menu, pressez-y du jus d'orange ou de citron, & servez-les ensuite.

Cette façon se fait ordinairement sur la table,

par les mains du maître, ou d'un autre à qui l'on donne cette commission.

Plies Frites à la Bourgeoise.

Entrée. Faites les frire comme nous avons dit ci-devant. Dressez-les dans le plat que vous devez servir, ou si vous en avez beaucoup, dans une casserole, dans laquelle vous aurez mis du beurre frais rompu par morceaux, des échalotes coupées aussi par petits morceaux, du sel menu, du gros poivre, de la muscade, & du verjus. Mettez la casserole sur un petit feu, remuez-la toujours jusqu'à ce que le beurre soit fondu, (*vous en arroserez une ou deux fois vos Plies*,) ne les faites point bouillir; servez les ensuite.

On peut servir de cette façon, les *Turbotins*, les *Carlets*, les *Flets*, les *Limandes* & les *Soles*. Tous ces Poissons peuvent non-seulement se servir sortant de la poële, mais encore lorsqu'ils sont restés de la table. Il faut toujours avoir attention que ces Poissons ne bouillent point dans la sauce, parce quelle seroit sujette à se tourner.

Plies à la Matelotte ou si vous voulez en Casserole.

Entrée ou hosd' œuvre. Vos Plies étant vuidées comme nous l'avons dit; coupez-les en deux ou trois morceaux; arrangez-les dans une casserole qui soit platte; assaisonnez-les de sel & d'épices fines, de persil, de ciboule,

d'un peu d'échalottes, & de capres, le tout haché menu. Joignez-y un morceau de beurre frais, que vous romprés par petits morceaux tout à l'entour, de distance en distance. Mouillez-les de bon vin blanc; ensorte qu'il couvre tant soit peu le Poisson, parce qu'il est très-tendre, & faites-les cuire à grand feu. Etant à demi cuites, liez-les d'un peu de coulis, c'est-à-dire, de roux de farine; faites-les mijotter doucement. Voyez que la sauce soit de bon goût; dressez & servez avec du jus de citron.

Si vous voulez que ce ragoût soit plus parfait & d'un meilleur goût; mettez-y des champignons; pour cela, passez vos champignons dans une casserole avec un morceau d'excellent beurre; assaisonnez-les après quelques tours; & mouillez-les ensuite; faites-leur faire quelques bouillons; versez-les sur vos Plies, faites cuire le tout ensemble, & finissez comme ci-devant.

Autrement.

Mettez vos Plies dans une casserole avec un morceau de beurre frais, manié d'un peu de farine, ou de chapelure de pain, assaisonnez-les de sel, d'épices fines, de persil, de ciboules & de quelques échalottes, le tout haché menu. Mouillez-les d'un peu de vin blanc & jus de

racines, & faites-les cuire ſur un bon feu, juſqu'à ce que la ſauce ſoit réduite au point que vous ſouhaités, mettez-y un peu de perſil blanchi & haché, & ſervez avec du jus de citron. *Voilà la façon des Matelottes de Poiſſons plats.*

Plies au Court-bouillon de Lait.

Vos Plies étant vuidées & lavées, arrangez-les dans une caſſerole qui ſoit platte, ſçavoir, le ventre des Plies, qui eſt le côté blanc en-deſſus, & ſur un linge pour les tirer plus facilement quand elles ſeront cuites. Faites bouillir de l'eau dans une caſſerole ſelon la quantité de poiſſon que vous avez, avec du ſel, du gros poivre, du clou de giroffle, quelques tranches d'oignons, & de fines herbes entieres. Votre eau ayant pris le goût de l'aſſaiſonnement, qui ſera à peu près reduit à la moitié; paſſez-la au travers d'un tamis, & mettez-y enſuite autant de lait que vous ferez auparavant bouillir. Verſés ce court-bouillon ſur vos Plies, enſorte qu'elles en ſoient couvertes d'un demi travers de doigt d'épaiſſeur; & faites-les cuire doucement; dès qu'elles commenceront à bouillir, entourez-les de braiſe, pour qu'elles ne faſſent que frémir. Etant cuites, laiſſez-les un peu refroidir dans leur court-bouillon, afin

Rôt.

qu'elles y prennent le goût. Dreſſez-les dans le plat que vous devez ſervir, & ſur une ſerviette blanche, le ventre en deſſus. Garniſſez-les avec du perſil épluché en gros.

Si vous voulez le ſervir à la ſauce blanche; mettez un morceau d'excellent beurre dans une caſſerole; rapez-y de la muſcade; ſingez-le d'une ou deux pincées de farine; mouillez-le d'un peu de court-bouillon où ont cuit vos Plies; tournés cette ſauce ſur le feu juſqu'à ce qu'elle ſoit liée, & ajoutez y ſi vous voulez des capres fines & entieres, ou un coulis d'écreviſſes. Entrée.

Les *Turbots*, les *Turbotins*, les *Barbues*, les *Herbues*, & autres Poiſſons plats, ſe cuiſent au court-bouillon de lait; de même que les Plies. Nous parlerons encore de ce court-bouillon à l'article du Turbot.

Plies à la Coigny de pluſieurs façons.

Vos Plies étant vuidées & lavées, arrangez-les dans une caſſerole, qui ſoit platte; de maniere que le ventre des Plies, qui eſt le côté blanc ſoit en deſſus, & enveloppée d'un linge; mettez dans une autre caſſerole moitié de vin blanc & moitié de jus de racines, avec quelques tranches d'oignons, des racines de perſil, des ciboules, de fines herbes entieres, & un peu d'aſſaiſonnement; Entrée.

faites bouillir juſqu'à un tiers de réduction, c'eſt-à-dire, qu'il en reſte les deux tiers. Laiſſés repoſer & refroidir un peu; paſſez ce court-bouillon au travers d'un tamis, verſez-le ſur les Plies, & faites-les bouillir & cuire doucement. Quand elles ſeront cuites, dreſſez-les (*le ventre en deſſus*) dans le plat que vous devez ſervir, prenez garde de les rompre, verſez deſſus & aux côtés un ragoût d'huîtres ou d'écreviſſes.

Une autre fois, ſervez-les avec un ragoût de mouſſerons, ou de morilles, ou de truffles.

Plies à l'Italienne.

Vos Plies étant vuidées, comme nous l'avons dit, arrangez-les dans une caſſerole, qui ſoit platte, aſſaiſonnez-les de ſel & d'épices fines, de perſil, de ciboule, d'un peu d'échalottes & de capres, le tout haché menu. Joignez-y un morceau d'excellent beurre que vous romprez par petits morceaux tout à l'entour de diſtance en diſtance. Mouillez-les de bon vin blanc, (*qu'il couvre tant ſoit peu le poiſſon, qui eſt très-tendre.*) & faites-les cuire ſur un feu raiſonnable. Quand elles ſeront à demi-cuites, liez-les d'un peu de coulis. (*gras ou maigre*) faites-les mijotter doucement. Voyez ſi la ſauce eſt de bon

Entrée.

goût, dreſſez & ſervez avec du jus de citron. *Il faut que le ventre des Plies, qui eſt le côté blanc ſoit en-deſſus.*

Plies aux Fines Herbes & Panées.

Ayez une ou deux belles Plies proprement nettoyées ; cizelez-les légerement d'une petite fente le long du dos ſur l'arrête ; & ſur le ventre, faites-lui trois ou quatre inciſions en travers. Faites fondre dans une caſſerole un morceau d'excellent beurre, avec du ſel menu, du poivre, de la muſcade, du perſil & de la ciboule hachée menu ; frottez de ce beurre le fond du plat que vous devez ſervir, qui doit être d'argent, ou de fayence qui aille au feu ; mettez-y vos Plies, le dos en deſſous ; verſez deſſus le reſtant de votre beurre ; poudrez-les de mie de pain bien fine, arroſez-la d'un peu de beurre frais que vous ferez tant ſoit peu fondre ; & faites-les cuire au four, ou bien ſur des cendres chaudes & ſous un couvercle de tourtiere avec du feu au deſſus. Etant cuites, dégraiſſez-les, s'il en eſt beſoin, ſervez-les avec du jus de citron. Entrée.

On peut ſervir de cette façon les Turbotins ; les Carlets, les Flets, les Limandes, les Soles, & autres Poiſſons de cette eſpéce.

Plie à la Dom-Philippe.

Prenés une belle Plie que vous vuide-

rés proprement, cizelez-la légerement le long du dos ſur l'arrête, & ſur le ventre, faites-lui trois ou quatre inciſions en travers; faites-la un peu mariner ſur des cendres chaudes avec d'excellent beurre, un peu d'aſſaiſonnement, du perſil & de la ciboule hachée menu; prenez le plat que vous devez ſervir, & qui doit être d'argent ou de fayence qui aille au feu; mettez au fond un peu de farce, que vous étalerez de l'épaiſſeur d'un écu de ſix livres. Dreſſez la Plie deſſus, (*le ventre en deſſus.*) nourriſſez-la de ſa marinade, pannez-la de mie de pain bien fine, humectez-la d'un peu de beurre frais, tant ſoit peu fondu; eſſuyez le bord du plat & le mouillez, bordez-le d'une bande de pâte feuilletée, dorez-la légerement; mettez votre plat au four pour cuire le tout enſemble. Quand cela ſera de belle couleur & cuit bien à propos, tirez le plat & le dégraiſſez, ſervez-le avec un coulis bien relevé, (*gras ou maigre*) ou une ſauce telle que vous voudrez.

On peut auſſi, ſi l'on veut, dreſſer cette Plie ſur une abaiſſe de pâte à demie feuilletée, ſans préjudice de la bordure. Pour lors, ſervez-vous d'une tourtiere, & faites-la cuire de même; étant cuite, coulez votre demie tourte ſur le plat que vous

vous devez servir, versez le coulis dedans, & servez.

De ces deux façons, on peut servir les Turbotins, les Carlets, les Flets, les Limandes, les Soles, & autres Poissons de cette espéce.

Tous ces Poissons peuvent aussi se servir en gras comme en maigre; ce qu'on peut faire de la maniere qui suit.

Plies à la Dauphine.

Ayez une ou deux belles Plies, toutes vuidées & bien essuyées; détachés-leur la peau du côté du ventre, piquez-les de menu lard bien proprement du côté que la peau est levée. Ayez une tourtiere bien profonde; foncez-la de bardes de lard; mettez-y les Plies l'une contre l'autre, le lard en-dessus; rempliſſez-les vuides de quelques tranches de veau & de jambon, avec un petit bouquet garni, & si vous voulez une ou deux tranches d'un citron pelé; mouillez-les de très-peu de bon vin blanc & de consommé; couvrez-les de bardes de lard, & ensuite d'une feuille de papier beurré; mettez-les cuire au four, ou sous un couvercle avec du feu dessus, & dessous des cendres chaudes & entourée de braise. Etant cuites, ôtez la feuille de papier & tout ce que vous y avez mis pour les nourrir. Mettez un plat sur les Plies pour les renverser sans dessus dessous, après que vous en aurez ôté la sauce

Entrée.

qui doit être courte. Renversez-les ensuite dans le plat que vous devez servir, afin que le lard soit en-dessus; glacez-les d'une glace de veau. (*Voyez Glace de Veau, Tome 1.*) Servez-les avec une essence de jambon.

On peut servir ainsi les Plies cuites sans être piquées, & les accompagner d'un ragoût d'Ecrevisses, ou autres; ou simplement d'un coulis léger, ou d'une sauce telle que l'on jugera à propos. On peut faire cette sauce avec le restaurant des Plies; & vous le passerez pour cet effet au travers d'un tamis de soye.

On peut servir de cette façon comme de l'autre, les Turbotins, les Carlets, les Limandes, les Soles, & autres poissons de cette espéce; dont nous parlerons en son lieu, & que nous renverrons à cet article pour leurs apprêts; tant pour le gras, que pour le maigre.

De l'Eperlan.

L'Eperlan est un petit Poisson qui naît dans la mer, & qui se pêche dans les rivieres, où il remonte. Il ressemble assez au Goujon, & par sa figure & par sa grosseur, si ce n'est qu'il est un peu plus menu du corps, & rond, avec une grande ouverture de gueule, & une chair transparente & qui sent la violette. Le meilleur apprêt qu'on puisse lui donner est de le faire frire de la maniere qui suit.

Eperlans Frits.

Lavez-les s'ils en ont besoin, & es-

ſuyez-les bien ; embrochez-les dans de petites brochettes de bois, que vous paſſerez au travers des yeux, en les écartant un peu les uns des autres. Farinez-les, ſi bon vous ſemble, faites les frire de belle couleur, & ſervez-les avec du perſil frit, qui doit être bien verd & bien ſec. Rôt.

Quoique nous ayons dit que ce ſoit là le meilleur apprêt que l'on puiſſe donner aux Eperlans ; on peut encore, ſi l'on veut, les faire rôtir ſur le gril, ou les mettre en matelotte, ſuppoſé qu'ils ſoient ſuffiſamment gros ; ce qu'on peut faire de la maniere qui ſuit.

Eperlans Grillés.

Etant proprement nettoyés, faites-les mariner avec du beurre frais, du ſel menu, du poivre, du perſil & de la ciboule hachée menu. Pannez-les, ſi vous voulez, de mie de pain bien fine ; faites-les griller de belle couleur. Servez-les avec une ſauce blanche, dans laquelle vous mettrés des capres fines & entieres. Entrée.

Eperlans en Matelotte.

Etant nettoyés, arrangez les proprement dans une caſſerole ; faites un ragoût de champignons, de culs d'artichaux & de petits oignons blanchis. Le ragoût étant à demi cuit, & bien aſſaiſonné, jettez-le ſur vos Eperlans, achevez de cuire le tout enſemble. Voyez s'il eſt de Entrée.

bon goût ; dressez & servez avec du jus de citron.

Voilà tout ce que j'ai cru pouvoir donner pour l'apprêt du Poisson d'eau douce, & de celui qui remonte les rivieres ; ce n'est pas qu'on ne puisse encore nommer certains Poissons particuliers qui nous viennent quelquefois, mais rarement ; de même qu'une infinité d'autres petits, qui ne méritent pas que l'on en parle, & qui naissent auprès de l'embouchure des rivieres & de la mer. Il nous reste à parler de l'Esturgeon, qui quelquefois remonte les rivieres.

ARTICLE IV.

Du Poisson de Mer.

De l'Esturgeon.

L'Esturgeon est un poisson de mer qui remonte quelquefois les rivieres, & qu'on ne sçauroit prendre qu'avec des filets ; il s'en trouve qui ont jusqu'à huit à neuf pieds de long. Ce poisson a la tête longue & quarrée, le museau pointu ; avec deux barbillons de chaque côté, la gueule en dessous, ronde, sans langue, sans machoires & sans dents, le ventre plat, le dos bleu & élevé, & couvert de

cinq rangs d'écailles fort dures, sçavoir; un tout le long du dos, deux aux côtés, & deux au ventre.

L'Esturgeon n'a point d'arrête, mais il a un cartilage fort gros, qui s'étend depuis la tête jusqu'au bout de la queue, & qui soutient tout son corps; sa chair est de différens goûts, selon les différentes parties de son corps, qui sont ou blanches ou brunes & d'égale bonté. On mange ce poisson comme bien d'autres, tant en gras qu'en maigre; on en fait aussi des pâtés, comme nous le dirons au Chapitre de la Pâtisserie.

Ce poisson étoit autrefois si estimé à Rome, qu'on le servoit avec beaucoup de pompe & de cérémonie; non-seulement il étoit couronné, mais ceux qui le servoient portoient eux-mêmes des couronnes, & marchoient au son des flutes.

Esturgeon au Bleu, ou si vous voulez au Court bouillon.

Prenés un petit Esturgeon (*ce qui se trouve rarement*) ou un morceau d'Esturgeon, nettoyez-le proprement, & vuidez-le de même; faites-le cuire avec moitié vin blanc & moitié eau, bon assaisonnement, quelques racines de persil, tranches d'oignons, un paquet de fines herbes, avec un bon morceau de beurre frais, & Rôt.

un peu d'huile fine ; étant cuit, servez-le garni de persil bien verd. *L'Esturgeon cuit ainsi, peut se servir avec une sauce blanche.*

Esturgeon aux fines herbes & grillé.

Hors d'œuvre ou entrée.

Coupés des tranches d'Esturgeon de l'épaisseur de deux doigts, mettez-les dans une casserole ou autre vaisseau avec du beurre frais, un peu d'huile fine, du sel menu, du poivre, du persil, des ciboules, des champignons & des échalottes, le tout haché menu ; faites-les mariner ainsi sur des cendres chaudes pendant une heure ; tirez-les avec leur assaisonnement, & à mesure que vous les tirerés, pannez-les de mie de pain bien fine, faites-les griller de belle couleur des deux côtés ; étant cuites, servez-les avec une sauce au jus & aux échalottes, ou une autre sauce telle que vous voudrés ; (*la sauce dans une sauciere.*)

Esturgeon en redingotte.

Hors d'œuvre ou entrée.

Coupés des tranches d'Esturgeon, faites-les mariner, enveloppez-les séparément avec leur marinade dans du papier beurré, faites-les cuire à petit feu sur le gril après avoir mis dessous une feuille de papier beurré, servez-le avec le papier qui les enveloppe, (*il faut que le papier soit d'un beau blond.*)

On peut aussi les faire cuire dans le four dans

une tourtiere, ou sous un couvercle avec du feu dessus & dessous, ou dans une poële sur le feu avec un peu de friture.

Esturgeon à la sainte Menehoult.

Coupés des tranches d'Esturgeon, comme nous l'avons dit ci-devant, faites-les cuire dans un court-bouillon qui soit bien nourri, trempez-les dans une sainte Menehoult, (*Voyez sainte Menehoult ci-dessus*) pannez les de mie de pain bien fine, faites-les griller de belle couleur; servez-les avec une remoulade chaude. (*Voyez l'article des Sauces*, tome I.) Hors d'œuvre ou entrée.

Esturgeon frit.

Coupés des tranches d'Esturgeon, faites-les mariner comme le brochet frit, farinez-les après les avoir fait sécher entre deux linges, faites-les frire de belle couleur; servez-les garnies de persil frit. Rot ou entremets.

Si vous les voulez pour entrée ou pour hors-d'œuvre, servez-les avec une sauce.

Esturgeon en haricot.

Ayez un morceau d'Esturgeon que vous couperés par morceaux, comme vous feriés à un cuisseau de veau, passez-les sur le feu dans une casserole avec du beurre frais; mettez-les, si vous voulés, dans une marmite, assaisonnez-les de sel, & d'épices fines, mouillez-les de moitié vin blanc & moitié eau, ou pour-le Entrée.

mieux de jus de racines ; mettez-y ensuite des navets que vous aurés fait frire d'une belle couleur, faites bouillir & cuire doucement. Le tout étant cuit & bien à propos, tirez la sauce qui doit être courte, dégraissez-la, si elle en a besoin, liez la de farine frite, mettez votre ragoût dans une casserole qui soit platte, versés la sauce dessus, faites mitonner un peu le tout ensemble. Voyez si cela est de bon goût, dressés & servés. *On peut faire ce haricot dans une casserole.*

Esturgeon au Blanc ou à la Poulette

Entrée.

Ayez un morceau d'Esturgeon que vous couperés par morceaux comme vous feriés à un cuisseau de veau, lavez-les bien dans de l'eau fraîche, passez-les sur le feu dans une casserole avec du beurre frais, singez-les d'un peu de farine, en tournant toujours, jusqu'à ce que votre farine se lie, & vous la mouillerés à mesure d'eau chaude, n'en mettés qu'autant que vous avés besoin de sauce & pour cuire votre Esturgeon, assaisonnez-le de bon goût, joignez-y un bouquet garni avec quelques garnitures, comme des champignons, avec des culs d'artichauds ; faites bouillir & cuire doucement ; finissez comme une fricassée de poulets, c'est la même chose.

On peut encore se conformer à ce que nous

avons dit pour le ragoût de veau, ou étuvée de veau, *tome I.*

Eſturgeon à la braiſe & diverſifié en pluſieurs façons.

Prenés un gros morceau d'Eſturgeon, piquez-le de moyens lardons de lard & de jambon un peu aſſaiſonnés, ou d'anguilles & de truffles, ſi c'eſt en maigre; faites-les cuire dans une braiſe bien nourrie. (*Voyez queue de Saumon à la braiſe, tant pour le gras que pour le maigre ci-devant.* Quand il ſera cuit, ſervez-le avec un couſis ou un ragoût tel que vous voudrés. Entrée.

Eſturgeon glacé, ou fricandeaux d'Eſturgeon.

Ayés une ou deux belles tranches d'Eſturgeon, épaiſſes de deux bons doigts, lardez-les d'un côté de menu lard bien proprement, & faites les cuire comme les fricandeaux de veau, c'eſt la même choſe, ſi ce n'eſt qu'il faut les mouiller de moitié vin blanc & moitié bouillon. (*Voyez fricandeau de veau*, tome I.)

On peut encore ſe conformer à ce que nous avons dit pour le fricandeau de Saumon, ſi ce n'eſt que l'Eſturgeon demande plus de cuiſſon, parce qu'il eſt communément fort dur.

Eſturgeon rôti.

Prenez une belle tranche d'Eſturgeon,

qui soit d'une bonne épaisseur, piquez-la d'un côté de menu lard bien proprement, & de l'autre lardez-la de moyens
Rôt. lardons de lard & de jambon un peu assaisonnés; faites-la mariner sur des cendres chaudes avec du vin blanc, un peu d'eau-de-vie, du beurre frais, un bon assaisonnement, quelques tranches d'oignons, du persil, de la ciboule & de fines herbes entieres. Quand elle aura pris le goût de la marinade, mettez-la à la broche, & l'enveloppés de papier beurré, faites-la rôtir à petit feu en l'arrosant de sa marinade; étant cuite & de belle couleur, servez-la avec une sauce piquante, ou sauce hachée.

Si vous la voulés en maigre, piquez-la de lardons d'anguilles & de truffles, faites-la mariner de même, & l'arrosés de sa marinade en la faisant rôtir; servez-la avec une pareille sauce, ou même une autre telle que vous voudrés.

L'Esturgeon peut aussi se servir rôti sans être piqué ni de gras ni de maigre.

Du Thon.

Le Thon est un gros poisson de mer, vouvert de grandes écailles, qui a le museau court & épais, les dents petites & aigues, les ouies doubles, deux nageoires près des ouies, deux autres sur le dos, la

queue comme celle d'une carpe, mais beaucoup plus écartée ; sa chair qui ressemble assez à celle du veau, est d'un fort bon goût. Le Thon ne se prend guere qu'à force de bruit ; car c'est un poisson craintif qui se sauve dans les fossés où l'on a tendu des filets. Les Naturalistes lui donnent plusieurs noms, selon les différens lieux où il passe, ils l'appellent Cordille, quand il sort de l'œuf ; Limaire, quand il est plus grand, & qu'il commence à se plaire dans le limon ; Palamide, quand il quitte la boue & Thon, quand il passe un pied en grandeur.

Le Thon est fort commun dans la Méditerranée, surtout vers les côtes de Provence de Nice & d'Espagne ; de là il nous en vient de tout cuit & tout accommodé, c'est à dire, mariné. On le mange pour l'ordinaire à l'huile avec des herbes printanieres. Quand on peut avoir du Thon frais, ou que l'on est dans le pays où il se trouve, on le prépare & on le façonne comme l'Esturgeon, excepté quelques façons particulieres que les gens du pays pratiquent à leur mode. Le meilleur endroit du Thon est la tête & le ventre, la queu est le moins bon.

Thon mariné en salade.

Lavés ou essuyés votre Thon sortant

baril pour en ôter une partie de l'huile, coupez-le en travers par tranches bien minces ; arrangez-le dans le plat que vous devés servir ; garnissés le bord du plat de petites herbes hachées, comme cerfeuil, persil, ciboules & échalottes ; assaisonnez le de gros poivre, & servez-le avec de l'huile & du vinaigre, ou bien chacun en prend sur son assiette & l'assaisonne à sa volonté.

Rôt.

Thon diversifiés.

Quoique le Thon ne se mange ordinairement qu'à l'huile, on peut cependant lui donner quelques autres apprêts, comme aux fines herbes & grillé, en caisse, ou si vous voulez en redingotte, à la sainte Menehoult, frit ; à la Matelotte, à la braise, rôti, &c. On peut pour cela se servir des apprêts que nous avons donnés pour l'Esturgeon.

Du Marsouin.

Le Marsouin est un poisson de mer qui a la tête fort longue, le museau tant soit peu plat & pointu, les dents un peu grosses & aigues, il est sans ouies, mais à la place, il a un trou de chaque côté de la tête par où il respire & jette l'eau ; il gronde presque comme le pourceau de terre, ce qui le fait appeller pourceau de mer, ayant les intestins semblables à ceux du pourceau, & presque le même goût, un pouce ou deux de lard, & le sang chaud, à ce que prétendent quelques Na-

turalistes ; mais sa chair est un peu noirâtre & difficile à digerer. Le Marsouin est long de quatre à cinq pieds, & quelquefois plus ; il a le corps fort gros, & qui va toujours en diminuant jusqu'à la queue, qui est large & à peu près semblable à celle d'un Dauphin, avec deux grosses nageoires proche du col, qui ressemble en quelque façon à des oreilles de porc ; il est couvert d'une peau unie, noire par-dessus, & tant soit peu rougeâtre par-dessous.

Les Marsouins vont en troupe & se jouent sur la mer en faisant des bonds, en tenant tous une même route ; ils s'approchent quelquefois assez près des navires, où on les peſche avec le harpon ; mais ils s'arrachent quelquefois du harpon. *On les tire aussi avec le fusil ou le canon.*

Pour ce qui est de leur apprêt, il ne mérite guere l'attention d'un cuisinier ; nous dirons seulement qu'après que le lard en sera levé, on les fera cuire dans un bon court-bouillon avec toutes sortes de fines herbes & un bon assaisonnement, puis on les servira à sec pour être mangés à l'huile & au vinaigre. Rôt.

On peut aussi les faire cuire à la broche comme du porc frais, après qu'ils auront pris sel un jour ou deux, & l'arroser avec

Entrée ou rt. du beurre frais que vous ferés fondre dans nn peu de vin blanc, du vinaigre, du sel menu, du poivre, quelques tranches d'oignons & de fines herbes entieres, & on les servira avec une sauce-robert, ou une sauce piquante bien relevée.

Entrée. On peut encore cuire ce poisson avec des navets, comme on feroit un haricot de mouton. *Voyez Esturgeon en haricot, ci-devant.*

Entrée. Le lard du Marsouin mis sur les pois, représente un peu celui de Sanglier; mais avant de le faire cuire, il sera bon de le faire blanchir dans de l'eau bouillante pour en ôter une partie de l'huile.

Du Lamantin.

Le Lamantin est un poisson de mer qui fréquente ordinairement les eaux douces des parties méridionales de l'Amérique, & non celles de l'Europe. Ce poisson est long de dix à douze pieds, sur cinq à six de rondeur par le haut du corps; il a la tête fort grosse, le musle assez semblable à celui d'un bœuf, il n'a point de dents, mais seulement une callosité dure comme un os, avec laquelle il pince l'herbe; il a la vûe fort foible, peut-être à cause que ses yeux sont fort petits & tout ronds comme ceux d'un cochon; il n'a point d'oreilles, mais en leur place il a deux

petits trous dans lesquels on pourroit à peine fourer le bout du doigt, & dont il entend si clair, que la foiblesse de sa vûë est suffisamment suppléée par la subtilité de son ouie ; son corps, comme nous avons dit, est fort gros, & presque rond jusqu'au nombril ; ce qui en reste jusqu'au bout, est ce qui compose sa queue, laquelle a la forme d'un pelle à four, elle est large d'un pied & demi, épaisse de cinq à six pouces, & revêtue d'une peau pareille à celle de son corps. Il a sous le ventre proche le col, deux pates en forme de bras d'homme, au bout de chacune desquelles est une main garnie de quatre doigts fort courts & onglés il est couvert d'une peau noirâtre, plus épaisse que celle d'un bœuf ; & quoique fort dure, elle ne laisse pas d'être mangeable quand elle est bien cuite. Il s'en trouve quelques-uns dont la peau est parsemée d'un poil de couleur d'ardoise. La nourriture de ce poisson est d'herbe qui croit dans la mer & dans les rochers, il la paît comme le bœuf fait celle des prés ; & après avoir bien mangé, il cherche les rivieres d'eau douces pour s'y abreuver, ce qui fait qu'on en trouve plus souvent à l'embouchure des rivieres, qu'en pleine mer. Je ne m'arrêterai pas à rapporter ici la maniere de les pêcher, quoique singuliere, non

plus que l'estime particuliere qu'on fait d'une pierre qui se trouve dans la cervelle de cet animal, & qui, à ce que prétendent plusieurs Médecins, est excellente pour appaiser les douleurs de la gravelle. Ce détail seroit trop long, & ne regarde aucunement la matiere que je traite; je dirai seulement que ces poissons sortent quelquefois de l'eau pour se reposer sur le sable & dormir au soleil; ce qui fait aussi qu'on leur donne place parmi les amphibies, mais ils ne s'écartent gueres de l'eau, afin de pouvoir y couler au moindre bruit qu'ils entendent.

La femelle met bas son petit pour l'ordinaire tous les ans; elle a sous le ventre deux mammelles dont elle l'allaite en le tenant entre ses especes de bras, comme une femme fait son enfant. Quand ce petit est un peu grand, il suit sa mere pour la têter comme fait un veau. Si on prend la mere on est assuré d'avoir le petit, car il ne fait que tourner autour d'elle, jusqu'à ce qu'on l'ait fait compagnon de son malheur. *Quelques Auteurs prétendent qu'elle fait deux petits à la fois.*

Le Lamantin est le poisson qui approche le plus de la chair des animaux terrestres; aussi quand on l'a mis en piéces on s'y trompe, & l'on croit que c'est un bœuf découpé; sa chair est blanche comme celle

du veau de riviere le plus gras, elle en a presque le goût, & celui de la chair du porc, mais elle est plus exquise & plus succulente; elle est aussi couverte en plusieurs endroits de deux ou trois doigts d'épais de lard, dont on se sert à larder, à barder & à faire tout ce qu'on fait du lard de porc; ce lard est excellent, & plusieurs le fondent pour en tirer la graisse qu'ils mangent su le pain en guise de beurre; il est aussi par conséquent très-bon pour le potage, & pour faire différentes fritures au lieu de saindoux ou de beurre rafiné.

On mange la chair de ce poisson comme celle de veau & de porc; on peut en faire des fricandeaux, on la met rôtir, bouillir, en ragoût & en daube; on peut se fixer pour ces apprêts à ceux que nous avons donnés ci-devant pour le Veau, le Mouton, l'Esturgeon, & plusieurs autres animaux semblables; on peut aussi en faire des pâtés. Les extrêmités du corps qui sont dures, servent à faire des potages; on sale la viande de cet animal comme celle du porc, & on la transporte ainsi toute salée dans plusieurs pays éloignés, ce qui est d'un grand secours, mais elle est beaucoup meilleure fraîche.

ARTICLE V.

Suite du Poisson de Mer.

De la Raye.

LA Raye est un poisson de mer qui est plat, large, cartilagineux, & d'une apparence très-hideuse. Ce poisson a la tête pointue, la queue en dessous, luisante & garnie de dents fort dures, la queue longue, ronde, & armée de trois rangs de pointes, & ayant de chaque côté de cette queue une espece de nageoire en forme d'une petite queue lissée & tant soit peu platte; il y en a pourtant qui n'ont point cette espece de nageoire.

Il y a surtout trois différentes sortes de Rayes : la Raye bouclée, la Raye commune, qu'on appelle ordinairement grosguillaume, & la Raye ange.

La Raye bouclée qui est la plus petite de toutes, se nomme ainsi, parce qu'elle a le dos hérissé de pointes blanches, avec des figures d'étoiles. Cette Raye est la meilleure & la plus estimée.

La Raye commune est couverte seulement d'une peau rude, mais sans pointes; il s'en trouve qui ont jusqu'à quatre pied

de long, & une largeur proportionnée. Les meilleures sont celles qui sont bien blanches par dessous (*quoiqu'elles ne valent pas les bouclées*;) celles qui sont de couleur brune & marquées de taches noires, ne valent rien, surtout celles qui se peschent sur les côtes de la Normandie; plusieurs y ont été trompés, & on en a vû qui paroissoient plus que suffisantes pour nourrir cinquante personnes, & qui après avoir été cuites n'auroient pas suffi pour dix, parce qu'elles s'étoient réduites en glaire & en colle.

La raye ange est beaucoup plus longue que large, & fort épaisse; elle a auprès de la tête une espece d'aîle de chaque côté qui a quelque ressemblance à une dalmatique; sa chair est la moins bonne, parce qu'elle est très-dure & coriasse & il n'y a gueres que les pauvres gens qui mangent de cette sorte de Raye; néanmoins lorsqu'elle est bien blanche, mortifiée à son point, & cuite à propos, elle ne laisse pas d'être mangeable avec une fauce rousse qui soit bien piquante, telle que nous allons la donner ci-après, & qui, à proprement parler, est le meilleur apprêt de toute raye en général, surtout lorsqu'elle commence à piquer.

La Raye se mange aussi à la sauce blanche avec des capres, surtout lorsqu'elle

est bien fraîche, de même qu'à sec avec de l'huile & du vinaigre. Ce n'est pas qu'on ne puisse aussi lui donner d'autres apprêts différents, ce qui arrive rarement; car on se tient plutôt aux façons ordinaires, c'est pourquoi nous ne nous y arrêterons gueres.

Raye à la sauce rousse ou au beurre noire.

Entrée.

Prenez une Raye bouclée, comme étant la meilleure & la plus estimée; vuidez-la de ses tripailles, & gardez-en le foye dont vous ôterez l'amer; ôtez-lui la tête, la queue, les nageoires, si elle en a, & les environs du corps qui sont bons pour les pauvres; séparez-la en deux parties, & la coupés par morceaux, si vous voulés, ou selon l'usage que vous en voulés faire; lavez-la bien, faites-la cuire avec de l'eau & un peu de vinaigre, du sel, des tranches d'oignons & de fines herbes entieres; étant presque cuite, mettez-y bouillir le foye un moment; ôtez votre raye de dessus le feu, & lui laissés prendre le goût de son court-bouillon; étan presque refroidie, retirez-la à sec, épluchez-la proprement des deux côtés de sa peau & de ses boucles; dressez-la dans le plat que vous devez servir, garnissez-la de son foye, saupoudrez-la d'un peu de sel menu & de gros poivre; versez dessus une sauce &

ſervez. *Il faut que cette ſauce ſoit toute préparée avant que de dreſſer la Rayed ansle plat, ou qu'on la tienne chaudement dans ſon court-bouillon.*

Pluſieurs ſe contentent de cuire la Raye avec de l'eau & de fines herbes ; & lorſqu'elle eſt preſque cuite, ils ôtent les deux tiers de l'eau, ſément du ſel menu deſſus, avec un peu de vinaigre qu'ils paſſent au travers d'une paſloire ou d'une écumoire, & la font mariner une heure ou deux ſur des cendres chaudes. Cette méthode eſt la moins coûteuſe, & preſque auſſi bonne.

Sauce rouſſe, ou ſi vous voulez, au beurre noir, appellée auſſi Sauce à la Marée.

Faites rouſſir du beurre frais dans une caſſerole, juſqu'à ce qu'il ſoit d'un beau noir, ſans être brûlé, ce que vous ferés en le tournant toujours avec une eſpatule de bois ; écumez-le, s'il en a beſoin ; jettés dedans du perſil épluché en gros qui ſoit bien verd & bien ſec ; retirés-le auſſi-tôt qu'il ſera frit, & en garniſſés le bord du plat, verſés enſuite le beurre ſur la Raye, ajoutés-y un filet de vinaigre, que vous ferés chauffer un moment dans la poële, ſi bon vous ſemble, ſervés enſuite.

Autrement. Sauce à la Bourgeoiſe.

Faites fondre dans une poële ſur le feu

ce qu'il faut de beurre pour la sauce, jusqu'à ce qu'il soit d'un beau noir; jettés dedans une poignée de persil épluché en gros; étant frit, versés le tout sur votre Raye, toute assaisonnée de sel menu, de gros poivre & de muscade, & si vous voulés, de ciboulettes coupées par petits morceaux bien proprement; jettés dans votre poële un demi-verre de vinaigre que vous faites un peu chauffer, & versés sur votre Raye.

Autrement. Sauce rousse liée.

Votre beurre étant d'un beau noir, comme nous venons de le dire, jettez-y le persil, & retirez-le aussi-tôt qu'il sera frit; singez votre beurre de quelques pincées de farine que vous remuerez sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit rousse; mouillés après d'un peu d'eau ou de court-bouillon, si vous en avés (*ceſera, par exemple, celui de brochet ou de carpe, ou de quelqu'autre bon poisson, & non pas celui de la raye, car il ne vaut rien*;) faites bouillir doucement cette sauce, & l'assaisonnés de sel menu, de gros poivre & de muscade rapée, ajoutez y le foye de votre Raye, que vous passerez pour cet effet au travers d'une passoire pour l'y mieux délayer, ensuite un filet de vinaigre & des capres fines. Voyez si cette sauce est

de bon goût, versez-la sur la Raye & servés.

Autrement. Sauce brune.

Faites roussir du beurre, comme nous avons dit pour la sauce rousse, jettez dedans du persil épluché en gros, & retirez-le aussi-tôt qu'il sera frit; mouillez ensuite d'un peu d'eau ou de court-bouillon; faites bouillir doucement cette sauce, & l'assaisonnés de sel menu, de gros poivre & de muscade rapée; mettez-y deux ou trois petits morceaux de beurre que vous roulerés auparavant dans de la farine, tournez toujours jusqu'à ce que le beurre soit fondu, ajoutez-y un filet de vinaigre & des capres, & servez.

Autrement. Sauce à la Maître-d'Hôtel.

Mettez dans une casserole un morceau d'excellent beurre, avec du persil & de la ciboule hachés menu, du sel menu, du gros poivre, de la muscade & un peu d'eau, faites fondre le tout ensemble, voyez si cela est de bon goût, ajoutez-y du jus de citron, & servez.

Raye à la sauce blanche.

Faites cuire votre Raye comme nous avons dit ci-devant, dressez-la dans le plat que vous devés servir, après qu'elle sera proprement épluchée de sa peau, &

de ses boucles ; garnissez-la d'une partie de son foye, & versés dessus votre sauce. *Il faut que cette sauce soit toute préparée avant que de dresser la Raye dans le plat, ou qu'on la tienne chaudement dans une partie de son court-bouillon.*

Sauce blanche à la Raye.

Passés une partie du foye de votre Raye au travers d'une passoire dans une casserole, avec un peu d'eau ou de bon court-bouillon, si vous en avez ; mettez-y du beurre frais que vous romperez ou couperez par morceaux ; singez-le d'une ou deux pincées de farine, assaisonnez-le de sel menu, de poivre & de muscade, tournez sur le feu jusqu'à ce que la sauce soit d'une bonne consistance, ajoutez-y des capres fines & entieres, avec un filet de vinaigre, & versez-la sur votre raye, servez-la ensuite. *Il y en a qui ne mettent le foye qu'après que la sauce est faite.*

Voila les deux façons ordinaires & communes d'accommoder la Raye, & l'on peut dire aussi que ce sont les meilleures.

Pour ce qui est de la Raye à l'huile, il ne s'agit que de la dresser à sec dans son plat, & de la servir avec de l'huile & du vinaigre.

Les petits rayons ou raitons qui sont un peu forts, s'accommodent de même ; ils

ils ne demandent point d'autres apprêts, si ce n'eſt qu'on les laiſſe dans leur entier. Les petits Rayons ſe mangent ordinairement frits, ce qu'on peut faire de la maniere qui ſuit.

Rayons ou Raitons frits.

Vuidez-les, lavez-les, & eſſuyez-les bien, mettez-les mariner avec du vinaigre, du ſel menu, du poivre, quelques tranches d'oignons & de fines herbes entieres; lorſqu'ils auront pris le goût de la marinade, mettez-les ſécher entre deux linges, farinez-les, faites-les frire d'un beau blond, ſervez-les garnis de perſil frit. Rôt.

Raye frite.

Votre Raye étant vuidée, coupée & lavée, faites-la blanchir, ſi vous voulez, dans de l'eau bouillante pour en ôter plus facilement la peau, ou bien levez cette peau à ſec; faites-la mariner comme nous l'avons dit pour les petits rayons; mettez-la ſécher entre deux linges, farinez-la, & faites la frire de belle couleur, jettez deſſus du ſel menu, & ſervez-la garnie de perſil frit. *La Raye cuite à l'ordinaire peut ſe frire de même.* Rôt & entrée.

Vous pouvez auſſi ſervir la raye frite avec une ſauce rouſſe, telle que nous dirons ci-après pour les Maquereaux frits.

Raye à l'Italienne.

Entrée.

Faites cuire une belle moitié de raye avec de l'eau, du sel, & de fines herbes entieres ; levez-la par gros filets, & les arrangez à mesure dans le plat que vous devez servir, qui doit être d'argent ou de fayance qui aille au feu, versez dessus une sauce blanche faite avec d'excellent beurre, un peu de crême, une ou deux pincées de farine, du sel menu, du poivre & de la muscade ; saupoudrez-la légerement de mie de pain bien fine, & de parmesan, si on l'aime ; faites prendre couleur au four ; dégraissez & servez avec du jus de citron.

De la Morue.

La Morue est un poisson de mer, qui a environ trois pieds de long, & quelquefois plus. La Morue a le corps plat, large de huit à neuf pouces, & qui va toujours en diminuant vers la queue qui est fort large ; sa tête est fort grosse, un peu longue, avec de grands yeux d'un jaune doré, mais qui ne voyent presque pas ; elle a un barbillon qui lui pend au milieu de la mâchoire inférieure ; sa gueule est armée de dents en forme de scie double, avec une grande langue qui est fort bonne, & dont on fait usage ; elle se pêche en

abondance sur le banc de Terre-Neuve vers le Canada ; il a environ quatre cent lieues de tour, on l'appelle le grand banc des Morues, & la quantité y en est telle, que les pescheurs qui s'y rassemblent de toutes les Nations, ne sont occupés du matin au soir qu'à jetter la ligne, à retirer, à éventrer la morue prise, & à en mettre les entrailles à leur hameçon pour en attraper une autre, (*on se sert aussi quelquefois pour cela de petits poissons au lieu d'entrailles*,) un seul homme en prend quelquefois jusqu'à trois & quatre cent en un jour, on les sale à mesure pour les conserver, & pour les transporter non-seulement dans nos Contrées, mais par toute l'Europe, ce qui fait la plus grande partie de ce qu'on appelle saline, dont on fait un prodigieux trafic ; cette Morue s'appelle pour l'ordinaire, Morue verte, & elle est sans contredit la meilleure, à cause qu'elle a été salée sur le grand banc à mesure qu'on l'y a pêchée. Pour qu'elle soit bonne, il faut la choisir bien ferme, bien blanche & bien saine ; vous connoîtrez sa fermeté, lorsque votre doigt ne s'imprimera point dans la chair en y appuyant un peu ; sa blancheur, en la grattant un peu sur le gros de la chair ; & sa bonté, en lui mettant le doigt dans le nombril pour en sentir l'odeur. Pour ce

qui est de l'apprêt de la Morue, nous en parlerons bientôt.

Il se pêche encore une très-grande quantité de Morues sur les rivages qui bordent les côtes septentrionales de l'Amérique, surtout l'Isle de Terre-Neuve. Elles sont plus ou moins abondantes dans ces endroits, selon qu'elles y sont plus ou moins attirées par les différentes especes de petits poissons qu'elles poursuivent pour en faire leur nourriture; & c'est dans ces endroits, qu'après avoir été salées, on les lave au rivage de la mer, & qu'on les fait sécher à l'air & au soleil. Cette Morue ainsi salée & séchée, s'appelle communément Merluche; pour qu'elle soit bonne, choisissez la d'une grandeur raisonnable, mince, transparente, étroite & allongée. Elle est aussi beaucoup meilleure quand elle est pêchée au moins depuis un an, & qu'elle n'a point été trop salée, ceci se connoît, en ce qu'elle paroît brune & comme saupoudrée de poivre, surtout vers le milieu du côté de la chair. Nous parlerons aussi bientôt de son apprêt.

Il y a encore une autre espece de Morue séchée, que l'on nomme Tocqfiche, qui se pêche par les Anglois & les Hollandois sur les côtes septentrionales de l'Europe, celle-ci est bien inférieure en

bonté à celle dont nous venons de parler, elle eſt dure & coriaſſe ; il faut pour qu'elle ſoit un peu mangeable, la bien battre pour l'attendrir.

Pour ce qui eſt de la Morue fraîche, que quelques-uns appellent Cabliau, c'eſt un manger délicieux ; il nous en vient ſouvent à Paris de celles qu'on peſche ſur les côtes d'Hollande, d'Angleterre, de Bretagne & des autres lieux, où le caprice de ces poiſſons les fixe, lorſqu'ils quittent le lieu de leur origine, qui eſt pour l'ordinaire le Grand-Banc, ou les côtes maritimes de l'Amérique ſeptentrionale ; il peut arriver que les paſſagers, à leur retour, par un vent favorable, nous en apportent, ou bien encore qu'il en naiſſe quelquefois dans nos Mers, ſelon le ſentiment de quelques Naturaliſtes.

Toutes ces ſortes de Morues s'accommodent de pluſieurs façons différentes ; voici les principales.

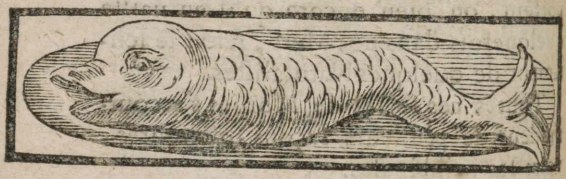
De la Morue fraîche.

Morue fraîche en Dauphin.

Prenez une Morue fraîche, ou ſi vous voulez, un Cabliau, c'eſt à peu près la même choſe, écaillez-la ſans l'éventrer, lavez-la & eſſuyez-la bien ; cizelez-la légerement ſur le dos pour qu'elle prenne

mieux le goût de la cuisson ; piquez-la, si c'est en gras, de moyens lardons de lard & de jambon ; & si c'est en maigre, servez-vous, si vous voulez, de lardons d'anguille, de truffles & de quelques anchois ; mettez-lui dans le corps une livre de beurre frais manié avec du sel, du gros poivre, du persil & de la ciboule hachés menu. Ayez une brochette de fer qui soit bien doux pour pouvoir la tortiller comme vous le jugerez à propos, passez-la dans la Morue, en commençant par la gueule & le milieu du corps, & finissant par la queue ; on lui fait prendre la figure d'un Dauphin, telle que je vous la représente ici.

Grosse entrée.



Mettez-la ainsi dans une poissonniere proportionnée à sa grandeur, ou dans une casserole ovale, de sorte que le dos de la Morue soit en-dessus, ou bien tortillez votre Morue comme le Brochet en Dauphin, ci-devant, ce que vous ferez en lui mettant dans la gueule la queue qui sera arrêtée entre ses dents, & faites-la cuire en cet état, c'est-à-dire, avec moitié de

bon bouillon & moitié de vin blanc, & l'assaisonnement ordinaire, de même qu'avec des bardes de lard & des tranches de veau, si c'est en gras; étant cuite, servez la avec une sauce ou un coulis, ou un ragoût tel que vous le jugerez à propos. Vous trouverez la maniere de les faire chacun à son article, *tome I.*

Il sera bon aussi de mettre dans ce ragoût un peu du restaurant de la Morue, je veux dire sa cuisson qui doit être courte.

La tête de Morue, l'entre-deux & la queue de Morue s'apprêtent & se servent séparément. Tous les trois sont des entrées fort considérables, en les accompagnant d'un bon ragoût. Entrée.

Il en est de même des langues de Morues qui nous viennent de ces pays là toutes salées dans de petits barils. Ces langues se dessalent dans de l'eau fraîche comme la Morue salée, & lorsqu'elles sont dessalées au point qu'elles doivent être, on les blanchit dans de l'eau bouillante pour en ôter une petite peau qui les couvre, ensuite on les met cuire dans une petite braise grasse ou maigre, & on les sert avec une sauce ou un ragoût pour servir de plat particulier d'entrée ou de hors-d'œuvre. Hors d'œuvre ou entrée.

La Morue fraîche se met aussi sur le gril comme d'autres poissons, ou par

Hors d'œuvre ou Entrée. tranches ou par dardes, & on les sert avec une sauce ou un ragoût tel que l'on juge à propos. On peut voir pour cela ce que nous avons dit des dardes de Saumon ci-devant.

Entrée. La Morue fraîche se mange aussi à la sauce blanche, de même que la Morue salée dont nous allons parler; elle ne demande point pour cela d'autre cuisson, si ce n'est qu'on ajoute du sel avec l'eau, & si l'on veut, un peu de lait que l'on fera bouillir auparavant de crainte qu'il ne tourne.

La Morue fraîche se met aussi au four après qu'elle est cuite & pannée de la maniere que nous allons le dire à la Morue salée.

Rôt. Entrée. On mange aussi la Morue fraîche frite, ou dans du beurre rafiné, ou dans de l'huile; on la sert avec du persil frit, ou une sauce rousse.

De la Morue salée, appellée communément Morue verte.

La Morue verte se divise ordinairement en queue, flanchet, entre-deux & crêtes de Morue. La queue & l'entre-deux de Morue, sont les morceaux les plus estimés & les plus honnêtes à servir. La Morue verte pour être bonne, doit être choisie bien ferme, bien blanche & bien

saine, voyez ce que nous avons dit pour la connoître ci-devant, on la pare ensuite, c'est-à-dire, on en ôte les gros os qui sont proche de la tête, & tout ce qui n'est pas bon, on la fend par gros filets sans les détacher; on la lave bien dans de l'eau fraîche, & on la met tremper dans de pareille eau pour la bien dessaler; il lui faut quatre jours l'hyver, & trois l'été, parce que les pores des chairs en sont plus ouverts.

Morue à la sauce blanche.

Ayez de la Morue bien blanche & bien dessalée, mais qu'elle ne le soit point trop, afin qu'elle ne perde point son goût, & ne devienne point molasse; écaillez-la, lavez-la, mettez la dans un chaudron avec de l'eau fraîche & un peu de lait, si vous voulez, faites-la bouillir seulement cinq ou six bouillons en l'écumant; ôtez-la de dessus le feu, couvrez-la ensuite de quelques linges doubles; laissez la ainsi une bonne demie-heure dans son eau pour l'attendrir; étant prête à servir, faites une sauce blanche dans une casserole avec du beurre frais, une ou deux pincées de farine, du poivre & de la muscade, un peu de crême ou de bon lait, ou de l'eau avec du verjus, tournez votre sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée, mettez-y un Entrée.

peu de persil haché menu ; tirez votre Morue de l'eau, égoûtez-la bien, mettez-la dans la sauce, ou dans son entier, ou par filets, faites-la mitonner un peu, dressez-la dans le plat que vous devez servir, servez-la ensuite.

Il y en a qui ne versent la sauce sur la Morue, que lorsqu'elle est dressée dans le plat que l'on veut servir, surtout quand cette sauce n'est point faite avec de la crême.

Autrement.

La Morue étant cuite, mettez du beurre dans le plat que vous devez servir, avec du poivre, de la muscade & du persil haché menu ; mettez votre Morue dessus avec du jus de citron ou un filet de verjus ; mettez le plat sur un réchaud, & mangez-la à mesure que vous la tournez.

Morue à l'Huile.

Hors d'œuvre.

Votre Morue étant cuite, mettez-la à égoûter, dressez-la dans le plat que vous devez servir ; garnissez le bord du plat de persil & de ciboule hachés un peu menu, servez-la avec de l'huile & du vinaigre. *Pour l'ordinaire chacun en prend sur son assiette, & l'assaisonne lui même.*

Morue à la sauce rousse.

Faites cuire la Morue comme ci-devant, prenez des oignons la quantité

qu'il vous en faut, coupez-les par rouelles ou par gros morceaux ; faites rousſir du beurre dans une caſſerole, jettez-y votre oignon, tournez-le toujours juſqu'à ce qu'il ſoit cuit ; dreſſez la Morue dans le plat que vous devez ſervir, avec un peu de poivre ; verſez l'oignon & le beurre deſſus avec un filet de vinaigre ; faites chauffer un peu le tout enſemble, ſervez enſuite. Entrée.

On peut mettre, ſi l'on veut, le poivre & le vinaigre dans la caſſerole où eſt l'oignon, avant de le verſer ſur la Morue.

Autrement.

Votre oignon étant coupé comme ci-devant, paſſez-le dans du beurre qui ſoit d'un beau roux ; étant à demi-cuit, mouillez d'un peu d'eau où a cuit la Morue, avec un verre de vin blanc, faites-le cuire, aſſaiſonnez-le de poivre & de ſel, s'il en eſt beſoin, liez le d'un peu de farine frite ou de chapelure de pain, voyez ſi cette ſauce eſt de bon goût, ajoutez y de la moutarde & un filet de vinaigre ; verſez-la ſur votre Morue, qui ſera dreſſée dans le plat que vous devez ſervir, ou dans une caſſerole qui ſoit platte, faites-la chauffer un moment, dreſſez & ſervez. Cette façon s'appelle Morue à la ſauce-robert.

Autrement. Sauce-robert paſſée.

Coupez l'oignon par petites tranches,

ou hachez le menu, faites-le roussir comme ci-devant, mouillez-le d'un peu d'eau, ou pour le mieux, de jus de racines, assaisonnez-le d'un peu de sel & de poivre; faites-le bouillir & cuire, en y joignant sur la fin un verre de vin blanc, liez cette sauce d'un peu de roux de farine, passez-la par une étamine comme vous feriez un coulis; mettez-y mitonner votre Morue; finissez avec de la moutarde & un filet de vinaigre.

Morue frite.

Hors d'œuvre ou entrée.

Ayez un ou deux entre-deux de Morue proprement écaillés & lavés, cizelez la Morue par feuillets sans la séparer de leur peau; jettez-la dans de l'eau bouillante, où il faut qu'elle ne fasse qu'entrer & sortir, égoûtez-la bien; mettez-la mariner, si bon vous semble, une heure ou deux, avec un peu de vinaigre, de poivre, de persil, de ciboules & de fines herbes entieres; mettez-la sécher entre deux linges, supposé que vous l'ayez fait mariner, farinez-la un peu, & faites-la frire d'une belle couleur, servez-la garnie de persil frit.

On peut servir la Morue frite avec une des sauces rousses marquées ci-devant.

Autrement.

La Morue étant cizelée, comme nous

venons de le dire, mettez-la mariner, si vous voulez, sans la faire cuire, farinez-la un peu, faites-la frire, & servez-la de même.

Autrement.

Détachez entierement vos filets de la peau, faites-les sécher entre deux linges, farinez-les un peu, faites-les frire & servez-les de même.

Morue pannée & au four.

Prenez une ou deux pieces de Morue, soit entre-deux, soit queues. Faites cuire cette Morue dans de l'eau, comme nous avons dit ci-devant, tirez la & mettez-la à égoûter, faites une sauce avec du beurre frais, une ou deux pincées de farine, du poivre, de la muscade, un peu de lait, ou pour le mieux de la crême, tournez cette sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée; mettez-y la Morue ou dans son entier ou par filets, si c'est un entre-deux; faites-la mijotter avec un peu de persil & de ciboules hachés menu; dressez-la dans le plat que vous devez servir, qui doit être d'argent ou de fayance qui aille au feu; versez-y la sauce que vous étalerez partout avec une cuilliere, pannez-la de mie de pain bien fine & de parmesan, si on l'aime, faites lui prendre couleur au

Entrée.

four ; dégraissez & servez après que vous aurez néttoyé le bord du plat.

Morue à la sainte Menehoult.

Prenez un ou deux entre-deux de Morue, faites-les cuire aux deux tiers, comme nous avons dit ci-devant, c'est-à-dire dans de l'eau ; étant cuits & bien égoûtés, séparez-les en quatre ou cinq morceaux, trempez-les dans une sainte Menehoult, (*Voyez sainte Menehoult, ci-dessus*) pannez-les de mie de pain bien fine, faites-les griller de belle couleur, servez-les avec une sauce-robert passée.

Hors d'œuvre.

Une autrefois faites-les frire de belle couleur, servez-les de même.

De la Morue seche, appellée communément Merluche.

OBSERVATION.

La Morue séche, ou si vous voulez Merluche, pour être bonne, doit être choisie, comme nous l'avons dit, d'une grandeur raisonnable, mince, transparente, étroite & allongée ; elle est aussi beaucoup meilleure, quand elle est pêchée au moins depuis un an, & qu'elle n'a point été trop salée ; ceci se connoît en ce qu'elle paroît brune, surtout vers le milieu sur la chair, & comme saupoudrée de poivre. On réussit assez bien par tout pays à dessaler & à préparer la Morue verte pour la servir à table. Mais il n'y a gueres qu'en Bretagne, & surtout à saint Malo, de même qu'à Bourdeaux, à la Rochelle & en quelques autres lieux circonvoisins, où l'on sache bien choisir,

déſſaler, faire cuire & préparer la Morue ſéche : auſſi en mange-t-on peu à Paris & en divers endroits où on ne la regarde communément que comme un mets peu ragoûtant ; c'eſt cette raiſon qui m'a obligé de donner ici quelques connoiſſances ſur ce point.

Maniere de deſſaler, de faire cuire & d'apprêter la Merluche pour la manger bonne.

Choiſiſſez-la, comme nous venons de le dire, mettez-la tremper dans de l'eau de riviere, ou de pluie, ou de neige pendant deux ou trois jours ſans la changer (*deux jours ſuffiſent pour l'été, parce que les pores des chairs en ſont plus ouverts*,) tirez-la de l'eau & lavez la bien, coupez-la par morceaux ; mettez-la cuire dans une nouvelle eau qui ſoit tiéde, & ſemblable à celle qui l'a deſſalée ; mettez-y, ſi vous voulez, une poignée de cendres enveloppée dans un linge. Lorſqu'elle aura bouilli l'eſpace d'un demi-quart-d'heure, tirez-la auſſi-tôt de l'eau, & l'enveloppez d'un linge double ; renverſez enſuite par-deſſus le vaiſſeau dans lequel la Merluche aura été cuite, après que vous en aurez verſé l'eau, cela contribuera beaucoup à l'attendrir ; laiſſez-la ainſi couverte & étouffée l'eſpace d'une bonne heure ou deux ; après ce tems-là, prenez une bonne quantité de beurre frais que vous roulerez dans un peu de farine, Entrée.

mettez-le dans une casserole & l'applatissés un peu ; mettés par-dessus quelques oignons cuits sous la cendre, ensuite la Merluche ; faites mitonner le tout ensemble environ un demi-quart-d'heure, en remuant de tems en tems, ajoutez-y de la moutarde avec un filet de vinaigre ; frottés le plat que vous devés servir d'une gousse d'ail, versés la Merluche dedans, & servés ; c'est le meilleur apprêt que l'on puisse lui donner.

Autrement.

Coupés de l'oignon par rouelles ou par gros morceaux, passez-le dans du beurre qui soit d'un beau roux ; étant à demi-cuit, mouillez-le d'un peu d'eau chaude ou de jus de racines, & achevés de le faire cuire en le remouillant à mesure, ajoûtez-y un verre de vin blanc, assaisonnez-le de poivre & de sel, s'il en est besoin, liez-le d'un peu de roux de farine, mettez-y votre Merluche toute cuite comme nous venons de le dire, faites-la mijotter doucement, finissés avec un peu de moutarde & un filet de vinaigre, dressés & servés.

La Merluche peut aussi se manger à l'huile.

Nota. L'eau dans laquelle aura trempé votre Merluche, aura dès la premiere fois

contracté une espece de corruption, & une fort mauvaise odeur ; elle est néanmoins infiniment meilleure qu'aucune nouvelle eau pour tremper encore de la Morue séche, & la même eau peut servir à en tremper vingt ou trente fois de suite; plus elle paroîtra corrompue & de mauvaise odeur à force d'avoir servi, & meilleure elle sera pour tremper la Morue séche.

Pour ce qui est de l'espece de Morue séche que l'on nomme *Tocqsiche*, il faut avant de la faire cuire, la bien battre avec quelque chose de fort, comme seroit un battoir ou un maillet de menuisier, puis lui donner les mêmes apprêts qu'à celle dont nous venons de parler.

Du Harand.

Le Harang est un petit poisson de mer à peu près de la figure d'une Sardine, mais il est plus gros & de la taille d'un moyen Gardon. Il est bleu sur le dos, & blanc sous le ventre, comme sa chair qui est blanche aussi. On dit qu'on n'a jamais vû un Harang en vie, car il meurt au sortir de l'eau. Ce poisson se peschе dans l'Automne, au Printems, & dans les tems de brouillards. On trouve les Harangs en grosses troupes dans la mer du Nord, & non ailleurs. La nuit est le tems le plus fa-

vorable pour la peſche du Harang, parce qu'étant très-luiſant on le voit mieux, & qu'étant ennemi du ſoleil il ſe préſente mieux ſur la ſuperficie de l'eau; c'eſt pourquoi on en permet la peſche, ſans diſtinction de Dimanches ni de Fêtes.

On diſtingue le Harang, en Harang frais, Harang ſalé & Harang ſoret. Le Harang frais eſt celui qu'on mange au ſortir de la peſche, & c'eſt le meilleur. Le Harang ſalé eſt celui qu'on ſale pour pouvoir le conſerver; dans ceux-ci on diſtingue encore le Harang pec, qui eſt celui qu'on mange crut, après l'avoir lavé ſeulement de ſon ſel, bien égoûté & bien eſſuyé.

Le Harang ſor ou ſoret eſt celui qui, après avoir été ſalé, ſe met ſécher à la fumée, il eſt de haut goût, & le peuple l'appelle de l'*Appetit*. Voyons maintenant l'apprêt de chaque eſpece.

Harangs frais grillés.

Entrée. Prenés des Harangs qui ſoient bien frais & laités, autant qu'il ſe pourra; ôtez-leur les ouies & le boyau, eſſuyez-les bien; coupez-leur la moitié de la tête & le bout de la queue; faites-les mariner, ſi vous voulés, dans du beurre ou de l'huile avec un peu de ſel menu & du poivre; pannez-les encore, ſi vous voulés, de mie de pain bien fine; faites-les gril-

ler de belle couleur, servez-les avec une sauce faite de la maniere suivante.

Sauce blanche picquante.

Mettez d'excellent beurre dans une casserole, que vous romprez ou couperez par morceaux; singez-le d'une ou deux pincées de farine; assaisonnez-le de sel menu, de poivre & de muscade; mouillez le tout d'un peu d'eau ou de court-bouillon, si vous en avez; tournez sur le feu jusqu'à ce que la sauce soit d'une bonne consistance, ajoutez-y force moutarde, avec un peu de vinaigre, & servez. Cette façon est le meilleur apprêt.

On peut aussi les manger avec une sauce rousse pareille à celle du Maquereau frit ci-après.

Harangs frits.

Etant vuidés & bien essuyés; coupez-leur la moitié de la tête & le bout de la queue, mettez-les mariner, si bon vous semble, dans un peu de vinaigre ou du verjus, avec du sel menu, du poivre & de fines herbes entieres, mettez-les sécher entre deux linges, farinez-les, faites-les frire de belle couleur, & servez-les avec du persil frit ou une sauce pareille à celle du Maquereau frit ci-après. Entrée.

Harangs frais à la Matelotte.

Coupez-leur la tête & la queue après qu'ils seront écaillés & vuidés, lavez-les, essuyez-les & les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre frais, du persil, de la ciboule & des champignons, si vous en avez, ajoutez-y une pointe d'ail & de petits oignons blanchis, mouillez-les de moitié bon vin blanc & moitié jus de racines, assaisonnez-les de bon goût, poussez-les à grand feu pour les faire cuire, liez-les d'un peu de chapelure de pain bien fine, servez-les à courte sauce.

Entrée.

Les Harangs salés s'accommodent de même, quand ils sont bien dessalés. On peut aussi les faire frire pour les servir avec une sauce rousse, comme les Harang frais; mais l'usage le plus commun, est de les manger rôtis sur le gril, de la maniere qui suit.

Harangs salés Grillés.

En les tirant de la caque, lavez-les bien dans de l'eau fraîche; faites les tremper pendant deux jours dans de pareille eau; lavez-les après, mettez les à égouter & les essuyez bien; coupez-leur la moitié de la tête & le bout de la queue, levez-leur la peau, si vous voulez; trempez les dans du beurre ou de l'huile; pannez-les de mie de pain bien fine; faites-les

Entrée ou hors d'œuvre.

griller de belle couleur, & servez-les ensuite, soit à sec, soit avec de l'huile, du vinaigre, du gros poivre, du persil & de la ciboule hachée menu. En Carême, on sert les Harangs grillés avec de la purée de pois secs.

Cette façon d'apprêter les Harangs est la plus parfaite, c'est à-dire, de les dépouiller de leur peau, & de les panner après qu'ils seront trempés dans du beurre ou de l'huile; ce n'est pas qu'ils ne soient très-mangeables en les faisant simplement rôtir; cela dépend de l'imagination & du goût de l'Officier. Il y en a même, qui après que les Harangs sont à moitié dessalés dans de l'eau, achevent de les dessaler dans du lait; ils en sont beaucoup meilleurs.

Harangs Pecs en salade.

En les tirant de la caque, lavez les bien dans de l'eau fraîche; mettez-les à égouter & les essuyez bien; ôtez-leur la peau, & tirez-en des filets (*comme vous feriez des Anchois*,) que vous arrangerez à mesure sur le plat que vous devez servir. Assaisonnez-les de gros poivre, de persil, de ciboules & d'échalottes, le tout haché menu, & servez les avec de l'huile & du vinaigre. Hors d'œuvre.

Harangs Sorets Grillés.

Choisissez-les bien nouveaux, coupez-leur la tête & la queue, levez-leur la peau, faites-les tremper dans de l'eau, Hors d'œuvre.

ou pour le mieux dans du lait, pendant une bonne heure, égoutez-les & les essuyez bien; trempez-les dans de l'huile, pannez-les de mie de pain avec un peu de poivre; faites-les griller de belle couleur, mais peu de tems, & servez-les à sec. C'est le meilleur apprêt qu'on puisse leur donner.

A la maître d'hôtel.

Il y en a, qui après que leurs Harangs sont dessalés, comme nous venons de le dire; les arrangent dans le plat qu'ils doivent servir, les assaisonnent de gros poivre, de persil, de ciboules & d'échalottes hachées menu, avec un petit morceau d'excellent beurre; les mouillent d'un peu de coulis & d'un verre de vin blanc; couvrent ce plat d'un autre, les font mijotter sur un petit feu, les dégraissent s'ils en ont besoin, & les servent ensuite avec du jus de citron.

Hors d'œuvre.

Hors d'œuvre.

Les Harangs Sorets, peuvent aussi se servir grillés tout simplement; c'est-à-dire, sans leur lever la peau, ni les faire tremper, ni panner: mais il sera bon pour cela de les fendre en deux le long du dos, sans les séparer; ce que vous pourrez également faire de l'autre façon que nous avons donné ci-devant.

Du Maquereau.

Le Maquereau est un poisson de mer

qui va par troupe. Il est long de huit à neuf pouces, rond par le corps, épais, charnu, & n'a point d'écailles; son museau est pointu, ainsi que l'extrêmité vers la queue, qui finit en deux pointes. Ce Poisson est très-connu, & fort estimé pour son bon goût; il faut le choisir frais, gras & d'une chair ferme & blanche: le laité est le meilleur. La vraye saison de manger ces Poissons est depuis le mois d'Avril, jusqu'à la fin de Juin, auquel tems ils sont en grande abondance. On en sale sur les Ports de Mer pour les garder, mais il n'y a guères que les pauvres qui en mangent. Le meilleur apprêt que l'on puisse donner aux Maquereaux frais, c'est de les faire griller de la maniere qui suit.

Maquereaux Grillés à la Sauce-Blanche.

Prenés des Maquereaux qui soient bien frais & laités autant qu'il se pourra. Vuidez-les de leurs ouies & de leurs tripailles. Lavez-les dans de l'eau fraîche, & les mettez tremper dans de pareille eau pendant une heure; mettez les à égouter, essuyez-les bien, coupez-leur la moitié de la tête & le bout de la queue; fendez-les tout le long du dos; mettez-leur dans le corps un morceau de beurre frais manié avec du sel, du gros poivre, du persil & Entrée ou hors d'œuvre.

de la ciboule hachée menu ; refermez-les ensuite & les mettez tremper un moment dans de l'huile avec un peu de sel menu & du poivre ; faites les cuire sur le gril. Etant cuits & de belle couleur, dressez-les dans le plat que vous devez servir tout ouverts, la chair en-dessus, dont vous ôterez l'arrête pour plus de propreté, servez-les avec une sauce blanche, dans laquelle vous mettrez des capres, & si vous voulez de la ciboulette coupée par petits morceaux bien proprement.

Maquereaux à la Maître d'Hôtel.

Entrée ou hors d'œuvre.

Faites-les griller comme nous l'avons dit, dressez-les de même dans le plat que vous devés servir. Versés dessus une sauce faite de la maniere suivante, & servés.

Sauce à la Maître d'Hôtel.

Mettez dans une casserole un morceau d'excellent beurre, avec du persil & de la ciboule hachée menu, du sel menu, du gros poivre, & un peu d'eau ; faites fondre sur le feu. Voyez si cela est de bon goût, ajoutez-y du jus de citron, & servés.

Les Maquereaux grillés peuvent aussi se servir avec une des sauces rousses marquées, ci devant pour la Raye, de même qu'avec celle des Maquereaux frits, ci-après.

Maquereaux

Maquereaux Frits.

Prenés des Maquereaux bien frais : lavez-les, essuyez-les bien : s'ils sont gros, fendez le long du dos pour les ouvrir sans les séparer, ou cizelez-les légerement sur les deux côtés faites-les mariner, si vous voulez, avec un peu de vinaigre, de sel menu, de poivre & de fines herbes entieres. Quand ils auront pris le goût de la marinade ; mettez les sécher entre deux linges ; farinez les un peu, & faites-les frire bien blonds ; servez-les avec du persil frit & du jus de citron ; ou bien avec une sauce faite de la maniere suivante. Rôt ou entrée.

Sauce Rousse.

Hachés de l'oignon bien menu, jettez-le dans du beurre qui soit d'un beau roux, & tournez-le jusqu'à ce qu'il soit demi-roux ; mouillez-le avec de l'eau chaude, ou pour le mieux de jus de racines ; assaisonnez le de sel & de gros poivre, & faites-le cuire ; liez cette sauce d'un roux de farine. Joignez-y un verre de vin blanc avec de la moutarde, si c'est la saison ; voyez si elle est de bon goût ; servez-la sous vos Maquereaux, ou séparement dans une sauciere. *On peut aussi les servir avec une sauce robert passée.*

Ces deux apprêts sont à proprement Entrée.

parler les meilleurs que l'on puisse donner aux Maquereaux, cependant on peut encore les faire cuire au court-bouillon comme d'autres Poissons, & les manger avec une sauce blanche aux capres, mais ils ne sont pas si bons, que grillés ou frits.

Entrée ou hors d'œuvre en gras.

Les Maquereaux peuvent aussi se mettre au gras, supposé qu'on soit embarrassé pour le service d'une table.

Pour cela, on les pique d'un côté de menu lard, & on les fait cuire dans une casserole avec des bardes de lard, des tranches de veau, de bon bouillon, un peu de vin blanc, & l'assaisonnement ordinaire. On les glace ensuite, & on les sert avec un coulis, ou une sauce telle que l'on juge à propos.

Paupiettes. Hors d'œuvre.

Les Maquereaux peuvent encore se mettre en paupiettes, de la maniere que nous avons dit pour les paupiettes de Carpes, ci-devant *page* 84.

Maquereaux salés.

Pour ce qui est du Maquereau salé; le meilleur apprêt qu'on puisse lui donner, c'est de le faire cuire simplement dans de l'eau après qu'il sera dessalé bien à propos; puis on le servira avec une sauce rousse pareille à celle de la Raye, ci-devant, ou bien avec de l'huile, du vinaigre, & de la ciboulette hachée menu. C'est la vraye sauce.

Du Merlan.

Le Merlan eſt un Poiſſon de mer, qui eſt long & menu, la chair en eſt blanche, la tête un peu longue, les yeux grands & clairs, la gueule aſſez grande, & remplie de petites dents très-fines. Quoique le Merlan ſoit fort commun, il ne laiſſe pas d'être eſtimé pour ſon bon goût, & pour la légereté de ſa chair qui eſt ſaine & ſalutaire, même aux malades & aux convaleſcens; parce que ce Poiſſon nourrit très-peu; encore cette nourriture n'eſt-elle pas de durée; car on a vû des perſonnes en manger avec excès ſans en être incommodées. Ce Poiſſon ſe mange ordinairement frit ou rôti ſur le gril, & ce ſont les meilleurs apprêts qu'on puiſſe lui donner. On peut cependant les faire cuire au court-bouillon, comme d'autres poiſſons, pour les manger avec une ſauce blanche, ou à l'huile. Quelques uns les mettent en paupiettes. On peut ſe conformer à ce que nous avons dit pour les paupiettes de Carpes & autres Poiſſons marqués ci-devant. Nous nous bornerons aux Merlans frits & rôtis.

Merlans Frits.

Prenés des Merlans qui ſoient bien frais, d'une chair blanche & ferme, vui-

dez-les par l'ouie ; lavez-les s'ils en ont besoin, & laissez-leur le foye ; essuyez-les bien, faites-les sécher entre deux linges ; s'ils sont gros, cizelez-les légerement sur les deux côtés, farinez-les, & faites-les frire à grand feu dans une friture bien chaude ; étant de belle couleur, tirez-les, & servez-les avec du persil frit.

Rôt.

Si vous les voulez servir pour entrée, servez-les avec une sauce rousse, pareille à celle des Maquereaux frits, ci-devant, ou avec une sauce-robert passée.

Merlans Grillés.

Etant vuidés & essuyés entre deux linges, marinez-les dans du beurre, du persil & de la ciboule hachée menu, du sel & du poivre ; pannez-les, si vous voulez, & faites-les griller sur un petit feu, en les arrosant avec le restant de leur marinade ; étant cuits & de belle couleur, servez-les avec une sauce blanche aux capres.

Entrée.

ARTICLE VI.

Suite du Poisson de Mer.

Du Lieux.

LE Lieux est un poisson de mer qui a la tête fort grosse, à peu près comme celle d'un Dauphin ou d'une Morue fraîche ; son corps est gros, rond, & va toujours en diminuant jusqu'à la queue qui est très-large. Ce poisson a la chair courte & blanche, mais qui tire tant soit peu sur le brun ; elle est molasse & fade, & n'est bonne qu'autant qu'elle est cuite avec force vin & force assaisonnement. On le mange pour l'ordinaire à l'huile & au vinaigre, ne méritant pas d'autres apprêts ; mais le meilleur est encore de le faire mariner & griller, & de le manger avec une farce à l'ozeille. *Voyez Carpe grillée ou Alose.*

Rôt.

Entrée.

Du Bar.

Le Bar est un poisson de mer qui a quelque ressemblance avec le Brochet, mais qui est plus rond par le corps ; sa tête est à peu près comme celle du Saumon. On le nomme ainsi, parce qu'il est marqué

en travers dessus le dos de quelques barres de couleur d'un brun rougeâtre. Ce poisson a peu d'arêtes, il a la chair blanche & d'un fort bon goût, qui surpasse celui du Brochet, surtout quand on en mange rarement, & qu'on est éloigné de la mer. On peut lui donner le même apprêt que celui du Brochet, tant pour le gras que pour le maigre. *Voyez Brochet ci devant.*

De la Vive.

La Vive est un poisson de mer qui a la chair blanche, ferme & d'un très-bon goût; elle ressemble assez par la figure & par la taille à une Truite commune, bien allongée, mais plus longue; elle a la tête courte, la gueule un peu fendue & remplie de petites dents très-fines, les yeux noirs, vifs, bordés de jaune & proches du nez; son ventre est blanchâtre, son dos gris & traversé de petites barres qui tirent à la fin sur le jaune. La Vive a sur le dos, & principalement aux ouies, de petits aiguillons en forme de tranchans qui lui servent de défense, & qui sont très-venimeux, même après la mort de l'animal enforte que si les Pêcheurs & les Cuisiniers en sont piqués par mégarde, la partie blessée s'enfle, & l'inflammation est accompagnée de douleur; c'est pourquoi il est ordonné par les Règle-

mens de Police aux Pêcheurs & aux Marchands de poisson de les couper. On peut se servir pour remede en cette occasion, du foye de la Vive même, que l'on appliquera sur la playe, après que ce foye sera bien écrasé ou pilé avec un peu d'oignon.

Pour ce qui est de l'apprêt des Vives, elles se cuisent au court-bouillon comme d'autres poissons; on les mange à l'huile ou à la sauce blanche, ou bien on les accompagne d'un ragoût tel que l'on juge à propos. Pour ce dernier apprêt il sera bon, pour plus de perfection, de les piquer de lardons d'anguilles & de truffles. Rôt. Entrée.

On les fait aussi rôtir sur le gril après qu'elles ont été légerement cizelées & marinées avec du beurre, du sel menu, du poivre, du persil & de la ciboule hachés menu, & on les sert avec une sauce aux capres, quelquefois avec d'autres sauces ou un ragoût. Entrée.

On les mange aussi frites comme les autres poissons. Rôt.

Les Vives se cuisent encore au four, ou simplement dans une tourtiere (*après qu'elles auront été marinées de la maniere que nous avons dit pour la Truite aux fines herbes*,) ou sur le plat qu'on doit servir, qui doit être d'argent, & qui sera couvert d'un petit gratin, & bordé d'une bande Entrée.

de pâte feuilletée ; on les sert alors avec un coulis ou une sauce telle que l'on juge à propos. De cette façon vous pouvez les servir en gras comme en maigre ; pour cela vous les piquerez de menu lard seulement d'un côté pour plus de perfection. Enfin, les Vives s'apprêtent & se servent de différentes façons, tant en gras qu'en maigre. On peut même donner à ce poisson, qui est un des meilleurs & des plus exquis, tous les principaux apprêts dont nous avons parlé ci-devant, tant pour la Truite que pour la Perche, le Brochet & la Carpe. C'est à l'Officier ingénieux de varier autant qu'il le pourra. Il en est de même de la plûpart des autres poissons qui suivent.

De la Dorade.

La Dorade est un poisson de mer qui fréquente les rivages, & qui quelquefois entre dans les rivieres ; elle ressemble un peu à la Bréme pour sa tête, sa queue & son corps qui est large & plat (*quoique fort charnu*) mais couvert d'écailles moyennes de couleur jaunâtre & dorées d'où elle tire son nom. La Dorade a la chair blanche, ferme & d'un excellent goût. On la mange ordinairement rôtie ou au court-bouillon, accompagnée d'une sauce blanche & aux capres, ou d'un ragoût tel que

l'on juge à propos. La Dorade se mange frite & en filets ; l'on peut aussi la mettre au gras comme d'autres poissons.

Du Rouget.

Le Rouget est un poisson de mer qui tire son nom de sa couleur, qui est rouge surtout en dehors ; il a le corps rond & charnu, la tête assez grosse, & le museau qui s'étend en façon de deux cornes assez larges ; son dos est armé de petits aiguillons ; on fait plus de cas de ce poisson en hyver qu'en été, & il est recherché pour son bon goût, lorsqu'il est bien frais & d'une chair ferme ; mais il est sujet à se corrompre, ce qui fait qu'on en voit rarement à Paris. On mange ordinairement ce poisson rôti sur le gril, & il est excellent de cette façon, ou cuit au four sur une tourtiere de la maniere que nous avons dit en plusieurs endroits de cet Ouvrage, ou bien enfin au court-bouillon de la maniere qui suit.

Rougets accompagnés.

Faites bouillir de l'eau & du vin dans une casserole avec quelques tranches d'oignons ; de racines, un bouquet de fines herbes, & un morceau d'excellent beurre, mettez-y ensuite les Rougets, que vous aurez vuidés auparavant, il ne faut qu'un quart-d'heure pour la cuisson ; écaillez- Entrée.

les proprement, c'est-à-dire, levez-en la peau, & servez-les avec une sauce ou un ragoût tel que vous jugerez à propos.

Rougets grillés.

Ecaillez-les & vuidez-les, à la réserve du foye : cizelez-les, mettez-les mariner avec du beurre, du sel, du poivre, du persil & de la ciboule hachés menu, faites-les griller des deux côtés ; étant cuits, ôtez-leur le foye que vous écraserez avec un peu d'eau ou de court-bouillon, si vous en avez ; faites-en une sauce avec de bon beurre, du sel, du poivre, de la muscade & des capres, servez-la bien chaude sous les Rougets.

Entrée.

Du Grondin.

Le Grondin est un poisson de mer d'une moyenne taille, qui a quelque ressemblance à un Dauphin, ayant comme lui la tête fort grosse & le corps rond, qui va toujours en diminuant jusqu'à la queue qui est un peu large. Ce poisson est nommé ainsi, à cause qu'il gronde lorsqu'il est pris. Il y a deux sortes de Grondins, de rouges & de gris, les rouges sont les meilleurs ils sont tout deux couverts d'une peau unie, & armés sur le dos, & principalement proche des ouies, d'aiguillons en forme de tranchans ; leur chair est blanche, sans beaucoup d'ar-

rêtes, très-bonne & très-nourrissante. Ce poisson ne se mange guéres que cuit au court-bouillon, à cause de sa tête, qui, comme nous avons dit, est non-seulement grosse, mais aussi remplie de plusieurs os dont on ne pourroit rien tirer si elle étoit cuite autrement. *On le mange à l'huile & à la sauce.*

Du Turbot.

Le Turbot est un poisson de mer qui se trouve en abondance dans la Méditerranée & dans l'Océan, & quelquefois à l'embouchure des rivieres, où il attend au passage les petits poissons dont il se nourrit. Il y a deux sortes de Turbots, que l'on distingue, non-seulement par leur grandeur, mais encore par des aiguillons que les uns ont à la tête & près de la queue, & que d'autres n'ont pas. Ce poisson ressemble assez à la Plie, si ce n'est qu'il est presque rond, quoique plat, & que sa gueule est un peu plus grande; il n'a point de dents, il a le dos brun, le ventre blanc, & la chair d'un goût exquis, ce qui le fait nommer le Faisan d'eau. Il s'accommode de diverses manieres, tant en gras qu'en maigre, & on en fait aussi des pâtés chauds ou froids. Son apprêt est à peu près le même que celui de la Plie, de Loire ci-devant, si ce n'est que le Tur-

bot est un peu plus dur, & qu'il demande plus de cuisson, surtout quand il n'est pas mortifié. Quoique nous ayons déja donné l'apprêt de la Plie qui convient au Turbot, je vais encore le répéter ici pour une plus grande commodité.

Turbot au court-bouillon de lait.

Choisissez un Turbot qui soit bien frais, bien épais & d'un beau blanc qui ne soit point taché, (*les taches marquent du sang extravasé*) vuidez la poche du peu de tripailles qu'il a, lavez-le, mettez le à égoûter, essuyez-le bien, cizelez-le légerement le long du dos, qui est le côté gris, en façon de zigzague, c'est-à dire, en forme de serpent, afin qu'il prenne plus de goût en cuisant; mettez à la place des boyaux & du foye une tranche de mie de pain, ne l'empliſſez point trop, de peur que le pain venant à se renfler, la poche ne creve, & que le poisson ne se trouve défiguré; mettez-le dans une turbotiere ou une casserole platte & proportionnée à sa grandeur, sçavoir; le ventre du Turbot, qui est le côté blanc en-dessus, & sur un linge pour le tirer plus facilement quand il sera cuit; faites bouillir de l'eau dans une casserole avec du sel, du gros poivre, du clou de gerofle, quelques tranches d'oignons & de fines herbes en-

Rôt.

tieres. L'eau ayant pris le goût de l'assaisonnement, & étant réduite à peu près à la moitié, passez la au travers d'un tamis, & mettez-y ensuite autant de lait, que vous ferez auparavant bouillir ; versez ce court-bouillon sur le Turbot, ensorte qu'il en soit couvert d'un demi-pouce, ajoutez-y un morceau de beurre frais, & faites-le cuire doucement ; quand il commencera à bouillir, entourrez-le de braise pour qu'il ne fasse que frémir ; étant cuit, laissez-le un peu refroidir dans son court-bouillon, afin qu'il y prenne le goût ; dressez le après dans le plat que vous devez servir, couvert d'une serviette, & le ventre qui est le côté blanc en dessus, prenez garde de le rompre, garnissez-le de persil bien verd, servez-le ensuite.

Entrée. Si vous voulez le servir à la sauce blanche, mettez d'excellent beurre dans une casserole, rapez-y de la muscade, mettez-y une ou deux pincées de farine ; mouillez le tout d'un peu du court-bouillon où a cuit le Turbot ; tournez cette sauce sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit liée, & ajoutez y, si vous voulez, des capres ou un coulis d'écrevisses.

Si le Turbot est gros, coupez-le par morceaux avant de le faire cuire, si vous ne voulez pas le servir dans son entier.

Les Turbotins, les Barbues & les Herbues se cuisent & se servent comme les Turbots, si ce n'est que l'assaisonnement ne doit pas être si fort, ils sont aussi beaucoup plus délicats que les grands Turbots.

Si vous voulez servir des filets de Turbots de ce qui sera resté de la table, vous en leverez des filets en longueur, que
Rôt. vous arrangerez sur le plat que vous devez servir, vous les garnirez de petites herbes à fourniture de salade, & vous les servirez ensuite avec de l'huile & du vinaigre.

Vous pouvez aussi servir ces filets avec
Hors-d'œuvre. une sauce ou un petit ragoût tel que vous voudrez. Nous avons déja parlé en plusieurs endroits de cet Ouvrage des ragoûts de filets. *Voyez surtout l'article second de ce Chapitre.*

Turbot panné & au four.

Faites cuire un Turbot au court-bouillon de lait, comme nous avons dit ci-devant, dressez-le dans le plat que vous devez servir, & qui doit être d'argent ou de fayance qui aille au feu; mettez dans une casserole un morceau d'excellent beurre que vous couperez ou romprez
Entrée. par morceaux, avec deux pincées de farine, du poivre & de la muscade; mouillez d'un peu de crême ou de court bouillon où a cuit le Turbot, tournez cette

sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit bien liée, versez-la sur le côté blanc du Turbot ; poudrez-le de mie de pain bien fine & de parmesan, si on l'aime, & faites-lui prendre couleur dans le four ou au-dessous d'un couvercle de tourtiere avec du feu dessus, servez-le ensuite avec du jus de citron. S'il y a trop de sauce dans le fond du plat, vous pouvez l'ôter, surtout celle qui est tournée.

On sert ici les Plies, les Barbues & autres poissons à peu près de même espece.

Les gros Turbots, les Barbues & les Herbus se servent ainsi coupés par morceaux.

Turbotins grillés.

Vuidez-les & essuyez-les bien, cizelez-les légerement sur les deux côtés ; mettez-les mariner sur des cendres chaudes, avec du beurre, du sel menu, du poivre, du persil, de la ciboule hachés menu ; faites-les griller d'une belle couleur ; servez-les avec du jus de citron ou une sauce aux capres. Vous pouvez aussi servir les Turbotins grillés avec une farce à l'ozeille. Entrée.

On sert ainsi les Plies, les Barbues, les Herbus & autres poissons plats, soit dans leur entier, soit coupés par morceaux.

Turbotins frits.

Vuidez-les & essuyez-les bien ; mettez-les mariner, si bon vous semble,

avec un peu de vinaigre, de sel menu, de poivre, quelques tranches d'oignons & de fines herbes entieres. Quand ils auront pris le goût de la marinade, mettez-les sécher entre deux linges, farinez-les un peu, & faites-les frire dans du beurre raffiné ou de l'huile; étant bien blonds, servez les avec du persil frit. Si vous ne les marinez point, saupoudrez les de sel menu aussi-tôt qu'ils seront frits, & pressez-y du jus de citron.

Rôt.

Turbot à la Noailles de plusieurs façons.

Votre Turbot étant vuidé, lavé, essuyé & cizelé, comme nous l'avons dit pour le Turbot au court-bouillon de lait, mettez-le dans une turbotiere, le ventre en-dessus & sur un linge; mettez dans une casserole, moitié de vin blanc, & moitié de jus de racines, avec quelques tranches d'oignons, du persil, de la ciboule, de fines herbes entieres, & un bon assaisonnement; faites bouillir jusqu'à un tiers de réduction, c'est-à-dire, qu'il en reste les deux tiers; laissez reposer & refroidir un peu, passez ce court-bouillon au travers d'un tamis, versez-le sur le Turbot, faites-le bouillir & cuire doucement. Quand il sera cuit, dressez-le (*le ventre en-dessus*) dans le plat que vous devez servir, prenez garde de le rompre, versez dessus &

Entrée.

aux côtés un ragoût d'Huîtres ou d'Ecrevisses, ou de mousserons, ou de morilles, ou de truffles, servez-le ensuite.

Turbot à la Napolitaine.

Prenez un moyen Turbot, que vous vuidez, lavez & essuyez; coupez-lui les nageoires & un peu de la queue, cizelez-le légerement le long du dos, qui est le côté gris, en façon de zigzague, c'est-à-dire, en forme de serpent, afin qu'il prenne plus de goût en cuisant, & sur le ventre, qui est le côté blanc, faites-lui trois ou quatre incisions en travers; faites-le mariner dans un plat sur des cendres chaudes avec d'excellent beurre, un peu de persil & de ciboule hachés menu, & un bon assaisonnement. Quand il aura pris le goût de la marinade, dressez-le dans le plat que vous devez servir, & qui doit être d'argent (*le ventre du Turbot en-dessus*) & sur un peu de farce grasse ou maigre; mettez une bordure de pâte à demi-feuilletée autour du plat, couvrez-le d'une feuille de papier beurrée, & mettez-le cuire au four; étant presque cuit, tirez votre plat du four, ôtez la feuille de papier, ôtez-en aussi la graisse, arrosez votre Turbot d'un bon verre de vin de Champagne ou d'autre bon vin blanc, arrosez-le après d'une partie de la graisse que vous avez

Grosse entrée.

retirée, poudrez le légerement d'un peu de chapelure de pain bien fine, humectez-la de beurre tant soit peu fondu, remettez le plat au four pour y achever de cuire le Turbot ; tirez-le après, & servez-le avec un ragoût d'olives désossées. *Voyez l'article des Ragoûts*, tome I.

On peut aussi dresser ce Turbot sur une abaisse de pâte à demi-feuilletée, sans préjudice de la bordure ; pour lors, servez-vous d'une tourtiere, & faites-le cuire de même ; étant cuit, coulez votre demie-tourte sur le plat que vous devez servir, versez le ragoût dedans & servez.

On sert de cette façon les Barbues, les Herbus, les Plies, les Carlets, les Limandes, les Soles, & autres poissons plats, cela dépend de chaque Officier. Nous avons déja parlé de ces derniers poissons à l'article des Plies ; on peut voir ce que nous avons dit des Carlets, des Limandes & des Soles.

Tous ces Poissons peuvent aussi se servir en gras comme en maigre, ainsi que nous l'avons déja dit, & on peut le faire de la maniere qui suit, en faisant surtout attention à la cuisson de chaque espece.

Turbot à la Reine.

Prenez un moyen Turbot, que vous vuidez, lavez & essuyez, cizelez-le legerément le long du dos, qui est le côté gris, en forme de zigzague ou de serpent, détachez-lui la peau du côté du ventre,

qui est le côté blanc; piquez-le de menu lard bien proprement, du côté que la peau est levée. Ayez une turbotiere ou casserole platte de la grandeur de votre Turbot; foncez-la de bardes de lard; mettez-y votre Turbot, le menu lard en-dessus; assaisonnez le d'un peu de sel & d'épices fines, un bouquet garni, quelques tranches d'oignons & de citron pelé. Nourrissez le de tranches de veau & de jambon; mouillez-le d'un peu de vin blanc & de bon consommé, couvrez-le de bardes de lard, & ensuite d'une feuille de papier beurré; & mettez le cuire au four, ou sous un couvercle de tourtiere avec du feu au-dessus, & au-dessous des cendres chaudes, entourées de braises. Etant cuit & bien à propos; tirez les tranches de veau & les bardes de lard qui couvrent le Turbot; mettez un plat dessus, & renversez-le sens dessus dessous, après que vous aurez ôté la sauce, qui doit être courte. Renversez-le après dans le plat que vous devez servir, afin que le lard soit en dessus. Glacez-le d'une glace de veau; (*voyez Glace de Veau, Tom. I.*) servez-le avec un ragoût de queues d'Ecrevisses, ou une essence de jambon.

Grosse entrée.

On sert de cette façon les Barbues, les Herbus, & autres Poissons plats, cela dépend de la fantaisie de chaque Officier.

De la Barbue.

La Barbue est un poisson de mer, qui est large & plat, & fort bon à manger, & qui est du genre du Turbot, auquel elle ressemble beaucoup, excepté qu'elle n'a point d'aiguillons, & qu'elle est plus en lozange, à peu près comme la Plie. Son apprêt est celui même du Turbot; si ce n'est qu'il n'y faut pas tant de mouillage, parce que la chair en est plus tendre, & par conséquent plus délicate, quoiqu'un peu plus molasse. On peut aussi se conformer à ce que nous avons dit pour la Plie, c'est la même chose, ci-devant *pag. 111. jusqu'à la page 121.*

De l'Herbu.

L'Herbu est un poisson de mer qui n'est guères connu qu'en certains pays. On en voit beaucoup dans la Flandre & dans l'Artois, où il est fort éstimé : il est ordinairement d'une grandeur prodigieuse, & il s'en trouve de six, de huit, & dix pieds de long; son corps est plat, & d'une épaisseur proportionnée à sa longueur, blanchâtre sur le ventre, & d'un brun maron sur le dos. Sa forme est à peu près semblable à celle des Poissons plats, comme celui du Turbot, si ce n'est qu'il a beaucoup moins de largeur vers le milieu à proportion de sa longueur. Son ap-

prêt le plus ordinaire est celui du Brochet & des autres Poissons qu'on met au court-bouillon. *Il est aussi excellent, cuit au court-bouillon de lait.*

On mange encore ce Poisson accommodé de différentes façons, tant en gras qu'en maigre, il en est de même de la poule de mer qui suit.

De la Poule de Mer.

La Poule de mer est un poisson fort connu sur les côtes de Bretagne; il ressemble assez par la figure à la Barbue, excepté que ses aîlerons sont beaucoup plus longs & plus piquans, & qu'ils sont entourés de petits nœuds semblables à des grains de chapelet. Le ventre en est blanc, mais le dos en est plus brun que celui de la Barbue, sa chair est excellente. L'apprêt de ce Poisson est à peu près le même que celui du Turbot, de la Plie, & des autres espéces pareilles de Poissons plats.

De la Sole.

La Sole est un poisson de mer, qui est plat & à peu près de la figure d'une Plie de Loire, mais plus long à proportion de sa largeur. La Sole a la partie de dessous blanche, & celle de dessus noirâtre, avec de petites écailles; elle a la chair blanche, ferme & serrée, quoique facile à digerer l'on peut dire qu'il

y a peu de Poissons qui ayent un aussi bon goût ; & qui soient en même tems d'une qualité plus saine.

La friture convient beaucoup à ce Poisson ; & quoi qu'à parler en général, les fritures ne soient pas bien saines, on remarque que la Sole frite, n'a rien de mal faisant ; & que les malades mêmes en peuvent manger ; ce qui vient de ce qu'ayant la chair fort serrée, elle prend moins de friture que la Carpe & plusieurs autres Poissons.

La Sole peut se varier & accommoder à bien des façons différentes ; soit entiere, soit en filets, lorsqu'elle est cuite ou demi-cuite ; & elle se sert avec différentes sauces. Quand on en a beaucoup, l'on est bien aise de les accommoder à plusieurs sauces. Quand on en a peu, on s'en tient aux façons ordinaires, & à celles qui flattent plus le goût.

Nous ne nous arrêterons pas beaucoup aux apprêts de ce Poisson, vû que nous en avons déja parlé un peu à l'article de la Plie de Loire ; & que l'apprêt de la Sole & de la Plie est la même. Nous ajouterons seulement, que la Sole étant d'une chair plus ferme, on peut encore en faire un plus grand usage que de la Plie : mais après tout, le plus simple apprêt qui est celui de la frire est le meilleur, & le plus Rôt.

sain. Quand même elle est frite, on peut la mettre en ragoût, si on le juge à propos, de la maniere que nous avons dit pour les Plies de Loire frites à la Bourgeoise : ce n'est pas qu'elle ne soit encore excellente à manger à l'huile, ou à la sauce blanche, étant cuite au court bouillon de lait, ou au court-bouillon ordinaire, qui est fait de vin blanc, avec un peu d'eau. Dans cette derniere cuisson, on peut l'accompagner d'un ragoût tel que l'on jugera à propos. Entrée. Rôt. Entrée.

La Sole rôtie sur le gril, est encore un excellent manger; il faut avant de la rôtir, la faire mariner comme la plie grillée; & la servir de même. Entrée.

Enfin, on peut faire de la Sole tout ce que nous avons dit des Plies, soit mises en ragoût, soit cuites dans leurs sauces & pannées, soit au gratin, & cuites dans le plat que l'on doit servir, & qui doit être d'argent, pour pouvoir le border seulement d'une bordure de pâte feuilletée, ou bien sur une abbaisse, comme une demi-tourte : on lui donnera alors le nom que l'on jugera à propos. Entrée.

Pour ce qui est de la Sole au gras; elle est excellente piquée de menu lard; ce qu'on peut faire de la maniere que nous avons dit pour les Plies à la Dauphine. Il Entrée.

en est à peu près de même des Poissons qui suivent.

De la Limande, du Carlet & autres Poissons Plats.

La *Limande*, est un poisson de mer, qui approche beaucoup, de la figure d'une Plie de Loire, pour sa largeur; mais elle est couverte de petites écailles fortement attachées à la peau; elle a de même le ventre blanc, le dos gris, la chair blanche, un peu molle & aqueuse, qui par conséquent ne vaut pas celle de la Plie.

Le *Carlet* ressemble assez à la Limande, si ce n'est qu'il est presque quarré, ce qui lui a fait donner ce nom. Il a le dos tant soit peu jaune, avec des taches noirâtres, marbrées de rouges.

Il y a deux sortes de Carlets, sçavoir, le Carlet simple & le *Flet* qui ne differe du Carlet qu'en ce qu'il est plus en lozange, & un peu plus petit. De ces deux Poissons, le premier est le meilleur, & quoique nous ayons dit que cette chair soit molle & aqueuse, on peut la corriger en la faisant cuire dans de bon vin blanc, avec très-peu d'eau, bon assaisonnement & des herbes fines, mais elle est encore plus saine rotie sur le gril, & mangée avec une sauce aux capres. *Il en*

est

est de même de plusieurs autres petits Poissons plats à peu près de même espéce.

On fait encore frire ces sortes de Poissons comme la plûpart des autres, mais ils boivent beaucoup de friture, ce qui les rend plus difficiles à digerer. Ce n'est pas qu'on ne puisse aussi donner à ces Poissons tous les différens apprêts que nous avons dit pour la Plie de Loire, cela dépend de la fantaisie de chaque Officier, ou du besoin pressant où il se trouve faute de meilleurs Poissons; mais la façon la plus commune, est de les mettre en casserole de la maniere que nous avons dit pour les plies de Loire à la matelotte. Voyez-en l'article, & vous y conformés d'un bout à l'autre; ci-devant *pag. 114.*

Du Mulet ou Surmulet.

Le Mulet est un poisson de mer à peu près de la figure d'un Gardon, mais bien plus gros, & couvert de grandes écailles tendres. Il faut choisir ce Poisson le plus charnu qu'il se peut, & point trop gras; car le trop de graisse rebute l'estomach, jusqu'à causer des nausées; au reste sa chair fournit une bonne nourriture, très-saine, stomachale, & fort agréable au goût, pourvû qu'il ne soit pas trop gras. Il ne se corrompt pas aisément, qualité qui se rencontre en très-peu de poissons,

ce qui fait qu'on en voit souvent à Paris: anciennement ce Poisson étoit très-recherché pour la qualité de son foye, propre à exciter l'appetit.

On mange ce Poisson, ou rôti, ou à l'étuvée, ou au court-bouillon, ou frit. On peut consulter pour ces apprêts les Poissons qui s'accommodent de même; comme la Carpe, le Barbeau & autres. Il en est de même d'une infinité d'autres Poissons qu'il est inutile de marquer ici, ce qui ne serviroit qu'à grossir ce volume & à ennuyer le Lecteur. Il nous reste seulement à parler de la Sardine, de l'Anchois; des Huitres, & des Moules ensuite des Ecrevisses, tant d'eau douce, que de mer, qui seront suivies du Homar, du Crabe, de la Langouste, & des autres Poissons armés; puis de quelques animaux Amphibies, dont j'ai fait un Article particulier.

ARTICLE VII.

Suite du Poiſſon de mer.

De la Sardine.

LA Sardine eſt un petit Poiſſon de mer, de diverſes couleurs, qui a la tête dorée, le ventre blanc & le dos verd & bleu. Ce Poiſſon reſſemble aſſez à l'Aloſe par ſa figure; & par ſa groſſeur à un très-petit Harang, c'eſt-à-dire, qu'il eſt plus gros qu'un Anchois. On en pêche beaucoup ſur les côtes de Bretagne; elle eſt d'un goût délicieux quand elle eſt fraîche. Les buveurs s'en ſervent comme d'un mets excellent, parce qu'elle leur fait trouver le vin bon, & qu'elle les excite à boire; à Paris & dans les autres lieux éloignés de la Bretagne on ne peut en manger de bonnes, parce que ce Poiſſon eſt ſujet à ſe corrompre, à moins de les ſaler beaucoup: mais alors il eſt nuiſible à la ſanté, & peu agréable au goût. On mange ordinairement la Sardine grillée ou frite, mais elle eſt plus ſaine ſur le gril; il faut qu'elle ne faſſe pour ainſi dire, que voir le feu.

De l'Anchois.

L'Anchois eſt un petit Poiſſon de mer de la longueur d'un bon doigt, qui a le

corps rond & menu, & sans écailles; ayant la tête grosse, les yeux larges & noirs, avec les machoires rudes comme une scie.

On sale ce Poisson pour le conserver, mais auparavant on en ôte la tête & les entrailles, après quoi, on le met confire au sel dans de petits barils. Il nous en vient beaucoup de Provence.

Ce Poisson est fort connu & fort estimé pour son bon goût; il est d'un grand usage dans les sauces & dans les salades; c'est la façon la plus commune de s'en servir. On le lave pour cet effet dans de l'eau, puis on en leve la chair qu'on hache menu, & qu'on met ensuite dans les sauces, (*grasses ou maigres*) ce qu'on appelle ordinairement coulis d'Anchois.

Pour ce qui regarde les salades d'Anchois, après que ces Poissons sont lavés de leur sel, vous en levés de petits filets; vous les arrangés par desseins sur un plat de porcelaine ou autre, avec différentes autres choses, comme capres, cornichons découpés, si vous voulez, soit en cœur, soit en poire, ifs, &c. petits oignons cuits sous des cendres chaudes, betteraves également découpées par figures; mais pour y bien réussir; il est bon d'avoir devant vous un modele de ce que vous voulez faire, comme une Fleur-de-

lys, une Etoile, une Croix de Malthe, des Armoiries, &c. afin que l'ayant sous les yeux, vous puissiez mieux l'imiter.

Les arrêtes de ces Poissons, peuvent aussi vous servir à faire des coulis. Pour cela, on les hache bien menu. On leur fait faire trois ou quatre bouillons dans de bon jus, (*gras ou maigre*) & on les passe au travers d'une étamine.

Voilà à peu près ce qu'on peut faire de l'Anchois; on peut cependant encore en faire un entre-mets de la maniere qui suit.

Faites une pâte à beignets avec un peu de farine, un ou deux œufs cruds, du poivre, & point de sel à cause des anchois. Entre-mets. Délayez le tout avec un peu de vin blanc & d'eau-de-vie; fendez vos Anchois en deux, après que vous les aurez bien lavés; faites-les un peu dessaler dans du lait; trempez-les dans la pâte; faites-les frire de belle couleur, & les servez ensuite avec du persil frit. *On en fait aussi des rôties.*

Des Huîtres.

Les Huîtres sont de petits Poissons de mer, sans peau, ni arrêtes, informes en apparence & renfermés entre-deux écailles presque rondes. Les Huîtres jettent leur fret au mois de Mai, & dans vingt-quatre heures elles commençent à avoir

de l'écaille. Elles sont malades après avoir frayé, & ne sontparfaitement guéries que vers la fin du mois d'Août, au plutôt; où l'on commence à les manger, seulement jusqu'au mois de Mai, par les Reglemens de Police. Les Huîtres qui se prennent attachées aux rochers sont très-bonnes; celles qui se prennent près des rivieres, sont plus grasses, plus délicates, & de meilleur goût. Les Huîtres vertes d'Angleterre & de la Rochelle sont recherchées pour leur délicatesse; elles sont d'ordinaire un peu moins grosses que les blanches. Celles de Bretagne & de certains cantons de la Normandie sont meilleures que celles du Boulonnois, qui sont plus grandes & plus dures. Pour être bonnes, il faut qu'elles soient fraîches, & qu'elles soient pleines de leur eau. Les Huîtres se mangent ordinairement crues & tout en vie, avec du gros poivre blanc. Les friands s'en font un mets délicieux, à déjeuner avec du vin blanc. On mange aussi les Huîtres en ragoût & en d'autres façons: ainsi, quoique nous ayons déjà parlé du ragoût d'Huîtres à l'article des Ragoûts, *Tom. I.* Nous allons encore en dire ici quelque chose.

Huîtres en Ragoût, ou Ragoût d'Huîtres.

Nous avons déja dit dans l'article des Ragoût, *Tome I.* qu'on fait rarement

un ragoût simplement d'Huîtres, parce qu'ordinairement on l'accompagne, soit de champignons, ou de morilles & de mousserons ou de truffles; à moins qu'une table ne se trouvât trop chargée de plusieurs plats, qui pour lors embarrassent un Officier. Alors on peut se contenter de passer ces Huîtres avec de bon beurre, du persil & de la ciboule hachée menu & après quelques tours de casserole, on les mouille d'un verre de vin blanc & d'un peu de coulis, (*gras ou maigre*) on les assaisonne, & on les fait mijotter doucement sans les faire beaucoup bouillir, de crainte qu'elles ne se racornissent; puis on les sert chaudement avec du jus de citron. Mais pour faire ce ragoût avec plus de perfection; prenés des champignons proprement épluchés, lavés & égoûtés, ou quelques autres garnitures; passez-les dans une casserole avec du bon beurre, mouillez les d'un peu de bon bouillon, ou de jus qui n'ait pas beaucoup de couleur, soit gras, soit maigre; & faites-les cuire à petit feu; étant aux trois quarts cuits & réduits à peu de sauce, mettez y vos Huîtres avec un peu de leur eau, & un verre de vin de Champagne, ou d'autre bon vin blanc; assaisonnez-les & liez-les d'un coulis; faites-les mijotter doucement, sans les faire trop bouillir, ayez le soin

Entrée ou accompagnement.

de les tourner de tems en tems. Voyez que le ragoût soit cuit & de bon goût; servez-le ensuite.

Ce ragoût peut servir, non-seulement pour plat particulier d'entrée ou de hors d'œuvre, mais encore pour garnir & accompagner toutes sortes d'entrées; comme on l'a pû voir en plusieurs endroits de cet Ouvrage.

Il y en a qui pour faire ce ragoût, se contentent de prendre l'eau des Huîtres à mesure qu'ils les font ouvrir, passent cette eau au clair en la mêlant d'un verre de vin de Champagne, & d'un peu de coulis (*gras ou maigre*) bien assaisonné, y mettent ensuite les Huîtres, les y font mijotter un peu, & les servent avec du jus de citron. Cette méthode est en un sens la meilleure.

Huîtres aux Fines Herbes & au Four.

Faites écailler des Huîtres que vous mettez à mesure dans une casserole avec leur eau; assaisonnez-les de poivre, de muscade, de persil & de ciboules hachées menu, avec un morceau d'excellent beurre que vous romprez par petits morceaux; ajoutez-y une ou deux pincées de farine, & un demi verre de vin de Champagne. Remuez bien toutes ces choses ensemble, en les faisant sauter sur le fourneau, jusqu'à ce que les Huîtres se blanchissent & prennent le goût de l'assaisonnement.

Entremets.

Arrangez-les dans le plat que vous devez servir, & qui doit être d'argent, ou de fayance qui aille au feu. Preſſez les bien les unes contre les autres, laiſſez un peu refroidir la ſauce qui doit être courte; verſez-la ſur les Huîtres; ſaupoudrez-les de mie de pain bien fine, & de Parmeſan, ſi on l'aime, & faites-leur prendre couleur au four, ou ſous un couvercle de tourtiere avec du feu deſſus. Dégraiſſez-les, nettoyez le bord du plat, ſervez-les avec du jus de citron.

Huîtres Frites.

Ouvrez vos Huîtres, & mettez-les mariner pendant une couple d'heures dans du vinaigre, du ſel, du poivre, du clou, des tranches d'oignons, & de fines herbes entieres. Faites une pâte avec de la farine, deux œufs cruds, un peu d'huile fine, de l'eau de vie, du ſel menu, & du poivre. Mettez ſécher vos Huîtres entre deux linges; trempez-les dans la pâte une à une, & faites-les frire dans une friture qui ſoit raiſonnablement chaude, ſervez-les avec du perſil frit. Entremets.

Huîtres farcies dans leurs coquilles.

Faites écailler des Huîtres que vous mettez à meſure dans une caſſerole avec leur eau. Aſſaiſonnez-les d'un peu de poivre, de muſcade, de perſil, & de ci-

Entremets. boules hachées menu, avec d'excellent beurre que vous romprez par petits morceaux ; tournez le tout sur le fourneau jusqu'à ce que les Huîtres soient tant soit peu blanchies. Mettez-les à égoûter dans une passoire, avec un plat dessous ; remettez l'eau dans la casserole, avec gros comme deux œufs de mie de pain, un peu de beurre, & un demi-septier de crême. Faites mitonner & dessécher le tout sur un petit feu ; ayez un peu de chair de Carpe cuite que vous hachés & pilés dans un mortier avec quelques champignons, du persil & de la ciboule hâchée menu ; joignez-y après ce qui est dans la casserole, avec deux ou trois œufs crus & un bon assaisonnement ; pilez & mêlez bien toutes ces choses ensemble ; mettez de cette farce dans des coquilles d'Huîtres, & deux ou trois Huîtres dans le milieu, couvrez-les de la même farce, pannez-les avec de la mie de pain, & mettez-les cuire au four, ou sur le gril, servez-les à sec. L'on farcit de même des Huîtres en gras ; au lieu de farce maigre, on se sert d'une farce grasse.

Huîtres Grillées.

Entremets. Ouvrez vos Huîtres, laissez-les dans la coquille de dessous, comme étant la plus profonde ; saupoudrez-les de chape-

lure de pain, mêlée d'un peu de gros poivre, de persil & de ciboules hachées menu ; ajoutez-y un petit morceau de beurre sur chacune des Huîtres. Faites-les griller ; passez la pelle à feu toute rouge par dessus, & servez.

Huîtres à ma Commere.

Vos Huîtres étant écaillées, mettez-les avec une partie de leur eau dans de grandes coquilles capables d'en pouvoir contenir sept ou huit, plus ou moins ; saupoudrez-les légerement de mie de pain bien fine, mêlée d'un peu de gros poivre, de persil & de ciboule hachée menu ; ajoutez-y de distance en distance trois ou quatre petits morceaux d'excellent beurre, gros comme une noisette ; mettez-les griller sur un petit feu sur le gril, ou sur des cendres chaudes ; & pendant ce tems là, passez la pelle à feu toute rouge par dessus pour les cuire & leur donner de la couleur, ou servez-vous d'un couvercle de tourtiere avec du feu dessus, ou mettez-les au four ; servez-les avec du jus de citron. Entremets.

Pour l'ordinaire ce mets s'apprête sur la table par les mains du maître, ou de quelque autre qui s'en charge, & les envoye cuire à la cuisine.

Les Huîtres qui nous viennent toutes écaillées des Ports de Mer, (*que l'on nomme communément Oreilles de Cuistres.*) peuvent être apprêtées, en quelque façon comme celles que l'on tire

toutes vives de l'écaille ; mais il faut auparavant les bien laver, les faire blanchir, & les éplucher proprement de la maniere qui suit.

Huîtres écaillées en Ragoût.

Choisissez les bien fraîches autant qu'il se pourra, lavez-les dans deux ou trois eaux fraîches ; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante ; mettez-les à égoûter & épluchez-les proprement ; ce que vous ferez sur un linge. Prenez de petits oignons avec des champignons, si vous en avez, passez-les dans du beurre frais, mouillez-les d'un peu d'eau & de vin blanc, assaisonnez les d'un peu de sel, & d'épices fines, & faites-les cuire à petit feu ; étant presque cuits, liez-les d'un peu de roux de farine ; joignez y vos Huîtres (*quelques-uns en ôtent le dur.*) avec du persil & de la ciboule hachée menu, & un second assaisonnement ; faites-les mitonner doucement sans les trop faire bouillir ; voyez si le ragoût est de bon goût ; dressez & servez.

Entrée ou hors d'œuvre.

Des Moules.

Les Moules sont de petits Poissons renfermés dans une légere coquille, où ils se nourrissent d'un peu d'eau. Cette coquille est bleue ou noire, un peu longue, & composée de deux piéces qui s'ouvrent & se ferment au gré du Poisson.

Il y a des Moules de mer & de rivieres; celles des rivieres ſon peu en uſage dans les alimens. Celles de mer qui croiſſent contre les rochers ſont excellentes, très-agréables au goût, aſſez nourriſſantes, & fort ſaines accommodées en ragoût de la maniere qui ſuit.

Moules en Ragoût.

Nettoyez proprement vos Moules, en les ratiſſant avec le couteau; lavez-les bien dans pluſieurs eaux fraîches; mettez-les dans une caſſerole à ſec ſur un fourneau pour les faire ouvrir; verſez-les dans une paſſoire pour en recevoir l'eau, que vous paſſerez au clair, de peur qu'il n'y ait du gravier. Mettez enſuite vos Moules dans la caſſerole avec un morceau d'excellent beurre & une ou deux pincées de farine; mouillez-les de leur eau, aſſaiſonnez-les de ſel & d'épices fines, avec du perſil & de la ciboule hachée menu, & faites-les bouillir à petit feu en les retournant de tems en tems. Quand la ſauce ſera réduite au point que vous ſouhaités voyez ſi elle eſt de bon goût, & liez les Moules de quelques jaunes d'œufs délayés avec de la crême ou du verjus, un peu de muſcade, & de leur ſauce même. Dreſſez & ſervez.

Hors-d'œuvre.

Autrement.

Vos Moules étant ouvertes, comme nous venons de le dire, tirez-les de leurs coquilles, (*quelques-uns se contentent d'ôter une moitié de la coquille*) & finissez-les de même.

Autrement.

Vos Moules étant ouvertes, tirez-les de leurs coquilles; passez des champignons dans une casserole avec un morceau d'excellent beurre, mouillez-les de la moitié de l'eau des Moules; assaisonnez-les un peu, & faites-les cuire; étant presque cuits & reduits à peu de sauce, mettez-y les Moules avec une cuillerée de coulis; (*gras ou maigre*) faites mitonner le tout ensemble; voyez s'il est de bon goût, dressez & servez.

Ce Ragoût peut servir, non-seulement de plat particulier, mais encore pour garnir & accompagner des entrées, comme nous l'avons dit à l'article des Ragoûts, *Tome I.*

On fait aussi des Potages de Moules, *voyez Potage de Moules, page 33. Tome I.*

Des Ecrevisses en général, tant d'eau douce que de mer, & de quelques autres Poissons armés de même espéce.

Les Ecrevisses les plus connues & les plus propres à entrer dans l'art de la Cuisine, sont celles d'eau douce. Les Ecrevis-

ſes d'eau douce ſont celles qui ſe prennent dans les rivieres, (*celles de Seine ſont les meilleures & les plus eſtimées. On les reconnoît par la couleur qui eſt d'un gris plus clair ſur le dos, & un peu rougeâtre ſous le ventre, ainſi qu'en dedans des groſſes pattes.*) ou dans de petits ruiſſeaux qui coulent de ſource; toutes ces Ecreviſſes ne différent en rien par la figure; car elles ſont toutes couvertes d'une coque de couleur griſe, mais qui en cuiſant devient rouge.

L'Ecreviſſe a le corps rond, la tête large, courte & pointue, avec quatre cornes par devant Elle a proche le côté de la tête deux bras fourchus en façon de pinces très-mordantes dont il faut ſe défier.

L'Ecreviſſe ne nage point avec ſes pieds qu'elle a au nombre de quatre de chaque côté, mais elle ſe ſert de ſa queue compoſée de cinq aîles, pour frapper & pouſſer l'eau; ce mouvement lui ſert auſſi à marcher ſur la terre, & c'eſt ce qui fait qu'elle va quelquefois à reculons.

Les Ecreviſſes s'apprêtent & ſe ſervent de pluſieurs façons différentes, tant en gras qu'en maigre, on en fait des potages que l'on nomme communément biſques d'Ecreviſſes, des coulis & des ragoûts, propres pour nourrir & accompa-

gner différentes entrées : on peut voir pour cela ce que nous en avons dit à l'article des Coulis & des Ragoûts, *tome I.* Pour ce qui est des entre-mets d'Ecrevisses, en voici quelques-uns dont on peut se servir.

Ecrevisses au naturel, ou Buisson d'Ecrevisses.

Entre-mets.

Ayez de belles Ecrevisses, tirez-leur le boyau, ce que vous ferez aisément en leur prenant la coquille du milieu de la queue, lavez-les bien dans plusieurs eaux pour les faire dégorger : retirez-les à sec dans une casserole, mouillez les de moitié vin blanc & moitié vinaigre, mais peu, parce que les Ecrevisses rendent assez d'eau par elles-mêmes, assaisonnez les de sel, de poivre & de cloux de girofle, avec quelques tranches d'oignons, & un paquet de fines herbes, & faites-les cuire sur un fourneau en les retournant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient d'un beau rouge, elles seront cuites alors ; laissez-les un peu refroidir dans leur court-bouillon pour qu'elles y prennent le goût ; retirez-les à sec, ôtez leur les cornes & les petites pattes ; arrangez-les sur le plat que vous devez servir, (*on peut le couvrir, si l'on veut, d'une serviette*) en forme de piramide, ou de buisson, ou de dôme, & que vous garnirez à l'entour de brins de

persil verd, de distance en distance *On peut les accompagner de leur sauce dans une sauciere.*

Il y en a, qui, après que les Ecrevisses sont bien lavées & dégorgées, comme nous venons de le dire, les mettent dans un vaisseau avec du lait & du persil, les y laissent une demie journée, afin qu'elles y boivent du lait, & prennent le goût du persil, les retirent à sec, & les font cuire ensuite, comme ci-devant.

D'autres, après que les Ecrevisses sont bien lavées & dégorgées, les font blanchir dans de l'eau bouillante, les retirent ensuite, en ôtent toutes les petites pattes, les font cuire dans une casserole (*qu'ils étoupent bien d'un plat ou d'un couvercle de marmite*) avec un morceau d'excellent beurre, un oignon piqué de cloux de girofle, du sel, du poivre, un paquet de fines herbes, & un peu de vin blanc, & lorsqu'elles sont cuites & d'une belle couleur, ils les servent avec leur sauce, qui doit être courte. *On les sert aussi à sec.*

Ecrevisses à la Dauphine.

Ayez de belles Ecrevisses toutes épluchées de leurs boyaux, & lavées, comme nous l'avons dit, faites-les cuire avec de l'eau, du sel, du gros poivre & du girofle, quelques tranches d'oignons, & un

Entremets.

paquet de fines herbes. Quand elles seront bien rouges, & un peu refroidies dans leur court-bouillon, retirez-les à sec, ôtez-leur les deux cornes & toutes les petites pattes, ne laissez que les deux grosses, dont vous couperez le bout, ôtez-en aussi les coques de la queue que vous épluchez proprement, sans les séparer du corps; & pour cela, concassez les légerement entre les doigts. Etant ainsi toutes préparées, mettez-les dans un demi-septier environ de crême bouillante, selon la quantité d'Ecrevisses qne vous avez, ajoutez-y un peu de persil & de ciboule hachés menu, avec de la muscade rapée, tournez-les toujours sur le feu, jusqu'à ce que la sauce soit liée & réduite au point que vous souhaitez; voyez si elle est de bon goût, dressez & servez avec du jus de citron.

Autrement.

Aulieu de crême, mettez vos Ecrevisses dans un coulis qui soit un peu clair (*gras ou maigre*,) faites-les mitonner doucement en les retournant toujours; dressez & servez avec du jus de citron.

On peut aussi servir ces Ecrevisses avec un ragoût de champignons, ou de morilles & de mousserons.

Ecreviſſes à la Poulette.

Vos Ecreviſſes étant épluchées de leurs boyaux & lavées, comme nous l'avons dit, faites-les cuire avec de l'eau ſimplement, retirez-les à ſec, ôtez-leur les cornes & les petites pattes, ne laiſſez que les groſſes, dont vous couperez le bout, ôtez en auſſi les coques de la queue que vous épluchérés proprement, ſans les ſéparer du corps; & pour cela, concaſſez-les légerement entre les doits; levez la coque du corps de chaque Ecreviſſes, & ôtez-en un eſpece de foin qui ſe trouve dans les flancs, ce que vous ferez avec la pointe du couteau; étant ainſi toutes préparées, prenez cinq ou ſix champignons que vous hacherez bien menu; paſſez-les ſur le feu dans une caſſerole avec un morceau de bon beurre, un peu de perſil & de ciboule hachés menu, & un petit bouquet garni; mettez-y après vos Ecreviſſes, ſingez-les d'une ou deux pincées de farine, mouillez-les d'un peu de bouillon gras ou maigre; aſſaiſonnez-les de bon goût, faites-leur faire quelques petits bouillons, liez-les de quelques jaunes d'œufs délayés avec de la crême & de la muſcade; ſervez les avec du jus de citron. Entremets.

Ecreviſſes à l'Italienne.

Préparez vos Ecreviſſes comme pour

la Poulette, faites une sauce à l'Italienne en cette maniere ; prenez deux ou trois champignons, autant d'échalottes, autant de ciboules, & une pincée de persil, hachez le tout bien menu & séparément ; mettez un verre d'huile fine dans une casserole, faites-la bien chauffer sur un fourneau, mettez-y ce que vous avez préparé, je veux dire les champignons & le reste ; faites-leur faire plusieurs tours sans les faire roussir ; mouillez les d'un coulis clair (*gras ou maigre*) & d'un verre de vin de Champagne ou d'autre bon vin blanc, joignez-y une gousse d'ail que vous retirerez, assaisonnez-les de bon goût, faites bouillir doucement, & dégraissez ; mettez y les Ecrevisses que vous ferez tant soit peu mitonner ; servez les avec du jus de citron.

Entremets.

Ecrevisses pannées.

Faites cuire de grosses Ecrevisses avec de l'eau & un peu de vin blanc, de vinaigre, de sel, de poivre, de gerofle, quelques tranches d'oignons, & un paquet de fines herbes. Les Ecrevisses étant cuites & d'un beau rouge, ôtez-leur les petites pattes, la coque de dessus & celles de la queue, que vous éplucherez proprement sans les séparer du corps ; & pour cela, concassez-les légerement entre les doigts,

Entremets.

farciſſez-leur le corps d'une farce de volaille cuite ou de poiſſon, à laquelle vous joindrez les œufs des Ecreviſſes avec une partie de ce qu'elles ont dans le corps; faites fondre du beurre frais dans une caſſerole, dans laquelle vous délayerez un jaune d'œufs; trempes-y les Ecreviſſes pour les panner de mie de pain bien fine, faites leur prendre couleur dans le four ou ſous un couvercle de tourtiere ſans les faire ſécher (*vous pouvez les arroſer légerement avec de l'huile*,) & ſervez-les à ſec, ou avec une ſauce onctueuſe.

Voilà tout ce que j'ai crû pouvoir donner pour l'apprêt des Ecreviſſes d'eau douce; du reſte tout cela eſt très-facile, & ſe fait à peu de frais. Je pourrois encore marquer ici une infinité d'autres apprêts qui ſe trouvent dans pluſieurs livres de cuiſine, même les plus modernes; mais je doute que ces apprêts ayent été exécutés; je ne ſçai même s'ils ſont d'une grande utilité, je le laiſſe aux réflexions des Officiers de cuiſine.

Des Poiſſons armés.

Pour ce qui eſt des Ecreviſſes de mer, comme du Homar, du Crabe, de la Langouſte, & autres Poiſſons armés dont nous allons faire la deſcription, il ſuffit de dire que tous ces Poiſſons ſe ſervent pour l'ordinaire cuits au court-bouillon, c'eſt-à-dire, avec moitié eau & moitié vin, bon aſſaiſonnement de ſel, de poivre & de geroſle, quelques tranches d'oignons & de fines herbes, puis on les ſert

pour entremets, & pour les manger au vinaigre avec du poivre blanc. Il nous en vient quelquefois de tout cuits à Paris. On ne fait que les réchauffer dans un petit court-bouillon.

La façon de servir ces sortes de Poissons est telle ; après qu'ils sont cuits & refroidis, on en ôte les petites pattes, si on le juge à propos ; on laisse les grosses que l'on concasse sans les détacher, on leve proprement la coquille de dessus pour la remettre après, & on les dresse sur un plat couvert d'une serviette blanche, qu'on garnit de persil en branches. Tous ces Poissons à coquillages, peuvent aussi se manger en fricassée de poulets, surtout quand ils sont gros. Pour cela, on les cuit simplement dans de l'eau, & lorsqu'ils sont à demi cuits & refroidis, on les concasse pour en avoir la chair, que l'on coupe par morceaux ; puis on les passe dans la casserole avec d'excellent beurre, & on finit comme une fricassée de poulets, soit au brun, soit au blanc. Voyez cet article & vous y conformez, c'est la même chose, *tome I.* On peut encore se servir de celle des Anguilles, ci-devant.

Des Poissons armés. On peut aussi faire de cette chair des farces propres pour faire des Pâtés sans croûte, des Tourtes de Godiveau, de pe-

tits Pâtés à la Mazarine, des Rissoles & des Rôties de pain, comme on fait du rognon de veau.

On coupe encore cette chair par filets, & on la sert avec telle sauce ou ragoût que l'on juge à propos.

S'il se trouvoit de ces coquillages d'une grandeur extraordinaire, comme en produisent les Antilles & les autres Isles circonvoisines, on pourroit en faire des daubes & des pâtés dans tout leur entier, comme font les gens de ces pays-là, qui ont l'adresse de les détacher de leurs coquilles sans les casser, du moins celles de dessous, pour pouvoir les mettre à cuire dans le four, après qu'ils les ont piqués de gros lard bien assaisonné & nourris de beurre & autres ingrédiens. Ils couvrent ensuite le dessus d'une abaisse de pâte, s'ils le jugent à propos.

Il est maintenant à propos de décrire les différentes especes de ces coquillages, tant pour la satisfaction des curieux, que pour l'utilité de ceux qui les achettent.

Les Ecrevisses de mer ressemblent assez à celles d'eau douce, si ce n'est qu'elles sont bien plus grandes, tant soit peu rondes, & semées de quelques taches rougeâtres.

Les Homars sont encore bien plus gros que les Ecrevisses de mer. Il y en a de

Des Poissons armés.

deux sortes, surtout dans les Antilles & les autres Isles circonvoisines, où il s'en trouve qui ont près de trois pieds de longueur. On les prend la nuit à la clarté de la lune ou d'un flambeau dans les lieux pierreux, où la mer, après s'être retirée, laisse de petites fosses pleines d'eau. Les uns ont deux gros mordans, & les autres ont seulement deux grands barbillons qui sont hérissés. Les unes & les autres ont plusieurs pattes de différentes grandeurs.

Les Crabes sont des especes d'Ecrevisses amphibies, qui approchent assez de la figure du Homar, mais qui sont d'un rond ovale; ils ont deux tenailles ou mordans fort dangereux, dont ils font un grand bruit quand ils sont sur terre. *Les Crabes au mois de Mai vont se baigner dans la mer pour y jetter leurs œufs.*

La Langouste a quelque ressemblance au cheval par la tête & le col, ayant néanmoins un bec long & creux comme un flageolet, avec quatre cornes, sçavoir; deux au-dessus des yeux, qui sont garnies d'aiguillons, & deux autres au-dessous du bec, qui sont unies. La Langouste a le corps élevé en dos d'âne, couvert d'une écaille fort rude, la queue quarrée & recourbée; elle a cinq pieds de chaque côté, & elle se dépouille de sa couverture de même que le serpent de sa peau.

La

Le Cancre a le corps rond, avec deux bras fourchus, & quatre pieds de chaque côté. *Le Cancre n'a point de queue, ou s'il en a, il la tient ſerrée ſans l'étendre.*

L'Araignée de mer eſt preſque ronde, mais elle a le dos pointu, le ventre plat & garni de pluſieurs pattes qui ſont doubles.

La Salicoque reſſemble aſſez à l'Ecreviſſe, ſi ce n'eſt qu'elle a le col long & la queue pointue. Des Poiſſons armés.

La Chevrette ou Crevette a auſſi quelque reſſemblance à l'Ecreviſſe, ſi ce n'eſt qu'elle eſt plus longue, qu'elle n'a point de ſerre aux pattes, qu'elle a la queue recourbée en-deſſous avec laquelle elle ſaute, & qui quelquefois ſe plie comme un cerceau.

Il en eſt à peu près de même d'une infinité d'autres qui ne ſont point venus à ma connoiſſance. D'ailleurs, quelque ſoin que les Auteurs anciens & modernes ayent pris d'en diſtinguer les genres & les eſpeces par des caracteres qui les rendent reconnoiſſables, tous les jours il en tombe dans les filets des pêcheurs qui dérangent par leur nouveauté le ſyſtême des Naturaliſtes. Souvent on ne ſçait ni dans quelle claſſe les placer, ni quel nom leur donner.

Tous ces Poiſſons ſont couverts d'écailles fort dures, & qui vont quelquefois à

reculons ; il y en a non-seulement dans la mer, mais aussi dans quelques rivieres, soit qu'ils y entrent, soit qu'ils y naissent; il s'en trouve même dans des étangs; quelques-uns sont amphibies comme le Crabe.

ARTICLE VIII.

De quelques Animaux amphibies, & de leurs apprêts.

OBSERVATION.

PAr Animaux amphibies, on entend certains Animaux qui vivent tantôt dans l'eau, tantôt sur la terre, comme sont le Loutre, le Castor, le Veau-Marin, la Tortue, & les Grenouilles.

Il est prouvé par l'expérience, que ces sortes d'animaux, comme le Loutre & le Castor, sont au rang des poissons, & qu'on en fait un usage tout semblable ; ce n'est pas qu'on ne puisse les manger en gras, & leur donner un apprêt pareil à celui des autres poissons dont nous avons parlé ci-devant.

Du Loutre.

Le Loutre est un animal à quatre pieds, qui habite dans l'eau & sur la terre, qui vit sur la terre d'herbes & de fruits, & dans l'eau de poissons qu'il prend avec adresse, & dont il fait un grand dégat; il s'en trouve dans tous les pays. Le Ca-

nada en produit d'une grandeur extraordinaire ; mais les nôtres ne sont guères que de la grosseur d'un Renard ; ils ont les jambes courtes, la queue longue, ronde & fort velue ; la tête & les dents sont presque comme celles d'un chien de chasse, & les oreilles sont petites comme celles d'un chat ; son poil est court & épais, & tire sur la couleur de chataigne. Aristote & Pline disent qu'ils ne different du Castor que par la queue & quelques autres parties du corps ; mais on peut dire plutôt qu'ils different en ce qu'ils ne vont que dans l'eau douce, au lieu que le Castor va dans la mer & dans les rivieres ; sa chair n'est pas des plus excellentes ; on ne laisse pas d'en manger, quand on veut se donner la peine de le bien accommoder. Le meilleur apprêt qu'on puisse lui donner, c'est de le faire rôtir à la broche, comme le Cerf ou le Sanglier : à cela près que la chair de cet Animal demande auparavant à être blanchie dans de l'eau bouillante, afin d'en ôter une partie du goût sauvageon qui y domine beaucoup. On peut aussi le manger cuit à la braise, & l'accompagner d'un bon ragoût.

Loutre rôti.

Rôt ou grosse entrée.

Le Loutre se dépece par morceau comme un mouton. Le quartier de derriere

est le meilleur pour mettre à la broche. Pour le manger bon, il faut, comme nous l'avons dit, le faire blanchir dans de l'eau bouillante, puis après le piquer, si l'on veut, de lard pour les jours gras, ou de lardons d'Anguilles & d'Anchois pour les jours maigres; ensuite le faire mariner dans du vin blanc & un peu d'eau-de-vie avec un morceau de beurre frais, tranches d'oignons, gousses d'ail, fines herbes entieres & bon assaisonnement. Quand il aura pris le goût de la marinade, mettez-le à la broche & l'enveloppez de papier, faites-le rôtir à petit feu en l'arrosant souvent de sa marinade; étant cuit, servez-le avec une sauce piquante. *Voyez l'article des Sauces*, tome I.

Loutre à la braise. Grosse entrée.

Pour ce qui est du Loutre à la braise propre pour les jours maigres, faites le cuire avec moitié vin blanc & moitié eau, ou pour le mieux, du jus de racines, bon assaisonnement & un morceau de beurre frais, force oignons & différentes racines pour lui donner bon goût; lorsqu'il sera cuit, servez-le avec tel ragoût que vous voudrez. Il faut que ce ragoût soit de haut goût.

Pour le gras, voyez Gigot de Mouton à la braise, tome I.

Loutre en Haricot. Entrée.

Le Loutre se mange aussi en ragoût coupé par morceaux; on peut y joindre

des navets comme à un haricot de mouton. *Voyez pour cela l'article du Mouton*, tome I. On prend pour faire ce ragoût, le col, le carré & la poitrine, & si l'on veut l'épaule. L'épaule est bonne rôtie ou à la braise.

Du Castor.

Le Castor est un animal à quatre pieds, qui habite dans le Canada & autres pays froids; mais l'éloignement nous prive de l'avantage d'en jouir. Cet animal vit également sur la terre & dans l'eau; il se nourrit sur terre d'herbes, de feuilles & d'écorces d'arbres, & dans l'eau des poissons qu'il peut attraper. Le Castor est à peu près de la corporance du Loutre, avec cette différence, qu'il n'est pas si élancé, mais plus court & plus massif; il est couvert de deux sortes de poils, dont l'un est plus long que l'autre; le long est de la couleur de celui du Loutre, & il n'est d'aucun usage; l'autre est un duvet fort doux & fort épais, & de couleur cendrée; c'est ce duvet qu'on employe à faire des chapeaux de Castor; il a les jambes courtes, principalement celles de devant, dont les pattes sont en forme de mains de singe, celles de derriere approchent des pattes d'une Oye, sa queue platte est semblable à une Sole, & cou-

verte d'écailles fort dures, elle lui sert de battoir pour battre le mortier, comme nous allons bientôt le dire; la tête est un peu ronde, le musle court & camus, armé de dents fort tranchantes, disposées à agir comme des ciseaux; les oreilles sont courtes & semblables à celle d'un chat sans poil en dedans, & velues en dehors. Ces animaux ont un instinct particulier, & une adresse qui surpasse l'imagination; ils se bâtissent des cabannes à deux & trois étages, ce qu'ils font avec des arbres qu'ils vont chercher dans les bois, qu'ils coupent avec leurs dents, & qu'ils traînent de même jusqu'au lieu destiné; après les avoir ébranchés, ils les plantent en pilotis, qu'ils maçonnent de terres & autres choses propres à faire un espece de mortier, ce qu'ils font avec leur queue qui leur sert aussi de truelle, & cela entre des valons où coulent quelques ruisseaux qu'ils arrêtent par des digues & des chaussées qu'ils font.

L'entrée de ces cabannes est au bas dans l'eau, afin qu'ils puissent y entrer pendant l'hyver, lorsque la surface des eaux est glacée; la chambre basse qui est au-dessus de la surface de l'eau est remplie d'herbes séches dans laquelle ils se vautrent sortant de l'eau; la seconde & la troisieme chambre leur servent de retraite & de ma-

gazin pour leurs provisions. Il faut remarquer que s'il s'en trouve parmi eux qui se refusent au travail, les autres le mordent & le maltraitent jusqu'à lui faire abandonner la compagnie : il est réduit pour lors à vivre errant & vagabond, sans avoir de retraite ni de société.

La chair de ces animaux est fort bonne, elle imite celle du veau & celle du mouton ; on peut lui donner l'apprêt du Loutre dont nous avons parlé ci-devant, soit rôti, soit à la braise, soit en ragoût.

Du Veau Marin.

Le Veau marin est un poisson de mer qu'on peut apprivoiser sur la terre, supposé qu'on le pêche sans le blesser, & qui y vit de viande, ce qui lui donne la sagacité des animaux terrestres, c'est-à-dire, qu'il acquiert une espece de connoissance naturelle qui va au-delà de l'instinct ordinaire des animaux de cette espece. Ce poisson ressemble un peu au veau ordinaire, si ce n'est qu'il n'est que de la grosseur d'un petit mouton, qu'il n'a presque point de col, que sa tête est courte, platte par le bout comme celle d'un cochon, & grosse par en haut ; qu'il a les yeux au-dessus de la tête & fort petits, deux moustaches de chat, la bouche d'une moyenne grandeur, remplie de dents taillées en bizeaux, & la langue fourchue ;

son corps va toujours en diminuant jusqu'à la queue, qui est presque comme celle d'un Dauphin; il est couvert d'un poil raz fort doux, de couleur d'olive & tacheté de noir; il a les pieds plats & en forme de nageoires, mais il se soutient & marche sur les pieds de devant, & ne fait que traîner les deux autres qui demeurent toujours allongés en arriere. Pline dit qu'on en faisoit voir à Rome qui répondoient quand on les appelloit, & de la voix & du geste saluoient le peuple sur les théatres. Aldovrandus dit en avoir vû un qui chantoit pour les Princes chrétiens, & non pas pour les Turcs. On peut lui donner le même apprêt que celui du veau pour le gras, & pour le maigre, celui du Loutre dont nous avons parlé ci-devant. *On en fait aussi des pâtés & autres choses.*

De la Tortue.

La Tortue est un animal renfermé entre deux écailles qui sont jointes par les deux côtés, & attachées par des ligamens fort durs, mais qui laissent la liberté de marcher à l'animal, dont le mouvement est fort lent. Il y a une ouverture par-devant qui laisse sortir la tête, les épaules & les bras, & une autre opposée par où sortent les jambes & la queue. La tête de la Tor-

tue ressemble en quelque façon à la tête d'un serpent, ses pattes de devant ont comme cinq doigts, celles de derriere n'en ont que quatre, sa queue est ronde & finit en diminuant.

Il y a deux especes générales de Tortues, les terrestres & les aquatiques. Les terrestres se trouvent dans les forêts, sur les montagnes & dans les jardins où elles se nourrissent de fruits, d'herbes & d'insectes. Les aquatiques se divisent en trois classes, sçavoir; celles de mer, celles de rivieres ou d'étangs, & celles qui vivent dans les lieux marécageux, elles sont toutes amphibies, quelques-uns en excepteut celles de terre; les meilleures sont celles de mer, ensuite celles de riviere ou d'eau douce. Les Tortues aquatiques qui habitent soit dans la mer, soit dans les eaux douces, où elles se nourrissent de coquillages & de poissons, ne laissent pas de venir sur la terre paître les herbes qu'elles y trouvent; elles ont la chair aussi bonne que celle d'un veau, surtout celles de mer. On les prend quand elles viennent à terre pour pondre leurs œufs: elles les couvrent d'herbes & de sable, & laissent au soleil le soin de les faire éclore, puis elles s'en retournent à la mer.

Il s'en trouve dans les Isles d'une grosseur si monstrueuse, que la seule écaille

de dessus porte quelquefois cinq pieds de long & quatre de large ; celles de nos mers n'ont gueres qu'un pied de long, & celles de riviere & de terre sont plus petites à proportion. Je ne donnerai point ici la maniere d'apprêter les Tortues des Isles, n'en étant pas assez instruit : ceux qui se trouveront sur les lieux n'auront qu'à se conformer aux usages du pays.

Pour les nôtres, on les mange accommodées de différentes manieres, comme au court-bouillon, en ragoût, en fricassée de poulets, & si l'on veut, marinées & frites, elles sont excellentes de cette derniere façon Pour cela on leur coupe la tête, la queue & les pieds, après qu'on les a retirées de leur coquille que l'on casse, ou bien on les fait bouillir dans de l'eau avec quelques assaisonnemens, jusqu'à ce qu'elles puissent quitter leurs coquilles, ensuite on les accommode comme on le juge à propos.

Des Grenouilles.

Les Grenouilles sont de petits insectes connus de tout le monde, qui naissent dans les rivieres, les lacs, les marais, les ruisseaux, les fossés & autres eaux bourbeuses & croupissantes. Il y en a qui naissent sur la terre détrempée par les pluyes d'été, celles-ci ne valent rien. Celles des

tivieres, des lacs & marais dont l'eau eſt claire, pure & limpide, ſont bonnes à manger; elles ſont toutes couvertes d'une peau verdatre & cendrée, & marquetée de petites taches noires; elles ont quatre pieds, & elles s'en ſervent ou pour nager ou pour marcher en ſautillant. Il faut éviter, dit-on, de manger les grenouilles au mois de Mai, parce que les crapeaux frayent avec elles.

Pline aſſure que les Grenouilles mettent leurs petits au jour en forme de petites maſſes de chair qui ne ſont que tête & yeux, qu'enſuite ſe forment les pieds de devant; que la queue ſe fend, d'où ſortent les pieds de derriere, & que ces Grenouilles ne vivent que ſix mois, au bout deſquels elles ſe fondent en limon; qu'elles renaiſſent aux premieres pluyes du Printems par un ſecret admirable de la nature; mais il ſemble ſe contredire lui-même, en aſſurant que les Grenouilles s'engendrent de la corruption. Au reſte, il n'entend parler ici que de celles qui naiſſent dans les eaux croupies & marécageuſes: d'où l'on peut conclure que les Grenouilles, pour être bonnes, doivent être priſes, comme nous l'avons dit, dans une eau claire, pure & limpide: elles doivent être auſſi de couleur verdatre & cendrée, & marquetée de petites taches noires. Les

Grenouilles se mangent ordinairement en fricassée de poulets ou frites, elles sont excellentes de cette façon.

Pour les apprêter, on les écorche, & on ne leur laisse que les deux cuisses & l'arrête du dos : on les blanchit dans de l'eau bouillante, il faut qu'elles ne fassent qu'entrer & sortir, puis on les apprête en fricassée de poulets. *Voyez Fricassée de poulets*, tome 1. *ou plutôt*, *Anguilles à la Poulette*, *ci devant*.

Entrée ou hors d'œuvre.

Pour les frire après qu'elles sont écorchées & blanchies, on les met mariner dans du vinaigre ou du verjus & un bon assaisonnement de sel, de poivre, de persil & de ciboules entieres avec des tranches d'oignons. Quand elles ont pris le goût de la marinade, on les met sécher entre deux linges, on les poudre légerement de farine, & on les fait frire de belle couleur, puis on les sert avec du persil frit.

Entremets.

Quelques uns les trempent dans une pâte à beignets. *Voyez Pâte à Beignets.*

Des Limaçons ou Escargots.

Les Limaçons sont de petits insectes renfermés dans une coquille, qui paroissent en quantité après la pluye, & qui jettent une humeur gluante & luisante; ils ont quatre cornes, sçavoir; deux pe-

tites & deux grandes dont ils se servent pour se conduire. Ce qu'il y a de particulier dans ces animaux, c'est qu'ils rejettent leurs excrémens par le col, qu'ils respirent par-là, que toutes les parties propres à la génération y sont renfermées, & que chaque Limaçon est hermaphrodite, c'est-à-dire, mâle & femelle tout ensemble. Il y en a de blancs, de noires, de gros & de petits, dont la différence ne provient que des lieux où ils sont nourris. Ceux des lieux ombragés sentent la bourbe & le limon; ceux qui sont exposés au soleil sont de bon goût, surtout quand ils se nourrissent de bonnes herbes, & principalement de feuilles de vignes. Le vrai tems de les manger est pendant l'hyver, lorsqu'ils se cachent dans la terre, & alors leurs coquilles deviennent blanches & dures, ils sont beaucoup meilleurs que ceux du Printems ou de l'Eté. Pline dit que les Romains en étoient si friands, qu'ils les nourrissoient dans des garennes ou jardins, & dans des viviers préparés exprès, selon leur goût différent; ils leurs donnoient différens noms, & ils distinguoient en les mangeant, quelle avoit été leur nourriture.

Ainsi, à l'exemple de ces hommes, qui donnoient tellement en tout dans le luxe le plus outré, que les terres les plus recu-

lées n'avoient rien de si rare ni de si précieux, qu'ils ne tâchassent de se procurer à quelque prix que ce fut, & qui joignoient aux meilleurs alimens les choses les plus bizarres; nous pouvons aussi faire quelque usage de ces insectes, non pas en les nourrissant comme faisoient ces anciens, mais en les employant simplement tels que nous les avons indiqués. Ce n'est pas qu'ils ayent quelque chose d'attrayant de quelque maniere qu'on les puisse préparer, vû la répugnance qu'ils inspirent naturellement; mais il se trouve encore bien des gens qui les trouvent excellens, & pour cela voici les apprêts qu'on peut leur donner.

Escargots à la Comus.

Entremets.

Choisissez-les bien gros & bien blancs, lavez-les dans deux ou trois eaux fraîches, faites-les bouillir trois ou quatre bouillons, & ayez le soin de les bien écumer; tirez-les de leurs coquilles, ce que vous ferez aisément avec la pointe d'une lardoire ou de quelque autre chose; lavez-les encore dans une eau fraîche, afin d'en ôter le reste de la bave & de la colle; passez-les dans une casserole avec d'excellent beurre; mouillez-les d'un peu de jus *gras ou maigre*, assaisonnez-les de bon goût, faites les mijotter un peu; ayez une farce

fine, (*Voyez Farce fine, ci-dessus*) remplissez-en les coquilles, que vous aurez auparavant lavées bien proprement; mettez dans chaque coquille un Escargot, que vous renfermerez dans la farce, pannez les, mettez les sur le gril ou au four sur une tourtiere pour les achever de cuire, prenez garde qu'ils ne noirciſſent; ſervez-les avec du jus de citron.

Si vous les voulez au gratin, couvrez le plat que vous devez ſervir d'un peu de farce, (*que le plat ſoit d'argent ou de fayance qui aille au feu*) faites-la cuire & prendre belle couleur dans le four ou ſous un couvercle de tourtiere; dreſſez vos Escargots deſſus, ſervez-les avec une eſſence de jambon & du jus de citron.

Eſcargots en fricaſſée de Poulets.

Etant préparés, comme nous l'avons dit, c'eſt-à-dire, tirés de leurs coquilles, & bien lavés, paſſez-les dans une caſſerole avec d'excellent beurre, & finiſſez-les comme une fricaſſée de poulets, ſoit au blanc, ſoit au roux, ou plutôt comme les Anguilles. (*Voyez Anguille à la Poulette, ci-devant page* 58. Entrée ou hors d'œuvre.

Voilà tout ce que j'ai crû pouvoir indiquer ſur les apprêts du Poiſſon en général, ſoit d'eau douce, ſoit de mer, ſoit aquatique, ſoit amphibie. Il eſt vrai que ce dernier article, de

même que ceux des oiseaux, dont nous avons parlé ci-devant, est un peu historique, & qu'il ennuiera peut être le Lecteur ; mais je ne l'ai fait que pour lui donner quelque légere connoissance de ce qui peut se manger pour l'ordinaire, quoiqu'il y ait encore bien d'autres animaux bons a manger selon les différens pays ; j'oserois même avancer qu'il n'y a peut être point d'animaux sur la terre que l'homme n'ait mangés, & qu'il ne pût encore manger, en leur ôtant le venin qu'ils peuvent avoir, soit dans la langue soit aux dents. Mais aussi comme il seroit imprudent de faire de pareilles épreuves, vû que l'on est suffisamment instruit de ce qui est bon ou mauvais ; il faut laisser ces expériences à ceux qui sont ou dans un extrême besoin, ou dans une calamité publique causée, soit par les guerres, soit par une désolante stérilité, ou même a ceux qui se trouvent égarés & perdus dans des pays misérables & dépourvûs de tout aliment ordinaire ; contentons-nous donc de nos connoissances, & si le hazard ou la nécessité nous conduisoient dans ces régions lointaines & barbares, où presque tout se mange, tâchons alors de nous accommoder de notre mieux aux façons & aux usages de ces peuples étrangers.

CHAPITRE SEPTIEME.

De la Pâtisserie.

OBSERVATION.

IL y a plusieurs sortes de Pâtisseries, tant en gras qu'en maigre; les unes se servent chaudes pour entrées, les autres froides pour entremets, & les autres pour le dessert.

Je n'ai pas entrepris de vous donner ici toutes les façons que demandent diverses sortes de Pâtisseries; je me contenterai seulement de vous donner une légere instruction sur ce qui est le plus nécessaire; & sur ce qui se sert le plus ordinairement, pour entremêler & diversifier les services.

Il est certain que pour bien faire la Pâtisserie, il faut en quelque façon sçavoir la Cuisine, pour bien assaisonner toutes les viandes, & les autres choses qu'on met en pâte; sans cela on ne sçauroit pas la dose juste, tant des ingrédients qu'on veut qui y entrent pour l'assaisonnement, que de ce qui en fait le corps principal.

On entendra par livre pesant, le poids de seize onces, soit de beurre ou de farine, ou de toutes les autres choses en général. Le boisseau de farine sera de douze livres pesant; si on parle d'une pinte, soit de lait ou d'autres choses liquides, ce sera de trois livres pesant.

Il est bon aussi de sçavoir, que toutes sortes de pâtés ou de tourtes, tant en gras qu'en maigre, qui se mangent chauds, ne veulent qu'un assaisonnement juste & moderé de sel & d'épices, & que toutes se servent pour l'ordinaire découvertes; c'est-à-dire, qu'après qu'elles sont cuites & tirées du four, on les nourrit d'un bon ragoût, comme nous le dirons en son lieu.

Il est encore bon de sçavoir, que toutes sortes de pâtés ou de tourtes qui se servent chaudes & découvertes, soit grasses, soit maigres, ne veulent être au four que deux bonnes heures, soit qu'elles soient en pâte feuilletée, ou en pâte fine, à moins que ce ne fût quelque vieille perdrix, ou quelqu'autre chose semblable; car pour lors donnez-leur plus de cuisson; ou pour le mieux, faites-les à moitié cuire auparavant, dans une bonne braise.

Les Pâtés qui se servent pour entremets, demandent une fois plus d'assaisonnement que ceux qui se mangent chauds. Les viandes grasses se piquent de lard bien assaisonné de sel & d'épices fines. Les viandes maigres se piquent avec des anguilles bien assaisonnées.

Il y a des Pâtés qui demandent beaucoup plus de cuisson que les autres; c'est à l'Officier à voir le besoin de chaque piece, tant des viandes qui le forment, que de l'épaisseur de la pâte. Les uns demandent sept à huit heures de cuisson; aux autres cinq heures de tems suffisent: c'est ce que nous expliquerons dans chaque article.

Les Pâtés d'envoi se font ordinairement de farine de seigle, la croute qui en devient inutile, doit avoir un doigt d'épaisseur, à cause des transports qu'il faut qu'elle souffre; celle que l'on veut manger se fait de farine de froment; vous remarquerez qu'en Hyver il faut faire la pâte plus

grasse, afin qu'elle soit plus maniable ; & en Eté, mettez-y moins de beurre, à cause que la chaleur rend la pâte molle.

Quant au beurre qui entre dans la Pâtisserie, il doit être bon, c'est-à-dire, ne point sentir le vieux ; car il n'y a rien qui rende la Pâtisserie plus désagréable au goût, que lorsqu'elle est paîtrie avec de mauvais beurre. On en met dans la pâte selon qu'on veut la rendre plus fine & plus délicate.

Le beurre doit aussi pour cela être bien ferme, sur tout lorsqu'il fait chaud ; & pour y mieux réussir, on le met à la cave pour le bien raffermir. Un peu d'usage y rend les gens habiles.

Il est encore bon de sçavoir, que lorsqu'il fait bien chaud, il est absolument nécessaire de se mettre dans la cave, pour mieux y paîtrir la pâte.

La pâte fine se paîtrit & se brise à force de bras.

La pâte feuilletée se paîtrit le plus légerement qu'il est possible.

En Carême, si l'on ne se sert point d'œufs pour la dorure, on prend un peu de miel que l'on délaye dans de l'eau.

Pour ce qui est de la cuisson ; la chaleur du four doit être plus longue pour une grosse piece de Pâtisserie que pour une médiocre ; il faut que le four soit bien net, le boucher ensuite pour laisser abbattre la chaleur ; & après qu'on a enfourné, visiter souvent la Pâtisserie, pour voir si elle ne prend point trop de couleur ; si cela est, on la couvre d'une feuille de papier, & on laisse un peu de tems le four ouvert. Et si au contraire la Pâtisserie ne prenoit pas assez de couleur, il faut augmenter la chaleur du four, en y ajoutant de la braise ce qu'il en faut. Quelques-uns se servent de l'ame d'un fagot, supposé que le four soit grand.

Souvenez-vous aussi que tout Pâté de garde doit être bien assaisonné, bien cuit & bien bouché.

Venons présentement au détail des différentes sortes, tant de Pâtés que de Pâtisserie.

Article Premier.

Des Pâtes différentes.

Pâte bise pour les Pâtés d'envoi, & autres.

Mettez sur votre tour à Pâte (*par tour, on entend un paîtrain ou une table*) un boisseau de farine de seigle, ou de farine bise ; faites un trou dans le milieu, mettez y si vous voulez un peu de beurre & de sel, paîtrissez cette farine avec de l'eau tiede, de façon qu'elle soit bien liée & bien ferme : ce que vous ferez en la brisant d'un côté & d'un autre, jusqu'à ce que la Pâte se détache de vos mains, faites-en une masse, laissez la reposer une heure ou deux.

Pâte fine pour les gros Pâtés qui se mangent froids.

Mettez sur votre tour à Pâte huit à neuf livres de farine de froment ; faites un trou dans le milieu pour y mettre trois onces de sel menu, avec de l'eau fraîche, & si

vous voulez cinq ou six œufs, votre Pâte n'en sera que meilleure; mouillez un coin de votre table pour y manier trois fortes livres de beurre frais; arrangez ce beurre par petits morceaux tout à l'entour de votre farine; paîtrissez le tout ensemble avec de l'eau fraîche (*le moins d'eau que vous pourrez*) que vous verserez légerement, à mesure que vous briserez votre Pâte d'un côté & d'un autre, jusqu'à ce qu'elle soit bien liée; ce que vous connoîtrez lorsqu'elle se détachera de vos mains; tenez la ferme; prenez garde de ne la point brûler, faites-en une masse; couvrez la d'un linge ou deux; laissez la reposer quelques heures, & servez-vous-en pour ce que vous avez besoin.

Cette Pâte peut servir non-seulement pour les gros patés qui se mangent froids; mais aussi pour faire différentes sortes de Pâtisseries à manger chaudes, comme des tourtes, tant en gras qu'en maigre, & plusieurs autres dont je parlerai dans la suite. Pour ces derniers on peut, si l'on veut, rendre cette Pâte plus délicate; il s'agira pour cela d'y mettre un peu plus de beurre, de la mouiller plus amplement, & de lui donner deux ou trois tours comme le feuiletage ci-après, la point tant briser, afin qu'elle soit plus molette.

Pâte pour les Pâtés dressés.

La Pâte pour les Pâtés dressés, se fait avec de l'eau un peu plus que tiéde; pour

cela, vous maniez le beurre avec l'eau; quand le beurre est fondu, vous y ajoutez quelques jaunes d'œufs, & vous paîtrissez promptement.

Pâte feuilletée.

Mettez sur votre tour à Pâte deux livres de fleur de farine; faites un trou dans le milieu pour y mettre un peu de sel bien menu, & deux ou trois œufs; paîtrissez cette farine le plus légerement qu'il vous sera possible, avec une chopine d'eau fraîche; si cela ne suffit pas, arrosez la de la même eau, jusqu'à ce que votre Pâte soit un peu molette. Prenez deux livres de beurre frais, & qui soit ferme; maniez-le bien dessus un coin de votre table, que vous mouillerez avant d'un peu d'eau fraiche. Prenez ensuite votre pâte, abbaissez la, mettez-y votre beurre au milieu, rabattez les côtés de la Pâte dessus, en sorte que le beurre soit enfermé dedans; couvrez la de quelques linges, & laissez la reposer une heure ou deux, afin de la travailler plus facilement.

Après ce tems-là, prenez votre Pâte, farinez la, comme aussi le dessus de la table; abbaissez cette Pâte avec le rouleau de l'épaisseur d'un bon doigt; pliez la en trois l'une dessus l'autre comme une serviette; étendez la ensuite de la même

épaisseur, en la poudrant toujours de farine, pour qu'elle ne tienne pas à la table ni au rouleau ; repliez la après en quatre, & continuez ainsi ce travail, jusqu'à quatre ou cinq fois, tantôt d'un sens, & tantôt d'un autre, servez-vous-en ensuite.

Il y en a, qui après que leur Pâte est paîtrie avec l'eau, le sel & les œufs en font une masse, & la couvrent pour la laisser reposer ; puis après paîtrissent le beurre avec de l'eau, abbaissent leur Pâte avec le rouleau, couvrent la moitié de cette Pâte de ce beurre, & renversent l'autre moitié de Pâte dessus pour la feuilleter, comme nous venons de le dire.

Cette Pâte est bonne à faire toutes sortes de tourtes, tant en gras qu'en maigre : de même que pour les tourtes de franchipane, d'amandes, de confitures, & autres Pâtisseries de dessert, &c.

Pour ce qui est de ces dernieres tourtes, & autres Pâtisseries de dessert.

Vous pouvez, si vous voulez, ajouter dans la farine pour faire cette Pâte, un peu de sucre fin, avec quelques goutes d'eau de senteur.

Pour ce qui est des Pâtes d'office propres pour les croquantes, bonets de Turquie & autres ; j'en dirai quelques mots à la fin de ce Chapitre. On trouvera encore à l'Article des Beignets diverses Pâtes, pour faire différens entremets sucrés.

Pâte à l'Espagnole.

Mettez de la farine sur le tour à Pâte ;

suivant la quantité de Pâte que vous voulez faire ; faites un trou dans le milieu pour y mettre un peu de saindoux bien nouveau, avec quelques pincées de sel menu ; délayez cette farine avec de l'eau fraîche, maniez-la bien, & faites ensorte que votre Pâte ne soit pas trop dure, laissez-la reposer quelque tems, étendez-la après d'une épaisseur raisonnable, frottez-la avec une ou deux plumes que vous trempez dans du saindoux qui soit un peu chaud ; pliez-la en trois l'une dessus l'autre, abbaissez-la, refrottez-la de saindoux, & continuez cet ouvrage trois ou quatre fois, servez-vous-en pour ce que vous voulez.

Cette Pâte sert pour plusieurs ouvrages de Pâtisserie ; entr'autres pour faire des timbales, dont je parlerai à la fin du second Article.

Comme il y a beaucoup de personnes qui aiment mieux l'huile que le beurre, sans parler des Ordres Religieux qui y sont obligés par leur Régle, on ne sera pas fâché de trouver ici la maniere de s'en servir pour faire différentes sortes de Patisseries : voici comment.

Pâte à la Minime.

Mettez sur le tour à Pâte de la farine, suivant la quantité de pâte dont vous avez besoin,

besoin, mettez-y du sel menu, de l'huile une petite demi livre, pour une livre de farine, mouillez la avec de l'eau fraîche, paîtrissez la Pâte à l'ordinaire. Quand elle est reposée une heure, vous lui donnez cinq tours comme à du feuilletage ; chaque fois que vous l'abbaissez, vous la frotterez légerement avec de l'huile, & replierez les bouts de la Pâte l'un sur l'autre, finissez comme le feuilletage au beurre, & vous en servez de même.

Après ces différentes sortes de Pâtes, il est bon de donner ici la maniere de faire l'épice fine, comme étant la principale chose pour bien assaisonner toutes sortes de Pâtisseries, en ce qui regarde les Pâtés froids, les Pâtés chauds, & les tourtes, tant en gras qu'en maigre : en voici la composition.

Epice fine propre pour l'assaisonnement de la pâtisserie, & autres mets de la Cuisine.

Prenez une once de poivre long, une once de gingembre, une once de poivre ordinaire, une once de gérofle, une once de muscade, une once de macis, une once de canelle, une once de coriande, & cinq à six feuilles de laurier à sauce avec quelques brins de basilic qui soient bien secs ; pilez bien toutes ces choses ensemble

dans un mortier, & passez-les à travers d'un tamis; mettez ensuite cette Epice dans une bouteille que vous boucherez bien, afin que l'air ne puisse y entrer, & mettez la en un lieu sec.

Cette Epice est d'une grande utilité pour la Campagne, & sur tout pour ceux qui sont à l'armée, ou qui voyagent.

Elle vous servira non seulement pour la pâtisserie, mais aussi pour assaisonner toutes sortes de farces tant en gras qu'en maigre; les gros lardons pour piquer toutes sortes de viandes, tant de boucherie que de volaille, & toutes sortes de ragoûts.

Lorsque vous voulez faire de l'Epice salée, il faut mettre une forte demie-once de cette Epice dans une demie-livre de sel bien pilé & passé à travers d'une passoire bien fine.

Pour la dose de cet assaisonnement, on voit à peu près ce que les choses demandent, le jugement en décide aisément, & un peu d'usage y rend les gens habiles. On peut cependant pour plus de sureté, se régler sur une forte demie once d'assaisonnement (*compris le sel & les Epices*) sur chaque livre de viande; j'entends pour ce qui se mange froid; mais pour ce qui se mange chaud, n'y mettez tout au plus que la moitié de cet assaisonnement, qui est deux gros sur chaque livre. Vous agirez de même pour le maigre.

Voici une autre sorte de composition presque aussi utile & aussi essentielle que la premiere, & dont il est à propos de se munir, pour prévoir les tems où l'on se trouve souvent dénué de toutes choses. En voici la composition.

Poudre de Champignons, de Morilles, de Mousserons, & de Truffes.

Prenez quatre onces de champignons, quatre onces de morilles, quatre onces de mousserons, & quatre onces de truffes; épluchez-les toutes proprement, faites-les sécher au-dessus du four, ou dedans s'il n'est pas trop chaud, pilez les bien dans le mortier; passez cette poudre à travers une passoire bien fine, ou dans un tamis, mettez-la dans une boëte bien fermée, & conservez-la dans un lieu qui soit sec.

Cette Poudre vous servira à mettre dans toutes sortes de farces (*grasses & maigres*) tant pour les pâtés froids que pour les pâtés chauds; comme aussi pour farcir les viandes de boucherie & de volailles: cette Poudre est merveilleuse pour les gros lardons que vous assaisonnez pour piquer toutes sortes de viandes ou de poissons, pour les sauces hachées à l'Italienne, & pour tels ragoûts que l'on jugera à propos de faire.

Il ne reste plus qu'à vous donner la maniere de faire ces sortes de pâtisseries; venons au détail.

ARTICLE II.

Pâté de Cerf ou de Sanglier, pour servir d'entremêts.

LE morceau le plus honnête & le meilleur à mettre en pâte, est sans contredit le filet. Mais comme cette piéce est la partie la plus tendre & la plus délicate de ces animaux, on la met à la broche plutôt qu'en pâte, & pour le Pâté on prend de la cuisse; mais quelque morceau que ce soit, prenez-le mortifié de quelques jours, battez-le un peu, ôtez-lui les peaux & filandes qui sont fort durs; piquez le en-dedans dans sa longueur de gros lardons bien assaisonnés de sel & d'épices fines; servez-vous pour cela de l'épice fine dont je viens de parler ci-devant, & ajoutez-y un peu de persil & de ciboules hachés menu, & si vous voulez, de la poudre de champignons, cela en relevera le goût. Je ne vous parle point de la dose de cet assaisonnement, par la raison que j'ai déja dite, que tout Pâté de garde doit être beaucoup assaisonné. Il y a des viandes, il est vrai, qui demandent plus d'assaisonnement les unes que les autres; mais

Entremets.

c'est à chaque Officier de s'y connoître ; au reste, on peut se fixer à une demi-once d'assaisonnement sur chaque livre de viande ; j'entens pour l'assaisonnement de out Pâté en général qui se mange froid.

Votre viande étant ainsi bien piquée, faites une abaisse proportionnée à la grandeur de votre pâté, soit de pâte bise, soit de pâte fine. (*Cette abaisse doit être beaucoup plus grande que le Pâté, afin de pouvoir exécuter ce qui suit* ;) mettez-la dessus une feuille de gros papier tant soit peu beurrée ; couvrez cette abaisse de bardes de lard, ou d'un gros hachis, & selon la grandeur & la forme que vous voulez donner à ce Pâté, ronde, ovale ou quarrée ; arrangez votre viande dessus dans sa longueur, supposé que le Pâté soit ovale ou tant soit peu quarré ; faites un cordon de pâte de la grosseur du petit doigt que vous collerez avec de l'eau sur l'abaisse tout autour de votre viande ; remplissez les vuides du Pâté de tout ce que vous jugerez le plus à propos, comme de la même viande ou de quelques autres qui seront également piquées de lard, achevez de le bien assaisonner de votre épice salée, & ajoutez-y une feuille de laurier que vous romprez par morceaux de distance en distance ; couvrez le tout de beurre paîtri & de bardes de lard ; enfin ne ménagez rien

Entremets.

pour bien nourrir votre viande ; enveloppez toutes ces choses d'une premiere abaisse que vous ferez descendre jusqu'en bas, & par-dessus le cordon de pâte que vous applatirez dessus l'abaisse du fond, pour servir d'appui à votre Pâté, chose à laquelle il faut faire attention ; remontez l'abaisse du fond en haut, & le plus haut qu'il se pourra, ce que vous ferez en faisant boire votre pâte à mesure, pour qu'elle ne fasse point de plis ; mettez-y ensuite une seconde abaisse, & qu'elle descende jusqu'au bas du papier ; façonnez votre Pâté le plus proprement qu'il vous sera possible, & selon l'ordre de la Pâtisserie, au milieu de laquelle vous ferez, si vous voulez, comme une petite cheminée que vous accompagnerez de festons entre-lassés les uns dans les autres ; cette cheminée vous servira pour le percer, de crainte qu'il ne créve dans le four. Il y en a qui, pour enjoliver ce Pâté, se servent d'une pince faite exprès pour cela, comme aussi d'armoiries, d'étoiles, de fleurs-de-lys, &c. & alors avec les moules de ces différentes armoiries vous tirerez d'une abaisse les morceaux de pâte que vous mettrez où vous voudrez.

Entremets.

Votre Pâté étant ainsi fini, dorez-le d'œufs battus, & mettez-le au four ; lors-

qu'il aura à peu près pris sa couleur, couvrez-le d'une feuille de papier de crainte qu'il ne noirciſſe ; faites-le cuire ainſi l'eſpace de ſix à ſept heures, & plus, s'il en a beſoin ; tirez-le du four, mettez-y en dedans un verre de bonne eau-de-vie, faites-la couler de tous les côtés ; bouchez bien enſuite le ſoupirail d'un peu de pâte que vous aurez réſervé ; laiſſez-le refroidir, & ſervez-le quelques jours après pour plat de milieu d'entremets, en couvrant ce plat d'une ſerviette blanche. Entremets.

Observation.

Cette façon de dreſſer ce Pâté eſt à la vérité la plus longue & la plus coûteuſe, mais auſſi elle eſt la meilleure & la plus ſure, ſurtout pour les Pâtés d'envois, pour leſquels on ne ſçauroit prendre trop de précaution, de peur qu'ils ne ſe caſſent en chemin. Cependant ſi ce Pâté étoit pour manger ſur les lieux où il eſt fait, il ne ſeroit pas abſolument beſoin d'y mettre un cordon de pâte autour de la viande deſſus l'abaiſſe du fond, non plus qu'une ſeconde abaiſſe deſſus le Pâté ; il ſuffira ſeulement d'y mettre un ſurtout de pâte fine, que vous taillerez de quelques deſſeins avec la pointe d'un couteau. Alors, il faudra auparavant en bien renforcer les côtés, de crainte qu'il ne creve dans le four, ce qui lui ôteroit toute ſa bonté ; c'eſt pour cette raiſon ſeule, que même les plus grands Officiers exercent leur patience, afin de n'être point obligés de nourrir leurs Pâtés d'un coulis qui les jetteroit dans une plus grande dépenſe. Néanmoins voici une

autre façon plus légere pour ceux qui sont surs de leur fait.

Autre façon de dresser un Pâté.

Faites une abaisse de pâte bise ou de pâte fine, mettez-la dessus une feuille de gros papier; couvrez cette abaisse, selon la grandeur de votre Pâté, de bardes de lard ou d'un hachis, & si vous voulez, pour plus de perfection, de l'un & de l'autre, c'est à-dire, de hachis sur les bardes de lard, arrangez votre viande dessus, rempliſſez les vuides du Pâté de quelques morceaux de viande, soit de veau, soit d'autres, ou d'une farce pareille à celle du Pâté de Godiveau, ci-après; assaisonnez-le bien, & ajoutez-y une feuille de laurier, que vous romprez par morceaux de distance en distance; couvrez le tout de beurre paîtri & de bardes de lard, ensuite d'une abaisse, que vous ferez descendre à deux bons doigts de l'appui de vôtre Pâté; applatissez le bas de cette pâte avec le rouleau, rognez en ce qu'il y a de trop, remontez-la en haut le plus proprement que vous pourrez, ayez le soin de la mouiller pour la bien souder, chose à laquelle il faut faire attention, comme à toutes sortes de Pâtisseries; couvrez ce Pâté d'un surtout de pâte fine, que vous taillerez

par desseins avec la pointe d'un couteau, façonnez-le de la maniere que nous avons dit ci-devant, percez-le, dorez-le, & faites-le cuire de même.

Le Pâté de Chevreuil se fait de la même maniere que celui de Cerf & de Sanglier; il en est de même pour le Pâté de Rouelle de Veau, de Porc frais, &c. Du reste, vous observerez pour tous les autres, ce que je viens de dire de celui-ci.

Pâté de Godiveau froid.

Par ce Pâté de Godiveau, on entend de la rouelle de veau mêlée de quelques autres viandes avec beaucoup de lard, ce qu'on peut faire de la maniere qui suit. Ce godiveau servira pour farcir toutes sortes de viandes à mettre en pâte pour manger froides, en voici la façon.

Prenez de la rouelle de veau la quantité qu'il vous en faut, & selon la grandeur du Pâté que vous voulez faire; mettez parmi cette viande un peu de porc frais, & si vous voulez, de la tranche de bœuf tendre, hachez toutes ces viandes bien menu; prenez du lard la moitié pesant de ce que vous avez de viande, hachez-le aussi bien menu, joignez-y après votre viande pour hacher le tout ensemble, jusqu'à ce que cela soit bien mêlé; assaisonnez-le de sel & d'épices fines, avec du persil & de la ciboule hachés me-

Entremets.

nu, & liez ce hachis de cinq ou six œufs crus, ou bien après que les viandes & le lard seront hachés & mêlés, mettez les dans un mortier pour les assaisonner, & pilez bien le tout ensemble. Mettez ce godiveau sur une abaisse préparée, comme nous l'avons dit ci-devant, ce que vous ferez à plusieurs repriſes, & à chaque repriſe mettez-y de moyens lardons selon sa forme, c'est-à-dire, si votre Pâté est rond, mettez-y votre lard, tantôt d'un sens, & tantôt d'un autre, & de distance en distance, afin qu'en coupant ce Pâté par tranches, on puisse trouver à chaque tranche le bout de la moitié des lardons; que si votre Pâté est ovale, arrangez-y vos lardons dans sa longueur; couvrez-le de beurre paîtri & de bardes de lard, ensuite d'une abaisse & d'un surtout, façonnez-le proprement, percez-le, dorez-le, & faites-le cuire l'espace de cinq bonnes heures.

Pâté de Lievre ou de Levreau.

A mon avis, les Pâtés de Lievre ou de Levreau sont meilleurs avec les os que désossés, si ce n'est la difficulté qu'il y a pour les couper par tranches. Mais d'une façon ou d'une autre, ayez un ou deux bons Liévres, habillez-les, vuidez-les & ôtez-en la tête; cassez-leur les os ou dé-

soſſez-les, ce que vous ferez aiſément en commençant par l'eſtomac pour en ôter les côtes, enſuite l'epine du dos, & les os des cuiſſes que vous tirerez ſans endommager la chair; piquez-les en dedans ſur leur longueur de moyens lardons bien aſſaiſonnés; mettez-les ſur une abaiſſe préparée, comme nous avons dit au Pâté de Cerf; rempliſſez-leur auparavant le ventre d'une farce pareille à celle du Pâté de godiveau, & cela, après que vous les aurez un peu aſſaiſonnés en dedans d'épices ſallées; cizelez les légerement pour les aſſaiſonner un peu; rempliſſez les vuides du Pâté de quelques morceaux de viandes bien piquées ou de farce, ajoutez-y une feuille de laurier, que vous romprez par morceaux de diſtance en diſtance, aſſaiſonnez-le de bon goût; couvrez le tout de beurre bien paîtri & de bardes de lard, enſuite d'une abaiſſe ou de deux, & finiſſez-le comme le Pâté de Cerf. Voyez-y, & vous y conformés depuis le commencement juſqu'à la fin; façonnez-le proprement, percez-le pour lui donner du vent, dorez-le & faites le cuire l'eſpace de cinq à ſix heures. Entremets.

Autrement.

Prenez toute la chair d'un Lievre, avec un peu de rouelle de veau & de chair de

Entremets.

porc-frais, & si bon vous semble, de la tranche de bœuf tendre & du lard, il faut qu'il y ait pesant de lard environ la moitié de la viande, hachez-les toutes le plus menu que vous pourrez, & séparément l'une d'avec l'autre pour plus de facilité; mettez-les après, si vous voulez, dans un mortier, assaisonnez-les de bon goût, ajoutez-y du persil & de la ciboule hachés menu, & mêlez bien toutes ces choses ensemble avec trois ou quatre œufs cruds; faites ensuite une abaisse de pâte fine, couvrez-la, si vous voulez, de bardes de lard, mettez votre hachis dessus, ce que vous ferez par plusieurs repriſes, & à chaque repriſe, arrangez-y de moyens lardons de distance en distance; couvrez le tout de beurre paîtri & de bardes de lard, ensuite d'une abaisse ou de deux, façonnez-le selon votre imagination, percez-le pour lui donner du vent, dorez-le, & faites-le cuire l'espace de cinq heures.

Pâté de Dindon.

Entremets.

Prenez un vieux Dindon ou un jeune, il lui faudra moins de tems à cuire, choisissez-le bien gras & bien charnu; étant au point que vous souhaitez, je veux dire mortifié de quelques jours, vuidez-le proprement, & retroussez-le de même, cassez-lui les os; faites-le tant soit peu

blanchir sur la braise ; piquez-le partout de moyen lard bien assaisonné ; farcissez-le, si vous voulez, d'un godiveau pareil à celui du pâté de godiveau, ci-devant, ayez soin de l'assaisonner en dedans avant de le farcir ; mettez-le sur une abaisse (*l'estomac, si vous voulez, en dessous*) préparée comme au Pâté de Cerf, dressez-le, soit quarré, soit ovale, cela dépend de la fantaisie ; assaisonnez-le de bon goût, en y ajoutant une feuille de laurier, que vous romprez par morceaux de distance en distance ; couvrez le de beurre paîtri & de bardes de lard, ensuite d'une abaisse ou de deux ; façonnez-le proprement, percez-le pour lui donner du vent, dorez-le, & faites-le cuire l'espace de cinq à six heures.

Vous pouvez aussi, si vous voulez, désosser votre Dindon avant que de le mettre en pâte ; pour cela, fendez-le tout le long du dos, tirez-en tous les os, à la réserve du croupion, & piquez-le ensuite.

On peut encore, si l'on veut, pour plus de perfection, farcir ce Dindon de quelques oiseaux, comme de Grives ou de Cailles, ou de Pigeonneaux, ou de Perdrix, ou d'autres. Si ces oiseaux sont durs, il sera bon de les faire cuire un peu dans une bonne braise avant que

d'en farcir le Dindon ; du reste, vous observerez tout ce que nous venons de dire.

Pâté de Perdrix.

Prenez six belles Perdrix qui ayent un bon fumet, plumez-les, vuidez-les, & faites les tant soit peu blanchir sur la braise, piquez-les de moyen lard bien assaisonné, faites une farce pareille à celle du Pâté de godiveau, ci-devant, & ajoutez dans cette farce les foyes de vos Perdrix. Fendez vos Perdrix par le milieu du dos, rempliſſez leur le corps de votre farce après que vous les aurez assaisonnées en dedans de votre épice salée ; faites une abaisse de pâte fine, & qu'elle soit ronde, qui est la forme la plus convenable pour les Pâtés de Perdrix ; couvrez le milieu de cette abaisse de bardes de lard & d'un hachis, selon la grandeur de votre Pâté ; arrangez vos Perdrix dessus, (*l'estomac, si vous voulez, en dessous*) sçavoir ; deux au milieu, & les quatre autres à l'entour qui formeront un cercle, ce que vous ferez en les mettant de côté ; entourez-les d'un cordon de pâte que vous colerez sur l'abaisse, rempliſſez les vuides du Pâté de farce, assaisonnez-le de bon goût, & ajoutez-y de distance en distance une feuille de laurier que vous romprez par mor-

Entremets.

ceaux ; couvrez le tout de beurre paîtri & de bardes de lard, ensuite de deux abaisses, comme nous avons dit au Pâté de Cerf ; voyez-y & vous y conformez depuis le commencement jusqu'à la fin ; façonnez-le proprement, percez-le pour lui donner du vent ; dorez-le & faites-le cuire l'espace de cinq à six heures.

On fait des Pâtés froids de Beccasses, de Pluviers, de Vaneaux, de Cercelles, & de tout autre Gibier, le tout consiste en ce que le Gibier soit bon, bien piqué de lard, bien nourri de bardes de lard & de bon beurre, car le beurre & le lard sont l'ame de la Pâtisserie.

Pâté de Jambon.

Prenez un Jambon d'une moyenne grosseur, ôtez-lui la couenne & le bout du manche, parez-le par-dessous ; fendez-le pour en ôter l'os du milieu mettez-le dans de l'eau pour le dessaler, & vous la changerez deux ou trois fois pendant un jour ; piquez-le de gros lard bien assaisonné d'épices fines (*point de sel*) de persil & de ciboule hachés menu, mettez-le dans une marmite juste à sa grandeur, laquelle sera foncée de bardes de lard, nourrissez-le de tranches de veau, d'oignons, & de différentes racines ; mouillez-le d'un peu de bouillon qui ne soit point salé, ou de l'eau simplement, joignez-y un peu de vin, couvrez le tout de bardes

Entremets.

de lard, faites le cuire doucement à la braise ; étant presqu'à demi cuit, laissez-le refroidir dans sa braisiere, & mettez-le en pâte avec force bardes de lard & du beurre frais ; façonnez proprement votre Pâté, percez-le pour lui donner du vent, & faites le cuire pendant quatre ou cinq heures, servez-le quand il sera froid.

Pâté de Canards.

Il en est de ce Pâté comme de tous les autres, dont j'ai parlé jusqu'ici. L'on peut dire avec vérité, que les meilleurs Pâtés, sur tout ceux de Canards, se font à Amiens chez le sieur *Degand.*

Il n'y a personne en France ni ailleurs, qui l'égale en cette sorte de pâtisserie. Tout le monde lui rend cette justice sur l'article. Son habilité va jusqu'à faciliter le transport de ces Pâtés dans les Pays les plus éloignés. Il sçait faire garder à ces Pâtés toute leur bonté pendant l'espace de trois à quatre mois, & plus s'il en est besoin. C'est à ceux qui veulent profiter de son talent, à l'avertir de l'éloignement où ils sont de lui, pour qu'il puisse donner à ses Pâtés la facilité de se conserver, à proportion du tems qu'il faudra pour qu'ils soient rendus.

Que cet homme ne se multiplie-t-il lui-même ; ou que ne publie-t-il son secret, il satisferoit tout le monde. Mais de ces deux partis à prendre, le premier n'est pas en son pouvoir, & le second est contraire à ses intérêts. Plusieurs ont fait des efforts pour l'imiter ; mais les plus subtils n'ont

pû réussir dans leurs tentatives ; contentez-vous donc de ce qui suit.

Prenez quatre Canards domestiques, qu'on appelle vulgairement barboteux ; ce sont les meilleurs pour mettre en pâte. Choisissez-les bien gras & bien charnus, étant plumés & mortifiés de quelques jours ; flambez-les, essuyez-les d'un linge, épluchez-les proprement, & vuidez-les de même ; cassez-leur les os, faites-les tant soit peu blanchir sur la braise ; piquez-les de moyen lard bien assaisonné ; assaisonnez-les un peu en dedans du corps, farcissez-les d'un godiveau pareil à celui du Pâté de godiveau, cy-devant page 249, mettez-les dessus une abaisse (*l'estomach, si vous voulez, en dessous*) preparée comme nous avons dit au Pâté de Cerf ; sçavoir, le croupion des Canards en dedans ; rempliſſez les vuides du Pâté de farce ; assaisonnez-le de bon goût, & ajoutez-y une feuille de laurier que vous romprez par morceaux de distance en distance ; couvrez le tout de beurre paîtri & de bardes de lard, ensuite d'une abaisse ou de deux, façonnez-le proprement, percez-le pour lui donner du vent, dorez-le, & faites-le cuire l'espace de cinq à six heures.

Entremets.

C'est ainsi que se font toutes sortes de Pâtés propres à manger froids, & à servir en entre-

mets. Il y en a encore une infinité d'autres, tant de viande de boucherie que de volaille & d'oiseaux, que l'on peut également mettre en pâte. Mais comme toutes ces choses ne demandent pas d'autres apprêts que ce que nous venons de dire. Je passe à la maniere de faire des Pâtés de poissons.

Ces sortes de Patés se font à la vérité très-rarement, si ce n'est pour de certaines Communautés Religieuses qui font habituellement maigre, ou pour des tables de distinction qui veulent surpasser les personnes d'une condition médiocre. Voici comment l'on peut les faire.

Pâté de Poissons, propre à servir froid pour entremets.

Les poissons les plus convenables & les plus propres pour ces sortes de Pâtés, sont ceux de bonne grosseur ; c'est-à-dire, il faut qu'ils soient épais, & que la chair en soit bien ferme, & presque sans arrêtes, comme le Thon, l'Esturgeon, le Turbot, la Barbue, le Saumon frais, &c. La façon d'accommoder les différens poissons qui se trouvent dans différens Pays, est toujours la même.

Ainsi quelque poisson que vous preniez, écaillez-le, ou ôtez-lui la peau s'il est nécessaire, vuidez-le proprement, faites-lui des incisions de distance en distance, ou coupez-le par tronçons, piquez-le de lardons d'Anguilles, d'Anchois, & de truffles, assaisonnez les lardons d'An-

Entre mets.

guille & de truffles, & non les Anchois; arrangez votre poisson sur une abbaisse de pâte fine, que vous couvrirez avant d'un peu de farce de poisson (*Voyez farce de poisson à la tourte d'anguille ci-après*) rempliſſez les vuides du Pâté de la même farce, assaisonnez-le de bon goût, & ajoutez-y de distance en distance une feuille de laurier, que vous romprez par morceaux, couvrez le tout de beaucoup de beurre bien paîtri, & assaisonné d'un peu de sel & d'épices fines, de persil & de ciboules hâchées menu, couvrez ce Pâté d'une abbaisse ou de deux, façonnez-le proprement; percez-le pour lui donner du vent; dorez-le, & faites-le cuire l'espace de cinq à six heures: lorsque votre Pâté sera cuit & tiré du four, versez dedans un verre de bonne eau-de-vie, que vous ferez couler de tous les côtés; bouchez bien ensuite le soupirail, servez-le quand il sera froid.

Les Pâtés de Macreuses, de Moltons, & autres oiseaux maritimes, se font de la même maniere; on peut pour cela consulter le Pâté de Canards & de Perdrix, & s'y conformer, à la réserve du lard qu'il faut en exclure. On se souviendra toujours que tout Pâté qui se mange froid, doit être assaisonné le double de celui qui se mange chaud. Il faut faire attention que ces oiseaux maritimes sont beaucoup huileux par eux-mêmes, & qu'il

faut avant de les mettre en pâte, les jetter dans de l'eau bouillante pour en ôter l'huile.

Article III.

Des Pâtés chauds (communément appellés Pâtés dressés, des terrines & des timbales.

Les Pâtés chauds, les terrines & les timbales, sont des entrées qui ne sont gueres en usage que dans les bonnes tables. Elles se servent dans toutes les saisons de l'année, excepté dans l'Eté. Les Pâtés & les terrines, dans l'arrangement du service, peuvent se répondre les uns aux autres indifféremment : il n'en est pas ainsi des timbales, qui, quoique servies avec ces entrées, ne doivent jamais répondre qu'à des timbales. Toutes ces entrées ne doivent guères se trouver ensemble, que quand il y a beaucoup de monde à table. Quand il y en a peu, les unes ou les autres servent alors indifféremment de plat de milieu. Si donc vous servez toutes ces entrées ensemble, que les timbales, soit que vous les placiez en ligne droite ou en diagonale, ou en ligne parallele, répondent exactement les unes aux autres. Pour les autres pieces, un Pâté chaud peut

être parallele ou diagonale à une terrine, & une terrine à un Pâté chaud.

Passons maintenant à la maniere dont on peut faire ces trois sortes d'entrées.

Les Pâtés chauds se forment d'une pâte paîtrie avec de l'eau tiede & des jaunes d'œufs. Il faut que cette Pâte soit forte, pour pouvoir soutenir la hauteur & la forme que vous voulez donner à ce Pâté, soit ronde, soit ovale, soit en bastion.

On prend pour faire ces Pâtés, des pieces de gibier ou de viandes qui en valent la peine, par leurs qualités & leur délicatesse; d'autant que ces sortes de Pâtés sont très-longs à faire, & qu'ils donnent de l'ouvrage à l'Officier qui veut en quelque façon donner à sa pâte les formes différentes qu'un Potier donne à la terre qu'il travaille.

Il est inutile de détailler ici les différentes sortes de Pâtés qu'on peut faire, tant en gras qu'en maigre, parce que la plûpart se font à peu près de la même façon; celui qui fera bien un Pâté de Perdrix, n'aura pas de peine à en faire un de Faisan. Il en est de même des Pâtés maigres. Je vais donner la maniere d'en dresser un, qui seul suffira pour apprendre à en faire de toutes sortes de viandes.

Pâté chaud de Perdrix.

Avant de passer outre, remarquez que les viandes qui demandent beaucoup de

tems pour être cuites, doivent se faire cuire presque à moitié, avant que de les mettre dans la pâte; ce que vous ferez dans une bonne braise.

Prenez deux ou trois bonnes Perdrix d'un bon fumet, plumez-les, vuidez les, retroussez-les, faites-les un peu blanchir à l'air du feu, & piquez-les, si vous voulez, de moyen lard un peu assaisonné. Si vous croyez que ces Perdrix soient trop dures, faites les cuire presqu'à la moitié dans une bonne braise. Ayez une pâte fine paîtrie avec de l'eau tiede & quelques jaunes d'œufs. (*Voyez comme elle se fait ci-devant, page 236*) faites-en une abbaisse d'une bonne épaisseur, & proportionnée à la grandeur du Pâté que vous voulez faire, & selon la forme que vous voulez lui donner, soit ronde, soit ovale, mettez-la sur une feuille de gros papier un peu beurré, relevez le bord de cette abbaisse à quatre pouces de haut, & plus s'il en est besoin, en sorte que le fond & les côtés de ce Pâté, ne soient qu'un morceau de Pâté, & d'une bonne épaisseur; c'est ce que vous ferez aisément à mesure que vous le tournerez entre vos doigts, pour faire boire les côtés du Pâté, jusqu'à ce qu'il soit formé, mais pour y bien réussir, ayez devant vous une terrine pour vous servir de modele, afin que vous puissiez

Entrée.

Entrée.

l'imiter, autant qu'il vous sera possible, dans votre travail.

Ce coffre étant fait ainsi, garnissez-en le fond d'un peu de farce, pareille à celle de la tourte de Pigeonneaux, ci-après, arrangez-y dessus vos Perdrix, (*l'estomach en dessus*) remplissés les vuides de quelques morceaux de rouelle de veau; assaisonnez-le de bon goût, couvrez ces Perdrix d'un peu de beurre & de bardes de lard, ensuite d'une abbaisse de la même pâte, sondez-la bien, façonnés votre Pâté proprement, mettez-y tel agrément que vous voudrez, soit couronnes, fleurs-de-lys, étoiles, ou autres enjolivemens, si tel est le modele que vous voulez suivre; percez-le d'un petit trou, de crainte qu'il ne creve dans le four; dorez-le; mettés au tour du rebord de petites bandes de papier beurré, pour empêcher qu'il ne prenne trop de couleur, (*car à la Pâtisserie l'œil prévient beaucoup*) & faites le cuire l'espace de deux bonnes heures; étant cuit, tirez-le du four; ôtés les bandes de papier, dressez-le dans le plat que vous devez servir ôtez-en le couvercle que vous couperez légerement avec la pointe d'un couteau, prenés garde qu'il ne se casse; ôtés les bardes de lard & les autres viandes que vous y avez mises pour nourrir vos perdrix; détachez aussi

Entrée.

de la Pâte qui est en-dedans de ce Pâté tout à l'entour, dégraissez-le bien, versez-y un bon ragoût tel que vous jugerez à propos, soit de ris-de-veau, soit de jambon ou de foyes gras, ou d'écrevisses, ou d'huîtres, il n'importe quel ragoût, pourvû qu'il soit bon, & qu'il y ait quelques boulettes ou andouillettes. (*Vous trouverez la maniere de faire les ragoûts à l'Article des Ragoûts, Tome I.*)

Vous voyez par ce récit, qu'il vous est fort facile de faire toutes sortes de Pâtés chauds, qu'il ne s'agit pour cela que des viandes que vous voulez y mettre, & qui en feront le nom; comme de volaille domestique, ou de gibier, tant de terre que de marécage.

Pour ce qui est des apprêts de chaque piece que l'on veut mettre en pâte, on peut voir ce que nous en avons dit en particulier dans chaque Article. Il en est de même pour le poisson, tant d'eau douce que de mer, dont je vais vous donner une légere idée.

On peut, si l'on juge à propos, désosser les volailles & le gibier qu'on veut mettre en Pâte, ou en ôter seulement l'os de l'estomach & celui des cuisses; on peut aussi les dépesser par morceaux.

Pâté chaud de Saumon frais, ou autres poissons.

Prenés deux ou trois dardes de Saumon frais, ou d'autres poissons, piquez les, si

si vous voulez, de lardons d'Anguilles, de truffles & d'Anchois; assaisonnés les lardons d'Anguilles & de truffles, & non ceux d'Anchois; dressés un coffre de pâte fine, comme celui du Pâté chaud de perdrix, *ci-devant page* 254, couvrés le fond de ce coffre d'un peu de farce de poisson pareille à celle de la tourte d'Anguille, (*ci-après*,) arrangés dessus votre poisson, rempliſſés les vuides de quelques champignons, de boulettes, & d'un paquet de fines herbes; couvrés le tout de beurre frais paîtri avec un peu de persil & de ciboules hâchées menu, & un bon assaisonnement; recouvrés après votre Pâté d'une abbaisse de la même pâte; soudez-la bien, façonnez-le proprement, dorez-le, & faites-le cuire l'espace de deux heures: lorsqu'il sera cuit, tirez-le du four, détachés son couvercle avec la pointe du couteau; prenés garde qu'il ne se casse; ôtés ce que vous avez mis dedans pour nourrir votre poisson; dégraissés bien, & versez-y un bon ragoût, tel que vous le jugerez à propos, comme un ragoût de laitances de carpes ou d'écrevisses, ou d'huîtres, avec des boulettes ou andouillettes. *Vous trouverez la maniere de faire ces ragoûts à l'Article des Ragoûts, tome I.* Entrée.

L'on fait des Pâtés chauds dressés de

tout ce que l'on veut, en poissons de mer ou d'eau douce, on peut même les faire en gras, & ils en seront meilleurs: pour
Entrée. cela, on n'a qu'à consulter les articles qui en approchent le plus, comme la Carpe au gras, le Brochet, l'Anguille, la Truite, le Saumon frais, le Turbot, la Barbue, l'Eturgeon, &c. Le tout est d'avoir attention que ce que l'on employe soit bon, que le coup d'œil soit satisfait dans toute la Pâtisserie, & que le goût soit juste.

L'on fait de la même maniere les Pâtés chauds de Macreuses, de Moltons, Pilets, Rouges, Tiers, Rasles, Bisets, & autres oiseaux, tant marécageux, qu'aquatiques, & maritimes; tout cela dépend de l'Officier qui veut travailler selon son genie: & quoique ces oiseaux soient des viandes permises les jours maigres, se-
Entrée. lon le sentiment de plusieurs Casuistes, à cause qu'ils ont le sang froid, on peut également s'en servir les jours gras, pour les mettre en pâte: en faisant sur-tout attention que ces sortes d'Oiseaux sont beaucoup huileux par eux-mêmes; comme aussi sujets à être durs à cause de leur vieillesse qui est difficile à connoître. Mais pour y bien réussir; il faut avant que de les mettre en pâte, les faire blanchir dans de l'eau bouillante, afin d'en ôter l'huile; puis après les piquer soit

d'Anguille, soit de lard, pour les finir de même; c'est-à-dire, les faire cuire auparavant presqu'à moitié dans une bonne braise. Pour le gras, on peut se conformer à l'article des Canards à la braise, *tome I.* & pour le maigre à la terrine de Poules d'eau & autres Oiseaux aquatiques, ci-après.

Des Terrines, & des différents Ragoûts qui les accompagnent.

Les Terrines sont, comme nous avons déja dit ci-devant, des entrées fort considérables. Ces viandes qui les composent se cuisent dans une bonne braise; se dressent après dans des terrines faites exprès, ce qui leur donne le nom; & se servent ordinairement pour se répondre à elles-mêmes, ou à des pâtés chauds, en ligne droite, ou diagonale, ou parallelle l'une à l'autre, supposé qu'il y ait de ces Pâtés à ce service.

On se sert pour cela de Perdrix, de Faisans, de Becasses, de Cailles, de Cercelles, de Canards, de Pigeons, de Lapreaux, de Poulardes & de Poulets; comme aussi de queues de Moutons, &c. Je vais vous donner la maniere d'en faire une, qui sera seule suffisante pour mettre en Terrine tout ce que vous jugerés à propos.

Terrine de Perdrix.

Prenés deux ou trois bonnes Perdrix qui ayent un bon fumet ; plumez-les, vuidez-les, retrouſſez-les, faites-les un peu blanchir à l'air du feu, pour les piquer, ſi vous voulés de moyen lard un peu aſſaiſonné, & mettez-les cuire dans une bonne braiſe ; (*quelques-uns les enveloppent dans une barde de lard*). étant cuites, dreſſez-les dans une Terrine ; verſés deſſus & aux côtés un ragoût tel que
Entrée. vous jugerés à propos ; de ris-de-Veau, ou de jambon, ou de foyes-gras, ou d'olives, ou d'Huîtres, il n'importe quel ragoût, pourvû qu'il ſoit bon ; couvrés votre Terrine, de ſon couvercle, faites-la chauffer ; mettez-la ſur un plat, ſervez-la enſuite.

Vous trouverez la maniere de faire tous ces Ragoûts à l'article des Ragoûts, Tome I.

Il eſt bon auſſi, pour donner plus de goût à votre Terrine, de mettre dans le Ragoût un peu du reſtaurant de vos Perdrix ; je veux dire de leur cuiſſon qui doit être courte ; ce que vous ferez après qu'elle ſera paſſée à travers d'un tamis & bien dégraiſſée.

Vous pouvés auſſi, ſi vous voulez, au lieu des ragoûts dont nous venons de parler, ſervir ces Perdrix avec un ragoût de

Lentilles ou de Choux avec du petit lard, ce que vous ferés de la maniere qui suit.

Terrine de Perdrix aux Lentilles.

Faites cuire vos Perdrix à la braise, & pendant qu'elles cuiront, prenés des Lentilles ce qu'il vous en faut, soit des Lentilles ordinaires, soit des Lentilles à la Reine. Epluchez-les proprement; lavez-les dans deux ou trois eaux tiédes, & faites-les cuire avec de bon bouillon & un morceau de lard; étant cuites & réduites à peu de bouillon, tirez-les à sec; mettez-les dans une casserole avec une partie de la cuisson de vos Perdrix. Ajoutez-y un peu de coulis de Veau & de Jambon. Faites-les mitonner doucement sur un petit feu, prenés garde surtout qu'elles ne s'attachent à la casserole; voyez si cela est de bon goût. Dressés vos Perdrix dans la Terrine que vous voulés servir, & ensuite vos Lentilles; servez-les chaudement. Entrée.

On peut encore, si l'on veut, servir ces Perdrix simplement avec un Coulis de Lentilles *Voyez Coulis de Lentilles, Tome I. où il est également parlé du Ragoût de Lentilles.*

Terrine de Perdrix aux Choux.

Faites cuire vos Perdrix dans une bonne braise; prenés un ou deux petits Choux

Entrée. de Milan, ce sont les meilleurs, ôtez-leurs les premieres feuilles jusqu'à la pomme, coupez-les en quatre, sans les séparer; ôtez-en le trognon, faites-les blanchir dans de l'eau bouillante; retirez-les à l'eau fraîche; pressez-les bien pour en faire sortir l'eau; ayés un morceau de petit lard bien frais, & bien entre-lardé, c'est-à-dire, qu'il y ait beaucoup de maigre. Nettoyez-lui la coëne bien proprement, & ôtés la levure de dessus; faites-le blanchir dans de l'eau bouillante. Coupez-le par petites tranches, sans le détacher de la couenne, mettez-le au fond d'une petite marmite avec de la graisse de Poularde ou d'Oye, si vous en avez; joignez-y vos Choux; assaisonnez-les de bon goût. Mouillez les de bon bouillon, n'en mettés qu'autant que vous avez besoin pour cuire les choux & le lard, & faites-les cuire ainsi à petit feu, comme une braise. Vos Choux étant cuits, tirez-les à sec dans une casserole; nourrissez-les d'un peu de la cuisson de vos Perdrix, & d'un peu de Coulis de Veau & de Jambon; faites les mijotter doucement sur un petit feu. Voyez si cela est de bon goût. Tirés vos Perdrix de la braisiere: dressez-les dans la Terrine que vous devez servir. Garnissez-les de vos Choux, que vous couperés proprement par petits quartiers,

mettant entre ces quartiers une tranche de lard. Versés le coulis dessus, & servez-les après que le tout sera bien chaud.

Pour ce qui est des autres piéces de Gibier & de Volaille domestique, on peut voir pour leurs apprêts ce que nous en avons dit en particulier dans chacun de leurs articles; il ne s'agit pour cela que de les faire cuire bien à propos dans une bonne braise; de les dresser après dans des Terrines, & de les accompagner d'un Ragoût pour les servir ensuite. Il en est de même pour le Poisson de mer & celui d'eau douce. Entrée.

Les Poules d'eau, Plongeons, Rasles d'eau, Macreuses, Moltons, Pilets, Rouges, Tiers, Rasles, & autres oiseaux maritimes, que je ne nomme pas, de peur d'être trop long, & qui ressemblent presque au Canard; tous se servent aussi en Terrine, soit en gras, soit en maigre. Pour le gras, on n'a qu'à se conformer à ce que nous avons dit pour les Canards, où il est également parlé de ces Oiseaux; & pour le maigre, quoique j'aye déja donné la maniere de les apprêter à l'article du Poisson, il est à propos de le répéter ici.

Terrine de Poules d'eau, ou de Macreuses, ou autres Oiseaux maritimes, en maigre.

Vos Oiseaux étant proprement plumés & vuidés, retroussez-les comme un Canard; faites-les blanchir sur la braise, ou pour le mieux dans de l'eau bouillante, afin d'en ôter une partie de l'huile. Entrée.

Piquez-les, si vous voulez, de lardons d'Anguilles; mettez-les dans une marmite ou un pot de terre, que vous foncerés auparavant de quelques tranches d'oignons & de racines, avec un morceau de beurre frais. Assaisonnez-les de sel & d'épices fines; couvrez-les de quelques autres tranches d'oignons, & de racines, avec un paquet de fines herbes; enfin de tout ce qui peut leur donner un bon goût. Mouillez-les moitié de vin blanc & moitié de jus de racines; & faites les cuire à petit feu, que vous entretiendrez. Etant cuits, & bien à propos, dressez-les dans la Terrine que vous devés servir, & versés dessus un bon ragoût de laitances de Carpes, ou d'Ecrevisses, ou d'Huîtres; servez-les ensuite.

On fait aussi des Terrines d'aîlerons de Dindon, de queues de Mouton, & de sauciſſes avec du petit lard.

Les aîlerons de Dindon se piquent, si l'on veut, de menu lard; on les fait cuire après dans une casserole avec du bon bouillon, une tranche de veau, quelques racines, & un bon assaisonnement; on les glace ensuite, puis on les dresse dans la Terrine, & on les nourrit d'un bon ragoût ou simplement d'un coulis.

Entrée.

Les queues de Mouton se cuisent à la braise, (*Voyez ce que nous en avons dit*

Entrée.

à l'article du Mouton, Tome I.) & se servent de même.

Les Saucisses & le petit lard, s'accompagnent ordinairement avec des Choux; on peut voir pour cela, ce que nous avons dit pour la Terrine de Perdrix aux Choux, & s'y conformer, à la réserve des Perdrix qu'il en faut exclure. Entrée.

Des Timbales.

Les Timbales sont des espéces de Patés chauds, qui se servent ordinairement pour plat de milieu, ou pour accompagner les Terrines; mais remarqués encore une fois qu'en accompagnant ainsi des Terrines, & d'autres plats; (*le tout pour entrée.*) les Timbales doivent toujours répondre à des Timbales. Il s'en fait en maigre comme en gras, & en voici la façon.

Foncés un moule à Timbale, ou au défaut, une casserole bien profonde, d'une pâte à l'Espagnole, ou d'une pâte fine. Mettés dedans telle volaille, gibier, ou Poisson que vous jugerés à propos. Il faut que les viandes soient presque cuites, & froides avant que de les y mettre, avec très-peu de sauce. Couvrés la Timbale d'une abaisse de la même pâte, & ensuite d'une feuille de papier beurrée, ou graissée de saindoux, comme a été faite votre Grosse entrée.

pâte, Mettez-la à un four qui soit bien chaud. Etant cuite, tirez-la du four, & renversez-la dans le plat que vous devés servir, après que vous l'aurés nourri d'un bon coulis, comme vous allés le voir à la Timbale qui suit, & qui doit servir de modele.

Timbale de Cailles, ou autres Oiseaux.

Faites un ragoût de Cailles, avec quelques accompagnemens; comme vous feriés une compotte de Pigeons; le ragoût étant presque cuit & réduit à peu de sauce, laissez-le refroidir. Foncés une Timbale d'une abaisse assez grande pour qu'elle enveloppe tout, c'est-à-dire, le fond & les côtés de la Timbale. Mettés le ragoût dedans avec toutes ses garnitures. (*l'estomac des Oiseaux en-dessous.*) Couvrés la Timbale d'une abaisse, le plus proprement que vous pourrés, & faites en sorte que le tout soit bien soudé. Recouvrés après d'une feuille de papier beurrée ou graissée; faites cuire au four bien chaud, l'espace d'une heure. Etant cuite, tirés la Timbale du four, ôtés le papier qui est dessus. Faites un petit trou au milieu; versez-y un bon coulis, dans lequel il y aura des queues d'Ecrevisses. Tournés la Timbale d'un côté & d'un autre pour la bien humecter de son coulis. Bouchés

Grosse entrée.

le trou d'un peu de pâte que vous aurés réservée, & renversez-la ensuite sans dessus dessous dans le plat que vous devés servir.

C'est ainsi que se font en général les Timbales. L'on peut sur cette idée les former de tout ce que l'on juge à propos, tant en gras qu'en maigre. On en fait aussi de petites; dont il en faut cinq ou six, pour remplir un plat d'une grandeur raisonnable. L'on se sert pour cela de petits moules faits exprès; dont chacun contient seulement un Pigeon, ou autres petits Oiseaux, avec quelques garnitures.

Vous trouverez encore la maniere de faire cette Timbale à l'article II. du Chapitre IX. de ce Volume.

On trouvera aussi dans ce Chapitre diverses grandes entrées propres pour le même sujet; comme un Poupeton, une Galere, un Surtout, un Pain-de-Veau & de Jambon, &c. Il est à propos de lire tous les articles qui sont renfermés dans ce Chapitre, & pour peu qu'on y fasse attention, on se rendra en peu de tems habile dans l'art de la Cuisine.

Il ne reste plus maintenant qu'à vous donner la maniere de faire les Tourtes d'entrée, tant en gras qu'en maigre, avant que d'en venir à celles des entre-mets & des desserts. Commençons par celle des Pigeonneaux, comme étant la plus usitée.

Article IV.

Des différentes Tourtes, tant celles de Viandes, que celles de Poissons.

Tourte de Pigeonneaux.

PRenez cinq ou six petits Pigeons de voliere ou Pigeons fuyards, il n'importe lesquels, pourvû qu'ils soient jeunes, tendres & bien gras; échaudez-les pour les plumer plus proprement; vuidez-les & retroussez les ensuite; prenez un morceau de pâte fine (*voyez Pâte fine ci-devant*) que vous moulerez en l'arrondissant dans les mains, abaissez-la avec le rouleau de l'épaisseur d'un gros écu, mettez-la sur une tourtiere que vous aurez tant soit peu farinée, étallez sur cette abaisse un peu de farce dont je parlerai ci-après; arrangez vos Pigeons dessus, & entre chaque Pigeon une petite tranche de veau (*on peut passer auparavant ces Pigeons dans du beurre frais ou du lard fondu*); assaisonnez-les légerement de sel & d'épices fines, & si vous voulez, de persil & de ciboule hachés menu, avec un morceau d'excellent beurre que vous éparpillerez de distance en distance; couvrez le tout de quelques bardes de lard, & ensuite

Entrée.

d'une abaisse de même pâte ; mouillez avant celle du bas pour coller les deux ensemble en appuyant un peu, coupez ce qui déborde de la tourtiere, faites ensuite un bord en tournant tout autour avec le pouce, façonnez-la proprement, dorez-la d'un œuf battu, & mettez-la cuire au four l'espace de deux bonnes heures. (*Un quart-d'heure après qu'une Tourte est au four, il faut la retirer, & faire un trou au milieu du dôme pour laisser sortir la fumée qui la feroit fuir, & la remettre tout de suite au four ;*) étant cuite, tirez-la du four, dressez-la dans le plat que vous devez servir ; découvrez-la en la coupant tout autour à deux doigts du cordon de dessus, ôtez les bardes de lard & les tranches de Veau que vous y avez mis pour nourrir vos Pigeons : ôtez aussi avec une cuilliere à bouche ce qui est en-dedans du bord qui n'est pas cuit, dégraissez-la bien, & versez-y un bon ragoût tel que vous jugerez à propos, dans lequel il y aura des boulettes ou andouillettes, avec des queues d'Ecrevisses ; recouvrez la Tourte de son couvercle, & servez la ensuite.

Le ragoût le plus convenable est celui de ris-de-veau ou de foyes gras.

Vous trouverez la maniere de faire les Ragoûts à l'article des Ragoûts, tome I.

Autrement.

Vos Pigeons étant plumés & vuidés, coupez-les en quatre : ayez des champignons proprement épluchés & lavés, passez-les dans une casserole avec d'excellent beurre ou du lard fondu & un peu d'assaisonnement ; retirez-les à sec & mettez-les de côté, faites de même à toutes les garnitures que vous voulés mettre dans la Tourte, ou de ris-de-veau, ou de foyes gras, d'aîlerons, de culs-d'artichauts, &c. il n'importe ce que vous y voulez mettre. Vous assaisonnerés ces garnitures d'un peu de sel & d'épice fine, avec persil & ciboule hachés menu: passez-y de même vos pigeons, & mouillez-les d'un peu de bouillon pour les faire cuire à moitié, s'ils en ont besoin. Quand toutes ces choses seront refroidies, arrangez-les dessus l'abaisse préparée comme ci-devant, en commençant par les Pigeons, ensuite les garnitures avec quelques boulettes faites comme nous le dirons bientôt, mettés de distance en distance toute la sauce de vos Pigeons & celle des garnitures ; couvrés la Tourte d'une abaisse, bordez-la bien, faites-la cuire au four ; étant cuite, nourrissez-la d'un bon coulis, servez-la ensuite.

On fait de la même maniere les Tourtes de Poulets, de Cailles, de Grives, d'Alouettes, & autres oiseaux ; tout cela ne dépend, lorsque ces oiseaux seront petits, jeunes, & par conséquent tendres, que de les arranger proprement dessus l'abaisse, les assaisonner de bon goût, & les bien nourrir : mais si ces oiseaux sont durs, il faudra les faire cuire un peu avant que de les mettre en pâte (*entiers ou coupés par quartier, supposé qu'ils le demandent, soit par leur grosseur, soit pour la facilité de les servir*) pour cela on les passe dans la casserole avec de bon beurre ou du lard fondu ; on les mouille après d'un peu de bouillon, & on les assaisonne de bon goût. Vous agirez de même pour la Tourte de Lapreaux qui demande beaucoup de cuisson.

Observation.

Des deux manieres que je vous donne ici de dresser cette Tourte, la premiere est la meilleure, par la raison des garnitures que vous y voulez mettre, & dont il est plus à propos de faire un petit ragoût à part, afin de le mettre dans votre Tourte après qu'elle sera cuite.

Vous trouverez la maniere de faire ces Ragoûts, à l'article des Ragoûts, tome I. Lisez l'article & vous y conformés, ce que vous ferez aisément pour le peu que vous lisiez avec attention tout ce qui est renfermé dans ce Chapitre.

Passons maintenant aux Tourtes de Poissons.

Tourte d'Anguilles.

Prenez deux ou trois Anguilles d'une moyenne grosseur, dépouillez-les de leur peau ; pour le faire facilement, détachez cette peau près de la tête avec la pointe d'un couteau, prenez ensuite deux torchons, pour tenir avec l'un la tête de l'Anguille, & avec l'autre le bout de la peau que vous tirez en bas ; étant écorchées, rasez-leur le poil qui est sur les deux côtés, fendez-leur le ventre jusqu'au dessous du nombril, vuidez les de toutes
Entrée. leurs tripailles, essuyez-les bien & lavez-les, si bon vous semble, coupez-les par tronçons longs d'un bon pouce, & faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, où elles ne fassent qu'entrer & sortir : étant froides, arrangez-les sur une tourtiere couverte d'une abaisse de pâte fine, (*Voyez Pâte fine, ci devant*,) laquelle abaisse sera couverte d'un peu de farce, dont je vous parlerai ci-après ; assaisonnez-les légerement d'un peu de sel & d'épices fines, de persil & de ciboules hachés menu, avec un morceau de beurre frais que vous éparpillerés de distance en distance ; couvrez la Tourte d'une abaisse, soudez-la bien, bordez-la, dorez-la ensuite, & mettez-la cuire au four l'espace d'une heure & demie ; percez-la, un quart-

d'heure après, comme je vous ai dit pour la Tourte de Pigeonneaux, ci-devant; étant cuite, tirez-la du four, dressez-la dans le plat que vous devez servir; coupés le couvercle à deux doigts du cordon de dessus; détachés avec une cuilliere à bouche de la pâte qui est en dedans tout à l'entour à l'endroit du cordon, dégraissez-la bien, & versez-y un bon ragoût tel que vous jugerez à propos, comme de laitances de Carpes, ou d'Ecrevisses, ou d'Huîtres, ou de Moules, il n'importe, pourvû qu'il soit bon, & qu'il y ait quelques boulettes ou andouillettes

Vous trouverez la maniere de faire les Ragoûts à l'article des Ragoûts, tome I.

OBSERVATION.

On se souviendra toujours de ce que j'ai dit dans cet article, qu'il ne faut pas mettre beaucoup de choses différentes dans chaque ragoût; qu'il faut prendre garde à la cuisson de chaque ingrédient qu'on y mettra; surtout qu'il faut qu'un ragoût (*soit de champignons, ou de morilles, ou de mousserons, ou de truffles, ou simplement un coulis*) bouille avant qu'on y mette les boulettes ou andouillettes, & que ce n'est qu'après que ces boulettes sont à moitié cuites, qu'on y joint des laitances de carpes.

Pour ce qui est du ragoût d'Ecrevisses, rarement il se fait simplement de queues d'Ecrevisses, par la raison qu'il coûteroit beaucoup de peine & de dépense: on se

contente donc de faire un ragoût de champignons, ou de morilles, ou de mousserons, ou de truffles, & lorsque ce ragoût est cuit, bien lié & de bon goût, on y joint des queues d'Ecrevisses, autant qu'on le juge à propos : quelques-uns même ne sément de ces queues d'Ecrevisses, qu'après que le ragoût est versé.

Autrement.

Vos Anguilles étant coupées & blanchies, passez-les dans une casserole avec d'excellent beurre, persil & ciboules hachés menu, & un bon assaisonnement; laissez-les refroidir, arrangez les dans une tourtiere dessus une abaisse préparée, comme ci-devant, versés la sauce dessus; couvrés la Tourte d'une abaisse, façonnez-la proprement & faites-la cuire; quand elle sera cuite, ôtez-lui son couvercle, hourrissez-la d'un bon ragoût, tel que vous jugerés à propos.

Autrement.

Passez des champignons dans une casserole, avec d'excellent beurre & un bon assaisonnement : & après que vous leur aurés fait faire quelques tours, retirez-les sur une assiette : faites-en de même à vos tronçons d'Anguilles, & à tout ce que vous voulés mettre dans votre tourte, comme des laitances de Carpes, des cul-

d'artichauts, des truffles, &c. Lorsque toutes ces choses seront refroidies, arrangez-les proprement dans votre tourtiere, en commençant par les Anguilles, ensuite les laitances, les culs d'artichauts & les champignons, rempliſſez les vuides de boulettes ou d'andouillettes, mettez dessus de distance en distance le beurre & la sauce de chaque ingrédient pour nourrir votre Tourte; couvrez-la d'une abaisse & faites la cuire. Quand elle sera cuite & retirée du four, faites un trou au milieu du dôme, versez dedans un bon coulis que vous ferez couler de tous les côtés, servez-la ensuite.

Observation.

De ces trois manieres de dresser cette Tourte d'Anguilles, les deux premieres sont les meilleures à suivre, & rarement on se sert de la derniere, (*hors dans les Communautés Religieuses lorsqu'elles sont bien nombreuses*,) par la raison qu'une Tourte est beaucoup meilleure quand elle est nourrie d'un ragoût qui a été cuit séparément dans une casserole. Ainsi se font en général les Tourtes, tant en gras qu'en maigre. La Tourte de Pigeonneaux & celles d'Anguilles sont les plus usitées. On peut aussi se servir pour les jours maigres, de Truites, de Tanches, &c. & si l'on veut, moitié de l'un & moitié de l'autre. Il ne reste plus qu'à donner la maniere de faire les Farces, tant en gras qu'en maigre, ce que vous pouvez faire comme il suit.

Farce générale (grasse) propre pour la pâtisserie, & autres ouvrages.

Prenez de la rouelle de veau, avec presque les deux tiers pesant de graisse de bœuf bien épluchée ; (*on peut y mêler de celle de veau avec un peu de lard rapé*) hachez le tout le plus menu que vous pourrez, & séparément pour plus de facilité : le tout étant haché & réuni l'un avec l'autre, mettez-le dans un mortier avec un bon assaisonnement de sel & d'épice fine : (*Voyez épice fine, ci-devant page* 241,) pilez-le bien à force de bras. Ajoutez-y après un peu de mie de pain trempée & mitonnée dans du lait ou de la crême, du persil & de la ciboule hachée menu ; & si vous voulez quelques champignons, lesquels vous pilerez à mesure, liez cette farce de quelques œufs, & repilez-la jusqu'à ce que toutes ces choses soient bien mêlées & bien incorporées l'une avec l'autre.

De cette farce vous ferez cuire des boulettes ou andouillettes, que vous ferez cuire dans toutes sortes de ragoûts ; (*il faut que ce ragoût bouille pour les y mettre*) soit pour les tourtes, soit pour accompagner certaines entrées, selon que vous l'avez pû voir en plusieurs endroits de cet ouvrage. Cette farce vous servira aussi

pour farcir toutes sortes de viandes de boucherie, de volailles & de gibier, & pour divers autres ouvrages.

Cette farce sert aussi à faire des petits pâtés à la Mazarine, & de grandes tourtes pareilles à celle dont nous venons de parler. Une demie livre ou trois quarterons de cette farce, suffisent pour faire une tourte d'une grandeur raisonnable. Entrée.
Vous étalez cette Farce dessus une abaisse de pâte feuilletée, vous la couvrez d'une pareille abaisse, que vous bordez proprement, & vous la faites cuire. Quand elle elle est cuite vous la découvrez, vous passez le couteau sur la Farce pour la couper légerement en petits quarreaux, vous la nourrissés d'un bon coulis, vous la recouvrés, & vous la servés ensuite.

Pour les petits Patés à la Mazarine, Hors-d'œuvre.
vous avez un coupe-pâte de la grandeur des moules, dans lesquels vous voulez faire vos petits Pâtés; vous coupez la quantité d'abaisses (*d'une pâte feuilletée*) qu'il vous faut pour le dessus & le dessous de vos petits Pâtés, vous les formez pro- Pâtés à la
prement en y mettant de la Farce autant Mazarine.
que vous le jugez à propos, vous les dorez ensuite, vous les faites cuire, & vous les servez tout chauds. Vous agirez de même pour les petits Pâtés & les tourtes de poissons, dont voici la Farce.

Farce générale (maigre) *propre pour la pâtisserie & autres ouvrages.*

Prenez une Carpe ou deux avec des queues de quelques autres Carpes selon la quantité de Farce dont vous avez besoin, ôtez les peaux, désossés-les, & hachés-en la chair le plus menu que vous pourrez, avec quelques champignons, si bon vous semble ; mettés-la dans un mortier avec un bon assaisonnement de sel & d'épices fines ; pilez-la bien à force de bras, en y versant à mesure presque la moitié pesant de beurre frais, que vous ferez auparavant tant soit peu fondre pour plus de facilité. Ajoutez-y après un peu de persil & de ciboules hachées menu, avec quelques œufs, & pilés encore toutes ces choses jusqu'à ce qu'elles soient bien mêlées & bien incorporées l'une avec l'autre.

Il en est de cette Farce comme de la graisse, c'est-à-dire, qu'elle est propre à faire des boulettes ou andouillettes pour la pâtisserie, ou pour accompagner certaines entrées ; comme aussi pour faire de grandes tourtes & de petits pâtés, & pour farcir toutes sortes de poissons.

Petits Pâtés à la Béchamel.

Faites un feuilletage. (*Voyez Feuilletage, cy-devant page* 238.) étendez-le épais d'un gros écu, coupez-le par petites

abaisses avec un coupe-pâte, mettés sur la moitié de ces abaisses un peu de farce générale, couvrez-les d'une abaisse, soudés-les bien en les découpant, si vous voulez, en dehors par festons, faites ensorte que ces Pâtés soient bien hauts, dorez-les, faites-leur par-dessus avec la pointe du couteau, une petite raînure tout autour à un petit travers de doigt du rebord, & mettez-les cuire au four : quand ils seront cuits, relevés légerement le dessus de chaque Pâté, ôtés tout ce qui est dedans, je veux dire la farce, & mettez-y en la place une cuillerée de béchamel, faite comme il suit (*prenez le blanc d'un estomach de Chapon ou de Poularde, ou de Poulet rôti à la broche ; coupez-le par petits morceaux égaux, longs d'un petit demi-pouce, faites-en après des petits filets, passez ces filets dans une casserole avec d'excellent beurre, mouillez-les d'un peu de bon consommé, assaisonnez-les de bon goût, faites-les mitonner, liez-les d'un ou deux jaunes d'œufs délayés, joignez-y du jus de citron avec de la créme*) recouvrés vos petits Pâtés, servez-les le plus chaudement que vous pouvez. Hors-d'œuvres.

On peut faire ces petits Pâtés en maigre comme en gras. Pour le maigre on se sert d'un ragoût de filets de Truites, de Hors d'œuvres. Petits pâtés.

Perches, & autres poissons, selon la saison ou le lieu où l'on se trouve.

ARTICLE V.

Des Tourtes d'entremets & de desserts.

Tourtes d'Epinars.

Entrée & entre-mets.

AYés des Epinars bien verds, épluchez-les de leur queue & de leur coton, lavez-les bien, faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, étant aux trois quarts cuits, retirez-les à l'eau fraîche, mettez-les à égoûter, pressez-les bien pour en faire sortir l'eau, hachez-les le plus menu que vous pourrez, mettez-les dans une casserole avec d'excellent beurre, (*pour être bon, il faut presque la moitié pesant de beurre que d'Epinars*) un peu de sel & de muscade, remués toujours sur le feu, mettez-y un peu de crême, du sucre à discrétion, & des raisins de Corinthe, si vous en avez, achevés de les faire cuire, voyez si cela est de bon goût, laissez-les refroidir, mettez-les dans une tourtiere dessus une abaisse de pâte feuilletée, étendez-les avec une cuillere également partout; couvrez votre tourte d'un autre abaisse découpée de quelques desseins,

ou

ou bien de petites bandes de feuilletages, comme nous dirons pour la Tourte d'amandes ci-après ; découpez-la tout à l'entour en façon de festons, ce que vous ferez avec le pouce & le dos du couteau, dorez-la d'un œuf battu, & mettez-la cuire au four, servez-la avec du sucre rapé dessus ; on peut la glacer, si l'on veut, comme nous le dirons pour la Tourte d'amandes.

Autrement.

Vos Epinars étant cuits, bien égoûtés & bien pressés, pilez-les dans un mortier avec quelques amandes douces, (*il faut commencer par les amandes*) un peu d'écorce de citron confit & haché menu, un biscuit, deux ou trois macarons, du sucre ce qu'il en faut, du beurre, peu de sel, & quelques gouttes d'eau de senteur : quand le tout est bien pilé, étalés cet appareil sur votre abaisse, faites-y des façons de bandes de feuilletages, faites-la cuire, glacez-la de même.

Tourte de Ris.

Prenés du ris tout épluché, lavez-le à plusieurs eaux tiedes, en le frottant dans les mains, jusqu'à ce que la derniere eau soit presque claire ; mettez-le dans une casserole avec un peu d'eau chaude, faites-le crever sur le feu en le remuant tou- Entrée & entre-mets.

jours, & en y mettant du lait à mesure qu'il s'épaissira (*il faut que le lait ait bouilli avant ; & pour quatre onces de ris, il faut une pinte de lait.*) Votre ris étant bien cuit & à petit feu, assaisonnez-le d'un peu de sel, de beurre frais, de sucre en poudre, de cinq ou six macarons écrasés, de cinq ou six œufs, & de quelques gouttes d'eau de senteur, remués bien le tout ensemble, passez-le au travers d'une passoire bien fine, & servez-vous de cet appareil pour faire votre Tourte, que vous façonnerez comme la Tourte d'amandes ci-après, faites-la cuire de même, glacez-la, si bon vous semble, servez-la chaude.

Tourte de Moelle.

Entrée & entre-mets.

La Tourte de Moelle est, à proprement parler, une Tourte d'amandes. Toute la différence qu'il y a, c'est qu'on se sert de moelle de bœuf au lieu de beurre ; du reste vous observerez tout ce qui suit pour la Tourte d'amandes ci-après. Il faut faire fondre la moelle (*après qu'elle sera épluchée*) dans une casserole, & la passer au travers d'une passoire bien fine, afin d'en arrêter les petits os.

Tourte d'Amandes.

Prenés un quarteron d'amandes dou-

ces, avec cinq ou six amandes amères, si bon vous semble, jettez-les dans de l'eau bouillante, retirez-les après quelques minutes, pelez-les, & mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche pour les maintenir en leur blancheur, ôtez-les de cette eau, essuyez-les dans un linge, mettez-les dans un mortier, pilez-les-y à force de bras; & de peur qu'elles ne s'enhuilent, arrosez-les de fois à autres de quelques gouttes d'eau fraîche ou de blancs d'œufs: lorsqu'elles seront bien pilées comme de la pâte, ajoutez-y deux œufs entiers que vous pilerez à mesure, un peu d'écorce de citron confit & hachée bien menu, ou de la rapure de citron verd, quelques gouttes d'eau de senteur, un biscuit, trois ou quatre macarons, un quarteron de sucre en poudre, avec autant de beurre frais, que vous ferez tant soit peu fondre auparavant pour plus de facilité, & pilés encore toutes ces choses, jusqu'à ce qu'elles soient bien mêlées & bien incorporées l'une avec l'autre. Entremets.

Cela fait, prenés un morceau de pâte feuilletée (*voyez pâte feuilletée, ci-devant page* 238.) que vous moulerez en l'arrondissant dans les mains, abaissez-la avec le rouleau de l'épaisseur d'un gros écu, mettez-la sur une tourtiere, après que vous l'aurez tant soit peu farinée ou graissée,

versés votre crême dessus, étalez-la avec une cuillere également partout, couvrés cette crême de petites bandes de feuilletages bien fines que vous poserez les unes après les autres, tantôt d'un sens & tantôt d'un autre, & le plus près que vous pourrez l'une de l'autre: formés de ces bandes tout ce que vous jugerez à propos, en façon de corbeille, d'équerre, d'étoile double, de croix de Malthe, &c. (*il est inutile que je vous apprenne ici la maniere de travailler ces figures, c'est à vous de consulter les personnes adroites dans cet Art. Il y en a de tant différentes sortes, que de s'y arrêter ce seroit perdre son tems*) Vos petites bandes étant ainsi posées selon votre imagination, bordés votre tourte d'une contre-bande large d'un pouce, que vous colerez tout à l'entour, afin d'en couvrir le bout des autres, découpez-la, si bon vous semble, en forme de festons, ce que vous ferez avec le pouce & le dos du couteau, dorez-la d'un œuf battu, enjolivez-la, si vous voulez, de petits lardons d'écorce de citron confit, que vous poserez de distance en distance entre les petites bandes, mettez-la cuire au four l'espace d'une bonne heure, visitez-la souvent, prenés garde qu'elle ne se noircisse; (*on peut la couvrir d'une feuille de papier lorsqu'elle aura pris belle couleur*;) étant cuite,

tirez-la du four, saupoudrez-la de sucre fin, & remettez-la au four pour la glacer, ou servez-vous de la pelle rouge.

Si vous voulez que cette tourte soit verte, mettez-y moitié de pistaches & moitié d'amandes.

Les pistaches sont des especes d'amandes qui nous viennent de Perse, d'Arabie, de Sirie, & des Indes ; elles sont de couleur verdâtre, douces & agréables au goût. Pour s'en servir, il faut les blanchir dans de l'eau bouillante, les peler & les piler comme des amandes.

Ces Tourtes de moelle & d'amandes se nomment aussi Tourtes de franchipanne. On peut aussi faire ces tourtes d'une crême plus commune faite comme il suit.

Crême pâtissiere propre à faire différentes tourtes d'entremets.

Cette Crême se fait avec de la farine, des œufs & du lait. L'usage de cette Crême est fort en vogue chez certains Pâtissiers, & elle peut aussi servir dans les familles, surtout lorsqu'elles sont nombreuses. Voici la maniere de faire cette Crême.

Mettés six onces de fleur de farine dans une casserole ou autre vaisseau, détrempez-la avec des œufs, cassez-y ces œufs deux à deux, jusqu'au nombre de huit ou dix, prenés garde surtout qu'il n'y paroisse point de grumeleaux ; faites bouillir dans une casserole une pinte de bon lait (*J'entends du poids de trois livres pe-*

sant la pinte, & de seize onces la livre) avec trois ou quatre feuilles de laurier cérise; & après quelques bouillons, retirez-en le laurier, mettez-y une demi-livre d'excellent beurre, faites-le fondre, prenez une cuillerée ou deux de ce lait, mettez-le peu à peu dans vos œufs en les remuant toujours avec l'espatule qui vous a servi à détremper votre farine; versés ensuite cet appareil dans votre lait, faites cuire le tout ensemble sur un petit feu, & le remués toujours, pour que rien ne brûle, & cela pendant un petit quart-d'heure; ajoutez-y après une pincée ou deux de sel menu, laissez-la refroidir; étant froide, mettez-y trois quarterons de sucre en poudre, avec un quarteron de macarons bien broyés & passés au travers d'une passoire bien fine, une écorce de citron râpée ou hachée bien menu, comme aussi de l'écorce de citron confit, & quelques gouttes d'eau de senteur, remués bien toutes ces choses ensemble, & servez-vous-en pour faire des Tourtes de la même maniere que celle d'amandes. Voyez y & vous y conformés d'un bout à l'autre.

Il ne reste plus qu'à vous donner la maniere de faire les Tourtes de fruits, qui peuvent aussi servir de dessert, & d'entremets.

Tourte de Cerises, & autres fruits de même espece.

Prenés deux livres de belle cerises, ôtez-en les queues & les noyaux, mettez-les dans une casserole avec une forte demi-livre de beau sucre en poudre, un peu de canelle, quelques gouttes d'eau de senteur, & fort peu d'eau, parce que ce fruit en rend assez de lui même, faites-les bouillir sur un fourneau en les retournant de tems en tems, jusqu'à ce que le jus soit presque en syrop, & laissez-les refroidir; arrangez-les proprement dessus une tourtiere couverte d'une abaisse de pâte feuilletée, semblable à celle de la Tourte d'amandes, ci-devant page (*on peut aussi, si l'on veut, se servir d'une pâte sucrée*) saupoudrez-les d'un peu de sucre, couvrés votre Tourte de petites bandes & d'une contre-bande; ou, si vous voulez, d'une abaisse découpée, faites-la cuire, glacez-la, servez-la lorsqu'elle sera froide.

Entremets & dessert.

La Tourte de Fraises & de Framboises se fait de la même maniere, avec cette différence qu'il faut faire cuire le sucre avant d'y mettre votre fruit: voici comment.

Mettés dans une casserole une forte demi-livre de beau sucre pilé ou concassé, avec un peu d'eau, faites-le bouillir sur

un fourneau, en le remuant avec une espatule de bois, jusqu'à ce qu'il ait pris la consistance d'un syrop un peu épais; prenés garde surtout qu'il ne se brûle; vous pourrez juger qu'il est à son point, lorsque les bouillons formeront des especes de perles rondes qui s'éleveront un peu en haut; ôtez-le de dessus le feu, glissez-y votre fruit, que vous aurez proprement épluché; ajoutez-y quelques gouttes d'eau de senteur, donnez-leur quelques tours de casserole dessus le feu, & ne leur y faites prendre que cinq ou six petits bouillons; laissez-les refroidir, mettez-les en pâte comme la Tourte de Cerises, faites-la cuire, glacez-la, servez-la lorsqu'elle sera froide.

Il est bon ici de vous faire remarquer, que pour une Tourte d'une moyenne grandeur, une bonne livre de fruit suffit, avec quatre à cinq onces de sucre, non compris celui qu'il faut pour la saupoudrer. Vous agirez de même pour la Tourte de Cerises, celle de Verjus, de Prunes, d'Abricots, &c.

Tourte de Verjus.

Entremets & dessert.

Prenés du plus gros verjus que vous pourrez trouver, & qui ne soit point trop mur, fendez-le par la moitié dans sa longueur, sans le séparer, & ôtez-en les pepins avec un petit bâton que vous ferez exprès, ou avec une plume, faites-le blan-

chir dans de l'eau bouillante, retirez-le avec une écumoire, jettez-le ensuite dans de l'eau fraîche pour le faire reverdir, mettez-le à égoûter dessus un tamis, faites un syrop comme celui que nous avons dit ci-devant pour les fraises & les framboises, mettez-y votre verjus avec quelques gouttes d'eau de senteur, faites-le mijoter jusqu'à ce que le syrop soit un peu épais, couvrez-le, laissez-le refroidir, & mettez-le en pâte, finissés votre Tourte comme celle de Cerises. Vous agirez de même pour les Tourtes de Muscat, de Chasselas, & autres raisins.

Tourte de Prunes.

Il y a diverses Prunes qui sont bonnes à mettre en pâte, & par conséquent bonnes aussi pour confire & mettre en compôtes, & toute compôte peut se mettre en tourte. Les Prunes les plus connues & les plus convenables à mettre en pâte, sont celles de Sainte-Catherine, de Mirabelle, de Monsieur, de Damas, d'Abricot, & de Perdrigon; comme aussi la Royale, l'Impériale, l'Isle-verte, & quelques autres dont la chair est non-seulement d'un bon goût & sucrée, mais encore ferme, parce que celles qui sont trop molles sont sujettes à se mettre en marmelade, ce qui rend les Tourtes fort désagréables,

surtout lorsqu'on veut que ce fruit soit dans son entier, comme il convient. Il y en a qui, pour l'y conserver, le piquent d'une épingle, afin qu'il ne se déchire point, & qu'il prenne mieux le sucre.

Entremets & dessert.

Prenés donc la quantité de Prunes dont vous avés besoin, pelez-les si elles en ont besoin, fendez-les par la moitié dans leur longueur, & ôtez-en le noyau, (*les grosses Prunes se fendent entierement en deux, même en quatre s'il le faut*) mettez-les dans un sirop fait comme nous avons dit pour les Fraises & les Framboises, ou bien dans une casserole avec la quantité de sucre qu'il faut & les autres ingrédiens; faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien molettes, laissez-les refroidir, & mettez-les en pâte comme à la Tourte de Cerises, finissez de même.

Pour tous ces fruits & ceux dont nous allons parler, on peut, au lieu de les prendre cruds, se servir de ceux qui sont confits, ce qui est d'un grand secours dans toutes les saisons.

Tourte d'Abricots.

Prenés des Abricots qui ne soient pas trop murs, pelez-les légerement, coupez-les par quartiers, ôtez en le noyau, jettez-les à mesure que vous les coupés

dans de l'eau fraîche de crainte qu'ils ne noirciſſent, faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, & après trois ou quatre bouillons, retirez-les pour les jetter dans de l'eau fraîche; faites un ſirop, comme nous avons dit ci-devant pour les Fraiſes & les Framboiſes, mettez-y vos Abricots tout égoûtés, ajoutez y un verre de bon vin rouge ou blanc, ſelon la couleur que vous voulés leur donner, avec un peu de canelle en poudre, & ſi vous voulés, deux cloux de geroſle & quelques gouttes d'eau de ſenteur, faites-les cuire juſqu'à ce qu'ils ſoient bien douillets; laiſſez-les refroidir, & mettez-les en pâte comme à la Tourte de Ceriſes, finiſſez de même. Entremets & deſſert.

Si vous voulés que vos Abricots ſoient en marmelade, choiſiſſez-les pour cela un peu murs, pelez-les légerement, coupez-les en deux pour en ôter le noyau, faites-les cuire avec très-peu d'eau; étant bien douillets, paſſez-les au travers d'une paſſoire bien fine, mettés votre marmelade ſur un petit feu avec du ſucre en poudre, ſuivant la quantité de fruit que vous avez, un peu de canelle, & ſi vous voulés, un ou deux cloux de geroſle, ajoutez-y quelques gouttes d'eau de ſenteur, remuez bien avec une eſpatule,

laissez-la refroidir, & servez-vous-en pour faire vos tourtes.

Tourte de Pêches.

On fait de la même maniere les Tourtes de Pêches en marmelade, cela ne demande pas d'autres apprêts. Pour celle qui se fait par quartiers, il ne sera pas besoin de les blanchir dans de l'eau bouillante, à moins que ces Pêches ne soient trop vertes, ou que ce soit des Pêches de vignes, qui ordinairement sont fort dures & quelquefois âcres: cela leur ôtera leur âcreté.

Il y en a, qui pour faire ces Tourtes de fruits, se contentent de mettre leur fruit tout crud, *après qu'il est blanchi* dessus l'abaisse, avec la quantité de sucre qu'il demande, & quelques gouttes d'eau de senteur, couvrent leur Tourte de bandes ou d'une abaisse découpée, & la font cuire ensuite.

Quelques-uns dans la saison du fruit, ne mettent point de bandes sur les Tourtes de fruits; ou s'ils en mettent, ils en mettent très-peu, en sorte qu'elles n'empêchent point de voir le fruit. Pour les confitures, cela est absolument nécessaire pour les empêcher de noircir. Ce sera la confiture que vous employerez qui donnera le nom à la Tourte.

Tourtes de Gelées.

Les Tourtes que l'on fait avec de la gelée sont différentes, parce que la chaleur faisant fondre la gelée, les Tourtes auroient fort mauvaise façon. Pour éviter cet inconvénient, mettés une abaisse de

pâte feuilletée dans le fond de votre tourtiere, bordez-la d'une contre-bande large d'un pouce, & la mettés cuire sans autre façon Quand votre pâte est cuite, mettés du sucre fin sur le bord, & la glacés dans le four, ou avec la péle rouge. Dès-que la Tourte est refroidie, couvrés tout le fond de la Tourte jusqu'au bord, avec la gelée que vous avez envie d'y mettre, servés froid pour entremets ou pour dessert.

Pour ce qui est des Tourtes de Poires & de Pommes, rarement on met ce fruit en pâte par quartiers; pour l'ordinaire on le met en marmelade, ce qu'on fait après l'avoir pelé, ôté le trognon & les pepins: on le fait cuire dans de l'eau; étant cuit & réduit à peu de jus, on les passe au travers d'une passoire bien fine, on y met la quantité de sucre qu'il faut, avec un peu de canelle en poudre, un ou deux cloux de girofle, & quelques gouttes d'eau de senteur, on remue le tout sur un petit feu on le laisse refroidir, & on s'en sert pour faire des Tourtes de la même maniere que nous avons dit ci-devant.

Les Poires les plus propres pour cela, sont le bon-Chretien, le Messire-jean, l'Angleterre, la Mouille-bouche, la Verte-longue, la Robine ou Royale, le Beurré, le Saint Germain, le Martin-

fec, les Bergamottes & les Muscates, chacune selon sa saison.

Pour ce qui est des Pommes, ce sont les Rainettes, la Calville, le Bardin, la Fenouillette, le Drap-d'or & plusieurs autres.

Voilà l'idée que j'ai crû devoir vous donner au sujet de la Pâtisserie en général, pour ce qui regarde les services des Entrées, des Entremêts & des Desserts.

Il y a encore une infinité d'autres pièces de Pâtisseries qu'on peut mettre à ces deux derniers services, comme des Croquantes, Bonnets de Turquie, Gateaux, Biscuits, Biscotins, Macarons, &c. mais tous ces sortes d'ouvrages ne regardent point ma profession, n'étant que Cuisinier: j'en laisse le soin aux Pâtissiers qui sont au fait de ces sortes d'ouvrages, outre qu'un Cuisinier n'est point muni de ce qu'il lui faudroit pour faire ces sortes de piéces, surtout une Croquante & un Bonnet de Turquie; d'ailleurs un cuisinier qui est souvent trop accablé par le grand ouvrage, ne peut s'en faire honneur comme il le souhaiteroit bien quelquefois, tant pour sa gloire, que pour satisfaire son Maître. Ainsi le conseil que je puis donner à mes confreres, c'est de ne les point entreprendre; néanmoins pour ne rien omettre dans cet ouvrage, selon que je l'ai promis dans l'avant propos de ce Chapitre; je vais en donner une légere idée, non pas pour ceux qui voudront faire des Croquantes & des Bonnets de Turquie dans la derniere perfection, mais pour en faire du moins de passables.

ARTICLE VI.

Suite de la Pâtisserie.

Des Croquantes, Bonnets de Turquie, Gâteaux, Biscuits & autres petits Ouvrages qui ont rapport à ce Chapitre.

Croquante.

LA Croquante se fait ou d'une pâte d'amandes, que l'on nomme aussi pâte de Massepain, ou d'une pâte d'office, que l'on nomme aussi Pâte croquante. Je commence par celle d'amandes, comme étant la plus estimée, quoique la plus difficile & la moins propre pour faire des Croquantes.

Pâte d'Amandes, ou Pâte de Massepain.

Prenés une livre d'amandes douces, avec douze à quinze amandes ameres; jettez-les dans de l'eau bouillante; retirez-les après quelques minutes pelez-les & mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche pour les maintenir dans leur blancheur; ôtez-les de cette eau, essuyez-les entre deux linges, mettez-les dans un mortier, pilez-les y bien à force de bras, en les arrosant de tems en tems d'un peu

de blanc d'œufs battus, afin qu'elles ne viennent point en huile. Lorsqu'elles seront bien pilées comme de la pâte, ajoutez-y une forte demi-livre de sucre en poudre, avec quelques gouttes d'eau de senteur; repilez le tout ensemble, en y mettant à mesure du blanc d'œuf ce que cela en pourra boire, & qui ira à peu-près à sept ou huit blancs; mettez après cette pâte dans une casserole pour l'y faire dessécher sur un petit feu, en la remuant toujours avec une espatule de bois, jusqu'à ce qu'elle ne tienne plus au fond ni aux côtés de la casserole mettez-la sur le tour (*par tour on entend le paîtrain ou la table*) paîtrissez-la pour la rendre bien liée & bien ferme, faites-en une masse que vous mettés sur une feuille de gros papier, poudrez-la légerement dessous & dessus de farine; abaissez-la avec le rouleau de l'épaisseur de deux écus, taillez-la après avec des fleurons de tels desseins que vous voudrés ou selon que vous les aurés, & mettez-les à mesure sur une feuille de cuivre que vous beurerés avant de beurre un peu chaud, saupoudrez-les de sucre fin, faites les cuire au four d'une chaleur douce pendant un bon quart-d'heure; étant cuits, c'est-à-dire secs & bien glacés, tirez les & laissez-les refroidir pour les assembler quand il vous plaira.

Ces dessеins peuvent se garder, si l'on veut, quelques jours; il en est de même de la pâte qui vous reste; pour s'en servir, on la manie bien sur le tour avec un blanc d'œuf, s'il en est besoin.

Pâte d'Office, ou Pâte croquante.

Mettés sur votre tour une demi-livre de fleur de farine passée au tamis, quatre onces de sucre en poudre & passée au tamis, trois ou quatre œufs entiers, sept ou huit amandes ameres bien pilées & dessechées avec un peu de sucre fin, & quelques gouttes d'eau de senteur, paîtrisés le tout ensemble, jusqu'à ce que la pâte soit bien liée & bien ferme; mettez-la sur une feuille de gros papier, abaissez-la tout de suite avec le rouleau de l'épaisseur de deux écus; taillez-la après avec des fleurons de tels dessеins que vous voudrés, ou selon que vous les aurés, (*quelques-uns mettent cette abaisse sur la feuille de cuivre, ce qui est le plus à propos pour ne point casser les dessеins pour la tailler plus facilement,*) il en est de même de la pâte d'amandes; mettez les à mesure sur une feuille de cuivre que vous beurrerés auparavant de beurre un peu chaud, saupoudrés-les de sucre fin, faites-les cuire au four d'une chaleur douce pendant

un bon quart-d'heure ; étant cuits, c'est-à-dire secs & bien glacés, tirez-les & laissez-les refroidir pour les assembler quand il vous plaira.

Ces desseins peuvent se garder, si l'on veut, quelques jours, il en est de même de la pâte qui vous reste : pour s'en servir, on la manie bien sur la table avec un blanc d'œuf, s'il en est besoin.

Croquante. Entremets.

Voilà ce qui regarde les Pâtes propres à faire les Croquantes ; maintenant pour dresser une Croquante, vous faites fondre en caramel un peu de sucre dans une tourtiere ou un autre vaisseau ; vous prenés vos desseins de pâte *soit d'amandes, soit d'office*) les uns après les autres, selon leur rang, & vous trempés ou frottés de ce caramel le bout par lequel vous voulés les coller, afin de les assembler, selon le dessein que vous vous êtes proposé, soit Couronne de France ou Impériale, soit édifice, &c. puis vous dresserés cette Croquante sur une tourte faite de la maniere qui suit. *On peut servir cette Croquante sans tourte dessous.*

Tourte de Croquante.

Faites une abaisse fort mince de pâte pareille à celle dont vous avés fait votre Croquante ; mettez-la sur une tourtiere que vous aurés beurrée auparavant de beurre un peu chaud, coupés ce qui déborde de la tourtiere ; pincés proprement

le bord de la Tourte d'espace en espace, piquez la un peu avec la pointe d'un couteau pour empêcher qu'elle ne bouffe; de la même pâte faites de petites bandes de la grosseur d'un lacet; formés de ces lacets dans le dedans de votre Tourte, ou un soleil, ou une étoile, ou une Croix de Malthe, ou une Fleur-de-lys, ou un parterre, ou quelques armoiries; saupoudrez-la d'un peu de sucre, mettez-la cuire au four d'une chaleur douce pendant un bon quart-d'heure; étant cuite, c'est-à-dire, séche & bien glacée; tirez-la, laissez-la refroidir; dressez la dans le plat que vous devés servir; remplissés les intervalles des dessein de différentes confitures, suivant les couleurs que vous jugerés à propos, dressés la Croquante dessus, servez-la ensuite. Entremets.

Quand on n'a point de fleurons pour faire des Croquantes telles que nous venons de le dire, on se sert pour cela du fond d'une casserole, voici comment. Prenés une casserole qui soit bien profonde, renversez-la en-dessous, frottés le dehors de cette casserole qui doit être bien propre, avec du beurre un peu chaud; toupés dans votre abaisse (*de pâte d'amandes ou de pâte d'office*) avec la Pointe du couteau des bandes, quelques cîntres & quel-

ques dessleins, servez-vous pour ces derniers de coupe-pâte, si vous en avés, arrangez-les les uns après les autres sur le fond de la casserole; ayez le soin de mouiller d'un peu de blanc d'œuf le côté de la pâte qui doit toucher sur l'autre, afin de les bien souder ensemble. Votre Croquante étant proprement façonnée, selon votre idée ou le modele que vous vous êtes proposé, saupoudrez-la d'un peu de sucre, & mettez-la cuire au four d'une chaleur douce pendant un bon quart-d'heure ou plus, s'il en est besoin, ne la quittés point de vue, observant que la glace soit belle; tirez la ensuite & la laissés refroidir; détachez la sans la casser, servez la de même.

Entremets.

Si elle a de la peine à se détacher, mettés la casserole sur un fourneau d'une chaleur douce, & votre Croquante se détachera.

On peut aussi, si l'on veut, dorer cette Croquante de différentes confitures, & même la saupoudrer de nompareilles de diverses couleurs, ce que vous ne ferez qu'après qu'elle sera cuite & détachée de la casserole.

Il y en a, qui pour faire cette Croquante, couvrent le fond de la casserole (*après qu'il est beurré*) de leur abaisse, découpent ensuite cette abaisse avec tel dessein qu'ils jugent à propos, & y ajoutent quelques petites bandes, & la font cuire après comme ci-devant.

Entremets.

Bonnet de Turquie.

Le Bonnet de Turquie se fait avec une pâte de massepain ou une pâte de biscuit, le plus estimé est celui de pâte de massepain : pour faire ce Bonnet, il faut avoir un moule de cuivre fait en côtes de melon, qui se nomme Bonnet de Turquie. Voici comment il se fait.

Ayez un moule tel que nous venons de le dire, graissez-le en dedans de beurre un peu chaud, servez-vous pour cela d'un doroir ; coupés des bandes un peu larges dans une abaisse de pâte de massepain, (*Voyez Pâte de Massepain, ci-devant*) mettés ces bandes les unes après les autres dans votre moule, en commençant par le fond, ayés soin de mouiller d'un peu de blanc d'œuf le bord de la bande qui touche sur l'autre, afin de les bien coller ensemble, & faites-en bien marquer le dessein de ce moule ; piqués un peu cette pâte avec la pointe d'un couteau, pour empêcher qu'elle ne bouffe : mettez-le cuire au four modérément chaud pendant trois quarts-d'heures la pointe du moule en bas ; étant cuit, laissez le refroidir, passes légerement la pointe du couteau entre la pâte & le moule pour le détacher un peu, & renversez le doucement sur un plat ; s'il a de la peine à se détacher, Entremets.

faites chauffer tant soit peu le moule, & votre Bonnet se détachera; dorez-le de sirop de confitures de plusieurs sortes de couleurs, sçavoir, un côté d'une couleur, & l'autre d'une autre, ce qui fera un fort joli effet; saupoudrez-le de petites nompareilles mêlées de toutes couleurs, faites-le tant soit peu chauffer pour faire pénétrer la nompareille dans les confitures, ajoutés dessus ce Bonnet un croissant, ou autre dessein fait de la même pâte ou de pâte croquante, ou bien une véritable aigrette, servez-le ensuite. Quelques-uns mettent l'aigrette de côté.

Pour faire le Bonnet de Turquie formé de pâte de biscuit, vous ferés un appareil de cette pâte, comme il est dit pour le Gâteau à la Dauphine, ci-dessus, & vous en remplirés à peu près votre moule après qu'il sera bien beurré, puis vous le ferés cuire au four pendant trois heures, il faut que le four soit bien doux: quand il sera cuit, tirez-le, coupés ce qui est autour pour le tirer plus facilement de son moule; renversez-le doucement sur un plat, dorez le de sirop de confitures de plusieurs sortes de couleurs, & saupoudrez le de nompareilles.

Entremets.

Il y en a qui se contentent de glacer ce Bonnet d'une glace blanche pareille à celle du Gâteau à la Dauphine, ci-après,

& le saupoudrent après de nompareilles, & y incorporent même de distance en distance de petits morceaux d'écorce de citrons confits, & de confitures séches taillées en façon de diamans.

On fait aussi de petits Bonnets de Turquie, dont il faut quatre ou cinq pour faire un plat; il y a de petits moules fait exprès pour cela. On se sert de l'une ou de l'autre pâte pour les faire.

Gâteau à la Dauphine.

Faites un appareil de pâte de biscuits, comme il suit. Prenés vingt œufs qui ne soient pas vieux (*dans l'Eté il est bon de les mettre à la cave pour les rafraîchir*) cassez les en séparant les blancs d'avec les jaunes; mettez dans les jaunes une livre de sucre en poudre bien sec, & passé au travers d'un tamis, ajoutez-y un peu d'écorce de citron rapé & de la fleur d'orange pralinée & hachée menu, battez-les bien avec deux gâches, fouettés les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien montés, ce que vous ferés avec quelques brins de boulleau, d'orme ou de buis, versés ces blancs d'œufs dans les jaunes en les remuant toujours, mettez-y ensuite une forte demi-livre de belle fleur de farine que vous ferez tomber légerement, & pour plus de perfection, au travers d'un tamis, en remuant toujours; prenés le

moule fait exprès pour cela, ou au défaut, une petite casserole que vous frottés de beurre un peu chaud (*on se sert pour cela d'un doroir*) remplissez-le à peu près de votre composition, & mettez-le cuire au four d'une chaleur modérée pendant deux bonnes heures & plus, s'il est besoin; étant cuit, tirez-le, coupés ce qui est autour pour le tirer plus facilement de son moule, & renversez-le doucement sur un plat, servez-le quand il sera froid. On peut aussi, si l'on veut, glacer ce Gâteau d'une glace blanche faite ainsi.

Glace blanche.

Mettés sur une assiette de fayance du sucre très-fin, le jus de la moitié d'un citron, ou au défaut, un peu de verjus & un blanc d'œuf, battés le tout ensemble avec une cuilliere de bois, jusqu'à ce que la glace soit bien blanche, frottez-en votre gâteau, faites-le sécher au four, qui soit très-doux, servez-le quand vous le jugerés à propos.

Cette composition de Gâteau à la Dauphine, est la même dont on se sert pour faire toutes sortes de biscuits. On donne à ces biscuits divers noms, ce que l'on fait en ajoutant dans l'appareil de l'eau de senteur du nom qu'on veut leur donner.

Biscuits.

Pour ces Biscuits, il ne s'agit pour cela que d'avoir des moules de fer-blanc. On graisse ces moules de beurre un peu chaud, on

On les remplit à peu-près de cette composition, & on les fait cuire au four pendant une demi-heure ou plus, suivant leur grosseur. Quand ils sont cuits, on coupe ce qui est autour pour les tirer plus facilement de leur moule.

Il faut avoir attention que le four soit également chaud, de le bien nettoyer, & d'en laisser abattre la chaleur; si c'est un four de cuivre, il faut au commencement plus de feu dessous que dessus.

On peut aussi faire ces Biscuits dans des moules de papier, au lieu de fer-blanc.

On peut augmenter ou diminuer la dose de tout ce que nous venons de dire, selon la quantité de biscuits que l'on veut faire. Il faut toujours le même poids de sucre & de farine pour la quantité d'œufs; un peu d'usage y rend les gens habiles.

Semelles à la Dauphine.

Faites une abaisse épaisse d'un gros écu, ou de pâte d'amandes, ou de pâte d'office, *Voyez ci-devant, page 303 & page 335*, ou bien d'une pâte à beignets découpés que vous trouverés ci-dessus, page 333; coupez-la en plusieurs morceaux en forme de semelles de petits souliers, dressez-les à mesure sur une feuille de cuivre beurré; faites-les cuire à moitié dans un four d'une chaleur douce; retirez-les pour les glacer avec du sucre prêt à tourner en cara-

Entremets.

mel, & que vous étendrés avec un couteau sur les semelles ; remettez-les au four pour les achever de cuire ; servez-les froides.

Tartelettes.

Faites une pâte feuilletée (*Voyez Pâte feuilletée ci-devant*) abaissez-la avec le rouleau de l'épaisseur d'un gros écu ; coupés avec un coupe-pâte autant d'abaisses que vous voulés faire de Tartelettes ; mettez-les dans des moules à petits pâtés ; mettés dessus telle confiture ou crême que vous jugerés à propos ; couvrez-les de quelques bandes de pâte, avec un petit bord autour, faites-les cuire au four ; glacez-les ; servez-les un peu chaudes, si bon vous semble.

Entremets.

Feuillentines.

Faites une pâte feuilletée, abaissez-la de l'épaisseur de deux écus ; coupés autant de morceaux que vous voulés faire de Feuillentines ; soit rondes avec un coupe-pâte, ou en lozanges, ou ovales ; il n'importe ; découpez-les en-dehors par festons, & mettez-les à mesure sur une feuille de papier, dorez-les d'un œuf battu ; faites-leur au-dessus avec la pointe d'un couteau une raînure un peu profonde à un travers de doigt du rebord ; Mettez-les cuire dans un four, d'une chaleur douce ; étant cuites & retirées du

Entremets.

four, laissez les refroidir. Relevés légerement le couvercle de vos Feuillentines, qui est le milieu de la raînure. Mettez-y en dedans telles confitures que vous jugerés à propos. Recouvrez-les après de leur couvercle ; poudrez-les de sucre fin ; remettez-les au four pour les glacer, ou servez-vous de la pelle rouge. Servez-les froides.

Gâteaux Fourés.

Faites une pâte feuilletée ; formez-en deux Gâteaux égaux de l'épaisseur de deux écus chacun ; posez-en un sur une feuille de papier ; étalés dessus des confitures telles que vous jugerés à propos, en laissant un doigt de bord que vous mouillerez avec un doroir trempé dans de l'eau. Couvrez-le de l'autre Gâteau, & les collez bien ensemble avec les doigts en les maniant tout autour ; découpez le, si vous voulez, tout à l'entour en façon de festons. Faites au-dessus quelques desseins avec la pointe du couteau ; dorez-le avec de l'œuf battu, & mettez-le cuire au four. Etant cuit, & tiré du four ; passés dessus un doroir trempé dans du beurre, & jettés par tout en-dessus de la petite nompareille mêlée de toutes couleurs.

Entremets.

Une autre fois pour changer, à la place de nompareille vous y mettrez du sucre fin, & la pelle rouge par dessus pour le glacer ; ou glacez-le au four.

Puits d'Amour.

Entremets.

Prenés de la Pâte à feuilletage ; abaissez-la de l'épaisseur d'un gros écu ; coupez-la par petites abaisses avec des coupe-pâte de trois différentes grandeurs. Faites une couronne des moyennes abaisses, c'est-à-dire, coupés le milieu de la pâte avec un coupe-pâte plus petit. Collés un de ses colliers sur chaque grande abaisse ; mettez-y en-dedans telle confiture que vous jugerés à propos. Couvrez-les après d'une petite abaisse ; dorez-les d'un œuf battu, & faites-les cuire au four. *On peut les glacer si l'on veut.*

Meringues.

Entremets & garnitures.

Prenés cinq ou six blancs d'œufs qui ne soient pas vieux ; fouettez-les jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige ; ajoutez-y de l'écorce de citron rapée & du sucre en poudre ; refouettés encore un peu pour mêler le tout ensemble, & formez-en ensuite vos Meringues (*rondes ou ovales*) sur une feuille de papier blanc, en faisant des petits tas de la grandeur d'un écu sans qu'ils se touchent ; mettez-les cuire au four qui soit doux, ou sous un couvercle de tourtiere avec un peu de feu dessus. Quand elles sont cuites & de belle couleur, laissez-les refroidir, ôtez-les de dessus le papier ; servez-les le plus sechement que vous pourrés.

Vous pouvez aussi, si vous voulez, joindre une Meringue à une autre pour en faire des jumelles ; & même ôter ce qui n'est pas cuit quelquefois en dedans, pour mettre en la place un peu de confiture.

Biscotins & autres petits ouvrages de même espece.

Pâte Seringuée.

Prenés une livre d'amandes douces avec douze à quinze amandes ameres, faites-les blanchir dans de l'eau bouillante pour les peler, comme nous avons dit ci-devant pour la Pâte d'amandes, *page* 303 ; pilez-les bien dans un mortier en les arrosant de tems en tems d'un peu de blanc d'œuf, afin qu'elles ne deviennent point en huile ; mettez-y après trois fortes livres de sucre en poudre avec six ou sept blancs d'œufs bien battus ; pilés derechef jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé & bien incorporé l'un avec l'autre. Mettez de cette pâte dans une seringue faite exprès pour cela ; seringuez-la par bandes sur le tour, tout poudré de sucre bien fin coupez ces bandes par morceaux égaux, longs comme le doigt du milieu ; arrondissez-les comme des anneaux, soudez-les bien en les mettant à mesure sur des feuilles de papier ; faites-les cuire dans le four pendant un bon quart d'heu-

Dessert.

re ; servez-les quand ils seront froids.

Il y en a qui, sans prendre tant de précaution, les forment tout de suite avec la séringue sur les feuilles de papier, & les font cuire ensuite.

De cette Pâte vous faites aussi, comme nous avons déja dit, divers petits ouvrages, comme cœur, trefle, esses, &c. pour cela, vous l'étendés sur le tour, comme une abaisse épaisse d'un quart de pouce, & vous la découpés avec des moules, en faisant tomber la Pâte avec le bout du doigt sur des feuilles de papier pour la faire cuire ensuite.

Dessert.

Massepains, ou Macarons.

Pâte d'Amandes ameres.

Prenés trois quarterons d'Amandes douces & un quarteron d'Amandes ameres. Echaudez-les pour les peller ; pilez-les bien dans un mortier en les arrosant de tems en tems d'un peu de blanc d'œuf, afin qu'elles ne deviennent point en huile ; mettez-y après trois livres de sucre en poudre avec dix ou douze blancs d'œufs fouettés en neige ; pilés & mêlés bien le tout ensemble ; prenés de cette Pâte dans une cuillere, & faites-en des petits tas sur des feuilles de papier ; faites-les cuire au four pendant un quart d'heure ; servez-les quands ils seront froids.

Dessert.

CHAPITRE HUITIEME.

De quelques mets qui ont rapport à la Pâtisserie, des Beignets de différentes especes, des Crêmes, des Gelées & Blancs-mangers, & des Œufs ; le tout propres pour servir, tant de hors-d'œuvres, que d'entrées & d'entremets.

ARTICLE PREMIER.

AVANT de passer outre, il est bon de vous donner ici la façon de faire les farces fines, tant en gras qu'en maigre.

Farce fine, (grasse) *propre pour divers ouvrages qui demandent une farce cuite.*

Prenés du blanc de volaille cuit à la broche, (*par blanc de volaille, on entend l'estomac de chapon ou de poularde, ou de poulets*,) avec des foyes gras, du lard rapé, de la moëlle de bœuf, & un ou deux ris de veau blanchis. Hachés le tout le plus menu que vous pourrez, & sépa-

rément pour plus de facilité ; le tout étant haché & réuni l'un avec l'autre, mettés-le dans un mortier avec un bon assaisonnement de sel & d'épices fines. *Voyez épices fines ci-devant, page* 241 pilés-le bien à force de bras, ajoutez-y après un peu de mie de pain trempée & mitonnée dans du lait ou de la crême, du persil & de la ciboule hachée menu, &, si vous voulez, quelques champignons que vous pilerez à mesure, liés cette farce de quelques œufs, & repilés-la jusqu'à ce que toutes ces choses soient bien mêlées & bien incorporées l'une avec l'autre.

Quand vous n'aurez point de chair de volaille pour faire cette farce, prenés en la place de la noix de veau (*cuite à la broche ou non cuite*) avec des foyes gras, un ris de veau blanchi, du lard rapé, un peu de beurre frais, de persil & de ciboule hachée menu, & quelques champignons ; passés toutes ces choses ensemble dans une casserole jusqu'à moitié de cuisson, laissez-les refroidir, hachez-les bien menu, pilés après cette farce dans un mortier avec l'assaisonnement ordinaire & les autres ingrédiens marqués ci-dessus.

Agissés de même pour la farce de Perdrix & autre gibier.

Farce fine, (maigre *) propre pour divers ouvrages qui demandent une farce cuite.*

Prenés de la chair d'une perche, dont vous aurez ôté la peau, joignés-y un peu de chair de Truite ou de Brochet, ou de Carpe, ou de ce que vous aurez. Passés ces chairs dans une casserole avec d'excellent beurre & quelques champignons, du persil & de la ciboule hachée menu. Après un peu de cuisson, joignés-y quelques laitances de Carpes, laissés refroidir, hachés le tout bien menu; mettés cette farce dans le mortier avec un peu d'assaisonnement & quelques œufs, pilés-la jusqu'à ce que toutes ces choses soient bien mêlées & bien incorporées l'une avec l'autre.

Bâtons Royaux, ce que c'est.

C'est une espece de pâtisserie propre à garnir de grandes entrées, ou à servir de hors d'œuvres: vo ici comme ils se font.

Faites une farce fine, graisse ou maigre. (*Voyez farce fine ci devant, page* 319.) formés-en plusieurs petits bâtons, longs comme le doigt du milieu, que vous arrondirez bien, enveloppez-les dans de petites abaisses de pâte feuilletée, de sorte qu'elles soient bien soudées. (*Voyez pâte feuilletée ci-devant, page* 238.) gar-

Hors-d'œuvres ou garnitures d'entrée.

nissés les bâtons de petites fleurs de lys, qui soient bien soudées, faites-les frire de belle couleur, servez-les ensuite. *On peut les faire cuire au four étant bien dorés.*

Entremets. Si vous les voulés pour entremets, au lieu de farce, faites-les avec une crême d'amandes ou crême pâtissiere, ou quelque confiture.

Rissoles, ce que c'est.

Ce sont des espéces de petits pâtés que l'on fait frire, & qui se servent ordinairement pour plat de hors d'œuvre ou de garniture à de grandes entrées; on en fait en gras & en maigre, & toutes composées d'une farce fine, faite de volaille ou de gibier cuit à la broche, ou de poisson ou de quelqu'autres choses propres pour les jours maigres.

On fait aussi des rissoles pour le service d'entremets; ces rissoles se font avec des épinars ou de la crême de franchipanne, ou de la marmelade ou des confitures. En voici quelques-unes qui sont les plus en usage.

Rissoles en gras.

Hors d'œuvres ou garnitures d'entrée. Faites une pâte feuilletée bien fine. (*Voyez pâte feuilletée ci-devant, page* 238.) étendés-la bien mince; ayez une farce fine de blancs de volaille, faite comme

ci-devant, *page* 319. mettés de votre farce sur la pâte, de distance en distance, *en ligne droite*, gros comme une muscade; mouillés un côté de la pâte, renversés l'autre côté dessus, pincés avec les doigts pour bien souder les deux côtés de la pâte, coupés à mesure avec la videlle en forme d'une demi-lune, & recommencés un autre rang jusqu'à la définition de votre pâte & de votre farce, ou plutôt selon le nombre de rissoles que vous voulez faire, faites-les frire de belle couleur, servez-les ensuite.

Rissoles en maigre.

Faites une farce fine, faite de chair de poisson, tel que nous avons dit ci-devant, *page* 321. & faites-en vos rissoles de la manière que nous venons de le dire pour les rissoles grasses. Hors d'œuvres & garniture d'entrée.

Pour ce qui est des rissoles d'épinars, propres pour le service d'entremets; on épluche des épinars de leur queue & de leurs côtons, on les lave & on les fait cuire dans de l'eau bouillante; on les retire à l'eau froide, on les presse bien pour en ôter toute l'eau, on les pile dans un mortier avec quelques amandes douces; *on commence par les amandes*, on les met après dans une casserole avec du beurre frais, de l'écorce de citron rapé, un bis- Entremets

cuit, un peu de sucre & quelques gouttes d'eau de senteur ; puis on s'en sert pour faire ces rissoles, comme on l'a dit ci-devant pour les rissoles grasses. *On peut les glacer si l'on veut.*

Pour celles de franchipanne ; faites une crême semblable à la tourte de moëlle ou d'amandes, & faites-en vos rissoles de la même maniere. Il en est de même pour les rissoles de toutes sortes de marmelades & de confitures ; le tout pour entremets.

Entremets.

Ramequins, ce que c'est.

Les ramequins sont à proprement parler un mets de goinfre, c'est-à-dire, d'un goulu ou d'un gourmand, qui ne se plaît qu'à la table, & qui cherche toujours quelques nouveaux moyens de ranimer sa soif. Anciennement, les buveurs s'en faisoient faire de plusieurs ingrédiens, même de suie de cheminée ; mais aujourd'hui on est revenu de ce goût dépravé, comme étant très-nuisible à la santé : voici maintenant comme on les fait.

Mettés dans une casserole une pinte d'eau, un demi-quarteron de beurre frais, autant de fromage de Parmesan, autant de Gruyere, & autant de fromage de Brie, ou à son défaut du Marole ou de l'Angelot, le tout coupé bien mince ; fai-

Entremets.

tes fondre & bouillir le tout ; jettés-y légerement une livre de farine, en la remuant toujours avec une espatule de bois, jusqu'à ce qu'il y ait un petit gratin qui ne soit pas noir au fond de la casserole ; mettez cet appareil dans un mortier avec un peu de persil & de ciboule hachée menu, & du gros poivre ; pilés-la bien en y mettant dix ou douze œufs entiers, que vous casserez deux à deux à mesure que vous pilerez, faites ensorte que cela soit bien maniable. Graissez des moules à petits pâtés ou une plaque de cuivre, mettés de distance en distance une cuillerée de votre appareil, formés-en comme de petits choux, faites-les cuire au four ou sous un couvercle de tourtiere avec du feu dessus, étant cuits, servez-les tout chauds ; il ne faut qu'une petite demi-heure pour les faire cuire, sur-tout au four, il faut avoir l'attention de pouvoir les servir au sortir du four.

Autrement.

Foncez vos tourtieres d'un feuilletage bien mince. (*Voyez pâte feuilletée ci-devant, page* 238.) mettez de votre appareil dessus, & faites-les cuire au four.

Autrement.

Ne vous servez ni de tourtiere, ni de pâte feuilletée, mettez de votre appareil

sur des rôties de pain, & faites-les cuire, ou dans le four ou sous couvercle de tourtiere

De cette pâte on peut faire des beignets comme les beignets de pâte ci-après.

Fondu.

Entremets. Mettez dans une casserole un demi-septier de lait avec un demi-quarteron de fromage de Gruyere coupé en tranches, & autant de fromage de Parmesan; faites fondre tout cela sur le feu, passez-le au travers d'une étamine en le mouillant à mesure de ce qui tombe, joignés-y six jaunes d'œufs que vous passez aussi, fouettés les blancs de quatre œufs, jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige, & les mettez dans votre appareil; mêlez le tout légerement avec une cuilliere, remplissez-en de petites caisses de papier, & les mettez au four sur une feuille de cuivre ou sur une tourtiere; servez-les chauds, *il ne faut qu'un bon quart-d'heure pour les cuire.*

On peut mettre cet appareil dans un plat, au lieu de caisse.

Piquatoches.

Entremets. Coupez des tranches de pain épaisses comme des rôties, taillés-les en leur donnant la figure que vous jugerez à propos,

mettez-les tremper dans du lait & du sucre, farinez-les un peu, faites-les frire de belle couleur dans du beurre rafiné ou de l'huile ; glacez-les avec du sucre & la pele rouge, servez-les ensuite.

Des différens Beignets.

Il se fait des Beignets de plusieurs façons, & tout cuits avec du saindoux, ou du beurre rafiné ou de l'huile ; on en fait avec des pommes & autres fruits, on en fait aux bourgeons de vigne dans leur primeur, aux confitures renfermées dans du pain à chanter, comme aussi de différentes pâtes, même pour découper, tant de celles qui sont faites avec de l'eau, que de celles qu'on fait avec du lait : voici pour les Beignets à pommes.

Beignets de Pommes.

Prenez de belles pommes de rainette, pelez-les & coupez-les par rouelles de l'épaisseur d'un gros écu, percez-les par le milieu avec le bout d'une boudiniere pour en ôter les pepins, ou bien servez-vous pour les vuider d'une videlle à pommes, ce que vous ferez avant de les peler & les couper ; faites-les mariner, si bon vous semble, avec de l'eau-de-vie, du sucre en poudre, de la canelle, & de l'eau de fleur d'orange. Quand ils auront

pris le goût de la marinade, qui sera à peu près d'une heure ou deux, tirez-les les uns après les autres en les égoutant, trempez les à mesure dans une pâte à beignets, faite comme nous allons le dire ci-après, & mettez-les frire de même dans une friture, *grasse ou maigre*, raisonnablement chaude; mettez-en autant que la poële en pourra tenir, ayez soin de les retourner à mesure, tirez-les lorsqu'ils seront cuits, bien colorés & bien revenus; recommencés & continués ainsi jusqu'à la fin, servez-les avec du sucre rapé dessus, ou glacez les avec du sucre & la pelle rouge, ou bien au four avec l'ame d'un fagot.

Pâte à Beignets, propre pour les entremets sucrés.

Mettez dans une casserole ou autre vaisseau, deux poignées de farine, plus ou moins, faites un creux au milieu, mettez-y une pincée ou deux de sel, une cuillerée à bouche d'huile fine, deux ou trois blancs d'œufs, & quelques gouttes d'eau de senteur; délayez bien cette farine avec une espatule, en y versant à mesure un peu d'eau-de-vie & du vin blanc, ou de la bierre, jusqu'à ce qu'il n'y paroisse aucun grumeleau, laissez-la reposer une heure ou deux, servez-vous-

en pour frire vos Beignets & toute autre chose pareille. Il faut que cette pâte ne soit ni trop claire, ni trop épaisse, qu'elle file en la renversant de la cuilliere.

Les Poires de bon Chrétien, de Beurré & autres, se mettent en beignets comme les Pommes, il faut toujours les peler, les couper par rouelles ou par tranches, les mettre mariner, pour plus de perfection, & les tremper dans une pâte à beignets pour les frire. Entremets.

Autrement.

Coupez vos Pommes ou Poires, par quartiers ou par petites boulettes, ou andouillettes, ou croix de malthe, ou en quelqu'autre dessein, mettez-les mariner, trempez-les dans une pâte à beignets, faites-les frire d'un beau blond.

Agissez de même pour les Beignets de Pêches, & d'Abricots; ces derniers ne se coupent que par quartiers.

Beignets Bacchiques.

Prenez des feuilles de vigne dans leur primeur, laissez-y un peu de la queue, trempez-les dans une pâte à beignets. *Il faut que la pâte soit un peu épaisse pour que la feuille, en la trempant dedans, emporte avec elle assez de pâte pour la couvrir.* Faites-les frire de belle couleur, servez- Entremets.

les avec du sucre rapé. On peut les glacer si l'on veut.

Beignets de Pain-à-chanter.

Entremets. Mettez sur de petits pains à chanter *qui soient doubles*, gros comme une muscade de confiture liquide, il n'importe de quelle confiture ; couvrez-les d'un autre pain-à-chanter également double, soudez-les en les mouillant tant soit peu ; trempez-les dans une pâte à beignets, faites-les frire de belle couleur, glacez-les, si bon vous semble, ou servez-les avec du sucre rapé.

Beignets de Brioches.

Prenez de petites brioches ; coupez-les par tranches, épaisses d'un travers de doigt. Trempez-les dans une pâte à beignets ; faites-les frire de belle couleur, glacez-les avec du sucre & la pelle rouge, agissez de même pour les beignets de biscuits.

Beignets de Pâte.

Pâte Royale.

Entremets. Mettez dans une casserole une chopine d'eau, une pincée de sel, & un quarteron d'excellent beurre ; faites bouillir un instant, jettez-y légerement une demi livre de farine, en la remuant toujours

avec une espatule de bois jusqu'a ce qu'elle se détache de la casserole, & pour lors elle sera cuite ; prenez garde surtout qu'il n'y paroisse point de grumeleaux, retirez-la du feu pour ne l'y plus mettre, ajoutez-y un peu de sucre en poudre, & de l'écorce de citron rapé, avec sept ou huit œufs entiers que vous casserez l'un après l'autre en remuant toujours, jusqu'à ce que la pâte soit bien maniable, & que vous arroserez de quelques gouttes d'eau-de-vie & eau de senteur ; versez-la sur un plat pour la refroidir, faites chauffer de la friture, *grasse ou maigre*, ensorte qu'elle ne soit pas trop chaude. Prenez le bout du manche d'une écumoire qui soit crochu, ou d'un autre ustensile ; trempez-le dans la friture, tirez-le pour prendre de la pâte gros comme le bout du petit doigt, que vous ferez tomber aussi-tôt dans la friture, & continuez toujours de même jusqu'à ce que la poële soit à peu près pleine de beignets. Etant bien gonflés & de belle couleur, tirez-les & les égoûtés, recommencés & continués jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte, dressez-les ensuite dans le plat que vous devez servir, saupoudrez-les de sucre fin, servez-les chaudement.

Si les beignets sont bien faits, ils doivent être légers & creux en dedans.

On peut encore s'y prendre d'une autre façon pour les faire frire ; on fait de petits tas de pâte de la même grosseur les uns proche des autres sur une feuille de papier, tant soit peu graissée. Quand la friture est plus qu'à moitié chaude, on les renverse dans la poële & on les fait frire.

Cette pâte est la même dont on se sert pour faire de petits choux ; pour cela, on a de petites tourtieres à petits pâtés, on les graisse d'un peu de beurre, on y met de cette pâte qu'on façonne, on les dore avec un œuf battu, & on les fait cuire au four modérement chaud, on peut les glacer, si l'on veut. Lorsque l'on n'a point de moules à petits pâtés, on se sert de feuilles de papier beurré ou de feuilles de cuivre.

Entremets.

On peut aussi, si l'on veut, farcir ces petits Choux de confitures ; pour cela, après qu'ils seront cuits & refroidis, faites un petit trou en dessous avec la pointe d'un couteau, mettés dedans telle confiture que vous voudrés, saupoudrez-les de sucre, glacez-les, servez-les froids de même que les autres.

Beignets à la Suisse.

Mettés dans une casserole une chopine d'eau, un bon demi-quarteron de beurre

frais, avec autant de fromage de Gruyere coupé bien mince, ou de Parmesan, ou de Roquefort, ou de Brie, ou autres; faites bouillir le tout ensemble sur le fourneau. Le fromage étant fondu, jettez-y de la farine peu à peu, autant que la sauce en pourra boire, en remuant toujours sur le feu à force de bras, comme les Beignets de pâte; & lorsque le tout se détachera de la casserole, sans qu'il y paroisse de grumeleau, retirez-la de dessus le feu pour ne l'y plus remettre, cassez-y des œufs un à un pour la délayer, en la remuant toujours, jusqu'à ce que la pâte soit bien maniable, & vous l'arroserés d'un peu d'eau-de-vie; versez-la sur un plat pour la refroidir, & faites-en vos Beignets comme des Beignets de pâte, soit avec le bout du manche d'une écumoire, soit par petits tas sur des feuilles de papier tant soit peu graissées, servez-les sans sucre. Entremets.

Beignets découpés.

Crême frite.

Mettés dans une casserole quatre cuillerées à bouche de farine, délayez-la avec deux œufs entiers, les jaunes de six autres, & une pinte de lait que vous verserés petit à petit, ajoutez-y une pincée de sel

Entremets. trois onces de sucre en poudre, deux ou trois pincées de fleur d'orange pralinée & hachée menu, & de l'écorce de citron rapé, avec quelques gouttes d'eau de senteur; mettez la cuire sur un petit feu en la tournant toujours avec une espatule de bois, jusqu'à ce qu'elle soit en boullie un peu épaisse, & sans qu'il y paroisse de grumeleaux; laissez-la un peu refroidir, versez-la sur une planche poudrée de farine; étalez-la d'épaisseur égale, en la saupoudrant légerement de farine, laissez-la ainsi refroidir. Quand vous voudrés vous en servir, découpés cette pâte en losange ou en autres figures, faites-les frire dans une friture (*grasse ou maigre*) raisonnablement chaude; tirez-les après qu'ils auront pris belle couleur, & servez-les avec du sucre rapé dessus.

On peut les glacer, si l'on veut, avec du sucre & la pelle rouge.

Quelques-uns, pour frire ces Beignets, les trempent auparavant dans une pâte à Beignets, comme celle des Beignets de Pommes, ci-devant.

Entremets. De cette Crême on peut aussi faire des Bâtons Royaux & des canelons de la longueur & grosseur du doigt, & on les trempe, si l'on veut, dans une pâte à Beignets pour les frire de même.

Autres Beignets découpés.

Faites bouillir dans une casserole une chopine de lait, un demi-quarteron de beurre frais, une pincée de sel, deux onces de sucre, & un peu de rapure de citron; mettez-y de la farine, ce que le lait en pourra boire; délayés bien cette farine, & faites la dessecher sur le feu jusqu'à ce qu'elle quitte la casserole, ce que vous ferés en la tournant avec une espatule; ôtez-la de dessus le feu, cassez-y trois ou quatre œufs l'un après l'autre en remuant toujours, ajoutez-y quelques gouttes d'eau de senteur; mettez-la après sur le tour à pâte, farinez-la & abaissez-la très-mince avec le rouleau. Quand elle sera entierement froide, vous la coupeperés avec une videlle en losanges, ou étoiles, ou Croix de Malthe, &c. On peut se servir pour ces derniers d'un coupe-pâte fait exprès; faites-les frire & glacez-les, si vous voulés, avec du sucre & la pelle rouge. Entremets.

On peut faire cette pâte avec de l'eau, au lieu de lait; mais il y faudra mettre un peu plus de beurre, & si l'on veut, moitié vin de Champagne ou d'Espagne.

Autre Pâte à Beignets découpés.

Mettés sur le tour à pâte une demi-livre

de farine, deux onces de sucre en poudre, deux ou trois pincées de fleurs d'oranges pralinées & hachées menu, de la rapure
Entremets. de citron, & quatre macarons également mis en poudre ; mêlés bien toutes ces choses ensemble ; faites un creux au milieu, mettez-y une pincée de sel, un quarteron de beurre frais, quelques gouttes d'eau de senteur, & trois ou quatre œufs battus, paîtrissés légerement le tout avec un peu d'eau, & si vous voulés, moitié vin de Champagne ou d'Espagne ; abaissés cette pâte avec le rouleau de l'épaisseur de deux écus ; coupez-la pour en former des beignets de tel dessein que vous voudrés ; faites-les frire de belle couleur dans une friture qui ne soit point trop chaude, pour leur donner le tems de cuire, servez-les poudrés de sucre fin, ou glacez-les, si vous voulés.

Cette pâte peut servir non-seulement à faire des Beignets, mais encore à faire divers autres petits ouvrages propres pour le dessert, comme des Tourtes de confitures, des Tartelettes, des Gâteaux, & autres choses, selon l'imagination de l'Officier.

On peut aussi quelquefois pour faire cette pâte, mettre fondre le beurre, le sucre & le sel dans l'eau, les laisser refroidir jusqu'à ce que cela soit tiéde, puis en mouiller la farine pour en faire sa pâte.

ARTICLE II.

Des différentes Crêmes, des Gelées & des Blancs-mangers, tant en gras qu'en maigre.

Crême brûlée.

Faites bouillir dans une casserole une pinte de bon lait (*j'entends du poids de trois livres pesant la pinte, & de seize onces la livre*) avec deux ou trois feuilles de laurier-cerise; délayés trois à quatre cuillerées à bouche de farine, avec six jaunes d'œufs & un peu de lait que vous aurés réservé; versés cette liaison dans la casserole où est votre lait, après que vous l'aurés mouillée d'une ou deux cuillerées de ce lait tout bouillant, & remués bien le tout ensemble jusqu'à ce que la farine soit cuite, & qu'il n'y paroisse point de grumeleaux; faites brûler cinq onces de sucre dans une casserole avec quelques gouttes d'eau, étant de belle couleur, versés votre appareil dedans en la remuant bien, ajoutez-y un peu d'écorce de citron rapé, une ou deux pincées de fleurs d'oranges pralinées & hachées menu, avec quelques gouttes d'eau de senteur, soit eau de rose, soit eau de fleurs Entremets.

d'orange, soit quintessence de cedra ou de bergamotte, mais enforte que rien ne domine; laissés un peu refroidir cette crême, versez-la dans le plat que vous devés servir; servez-la tant soit peu chaude ou même froide.

Quelques-uns, pour faire cette Crême, réservent un peu de leur badrée en la versant dans le caramel; & après qu'elle est dressée dans son plat, ils y versent de distance en distance ce qu'ils ont réservé, en la remuant légerement avec une fourchette, cela la rend marbrée & jaspée jusqu'au fond.

Crême blanche glacée.

Faites bouillir dans une casserole une pinte de bon lait, avec deux ou trois feuilles de laurier-cerise; délayés trois à quatre cuillerées à bouche de farine, avec six jaunes d'œufs & un peu de lait que vous aurés réservé; versés cette liaison
Entremets. dans la casserole où est votre lait, après que vous l'aurés mouillée d'une ou deux cuillerées de ce lait tout bouillant, & remués bien le tout ensemble, jusqu'à ce que la farine soit cuite, & qu'il n'y paroisse point de grumeleaux, ajoutez-y cinq onces de sucre en poudre, un peu d'écorce de citron rapé, une ou deux pincées de fleurs d'orange pralinées & hachées menu, avec quelques gouttes d'eau de senteur, mais enforte que rien ne do-

mine, achevés de la faire cuire sur un petit feu en remuant toujours; laissez-la un peu refroidir, & versez-la dans le plat que vous devés servir. Lorsqu'elle sera prise, saupoudrez-la de sucre, & glacez-la avec la pelle rouge, que vous poserés légerement sur votre sucre, sans presque y toucher, servés-la ensuite.

Créme marbrée.

Faites une crême blanche, comme celle de ci-devant, hormis qu'il n'y faut pas tout-à-fait tant de sucre, d'écorce de citron, de fleurs d'oranges & d'eau de senteur. Votre Crême étant faite & un peu refroidie, versez-la dans le plat que vous devés servir, ajoutez-y trois ou quatre sortes de sirops de confitures, comme de Cerises, de Groseilles, d'Abricots, de Framboises, de Mures, &c. que vous mettrés les uns après les autres, à mesure que votre Crême se refroidira; & à chaque fois que vous en mettrés, remuës cette Crême légerement avec une fourchette, cela la rendra marbrée & jaspée jusqu'au fond; servez-la froide. Entrem. mets.

Créme à la Polonoise.

Faites bouillir dans une casserole une pinte de bon lait, avec deux ou trois feuilles de laurier-cerise; délayés une forte

Entremets.

cuillerée à bouche de farine, avec six ou sept jaunes d'œufs (*mettez les blancs à part*) & un peu de lait que vous aurés réservé; versés cette liaison dans la casserole où est votre lait, après que vous l'aurés mouillée d'une ou de deux cuillerées de ce lait, & en remuant toujours jusqu'à ce qu'il n'y paroisse point de grumeleaux, ajoutés dans cette badrée quelques gouttes d'eau de senteur, quatre onces de sucre en poudre, un biscuit, trois ou quatre macarons & autant de biscotins, le tout bien sec & mis en poudre, & remués bien toutes ces choses ensemble sur un petit feu sans les faire bouillir; passés cette Crême au travers d'une étamine, que vous tiendrés vis-à-vis d'une autre, tandis qu'avec une cuilliere de bois vous en tirerés toute la quinteſſence à mesure que vous la verserés; dressez-la dans le plat que vous devés servir, faites-la prendre au bain-marie ou sur des cendres chaudes; prenés ensuite les blancs d'œufs que vous avés mis à part, fouettez-les bien avec une poignée de petits osiers blancs ou de brins d'orme, jusqu'à ce qu'ils soient en neige. Quand ils seront bien levés, prenés cette neige avec une écumoire, dressez-la sur votre Crême en forme de rocher ou de dôme, saupoudrez-la de sucre fin, & si vous voulés, de petites nompareilles mê-

lées de toute couleur ; mettés votre plat au four qui soit bien doux, ce que vous connoîtrés en y souffrant la main un peu de tems ; tirez-le un petit quart-d'heure après, servez-le ensuite.

On peut aussi, si l'on veut, enjoliver ce rocher de petits lardons d'écorce de citron verd confit, que vous poserez tout autour, ou bien de fraises, de framboises & de cerises confites ; & avant que de les mettre, on peut encore former tout à l'entour de petits traits qui croiseront les uns sur les autres, ce que vous ferez avec une plume que vous tremperez dans du syrop de confiture. Un rocher fait ainsi, peut aussi se servir sans crême dessus.

Crême soufflée.

Faites une Crême à la Polonoise, jusqu'à ce qu'elle soit passée à travers de l'étamine ; mais n'y mettés que quatre ou cinq œufs au lieu de six ; fouettés les blancs des œufs qui vous ont servi à faire votre Crême ; lorsqu'ils seront en neige, mettez-les dans la Crême, & remués bien le tout ensemble. Dressez cette Crême dans le plat que vous devés servir, saupoudrez-la tant soit peu de sucre fin, mettez-la au four qui soit bien doux, & lorsqu'elle sera un peu levée, servez-la. Entremets.

Crême panachée.

Faites une badrée pareille à celle de la Crême à la Polonoise, ci-devant ; met- Entremets.

tez-y quatre onces de sucre, & achevés de la faire cuire; ajoutez-y après un biscuit, trois ou quatre macarons & autant de biscotins, le tout mis en poudre, & passé au travers d'une passoire bien fine, remués bien le tout ensemble sans le remettre sur le feu. Dressés cette Crême dans le plat que vous devés servir; quand elle sera prise, servez-la.

Vous pouvez aussi, si vous voulez, couvrir cette Crême d'une partie de la poudre de biscuit mêlée d'un peu de sucre, & la glacer avec la pelle rouge.

Crême velout ée.

Faites bouillir dans une casserole une pinte de bon lait, joignez y après quelques bouillons, cinq onces de sucre, avec un bâton de canelle long comme le petit doigt, & environ trente à quarante grains de coriandre, avec quelques gouttes d'eau de senteur. le sucre étant fondu, & le lait ayant pris le goût des ingrédiens que vous y avez mis, ôtez-le de dessus le feu. Ayés quatre ou cinq gesiers de poulets; ouvrez-les, prenez-en la petite peau qui est en dedans; lavez-les dans de l'eau fraîche, hachez-les un peu menu, & mettez-les dans une serviette, ou plutôt dans une étamine; versés dessus votre lait qui sera un peu plus que tiéde, passez-le ainsi par trois reprises, comme nous avons dit ci-devant pour la crême à la Polonoi-

Entremets.

se ; versez-la ensuite dans le plat que vous devés servir, & faites-la prendre au bain-marie, ou sur des cendres chaudes. (*Le mieux est au bain-marie, ce que vous ferez en mettant le cul du plat dans une casserole pleine d'eau chaude, & sur un petit feu ; & couvrant ce plat d'un autre ; c'est-à-dire, d'une tourtiere avec quelques charbons de feu dessus.*) Etant prise, mettez-la refroidir servez-la froide.

Si vous voulés que cette Crême soit marbrée de diverses couleurs ; vous prendrés pour cela des sirops de confiture, que vous étalerés par desseins avec un petit pinceau ou une plume sur votre Crême lorsqu'elle sera cuite au bain-marie, & vous la recouvrirés ensuite pour faire pénétrer les couleurs au dedans ; ce que vous ferés en un lieu frais.

Si vous la voulés à la Nompareille ; après que votre Crême sera prise au bain-marie, vous mettrés par dessus de la petite Nompareille mêlée de toutes couleurs, & si vous voulés par desseins : vous la mettrés refroidir, & la recouvrirés pour que la Nompareille pénétre. Agissés de même pour les Pistaches.

Cette Crême, de même que celle qui suit ; peut aussi recevoir une autre couleur que sa couleur ordinaire, comme la couleur jaune, rouge, ou verte.

Pour le jaune, vous prenés les petits jaunes qui se trouvent dans le milieu d'un lys, lorsqu'il est en fleur, & vous les mettez dans l'étamine pour y passer votre Crême par dessus; ce qui lui donnera sa couleur. Il faut se munir de cette couleur dans le tems que les lys fleurissent; pour cela, vous les faites sécher au Soleil jusqu'à ce qu'ils se puissent mettre en poudre, que vous conservés en un lieu sec. Quand vous voulés vous en servir, vous en prenés gros comme une petite noisette, que vous détrempés dans une cuillerée d'eau, & que vous mettés dans l'étamine pour y passer la crême par dessus. *On peut aussi se servir de Saffran.*

Pour le rouge, vous prenés un gros de Cochenille que vous pilés dans un petit mortier, & que vous mettés bouillir dans un verre d'eau, ou bien, vous prenés un morceau de bétetave qui soit bien rouge & cuite; vous le pilés dans un mortier, & vous le mettés dans l'étamine pour y passer la Crême par dessus. *On se sert aussi de Carmin*

Pour le verd, vous prenés une poignée de pistaches que vous faites blanchir dans de l'eau bouillante pour les peller après; vous les pilés bien dans un mortier, & vous les mettés dans l'étamine pour y passer la Crême par dessus.

On peut encore se servir de feuilles d'épinars que l'on fait blanchir dans de l'eau bouillante, que l'on presse bien pour en faire sortir l'eau, que l'on hache de quelques coups de couteau, & que l'on met dans l'étamine pour y passer la Crême par dessus On peut mettre moitié épinars & moitié pistaches.

Remarque sur la Crême veloutée & autres, au sujet des Gesiers de Poulets

L'Usage de ces Gesiers consiste, comme nous l'avons dit, à prendre la petite peau qui est en dedans, qui couvre le gravier que ces animaux mangent. Cette peau a la vertu de faire prendre le lait, sans autres ingrediens. Il y a plusieurs années qu'on s'en sert; je ne sçais qui est l'Auteur de cette belle invention; je vous la donne comme je l'ai reçue de mes amis; quoique depuis je l'aye trouvée dans la suite des Dons de Comus; Livre fort utile pour satisfaire les palais délicats. Enfin je vous exhorte d'en faire usage de la maniere que je viens de vous l'expliquer, ce qui vous sera d'un grand secours.

Il est bon aussi de vous avertir, qu'il faut vous fournir de bonne heure de ces peaux, afin que les ayant bien séches, vous puissiez les mettre sur le champ dans l'étamine, sans avoir besoin de les laver ni de les hacher; parce qu'étant séches, elles se broyeront d'elles mêmes.

Quelques uns jettent ces Gesiers dans le lait après qu'il a bouilli & refroidi au point que nous venons de dire; puis le passent de la même maniere.

D'autres mettent ces Gesiers dans un gobelet

ou un autre vaisseau avec un peu de lait, qui n'ait bouilli, font un peu chauffer ce gobelet sur des cendres chaudes, ou seulement dans un lieu chaud, pour faire tant soit peu cailler le lait, & pendant ce tems-là ils font bouillir leur lait comme nous avons dit; & lorsqu'il est refroidi, jusqu'à ce qu'il soit plus que tiéde, ils y versent ce qui est dans le gobelet, pour le passer de la même maniere.

Créme à l'Angloise.

Faites bouillir dans une casserole une pinte de bon lait. Joignez-y après, quelques bouillons, quatre à cinq onces de sucre avec un peu de canelle, d'écorce de citron rapé, & trente à quarante grains de coriandre; faites rebouillir le tout ensemble jusqu'à réduction des deux tiers; délayés sept jaunes d'œufs (*vous pouvez y laisser le blanc de deux*) avec cette Crême que vous verserés petit-à-petit, ajoutez-y quelques gouttes d'eau de senteur, & passez-la deux ou trois fois par l'étamine, dressez la dans le plat que vous devés servir, & faites-la cuire au bain-marie, de la même maniere que nous avons dit ci-devant pour la Crême veloutée, c'est la même chose; étant cuite, servés la froide. On peut la glacer avec du sucre & la pelle rouge.

Entremets.

Observation.

Il en est de cette Crême, comme de la Crême veloutée; c'est-à-dire, vous pouvés la mar-

brer de diverſes couleurs, ou la ſaupoudrer de petites Nompareilles, ou lui donner telle couleur que vous jugerés à propos; jaune, rouge, ou verte.

Crême au Caffé.

Faites bouillir dans une caſſerole une pinte de bon lait, ôtez-le du feu, mettez-y deux à trois onces de Caffé tout moulu. Faites-le bouillir doucement ſur un petit feu; laiſſez-le repoſer; paſſez-le au clair dans une autre caſſerole, dans laquelle il y aura quatre onces de ſucre concaſſé par petits morceaux. Votre Crême étant un peu plus que tiéde, paſſez-la par trois fois par l'étamine avec trois ou quatre peaux de geſiers, comme nous avons dit pour la Crême veloutée, ci-devant. Faites-la prendre au bain marie, ou ſur des cendres chaudes; ſervez-la froide. Entremets.

Autrement.

Mettés une chopine ou trois demi-ſeptiers d'eau dans une caffetiere; quand elle bouillira, ôtez-la du feu, mettez-y votre Caffé, remuez-le avec une cuillere & le remettés au feu pour le faire bouillir juſqu'à ce qu'il ait monté ſept ou huit fois; laiſſez-le repoſer pour le tirer au clair dans une caſſerole, dans laquelle il y aura une chopine de lait que vous aurés fait bouillir auparavant, & que vous

aurés sucré, joignez-y, si vous voulés, un peu de Crême bien fraîche ; faites bouillir cette Crême jusqu'à ce qu'il ne reste que ce qu'il vous faut pour la grandeur de votre plat ; laissez-la refroidir au point que nous avons dit ci-dessus ; passez-la de même par l'étamine ; faites-la prendre au bain-marie ; servez-la froide.

Crême au Chocolat.

Entremets. Faites bouillir dans une casserole une pinte de bon lait ; mettés dedans deux à trois onces de sucre & autant de Chocolat rapé ou coupé bien mince. Faites fondre & bouillir le tout sur un petit feu en le remuant toujours, laissés tiédir un peu ; passés cette Crême deux ou trois fois par l'étamine avec trois ou quatre peaux de gesiers, comme nous avons dit ci-devant pour la Crême veloutée ; faites la prendre au bain-marie, ou sur des cendres chaudes, servez-la froide.

Des Gelées & des Blancs-mangers, tant en gras qu'en maigre.

Gelée de Viande.

Prenez un vieux coq, qui soit maigre & bien charnu, vuidez-le de toutes ses tripailles, fendez-le tout le long du dos,

essuyez-le avec un linge, lavez-le s'il en est besoin, cassez-lui les os, mettez-le dans un pot de terre avec un petit jarret de veau de derriere qui soit bien blanc, & que vous romprez par morceaux ; remplissez le pot avec environ cinq pintes d'eau, faites écumer & bouillir à petit feu jusqu'à la parfaite cuisson de la viande ; quand le bouillon sera à moitié de réduction, mettez-en quelques gouttes sur une assiette de fayance, s'il prend au frais, c'est la marque qu'il sera en gelée, sinon remettés-y de l'eau chaude & faites-le rebouillir jusqu'à ce que la viande soit tout à fait défaite ; passés ce bouillon dans un linge en tordant, laissez le reposer un moment, dégraissés-le, versés-le en douceur dans une casserole bien étamée, & pour plus de perfection au travers d'un tamis de soye, mettés-y une livre de sucre mise en morceaux, & un morceau de canelle long comme le doigt, avec un cloux de girofle & une pincée de coriandre ; faites bouillir doucement pendant un quart-d'heure, joignés-y cinq ou six blancs d'œufs fouettés en neige, avec le jus de deux citrons & un verre de vin de Champagne, ou pour le mieux d'Espagne ; faites faire cinq ou six bouillons en remuant tonjours avec les verges qui vous

Entremets.

ont servi à fouetter les blancs d'œufs; ôtés la casserole de dessus le feu, laissés reposer un moment la gelée, passés-la au travers d'une étamine sans la presser; si elle n'étoit pas bien claire vous la repasserez une seconde fois, après quoi vous la dresserez dans ce que vous voulez servir, soit plats, jattes, tasses, ou gobelets, & avant de l'y verser, vous mettrez au fond de ces vaisseaux quelques zestes d'écorce de citron; mettés-la au frais pour la faire prendre en gelée.

Si vous voulez que votre gelé ait le goût de corne de cerf, vous pouvez y en mettre un quarteron que vous mettrez cuire avec votre viande, après qu'elle sera écumée.

Blanc-manger, pour les jours gras.

Faites une gelée de viande, comme ci-devant, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'elle ait bouilli dans la casserole avec le sucre, la canelle, le cloux de girofle & la coriandre; ajoutés-y sur la fin un bon quarteron d'amandes douces bien pilées, que vous délayerez avec un verre de bon vin blanc & le jus de deux citrons, & du blanc d'œufs fouetté en neige; remués toujours pendant quelques bouillons, passés votre gelée à plusieurs fois dans une étamine, pour l'y faire blanchir &

Entremets.

prendre le goût des amandes. Dressés ce blanc-manger dans ce que vous voulez servir, passés légerement dessus du papier blanc pour enlever la graisse, s'il y en a, mettés-le au frais pour le faire prendre en gelée.

Gelée de Corne de cerf, pour les jours maigres.

Prenés une livre de corne de cerf rapée, mettés-la dans un pot de terre avec environ cinq pintes d'eau, ensorte que le pot soit plein ; faites bouillir doucement jusqu'à moitié de réduction, il faut que la corne de cerf soit bien cuite, & vous le reconnoîtrez, lorsqu'en mettant quelques gouttes de son bouillon sur une assiette de fayance, elles se prendront en gelée, passés-la dans une casserole au travers d'un linge en tordant; assaisonnés-la d'une pincée de coriandre, d'un cloux de gerofle, d'un bâton de canelle long comme le doigt, que vous romprez par morceaux, & du sucre ce qu'il en faut ; faites bouillir un quart-d'heure, joignés-y cinq ou six blancs d'œufs fouettés en neige, avec le jus de deux citrons & un verre de vin d'Espagne, ou de Champagne, ou autre bon vin blanc ; faites faire cinq ou six bouillons en remuant toujours avec les verges qui vous ont servi à fouet- Entre-mets.

ter les blancs d'œufs, ôtés la casserole de dessus le feu, laissés reposer un moment la gelée, & passés la par l'étamine, comme nous avons dit pour celle de viande, dressés-la de même.

Blanc-manger de corne de cerf, pour les jours maigres.

Entremets.

Faites une gelée de corne de cerf, comme ci-devant, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'elle ait bouilli dans la casserole avec le sucre, la canelle, le gerofle & la coriandre; ajoutés-y sur la fin un bon quarteron d'amandes douces bien pilées, que vous délayerez avec un verre de bon vin blanc, le jus de deux citrons, & du blanc d'œufs fouetté en neige, remués toujours pendant quelques bouillons, passés votre gelée à plusieurs fois dans une étamine, pour l'y faire blanchir & prendre le goût des amandes; dressés ce blanc-manger dans ce que vous voulez servir, mettés-le au frais pour le faire prendre en gelée.

Ces sortes de gelées & de blancs-mangers sont très nourrissantes; propres à rétablir les forces & à fortifier l'estomac; on en peut faire un usage moderé en tout tems, sans craindre d'en être incommodé.

Ris glacé.

Faites cuire du Ris de la même maniere que nous avons dit pour la tourte de Ris,

ci-devant *page* 289. votre Ris étant cuit, assaisonnés-le d'une pincée de sel & de sucre à discrétion ; ajoutés-y quelques gouttes d'eau de senteur, dressés-le dans le plat que vous devez servir ; rapés du sucre dessus, glacés-le avec la pelle rouge, servés le ensuite. Entremets.

Ris marbré.

Votre Ris étant dressé dans le plat, comme nous avons dit ci-devant, faites brûler un peu de sucre dans une casserole avec quelques gouttes d'eau ; étant de belle couleur, versés-le de distance en distance dans votre Ris, en le remuant légerement avec une fourchette, cela le rendra marbré & jaspé jusqu'au fond. Entremets.

Article III.

Des Oeufs.

Observation.

Après la viande, rien ne fournit une plus grande diversité en cuisine que les Oeufs. Les Oeufs entrent dans plusieurs ragoûts, tant en gras qu'en maigre ; on en fait aussi divers plats particuliers, tant pour des hors d'œuvres, que pour des entrées & des entremets, en voici quelques-uns.

Quoique je ne croye pas nécessaire d'entrer ici dans le détail de tout ce qu'il y a de plus com-

mun dans les apprêts des Oeufs, n'y ayant gueres de personnes qui en soient instruites par la pratique journaliere qui s'en fait dans les maisons; j'espere néanmoins qu'on ne sera pas fâché de les trouver tous; je commencerai par les Oeufs à la coque.

Oeufs à la coque.

Hors d'œuvres.

Faites bouillir de l'eau, retirez-la du feu, mettez-y vos Oeufs, (*ils ne peuvent être trop frais pour les manger à la coque,*) & les couvrés d'un linge ou autres choses; laissez-les cuire ainsi pendant quatre ou cinq minutes, servez-les dans une serviette pliée.

Oeufs au beurre noir.

Hors-d'œuvres.

Cassés vos Oeufs dans un plat, prenés garde surtout qu'ils ne se crevent; assaisonnez-les de sel menu & de poivre; mettés dans une poële du beurre que vous faites fondre sur le feu; quand il ne crie plus, coulez-y doucement vos Oeufs, faites-les cuire, passés la pelle à feu bien rouge par-dessus pour faire cuire les jaunes; coulez-les dans le plat que vous devés servir; mettés un filet de vinaigre dans la poële où il sera resté un peu de beurre, faites-le chauffer un instant, versez-le partout dessus vos Oeufs, servez-les ensuite.

Oeufs au miroir.

Prenés le plat que vous devés servir, & qui aille au feu, mettez-y du beurre frais que vous étendrés partout, cassez-y vos Oeufs sans les crever, assaisonnez-les de sel menu, de poivre & de muscade, faites-les cuire à très-petit feu, c'est-à-dire, sur des cendres chaudes, & pendant ce tems-là, passés la pelle à feu bien rouge par-dessus pour faire cuire les jaunes, servez les après les avoir dégraissés, s'il en est besoin. Hors-d'œuvres.

On peut aussi couvrir ce plat d'un couvercle de tourtiere avec du feu dessus; pour lors on ne se sert point de la pelle à feu.

Oeufs au miroir & à la créme.

Préparés des Oeufs au miroir, comme ci-devant, faites-les cuire aux trois quarts; versés dessus une sauce blanche épaisse, faite avec d'excellent beurre, une pincée de farine & de la crême; poudrez les d'un peu de mie de pain bien fine, & si vous voulés, du parmesan rapé, (*pour lors ménagez le sel*) donnés de la couleur avec la pelle rouge, servés ensuite. Hors d'œuvres.

Oeufs à la tripe ou à la diable.

Faites bouillir de l'eau, mettez-y cuire des Oeufs jusqu'à ce qu'ils soient durs; tirez-les & mettez-les dans de l'eau fraîche, Hors d'œuvres.

écalez-les proprement, coupez-les par rouelles un peu minces, hormis les jaunes que vous conserverés par morceaux; faites roussir du beurre dans une casserole, jettez-y de l'oignon coupé par rouelles ou par tranches; étant à demi-roux, mouillez-le d'un peu d'eau ou de bouillon, autant que vous avés besoin de sauce, (*on peut y joindre, si on le juge à propos, des champignons qui seront passés au beurre blanc,*) assaisonnez-le de sel & de poivre, faites-le bien cuire, joignez-y vos Oeufs avec un verre de bon vin, un peu de persil & de ciboule hachés menu, faites-les mitonner doucement, en les retournant de tems en tems; voyés s'ils sont de bon goût, servez-les ensuite.

Oeufs pannés & au four.

Hors d'œuvres. Faites un ragoût d'Oeufs durs, comme les Oeufs à la tripe, ci-devant, dressez-les dans le plat que vous devés servir, pannez les de mie de pain bien fine & de parmesan rapé; mettés votre plat au four pour faire prendre couleur aux Oeufs, ou avec la pelle rouge, ou sous un couvercle de tourtiere avec du feu dessus, servez-le ensuite. *On peut se passer de Parmesan.*

Oeufs durs à l'oseille.

Hors d'œuvres ou entrée. Faites durcir des Oeufs, comme nous avons dit ci-devant pour les Oeufs à la tripe; écallez-les, fendez-les en quatre

dans leur longueur, dreſſez-les à meſure ſur une bonne farce à l'ozeille. (*Voyez Farce à l'ozeille, Chapitre X.*) ſervez-les enſuite.

Oeufs durs à la chicorée.

Faites un ragoût de chicorée aſſaiſonné de bon goût (*Voyez Chicorée à la ſauce blanche ou en ragoût, Chapitre X.*) dreſſez-le dans le plat que vous devés ſervir, garniſſez-le d'Oeufs durs coupés en quatre, ſervez le enſuite. Hors d'œuvres & entrée.

Oeufs durs aux fines herbes.

Faites durcir vos Oeufs un peu plus qu'à moitié dans de l'eau bouillante, retirez-les & jettez-les dans de l'eau fraîche; écalez les, coupez-les en deux en travers, tirez-en les jaunes, hachez-les un peu menu, faites fondre un morceau d'excellent beurre dans une caſſerole, paſſez-y quelques champignons hachés bien menu, & après quelques tours, joignez-y les jaunes d'œufs avec du perſil & de la ciboule hachés menu, & un bon aſſaiſonnement, remués légerement le tout enſemble avec un ou deux œufs cruds, farciſſez en vos blancs d'œufs, faites-les frire d'un beau blond; dreſſez-les ſur une bonne farce à l'ozeille, (*Voyez Farce à l'ozeille Chapitre X.*) ſervez-les enſuite. On peut les ſervir à la chicorée. Hors d'œuvres & entrée.

Autrement.

Vos Oeufs étant farcis & frits, comme ci-devant, servez-les simplement avec un bon coulis ou une sauce telle que vous le jugerés à propos, comme sauce hachée, ou sauce ravigotte, ou sauce piquante. (*Voyez l'Article des Sauces*, tome I.)

Oeufs à la Bourguignonne.

Hors d'œuvres & entrée.

Faites durcir des œufs, fendez-les en quatre dans leur longueur, & dressez-les à mesure dans le plat que vous devés servir, versés dessus une sauce hachée. (*Voyez Sauce hachée à l'Article des Sauces*, tome I. servez-les ensuite.

Hors d'œuvre & entrée.

Les Oeufs durs se servent aussi coupés par quartiers avec une sauce au beurre, & des ciboulettes coupées par petits morceaux bien proprement.

On les mange aussi à l'huile, c'est-à-dire, en salade.

Oeufs à la Capucine.

Hors-d'œuvres & entrée.

Faites durcir des Oeufs, écalez-les; coupez-les par la moitié en travers, prenés les jaunes, écrasez-les; faites fondre un morceau d'excellent beurre dans une casserole, mettez-y vos jaunes d'œufs, délayez-les-y, joignez-y de la crême avec un peu d'assaisonnement, & remuez bien

le tout ensemble, versez-les dans le plat que vous devés servir, dressés les blancs d'œufs dessus, la pointe en haut, servez-les ensuite. (*On peut frire les blancs d'œufs, si on le juge à propos.*)

Oeufs aux Andouillettes.

Faites durcir des Oeufs, hachéz-les bien menu, en commençant par les blancs, mettez-les dans un mortier avec du persil & de la ciboule hachés menu, du sel, du poivre & de la muscade, du beurre frais que vous ferés tant soit peu fondre ou de la moële de bœuf que vous passerés au travers d'une passoire, après qu'elle sera fondue, pilés & mêlés bien le tout ensemble; liez-le de quelques œufs cruds, formez en des andouillettes, ou telle autre chose que vous jugerés à propos, trempez les dans une pâte à beignets ou dans de l'œuf battu pour les panner; faites-les frire d'un beau blond; servez-les garnis de persil frit. Hors-d'œuvres & entrée.

Oeufs à la Germanique.

Faites une omelette à l'ordinaire de six œufs, laissez-la refroidir. Ayez six œufs durs, prenés la chair de deux Harangs cruds, hachés toutes ces choses bien menu, & séparément l'une de l'autre, joignez-les toutes ensemble; faites tremper Hors d'œuvres & entrée.

& mitonner gros comme le poing de mie de pain dans une casserole avec un demi-septier de lait, versés-la sur le hachis, ajoutés-y du persil & de la ciboule hachés menu, avec un bon assaisonnement de sel & d'épices fines, formés de cette farce des façons d'œufs, trempés-les dans de l'œuf battu, pannés-les de mie de pain, retrempés-les & les repannés une seconde fois; faites-les frire de belle couleur; servés-les garnis de persil frit.

Omelettes de plusieurs façons.

Omelette à la Bourgeoise.

Hors d'œuvres & entrée, ou entremets.

Cassés des œufs dans une terrine, ou un autre vaisseau; assaisonnez-les de sel menu, de poivre & de muscade, ajoutés-y quelques gouttes d'eau, & si vous voulez un peu de persil & de ciboule hachée menu, battés-bien le tout ensemble; faites fondre d'excellent beurre dans une poële sur un feu qui soit clair, (*quelques uns se servent de beurre fondu, pour lors, il faut que ce beurre soit bien chaud*) mettés-y vos œufs, & formés-en votre omelette, ce que vous ferez avec une espatule de bois, ou pour le mieux tournés votre poële d'un côté & d'un autre jusqu'à ce que votre omelette soit cuite: lorsqu'elle le sera, coulés-la dans le plat que

que vous devez servir, ou renversés-la sans dessus-dessous, ce que vous ferez en mettant votre plat dans la poële, servés-la ensuite. Hors d'œuvres, entrée, entremets.

On peut la rouler, si l'on veut.

Omelette à la bonne Cuisiniere.

Cassés des œufs qui soient un peu frais, pour mieux séparer les blancs d'avec les jaunes; assaisonnés les jaunes comme ci-devant, & battez les bien, fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige, ce que vous ferez avec quelques brins de bouleau ou d'orme, ou de buis; joignez-les avec les jaunes, fouettés le tout légerement, & faites-en votre omelette comme ci-devant; servés-la de même, *quelques-uns la saupoudrent & la glacent de sucre.* Hors-d'œuvres. entrée, entremets.

Omelette au lard.

Vos œufs étant cassés, assaisonnez-les de sel, *mais peu, à cause du lard*, de poivre & de muscade, joignés-y, si vous voulez, un peu de persil & de ciboule hachée menu, battez-les bien avec quelques gouttes d'eau; prenés du petit lard entre-lardé, coupés-le par petits morceaux, passés-le dans une poële sur le feu avec un petit morceau d'excellent beurre; étant rissolé, mettés-y vos œufs, Entremets.

formés-en votre omelette bien moëlleuse, servés-la renversée, si bon vous semble.

Omelette au Jambon.

Entremets.

Cassés vos œufs, assaisonnez-les de très-peu de sel, de poivre & de muscade; coupés en petits dez un morceau de jambon cuit, mettés-le dans vos œufs, avec un peu de persil & de ciboule hachée menu; battés bien le tout ensemble avec un peu de blond de veau ou quelques gouttes d'eau; faites fondre du beurre frais dans une poële, formés-y votre omelette bien moëlleuse, servés-la, si vous voulez, renversée.

Omelette au rognon de veau.

Entremets.

Cassés vos œufs, assaisonnez-les de sel, de poivre, de muscade, de persil & de ciboule hachée menu, battez-les bien avec un peu de crême ou du lait; prenés un rognon de veau froid cuit à la broche, coupés-le en petits dés avec une partie de sa graisse ou hachés-le, mettés-le dans vos œufs, battés le tout ensemble, faites fondre du beurre frais dans une poële, formés-y votre omelette; quand elle sera prise, tournés-la si vous voulez sans dessus-dessous pour lui donner de la couleur des deux côtés, prenés garde surtout quelle ne se dessèche, renversés-

la dans le plat que vous devez servir, servés la ensuite *Quelques uns la saupoudrent de sucre, & la glacent avec la pelle rouge.*

Omelette aux petits Pois verds.

Faites un ragoût de petits Pois tendres, (*Voyez ragoût de petits Pois verds Chapitre X.*) le ragoût étant cuit, bien lié, & de bon goût, laisés-le refroidir; cassés des œufs, battez les bien avec un peu de crême & l'assaisonnement ordinaire, joignés-y vos pois, mêlés bien le tout ensemble, faites votre Omelette comme les autres. Entremets.

On peut aussi faire deux Omelettes minces, & mettre le ragoût dans le milieu.

L'Omelette aux pointes d'Asperges se fait de même.

Omelette au Sang.

Cassés des œufs, en séparant les blancs d'avec les jaunes; mettés dans vos jaunes d'œufs un peu de sang de volaille ou d'Agneau, avec l'assaisonnement ordinaire; battés bien le tout ensemble, fouettés les blancs d'œufs que vous avez réservez; quand ils sont en neige, mettez-les dans l'Omelette, battés-la légerement, faites-la cuire comme les autres. Entremets.

Omelette aux Ecrevisses.

Cassés des œufs, *mettés les blancs à part,*

Entremets. battés bien les jaunes avec un peu de coulis d'Ecreviſſes, & l'aſſaiſonnement ordinaire ; ajoutés-y les blancs d'œufs fouettés en neige, formés votre Omelette bien moëlleuſe, ſervés-la enſuite.

Vous pouvez mettre dans cette Omelette un petit ragoût de queues d'Ecreviſſes. (*Voyez ragoût de queues d'Ecreviſſes ci-deſſus, de même qu'à l'article des ragoûts, tome I.*

On peut encore faire deux Omelettes minces, & mettre le ragoût entre les deux Omelettes.

On fait auſſi des Omelettes avec du Fromage, ou de Brie, ou de Marole, ou de Gruyere ; & pour cela, on coupe le Fromage par petites tranches bien minces, on met ces tranches dans les œufs après qu'ils ſont bien battus, on mêle bien le tout enſemble, & on en fait l'Omelette comme les autres ; mais ces ſortes d'Omelettes ne ſont à proprement parler que des ragoûts à la Suiſſe.

Oeufs à la Suiſſe.

Entremets. Frottés un plat de beurre, mettés-y des tranches de fromage de Gruyere bien minces, caſſés-y ſix œufs entiers, & ſix autres dont vous tirerez les blancs pour les fouetter en neige ; aſſaiſonnez-les légerement, ſurtout de ſel, faites-les cuire doucement ſur des cendres chaudes, couvrés le deſſus du plat d'un cou-

vercle de tourtiere avec un peu de feu. Vos œufs étant à demi cuits, couvrez-les de votre neige, & enſuite de Parmeſan rapé, remettés-y le couvercle avec du feu deſſus, faites-leur y prendre belle couleur, ou ſervez-vous de la pelle à feu.

Oeufs à l'Allemande.

Mettés une petite cuillerée à bouche de farine dans une terrine ou un autre vaiſſeau ; caſſés-y huit œufs deux par deux, que vous délayez à meſure avec la farine ; *ôtez le blanc de quatre œufs*, aſſaiſonnez-les de ſel menu, de poivre & de muſcade, battez-les bien comme une omelette, paſſez-les à l'étamine en tordant, faites fondre un morceau de beurre frais dans le plat que vous devez ſervir, verſés les œufs dedans, faites-les cuire au bain marie, ou ſur des cendres chaudes, avec un couvercle de tourtiere & du feu deſſus, ou ſervez-vous de la pelle rouge pour les cuire en deſſus. Entremets.

Oeufs à la grand-mere.

Caſſés ſept œufs, ôtés le blanc de quatre, aſſaiſonnez-les de peu de ſel, de poivre & de muſcade ; battez-les bien, en y verſant à meſure une bonne écuellée de bouillon ou du blond de veau. Paſſés Entremets.

par l'étamine, pour en ôter le germe; mettés une casserole pleine d'eau bouillante sur le feu; qu'elle soit de la grandeur de votre plat que vous mettés dessus. Versés votre appareil, recouvrés d'un couvercle avec du feu dessus. Faites cuire au bain-marie. Servez-les quand ils seront pris.

On peut faire ces Œufs en maigre comme en gras: pour cela, servez-vous de moitié de jus de racines & moitié de bouillon de Poisson, avec un peu de coulis d'Ecrevisses.

Oeufs au Verjus.

Hors d'œuvres & entremets.

Cassés douze Œufs, battez-les bien comme pour faire une omelette, mettés dans une casserole une demi-livre de beurre frais, & une chopine de Verjus; (*si le Verjus est trop fort, mêlez-y un peu d'eau.*) avec du sel, du poivre & de la muscade: faites bouillir cinq ou six bouillons. D'une partie; mouillez-en vos œufs en les remuant avec une espatule de bois. Versez-les dans le verjus, tournez-les toujours sur un petit feu, jusqu'à ce qu'ils soient pris, bien liés, sans être en grumeleaux. Dressez-les dans un plat, servez-les ensuite.

Oeufs au Lait

Faites bouillir une pinte de lait, assaisonnez-le d'un peu de sel, de sucre,

de coriandre & d'un bâton de canelle, long, comme le doigt; faites-lui prendre le goût de ces ingrediens, passez-le au travers d'un tamis. Mettez dans une terrine ou un autre vaisseau une demi cuillerée à bouche de farine; délayés-la avec huit ou dix œufs, dont vous ôterez la moitié de vos blancs; mouillez-les de votre lait que vous verserés petit à petit; prenés le plat que vous devés servir, mettez-le sur une casserole pleine d'eau chaude, ensorte que le fond du plat touche l'eau; versez-y vos Oeufs; (*quelques-uns y font fondre auparavant un petit morceau d'excellent beurre*,) couvrez-les d'un couvercle de tourtiere avec du feu dessus, faites-les cuire au bain-marie; étant cuits & colorés, saupoudrez-les de sucre, glacez-les avec la pelle rouge; servez-les ensuite. Entremets & hors d'œuvre.

Oeufs à l'eau.

Mettés à bouillir dans une casserole une quantité d'eau suffisante (*c'est à-dire, une chopine d'eau pour sept à huit œufs, & pour le surplus à proportion*,) avec un peu de sucre, d'écorce de citron, & de coriandre. Retirés l'eau & la laissés refroidir. Prenés le jaune de sept œufs & un œuf entier; battez-les bien, en y versant à mesure l'eau que vous avés fait bouillir. Entremets.

joignez-y quelques gouttes d'eau de senteur : passés le tout par l'étamine jusqu'à deux ou trois fois. Prenés le plat que vous devés servir, mettez-le dessus une casserole pleine d'eau chaude, & sur un fourneau, ensorte que le fond du plat touche l'eau ; versez-y vos œufs. Couvrez-les d'un couvercle avec du feu dessus, faites-les cuire au bain marie, étant cuits, saupoudrez-les de sucre, glacez-les avec la pelle rouge ; servez-les ensuite.

Oeufs brouillés au jus.

Entremets.

Cassés des Oeufs dans une casserole, (*ôtez-en, si vous voulez la moitié des blancs, ils en seront plus délicats*,) assaisonnés-les de sel, de poivre & de muscade, battés-les bien avec du blond de veau, ajoutés y un morceau de beurre frais que vous couperés par petits morceaux, tournés sur un petit feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits, prenés garde qu'ils ne le soient trop, de peur qu'en cuisant ils ne rendent de l'eau, & ne paroissent comme tournés. Voyés s'ils sont de bon goût, dressés & servés.

Autrement.

Ne les faites pas tant cuire, dressés-les dans le plat que vous devés servir, rapés du parmesan dessus, passés la pelle bien rouge dessus pour leur faire prendre cou-

leur, ou servés vous d'un couvercle de tourtiere, ou mettés votre plat au four.

Oeufs brouillés à la sauce blanche.

Mettés dans une casserole du beurre frais que vous couperés ou romprés par petits morceaux; singés d'une ou deux pincées de farine, avec du sel menu, du poivre & de la muscade; mouillés d'un peu de crême, ou de lait, ou d'eau, ou de bouillon gras ou maigre; faites votre sauce sur le feu; cassés des Oeufs, battés-les bien; mettés-les dans votre sauce lorsqu'elle sera à moitié refroidie, tournés toujours sur un petit feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits; voyés s'ils sont de bon goût, servés-les ensuite. Entremets.

Oeufs brouillés aux petits Pois verds.

Faites un ragoût de petits Pois verds avec beaucoup de beurre, (*Voyez petits Pois verds en ragoût, ci dessus*, étant cuit & bien clair, cassés des Oeufs, battez-les bien, mettez-les dans vos Pois, tournez-les sur le feu, voyés s'ils sont de bon goût, servez-les ensuite. Entremets.

Les Oeufs brouillés aux pointes d'Asperges se font de même.

Ces derniers pour l'ordinaire se font sur la table par les mains des Bourgeois, qui après avoir mangé les plus grosses Asperges de celles qu'on a servies, coupent le reste par petits mor- Entremets.

ceaux qu'ils mettent dans la sauce qui doit être abondante, ensuite se font apporter des Oeufs avec un réchaud plein de feu, cassent les Oeufs dans la sauce, en les brouillant bien avec un peu d'assaisonnement, mettent le plat sur le réchaud, tournent les Oeufs jusqu'à ce qu'ils soient cuits, & les mangent ensuite.

Des Oeufs pochés de différentes façons.

Par Oeufs pochés, on entend des Oeufs que l'on fait frire, soit dans du beurre rafiné, soit dans de l'huile. Ces Oeufs se servent pour l'ordinaire avec un ragoût de légumes, ou quelque sauce convenable. On poche aussi les Oeufs dans de l'eau, & ils se servent de même, comme nous dirons bientôt.

Oeufs pochés au beurre.

Mettés du beurre fondu dans une casserole sur un fourneau bien allumé; votre friture étant chaude, cassez-y des Oeufs l'un après l'autre pour les pocher, (*il faut que ces Oeufs soient à peu près frais*) remuez-les légerement avec une petite écumoire, jusqu'à ce qu'ils soient rissolés, bien ronds, sans être trop cuits; mettez-les à égoûter, servez-les sur un ragoût de chicorée, ou de celeri, ou de laitues, ou de petits pois, ou d'asperges. (*Voyez l'article des Légumes, ci-après, de même que l'article des Ragoûts*, tome I.

Hors d'œuvre & entrée.

Si vous les voulez servir avec une sauce, servez-vous d'une sauce piquante, comme d'une sauce verte avec des capres, ou d'une sauce au verjus de grain, &c. (*Voyez l'article des Sauces.* tome I.

Oeufs soufflés.

Cassés des Oeufs frais, mettés les jaunes à part, & prenés garde de les crever, (*on peut les laisser dans un côté de la coque*) fouettés les blancs en neige; mettés dans une cuilliere du blanc d'œuf, & dans le milieu un jaune; recouvrez le de blanc, & faites le frire de belle couleur; continués ainsi jusqu'à la fin; servez-les avec un petit coulis, ou une sauce telle que vous jugerés à propos. Hors d'œuvre & entremets.

Oeufs à la Sole.

Cassés deux ou trois œufs dans un petit plat, & prenés garde de les crever, faites-les frire dans une friture raisonnablement chaude, qui pour cet effet sera mise dans une petite casserole bien profonde, faites ensorte que ces œufs soient bien ronds, & que le jaune soit enveloppé du blanc, ce que vous ferés aisément avec une petite écumoire que vous tiendrés de chaque main pour les rassembler l'un contre l'autre; étant rissolés, sans être trop cuits, mettez-les à égoûter; continués ainsi jusqu'à la fin, & servez-les avec un ragoût Hors d'œuvre ou entrée.

de légumes, ou une sauce telle que vous jugerés à propos.

Oeufs pochés à l'eau.

Mettés une petite casserole sur un fourneau avec de l'eau, une pincée de sel & quelques gouttes de vinaigre ; faites-la bouillir ; cassez-y des œufs frais l'un après l'autre pour les pocher, prenés garde qu'ils ne cuisent trop ; tirez-les à mesure avec une écumoire & les mettez dans de l'eau tiéde, égoûtez-les bien ; dressez-les dans le plat que vous devés servir.

Ces Oeufs, pour être bons, doivent être dans leur entier, le jaune bien enfermé dans le blanc, & flexibles sous les doigts, ce qui ne peut manquer si les œufs sont frais.

Entremets. Ces Oeufs pour l'ordinaire se servent au jus, comme nous allons le dire ci après. On les sert aussi avec différentes sauces, comme sauce blanche, sauce verte avec des capres, sauce au verjus de grains, &c.

Entrée. On peut aussi les servir avec un ragoût de légumes, comme les Oeufs pochés, ci-devant.

Oeufs au jus.

Entremets. Vos Oeufs étant pochés à l'eau, comme nous venons de le dire ci-devant, versés dessus un bon jus de veau, (*Voyez l'article des Jus*, tome I.) servez-les ensuite.

Il faut que ce jus, pour être bon, soit un peu lié, d'un beau blond, & assaisonné de bon goût avec un peu de jus de citron.

Si vous les voulez servir en maigre, servez-vous pour cela d'un jus de racines & de bouillon de poisson, avec un peu de jus de citron, & si vous voulez d'un peu de coulis d'Ecrevisses.

On peut aussi les servir avec un coulis à la Reine.

Vous trouverez la maniere de faire ces Jus & ces Coulis, à l'article des Jus & des Coulis, tome I.

Autrement.

Mettez une chopine de crême, plus ou moins, dans une petite casserole, faites-la bouillir, assaisonnez-la d'un peu de sel menu & de muscade, liez-la d'un ou deux jaunes d'œufs délayés avec la même crême, ajoutez-y du jus de citron, versez-la dessus vos Oeufs, servez-les ensuite.

Quand on n'a point de crême, on se sert de lait.

Oeufs au gratin.

Mettés dans le fond du plat que vous devés servir une farce cuite, soit de volaille ou de gibier, soit de poisson, (*Voyez l'article des Rissoles, ci devant,*) étalez-la de l'épaisseur de deux écus, cassés dessus des œufs, dont vous ôterés la moitié des blancs, poudrez-les d'un peu de mie de pain mêlée de peu de sel, de poivre, de muscade & de parmesan, si on l'aime, & pour lors n'y mettez point

Hors d'œuvre & entrée.

de sel à cause du fromage, ajoutez-y un morceau d'excellent beurre que vous romprés par petits morceaux de distance en distance ; faites-les cuire sur un fourneau à très-petit feu, en passant dessus la pelle rouge pour les glacer, ou mettés votre plat au four, ou sous un couvercle de tourtiere.

Quand les œufs seront cuits & les jaunes mollets, dégraissés, s'il en est besoin, servez-les ensuite.

Oeufs pochés au gratin.

Etalés de la même épaisseur dans le fond du plat que vous devés servir, une farce (*grasse ou maigre*) pareille à celle des œufs au gratin, ci-devant ; arrangés sur cette farce huit ou dix œufs entiers avec leurs coques, & dans leur longueur, seulement pour en donner la forme ; mettés le plat sur un petit feu pour faire gratiner la farce ; ôtés après les Oeufs qui vous serviront pour faire durcir à autre chose ; mettés à la place des œufs pochés, soit au beurre, soit à l'eau ; versés dessus un léger coulis, saupoudrés seulement vos œufs d'un peu de mie de pain mêlée de peu de sel, de poivre & de muscade ; mettés votre plat au four pour faire prendre couleur aux œufs, ou servez-vous d'un couvercle de tourtiere avec du feu dessus,

Hors d'œuvres & entrée.

ou bien de la pelle à feu, ſervez-les avec du jus de citron.

Oeufs en menus-droits.

Faites trois ou quatre petites omelettes bien minces & bien ſéches, laiſſez-les refroidir; coupez-les en menus-droits, comme vous feriés à des oreilles de cochon; ayés un coulis de racines de haut goût, ajoutez-y de la moutarde, mettez-y vos menus-droits, faites-les mijotter un peu, ſervez-les enſuite. Entremets.

Autrement.

Coupés de l'oignon en filets, paſſez-le dans une caſſerole avec du beurre frais; mouillez-le de jus de racines, faites-le cuire; aſſaiſonnez-le de bon goût, & le liés d'un peu de coulis & de moutarde, mettez-y mijotter vos menus-droits, ſervez les enſuite.

Oeufs à la Choiſi.

Pochés des œufs frais dans de l'huile ou du beurre rafiné, laiſſez-les refroidir, enveloppez les chacun dans un morceau de poche de poulet ou autre volaille; ſoudez-les bien avec de l'œuf battu; piquez-les proprement de menu lard bien fin; dreſſez-les à meſure dans le plat que vous devés ſervir; paſſés par deſſus la pelle à Entremets.

feu bien rouge, pour faire cuire le lard & lui donner de la couleur; versés dessus une essence de jambon, servez-les ensuite.

La difficulté qu'il y a à piquer ces œufs, fait qu'on en perd souvent, mais il ne faut pas se décourager pour cela.

Oeufs en timbales.

Cassés huit ou dix œufs, dont vous ôterés la moitié des blancs, assaisonnez-les d'un peu de sel & d'épice fine, mouillez-les de cinq ou six cuillerées à bouche de blond de veau, battez-les bien, passez-les au travers d'une étamine; graissés de petites timballes avec du beurre frais tant soit peu fondu, remplissez-les de vos œufs; mettez-les cuire au bain-marie, ce que vous ferés dans une casserole avec de l'eau, mais qu'il n'y en ait que jusqu'à la moitié des timbales; étant cuit (*pour l'entre-mets. comme il faut & délicats, ils doivent être presque tremblans, en remuant les timbales*) tirez-les, passez-leur doucement tout autour la pointe d'un couteau pour les détacher de la timbale, sans les ôter, & mettez-les à mesure sur le plat que vous devés servir, nourrissez-les d'un peu de coulis, dans lequel vous aurés mis du jus de citron, servez-les ensuite.

Autrement.

Renverſez-les doucement dans le plat que vous devés ſervir ; verſés deſſus le coulis, ſervez-les enſuite. (*On peut les glacer, ſi l'on veut, ſans y mettre du coulis.*)

Si vous les voulés en maigre, ſervez-vous pour cela d'un leger coulis de racines, tant pour en faire votre appareil, que pour les nourrir, ou dans leurs timballes ou ſans timballes. (*On peut de même les glacer ſans y mettre de coulis.*)

Vous trouverés la maniere de faire les coulis à l'article des Coulis, *tome I.*

On peut donner, ſi l'on veut, différentes couleurs à ces œufs, comme le rouge ou le verd. Pour le rouge, vous prenez un morceau de betterave qui ſoit bien rouge & cuite ; vous la pilez dans un mortier, & vous la mettez dans l'étamine pour y paſſer les œufs par-deſſus, on ſe ſert auſſi de carmin. Pour le verd, vous prenez une poignée de piſtaches que vous faites blanchir dans de l'eau bouillante pour les peler après ; vous les pilez bien dans un mortier, & vous les mettez dans l'étamine pour y paſſer les œufs par-deſſus.

On peut auſſi, ſi l'on veut, ajouter dans ces œufs, faits d'une façon ou d'une autre, un peu de perſil & de ciboule hachés menu, ou de l'écorce de citron rapée ; ce que vous ne ferez qu'après que ces œufs ſeront paſſés par l'étamine.

Oeufs à la Dauphine.

Prenés des œufs frais, lavez-les bien ;

faites-leur un petit trou à chaque bout avec la pointe d'une lardoire ou de quelqu'autre chose de semblable ; vuidez-les en douceur pour faire sortir le blanc le premier que vous mettés à part, & ensuite le jaune, ce que vous ferés aisément en y soufflant avec la bouche du côté du gros bout ; fouettés les blancs d'œufs en neige ; prenés cette neige avec une écumoire pour la mettre dans un autre vaisseau avec un peu de crême bien fraîche ; assaisonnés de quelques grains de sel menu & de sucre en poudre, d'eau de fleur d'orange, ou de quelques gouttes de quintessence de bergamotte ou de cedra ; mêlés bien le tout ensemble ; bouchés les coques d'œufs par le petit bout avec un peu de farine détrempée dans du blanc d'œuf ; rempliſſez-les après de votre appareil, ce que vous ferés avec un petit entonnoir, & rebouchés le trou à mesure. Quand ils seront tous remplis, faites-les cuire dans de l'eau, jusqu'à ce qu'ils soient presque durs. Servés-les froids sur des mies de pain rondes, un peu épaisses, & percées dans le milieu pour que les œufs s'y tiennent droits. (*On peut les servir sur un gateau de feuilletage fait exprès.*)

Entremets.

Ces œufs peuvent se garder quelques jours.

Autrement.

Vos Oeufs étant lavés & vuidés, comme ci-devant, fouettés bien les blancs en neige, joignez-y deux jaunes sur six blancs, après que vous les aurés battus & délayés avec du blond de veau; assaisonnés cet appareil d'un peu de sel & d'épice fine, avec le jus d'un citron, remplissés-en vos coques d'œufs, comme nous avons dit ci-devant; faites les cuire molets, servez les ensuite.

On peut aussi les servir presque durs.

Oeufs à la Paimbœuf.

Faites durcir des œufs, hachez-les bien menu en commençant par les blancs; mettez-les dans un mortier avec un peu de sel, du sucre, quelques macarons, de la fleur d'orange pralinée & hachée menu, de l'écorce de citron rapée, du beurre frais que vous ferés tant soit peu fondre, ou de la moële de bœuf que vous passerés au travers d'une passoire après qu'elle sera fondue, pilés & mêlés bien le tout ensemble; liez-le de quelques œufs cruds, formez-en de petites andouillettes, ou boulettes, ou autres figures, trempez-les dans une pâte à beignets, faites-les frire d'un beau blond, servez-les ensuite. Entremets.

Oeufs à la Romaine.

Faites un syrop avec du sucre & du vin blanc, cassés huit ou dix œufs frais, (*ce sont toujours les meilleurs à quelque sauce qu'on veuille les mettre*,) assaisonnez-les Entremets. d'une pincée de sel, de muscade, de six grains de coriandre & d'un peu de canelle, le tout mis en poudre; battés bien vos œufs comme si vous vouliés faire une omelette; & les passés au travers d'une étamine, mettés votre syrop dans une casserole qui soit un peu platte, & dont le fond soit de la grandeur du plat dans lequel vous devés servir les œufs, faites bouillir votre syrop avec un petit morceau d'excellent beurre, versez-y vos œufs au travers d'une passoire, & vous verrés qu'ils cuiront dans le moment; retirez les ensuite, glacez-les, si bon vous semble, & servés.

Oeufs à la Prussienne.

Mettés sucre, coriandre, canelle, écorce de citron dans une casserole avec de l'eau, ce qu'il en faut pour un plat; faites bouillir pour que cela prenne du Entremets. goût, cassés huit œufs dont vous ôterés la moitié des blancs, battez-les bien, & délayez-les avec cette composition (*il faut qu'elle soit presque froide*) que vous verserés à mesure, passés à l'étamine dans le plat que vous devés servir; mettés une

casserole pleine d'eau bouillante sur le feu, qu'elle soit de la grandeur du plat que vous mettés dessus ; faites cuire au bain-marie, rapés du sucre dessus, & glacés avec la pelle rouge, (*il faut qu'ils soient tremblans.*)

Oeufs à la Belle-vûe.

Cassés dans une casserole huit Oeufs, dont vous ôterés la moitié des blancs que vous mettrés à part ; assaisonnés vos Oeufs d'un peu de sel menu, d'un verre d'eau, de sucre en poudre & de jus d'un citron, & si vous voulés, d'un petit morceau d'excellent beurre, tournez-les sur le feu comme des œufs brouillés ; quand ils seront presque cuits, dressez-les dans le plat que vous devés servir ; fouettés en neige les blancs d'œufs que vous avés réservés, étendez-les sur les œufs, rapés du sucre dessus ; mettés votre plat au four ou sur des cendres chaudes, glacez-les avec la pelle rouge, servez-les ensuite. Entremets.

Oeufs à la neige.

Cassés des œufs frais, en séparant les blancs d'avec les jaunes, *douze œufs suffisent pour un plat d'une grandeur raisonnable ;* fouettés les blancs jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige, ce que vous ferez avec quelques brins de bouleau ou d'or- Entremets.

me ; faites bouillir pendant ce tems-là deux ou trois chopines de lait, avec un peu de sucre sur la fin ; prenés de votre neige avec une écumoire, gros comme les deux poings, en forme d'un rocher, mettés-la cuire dans votre lait, en la pressant avec une écumoire que vous tiendrez de chaque main, pour empêcher qu'elle ne s'éparpille, tournés-la sans dessus-dessous pour la faire cuire des deux côtés ; dressés-la dans le plat que vous devez servir, continués ainsi jusqu'à la fin, & maintenés-la chaudement, mettés dans une casserole la moitié de vos jaunes d'œufs avec une petite pincée de farine. Délayez-les d'une partie du lait qui a servi à cuire vos blancs d'œufs, assaisonnés cette sauce d'une petite pincée de sel & de sucre à discrétion, tournés-la sur un petit feu jusqu'à ce qu'elle s'épaississe ; ajoutés-y quelques gouttes d'eau de senteur, versés-la sur votre neige, ce que vous ferez au travers d'une passoire pour plus de perfection, servez-les ensuite.

Quelques-uns servent la sauce sous la neige.

CHAPITRE NEUVIEME.

Divers mets & ragoûts particuliers, pour servir, tant de hors-d'œuvres, que d'entrées & d'entremets.

CE Chapitre renferme différens mets & différens ragoûts, tant anciens que modernes, & qui ont rapport à toute l'étendue de cet Ouvrage; quelques-uns de ces anciens mets se font à la vérité très-rarement aujourd'hui. On choisira parmi eux, comme parmi les nouveaux, ce que l'on jugera à propos pour diversifier les tables, selon les saisons.

ARTICLE PREMIER.

Galere, ce que c'est.

C'est un ragoût de différentes viandes *cuites aux trois quarts*, renfermées dans un hachis & dans une casserole faite exprès pour cela : voici comment.

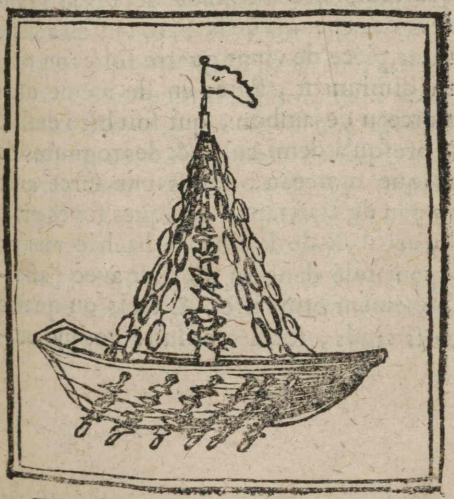
Prenés deux ou trois bons Lapreaux,

avec autant de Perdrix, & quelques Pigeons ou autres oiseaux, que vous jugerez à propos ; coupés les Lapreaux en deux ou trois morceaux, ôtés seulement le brichet des oiseaux, si bon vous semble ; lardez-les tous, moitié de moyen lard, & moitié de jambon, faites-les cuire aux trois quarts dans une bonne braise bien nourrie, avec très-peu de bouillon ; laissez-les y refroidir, faites une farce générale. (*Voyez Farce générale ci-devant page*, 284. ayez une casserole faite en forme de galere, ou au défaut une poissonniere ; foncés-la de même que les côtés, de bardes de lard, mettés-y de votre farce, faites une fosse au milieu, passés de l'œuf battu avec la main pour rendre la farce bien unie & d'égale épaisseur, arrangés-y proprement vos viandes, ensorte qu'il n'y ait point de vuide, s'il y en a, rempliſſez-les de tranches de veau, que vous ôterez quand le tout sera cuit, recouvrés la fosse avec de la même farce, mettez ensuite une feuille de papier beurrée & le couvercle de la casserole ; faites-la cuire au four, ou avec du feu dessus & dessous, ensorte qu'elle soit entourée de braise. Etant cuite & un peu reposée, renversés-la sans dessus-dessous, ôtes les bardes de lard, renversés-la après dans le plat que vous

Grosse entrée.

devez

devez servir, faites-y à chaque bout comme une espece de trappe quarrée, ce que vous ferez en penchant le manche du couteau en dehors, ôtez les tranches de veau que vous y avez mises, versés dedans un bon ragoût tel que vous voudrez, bouchés les ouvertures des trappes, ayez une douzaine de petites atelettes de ris de veau, de foyes gras, & de petit lard. (*Voyez atelettes ci-dessus, page 67.*) mettés-en six de chaque côté, que vous piquerez dedans en forme de rame, mettés-en une plus grande au milieu, pour servir de mât, au bout duquel vous mettrez une belle crête de Coq, pour former la girouette, avec de petites saucisses qui descendront en bas en guise de cordages selon le modele que je vous donne ici,



ſervés-la chaudement pour plat du milieu.

Observation.

Il eſt bon d'avertir l'Officier qui fera cette Galere, d'en prévenir d'avance le Maître de la table ou celui qui fait la diſſection des viandes, afin qu'en ſervant la compagnie, il leve les ponts de cette Galere, pour ſervir les viandes qui y ſont renfermées.

On peut faire cette Galere en maigre, comme en gras, l'on ſe ſert pour cela de farce maigre. (*Voyez farce générale ci-devant, tome I. page* 115. & l'on y met dedans tels poiſſons que l'on juge à propos; & pour lui faire des rames, ſervez-vous d'atelettes d'Anguilles. (*Voyez atelettes d'Anguilles ci-deſſus, page* 67.)

Pyramides d'Egypte.

Entrée. Coupés *en travers* dans une belle rouelle de veau, pluſieurs petites tranches épaiſſes de deux écus, taillez-les en rond, ou quarrée grandes comme depuis la grandeur de la paume de la main, juſqu'à celle d'une piéce de vingt-quatre ſols, toujours en diminuant, faites-en de même d'un morceau de jambon, qui ſoit bien deſſalé & preſqu'à demi-cuit, & des rognures de chaque morceau, faites une farce avec un peu de lard rapé, quelques foyes gras, du perſil & de la ciboule hachée menu; le tout pilé dans un mortier avec l'aſſaiſonnement ordinaire, & trois ou quatre œufs crus, formés enſuite vos pyrami-

mides selon le modele que je vous donne ici.

D'abord étalés de la farce épaisse d'un gros écu sur cinq tranches de veau les plus larges ; couvrés-les d'une tranche de jambon, ensuite de farce, de veau, de farce, de jambon, &c. continués ainsi jusqu'aux plus petites, qui doivent être de veau. Enveloppez-les d'une crépine, faites-les cuire doucement dans une petite braise bien nourrie ; ôtés les crépines, dressez-les & servez-les avec telle sauce, ou ragoût que vous voudrez ; il faut faire porter ce plat sur la table par une personne adroite, de peur que les pyramides ne se rompent en s'ébranlant.

Poupeton, ce que c'eſt.

C'eſt un ragoût de différentes viandes cuites aux trois quarts, renfermées dans un hachis & dans une Poupetonniere ; voici comment.

Faites un ragoût de Pigeonneaux ou de Cailles, accompagnés de ris-de-veau & de champignons ou autres garnitures. Le ragoût étant aux trois quarts cuit, & réduit à peu de ſauce, laiſſez-le refroidir, faites une farce générale (*Voyez Farce générale, tome I. page* 114.) foncés une Poupetonniere de bardes de lard, ou au defaut une marmite ; mettez y de votre farce, faites un trou au milieu, paſſés de l'œuf battu avec la main pour rendre la farce bien unie & d'égale épaiſſeur, arrangez-y proprement vos oiſeaux, l'eſtomac en deſſous, & garniſſez-les de vos garnitures. Recouvrés le trou avec de la farce, enſuite de bardes de lard, d'une feuille de papier beurrée & du couvercle de la marmite ; faites cuire au four, ou avec du feu deſſous & deſſus & entouré de braiſe ; le tout étant cuit, renverſez-le ſans deſſus deſſous dans le plat que vous devés ſervir, faites un petit trou au milieu, verſés dedans un bon coulis de veau & de jambon avec du jus de citron, ſervés chaud.

Groſſe entrée.

On fait des Poupetons de toutes sortes de Volailles, Gibier & autres viandes; toute la différence ne vient que des viandes que vous mettez dedans, & c'est cette diversité qui fait leurs différens noms. Il faut toujours se servir du même godiveau, & dresser de même.

On fait des Poupetons en maigre de même qu'en gras; l'on se sert pour cela de farce maigre, pareille à celle de la farce générale de poisson, *tome I.* page 115. & on les remplit d'un ragoût de poisson, comme de tronçons d'Anguilles ou d'autres poissons, avec des filets de Soles ou de Truites, de Saumon, de Turbot, de Barbue, &c. c'est toujours la même farce qui sert, & la même maniere de les dresser; ce qui en fait la différence, ce sont les différens ragoûts que vous y mettés, & qui portent le nom du poisson dont vous les composés.

Surtout, ce que c'est.

C'est un ragoût couvert seulement d'une farce; il s'en fait en maigre comme en gras: voici comment.

Faites un ragoût de Pigeons ou de Cailles, ou d'autres oiseaux, avec quelques garnitures, (*ces oiseaux doivent être dépecés par morceaux*;) le ragoût étant cuit, bien lié & de bon goût, laissez le refroidir; dressez-le dans le plat que vous Hors-d'œuvres ou entrée

devés servir, qui doit être d'argent ou de fayance qui aille au feu ; couvrés ce ragoût d'une farce fine, (*Voyez Farce fine ou générale, pag.* 114.) unissez cette farce avec un œuf battu, pannez-la légerement de mie de pain bien fine, faites-y, si vous voulés, quelques desseins avec la pointe d'un couteau ou autre chose, humectez-la d'un peu de beurre, faites-le cuire au four ou sous un couvercle de tourtiere; étant cuit & de belle couleur, dégraissez-le, s'il en est besoin, servez-le chaud.

On fait également des Surtouts de toutes sortes de viandes qui seront restées de la veille, soit rôties, soit en ragoûts, même d'une fricassée de poulets.

Vous pouvez encore, si vous voulez, couvrir ces sortes de Surtouts de ris au lieu de farce; il faut pour cela que ce ris soit cuit avec de bon bouillon, comme il est dit au Potage des ris, tome I. avec cette différence qu'il est bon d'y ajouter sur la fin un peu de saindoux nouveau; & lorsque ce ris sera refroidi, faites-en votre Surtout de la même maniere que nous venons de dire.

Hors d'œuvres.

Pour ce qui est des Surtouts en maigre, il n'est pas nécessaire d'en faire un si long détail, qui ne serviroit qu'à ennuyer le Lecteur. On peut sur cette idée se conformer à ce que nous venons de dire ci-devant, & se servir pour cela d'une farce de poisson ; il n'y a que les ragoûts que

l'on met dedans qui en varient les noms, de même que pour le gras.

Par Surtout, on entend aussi une piéce de chef-d'œuvre d'orfévrerie que l'on met au milieu de la table, & qui est garni tout à l'entour de plusieurs petites jattes & autres choses convenable à mettre des oranges, bigarades, citrons, huiliers, salieres, poivrieres, &c. comme aussi des girandoles postiches pour y mettre des bougies. Surtout de table.

Paté en pot.

Prenés une livre de tranche de bœuf tendre, deux livres de rouelle de veau, deux livres de chair d'un gigot de mouton, deux livres de porc-frais, deux livres de jambon, la chair de deux Perdrix, & celle d'un bon Lapreau, avec deux livres de graisse de bœuf bien épluchée, & cinq livres de lard, hachés le tout le plus menu que vous pourrés, & séparément pour plus de facilité. Le tout étant réuni l'un avec l'autre, mettez-le dans un mortier avec un bon assaisonnement de sel & d'épice fine, pilez le bien à force de bras, ajoutez-y après du persil & de la ciboule hachés menu, & deux ou trois rocamboles, une bonne poignée de pistaches, autant de morilles, de mousserons, de champignons & de truffles, le tout éga- Entremets.

lement haché menu ; liés cette farce de huit ou dix œufs, & repilez la jusqu'à ce que toutes ces choses soient bien mêlées & bien incorporées l'une avec l'autre.

Cela fait, prenés une Poupetonniere ou une marmite proportionnée à la quantité de votre viande, garnissez-en le fond de bardes de lard, mettez-y votre hachis, paîtrissez-le de sorte qu'il ne s'y trouve point de vuide, couvrez le de bardes de lard ; fermés votre marmite de son couvercle, mettés une pâte tout autour pour le bien fermer, & faites-la bouillir doucement à petit feu, qu'il faudra entretenir pendant sept à huit heures, ou pour le mieux, mettez-la au four ; laissés le tout refroidir, ôtez-en les bardes de lard, & dressez le dans le plat que vous devés servir.

Il s'en sert aussi par tranches pannées & grillées, c'est-à-dire, après que ce pâté aura été servi dans son entier.

On peut aussi, si l'on veut, faire frire ces tranches dans une belle friture.

Pour la dose de l'assaisonnement de ce Pâté, comme de tout autre chose qui se mange froid ; on voit à peu près ce qu'il en faut ; le jugement décide aisément de cela ; un peu d'usage y rend les gens habiles ; on peut cependant, pour plus de sureté, se regler sur une forte demi-once d'assaisonnement, y compris le sel & les épices, pour chaque livre pésant, tant de viande que

d'autres denrées. Pour ce qui se mange chaud, n'y mettez que la moitié de cet assaisonnement, qui est deux gros sur chaque livre. Vous agirez de même pour le maigre.

Différents Pains & Gâteaux propres pour servir d'entrées & d'entremets.

Pain de Veau & de Jambon.

Coupés en travers plusieurs tranches dans une ou deux belles rouelles de veau, ôtez en les peaux & les nerfs; battés légerement vos morceaux qui doivent être le plus large qu'il se pourra, & épais de deux écus de six livres; coupés autant de tranches de jambon que vous avés de veau; faites une petite farce des épluchures qu'il vous reste, tant de celles de jambon, que de celles de veau, joignez-y du lard rapé, avec quelques foyes gras, du persil & de la ciboule, le tout haché bien menu & pilé dans un mortier avec trois ou quatre œufs, & l'assaisonnement ordinaire; foncés une Poupetonniere ou une casserole de bardes de lard, arrangez-y dessus des tranches de veau; couvrez-les de farce de l'épaisseur d'un gros écu, ensuite de tranches de jambon, puis de farce de veau, de farce de jambon, &c. continués de même jusqu'à la fin, qui doit être de veau; couvrez le tout de bardes de lard, mouillez-le d'un peu de

Grosse entrée.

bon bouillon ; fermés votre casserole d'un couvercle ; mettez-y une pâte tout au tour, s'il en est besoin, & faites cuire votre pain au four pendant cinq ou six heures ; renversez le dans le plat que vous devés servir, servez-le avec son restaurant, après qu'il sera passé, bien dégraissé, & lié d'un peu de coulis.

Pain de Bayonne.

Prenés un bon jambon, mettez-le tremper un jour ou deux : faites-le cuire à l'eau comme à l'ordinaire, (*Voyez l'article de la Chaircuiterie ;*) laissez-le refroidir, appropriez-le proprement, c'est-à-dire, ôtez-lui la coëne & les environs qui ne sont pas bons, coupez-en des tranches bien minces, faites une farce avec les rognures de la chair & de sa graisse, joignez-y un peu d'épices fines, avec du persil & de la ciboule hachés menu ; ayez de la pâte à pain mollet, avec une jatte de bois de la grandeur & de la forme dont vous voulés faire votre pain, étendés une abaisse de pâte dans votre jatte, couvrez-la d'un peu de farce, & ensuite de tranches de jambon recouvrez d'une autre abaisse ; continués ainsi jusqu'à ce que votre jatte soit pleine ; finissez par une abaisse un peu épaisse ; renversez votre jatte sur la pelle à four que vous farinerés avant, & mettés votre pain

Entremets.

au four, il lui faut une heure & demie pour cuire ; servez-le quand il sera froid.

Pain à la Hollandoise de plusieurs façons.

Prenés un pain bien rond, qui n'ait point de baisure ; chapelez-le légerement, si bon vous semble ; faites une ouverture en dessous & le vuidez de sa mie, gardez le morceau de l'ouverture ; farcissez-le d'un bon ragoût mêlé, ou d'un ragoût de ris-de-veau, avec des foyes gras, ou d'un salpicon, ou de filets, ou de petits Pigeons naissans qui soient desossés, ou de Mauviettes (*il n'importe quel ragoût, selon les choses dont il sera composé, votre Pain en portera le nom. Il faut que ce ragoût soit cuit, bien lié, & presque froid ;*) fermez ensuite le Pain avec le morceau que vous avez ôté ; frottés le dessus du Pain avec de bonne huile d'olive, ou du beurre frais tant soit peu fondu & mêlé d'un jaune d'œuf battu ; faites-le chauffer & prendre couleur dans le four, ou sous un couvercle de tourtiere avec du feu dessus & dessous, servez-le ensuite. Entrée & entre-mets.

On peut aussi, si l'on veut, farcir ce Pain d'une farce de volaille ou de gibier rôti à la broche, qu'on appelle communément farce fine. (*Voyez Farce fine grasse, tome I. page* 114.) Entrée.

On peut également le farcir avec une Entrée.

farce maigre. (*Voyez Farce fine maigre, tome I. page* 115.)

Entremets. On peut encore le farcir avec un ragoût de Laitances, ou d'Ecrevisses, ou d'Huîtres, ou de Moules ou de truffles, ou de morilles ou de Mousserons, ou de Champignons.

Entremets Quelques-uns se contentent de verser un de ces derniers ragoûts sur le pain sans être farci. Pour cela on ne se sert que du dessus du pain, que l'on fait sécher devant le feu avant que d'y verser le ragoût, ou pour le mieux, dans une casserole avec du beurre.

Vous trouverez la maniere de faire ces sortes de ragoûts, page 55, jusqu'à la page 91, de même qu'à l'article des Ragoûts, *tome I.*

Pain à l'Italienne.

Entremets. Appropriez un pain rond comme celui à la Hollandoise, ci-devant, c'est-à-dire, chapelez-le légerement, si vous voulez, vuidez-le de sa mie en-dessous gardez en l'ouverture, faites-le sécher; farcissez-le d'une crême de franchipanne ou d'une autre crême; (*Voyez Tourte de franchipanne à l'article* VI. *du Chapitre de la Pâtisserie*) fermez le pain avec le morceau que vous avez ôté; mettez-le dans le four pour le chauffer & cuire, couvrez-le pour cela d'une feuille de papier; retirez-le

quand il sera bien chaud, frottez-le d'une glace blanche pareille à celle du pain au blanc-manger, ci-apres; remettez-le dans le four pour le glacer, servez-le chaud ou froid.

Au lieu d'un pain, on peut en faire plusieurs petits, & les servir dans un même plat. Il en est de même du pain au blanc-manger.

Pain au Blanc-manger.

Appropriez un pain rond comme celui à la Hollandoise, ci-devant; vuidez-le de sa mie en dessous; gardez-en l'ouverture faites-le sécher; glacez-le après d'une glace faite ainsi; mettez sur une assiette de fayance du sucre très-fin, le jus de la moitié d'un citron & un blanc d'œuf, battez le tout ensemble avec une cuilliere de bois, jusqu'à ce que la glace soit bien blanche; frottez-en votre pain; faites-le sécher au four qui soit très-doux; laissez-le refroidir; farcissez-le d'un blanc-manger bien pris, soit de viande, soit de corne de cerf; (*voyez blanc-manger ci-devant, page* 337.) renfermez le pain du morceau que vous avez ôté, servez-le ensuite. Entremets,

Gâteau à l'Angloise.

Prenez un ou deux Lapreaux, levez-en

les chairs pour en faire des filets bien minces ; faites-en autant d'une ou deux Perdrix, & si vous voulez, d'un chapon, comme aussi d'un morceau de lard ; faites une petite farce des rognures qui vous restent de ces filets, avec du lard rapé, le tout haché & pilé dans un mortier, avec l'assaisonnement ordinaire, persil, ciboules & champignons hachés bien menus ; liez cette farce de trois ou quatre œufs.

Entrée. Cela fait, foncez une casserole, qui soit platte, de bardes de lard, couvrez-les de farce épais d'un écu de six livres ; posez dessus un rang de ces filets, ensorte qu'ils se touchent bien les uns les autres, humectez-les d'un peu d'huile, & les assaisonnez légerement ; couvrez-les de farce, ensuite de filets que vous croiserez avec les autres ; continuez ainsi alternativement jusqu'à la fin, finissez par de la farce que vous couvrirez de bardes de lard, ensuite de tranches de veau & d'une feuille de papier, après que vous les aurez arrosés d'un peu de bon consommé ; mettez dessus un couvercle de tourtiere ; faites cuire doucement à la braise entre deux feux pendant trois heures.

Votre Gâteau étant cuit, retirez-lui son restaurant, je veux dire sa cuisson qui doit être courte, passez-la au travers d'un

tamis de soye ; dégraissez-la bien, liez-la d'un coulis de veau & de jambon ; ôtez la feuille de papier, les tranches de veau & les bardes de lard de dessus le Gâteau, renversez-le dans le plat que vous devez servir, levez-lui les autres bardes de lard ; donnez-lui, si vous voulez, de la couleur avec la pelle rouge ; voyez si le coulis est de bon goût, pressez-y du jus de citron, versez-le dessus le Gâteau, servez-le ensuite.

Un Gâteau fait ainsi, peut aussi se servir froid pour entremets ; & après que ce Gâteau sera entamé, on pourra encore, si l'on veut, le servir frit. Pour cela, on en coupe des tranches que l'on trempe dans de l'œuf battu que l'on panne & que l'on frit dans du saindoux ou dans du beurre rafiné, ou dans l'huile, puis on les sert avec du persil frit. Entremets.

Si vous voulez encore, vous pouvez les servir grillés ; pour cela, trempés ces tranches dans de l'huile ou du beurre frais tant soit peu fondu, pannez-les de mie de pain, faites-les griller à petit feu, servez-les avec une sauce ravigotte. Entremets.

(*Voyez Sauce Ravigotte, à l'article des Sauces*, tome I.

Gâteau à l'Angloise en maigre.

Prenez des filets de Saumon, de Truite,

d'Eſturgeon, d'Anguille, de Perche, de Carpe & de Brochet, mettez les mariner avec de l'huile, un bon aſſaiſonnement & des fines herbes; faites une farce délicate avec une partie des chairs de ces différens poiſſons frottez le fond d'une caſſerole de beurre frais, mettez-y une feuille de papier bien beurrée, étalez y de la farce épais d'un écu de ſix livres; poſez deſſus un rang de ces différens filets, (*on peut y joindre auſſi des filets de truffles, de piſtaches, d'amandes, &c. comme à une galantine*) en ſorte qu'ils ſe touchent bien; couvrez-les de farce, enſuite de filets que vous poſerez en croix ſur les autres; continuez ainſi alternativement juſqu'à la fin; finiſſez par de la farce que vous couvrez d'une feuille de papier bien beurrée, après que vous l'aurez arroſé de deux verres de vin de Champagne ou autre bon vin blanc; mettez deſſus un couvercle de tourtiere; faites cuire doucement à la braiſe entre deux feux pendant deux heures.

Entrée.

Votre Gâteau étant cuit, faites couler ſon reſtaurant, je veux dire ſa cuiſſon qui doit être courte, paſſez-la au travers d'un tamis de ſoye, dégraiſſez-la bien, liez-la d'un coulis d'Ecreviſſes, preſſez-y du jus de citron; voyez qu'elle ſoit de bon goût, verſez-la deſſus le Gâteau, après qu'i

sera dressé dans son plat, comme nous avons dit à celui de viande, servez-le ensuite.

Ce Gâteau peut se servir froid pour entremets, aussi bien que celui de viande; pour lors il n'y faut point de sauce, non plus qu'à celui de viande. On peut en faire plusieurs pour servir dans un plat. Il en est de même de celui de viande. Entremets.

Ce Gâteau peut aussi se servir ou frit coupé par tranches, ou grillé sur le gril. Entremets.

Japonoise.

Prenez deux belles noix de veau mortifiées de quelques jours, coupez-les par tranches chacune en trois morceaux dans leur fil, & d'égale épaisseur; taillez-en une en rondeur, grande comme la paume de la main. Piquez-les toutes d'un côté de menu lard bien proprement; mettez-les dans une casserole (*le lard en-dessus*) avec quelques tranches de rouelle de veau, & de racines, un oignon piqué de deux cloux de gerofles, deux grains de poivre, autant de sel, & un petit bouquet garni; mouillés-les de bon bouillon sans couleur; faites-les bouillir & cuire doucement. Quand elles seront presque cuites & réduites à peu de sauce, tirez les de côté pour les laisser refroidir, & faites en de même pour ce qui suit. Faites cuire neuf Grosse entrée.

belles Ecreviſſes, (*Voyez la maniere de les cuire, ci-devant page* 208) ôtez leur les cornes & les petites pattes. Faites un ragoût de petits Pigeons à la cuilliere, ou de petites Cailles, ou de Poulets aux œufs ou à la Reine, & vous accompagnerez ce ragoût de ris-de-veau, de foyes gras, de crêtes, de champignons ou de morilles & de mouſſerons, il n'importe. Toutes ces choſes étant refroidies, prenez une caſſerole qui ſoit ronde & un peu profonde; garniſſez-la partout, je veux dire le fond & les côtés, de grandes bardes de lard; mettez droit au milieu du fond de la caſſerole le fricandeau arrondi, le lard en-deſſous; entourez-le de quatre Ecreviſſes que vous mettrés le dos en-deſſous & en rond, enſuite les cinq autres fricandeaux en hauteur, la pointe en bas, & le lard en-deſſous, avec une Ecreviſſe entre chacun dans le même ordre, c'eſt-à-dire, en hauteur, le dos de l'Ecreviſſe en deſſous, & la tête en bas. Rempliſſez tous les vuides d'une farce générale bien délicate, & enduiſés tout cela de l'épaiſſeur d'un bon demi pouce, uniſſés avec de l'œuf battu; mettez votre ragoût dedans, l'eſtomac des oiſeaux en-deſſous, enſuite les garnitures. Couvrés le tout de la même farce, que vous ſoudés & uniſſés avec de l'œuf battu ſur les bouts des frican-

deaux; couvrés après d'une feuille de papier beurrée, & mettez-le au four pendant une demi-heure. Retirez-le, renversez-le peu de tems après dans le plat que vous devés servir, & qui doit être d'argent ou de fayance qui aille au feu. Otés les bardes de lard, glacés les fricandeaux d'une glace de veau. (*Voyez Glace de Veau, page* 12, tome I.) mettez-le au four pour lui faire prendre couleur, & servés.

OBSERVATION.

Il en est de cette Japonoise comme de la Galere dont nous avons parlé ci-devant, c'est-à-dire, il est bon d'avertir l'Officier qui fera ces mets, d'en prévenir d'avance le Maître de la table, ou celui qui fait la dissection des viandes, afin qu'en servant la compagnie, il leve le fricandeau du dessus de cette Japonnoise, pour en servir les viandes qui y sont renfermées.

Chinoise.

Prenés trente-deux œufs que vous casserés pour en prendre seulement les blancs, & que vous séparerés en quatre parties à mesure que vous les cassés. De ces parties vous faites quatre différentes couleurs, blanche, jaune, rouge & verte. Entrée.
Pour la blanche, vous y mettés seulement plein deux cuillerées à bouche de bouillon qui n'ait pas de couleur; vous battés les blancs d'œufs comme vous fe-

riés une omelette, & vous les passés au travers d'une étamine que vous mettés ensuite dans un plat un peu beurré, *il faut les étaler d'égale épaisseur environ d'un quart de pouce*,) puis vous les faites prendre, soit au bain-marie, soit sur des cendres chaudes. Pour la jaune, mettés une forte pincée de saffran dans autant de bouillon, faites-le bouillir un peu & infuser, & mettez-le dans la seconde partie des blancs d'œufs que vous battés, que vous passés, & que vous faites prendre, comme nous avons dit ci-devant. Pour la rouge, prenés une pincée de carmin, que vous ferés infuser de même pour la troisieme partie. Pour la verte, vous prenés une poignée de jeunes épinards que vous épluchés, & que vous pilés à sec dans un mortier. Quand ils sont pilés, vous les pressés dans un linge pour en tirer le jus, que vous faites bouillir dans une petite casserole, jusqu'à ce qu'il s'attache un certain verd au fond de la casserole, & vous jetterés l'eau qui surnagera dessus; détachés ensuite ce verd avec autant de bouillon que nous avons dit ci-devant; mettez-le dans la quatrieme partie des blancs d'œufs pour la finir de même.

Toutes ces choses étant ainsi préparées, prenés un plat pareil à celui que vous voulez servir. Foncez-le de bardes de lard

qui soient bien unies ; mettez vos quatre abaisses de blancs d'œufs sur la table, le plus beau en dessus. Coupez-les par petits carreaux, en façon de carreaux de damier, arrangez-les sur le plat, le plus beau en dessous, & en les nuançant par leurs couleurs, c'est-à-dire, un blanc, un rouge, un jaune & un verd, en continuant jusqu'à la fin. Vous ferés des demi-carreaux, & des quarts, s'il en est besoin, pour remplir les vuides, ainsi que le bord du plat qui en doit être bordé. Couvrez tout cela d'une farce fine épaisse d'un demi-pouce, en y faisant un rebord, unissez avec de l'œuf battu. Versez dedans un ragoût mêlé, qui soit bien fini & refroidi. Recouvrez-le de la même farce, & ensuite d'une feuille de papier beurré. Mettez-le au four un bon quart-d'heure. Tirez-le, renversez-le peu de tems après dans le plat que vous devez servir. Otez les bardes de lard, & servés.

Des rognures qui vous seront restées des blancs d'œufs & de la farce, ou d'autre chose, vous pouvez faire un pain pour servir d'entremets, de la maniere qui suit.

Pain marbré.

Prenez des blancs d'œufs qui vous seront restés de la Chinoise dont on vient de parler, ou faites-en d'autres. Ayez une

farce fine ou farce générale qui soit bien délicate. Hachés les blancs d'œufs un peu menu, c'est-à-dire en forme de petits dez, mettez-les dans la farce & les y mêlés bien. Prenés une casserole d'une grandeur proportionnée à la quantité de votre farce. Foncez-la de bardes de lard, & ensuite d'une crépine. Mettez votre farce dedans en l'y paîtrissant. Couvrez-la d'une feuille de papier beurrée, & la mettez au four. Quand votre pain sera cuit, tirez la casserole du four; laissez-la un peu refroidir; renversez le pain sans dessus dessous; ôtez les bardes de lard & la crépine, servez le pain quand il sera froid. (*Il faut faire attention que tout ce qui se mange froid, doit être assaisonné le double de ce qui se mange chaud.*)

Casserole, ce que c'est.

C'est un assemblage de plusieurs sortes de viandes, tant de boucherie, que de volaille & de gibier, que l'on sert sur la table dans le même vaisseau où elles ont été cuites: voici comment. (*On en fait aussi des viandes qui ont été desservies, comme nous le dirons bientôt.*)

Casserole Royale.

Prenés deux ou trois Perdreaux que vous coupés en quatre, faites-en de même d'autant de Cailles & de Grives, & si vous voulez, d'une Poularde dépecée par mem-

bres; joignez-y un bon Lapreau coupé par morceaux, avec du petit lard coupé par tranches, deux ou trois ris-de-veau blanchis & coupés par morceaux, quelques truffles auſſi coupées par tranches, & des champignons; paſſez toutes ces choſes ſur le feu dans une caſſerole avec un morceau d'excellent beurre, du perſil & de la ciboule hachés menus, & un bon aſſaiſonnement; mouillez-les d'un peu de coulis qui ſoit clair; quand tout cela eſt à demi-cuit, laiſſez refroidir. Dreſſez toutes ces choſes bien proprement dans une caſſerole ronde ou ovale, faite exprès pour cela. Couvrez le tout de ris preſque cuit au gras de l'épaiſſeur d'un bon doigt en dôme; graiſſez le ris de beurre ou de ſaindoux; couvrez la caſſerole de ſon couvercle; achevez de cuire & de faire prendre belle couleur au four, enſorte que le deſſus ſoit croquant, ſervés. Groſſe entrée.

Une autrefois, au lieu de ris, maſqués votre viande de mie de pain bien fine, ou bien ſervez cette caſſerole après qu'elle ſera cuite avec un petit ragoût, tel que vous voudrez, & qui dans une caſſerole aura été cuit ſéparément & de bon goût.

Caſſerole à la Grand-mere.

Ce nom vient de ce que l'on ſert ſur la table,

par œconomie, le même vaisseau dans lequel ont réchauffé les viandes qui ont été desservies quelques jours auparavant, cuites ou à la broche ou à la braise.

Mettés dans une casserole ronde ou ovale un morceau d'excellent beurre, avec un peu de persil, de ciboule & d'échalottes hachés menus & séparément, du sel menu, du gros poivre, & deux grandes cuillerées de blond de veau, faites fondre tant soit peu, & y mettez vos viandes dépecées par morceaux, comme membres de Poulets, de Poulardes, de Canards, de Perdrix ou d'autres gibiers, queues de mouton ou de veau ou d'agneau, petit lard, filets, aîlerons de Dindons, ou autres, enfin ce que vous aurés, & ce que vous voudrés. Remués bien le tout, masqués votre viande de ris, ou pannez-la, si vous voulez. Faites chauffer & prendre couleur au four, dégraissés & servés.

Grosse entrée.

On peut faire cette casserole en maigre comme en gras. On se sert pour cela de tronçons d'Anguilles, de Tanches, de Truites, de Brochetons & de filets de Turbot ou de Barbue, enfin de ce que l'on a, & de ce que l'on veut y mettre; le jugement décidera du reste.

Casserole en maigre.

On peut aussi se servir d'oiseaux aquatiques ou maritimes, comme Macreuses, Molletons,

Molletons, Pilets, Poules-d'eau, Plongeons.

Timbale, ce que c'eſt.

Quoique nous ayons déja parlé des timbales au Chapitre de la Pâtiſſerie; nous le répétons encore ici comme ayant rapport à ce préſent Chapitre.

Les Timbales ſont des eſpeces de pâtés chauds, qui ſe ſervent ordinairement pour plat de milieu, ou pour s'accompagner ſoit en ligne droite, ſoit en diagonale: les Timbales peuvent auſſi accompagner les terrines & les tourtes, ſuppoſé qu'elles ayent quelque reſſemblance: il s'en fait en maigre comme en gras; voici la façon de faire ces ſortes de Timbales.

Foncés un moule à Timbale, ou au défaut une caſſerole bien profonde, d'une pâte à l'Eſpagnole, ou d'une pâte fine, mettez dedans telle volaille, gibier ou poiſſon que vous jugerez à propos; il faut que les viandes ſoient preſque cuites, & froides, avant que de les y mettre, avec très-peu de ſauce; couvrez la Timbale d'une abbaiſſe de la même pâte, & enſuite d'une feuille de papier beurrée ou graiſſée de ſaindoux, ſelon que votre pâte a été faite, mettez-la au four qui ſoit bien chaud. Etant cuite, tirez-la du four, & renverſez-la dans le plat que vous devez ſervir, après que vous l'aurez nourri d'un bon coulis par le moyen d'un petit trou

que vous aurez fait en dessous, comme vous pouvez le voir à la timbale de Cailles, ci-devant, *page* 274. conformez-vous y d'un bout à l'autre.

Entrée. C'est ainsi que se font en général les timbales. L'on peut sur cette idée les former de tout ce que l'on juge à propos, tant en gras qu'en maigre ; on en fait aussi de petites, dont il faut cinq ou six pour remplir un plat d'une grandeur raisonnable ; l'on se sert pour cela de petits moules fait exprès, chaque moule contient seulement un Pigeon ou un autre petit oiseau, avec quelques garnitures.

Braise, ce que c'est.

C'est une maniere de cuisson qui releve extrêmement le goût des viandes, & qui est fort en vogue ; ces viandes se cuisent piquées ou non piquées, farcies ou non farcies ; lorsqu'elles sont cuites, on les sert pour entrée, accompagnées d'un coulis ou d'un ragoût, tel qu'on le juge à propos. Nous ne donnons point ici la maniere de faire cette Braise, comme l'ayant déja donnée en plusieurs endroits de cet Ouvrage ; on peut voir pour cela l'Aloyau à la braise, de même que le Dindon, les Poulets, les Perdrix, & ainsi des autres que vous trouverez dans différens articles. La braise après tout, n'est autre chose qu'une cuisson telle que nous l'allons donner pour la daube ; si ce n'est que toute viande qui se sert cuite à la braise, doit se manger chaude, & par conséquent ne doit avoir qu'un assaisonnement juste & moderé ; au lieu qu'une

daube se mange froide, & pour cela doit être assaisonnée à force, c'est-à-dire, le double de ce qui se mange chaud, comme nous avons dit ci-devant pour le pâté en pot.

Daube, ce que c'est.

C'est une piéce de viande ou une volaille que l'on pique de gros lard, qu'on fait cuire à la braise, & qui se mange froide pour entremets.

Quoique nous ayons déja parlé de la daube en différens articles de cet Ouvrage, comme à celui du Bœuf à la Royale, du gigot de Veau ou de Mouton à la daube, du Dindon à la daube, du Chapon, de l'Oye, & du Canard; nous allons encore en donner ici une idée générale.

Prenez un Dindon, ou Chapon, ou Oye, ou Canard, il n'importe quel oiseau ce soit, ou même qu'il soit vieux; laissez-le mortifier quelques jours, plus ou moins selon la saison; quand vous le croirez assés mortifié, vuidez-le de toutes ses tripailles, essuyez-le avec un linge, cassez-lui légerement les os, retroussez-le ensuite, c'est-à-dire, passez-lui les bouts des cuisses dans le corps, par le moyen d'une petite fente que vous ferez avec la pointe du couteau de chaque côté; faites-le blanchir sur le feu, lardez-le de moyen lard bien assaisonné de sel, d'épices fines, de persil & de ciboule hachée menu, *servez-vous pour cela de l'épice fine dont il est parlé au Chapitre de la Pâtisserie;* farcissez-le, si bon vous semble, d'une Entremets.

farce bien assaisonnée, pareille à celle du pâté de godiveau, au Chapitre de la Pâtisserie ; mettez-le *l'estomac en dessous* dans une braisiere ou une marmite juste à sa grandeur, & qui sera foncée de bardes de lard, & garnie de tranches de veau, d'oignons, & de différentes racines, avec un paquet de fines herbes ; assaisonnez-le à force, couvrez le tout de bardes de lard, & après d'un plat qui puisse retenir votre viande & tout ce que vous y aurez mis, en respect, mouillez-le après de bon bouillon & d'un peu de vin blanc, prenez garde de n'en point trop mettre, fermés votre marmite de son couvercle, & faites-la bouillir à petit feu, c'est-à-dire, après quelques bouillons, entourez-la de braise qu'il faudra entretenir jusqu'à parfaite cuisson ; votre daube étant cuite, laissez-la presque refroidir dans sa braisiere, tirez-la à sec, passez sa cuisson *qui doit être courte*, au travers d'un tamis, dégraissez-la, faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit en glace, étalez-la par tout sur votre daube, & vous l'unirez avec le couteau ou le dos d'une cuilliere, servez-la sur un plat couvert d'une serviette blanche.

Ballon ou Globe, ce que c'est.

C'est la peau *un peu charnue* de quelques

parties de viandes ou d'animaux que l'on désosse & dont on prend la peau pour la farcir, soit de filets, soit d'un salpicon.

Voici comment.

Ballon d'une hure de Cochon.

Prenez une tête de Cochon bien nettoyée, désossez-la à forfait, levez toute la chair & le lard sans endommager la coënne, coupez la chair en filets très-minces, faites-en autant du lard, mettés le maigre à part sur un plat & le gras dans un autre; coupez les oreilles aussi en filets, assaisonnez toutes ces choses séparément de sel, d'épices fines, de persil, de ciboules, ail, échalottes; le tout haché bien menu; & des rognures de ces filets qui vous seront restés, faites une farce avec de la rouelle de veau & de cochon, du lard & de la graisse de bœuf, du persil, de la ciboule, & un bon assaisonnement; mettez la peau de la hure dans une casserole ronde & profonde, faites un lit de farce, un lit de filets avec quelques champignons, & si vous voulez des truffles, le tout coupé en filets, comme aussi des filets de Jambon; continuez ainsi alternativement jusqu'à la fin, en finissant par de la farce, renversez par-dessus le reste de la peau que vous arrondirez comme une boule, cousez-la & l'enveloppez d'un linge fortement serré

Entremets.

avec de la ficelle, mettez ce Ballon dans une marmite juſte à ſa grandeur, & qui ſera foncée de bardes de lard & garnie de tranches de veau, de racines, d'oignons, de fines herbes, & d'un bon aſſaiſonnement; couvrez le tout de bardes de lard, mouillez moitié de bouillon & moitié de vin blanc, faites bouillir & cuire doucement pendant ſept ou huit heures, laiſſez-le refroidir dans ſa cuiſſon, developpez-le, & ſervez-le ſur une ſerviette blanche.

Quand on veut faire un Ballon ſans hure, on prend de la chair du cou du Porc & d'autres endroits, pour faire des filets, & on ſe ſert pour l'envelopper d'un flanchet de bœuf ou d'un autre animal.

Ballon d'un Dindon.

Fendés un Dindon par le dos après qu'il ſera proprement épluché, déſoſſez-le à forfait, levés-lui la chair ſans endommager la peau; coupés cette chair par filets, faites auſſi des filets d'une autre volaille ou d'un Lapreau, & d'un morceau de jambon & de lard. Faites avec les rognures une farce avec un peu de rouelle de veau, du lard rapé, du perſil & de la ciboule hachés menu, & un bon aſſaiſonnement. Mettés la peau du Dindon dans une petite caſſerole, étalés-y de la farce l'épaiſſeur de deux écus de ſix livres, cou-

Entremets.

vrez cette farce de filets de viande avec différentes autres choses, comme champignons, truffles, &c. le tout coupé en filets, assaisonnés cette couche de sel & d'épice fine, avec du persil & de la ciboule hachée menu; continués ainsi alternativement jusqu'à la fin, en finissant par de la farce; plissez la peau du Dindon en l'arrondissant comme une boule; cousez ce globe, & l'enveloppés d'un linge fortement serré avec une ficelle; mettez-le cuire à la braise pendant quatre ou cinq heures, de la même maniere que nous venons de dire pour la tête de Cochon. Quand il sera cuit & refroidi dans sa cuisson, servez-le sur une serviette blanche.

Si vous voulez le servir chaud, ne l'assaisonnés qu'à demi, par la raison que j'ai déja dite, sçavoir, que tout ce qui se mange chaud, ne doit avoir qu'un assaisonnement juste & moderé: pour lors, accompagnez-le d'un coulis de Veau & de Jambon, ou d'une sauce piquante. *De cette façon vous pouvez piquer le dessus qui est l'estomac.* Entrée.

Autrement.

Votre Dindon étant desossé, levez-en les filets, (*laissez beaucoup de chair à la peau*) coupez-les en dez bien proprement, joignez-y avec un morceau de petit lard, du jambon, deux ris-de-Veau blan-

chis, quelques foyes gras, des truffles, des champignons, & des cornichons, le tout coupé en dez ; maniés toutes ces choses ensemble avec du sel & des épices fines, du lard rapé, un peu d'huile fine, de persil & de ciboules hachés menu ; rempliſſés le Dindon avec ce salpicon, cousez-le & l'arrondiſſés comme une boule ; faites piquer le deſſus qui eſt l'eſtomac, après qu'il ſera blanchi un moment dans de l'eau bouillante, & refroidi ; mettez-le cuire avec du bouillon, des tranches de veau, un verre de vin de Champagne, & un bouquet de fines herbes. Quand il eſt cuit, tirez-le ſur un plat, ôtez la ficelle, tenez-le chaudement, paſſés ſa cuiſſon au tamis, dégraiſſez-la & la faites reduire en glace ; glacés le deſſus du Dindon avec quelques plumes, pour ne point gâter le lard, ſervez-le avec un coulis de Veau & de Jambon ; & du jus de citron.

Entrée.

Vous pouvez mettre de la même façon Oyes, Chapons, Poulardes, Poulets, Canards, &c. Si vous ne voulez point les mettre en globe, vous pouvez les mettre en ovale.

Galantine, ce que c'eſt.

C'eſt la peau (*un peu charnue*) d'une volaille ou d'un gibier que l'on farcit de différens filets de viandes & d'autres ingrédiens : voici comment.

Galantine de Chapons ou de Poulardes.

Prenez un Chapon qui soit bien charnu, fendez-le tout le long du dos, désossez-le de tous ses os, à la réserve du croupion, du petit bout des aîles & des cuisses que vous casserez d'un coup du dos du couteau ; coupez la chair du dedans de l'estomac, sans la trop décharner de la peau ; faites des filets de la chair ôtée, & de ce qui vous reste de cette chair, faites une farce avec un peu de jambon, de lard rapé, de persil, de ciboules & quelques champignons, le tout haché bien menu & pilé dans un mortier avec un peu d'assaisonnement, & deux ou trois œufs. Entrée.

Ensuite, faites durcir six œufs, prenez-en les jaunes, & mettez-les de côté avec des pistaches & des amandes douces, selon la quantité dont vous avez besoin, le tout échaudé séparément, & pelé de même, de moyens lardons de lard & de jambon, & la chair d'un Lapreau ou autre gibier coupée en filets, que vous assaisonnerez légerement, aussi bien que ceux du Chapon, de sel, d'épices fines, de persil & de ciboules hachés menus.

Toutes ces choses étant ainsi préparées, étendez la peau de votre Chapon, l'estomac en-dessous sur la table ; couvrez cet estomac en-dedans d'un peu de farce de

l'épaisseur d'un écu de six livres ; arrangés dessus les filets que vous avez préparés, posez-les les uns après les autres, en commençant par un lardon de lard que vous mettrez au milieu de l'estomac sur sa longueur, ensuite un lardon de jambon de chaque côté, & après un rang de jaunes d'œufs coupés par filets, ensuite un rang de pistaches coupées aussi par filets & un autre d'amandes, ou pour le mieux, de truffes, puis après un rang de filets de Levreau & de blanc de Chapon (*faite de votre mieux pour les cuisses & les ailes*) couvrez tous ces filets d'un peu de farce, & mettez-y d'autres filets dans le même ordre que nous venons de dire ; continuez ainsi cet ouvrage par plusieurs reprises & alternativement, jusqu'à ce que la peau de votre Chapon soit remplie & paroisse, autant que vous le pourrés, dans son entier (*il faut observer que chaque chose soit en son rang & que toutes se touchent bien*) pressez-le avec les mains, afin que le tout s'incorpore dans la farce, cousez les deux côtés de la peau avec une ficelle, & enveloppez le tout d'un linge que vous ficellerés ; mettez-le cuire ainsi, l'estomac en dessous, dans une braise qui soit bien nourrie ; étant cuit, servez-le avec un coulis de veau & de jambon.

Entrée.

On fait de la même maniere les Pou-

lets en galantine. Il en est de même d'un Cochon de lait & d'un Dindon. Ces derniers se servent pour plat de milieu d'entrée dans les grands repas. Entrée.

Marbrée, ce que c'est.

Si vous les voulés servir pour entremets, nommez-les pour lors marbrés, par la raison que vous les servirez froids. Il faut pour cela les assaisonner à force, tant au dedans qu'au dehors, c'est-à-dire, le double de ce qu'il faut pour les manger chauds. Entremets. Entremets.

L'un & l'autre se servent par tranches, après qu'ils ont été servis & entamés, pannés & grillés pour entremets.

On peut aussi, si l'on veut, les faire frire dans une belle friture. Entrée. & entremets.

Pour ce qui est d'une galantine de gibier, on prend un Levreau ou un Lapreau, & on ajoute quelques filets de viande blanche, soit de Chapon, soit de Dindon. Du reste, observés tout ce que nous avons dit pour le Chapon en galantine, excepté qu'en les desossant, vous leur laisserez le col & la tête en leur entier.

Ces derniers se servent froids comme chauds, & se nomment alors marbrés.

Vous trouverez encore plus amplement la maniere de faire ces sortes de Galantines à l'article du Gibier à poil, *tome I.*

Grenadin, ce que c'eſt.

Ce ſont des Poulets ou autres volailles, ou des Perdrix qu'on déſoſſe, qu'on plie comme une bourſe, & qu'on farcit ou d'une farce ou d'un ſalpicon.

On en fait auſſi de veau ſans être farcis.

Grenadin de Poulets ou de Perdrix.

Etant proprement épluchés, deſoſſez-les à forfait en les ouvrant par le dos, faites entrer les cuiſſes & les aîles en-dedans ; enfilez un cordon dans une groſſe éguille, qui ſe nomme communément un carlet. Couſez de diſtance en diſtance le bord de chaque poulet en forme de bourſe, que vous remplirez d'une farce fine, ou d'un ſalpicon fait de ris-de-veau, de quelques foyes gras, de truffles & de champignons, le tout coupé en dez bien proprement, & paſſé dans une caſſerole avec d'excellent beurre, du perſil & de la ciboule hachés menu, & un peu d'aſſaiſonnement. (*Voyez Salpicon, ci-deſſus.*) Ramenez la peau de vos poulets pour former la bourſe, faites enſorte qu'elle ſoit bien ronde, ce que vous ferez en reſerrant le cordon que vous arrêterés d'un nœud coulant. Faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, ou pour le mieux dans du beurre. Piquez-les de menu lard bien

Entrée.

proprement, selon la rondeur de la bourse, mettez y de plus, droit au milieu, un gros lardon que vous passerez de part-en part, & faites-les cuire dans une casserole avec de bon bouillon, une ou deux tranches de veau, & un oignon piqué de deux cloux de gerofles. Finissez-les comme des fricandeaux bien glacés. Otez le cordon, dressés & servés avec une essence de jambon & du jus de citron.

Vous pouvez aussi, si vous voulez, au lieu de farce ou de salpicon, farcir ces poulets avec du ris, que vous ferés cuire auparavant avec de bon bouillon, & lorsque vos poulets seront cuits, faites les mijotter avec de la crême fraîche, de la maniere que nous avons dit pour les Poulets à la Reine. (*Voyez Poulets à la Reine*, tome I.) mais ces poulets ne seront point piqués.

On peut encore, si l'on veut, pour rendre ces poulets plus galants, y former tout à l'entour de petits traits qui croiseront les uns sur les autres, ce que vous ferez avec une plume, que vous tremperez dans du sang de poulet ou autre.

Autre Grenadin.

Coupez dans une ou deux rouelles de veau des tranches épaisses d'un bon pouce, arrondissez-les bien, & leur abbatés la quarre pour leur donner du relief. Piquez- Entrée.

les proprement du côté de ce relief de menu lard, selon leur rondeur. Faites-les cuire comme des fricandeaux, glacez-les de même, servez les avec un coulis de veau & de jambon & du jus de citron.

Agissez de même pour la noix de mouton & autre chair.

Marinade, ce que c'est.

C'est une sauce dans laquelle on met tremper les choses dont on veut relever la saveur, & qu'on veut rendre plus agréables au goût. Il y a deux sortes de Marinades, sçavoir; la Marinade de vinaigre ou de vin blanc, avec de l'eau de-vie, & la Marinade de beurre ou d'huile. On fait entrer dans ces Marinades, le sel, le poivre, le clou de girofle, avec persil, ciboules & fines herbes entieres ou hachées, selon leur besoin. On met différentes choses en marinade, tant pour rôtir à la broche ou sur le gril, que pour frire. Quelques-unes de ces Marinades (*grillées ou frites*) peuvent aussi bien servir de garnitures à de grandes entrées, que de plats particuliers. Nous ne parlerons point ici de ces sortes de Marinades, vû que nous en avons assez parlé en plusieurs endroits de cet Ouvrage. On peut voir pour cela tout ce que nous avons dit, tant pour la longe de veau marinée, que pour les côtelettes, les pieds, les langues de mouton & autres parties de cet animal, ainsi que pour le Cochon, Sanglier, Cerf, &c. Il en est de même pour le Poisson, comme la Carpe, le Brochet, le Barbeau, l'Anguille, la Truite, l'Alose, la Plie, le Saumon frais, & ainsi des autres. Voici pourtant quelques plats particuliers qu'on ne sera pas fâché de trouver ici.

Marinade de Poulets.

Dépecés un ou deux Poulets, comme pour en faire une fricassée, lavez-les dans de l'eau fraîche, faites-les cuire avec un peu de bouillon, un bon assaisonnement, quelques tranches d'oignons, & un paquet de fines herbes. Etant aux trois quarts cuits & réduits à peu de sauce, mettez-les mariner avec un peu de vinaigre, & l'assaisonnement ordinaire, égoûtez-les & mettez-les sécher entre deux linges; trempez-les dans une pâte à beignets, faite comme nous allons le dire ci-après, faites-les frire dans de bon saindoux ou du beurre rafiné; servez-les garnis de persil frit, qui pour cela doit être bien verd & bien sec. Hors-d'œuvre & accompagnement.

Autrement.

Vos Poulets étant marinés & séchés entre deux linges, trempez-les dans de l'œuf battu. Pannez-les de mie de pain bien fine. Faites-les frire. Servez-les de même.

Autrement.

Saupoudrez-les de farine, ce que vous ferez dans une serviette en les remuant légerement. Faites-les frire, servez-les de même.

On fait de la même maniere les Pi-

geons marinés : excepté qu'il ne faut point les laver avant de les faire cuire.

Les uns & les autres peuvent se servir dans leur entier, comme nous avons dit à leur article, *tome I.*

Quand il vous reste des membres de Poulets, soit rôtis, soit fricassés ; faites-les mariner & frire de même. La fricassée de Poulets peut se frire sans être marinée. Cette marinade comme nous avons déja dit, pourra vous servir non-seulement de plat particulier, mais aussi pour garnir différentes entrées.

Marinade de Poisson, tant d'eau douce que de Mer.

Laissez-les dans leur entier, ou levez-en les filets. Mettez-les dans un plat de terre, avec du sel menu, du gros poivre, du clou de geroffle, quelques tranches d'oignons, de fines herbes entieres, & du vinaigre. Laissez-les ainsi pendant une couple d'heure, ayés soin de les retourner une ou deux fois, pour leur faire prendre le goût de la marinade mettez-les sécher entre deux linges, farinez-les & faites-les frire bien blond : servez-les garnis de persil frit.

Rôt.

Pâte à Beignets, ou Pâte à frire ; propre pour toutes sortes de Marinades.

Mettez dans une casserole, ou un autre vaisseau, deux poignées de farine, plus ou moins, suivant que vous en avés

besoin; faites un creux au milieu; mettez-y un peu de sel menu, une pincée de poivre, deux œufs entiers, & une cuillerée à bouche d'huile fine; délayés bien cette farine avec une espatule de bois, en y versant à mesure un peu d'eau-de-vie & du vin blanc, ou de la bierre, jusqu'à ce qu'il n'y paroisse aucuns grumeleaux; laissez-la reposer une heure ou deux, servez-vous en pour frire, ou Poulets, ou Pigeons, ou artichauts, &c. Il faut que cette Pâte ne soit ni trop claire, ni trop épaisse; qu'elle file en la renversant de la cuilliere.

Sainte Menehoult.

Mettez dans une casserole trois pincées de farine, délayés-là avec un demi septier de crême ou de bon lait. Joignez-y un demi-quarteron de beurre frais, du persil & de la ciboule hachée menu, du poivre & de la muscade Mêlez-la sur le feu & la tournez toujours jusqu'à ce qu'elle soit prise & cuite, assez consistante pour qu'elle puisse prendre la mie de pain. Laissez-la un peu refroidir; & vous en servez pour tout ce que vous ferez à la Sainte Menehoult.

ARTICLE II.

Paupiettes, ce que c'eſt.

Ce ſont des tranches de viande ou de poiſſon que l'on farcit tant ſoit peu d'une farce délicate, que l'on roule après, & que l'on fait cuire ſoit à la broche, ſoit à la braiſe.

Voici comment.

Entrée ou hors d'œuvre.

Levés des tranches dans une rouelle de Veau, ou de Mouton, ou de Cochon, ou de Sanglier, ou de Cerf, ou de Chevreuil, ou du dos d'un Levreau, ou de celui d'un Lapreau, ou de l'eſtomac d'un Dindon, ou d'un Chapon, d'une Poularde, ou de Poulets, il n'importe de quelle volaille ou gibier. *Ces tranches peuvent avoir trois à quatre pouces de long plus ou moins, ſur environ deux de large, & ſix lignes d'épaiſſeur*, applatiſſez-les légerement, étalez les ſur un peu de farce fine, que vous unirez avec un couteau trempé dans de l'œuf battu; roulez enſuite ces paupiettes, ſoudez-les avec de l'œuf battu, piquez-les de menu lard, ficelez-les, enfilez-les dans une petite brochette, autrement dit atelette, que vous attacherez à la broche, & faites-les rôtir à petit

feu, servez-les avec un coulis de veau & de jambon, ou une sauce telle que vous jugerez à propos.

Si vous ne voulez point les piquer de lard, enveloppez-les de bardes de lard & d'une feuille de papier; quand elles seront cuites, ôtez la feuille de papier & les bardes de lard, pannez-les de mie de pain mêlée d'un peu de sel, faites-leur prendre une belle couleur, servez-les de même.

On peut aussi, si l'on veut, ne point farcir ces paupiettes, mais il faut à la place les assaisonner d'un peu d'huile, de sel, de gros poivre, de persil, de ciboule, d'échalottes & de champignons, le tout haché; roulez-les & les enfilés dans une atélette, faites-les cuire à la broche, servez les de même.

Paupiettes à la braise.

Faites vos Paupiettes de la même façon que les précédentes, avec cette différence, que vous ne les piquez point, ne mettez point de bardes de lard dessus. Mettez-les dans une casserole foncée de bardes de lard, couvrez les d'autres bardes de lard & de tranches de veau, comme aussi d'oignons & de différentes racines, avec un paquet de fines herbes & un bon assaisonnement; mouillez-les d'un peu

Entrée ou hors d'œuvres.

de bon consommé, faites-les cuire doucement entre deux feux ; à la moitié de la cuisson, mettés-y un verre de vin de Champagne, ou d'autre bon vin blanc, rachevez-les de cuire, dressez-les dans le plat que vous devez servir, passez leur sauce au travers d'un tamis, dégraissez-la, liez-la d'un coulis de veau & de jambon, voyez si elle est de bon goût, versez-la sur les Paupiettes, servez-les ensuite. *On peut les servir avec un ragoût tel qu'on le jugera à propos.*

Paupiettes de Poisson.

Prenés deux moyennes Carpes ou Brochets, ou Anguilles, ou Truites, &c. écaillez-les & vuidez-les, ôtez-leur la peau, la tête & le bout de la queue, fendez-les en deux, ôtez-en les arrêtes, faites une farce du restant de la chair que vous hacherez bien menu, & pilerez après dans un mortier avec du beurre frais, un bon assaisonnement, du persil, de la ciboule, & quelques œufs pour lier la farce. Etalez cette farce sur les morceaux de Poisson, unissez-la avec un couteau que vous tremperez à mesure dans de l'œuf battu ; roulez vos Paupiettes, soudez-les avec de l'œuf battu, faites-les cuire dans une petite braise maigre, servez-les avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

Hors d'œuvres.

On peut encore se conformer à ce que nous avons dit pour les filets de Carpes en Paupiettes, que vous trouverez à l'Art. 2. du Chap. VI.

Brezolles, ce que c'est.

Ce sont des tranches soit de Veau, ou de Mouton, ou de volaille, ou de Lapreaux apprêtées & servies ainsi.

Coupés, soit dans une noix de Veau ou d'un filet de veau, &c. des petites tranches fort minces, longues comme le doigt du milieu, & large de deux travers de doigts; faites-les mariner pendant une bonne heure avec un peu d'huile fine, du sel menu, du gros poivre, de la muscade rapée, du persil, de la ciboule, & deux ou trois champignons, le tout haché menu; arrangez-les dans une casserole sans être l'une sur l'autre, avec tout leur assaisonnement. Faites-les cuire sur un feu un peu vif, en tournant la casserole d'un côté & d'autre, quand elles seront cuites d'un côté, retournez-les de l'autre, il ne faut qu'un bon quart-d'heure pour la cuisson; retirez-les de la casserole, ôtez la graisse qui est dans la casserole, mettés-y un peu d'échalottes hachées menu, un verre de vin blanc & autant de blond de Veau; faites bouillir, ajoutez-y un peu de capres hachées menu, voyez si c'est de bon goût, remettez-y les Brezolles de-

dans pour les faire chauffer sans qu'elles bouillent, servez-les avec du jus de citron.

Des Filets, ce que c'est.

Il y a trois sortes de Filets, *non compris ceux de Poisson*, qui portent les noms de viandes, d'où on les tire; sçavoir, Filets de grosse viande, Filets mignons, & Filets en ragoût.

Les Filets de grosse viande, sont comme nous avons déja dit, la partie du dos d'un animal, comme de Bœuf, de Veau, de Mouton, de Cochon, de Sanglier, ou de Cerf, &c. Ces Filets se servent rôtis où à la braise, un suffit pour un plat.

Les Filets mignons se prennent dans le dedans du dos de ces animaux, on peut aussi en faire avec de petites tranches que l'on tire dans le tendre de ces viandes, ou de l'estomac d'un Dindon, d'un Chapon, d'une Poularde, ou du dos d'un Levreau ou d'un Lapreau, il n'importe, ils se servent de même, c'est-à-dire, rôtis ou cuits en fricandeaux ou à la braise.

Les Filets en ragoût sont des Aiguillettes que l'on tire des viandes ou de quelques volailles, après qu'elles sont cuites à la broche & refroidies, & que l'on met ensuite dans un coulis ou un ragoût de champignons, ou dans un autre ragoût convenable. Passons maintenant à l'apprêt de ces filets.

Filet de grosse viande rôti.

Il ne seroit presque pas nécessaire de vous donner ici l'apprêt de ce Filet, vû que nous en avons déja assez parlé dans

celui du Bœuf, du Cochon & du Sanglier ; néanmoins pour rendre ce Livre plus commode, je le repete ici.

Prenés un Filet de groſſe viande, tel que vous voudrez, choiſiſſez-le mortifié de quelques jours, ſelon la ſaiſon. Quand vous le croirez aſſez mortifié, piquez-le d'un côté de menu lard, faites-le mariner quelques heures dans du vinaigre ou pour le mieux dans du vin blanc & un peu d'eau-de-vie, du ſel, du poivre, des tranches d'oignons, du perſil & des ciboules entieres, avec de fines herbes ; mettés-le à la broche, enveloppés-le de papier, faites-le rôtir à petit feu, donnez-lui de la couleur, ſervés-le avec une ſauce piquante ou telle autre ſauce que vous jugerez à propos. *Voyez l'Article des Sauces, Tome I.* Entrée.

Filet de groſſe viande à la braiſe.

Piqués-le de moyen lard, mettés-le cuire dans une bonne braiſe, ſervez-le avec un coulis de veau & de jambon, ou avec telle ſauce ou ragoût que vous jugerez à propos. Entrée

On peut encore ſe conformer pour l'apprêt de ce Filet, à ce que nous avons dit pour le Filet de Bœuf à la braiſe, *Tome I.*

Filets Mignons.

Prenés l'eſtomac d'un Dindon ou d'un

Chapon, ou d'une Poularde, ou de Poulet, *les cuisses & les aîles vous serviront à faire d'autres entrées*, coupez en des Filets les plus longs que vous pourrez, enſorte qu'ils ſoient d'une largeur & d'une épaiſſeur raiſonnable, ôtez-leur la peau, piquez les de menu lard bien proprement, faites-les cuire comme des fricandeaux, ſervez-les avec un coulis de veau & de jambon, ou un ragoût tel que vous jugerez à propos.

Entrée ou hors d'œuvre.

On peut auſſi, ſi l'on veut, les ſervir avec un coulis à la Reine. (*Voyez Coulis à la Reine à l'article des Coulis, Tome I.*)

Ces Filets peuvent auſſi ſe ſervir en forme de deſſeins, tels que des chiffres, des cœurs entrelaſſés, ou d'autres figures: pour cela, il faut que ces Filets ſoient arrangés dans la caſſerole où on les fait cuire, ſelon la forme dans laquelle vous voulez les ſervir, ce que vous ferez toujours comme des fricandeaux bien glacés, puis vous les ſervirez de même.

Autrement.

Vos Filets étant piqués, enfilez-les à une brochette, attachez-les à la broche, faites-les rôtir à petit feu, ſervez-les avec une eſſence de jambon, agiſſés de même pour la chair du dos d'un Levreau ou d'un Lapreau, que vous déſoſſerez proprement.

Filets

Filets de Gibier en Salmi, ou Salmi de Filets de Gibier.

Prenez un Lievre ou un autre gibier cuit à la broche & froid, qu'on ait servi sur la table, levez-en la chair que vous couperés en filets dans sa longueur. Cassez les os, ou pilez-les dans un mortier; mettez-les dans une casserole avec les épluchures & les flancs, joignez y quelques tranches d'oignons, de carottes ou de panais, une feuille de laurier, un brin de thim & autant de basilic; mouillez de bouillon & de vin blanc, faites bouillir jusqu'à réduction de la sauce dont vous avez besoin: passez-la au tamis dans une autre casserole, assaisonnez-la de bon goût; faites mijotter les filets dedans, servez-les avec du jus de citron. Hors d'œuvre.

Filets de Volaille en ragoût, ou Ragoût de Filets.

Prenés un Dindon, ou Chapon, ou Poularde, ou des Poulets, il n'importe, pourvû qu'ils soient cuits à la broche & refroidis; coupez-leur la chair en long par filets bien proprement; mettez ces filets dans un ragoût de champignons ou un autre ragoût, ou simplement dans un bon coulis; faites-les mijotter un peu. Voyez si cela est de bon goût, dressés & servés avec du jus de citron. Hors d'œuvres, ou accompagnement.

Si vous voulez que ce ragoût soit au blanc, mouillez-le de bon consommé & de jus de veau sans couleur, liez-le de quelques jaunes d'œufs délayés avec de la crême.

Ou bien servez-les à la Béchamel. Pour cela, mettez dans la casserole un peu de crême, faites-la bouillir sur un fourneau en la tournant toujours jusqu'à ce qu'elle soit réduite à la moitié, elle se trouvera liée par la réduction de la crême; mettez-y chauffer vos filets avec un peu de sel menu & d'épice fine, servez-les avec du jus de citron.

Ce ragoût peut servir non-seulement de plat particulier, mais encore pour accompagner diverses entrées, selon que vous l'avez pû voir en différents endroits de cet Ouvrage. Agissez de même pour les filets de Canards, de Perdrix, de Faisans & autres, hormis la Béchamel qui ne peut servir pour le gibier noir.

Pour ce qui est des filets de poissons, on peut voir ce que nous en avons dit dans l'article II, du Chapitre VI. Ainsi il faut s'y conformer pour les autres. Il ne s'agit pour cela que de les mettre cuire ou mitonner dans un bon coulis ou dans une Bechamel.

Les filets de poissons, du moins quelques-uns, peuvent aussi se piquer & se glacer, comme les filets de viandes, ci-devant.

Ils se servent aussi frits, & s'accompagnent avec du persil frit, ou une sauce legere.

Papillottes, ce que c'eſt.

Ce ſont des filets & autres parties, tant de viande que de poiſſons, ou même de petits oiſeaux ou de petits poiſſons que l'on fait mariner, & qu'on enveloppe dans du papier pour les faire cuire à petit feu ſur le gril: voici comment.

Coupez des filets longs de deux bons pouces ſur un de large, & de ſix lignes d'épaiſſeur, dans du Veau, du Mouton, du Cochon, ou quelques Volailles ou Gibier, n'importe. Paſſez-les dans du beurre frais ou de l'huile, avec ſel, poivre & muſcade, perſil, ciboules, champignons & truffles, le tout haché menu. Quand ces filets auront pris le goût de la marinade, & ſeront un peu cuits, s'il eſt néceſſaire, mettez-les chacun ſéparément dans des carrés de papier un peu beurrés, trempés-les bien avant dans leur marinade, tortillez le papier autour; faites-les cuire à petit feu ſur le gril, après avoir mis deſſous une feuille de papier beurrée; ſervez-les avec le papier qui les enveloppe. *Il faut que le papier ſoit d'un beau blond.* Hors d'œuvres.

Par là, vous voyez qu'il vous eſt fort aiſé de mettre en Papillottes tout ce que votre imagination vous dictera, & qu'il ne s'agit pour cela que d'un peu de cuiſſon pour certaines choſes. Les filets de viandes tendres & ceux de poiſſons, les foyes gras & les laitances de carpes, ne demandent qu'à être mis ſur un peu de cendres chaudes

pour leur faire prendre seulement le goût de la marinade, ainsi des autres.

On fait cuire de même les Poulets & les Pigeons.

Caisses, ce que c'est.

Ce sont des quarrés de papier blanc mis en façon de caisses, & qui sont remplis de viande ou de poisson : en voici la maniere.

Hors d'œuvres ou entremets.

Prenez des Mauviettes ou autres petits oiseaux, ou des filets de viande, ou de poisson, ou de ris-de-veau, ou de foyes gras, ou des laitances de Carpes, ou des foyes de Lottes, il n'importe. Passez-les légerement dans une casserole avec d'excellent beurre ou du lard fondu, sel, poivre, muscade, persil, ciboules & champignons, le tout haché menu ; mouillez-les d'un peu de bon consommé ; faites-les mijotter doucement. Quand ils seront à demi-cuits, laissez-les refroidir, faites autant de petites caisses de papier que vous avez de morceaux de viandes ou de poissons ; mettez dans chaque caisse un de ces morceaux avec de son assaisonnement, & si vous voulés, dessous un peu de farce ; mettés les caisses sur le gril avec une feuille de papier beurrée dessous, faites-les cuire sur un très-petit feu ; à la moitié de la cuisson, tournez ce qui est dans les caisses sens dessus dessous. Quand ils sont cuits, mettez-y legerement un

peu d'eſſence de jambon, ſi c'eſt en gras, ou une ſauce telle que vous jugerés à propos, ſervez-les enſuite. (*Il faut que les Caiſſes ſoient d'un beau blond.*) On ſe ſert auſſi de Caiſſes d'argent faites exprès pour cela, & on peut y mettre pluſieurs choſes enſemble, l'une & l'autre ſe cuiſent dans le four.

Crepinettes, ce que c'eſt.

Ce ſont des filets, ou autres parties tant de viandes que de poiſſons, que l'on fait mariner & un peu cuire, & qu'on enveloppe dans des morceaux de crepine (*Crépine eſt une eſpece de petite toile de graiſſe qui couvre la panse des animaux. On ſe ſert de celle de Cochon, de Veau ou de Mouton*) puis on les racheve de cuire ou dans le four ou ſur le gril : voici comment.

Coupez des filets longs de deux bons pouces ſur un de large, & de ſix lignes d'épaiſſeur dans du Veau, du Mouton, du Cochon, ou quelque Volaille ou Gibier, il n'importe ; paſſez-les dans une caſſerole avec du beurre frais ou du lard fondu, ſel, poivre & muſcade, perſil, ciboules, champignons & truffles, le tout haché menu. Quand ces filets ſeront cuits à moitié, laiſſez-les refroidir, coupez autant de morceaux de crépine que vous avez de filets ; mettez ſur chaque crépine un filet avec de ſa marinade, enveloppez-le bien de ſa crepine que vous ſouderez avec

Hors d'œuvres.

de l'œuf battu ; arrangez-les à mesure dans une tourtiere foncée de bardes de lard ; pannez-les de mie de pain, humectez-la de beurre, & mettez-les au four, pour les achever de cuire & prendre une belle couleur, ou bien sous un couvercle de tourtiere avec du feu dessus, ou bien sur le gril avec une feuille de papier beurrée dessous; servez les avec une sauce telle que vous jugerés à propos.

Crépinettes de Poisson.

Ayés une belle Anguille, ou un moyen Brochet, ou une Truite, ou quelqu'autre bon Poisson. Tirez-en des filets (*qu'il n'y ait point d'arrêtes*) longs de deux pouces, sur un de large, & six lignes d'épaisseur; faites-les mariner sur des cendres chaudes avec du beurre frais ou de l'huile, sel, poivre & muscade, persil, ciboules, champignons & truffles, le tout haché menu ; enveloppez-les avec leur marinade dans des morceaux de Crépines, de la même maniere que nous avons dit cidevant pour les Crépinettes de viandes; faites les cuire de même, servez-les avec une sauce telle que vous jugerés à propos.

Hors d'œuvres

Des Ris-de-Veau.

Ris-de-Veau, ce que c'est.

Le Ris-de-Veau est un morceau fort délicat, qui se prend à la gorge de cet animal, tenant

d'un bout à la partie supérieure de la poitrine. Le Ris-de veau, comme on l'a assez pû voir, entre non-seulement dans les meilleurs ragoûts, mais on en fait aussi divers plats particuliers, tant pour servir de hors-d'œuvres, que d'entrées, & d'entremets. Les Voici tels qu'ils se servent le plus communément.

Quoique nous ayons déja donné la maniere de faire le ragoût de Ris-de-Veau, propre à servir d'accompagnement à différentes entrées, comme il est marqué en plusieurs endroits de cet ouvrage, nous allons encore le répéter ici.

Ris-de-Veau en Ragoût, ou Ragoût de Ris-de-Veau, propre pour servir d'accompagnement à différentes entrées.

Ragoût d'accompagnement ou Entrée, &c.

Prenés des Ris-de-Veau, lavez-les dans deux ou trois eaux fraîches ou tiedes; laissez-les tremper dans chacunes de ces eaux, pour les y faire dégorger; faites-les blanchir un bon quart d'heure à l'eau bouillante; retirez-les à l'eau fraîche; épluchés-les proprement de leurs gorges & de leurs peaux; coupez-les en cinq ou six morceaux selon leur grosseur; passez-les dans une casserole avec d'excellent beurre, joignez-y des Champignons proprement épluchés, faites leur faire quelques tours; singez-les d'une ou deux pincées de farine; mouillez-les moitié de bouillon & moitié de jus; mettez-y un petit bouquet garni & peu d'assaisonnement, faites bouillir & cuire douce-

ment. Quand le Ragoût sera cuit, dégraissez-le s'il en est besoin, liez-le d'un coulis de Veau & de Jambon ; voyez s'il est de bon goût, servez-le avec du jus de citron.

Vous pouvez aussi ajouter dans ce ragoût un peu de coulis d'Ecrevisse, supposés que cela fut utile à l'usage dont vous voulés employer ce ragoût.

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

Ce ragoût vous sert aussi pour entremets ; pour lors à la place de coulis vous y mettez une liaison de quelques jaunes d'œufs délayés avec de la crême & de la muscade, faites lier sur le feu sans qu'il bouille trop fort, de crainte qu'il ne tourne, servez à coutte sauce avec du jus de citron.

Autre Ragoût de Ris-de-Veau.

Vos Ris-de-Veau étant blanchis & proprement épluchés, passez-les tout entiers dans la casserole avec les champignons & le beurre ; singez-les d'une pincée ou deux de farine ; mouillez-les ; faites-les cuire ; finissez-les comme ci-devant, soit au blanc, soit au roux.

Entrée & hors d'œuvre.

Quand on n'a point de champignons, on se sert de petits oignons blanchis, ou de morilles, & de mousserons, ou de truffles.

Ris de Veau en Crépine.

Vos ris de-veau étant blanchis & proprement épluchés ; fendez-les en long dans une casserole avec d'excellent beurre, un peu d'assaisonnement, du persil & des ciboules hachées menu. Faites une farce délicate avec les rognures de vos ris-de-veau, un ou deux foyes gras, un peu de moëlle de bœuf, du lard rapé, persil, ciboules & champignons, le tout haché menu & pilé dans un mortier avec un bon assaisonnement, & quelques œufs pour lier. Ayés des morceaux de crépines, mettez de cette farce dessus & un morceau de ris-de-Veau au milieu, le tout enveloppé de sa crépine que vous ferez tenir avec de l'œuf battu ; pannez de mie de pain ; mettez-les cuire au four qui soit doux, ou entre deux feux, c'est-à-dire, couverts d'un couvercle de tourtiere avec du feu dessus & dessous, étant cuit & de belle couleur, servez-les avec un coulis & du jus de citron, ou une sauce telle que vous voudrez.

Hors d'œuvres & entrée.

Ris-de-Veau à la Cendre.

Vos Ris-de-Veau étant blanchis & proprement épluchés, passez-les dans une casserole avec d'excellent beurre, un peu d'assaisonnement, persil, ciboule & champignons, le tout haché menu. Quand

Hors d'œuvres ou entremets.

ils auront pris le goût de la marinade, enveloppez-les chacun d'une barde de lard, & ensuite d'une feuille de papier que vous mouillerés un peu par dessus, de peur qu'ils ne brûlent; enterrez-les dans des cendres rouges; quand ils seront cuits, servez-les avec un coulis & du jus de citron, ou une sauce telle que vous jugerés à propos. *On entend que les Ris-de-Veau seront développés non seulement de leur papier, mais aussi de la barde de lard.*

Ris-de-Veau en Caisses.

Vos Ris-de-Veau étant blanchis & proprement épluchés, coupez les en deux supposé qu'ils soient trop gros. Passez-les dans une casserole avec d'excellent beurre ou du lard fondu; sel, poivre, muscade, persil, ciboules & champignons, le tout haché menu; mouillez-les d'un peu de bon consommé; faites-les mijotter doucement. Quand ils seront à demi cuits, laissez-les refroidir. Faites autant de petites caisses de papier que vous avez de morceaux de Ris-de-Veau. Etallez dans le fond de ces caisses un peu de farce fine, l'épaisseur seulement d'un petit écu; mettez y ensuite un morceau de Ris-de-veau avec de son assaisonnement; mettez les caisses sur le gril avec une feuille de papier beurrée dessous; faites-les cuire sur un très-petit

Hors d'œuvres ou entremets.

feu pendant une demi-heure, à la moitié de la cuiſſon, tournés vos Ris-de-Veau ſens deſſus deſſous; quand ils ſont cuits, mettez-y légerement un peu d'eſſence de jambon avec du jus de citron, ſervez les enſuite. *Il faut que les caiſſes ſoient d'un beau blond.*

On fait auſſi de grandes caiſſes de pluſieurs Ris-de-veau enſemble, accompagnés de quelques foyes gras, de crêtes, de champignons, de truffles, &c. Ce mets eſt très-bien reçu pour entremets.

Ris-de-Veau à la Dauphine de pluſieurs façons.

Prenés les plus gros Ris-de-Veau que vous pourrez trouver; faites-les un peu blanchir, & épluchez-les comme nous avons dit ci-devant Piquez-les d'un côté de menu lard; mettez-les mariner avec du beurre frais, peu de ſel & d'épices fines, & de fines herbes entieres; enfilez-les à une petite brochette; attachez-les à la broche; faites y tenir toute la fauce; couvrez les d'une barde de lard & d'une feuille de papier; faites-les rôtir à petit feu; étant cuits, ôtez la feuille de papier & la barde de lard pour leur donner de la couleur s'ils en ont beſoin. Servez-les avec une eſſence de jambon. Entremets.

Autrement.

Vos Ris-de-Veau étant proprement pi-

Entremets. qués de menu lard, comme nous venons de le dire, mettez-les dans une casserole (*le lard en dessus*) avec de bon consommé, quelques petites tranches de rouelles de Veau, un oignon piqué de deux cloux & un bouquet garni ; faites-les bouillir & cuire doucement ; finissez-les comme des Fricandeaux bien glacés, servez-les de même.

Autrement.

Vos Ris-de-Veau étant proprement piqués, faites-les cuire à l'estoufade, c'est-à-dire dans une casserole entre des bardes de lard & autres bonnes nourritures, comme qui feroit une petite braise, finissez-les comme des fricandeaux bien glacés ; servez-les de même.

Entremets.

On peut aussi les servir à la Bechamel sans être piqués : pour cela,

Mettez dans une casserole suivant la quantité de sauce que vous avez besoin, du blond de Veau ou du bouillon qui n'ait pas beaucoup de couleur ; assaisonnez-le de sel & d'épices fines, de quelques échalottes, une gousse d'ail, une demi feuille de laurier, une petite branche d'estragon blanchi, du persil & de la ciboule. Faites bouillir quelques bouillons ; passés le bouillon dans une autre casserole au travers d'un tamis, mettez-y un morceau d'excellent beurre roulé dans de la farine,

Entremets.

enſuite de la crême douce, ou au défaut, du lait que vous aurés fait bouillir auparavant; tournez cette ſauce ſur le feu juſqu'à ce qu'elle ſoit un peu liée; mettez-y dedans vos Ris-de Veau & les y faites mijotter; ſervez-les avec du jus de citron. *Si cette ſauce n'a pas aſſez de conſiſtance vous pouvez y ajouter un ou deux jaunes d'œufs.*

Ris-de-Veau Frit.

Vos Ris-de-Veau étant blanchis & proprement épluchés, coupez-les par tranches; mettés dans une caſſerole gros comme un œuf de beurre frais avec le jus d'un ou deux citrons, ou un petit verre de vinaigre & autant de bouillon; du ſel, du poivre, des tranches d'oignons, du perſil, des ciboules & de fines herbes entieres; faites tiédir cette marinade en remuant le beurre juſqu'à ce qu'il ſoit fondu; enſuite mettez-y les Ris-de-Veau, & les ôtez du feu pour les laiſſer mariner une heure ou deux ſur des cendres chaudes; mettez-les à égoûter & ſécher entre deux linges; trempez-les dans une pâte à beignets ou farinez-les; faites les frire de belle couleur dans du ſaindoux, ou du beurre rafiné; ſervez-les garnis de perſil frit. *Toutes ſortes de marinades ſe font de même.*

Entremets.

On peut ſe ſervir de la marinade pour

faire la pâte à beignets, après qu'elle sera passée au travers d'une passoire pour en retenir les tranches d'oignons & les fines herbes.

Ris d'Agneau.

On fait des Ris-d'Agneau le même usage que des Ris-de-Veau. Les Ris d'Agneau se servent ordinairement dans leur entier, comme étant plus petits que les Ris-de-Veau.

Des Rognons d'Agneau, de Mouton, de Veau, de Bœuf, & de Cochon.

Rognons d'Agneau ou de Mouton, piqués à la broche.

Hors-d'œuvre.

Faites-les blanchir un moment dans de l'eau presque bouillante, jettez-les dans de l'eau fraîche, piquez-les de menu lard d'un côté seulement, embrochez-les à une petite brochette de bois ou de fer; attachez-les sur la broche, enveloppez-les d'une feuille de papier, faites-les cuire à petit feu, voyez s'ils ont de la couleur, servez-les avec une essence de jambon.

On peut en accompagner de grosses entrées.

Rognons d'Agneau ou de Mouton glacés.

Hors d'œuvres.

Etant piqués, comme ci-devant, mettez-les cuire dans une casserole avec moi-

tié de consommé & moitié de blond de Veau ; glacez-les comme des fricandeaux, servez les avec un coulis de veau & de jambon, ou un ragoût d'Ecrevisses.

Rognons d'Agneau ou de Mouton cuits dans leur jus.

Fendez-les en deux sans les séparer, embrochez-les à de petites brochettes, assaisonnez-les d'un peu de sel & de poivre, & d'échalottes hachées menues, arrangez-les dans une tourtiere que vous frotterez de beurre, de lard ou de graisse, faites-les cuire à très-petit feu dessus & dessous, ôtez-les de leurs brochettes, mettez-les à mesure sur le plat que vous devez servir, parce qu'ils rendront encore du jus, mettés un peu de jus dans la tourtiere où ils ont cuits, & une pointe de vinaigre, jettés dessus vos Rognons & servés ; il ne faut pas que les rognons bouillent pour être cuits. Hors d'œuvre.

Rognons d'Agneau ou de Mouton grillés.

Fendez-les en deux sans les séparer, embrochez-les à de petites brochettes, trempez-les dans du beurre, du lard ou de la graisse, pannez-les de mie de pain mêlée de sel, de poivre, de persil & de ciboule hachée menu, faites-les griller sur un petit feu, qu'ils soient bien blonds, Hors d'œuvre.

ſervez-les avec telle ſauce que vous voudrez.

Rognons de Veau ou de Bœuf grillés.

Hors d'œuvre.

Fendez-les en deux ſans les ſéparer, paſſez-les dans une caſſerole avec du beurre, du lard ou de la graiſſe, ſel, poivre, perſil, ciboules & échalottes, le tout haché menu, pannez-les de mie de pain, mettez-les griller à petit feu, ſervez-les avec une ſauce piquante, agiſſez de même pour le Rognon de Cochon, de Sanglier, de Cerf, &c.

Rognons de Veau ou de Bœuf à la Bourgeoiſe.

Hors d'œuvre.

Coupez-les par tranches un peu minces, paſſez-les dans une caſſerole avec du beurre, du ſel, du poivre, du perſil, des ciboules & échalottes, le tout haché menu; mouillez-les de bouillon, faites-les cuire, liez-les d'un peu de farine frite, faites-les mitonner quelque tems, ſervez-les enſuite; agiſſés de même pour les Rognons de Cochon, de Sanglier, de Cerf, &c.

Des Oreilles de Veau, des Oreilles de Mouton ou d'Agneau, & des Oreilles de Levreaux ou de Lapreaux, accommodées de diverſes façons.

Les Oreilles de Veau dont nous vou-

lons parler, ſont celles qui tiennent à la peau, qui vont pour l'ordinaire à la tannerie, & qu'on a de la peine à avoir, à moins que l'on ne ſe précautionne de bonne heure, pour les demander au Boucher, qui ſouvent fait difficulté de les donner, quoiqu'elles ne ſoient d'aucune utilité pour le Tanneur.

Les Oreilles de Mouton ou d'Agneau ſe prennent de même, auſſi-bien que celles de Levreaux ou de Lapreaux.

Des unes & des autres on fait des mets fort friands; en voici quelques-uns.

De quelque façon que vous mettiez ces Oreilles, il faut toujours les faire cuire dans une petite braiſe bien nourrie de tranches de veau, de bardes de lard, &c.

Oreilles en croquets.

Hors-d'œuvre & entrée.

Echaudez-les pour en ôter tout le poil, faites les cuire à la braiſe, ſelon le degré de leur cuiſſon, celles de Veau ſont très-dures, farciſſez-les d'une farce fine. (*Voyez Farce fine, ci-deſſus*,) roulez-les en façon de cornets, trempez-les dans de l'œuf battu, pannez-les de mie de pain bien fine, faites-les frire de belle couleur, ſervez-les garnies de perſil frit.

Si vous les voulez au gratin, dreſſez-les ſur un plat couvert d'un peu de farce,

comme nous avons dit pour les pieds d'Agneau, *Tome I.*

Entremets. Si vous ne voulez point les farcir, fendez-les par petites bandes depuis le milieu jusqu'en haut, en guise de frange, faites-les frire, servez les de même; *celles de Levreau & de Perdreau sont les plus convenables pour cet apprêt.*

Entremets. Si vous les voulez grillées, *on entend celles de Veau*, fendez-les par le gros bout sans les séparer, avant que de les faire cuire, & passez-y une petite brochette. Quand elles seront cuites, trempez-les dans le gras de la cuisson ou une sainte-Menehoult, pannez-les, faites-les griller de belle couleur, servez-les à sec *avec une sauce, dans une sauciere si vous voulez.*

Entremets. Si vous les voulez en menus droits, *on entend toujours celles de Veau*, voyez Oreilles de Cochon en menus droits, c'est la même chose, *Tome I.*

Hors d'œuvre. Enfin, on peut servir les Oreilles de Veau, de Mouton, d'Agneau, de Levreau, de Lapreau, *étant cuites à la braise*, avec différens ragoûts & différentes sauces; il n'est question que d'en sçavoir faire le mêlange à propos.

De la Cervelle de Bœuf, de Veau, de Mouton, d'Agneau & de Cochon, accommodées de diverſes façons.

Hors d'œuvres entremets.

Prenés une Cervelle de Bœuf que vous faites dégorger dans de l'eau fraîche, que vous changerez deux ou trois fois, faites-la blanchir un moment dans de l'eau bouillante, enveloppés-la d'une barde de lard, faites-la cuire dans une petite braiſe bien nourrie ; étant cuite, ſéparés-la en deux, ſervés-la avec tel ragoût, ou coulis, ou ſauce que vous jugerez à propos.

Agiſſez de même pour la Cervelle de Veau, de Mouton, d'Agneau & de Cochon.

Cervelle de Bœuf frite.

Entremets.

Ne la faites pas cuire autant qu'il eſt marqué ci-deſſus, coupés-la par tranches, épaiſſes d'un travers de doigt, mettés-la mariner dans un peu de vinaigre ou du verjus, ou pour le mieux dans du jus de citron, avec un aſſaiſonnement de ſel, de poivre, de perſil, de ciboules, & de fines herbes entieres. Quand elle aura pris le goût de la marinade, mettés-la à égoûter & ſécher entre deux linges, poudrés chaque morceau avec de la farine, ou trempés-le dans une pâte à beignets, faites-les frire tous de belle cou-

leur, servés-les garnis de persil frit.

Agissez de même pour les Cervelles de veau, de Mouton, d'Agneau & de Cochon. Ces dernieres ne demandent point à être cuites dans une braise pour les frire, même celle de Bœuf, il suffira de les blanchir dans de l'eau bouillante, & de les laisser refroidir pour les couper par tranches, puis après de les mettre mariner pour les frire.

Des Yeux de bœuf & des Yeux de veau.

Hors d'œuvres & entremets.

Les Yeux de bœuf & les Yeux de veau, s'apprêtent, se cuisent, & se servent de la même maniere que la Cervelle de bœuf, soit pour hors-d'œuvres, soit pour entremets. Les Yeux de bœuf & les Yeux de veau, se servent toujours dans leur entier.

ARTICLE III.

Atelettes, ce que c'est.

CE sont des mets qui tirent leurs noms de petites brochettes de bois ou d'argent appellées Atelettes. Les Atelettes peuvent servir de hors-d'œuvres & d'entremets, ou d'accompagnement à de grosses entrées, ou à de grosses piéces de rôt. Ces Atelettes se font pour l'ordinaire avec des ris-de-veau, du petit lard, & des foyes gras, ou bien de petits Poulets, ou des Pigeonneaux, ou d'autres Oiseaux. On fait aussi des Atelettes en maigre. On se sert pour cela d'Anguilles ou autres poissons, avec des foyes de

Brochet & des laitances, comme nous le dirons bientôt. Quoique ces Atelettes ne soient guères en usage aujourd'hui, on ne laisse pas que de s'en servir quelquefois dans les grands repas bien réglés : voici comme elles se font.

Atelettes de Ris-de-veau, de petit Lard, & de Foyes gras.

Prenés des ris de-veau blanchis, coupez les en gros dez, coupés de même un morceau de petit lard bien entre-lardé ; passez cela dans une casserole avec du lard fondu & un peu de persil & de ciboules hachés menus ; poudrés d'un peu de farine, mouillés d'un peu de bouillon, assaisonnés de bon goût, mais peu de sel à cause du petit lard, faites cuire doucement ; à la moitié de la cuisson, joignez-y des foyes gras coupés en dez. Quand le tout sera presque cuit, laissez-le un peu refroidir dans la sauce, embrochez-les dans vos Atelettes en commençant par un morceau de petit lard, un morceau de ris-de-veau, un morceau de petit lard, un morceau de foye gras, &c. trempez les dans le gras de la sauce, pannez-les de mie de pain bien fine ; mettez-les griller sur un petit feu, ou faites-les frire dans une belle friture ; (*Pour les frire, on peut, si l'on veut, les tremper dans de l'œuf battu pour les panner.*) servez-les ensuite soit pour plat de hors d'œuvre ou d'entremets,

Entremets, ou hors d'œuvre, ou accompagnement.

soit pour accompagner quelque grande entrée ou piéce de rôt, comme un Dindon, une piéce de Bœuf, un Aloyau, un quartier de Veau, de Chevreuil, de Cerf, de Sanglier, de Marcassin, Fans, &c. ce que vous ferés en les piquant tout à l'entour, & en en mettant autant que vous le jugerez à propos.

Pour ce qui est des Atelettes de Poulets, de Pigeons & autres Oiseaux, choisissez-les petits & bien gras, vuidez-les proprement & retroussez-les de même, faites-les cuire dans leur entier dans une bonne braise bien nourrie ; étant presque cuits, laissez-les refroidir dans la braise, tirez-les & trempez-les dans le gras de la cuisson ; pannez-les à mesure de mie de pain, faites-les griller sur un petit feu étant de belle couleur, embrochez-les dans de petites Atelettes, une à chacun ; garnissez-en vos grandes entrées ou piéces de rôt.

Les Atelettes en maigre se font avec des Anguilles ou autres poissons convenables. Pour cela, on coupe ces poissons par tronçons épais d'un pouce. On les met mariner sur des cendres chaudes avec de bon beurre, un peu de persil & de ciboules hachés menus & un bon assaisonnement, & on y joint après quelques foyes de Brochets avec des laitances de Carpes. Quand toutes ces choses ont pris

le goût de la marinade, on les enfile à des Atelettes, on les trempe dans leur marinade, on les panne & on les met rôtir ou frire comme les Atelettes de ris-de-veau, puis on s'en sert de même.

Quand il vous reste des membres de Poulets rôtis, faites-les mariner & griller, ou frire de même.

Des Foyes Gras.

Les meilleurs sont ceux de Chapons, de Poulardes & de Poulets. Les uns & les autres sont d'une grande ressource en cuisine, tant pour faire des ragoûts particuliers, que pour y entrer. On en met dans les farces pour les rendres plus délicates, & l'on fait de cette farce des rissoles, de petits pâtés & autres ouvrages. On peut voir pour cette farce ce que nous avons dit pour les rissoles, ci-devant, page 322.

Foyes gras en ragoût, ou Ragoût de Foyes Gras.

Choisissez les bien blonds & bien gras, ôtez leur le fiel & ce qui y aura touché. Faites-les blanchir un instant dans de l'eau chaude. Mettez-les sécher entre deux linges. Faites un ragoût de champignons, ou de morilles & de mousserons, ou de truffles (*Voyez la façon de les*

Ragoût d'accompagnement, ou hors d'œuvre.

faire, ci-dessus, tome I. p. 55.) le ragoût étant à demi cuit, mettez-y les Foyes avec un peu de coulis, faites cuire doucement le tout ensemble ; voyés si cela est de bon goût, dressés & servés avec du jus de citron.

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

On peut encore pour ce ragoût se conformer à ce que nous avons dit pour le ragoût de ris-de-veau, c'est la même chose, ci-devant, page 439.

Foyes Gras en Crépine.

Hors d'œuvre & entrée.

Vos Foyes étant proprement éfiellés & blanchis, comme nous avons dit ci-devant, passez-les légerement dans une casserole avec d'excellent beurre, un peu d'assaisonnement, de persil & de ciboules hachés menus ; finissez-les comme les ris-de-veau en crépine, c'est la même chose, ci-devant, page 441.

Foyes Gras à la Cendre.

Entremets.

Vos Foyes étant éfiellés & blanchis, finissez-les comme les ris-de-veau à la cendre, c'est la même chose, ci-devant, page 441.

Foyes Gras en Caisses.

Entremets.

Vos Foyes étant éfiellés & blanchis, passez-les légerement dans une casserole avec d'excellent beurre ou du lard fondu, un

un bon assaisonnement, du persil, de la ciboule & des champignons hachés menu mouillés-les d'un peu de bon consommé, faites-les mijotter doucement sur des cendres chaudes. Quand ils auront pris le goût de la marinade, laissez-les refroidir, finissez-les comme les ris-de-veau en caisse, c'est-la même chose. *Voyez ci-devant.*

Foyes Gras à la Dauphine.

Prenés les plus beaux foyes que vous pourrés trouver; éfeillez-les & blanchissez-les proprement, comme nous avons dit ci-devant, mais légerement; piquez les proprement de menu lard, finissez les comme les ris-de-veau à la Dauphine, *ci-devant.* Entremets.

Autrement.

Vos Foyes étant piqués, foncés une casserole de bardes de lard, mettez-y vos Foyes, le lard en-dessus; mouillez-les d'un bon consommé; couvrez-les de bardes de lard, ensuite d'une feuille de papier, fermés bien votre casserole; mettez-la sur un petit feu pour y faire cuire doucement les Foyes. Quand ils seront cuits, glacez-les comme des fricandeaux, dressez-les dans le plat que vous devés servir, versés dessus une essence de jambon, servez-les ensuite.

Des Crêtes de Coq.

Les Crêtes de Coq sont encore d'une grande utilité en cuisine, tant pour faire des ragoûts particuliers, que pour y entrer : voici ce qu'on en peut faire.

Crêtes de Coq en ragoût, ou Ragoût de Crêtes de Coq.

Entremets.

Mettez-les dans un linge, trempez-les dans de l'eau bien chaude, il faut qu'elles ne fassent qu'y entrer & qu'en sortir; frottez-les-y pour les peler de leur peau, passez-les dans une casserole avec d'excellent beurre ou du lard fondu ; mouillez-les d'un bon consommé, assaisonnez-les de bon goût, faites-les cuire doucement, liez-les d'un coulis de veau & de jambon, ou de jaunes d'œufs délayés avec de la crême, servez-les avec du jus de citron.

Ce ragoût peut servir non-seulement de plat d'entremets, mais aussi pour accompagner différentes entrées, avec cette différence qu'il ne faut point alors le lier de jaunes d'œufs.

Observation.

Il est rare que l'on fasse un ragoût simplement de Crêtes : elles s'accompagnent ordinairement avec des champignons, ou des morilles & des mousserons, ou de truffes. On peut aussi y joindre des foyes gras.

On fait des ragoûts mêlés de Crêtes de Coq

avec de petits œufs & des rognons de Coq, comme nous le dirons bientôt.

Crêtes de Coq farcies de plusieurs façons.

Vos Crêtes étant pelées, comme nous avons dit ci-devant, ouvrez les par le gros bout avec la pointe d'un couteau, farcissez-les d'une farce fine. (*Voyez farce fine, page* 116. Foncés une casserole de bardes de lard, arrangez-y vos Crêtes, pressez-y du jus de citron, mouillez-les d'un peu de bon consommé ; couvrez-les de bardes de lard & d'une feuille de papier, fermez bien votre casserole, mettez-la sur un petit feu pour y faire cuire doucement les Crêtes. Quand elles seront cuites, dressez-les dans le plat que vous devés servir, versés dessus une essence de jambon, servés avec du jus de citron. Entremets.

Autrement.

Mettés dans le plat que vous devés servir un bon coulis, faites-le bouillir doucement jusqu'à ce qu'il soit en caramel, dressez-y vos Crêtes, (*farcies & cuites comme ci-devant*) comme si elles étoient sur la tête d'un Coq faites les tenir en faisant mijotter ce caramel jusqu'à ce qu'il soit en gratin, servez-les avec une sauce claire.

Autrement.

Etalés dans votre plat une farce fine, épaisse d'uu travers de doigt, faites-la gratiner un peu, ou dans le four ou entre deux feux, arrangés y vos crêtes farcies & cuites comme ci-devant, ensorte qu'elles s'y tiennent droites; versés dessus un léger coulis, poudrez-les d'un peu de mie de pain bien fine, & si vous voulez, de Parmesan, mettés votre plat au four pour lui faire prendre couleur, servés-le ensuite; *on peut servir ainsi les crêtes sans être farcies.*

Des Rognons de coq & des petits œufs.

Les Rognons de coq se prennent dans les reins de ces animaux. Pour s'en servir, on les fait blanchir dans de l'eau bouillante, où il ne faut qu'ils ne fassent qu'entrer & sortir, & on les met ensuite dans l'eau fraîche pour les peler d'une petite peau qu'ils ont, puis on s'en sert comme nous allons le dire ci-après.

Les petits œufs sont ceux qui ne sont point encore formés, c'est-à-dire, sans coque, & que l'on trouve dans le corps de quelques Poules lorsqu'on les vuide. Ces œufs, pour s'en servir, se blanchissent dans de l'eau bouillante, d'où on les tire aussi-tôt pour les mettre dans l'eau

fraîche, puis on s'en sert de la façon suivante.

Les petits œufs & les rognons de coq se mettent ensemble en ragoût, il ne s'agit pour cela que de les mettre mijotter dans un coulis assaisonné de bon goût.

Quand on n'a point de petits œufs, on peut en faire de cette façon; faites durcir cinq ou six œufs, mettés les jaunes dans un mortier avec une petite pincée de sel & un peu de beurre, pelez-les & y ajoutés deux jaunes d'œufs cruds, lorsqu'ils sont bien mêlés ensemble, mettez-les sur une table poudrée d'un peu de farine, roulez-les en façon de petites saucisses, coupez-les en très-petits morceaux égaux, roulés chaque morceau dans le creux de vos mains un peu farinées pour les arrondir, & les mettés à mesure sur une assiette, mettez-les dans l'eau bouillante pour les faire rafermir un instant, & les mettés égoûter sur un tamis avant que de vous en servir.

Ragoût mêlé, c'est un Ragoût composé de différentes choses en cette maniere.

Prenés deux ou trois foyes gras tout effielés & blanchis, comme nous avons dit ci-devant, coupez-les par tranches un peu épaisses, & mettez-les de côté avec ce qui suit; ayés quelques crêtes de Entremets.

coq à demi cuites & coupées en filets, deux ou trois truffles également cuites & coupées en tranches ou en filets un peu gros, quelques petits champignons, des mouſſerons & des morilles coupées en filets, & bien lavées & battues dans pluſieurs eaux pour en faire ſortir le ſable; & ſi vous voulez auſſi des culs d'artichaux coupés en dés & bien blanchis, des rognons de coq & de petits œufs apprêtés, comme ci-devant.

Toutes ces choſes ainſi préparées, paſſez-les, *hors les foyes, les rognons, & les petits œufs* dans une caſſerole avec d'excellent beurre, ſingez-les d'une très-petite pincée de farine, mouillez-les d'un bon conſommé ou de blond de veau, aſſaiſonnez-les un peu, mettés-y vos foyes, faites bouillir & cuire doucement; à la moitié de la cuiſſon, ajoutés-y vos rognons & les petits œufs, achevés de cuire le tout enſemble, voyez ſi ce ragoût eſt de bon goût, liez-le d'un coulis de veau & de jambon, ou de jaunes d'œufs délayés avec de la crême, ſervez-le chaudement.

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

Salpicon, ce que c'eſt.

C'eſt un mets compoſé de différentes choſes qui peut ſervir de plat particulier de hors d'œuvre ou d'accompagnement à de grandes entrées que l'on veut ſervir, ſoit cuites à la braiſe, ſoit rôties, ſurtout pour principales entrées, comme aloyau, rôt de bis, quartier de veau ou de mouton, ce mets s'apprête auſſi crud pour farcir diverſes viandes : voici l'une & l'autre façon.

Ragoût de Salpicon cuit.

Salpicon cuit.

Prenés deux ou trois ris de veau blanchis, coupez-les en filets & en dés, coupés de même un morceau de petit lard bien entre-lardé, du jambon, des filets de volaille & de gibier, quelques foyes gras, des truffles, champignons, morilles & mouſſerons, & ſi vous voulez des cornichons ; paſſés le tout *hors les foyes*, dans une caſſerole avec d'excellent beurre ou du lard fondu, perſil & ciboule hachée menu, ſingez-les d'un peu de farine, mouillez-les de bon bouillon & de jus, aſſaiſonnez les d'un peu de ſel & d'épices fines, faites bouillir & cuire doucement ; à la moitié de la cuiſſon, mettés-y les foyes, achevés de cuire le tout enſemble, voyez ſi ce Salpicon eſt de bon goût, bien lié, & s'il n'y a point trop de ſauce, ſervés-le avec du jus de citron.

Ragoût d'accompagnement.

Salpicon crud propre à farcir diverses viandes.

Ragoût à farcir.

Coupés des ris de veau en dés après qu'ils seront blanchis, du petit lard, du jambon, des filets de volailles & de gibier, des foyes gras, truffles, champignons, morilles mousserons, & si vous voulez des cornichons, passés toutes ces choses dans une casserole avec d'excellent beurre ou du lard fondu, du persil & de la ciboule hachée menu, & un bon assaisonnement, laissés un peu refroidir ce Salpicon; servez-vous-en à tout ce que vous jugerez à propos.

Autrement.

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

Ragoût de Jambon.

Ragoût.

Prenés un morceau de jambon crud qui soit maigre, coupés-le par petites tranches, grandes comme vous le jugerez à propos; mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre au fond, cou-

vrez-les d'un plat, & mettez-les suer sur un petit feu ; quand le jambon commencera à s'attacher à la casserole, mouillés-le de blond de veau, faites-le cuire doucement ; étant cuit, liés-le d'un coulis de veau ou de farine frite, faites-le mijotter un peu, voyez si le ragoût est de bon goût, dégraissés-le, s'il en est besoin, servés-le avec du jus de citron.

Jambon à la Comus.

Prenés du jambon que vous coupez en tranches fort minces, mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, faites-les suer sur un petit feu ; quand le jambon commencera à s'attacher à la casserole, mouillés-le de très-peu d'eau, faites-le cuire doucement, dressés-le dans le plat que vous devez servir, détachés ce qui reste dans la casserole avec un peu de bouillon, & sur la fin un verre de vin de Champagne ; joignés-y du gros poivre avec un filet de vinaigre, versés cette sauce, qui doit être courte, sur le jambon, servés-le ensuite. Entremets.

Des Roties, ce que c'est.

Ce sont des tranches de pain qu'on rôtit & sur lesquelles on étend une farce : voici comment.

Rôties de Rognons de veau.

Prenés un ou deux rognons de veau

cuits à la broche, hachez-les avec une partie de leur graisse, joignés-y un peu de persil & de ciboule hachée menu, du sel & de l'épice fine, avec trois ou quatre œufs cruds, remuez bien toutes ces choses ensemble en les pilant dans un mortier; coupés des tranches de pain, faites-les rôtir de belle couleur, (*quelques-uns les font frire*) frottez-les d'un côté d'œuf battu; étalés dessus de votre farce, unissés avec de l'œuf, pannés de mie de pain bien fine, remettés y de la farce, continués ainsi jusqu'à ce que vos rôties soient chargées d'une hauteur raisonnable, vous les arrangerés à mesure sur une tourtiere, mettez-les au four, faites-leur prendre une belle couleur, ou servés-vous d'un couvercle de tourtiere avec du feu dessus, servez-les ensuite.

Entremets.

On peut les frire si l'on veut, pour cela il ne faut pas que le pain soit rôti.

Autrement.

Vos Rognons de veau étant hachés, mettez-les dans un mortier avec un biscuit, quelques macarons, de la rapure de citron, du sucre, quatre jaunes d'œufs, & les blancs fouettés en neige; pilés bien le tout ensemble, garnissés-en vos rôties, faites-les cuire au four, ou sous un couvercle de tourtiere, rapés du sucre dessus, glacez-les, & servez-les ensuite.

On peut faire ces rôties avec une farce de blanc de volaille, & y ajouter si l'on veut des foyes gras, elles en seront plus délicates. (*Voyez Rissoles grasses, ci-devant.*)

On peut encore faire ces sortes de rôties avec du jambon cuit qui vous sera resté, en y mêlant de sa graisse, avec persil, ciboule, poivre, muscade, & quelques œufs pour lier.

On peut faire de la même maniere des rôties de chair de poisson, comme de perches, de truites ou autres poissons délicats. (*Voyez Rissoles de poisson, ci-devant.*)

Rôties d'Epinars.

Ayez de jeunes Epinars bien verds, épluchez-les en ôtant leurs queues; lavez-les bien faites-les blanchir dans de l'eau bouillante; étant aux trois quarts cuites, mettez-les à égoûter, pressez-les bien pour en faire sortir l'eau, hachez-les bien menu, fricassez-les dans une casserole avec d'excellent beurre, *pour être bon, il faut de beurre le tiers pesant d'épinars*, une pincée de sel, de la muscade, de l'écorce de citron confite & hachée menu, du sucre en poudre, & un peu de crême; mêlez bien le tout ensemble, & le faites presque dessecher sur le feu

Entremets.

en tournant toujours avec une espatule de bois, retirés votre casserole du feu, joignez-y trois ou quatre œufs, remuez-les bien, laissez-les refroidir, & servez-vous de ces épinars pour les étendre sur des rôties de pain, que vous frotterés avant avec de l'œuf battu ; pannez-les de mie de pain, faites les frire bien blondes, poudrez-les de sucre ; glacez-les avec la péle rouge : servés-les ensuite.

Autrement.

Entremets. Vos Epinars étant fricassés & dessechés, comme nous venons de le dire, farinés le cul d'un plat, ou d'une planche bien unie, étendés votre farce dessus comme une crême, & laissez-la refroidir. Etant froide, coupez-la par morceaux, soit en losanges, soit en autres façons, faites-les frire d'un beau blond, glacez-les avec du sucre & la pelle rouge, servez-les ensuite.

Roties à la Provençale.

Entremets. Prenés le milieu d'un pain d'une livre mollet & long, lardez-le dans sa longueur avec des filets d'anchois & de jambon, (*le jambon à demi cuit*) coupez-le en rôties avec un bon couteau ; trempés les rôties dans de l'œuf battu, faites-les frire d'un beau blond, servez-les avec du jus de citron.

Rôties à la Suisse.

Ayés des Anchois bien lavés & dessalés, levez en les filets & les coupés proprement en allumettes. Coupés des rôties de pain que vous passés dans de l'huile fine ; quand elles sont de belles couleurs, dressez-les dans le plat que vous devez servir. Mettez dans une casserole du persil, de la ciboule & des échalottes, le tout haché menu & séparément, joignez-y du gros poivre, avec un peu d'huile & du jus de citron ; remuez bien cet appareil, & en couvrés vos rôties, garnissez-les de filets d'Anchois que vous arrangerés proprement en petits carreaux, servez. Entremets.

Amourettes, ce que c'est.

C'est une moëlle qui se trouve dans les reins du Bœuf, du Veau & du Mouton quand on le fend.

Amourettes en ragoût.

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

Si vous les voulez au blanc, faites-les cuire

avec un bon consommé, liez-les de jaunes d'œufs délayés avec de la crême.

On peut aussi les mettre mitonner & cuire dans un ragoût de champignons ou autres.

Amourettes frites.

Entremets.

Faites-les cuire, si bon vous semble, dans un bon consommé ; mettez-les mariner une heure ou deux dans un peu de verjus & du jus de citron, avec sel, poivre, oignons coupés par tranches, & fines herbes entieres, mettez-les sécher entre deux linges, poudrez les de farine, ou trempez-les dans une pâte à beignets, faites-les frire de belle couleur, servez-les garnies de perfil frit.

Pattes de Dindon ou d'Oye farcies.

Entremets.

Mettez-les dans de l'eau chaude ou sur des charbons bien ardens pour en ôter la peau & les ongles. Faites les cuire dans une petite braise. Enveloppez les d'une farce faite de blanc de volaille cuite à la broche, avec quelques champignons, des foyes gras, du lard rapé & de la moëlle de bœuf, le tout haché bien menu & pilé dans un mortier avec un bon assaisonnement, du perfil & de la ciboule hachés menu, & quelques œufs ; trempez-les dans de l'œuf battu, pannez-les de mie de pain, bien fine, faites-les frire d'un

beau blond ; ſervez-les avec du perſil frit. *Quelques-uns les trempent dans le gras de la cuiſſon, ou dans une ſainte menehoult, les pannent & les font griller.*

Pattes de Dindon ou d'Oye à la Belle-Vûe.

Etant délivrées de leur peau & de leurs ongles, piquez-les proprement de très-menu lard, faites-les cuire dans une caſſerole avec du blond de veau, glacez-les le plus légerement que vous pourrés, ſervez-les avec une eſſence de jambon & du jus de citron. Entremets.

Les pattes d'Oye ſont les plus faciles à piquer.

Truffles vertes au naturel.

Choiſiſſés pour cela de belles Truffles, (*Voyez Truffles, ce que c'eſt, ci-deſſus*) mettez-les tremper dans de l'eau tiéde, nettoyez-les-y bien, ſervez-vous pour cela d'une petite broſſe pour en ôter la terre ou le ſable. Etant bien propres, mettez les cuire dans une petite marmite ou un pot de terre avec moitié eau, (*les jours gras on peut ſe ſervir de bouillon*) & moitié vin blanc, un peu d'huile fine, du ſel, du poivre, quelques cloux de geroffle, des tranches d'oignons & un paquet de fines herbes. Etant cuites, ſervez-les dans une ſerviette pliée, com- Entremets.

me des œufs à la coque. *On peut ajouter de plus dans la cuisson des bardes de lard.*

Autrement.

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

Ragoût de Truffles.

Entremets. Faites-les cuire à moitié, comme ci-devant soit au court bouillon, soit à la cendre. Pelez-les, si bon vous semble, coupez les par tranches, mettez-les mijotter dans un bon coulis gras ou maigre, voyez si cela est de bon goût, servez-les avec du jus de citron.

Autrement.

Ne les faites point cuire, coupez-les par tranches après qu'elles seront bien lavées & nettoyées, comme nous avons dit ci devant. Passez-les dans une casserole avec un peu d'huile, mouillez-les de jus gras ou maigre, assaisonnez-les de bon

goût, faites-les cuire doucement, liez-les d'un bon coulis, servez-les avec du jus de citron.

Quand on n'a point de Truffles vertes, on se sert de Truffles séches, mais leur bonté est bien diminuée. *Voyez Truffles ci-dessus*.

Champignons farcis.

Choisissés pour cela de beaux Champignons, (*Voyez Champignons, ce que c'est ci-dessus*) c'est-à-dire, qu'ils soient creux, bien ronds & d'une belle grosseur. Pelez-les, ôtez-en les queues & la barbe qui est en dedans, lavez-les, s'ils en ont besoin, farcissez-les d'une farce fine, grasse ou maigre, pannez-les légerement; arrangez-les sur une tourtiere, que vous frotterés auparavant de beurre, faites-les cuire au four de belle couleur, ou sous un couvercle de tourtiere avec du feu dessus, servez-les avec un coulis clair. Entremets.

Autrement.

Faites fondre d'excellent beurre dans une casserole, mettez-y des champignons hachés menu, avec un peu de persil & de ciboule, du sel, du poivre, de la muscade, & gros comme un œuf de mie de pain trempée & mitonnée dans de la crême, mêlez bien le tout ensemble; mettez un peu de cette farce dans chaque champi-

gnon, faites-les cuire de même, servez-les ensuite.

De cette derniere façon on peut les faire cuire à petit feu sur le gril, avec une feuille de papier beurrée dessous.

Champignons frits.

Entremets. Vos Champignons étant épluchés, passez-les dans une casserole avec du beurre frais & l'assaisonnement ordinaire. Etant presque cuits, mettez les à égoûter, poudrez-les de farine, faites-les frire bien blonds, servez les avec persil frit, ou pour garniture de quelques entrées.

Ragoût de Champignons.

Prenés de petits Champignons bien blancs, épluchez-les proprement, lavez-les deux ou trois fois dans de l'eau fraîche; passez-les dans une casserole avec du beurre frais, singez-les d'une pincée ou deux de farine, assaisonnez les d'un peu de sel & d'épice fine, faites-les cuire doucement. Etant cuits, liez-les d'un bon coulis gras ou maigre, faites-les mijotter un peu; voyez si ce ragoût est de bon goût, servez le chaudement.

Ragoût d'accompagnement & d'entremets.

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

d'entremets, ou pour accompagner quelques entrées qui demandent un ragoût de champignons à la crême.

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

Ragoût de Morilles.

Coupés le bout de la queue de chaque Morilles, (*Voyez Morilles, ce que c'est, ci-dessus*) fendez-les en deux ou en quatre dans leur longueur, lavez-les dans plusieurs eaux tiédes pour en ôter le sable, mettez-les à égoûter; passez-les dans une casserole avec d'excellent beurre; singez-les d'une pincée ou deux de farine, mouillez-les de bon bouillon gras ou maigre, assaisonnez-les de sel & d'épice fine; faites-les cuire doucement; voyez si cela est de bon goût, liez-le d'un bon coulis; servez-le ensuite. Ragoût d'accompagnement & entremets.

Si vous voulés que ce ragoût vous serve de plat d'entremets, liez-le de quelques jaunes d'œufs délayés avec de la crême & de la muscade.

Les Morilles & les Mousserons se mettent ensemble si l'on veut en ragoût.

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

Morilles farcies.

Prenés des Morilles les mieux faites &

Entremets. d'une belle grosseur, arrachez-leur la queue, mettez les tremper & lavez-les bien dans plusieurs eaux pour en ôter le sable; farcissez-les d'une farce fine, faites-les cuire dans une casserole entre des bardes de lard & autre bonne nourriture; servez-les avec un coulis clair.

On peut farcir ces Morilles d'une farce de poisson pour les jours maigres.

Ragoût de Mousserons.

Choisissez de petits mousserons, ce sont les plus estimés. (*Voyez Mousserons, ce que c'est ci-dessus*), coupez-leur le bout de la queue, lavez-les dans plusieurs eaux, passez-les dans une casserole avec d'excellent beurre; singez-les d'une pincée ou deux de farine, mouillez-les de bon bouillon gras ou maigre; assaisonnez-les d'un peu de sel & d'épice fine; faites-les cuire doucement; voyez si cela est de bon goût, liez-le d'un bon coulis, servez-le chaudement.

Ragoût d'accompagnement & d'entremets.

Si vous voulés que ce ragoût soit au blanc, liez les de jaunes d'œufs délayés avec de la crême & de la muscade, pour lors ce ragoût vous servira de plat d'entremêts.

Entremets.

Les Mousserons & les Morilles se mettent ensemble en ragoût, si on le juge à propos.

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

Ragoût de Pistaches.

Faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, où il faut qu'elles ne fassent qu'entrer & sortir, ôtez-leur la peau, mettez-les proprement mitonner dans un coulis gras ou maigre, assaisonné de bon goût, servez-le ensuite. Ragoût d'accompagnement.

Ragoût d'Olives.

Prenés de grosses Olives qui soient bien charnues; ôtés-en le noyau, ce que vous ferés en les pelant comme on feroit une petite poire, de façon que toute la chair se tienne ensemble sans être séparée, faites-les blanchir; mettez-les mitonner dans un coulis gras ou maigre, assaisonné de bon goût, servez-le ensuite. On peut, si l'on veut, farcir ces Olives d'une farce fine en place du noyau. Ragoût d'accompagnement.

On peut faire le ragoût d'Olives sans en ôter le noyau.

Ragoût d'Ecrevisses.

Le ragoût d'Ecrevisses est, comme nous avons déja dit à l'article des Ragoûts, tome I. un ragoût de champignons, ou de morilles, ou de mousserons, ou de truffles, ou simplement un bon coulis,

dans lequel on ajoute des queues d'Ecreviſſes proprement épluchées, ce que vous pouvez faire de la maniere ſuivante.

Ragoût de queues d'Ecreviſſes. Accompagnement.

Quand vous voudrés faire un ragoût de queues d'Ecreviſſes, vous ne ferés cuire vos Ecreviſſes qu'avec de l'eau ſimplement ſans aucun aſſaiſonnement. Lorſque vos Ecreviſſes ſeront cuites & refroidies, vous en ôterés les queues que vous épluchерés proprement de leur coques, & que vous mettrés à meſure ſur une aſſiette avec les œufs que vous aurés auparavant retirés de celles qui en ont, puis vous mettrés ces queues & ces œufs dans tel ragoût ou coulis que vous jugerés à propos, & cela ſeulement après que le ragoût ou coulis ſera entierement fini, c'eſt-à-dire, aſſaiſonné de bon goût & prêt à ſervir. Pluſieurs même ne ſément ces queues & ces œufs d'Ecreviſſes ſur les viandes ou poiſſons, qu'après que le ragoût ou coulis eſt dreſſé.

Les coques du corps des Ecreviſſes & le reſte des coquillages vous ſerviront à faire un coulis d'Ecreviſſes. *Voyez la façon de le faire à l'article des Coulis, tome I.*

Ragoût de Laitances de Carpes.

Lavés vos Laitances dans de l'eau chaude, & faites-les blanchir, mettez-les à égoûter & ſécher entre deux linges.

faites un ragoût de petits oignons blanchis, ou de petits champignons, ou de morilles ou de mousserons, ou de truffles. *Voyez la maniere de faire ces Ragoûts, cidessus, page 475.* Ragoût d'accompagnement.

Le ragoût étant au trois quarts cuit, liez-le, joignez-y vos Laitances, & achevés de cuire le tout ensemble; voyés si ce ragoût est de bon goût, finissez-le avec un coulis d'Ecrevisses & du jus de citron.

On fait ce ragoût en gras comme en maigre: pour le gras on se sert de blond de Veau & d'essence de jambon.

Si vous voulés que ce ragoût soit au blanc, mouillez-le de bon consommé pour le cuire, & liez-le de jaunes d'œufs délayés avec de la crême.

Ce ragoût vous servira non seulement de plat particulier, mais aussi pour accompagner différentes entrées, selon que vous l'avez pû voir en plusieurs endroits de cet Ouvrage.

Laitances de Carpe frites.

Vos Laitances étant blanchies & séchées entre deux linges, comme nous avons dit ci-devant, mettez-les mariner avec un un peu de vinaigre ou du jus de citron, du sel, du poivre, des tranches d'oignons, du persil & des ciboules entieres & quelques fines herbes; mettez les sécher entre Entremets.

deux linges, farinez-les, faites les frire dans du beurre rafiné, ou de l'huile, ou du saindoux, si c'est un jour gras ; étant frites & d'un beau blond, servez-les avec du persil frit & du jus de citron.

On peut les tremper dans une pâte à beignets pour changer.

Les foyes de Brochets, de Lottes & autres s'apprêtent & se servent de même, soit en ragoût, soit frits.

CHAPITRE DIXIEME.

Différens usages qu'on peut faire des Graines, Légumes, & Racines de toutes especes, avec une maniere sure pour les conserver.

Des Pois.

REMARQUE.

LES premiers Pois ne sont pas les meilleurs; les Pois tendres sont difficiles à distinguer des durs, pour ne pas s'y tromper, il faut faire attention à plusieurs choses. 1°. Il ne faut pas qu'ils soient ronds; mais longs & pointus vers la queue. 2°. Que les deux moitiés ne se séparent point en les écrasant entre les doigts, & qu'ils soient d'un clair luisant, & pleins de suc: la grosseur n'y fait rien, car tels sont petits; qui ne laissent pas quelquefois d'être durs. Les Pois quarrés qui sont les plus tardifs, quoique plus gros, n'en sont pas moins tendres; il faut toujours que les uns & les autres soient frais cueillis & nouvellement écossés. On fait sécher les Pois pour les conserver & pour s'en servir lorsque la saison en est passée, mais ils perdent beaucoup de leur saveur naturelle; pour cela, il faut les faire blanchir cinq à six bouillons

dans de l'eau bouillante, & les faire sécher ensuite, ou au soleil ou dans un four modérément chaud, puis les mettre dans un lieu qui ne soit ni trop chaud ni trop humide. Pour s'en servir, il faut les mettre tremper dans de l'eau fraîche, que vous changerez deux ou trois fois jusqu'à ce qu'ils soient reverdis, puis après les faire cuire comme les Pois nouveaux, ci-aprés.

Pois verds à la crême.

Entremets.

Ayez des Pois tendres choisis, comme nous avons dit ci-devant, passez-les dans une casserole avec d'excellent beurre, *il ne faut que faire fondre le beurre ;* mouillés-les de très-peu d'eau chaude, faites-les cuire à petit feu, ajoutés-y, si vous voulez, un ou deux cœurs de laitues pommées, avec un paquet de persil, de ciboules & de sarriette. Quand vos Pois seront cuits, tirés les cœurs de laitues & le paquet de fines herbes, assaisonnez-les d'un peu de sel, de poivre & de sucre; liez-les d'une pincée ou deux de farine délayée avec des jaunes d'œufs, un peu de crême & de la muscade ; ne les quittés point pendant ce tems-là, & remuez-les toujours, de crainte que les œufs ne tournent, servez les ensuite.

Autrement.

Mettés dans le fond d'une marmite le beurre que vous jugerez à propos, en-

suite les Pois, le paquet de fines herbes, & les cœurs de laitues, mouillés vos Pois de très-peu d'eau chaude, faites-les bouillir & cuire à petit feu; étant cuits versez-les dans une casserole, assaisonnez-les, liez-les comme nous avons dit ci-devant.

Pois verds en ragoût, ou ragoût de Pois verds.

Nous avons déja parlé du ragoût de Pois à l'Article des Ragoûts, *Tome I.* On peut voir ce que nous en avons dit, il ne s'agit pour cela que de les mouiller de bouillon, *gras ou maigre*, pour les faire cuire, & après qu'il seront cuits, de les lier soit de farine frite, soit d'un coulis, sans préjudice de quelques jaunes d'œufs, si on le juge à propos.

Accompagnement pour les entrées.

Ce ragoût sert pour accompagner différentes sortes d'entrées, comme Canards, Pigeons, & autres pieces de gibier, même la viande de boucherie; j'aurai le soin de vous renvoyer à cet article, lorsqu'il en sera besoin.

Des Pois secs, de la maniere de les cuire & d'en faire la purée, tant pour servir d'entrée que pour faire différens potages.

Ayez de gros Pois quarrés, *ceux de Normandie sont les meilleurs*, épluchez-les, lavez-les dans de l'eau chaude, faites-les cuire dans de pareille eau, & mettés y de cette eau, à mesure que vos Pois se tarissent (*servez-vous de l'eau de riviere autant*

qu'il se pourra) étant cuits, passez-les à travers d'une passoire.

Autrement.

Vos Pois étant épluchés & lavés, faites-les bouillir pendant une demi-heure, descendés votre marmite à bas, entourés-la de feu, laissez-les cuire ainsi toute la nuit.

Pour ce qui est des potages à la purée. (*Voyez l'article des Potages, Tome I.* où il est également parlé de la purée claire, propre à faire les jus & les coulis en maigre.

Hors d'œuvre.

Pour la purée propre à servir d'entrée, hachés de l'oignon bien menu, passés-le dans une casserole avec du beurre qui soit roussi; votre oignon étant d'un beau roux, mouillés-le d'une cuillerée de bouillon, *gras ou maigre*, ou de l'eau des Pois; assaisonnés-le de sel, mettés-y de la purée, remués-la bien avec une espatule de bois, faites-la mitonner, ajoutés-y du poivre & un filet de vinaigre, & si vous voulez, des Carpes, servés-la accompagnée de petit salé, ou d'andouilles grillées. En Carême, garnissés votre purée de pain frit avec des harangs.

Pour ce qui est de la purée de Pois verds, elle se fait à peu près de la même maniere, c'est-à-dire, après que les Pois sont cuits, comme nous avons dit en premier lieu; on les passe au travers d'une passoire, ou pour le mieux au travers d'une étamine, ce que l'on fait après les

avoir pilés dans un mortier. *Voyez l'article des Potages, Tome I.*

Des Lentilles, communément appellées Nentilles.

Il y en a de plusieurs sortes; sçavoir, de blanches, de jaunes, de grises & de rougeâtres. Les meilleures sont les blanches, qui tirent sur le blond; il y a encore les petites Lentilles à la Reine, il en vient d'Auvergne qui sont excellentes pour le goût, on se sert ordinairement des Lentilles à la Reine pour faire des coulis, parce que la couleur en est plus belle, sur-tout lorsque ces Lentilles ont deux années. On trouvera à l'article des Potages, des Coulis & des Ragoûts, la façon de les employer, *Tome I.*

Lentilles fricassées.

Prenés des Lentilles ordinaires qui soient nouvelles, bien larges & bien blondes, épluchez-les, lavez-les dans de l'eau tiéde, & faites-les cuire dans de pareille eau, avec du sel sur la fin de la cuisson; étant cuites & réduites à peu de bouillon, faites roussir du beurre avec un peu de farine, faites cuire dans ce roux de l'oignon haché menu, tournés-le toujours avec l'espatule, de crainte qu'il ne s'attache à la casserole; quand il est cuit, Hors d'œuvre

mouillés-le d'un peu de bouillon de vos Lentilles, mettés-y après vos Lentilles avec du poivre, du persil & de la ciboule hachée menu, faites-les mitonner doucement, finissés avec une pointe de vinaigre.

Ragoût de Lentilles.

Accompagnemens. Voyez Ragoût de Lentilles à l'article des Ragoûts, *Tome I.* de même qu'à la terrine de Perdrix aux Lentilles, que vous trouverez au Chapitre de la Pâtisserie.

Lentilles à l'huile.

Hors-d'œuvre. Etant cuites & salées, mettez-les à égoûter; dressez-les dans le plat que vous devez servir, assaisonnez-les de poivre, de persil, de ciboules hachée menu, d'huile & de vinaigre; remués bien le tout ensemble pour que l'huile ne paroisse point: servez-les ensuite.

Des Haricots & Féverolles.

Les Haricots se mangent avec leurs gousses ou sans gousses, on se sert de leurs gousses quand elles sont tendres, vertes & dans leur primeur; mais aussi-tôt qu'elles sont devenues dures, ou blanchâtres, & que les Féveroles qu'elles contiennent ont acquis une certaine gros-

seur, on sépare les Féveroles de leurs gousses. Il y a des Féveroles de différentes couleurs; sçavoir, de blanches, de rouges, de grises, de noires, & de marquetées; toutes sont beaucoup meilleures dans leur nouveauté, que dans l'arriere saison; les Haricots blancs sont les plus usités en cuisine; les rouges valent mieux pour le goût & pour la santé, selon le sentiment de quelques-uns. On confit, ou on fait sécher les Haricots verds pour le Carême, comme nous dirons ci-après.

Haricots verds au blanc.

Epluchés les extrémités de chaque bouts en leur en ôtant les filets, faites-les cuire dans de l'eau, avec du sel sur la fin de la cuisson, mettez-les à égoûter, fendez-les si vous voulez en deux dans leur longueur, faites fondre d'excellent beurre dans une casserole, mettés-y les Haricots avec du persil & de la ciboule hachée menu, faites-leur faire quelques tours, mouillez-les d'un peu de bouillon de leur cuisson, assaisonnez les de poivre, faites-les bouillir jusqu'à ce que la sauce soit diminuée au point que vous souhaitez, liez-les d'une pincée ou deux de farine, délayée avec des jaunes d'œufs, de la muscade & de la crême, joignés-y un peu de verjus, Entremets.

ou un jus de citron, ſervez-les chaudement.

Si vous les voulez au roux, mouillez-les de jus & de coulis, *gras ou maigre.*

Autrement.

Vos Haricots étant cuits, faites rouſſir du beurre dans une caſſerole, jettés-y de l'oignon coupé par tranches ou par rouelles; étant à demi-roux, mouillez-le d'un peu de bouillon de la cuiſſon des Haricots; achevés de le faire cuire, joignés-y un peu de liaiſon, mettés-y les Haricots avec du poivre, du perſil & de la ciboule hachée menu, paſſez-les ſur un petit feu afin qu'ils y prennent goût, mouillez-les après de bouillon, s'il en eſt beſoin, faites les bouillir juſqu'à ce que la ſauce ſoit au point que vous ſouhaitez, liez-les de jaunes d'œufs, délayés avec de la crême ou du lait, & de la muſcade, joignez-y un peu de verjus, dreſſés & ſervés.

Autrement.

Vos Haricots étant cuits, faites rouſſir beaucoup de beurre dans une poële ſur le feu, jettés-y les Haricots avec du perſil & de la ciboule hachée menu, & du poivre; faites-leur faire pluſieurs tours, mouillez-les de très-peu de bouillon de

leur cuiſſon, faites-les bouillir en les retournant toujours; dégraiſſés, s'il en eſt beſoin, ajoutez-y un filet de vinaigre, dreſſés & ſervés à courte ſauce.

Haricots verds Frits.

Entremets.

Faites-les cuire au trois quarts; mettez-les ſécher entre deux linges, fendez-les en deux dans leur longueur, trempez-les dans une pâte à beignets; (*Voyez Pâte à beignets, ci-devant.*) faites les frire bien blonds; ſervez-les garnis de perſil frit; ce perſil pour le frire, doit être bien verd & bien ſec.

Haricots verds en ſalade.

Hors d'œuvre & entremets.

Vos Haricots étant cuits, mettez-les à égouter, faites-les ſécher entre deux linges; fendez-les en deux, ſi bon vous ſemble, dans leur longueur; dreſſez-les dans le plat que vous devés ſervir; faites-y autour un cordon de petites herbes hachées menues; ſçavoir, cerfeuil, pimprenelle, eſtragon, civette & perſil. On les aſſaiſonne ſur la table, d'huile & vinaigre, avec un peu de poivre concaſſé.

Quelques-uns font de ces ſalades diverſes armoiries, comme Croix de Chevalier, Croix de Malthe, Etoile, ou quelques autres deſſeins.

Maniere de conſerver les Haricots verds.

Epluchés les extrêmités en ôtant les filets, faites-les blanchir dans de l'eau bouillante; mettez-les ſécher entre deux linges; arrangez-les dans un pot de grais qui ſoit plombé; verſés deſſus une ſaumure; faites enſorte qu'ils y baignent, ce que vous ferés en mettant quelque choſe deſſus, comme un plat ou un autre poids. Couvrez les avec de l'huile ou du beurre rafiné de l'épaiſſeur d'un pouce. Couvrez après votre pot de parchemin & de ſon couvercle; mettez-le dans un lieu frais pour les conſerver.

Quand vous voulez vous en ſervir, mettez-les tremper dans de l'eau fraîche, que vous changerez deux ou trois fois, faites-les cuire comme les autres.

La ſaumure ſe fait avec de l'eau & du ſel, ſuivant la quantité dont l'on a beſoin (*une livre de ſel pour trois pintes d'eau.*)

On fait chauffer la ſaumure ſur le feu, juſqu'à ce que le ſel ſoit fondu; on la laiſſe refroidir pour la tirer au clair, & on s'en ſert, comme il eſt dit ci-devant. On peut y ajouter, ſi l'on veut, du vinaigre.

Pour les faire ſécher, faites-les blanchir comme nous avons dit ci-devant, & après qu'*ils* ſeront égoûtés, mettez-les ſécher au ſoleil ou dans

un four modérément chaud, ou bien enfilez-les avec une aiguille & du fil, pendez-les au plancher dans un endroit sec. Quand vous voulez vous en servir, faites-en tremper dans de l'eau tiéde, jusqu'à ce qu'ils ayent pris leur premiere verdure. Faites-les cuire, comme ci-devant.

Pour ce qui est des Haricots écossés, nous avons déja dit qu'il y en a de différentes couleurs. Tous s'accommodent à peu près de la même façon; les blancs demandent pour l'ordinaire une sauce qui soit rousse, à moins qu'on ne veuille les mettre à la crême, ce qu'on peut faire de la maniere qui suit.

Haricots blancs à la crême.

Faites-les cuire dans de l'eau, avec du sel sur la fin de la cuisson; passez-les au beurre blanc avec persil & ciboules hachées menu, assaisonnez-les de poivre, liez-les de jaunes d'œufs délayés avec de la crême & de la muscade rapée, servez-les ensuite. Entremets.

Si vous les voulés au gras, passez-les avec du lard fondu au lieu de beurre; mouillez-les avec un coulis de veau & de jambon.

Haricots blancs au roux.

Faites-les cuire comme ci-devant. Faites roussir beaucoup de beurre avec un peu de farine; faites cuire dans ce roux de l'oignon haché menu, tournez-le toujours avec l'espatule de crainte qu'il ne s'at- Entrée & entremets.

tache à la casserole. Quand il sera cuit, mouillez-le d'un peu de bouillon de vos Haricots ; mettez-y après vos Haricots, avec du poivre, du persil & de la ciboule hachés menus ; faites-les mitonner doucement, finissés avec une pointe de vinaigre.

Haricots au naturel.

Entrée. Vos Haricots étant presque cuits & réduits à peu de bouillon, mettez-y du beurre frais, assaisonnez-les de sel, de poivre, de persil & de ciboules hachés menus ; remuez-les de tems en tems jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits, mais dans leur entier ; servez-les ensuite.

Hors d'œuvre. Pour ce qui est des Haricots rouges ou d'autre couleur, on les fait toujours cuire dans de l'eau, avec du sel sur la fin de la cuisson. Quand ils sont cuits, on fait cuire de l'oignon coupé par tranches ou par rouelles dans du beurre bien roux ; on singe cet oignon d'un peu de farine, on le mouille de bouillon de la cuisson des Haricots, on y met après les Haricots, qu'on assaisonne de poivre, de persil & de ciboules hachées menu, puis on finit avec une pointe de vinaigre. *Quelques-uns y mettent un verre ou deux de bon vin*

Hors. d'œuvre. Les Haricots se servent aussi en salade, après qu'ils sont cuits dans l'eau, comme

nous avons dit ci-devant, on les dresse pour cela dans un plat avec un cordon de petites herbes hachées menu, & on les assaisonne sur la table d'huile & de vinaigre avec un peu de poivre.

Les Haricots rouges sont excellens pour faire des potages; on les passe pour cela en purée, ce qu'on peut faire comme la purée de pois.

Des Féves de Marais.

Les Féves de marais, pour les manger bonnes, doivent être prises dans leur primeur, lorsqu'elles sont jeunes & bien tendres; pour lors on ne leur ôte point la peau, mais seulement la calotte, & on les accommode comme les pois nouveaux, voyez-y & vous y conformés, c'est la même chose. Quand elles sont avancées, on les dérobe de leur peau, & on les fait cuire de même, sinon, on les fait cuire sans les dérober dans de l'eau avec du beurre, du sel, du poivre, du persil & de la ciboule hachés menu. Quand elles sont cuites, on lie la sauce avec des jaunes d'œufs & une pincée de farine. Entremets ou entrée.

Des Beteraves.

Les Beteraves sont assez connues pour n'en point donner la description: on sçait

que c'eſt une racine rouge comme du ſang. On fait cuire cette racine ou dans l'eau, ou dans le four, ou ſous des cendres rouges, & on en ôte la peau pour les manger comme il ſuit.

Beteraves fricaſſées.

Etant cuites & pelées, coupez-les par rouelles très-minces; paſſés de l'oignon coupé par tranches dans une caſſerole avec de bon beurre qui ſoit bien roux. Quand l'oignon eſt à demi cuit, mouillez-le d'eau ou de bouillon, & achevés de le faire cuire; liez-le de farine frite, aſſaiſonnez-le de ſel & de poivre, mettez-y vos Beteraves; faites-les y mitonner; voyez ſi c'eſt de bon goût, joignez-y une pointe de vinaigre, ſervez-les enſuite.

Beteraves en ſalade.

Pour le rôt. Etant cuites, pelées & coupées par rouelles, dreſſez-les dans un plat, aſſaiſonnez-les d'huile, de vinaigre, de ſel & de poivre. On les mêle, ſi l'on veut, avec d'autres ſalades de jardinage; elles ſervent auſſi de garnitures aux autres ſalades, comme de cornichons, de capres & d'anchois. *Voyez Anchois.*

Beteraves frites.

Etant cuites & pelées, coupez-les par

rouelles ou par tranches, *(on peut leur donner telle figure que l'on veut, comme Soles, Etoiles, Fleurs-de-lys, &c.)* mettez-les un peu cuire dans un leger syrop, c'est-à-dire dans de l'eau & du sucre fondu mêlés ensemble : trempez-les dans une pâte à beignets, faites-les frire d'une belle couleur, servez-les avec du jus de citron. Entremets.

Des Navets.

Les Navets servent à faire différens potages, comme nous avons dit à l'article des Potages, *Tome I.* Ils servent encore pour accompagner diverses entrées, comme Haricots de Mouton, Canards aux Navets, Macreuses, &c. On frit pour l'ordinaire les Navets dans de bon saindoux, ou du beurre rafiné, & on les fait cuire ensuite séparément avec du bouillon ; mais ils sont beaucoup meilleurs simplement bouillis, c'est-à-dire, cuits parmi les viandes, selon le degré de leur cuisson, ou bien pour plus de propreté, donnés à vos navets diverses figures en les taillant, soit en petites poires, soit en cœurs, ifs, étoiles, croix de Malthe, &c. pour lors faites-les cuire séparément dans une casserole avec un bon jus gras ou maigre sans les faire frire, puis servez-vous-en pour garnir vos potages & vos entrées.

Agissez de même pour les carottes & les panais.

Les navets se mangent aussi simplement comme il suit, surtout les jours maigres.

Navets à la sauce blanche & à la moutarde.

Hors d'œuvre.

Prenés des navets bien tendres, ratissez-les, ou pour le mieux, pelez-les légerement, s'ils sont gros, coupez-les par morceaux, faites-les cuire dans de l'eau, avec du sel sur la fin de la cuisson; mettez-les à égoûter, faites une sauce blanche avec du beurre frais, un peu de farine, du poivre, de la muscade & du bouillon des navets; tournez votre sauce jusqu'à ce qu'elle soit bien liée, mettez-y vos navets, faites-les-y mitonner un peu, ajoutez-y de la moutarde avec un filet de vinaigre, servez-les chaudement.

Hors-d'œuvre.

Les topinambours ou pommes de terre se mangent de même, avec une sauce au beurre relevée de moutarde. On cuit pour l'ordinaire les topinambours dans l'eau; on peut aussi les cuire dans la cendre.

Des Salsifix ou Scorsonneres, & des Chervis.

On distingue deux sortes de salsifix: les salsifix ordinaires, & les salsifix d'Espagne, autrement nommés scorsonneres. Les salsifix d'Espagne, nommés ainsi à

cause du lieu d'où on les a d'abord tirés, sont les meilleurs. On cultive ces deux espéces également dans ces Pays-ci. Elles sont toutes deux couvertes d'une peau noire; il faut les choisir charnus, tendres & facile à rompre.

Les Chervis sont des racines à peu près de même, avec cette différence qu'elles ont le goût de panais, & qu'elles sont couvertes d'une peau blanche.

Salsifix à la sauce blanche.

Choisissez-les bien tendres, & qui ne soient point cordés; ratissez-les proprement; cassez-les d'une longueur raisonnable, & jettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, que vous changerés deux ou trois fois pour les y faire blanchir; faites-les cuire dans de l'eau presque bouillante, & blanchir comme nous allons le dire ci-après pour les Cardons d'Espagne. Etant cuits & un peu croquans, salez-les. (*Il faut les mettre presque à sec, & les retourner souvent pour leur faire prendre le goût du sel.*) Mettez-les à égoûter, faites une sauce avec du beurre frais, quelques pincées de farine, un peu de poivre, de la muscade & du lait ou de la crême; faites leur faire plusieurs tours, servez-les chaudement. Hors d'œuvre & entremets.

Salsifix frits.

Entremets. Faites-les cuire comme ci-devant, mais un peu plus croquans ; mettez-les à égoûter & sécher entre deux linges ; trempez-les dans une pâte à beignets, (*Voyez Pâte à Beignets, ci-devant,*) faites-les frire bien blonds, servez-les avec du persil frit.

Entremets. Les Salsifix se servent aussi au jus ; pour cela, mettez-les mitonner dans un bon coulis gras ou maigre, après qu'ils seront cuits, comme nous avons dit ci-devant.

Avant de les dresser, il sera bon d'y joindre un morceau d'excellent beurre poudré de farine, parce que le beurre est l'ame de toute les racines & de toutes les légumes.

Entremets. On peut aussi les servir au Parmesan, de la maniere que nous allons le dire ci-après pour les Choux-fleurs. Voyez-y & vous y conformés, c'est la même chose.

Les Salsifix se mangent aussi en salade ; on les assaisonne sur la table, d'huile, de vinaigre & de poivre.

Entremets. Les Chervis se mangent ordinairement frits, & c'est le meilleur apprêt que l'on puisse leur donner. On peut les mettre au beurre comme les Salsifix ; il faut toujours les faire cuire dans l'eau comme les

Salsifix, mais ils ne demandent pas tant de cuisson.

Des Asperges.

Les Asperges s'apprêtent de plusieurs façons : on les mange au beurre après qu'elles ont été cuites simplement dans l'eau ; on en fait des potages & des ragoûts, tant pour accompagner diverses entrées, que pour servir d'entremets ; il faut les choisir tendres, bien nourries, & cultivées dans les jardins On confit les Asperges, comme nous le dirons ci-après.

Asperges à la sauce blanche.

Choisissez de grosses Asperges ; coupez-les d'une longueur raisonnable, ratissez-les, s'il en est besoin, lavez-les bien, faites-les cuire à l'eau bouillante, prenés garde qu'elles ne cuisent trop, (*il faut qu'elles soient croquantes sous la dent* ;) dressez-les dans le plat que vous devés servir, versés dessus une sauce au beurre. (*Voyez l'article des Sauces*, tome I.) Entremets.

Si vous les voulez au jus, servez-vous d'un coulis clair gras ou maigre, que vous trouverez au même Chapitre.

Asperges à l'huile.

Vos Asperges étant cuites comme on vient de le dire, dressez-les dans le plat

que vous devés servir, servez-les avec de l'huile, du vinaigre, du sel & du poivre blanc.

Asperges en petits Pois, ou Ragoût de pointes d'Asperges.

Entremets.

Ayés des Asperges d'une moyenne grosseur qui soient bien vertes & bien longues, coupez-en le verd par petits morceaux, faites les blanchir dans de l'eau bouillante, mettez-les à égoûter; passez-les dans une casserole avec d'excellent beurre; mouillez-les d'un peu d'eau chaude; assaisonnez-les de sel, de poivre, & d'un peu de sucre, joignez-y un paquet de persil & de ciboules; faites-les cuire à petit feu. étant cuites, tirés le paquet de fines herbes, liez-les d'une pincée ou deux de farine délayée avec des jaunes d'œufs, de la muscade & de la crême; ne les quittés point pendant ce tems-là, & remuez les toujours, de crainte que les œufs ne tournent, servez-les ensuite.

Accompagnement ou entremets.

Pour ce qui est du ragoût de pointes d'Asperges, nous en avons déja parlé à l'article des Ragoûts, tome I. on peut voir ce que nous en avons dit. Il ne s'agit pour cela que de les mouiller de bouillon gras ou maigre pour les faire cuire; & après qu'elles seront cuites, de les lier d'un bon coulis, sans préjudice de quelques jaunes d'œufs, si on le juge à propos.

Ce ragoût peut servir non seulement d'entremets, mais encore pour accompagner différentes sortes d'entrées, pour cela on peut les couper de la longueur d'un travers de doigt, comme de Canards, de Pigeons, & d'autres piéces de gibier, même de viande de boucherie. J'aurai soin de vous renvoyer à cet article lorsqu'il en sera besoin.

Pour ce qui est du potage d'Asperges, voyez l'article des Potages, tome I.

Maniere de conserver les Asperges.

Otés le dur de vos Asperges le plus que vous pourrés, lavez-les bien ; jettez-les dans de l'eau bouillante. Retirez-les après dix à douze bouillons. Etant bien égoûtées & refroidies entre deux linges, arrangez-les dans un pot de grais plombé, où elles puissent être de leur longueur ; versés dessus une saumure pareille à celle des haricots verds, ci-devant, *page* 90, faites en sorte qu'elles y baignent, ce que vous ferés en mettant quelque chose dessus, comme un plat ou un autre poids. Couvrez-le avec de l'huile ou du beurre rafiné de l'épaisseur d'un pouce. Couvrés après votre pot de parchemin & de son couvercle ; mettez-le dans un lieu frais pour les conserver. Quand vous voudrés vous en servir, mettés-les tremper dans de l'eau que vous changerés deux ou trois fois. Faites-les cuire comme les autres.

Des Artichauts.

Il y en a de deux sortes, de rouges & de verds. Les rouges ne sont bons qu'à manger à la poivrade. Les verds se mangent aussi à la poivrade, surtout lorsqu'ils sont jeunes. Les Artichauts entrent dans différens ragoûts, tant en gras qu'en maigre, comme nous avons dit à l'article des Ragoûts, *tome I.* Les Artichauts se servent aussi en entremets accommodés de plusieurs façons. On les conserve pour s'en servir dans le besoin, comme nous le dirons ci-après.

Artichauts à la poivrade.

Hors d'œuvre. Choisissez-les petits & bien rendres. Coupez-les par quartiers. Otez-en le foin jusqu'à la chair, & les premieres feuilles du dehors, que vous couperés proprement; mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche; servez-les à côté de la soupe pour un petit hors-d'œuvre. *On peut les servir entiers.*

Artichauts à la Sauce Blanche.

Hors-d'œuvre ou entremets. Otés les premieres feuilles d'alentour, & coupés le verd de dessous, comme aussi la pointe des feuilles, faites-les cuire dans de l'eau bouillante. Etant cuits, tirez-les; ôtés-leur le foin avec une par-

tie des petites feuilles qui sont en dedans ; dressez-les à mesure dans le plat que vous devés servir, versés dessus une sauce au beurre ; couvrez-les de leurs feuilles ; servez-les ensuite.

Artichauts à l'huile & au vinaigre.

Quand vos Artichauts seront cuits & à demi refroidis, ôtés-en le foin ; dressez-les dans le plat que vous devés servir ; faites une sauce avec huile, vinaigre, poivre & sel ; servés l'un & l'autre séparément.

Artichauts au jus.

Vos Artichauts étant cuits, comme cidevant, ôtés-en le foin, & dressez-les à mesure dans le plat que vous devés servir ; mettés dans une casserole un morceau d'excellent beurre que vous coupe- Entremets.
rés par petits morceaux, singés d'une pincée ou deux de farine, assaisonnés de sel, de poivre & de muscade, mouillés d'un peu de jus, (*gras ou maigre*) tournés cette sauce sur le feu, jusqu'à ce qu'elle soit liée, versez-la dans vos Artichauts, recouvrez-les de leur feuilles, servez-les bien chauds.

Artichauts à la Merigoutte.

Ayés de moyens Artichauts, preparez-les proprement ; c'est à-dire, ôtés-leur

les premieres feuilles d'alentour, & coupés le verd de dessus, comme aussi la moitié des feuilles. Faites-les cuire aux trois quarts dans de l'eau bouillante. Entremets. Otez-en le foin avec une partie des petites feuilles qui sont en dedans. Arrangez-les à mesure dans une tourtiere foncée de bardes de lard pour les jours gras; mettés dans chaque cul d'Artichauts un peu de l'apprêt qui suit. Hachés quelques champignons avec un peu de persil & de ciboules, mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre frais & deux cuillerées d'huile d'olive; assaisonnez de sel & d'épices fines. Délayés bien le tout ensemble sur un petit feu. Couvrés les culs d'Artichauts de leurs feuilles. Mouillés le fond de la tourtiere d'un peu d'huile, de maniere qu'il n'en entre point dans les Artichauts; joignez-y un peu de beurre que vous romprez par petits morceaux de distance en distance. Achevés de les faire cuire au four, ou sous un couvercle de tourtiere avec du feu dessus & dessous. Quand les feuilles seront rissolées sans être noires, servez-les avec un bon coulis, ou simplement un jus de citron.

Vous trouverez la maniere de faire les jus & les coulis au *Chapitre I. tome I.*

Artichauts farcis.

Prenés des petits Artichauts bien tendres

dres. Otez-en toutes les feuilles & le foin; & tournés les culs proprement. Jettez-les dans de l'eau bouillante. Retirez-les après huit à dix bouillons. Mettez-les cuire avec moitié de bon bouillon & moitié de bon jus, (*gras ou maigre.*) sel, poivre, oignon par tranches, & autres choses pour leur donner du goût. Farcissez les d'une farce fine cuite Frottez-les avec de l'œuf battu. Pannez-les de mie de pain bien fine, & de parmesan, si on l'aime. Arrangez-les à mesure dans une tourtiere; joignez-y leur cuisson qui doit être courte, ensorte, qu'il n'en entre point dans les Artichauts. Metttez-les au four pour leur faire prendre belle couleur, ou sous un couvercle de tourtiere avec du feu dessus & dessous servez-les avec un bon coulis ou simplement un jus de citron. Entremets.

Vous trouverez la maniere de faire ces Farces à l'article des Rissoles, ci-devant.

Artichauts Jumeaux.

Tournés proprement des culs d'Artichauts semblables à ceux dont nous venons de parler ci-devant, pour les Artichauts farcis. Faites les cuire de même, & farcissez les d'une pareille farce (*grasse ou maigre*) Frottés cette farce avec de l'œuf battu. Mettés vos culs d'Artichauts deux à deux l'un sur l'autre, farce contre Entremets.

farce, de façon qu'ils soient bien collés ensemble. Trempez-les dans de l'œuf battu. Pannez-les de mie de pain bien fine. Faites les frire bien blonds. Servez les avec du persil frit, & pour le frire il faut qu'il soit bien verd & bien sec

Artichauts Frits.

Entremets. Coupés des Artichauts en six ou huit morceaux, selon leur grosseur. Otés le foin un peu profondement & les grosses feuilles ; ne laissés que celles du milieu, jettez-les à mesure dans de l'eau fraîche de crainte qu'ils ne noirciſſent ; faites-leur faire cinq à six bouillons dans de l'eau bouillante, avec un peu de sel ; Mettez-les égoûter, trempez-les dans une pâte à beignets. (*Voyez Pâte à Beignets, ci-devant*) Faites-les frire de belle couleur, servez-les avec du persil frit.

Quelques uns ne les font pas bouillir, & se contentent de les faire frire tout cruds, après les avoir trempés dans la Pâte à Beignets.

Maniere de conserver les Artichauts.

Ayés de bons Artichauts, ôtés-en toutes les feuilles & le foin, & coupés le verd en dessous. Jettez les dans de l'eau fraîche à mesure que vous les accommodés, afin qu'ils ne noirciſſent point. Faites les blanchir huit ou dix bouillons dans de l'eau

bouillante, tirez-les ensuite, arrangez-les sur une claie; mettez-les sécher au Soleil, ou dans un four modérement chaud, jusqu'à ce qu'ils soient secs comme du bois. Ils se peuvent garder une année entiere & plus.

Pour vous en servir, mettez-les tremper dans un petit pot de terre avec de l'eau chaude, dans laquelle vous aurés délayé une ou deux pincées de farine; ajoutez-y un peu de graisse de bœuf, ou du beurre pour les jours maigres. Entourés ce pot de braise que vous entretiendrez pendant quatre ou cinq heures.

Autrement.

Vos culs d'Artichauts étant nettoyés & blanchis, comme nous avons dit ci-devant, essuyés-les bien entre deux linges. Mettez-les dans un pot de grais plombé; versés dessus une saumure pareille à celle des Haricots verds, ci-devant; faites ensorte qu'ils y baignent, ce que vous ferés en y mettant quelque poids dessus, couvrez-les avec de l'huile ou du beurre rafiné de l'épaisseur d'un pouce. Couvrés après votre pot de parchemin & de son couvercle, mettez-le dans un lieu frais pour le conserver. Quand vous voudrés vous en servir, mettez-les tremper dans de l'eau que vous changerés deux ou trois fois; faites-les cuire comme les autres.

Des Concombres & des Cornichons.

Ce fruit est connu de tout le monde, & beaucoup en usage dans les alimens. Les Concombres se mangent de différentes façons, on en garnit des potages, & on en fait des ragoûts, comme nous avons déja dit à l'Article des Potages & des ragoûts, *tome I.* On farcit les Concombres soit en gras soit en maigre, pour servir d'entrée ou de hors-d'œuvre. On mange les Concombres en salade. Les petits Concombres qu'on appelle Cornichons, (*qui sont les rejettons des Concombres*) se confisent dans le vinaigre, comme nous le dirons ensuite.

Concombres en Ragoût, ou Ragoût de Concombres.

Pelés vos Concombres légerement, fendez les par la moitié dans leur longueur; ôtez-en toutes les graines, ce que vous ferés avec une cuillere à bouche. Coupez-les par morceaux, mettez-les mariner deux ou trois heures dans un peu de vinaigre, de sel menu, de gros poivre, de persil & de cibonles entieres; faites-les blanchir, mettez-les à égoûter & sécher entre deux linges: passez-les dans une casserole avec du beurre frais, mouillez-les d'un bon jus, assaisonnez-les de

Accompagnement.

bon goût, faites-les cuire à petit feu en les retournant de tems en tems. Etant presque cuits, liez-les d'un bon coulis de Veau & de jambon, ou de farine frite. Voyez si ce ragoût est de bon goût. Servez-le chaudement.

Autrement.

Passés de petits oignons dans une casserole avec du beurre frais, étant à demi roux, mouillez les de jus ; faites-leur prendre un peu de couleur, mettez-y vos Concombres ; assaisonnez-les de bon goût. Faites cuire le tout ensemble sur un petit feu, finissés comme ci-devant.

Ce ragoût sert pour accompagner différentes sortes d'entrées en gras ; comme Canards, Pigeons, Gigot de Mouton, Aloyau, Filet de Bœuf, &c.

Si vous voulés que ce ragoût vous serve en maigre ; faites-le cuire avec du jus & du coulis maigre : cela ne demande pas d'autres apprêts que ceux que nous venons de dire.

Ragoût de Cornichons.

On se sert aussi de Cornichons confits pour faire des ragoûts : pour cela, mettez-les tremper dans plusieurs eaux tiédes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dessalés & bien dévinaigrés ; étant au point que vous souhaités ; remettez-les dans de l'eau fraîche pour les faire reverdir, coupez-les par

filets un peu épais & longs, comme la moitié du petit doigt ; mettez-les dans un coulis (*gras & maigre*) assaisonné de bon goût, faites mitonner ce ragoût, servez-le avec du jus de citron.

Concombres en Ragoût au blanc, pour les jours maigres.

Hors-d'œuvre.

Vos Concombres étant pelés, vuidés, coupés & blanchis, passez-les dans une casserole avec du beurre frais. Mouillez-les avec de l'eau, mais très-peu, parce que le Concombre en rend assez par lui-même. Assaisonnez-les de sel & de poivre. Faites-les cuire à petit feu. Etant cuits & réduits à peu de sauce, liez-les d'une pincée ou deux de farine, délayée avec des jaunes d'œufs, de la muscade, de la crême & de la sauce des Concombres, ne les quittés point pendant ce tems-là, & remuez-les toujours de crainte que les œufs ne tournent, servez-les ensuite.

Concombres Farcis.

Entrée ou hors d'œuvres.

Prenés des Concombres qui soient bien droits & d'une moyenne grosseur. Pelez-les légérement. Vuidez les de leur semence par un des bouts, ce que vous ferez avec une cuillere à bouche. Farcissez-les d'une farce, (*grasse ou maigre*) fai-

tes-les cuire avec moitié de bon bouillon, & moitié de vin blanc, & un bon assaisonnement, mouillez-les peu, parce que le Concombre rend assez d'eau de lui-même. Etant cuits, dressez-les dans le plat que vous devés servir; versés dessus un bon coulis ou une sauce blanche; servez-les ensuite.

Vous trouverés la maniere de faire les Coulis & les Sauces au Chapitre I. *tome I.* & pour la Farce tant grasse que maigre, Ch. VII.

Concombres en Salade, ou Salade de Concombres. Pour le Rôt.

Vos Concombres étant pelés, fendez-les, vuidez-les, coupez-les par tranches bien minces. Faites les mariner un jour ou deux avec des tranches d'oignons, du sel & un peu de vinaigre. Mettez-les à égoûter, pressez-les dans un linge, battez les y, si bon vous semble. Servez-les avec de l'huile & du poivre blanc.

Maniere de confire les Cornichons.

Prenez-les petits & bien verds autant qu'il se pourra, (*il sera bon de leur laisser passer une journée à l'ardeur du Soleil pour les amortir un peu*) s'ils sont gros, coupés leur la superficie de chaque bout, & piquez-les de quelques coups de la pointe d'une lardoire, ou autre chose. Mettez-les dans un pot de grais plombé. Versés

dessus une saumure faite comme je vais le dire ; faites en sorte qu'ils y baignent. Couvrez-les d'huile d'olive, de l'épaisseur d'un travers de doigt. Couvrés bien après votre pot de son couvercle, & de façon que l'air n'y puisse entrer. Mettez-le dans un lieu qui soit sec.

La saumure se fait avec un tiers d'eau, deux tiers de vinaigre, & du sel à proportion. Pour cela, faites bouillir sur le feu, le sel & l'eau. Laissez-la refroidir. Passez-la au clair. Mettez-y votre vinaigre, servez-vous-en ensuite.

Pour vous servir de ces Cornichons ; mettez-les tremper dans de l'eau par deux ou trois reprises. Ils sont plus durs à cuire à cause du sel & du vinaigre. Les Cornichons se mangent en salade. On les mêle avec d'autres salades. Voyez Anchois.

Des Cardons d'Espagne, des Cardes-Poirées ou de Bête, des Cardes d'Artichauts, & des Montans de Laitues Romaines.

Les Cardons d'Espagne, nommés ainsi, à cause de leur premiere origine, sont un Légume trop connu aujourd'hui pour en faire ici la description. On sçait que ce Légume a la tige fort haute remplie de piquans, & qu'il est le meilleur de tous les Cardons.

Les Cardes-Poirées, encore plus connus que les Cardons d'Espagne ; ne sont autre chose que les côtes de la poirée dont on ôte les extrêmités qui sont plus minces.

Les Cardes d'Artichauts, qui sont les moins

bons, sont aussi les côtes qui sont au milieu des feuilles, & dont on ôte les extrêmités.

Les Montans, ce sont les cœurs des Laitues Romaines, lorsqu'elles sont montées.

Les Cardes les plus blanches & les plus épaisses sont les meilleures.

Voici la maniere de les apprêter.

Cardons d'Espagne au jus, ou Ragoût de Cardons d'Espagne.

Entremets & accompagnement.

Choisissez-les bien blancs, bien épais, & point creux. Jettez-les feuilles extérieures qui sont vertes. Coupez-les de la longueur du petit doigt, & vous en ôterés à mesure les filandres, & jettez-les aussi à mesure dans de l'eau fraîche pour les empêcher de noircir. Etant ainsi apprêtés; faites les blanchir, & mettez les cuire dans de l'eau bouillante, avec un peu de sel sur la fin de la cuisson; vous preparerés ainsi l'eau qui servira à les blanchir, pour plus de perfection, (*délayés-y quelques pincées de farine; & joignez-y un morceau de beurre frais*) Vos Cardons étant cuits & un peu croquans, mettez-les à égoûter & sécher entre deux linges. Faites-les mitonner dans un coulis de Veau & de Jambon. Voyez si le Ragoût est de bon goût. Servez-le chaudement.

Ce ragoût peut vous servir non-seulement de plat particulier d'entremets, mais encore pour

accompagner différentes sortes d'entrées, comme nous avons dit en plusieurs endroits de cet Ouvrage.

Accompagnement & entremets.

Si vous voulez que ce ragoût vous serve en maigre. Faites mitonner vos cardons dans un coulis maigre, dans lequel vous incorporerez auparavant un morceau d'excellent beurre que vous poudrerez de farine, & que vous tournerez comme une sauce blanche.

Cardons d'Espagne au Parmesan.

Entremets.

Vos Cardons étant cuits comme ci-devant, mettez-les mitonner dans un bon coulis gras ou maigre; arrangez-les proprement dans le plat que vous devés servir; versez dessus le coulis qui doit être court. Couvrés le tout de parmesan, & si vous voulés, d'un peu de mie de pain bien fine. Faites prendre couleur au four, ou sous un couvercle de tourtiere, ou avec la pelle rouge; dégraissez, s'il en est besoin, servez ensuite.

On peut accommoder de la même maniere les Cardons d'Artichaux, mais ils ne sont pas si bons, de même que les Cardes-poirées, & les montans de Laitues Romaines.

Cardons d'Espagne à la sauce blanche, pour les jours maigres.

Vos Cardons étant cuits comme ci-devant, préparez-leur une sauce comme il suit; mettés dans une casserole la quantité de beurre qu'il vous en faut, avec une

pincée ou deux de farine, un peu de sel, de poivre, & de la muscade ; mouillés d'un peu d'eau & de verjus ; tournés votre sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit bien liée, mettez-y vos Cardons, faites-les-y bien mitonner ; voyés si c'est de bon goût, servez-les chaudement.

Hors-d'œuvre & entremets.

Les Cardes d'Artichaux, les Cardes-poirées, & les montans de Laitues-romaines se servent à la sauce blanche, de même que les Cardons d'Espagne.

Il faut avoir attention pour les Cardes d'Artichaux, de les bien faire blanchir quelques bouillons dans de l'eau bouillante avant que de les cuire, afin d'en ôter l'amertume dont ils sont remplis.

Pour les Cardes-poirées, il faut pour les bien égoûter, après qu'elles sont cuites, les charger d'un plat & de quelque autre poids pour en tirer l'eau dont ils sont remplis.

Les montans de Laitues-Romaines se cuisent comme les Cardons d'Espagne.

Des Choux ordinaires & des Choux-fleurs.

Par les Choux ordinaires, on entend les Choux qui sont propres à faire des potages & des entrées, comme sont les Choux frisés, les Choux pancalier, les Choux de Milan, & quelques autres qui

se trouvent dans les jardins des curieux, & qui n'ont point de nom en France. Nous ne parlons point ici des Choux verds à grandes feuilles, non plus que des Choux cabus, comme étant trop communs. Il faut que ces Choux, pour être bons, soient bien pommés Nous avons déja parlé des Choux qui sont propres pour les potages ; on peut voir ce que nous en avons dit à l'article des Potages, ainsi que des entrées qu'on accompagne de Choux, comme sont les Queues de mouton, les Perdrix, &c. tant pour servir de plats particuliers, que pour faire des terrines.

Vous trouverés la maniere de servir les Queues de mouton aux Choux, à l'article du Mouton, *tome I.* Les Perdrix aux Choux, à l'article du Gibier, *tome I.* de même qu'à l'article des Terrines au Chapitre de la Pâtisserie.

Il nous reste à parler des Choux à l'Allemande, & des Choux farcis, ce que nous allons faire après ce qui suit.

Pour les Choux-fleurs, il n'y en a que d'une espece, dont les feuilles extérieures sont assez grandes, mais celles du milieu, aussi-bien que les tiges, avortent & dégenerent en des têtes informes toutes grenées. Il faut les choisir bien blancs, bien serrés & fermes, sans être mousseux. Voici

les apprêts qu'on peut leur donner.

Choux-fleurs à la sauce blanche.

Epluchez-les proprement de toutes leurs feüilles extérieures & de leurs tiges, que vous couperés à mesure d'une longueur raisonnable. Faites-les cuire à l'eau bouillante, (*quelques-uns font blanchir cette eau avant, comme nous avons dit pour les Cardons d'Espagne,*) mettez-les à égoûter; faites-les mitonner dans une casserole avec une sauce au beurre bien liée; dressez-les dans le plat que vous devés servir, servez-les chaudement. Entremets.

Choux-fleurs au jus.

Faites-les cuire comme ci-devant; mettez-les à égoûter; faites-les mitonner dans une casserole avec un bon coulis de haut goût, gras ou maigre, dressés & servés. On se souviendra toujours de joindre à ce coulis un morceau d'excellent beurre poudré de farine. Entremets.

Choux-fleurs au Parmesan.

Faites-les cuire comme ci-devant; mettez les à égoûter; faites-les mitonner dans une sauce blanche faite de bon beurre, ou pour le mieux, dans un coulis gras ou maigre. Dressez les proprement dans le plat que vous devés servir; versés dessus Entremets.

la sauce qui doit être courte ; rapez-y du parmesan ; ajoutez-y, si vous voulés, un peu de mie de pain bien fine ; faites prendre couleur au four, ou avec la pelle à feu bien rouge ; servez les ensuite.

Choux-fleurs à l'huile.

Etant cuits comme ci-devant, tirez-les, laissez-les un peu refroidir ; dressez-les dans le plat que vous devés servir : servez-les avec du poivre, de l'huile & du vinaigre. En les faisant cuire, il faut y mettre assez de sel, pour n'être pas obligé d'en remettre en les assaisonnant.

Entrée ou hors d'œuvre.

Choux à l'Allemande.

Ayez un gros Choux de Milan, ou autre, ôtez-lui les premieres feuilles jusqu'à la pomme, coupez-le en quatre sans le séparer, ôrez-en le trognon, ficellez-le ; faites-le blanchir dans de l'eau bouillante ; pressez-le bien pour en faire sortir l'eau. Mettez-le dans un pot avec un peu de graisse d'Oye ou de Poularde, & un gros oignon piqué de deux ou trois cloux ; mouillez-le moitié de bon bouillon, & moitié de jus, prenés garde de n'en point trop mettre ; faites-le cuire à petit feu, aux trois quarts de la cuisson, mettez-y de petits oignons, & de petites saucisses longues comme le doigt ; achevez de faire

cuire le tout ensemble. Etant cuit, prenez la croûte du dessus d'un pain mollet rond, qui soit sec; mettez-le dans le plat que vous devés servir. Dressez votre Choux dessus, la pointe en haut, les oignons & les saucisses autour; dégraissés & servés.

On peut encore, si l'on veut, joindre à ce Choux un morceau de petit lard bien entre-lardé, que vous faites cuire au fond de votre pot, & que vous mettrés quelque tems avant le Choux : il faudra couper par tranches ce morceau de lard, sans cependant le détacher de la coënne.

Choux farcis.

Entrée ou hors d'œuvre.

Prenés un gros Choux bien pommé, ôtez-en le trognon; faites le blanchir dans de l'eau bouillante, mettez-le à égoûter sur un linge; pressez-le pour en faire sortir l'eau. Etant à demi froid, ouvrez-le sans séparer les feuilles, formez-y un trou en dedans, farcissez-le d'une farce fine, ficellez-le tout autour. Mettez-le cuire dans un pot, avec moitié de bon consommé, & moitié de jus, (*le pot aura été foncé auparavant de bardes de lard & de tranches de veau.*) Etant cuit, servez-le avec sa sauce qui doit être courte & bien dégraissée.

On peut servir de même de petits

Choux, qu'on appelle Brocolis ; & en mettre plusieurs pour un plat.

On peut aussi farcir ces Choux en maigre, & les servir de même.

Vous trouverés la maniere de faire les Farces au Chapitre de la Pâtisserie.

Des Laitues pommées.

Laitues en ragoût, ou Ragoût de Laitues.

Hors d'œuvre ou accompagnement.

Faites blanchir des cœurs de Laitues, jusqu'à ce qu'ils soient aux trois quarts cuits, (*on peut les ficeller de crainte qu'ils ne se défassent* ;) tirez-les après, pressez-les bien dans un linge, déficellez-les, mettez les dans une casserole avec un bon coulis, gras ou maigre ; faites les-y mitonner jusqu'à ce qu'ils soient cuits ; servez les sous telle viande ou poisson que vous jugerés à propos.

On peut aussi servir les Laitues avec une sauce au beurre.

Laitues farcies.

Hors d'œuvres & entrée.

Choisissez-les bien grosses & bien pommées, faites-les blanchir cinq ou six bouillons, égoûtez-les & pressez-les bien pour en faire sortir l'eau ; arrangez-les sur une serviette, renversés les feuilles jusqu'au cœur ; farcissez les d'une farce fine faite de blanc de volaille cuite, bien nourrie

& bien liée. Relevés les feuilles, ficellez les Laitues tout autour ; arrangez-les dans une casserole platte ; faites-les cuire à petit feu avec de bon consommé & du jus ; étant cuites, tirez le jus qui doit être court ; dégraissez-le, s'il en est besoin ; liez-le d'un coulis, versez-le sur les Laitues, mais après qu'elles seront dressées dans le plat que vous devés servir.

On peut farcir les Laitues en maigre de même qu'en gras ; servez-vous pour cela d'une farce pareille à celle des rissoles en maigre, ci-devant

Laitues farcies & frites.

Hors d'œuvre & entrée.

Vos Laitues étant farcies & cuites, comme il est marqué ci devant ; laissez les refroidir un peu ; ôtez-leur les ficelles, trempez-les dans de l'œuf battu, pannez-les de mie de pain bien fine & bien blanche ; faites-les frire de belle couleur, servez-les garnies de persil frit.

On en fait des Salades.

Du Celeri.

Celeri en ragoût, ou Ragoût de Celeri.

Ragoût d'accompagnement.

Prenés les cœurs & le plus tendre du Celeri, coupez les par morceaux de la longueur du petit doigt ; faites les blanchir cinq ou six bouillons, mettez-les à égoûter & sécher entre deux linges ; faites-les

mitonner dans un bon coulis, gras ou maigre, ayés soin que le ragoût soit de bon goût; servez-les sous telle viande ou poisson que vous jugerés à propos.

Celeri frit.

Entremets. Coupés votre Celeri par morceau, comme ci-devant, faites-le cuire aux trois quarts dans de l'eau bouillante, ou pour le mieux, dans du bouillon; mettez-le sécher entre deux linges; trempez-le dans une pâte à beignets; faites-le frire bien blond, servez-le avec du persil frit.

On en fait des Salades.

De la Chicoree.

Chicorée à la sauce blanche.

Hors d'œuvre. Prenés de la Chicorée blanche, faites-la cuire dans de l'eau bouillante; jettez-la dans de l'eau fraîche; mettez-la à égoûter; pressez-la bien pour en faire sortir l'eau; donnez-lui quelques coups de couteau. Mettez-la dans une casserole; versés dessus une sauce faite avec du beurre frais, quelques pincées de farine, du sel, du poivre, de la muscade & du lait, ou pour le mieux, de la crême; faites-la mitonner, servez-la avec des œufs durs coupés par quartiers.

Autrement.

Votre Chicorée étant cuite, bien égoûtée & hachée comme ci-devant, coupés de l'oignon par tranches ; faites-le rousſir à demi dans du beurre ; mouillez-le d'un peu d'eau, aſſaiſonnez le de ſel, faites-le cuire. Mettez-y votre Chicorée avec du lait, ou pour le mieux, avec de la crême, du poivre & de la muſcade, faites-la mitonner, ſervés-la enſuite.

Chicorée en ragoût, ou Ragoût de Chicorée.

Votre Chicorée étant cuite, bien égoûtée & hachée, comme ci-devant, paſſez-la dans une caſſerole avec un morceau d'excellent beurre ; mouillez la enſuite d'un peu de jus & de coulis, gras ou maigre ; faites-la mitonner avec l'aſſaiſonnement ordinaire ; voyés que le ragoût ſoit de bon goût, ſervez-le ſous telle viande ou poiſſon que vous jugerés à propos. Accompagnement.

On en fait des ſalades, de même que de la Chicorée ſauvage.

Les racines de Chicorée ſauvage, lorſqu'elles ſont bien groſſes, ſe mettent auſſi en ragoût : il faut pour cela les peler proprement, les faire blanchir dans de l'eau bouillante, puis après les mettre miton- Accompagnement.

ner, soit dans un coulis, soit dans une sauce blanche.

De l'Ozeille.

Farce à l'Ozeille.

Prenés de la belle Ozeille avec un peu de laitue, si bon vous semble, comme aussi de la poirée & autres bonnes herbes, épluchez-les toutes proprement, c'est à-dire, ôtez-en toutes les queues & les côtons, lavez-les dans de l'eau fraîche, mettez les à égoûter, & pressez les un peu pour en faire sortir l'eau, hachez-les bien menu; fricassez-les dans une casserole avec l'assaisonnement ordinaire, (*il faut que la casserole soit bien étamée*;) votre farce étant cuite & de bon goût, liez-la de quelques jaunes d'œufs délayés avec du lait ou de la crême; faites-la mijotter doucement, servez-la avec des œufs durs coupés par quartier, ou des œufs pochés.

Hors d'œuvre.

On se sert aussi de cette farce pour accompagner différens poissons grillés, comme la Carpe, l'Alose & autres, ainsi qu'il est marqué à l'article de la Carpe grillée, Chapitre VI.

Accompagnement.

Il y en a, qui pour faire cette farce, font auparavant blanchir leurs herbes dans de l'eau bouillante après qu'elles sont

épluchées & lavées, les retirent ensuite, les mettent à égoûter, les pressent bien pour en faire sortir l'eau, les hachent bien menues, les mettent mitonner dans une casserole avec de bon beurre & l'assaisonnement ordinaire. Cette méthode est très-bonne, surtout lorsque les herbes commencent à avoir de la force.

Ragoût d'Ozeille, appellé communément Ragoût de fines herbes.

Epluchés de l'Ozeille, comme ci-devant lavez-la dans de l'eau fraîche, mettez-la à égoûter, jettez-la après dans de l'eau bouillante; retirez-la tout de suite, & mettez-la à égoûter une seconde fois. Etant refroidie, hachez-la bien menu, mettez-la dans une casserole qui soit bien étamée, nourrissez-la d'un bon coulis de veau & de jambon; faites mitonner ce ragoût sur un petit feu; voyés s'il est de bon goût; liez-le, si bon vous semble, de quelques jaunes d'œufs; servez-le sous telle viande que vous jugerés à propos. Accompagnement.

On se sert de ce ragoût pour accompagner différentes sortes d'entrées, comme les Fricandeaux, les Chapons ou Poulardes, Poulets, &c.

Vous trouverés encore la maniere de faire ce ragoût à l'article des Ragoûts, *tome I.*

Ozeille confite pour conserver.

Prenés de la belle Ozeille, & autres bonnes herbes, si vous voulés, épluchés-les proprement, lavez-les bien, égoûtez-les, pressez-les un peu pour en faire sortir l'eau, hachez-les un peu menu; fricassez-les avec du beurre frais dans une casserole qui soit étamée, & mettez-y du sel ce qu'il en faut pour les bien saler. Etant cuites & un peu refroidies, mettez-les dans des pots de grais plombés en dedans. Quand les herbes seront entierement refroidies, couvrez-les de beurre fondu de l'épaisseur d'un doigt. Le beurre étant pris, couvrez les pots de parchemin & de leur couvercle, mettez-les dans un lieu qui ne soit ni trop chaud, ni trop froid pour vous en servir au besoin, comme des herbes nouvelles, soit pour la soupe, soit pour des farces; moins l'on fait de consommation de ces herbes, plus les pots doivent être petits, parce que quand ils sont une fois entamés, les herbes ne se gardent tout au plus que trois semaines.

Pour ce qui est des potages aux herbes, voyés l'article des Potages, *tome I.*

Des Epinars.

Epinars à l'ordinaire..

Ayez des jeunes Epinars bien verds, épluchez-les en ôtant leurs queues. Lavez-les bien ; faites-les blanchir dans l'eau bouillante. Etant aux trois quarts cuits, retirez-les à l'eau fraîche, mettez-les à égoûter. Preſſez-les bien pour en faire ſortir l'eau, hachez-les bien menu. (*Quelques uns ne leur donnent que quelques coups de couteau, mais il faut pour cela qu'on en ait ôté non-ſeulement les queues, mais auſſi les côtons.*) mettez-les dans une caſſerole avec d'excellent beurre, (*pour être bon, il faut preſque de beurre la moitié du poids des Epinars*) du ſel, du poivre & de la muſcade. Remuez toujours ſur un petit feu, ſingez-les d'une pincée ou deux de farine ; mettez-y du lait, ou pour le mieux de la crême avec un peu de ſucre ; achevez de les faire cuire. Voyez après s'ils ſont de bon goût. Servez-les avec du pain frit ; & pour le frire vous le taillerés en long & en équerre. Entremets

Epinars en Ragoût, ou Ragoût d'Epinars.

Vos Epinars étant épluchés de leurs queues & de leur coton, lavez-les bien, faites-les blanchir dans de l'eau bouillan-

Ragoût d'accompagnement.

te, retirez-les à l'eau fraîche. Mettez-les à égoûter & pressez-les bien pour en faire sortir l'eau. Donnez-leur quelques coups de couteau. Faites-les mitonner dans une casserole avec un bon coulis de veau & de jambon (*comme les Epinars sont fort secs par eux-mêmes, il faut y ajouter un morceau d'excellent beurre.*) Voyez si le ragoût est de bon goût, servez-le sous telle viande que vous jugerés à propos.

Epinars Frits & Glacés.

Epluchés des Epinars, & lavez-les bien. Faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, retirez les à l'eau fraîche. Mettez-les à égoûter, & pressez-les bien pour en faire sortir l'eau; hachez-les bien menus, fricassez-les dans une casserole avec d'excellent beurre. Joignez-y quelques amandes douces pelées & pilées dans un mortier avec un peu d'écorce de citron confit & hachée menu, du sucre en poudre, un peu de sel & de la muscade ajoutez-y un peu de crême & quelques œufs; mêlés bien le tout ensemble, & le faites dessécher sur un petit feu, en tournant toujours avec une espatule de bois. Farinés le fond d'un plat ou d'une planche bien unie; étendés dessus votre farce, comme une crême à frire, & laissez-la refroidir. Etant froide, coupez-

Entremets.

pez-la par morceaux, ou en lozanges, ou en autres façons ; faites-les frire dans une friture (*grasse ou maigre.*) raisonnablement chaude ; tirez-les, après qu'ils auront pris belle couleur ; glacez-les avec du sucre & la pelle rouge ; servez-les ensuite.

Les Epinars servent aussi à faire des Tourtes & des Rissoles. *Voyez chaque Article.*

De la Perce-pierre.

La Perce-pierre naît proche de la mer dans les fentes des rochers, d'où vient qu'on lui a donné ce nom. On la confit dans du vinaigre pour la conserver. Elle nous vient toute confite des Ports de mers. On en fait des salades, & elle se mêle parmi d'autres salades.

Perce-pierre en Ragoût, ou Ragoût de Perce-pierre.

Otez-en les côtons, mettez-la tremper dans deux ou trois eaux fraîches, pour en ôter la force du vinaigre ; si cela ne suffit pas, faites-la blanchir un moment à l'eau bouillante. Mettez-la à égoûter & essuyés-la entre deux linges. Donnez-lui quelques coups de couteau, si bon vous semble ; faites-la mitonner dans un bon coulis (*gras ou maigre*) bien assaisonné. Servez-la sous telle viande ou Poisson que vous jugerés à propos.

Accompagnement.

Du Persil, de l'Oignon, de l'Echalotte, de l'Ail, & de la Rocambole.

Le persil est une plante fort commune dans les assaisonnemens; il n'y a guéres de ragoûts, où il n'entre du persil, soit en le hachant menu, soit en le mettant en bouquet, seulement pour en donner le goût. On frit le persil pour garnir différens plats de friture.

On en fait aussi des Ragoûts ou plutôt on s'en sert pour masquer seulement des entrées, comme nous avons dit en plusieurs endroits de cet Ouvrage, & comme nous allons encore le répéter. La racine de persil se met aussi en ragoût; elle est excellente dans les braises, pour leur donner bon goût, de même que dans les court-bouillons de Poisson.

Persil en Ragoût, ou Ragoût de Persil.

Accompagnement.

Epluchés des feuilles de persil, la quantité dont vous avez besoin; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante; mettez les mitonner dans un coulis. (*gras ou maigre*) Voyez que ce Ragoût soit de bon goût. Servez-le sous telle viande, ou poisson que vous jugerés à propos.

Racines de Persil en Ragoût, ou Ragoût de racines de Persil.

Choisissés des Racines de Persil qui

soient longues, grosses & tendres; pelez-les proprement; coupez-les d'une longueur raisonnable, & jettez-les à mesure dans de l'eau fraîche. Faites-les blanchir dans de l'eau bouillante. Mettez-les cuire & mitonner dans un coulis (*gras ou maigre*) Voyez si cela est de bon goût; servez-le sous telle viande ou Poisson que vous jugerés à propos. Accompagnement.

Le Persil pour frire, doit être bien verd & bien sec. On l'épluche d'une moyenne longueur. On le jette dans une friture raisonnablement chaude; (*après que les viandes ou le Poisson est frit & retiré*) il faut qu'il ne fasse qu'entrer & sortir; puis on s'en sert pour garnir, soit viande, soit poisson. Garnitures

On fait aussi sécher le Persil, pour le conserver: pour cela, exposez-le au grand air, & non pas au grand soleil, de crainte qu'il ne jaunisse. Etant bien sec, faites-en plusieurs paquets que vous mettez dans des sacs; pendez-les au plancher dans un lieu qui soit sec. Quand vous voudrés vous en servir; mettez-en tremper pendant un jour dans de l'eau fraîche, que vous changerés deux ou trois fois, il y reverdira. Epluchez-le après, lavez-le ensuite pour vous en servir.

Oignons.

Les Oignons, sont aussi d'un grand

usage dans la Cuisine; il n'y a guères de ragoût où ils n'entrent. On en fait aussi des ragoûts, des coulis & des sauces particulieres; de même que des potages.

Pour ce qui est des potages à l'Oignon, Voyez l'article des Potages, *tome I.*

Oignons en ragoût, ou Ragoût d'Oignons.

Accompagnement. Choisissés de petits Oignons, qui soient bien fermes; épluchez les proprement. Faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraîche; mettez-les mitonner dans un léger coulis. (*gras ou maigre*) étant cuits, voyez si ce ragoût est de bon goût. Servez-vous en pour toutes sortes d'entrées aux Oignons.

Il y en a, qui au lieu de faire blanchir leurs oignons dans de l'eau bouillante, les font cuire à demi dans des cendres chaudes; les pélent après proprement, & achevent de les faire cuire dans un bon coulis. *On en fait des salades.*

Oignons à la sauce rousse.

Sauce. Coupés des Oignons par rouelles, ou par gros morceaux. Passez-les dans une casserole avec du beurre roux; étant à demi roux; mouillez-les d'un peu de jus, (*gras ou maigre.*) & faites-les cuire à petit feu. Votre Oignon étant presque cuit, mouillez-le selon la quantité de sauce dont vous avez besoin; assaisonnés cette

sauce de sel & de poivre, liez-la d'un coulis, ou de farine frite. Faites-la mitonner un peu. Voyez si elle est de bon goût ; ajoutez-y un filet de vinaigre, & de la moutarde, si c'est la saison ; & selon l'usage auquel vous voulez employer cette sauce : pour lors vous la nommerez sauce-robert.

Autrement.

Hachés votre Oignon bien menu. Faites-le roussir dans du beurre. Etant à demi roux, mouillez-le ; finissez comme ci-devant.

Echalottes.

Les Echalottes, sont encore d'un grand usage dans la Cuisine ; surtout pour différentes sauces : comme celles de côtelette de Mouton grillées, de Veau & de Porc frais, de quarré de Mouton piqué de persil & rôti à la broche, d'aloyau, de filet de Bœuf, de Pigeons à la crapaudine ou à la Tartare ; des Poulets & des Chapons ; comme aussi de Canards rôtis à la broche, de Lapreaux, & de Levreaux, & ainsi des autres : il en est de même de tout poisson grillé, selon que vous l'avez pû voir dans chaque article du Poisson. Sauce.

Il s'agit pour cela, de couper les échalotes par petits morceaux, bien proprement ; & de les mettre dans un bon jus

Sauce. (*gras ou maigre*) qui soit un peu lié, & bien assaisonné. On se sert aussi de verjus de grain.

Agissez de même pour la Ciboule.

Ail.

Accompagnement. L'Ail, se peut mettre quelquefois en ragoût. Pour cela, on choisit de gros Ails, que l'on fait bien blanchir dans de l'eau bouillante, afin d'en diminuer la force & l'âcreté; après quelques bouillons, on les retire pour les jetter dans de l'eau fraîche; puis après on les met mitonner dans un coulis (*gras ou maigre*) assaisonné de bon goût.

L'Ail pour l'ordinaire se met dans toutes sortes de braises & de court-bouillons de Poisson. Il rafermit les chairs des viandes, & leur donne du goût. Il n'y a guères de ragoûts, où les Cuisiniers ne mettent de l'Ail pour relever le goût des sauces, & exciter l'appetit. Quelques-uns mettent l'Ail dans son entier, c'est-à-dire, par gousse, afin de le retirer avant que de dresser leur ragoût; d'autres le coupent bien finement par petits morceaux; & d'autres se contentent d'en frotter le fond du plat qu'ils veulent servir avant que d'y verser le ragoût, ce qu'on nomme ordinairement pointe d'ail. Mais il y a plusieurs maisons où l'on ne peut souffrir le goût de l'Ail.

Rocambole.

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

On peut aussi quelquefois se servir d'estragon, pour donner du goût à quelques sauces ou ragoûts particuliers. L'estragon quoique d'un goût âcre & aromatique, est accompagné d'une douceur agréable. On employe aussi l'estragon pour faire des ragoûts, mais il faut auparavant la faire blanchir dans de l'eau bouillante.

Des Truffles, des Champignons, des Morilles & des Mousserons.

Les Truffles sont des espéces de racines ou de fruits charnus, qui naissent & croissent dans le sein de la terre, sans pousser au dehors, ni tiges, ni feuilles. Les Pourceaux en sont fort friands, & servent souvent à découvrir les lieux où il y en a. Les Truffles ressemblent assez aux Topinambours, avec cette différence qu'elles sont couvertes d'une croute dure, chagrinée & gercée à sa superficie. Il y en a de différentes grosseurs & de figures irrégulieres. Il faut autant qu'il se peut les choisir rondes, d'une moyenne grosseur, dures, noires en dessus, & marbrées en dedans, & qui n'ayent souf-

fert aucune pourriture. Les meilleures nous viennent du Perigord, du Limousin, de la Gascogne, de l'Angoumois, & de plusieurs autres Pays chauds. Les Truffles entrent dans plusieurs ragoûts auxquels elles donnent un goût excellent, comme nous avons dit à l'article des Ragoûts, *tome I.* On en fait aussi des plats particuliers d'entremets, comme il a été dit ci-devant.

On conserve les Truffles pour s'en servir dans le besoin, ce qu'on peut faire de la maniere qui suit.

Maniere de conserver les Truffles.

Vos Truffles étant bien vertes & bien saines, mettez-les tout comme elles sont dans du sable de riviere, qui soit fin & bien sec: de cette façon vous les conserverés long-tems *On peut les mettre dans une cave, pourvû qu'elle ne soit pas trop humide.*

Autrement.

Ayez des Truffles vertes que vous mettez tremper dans de l'eau tiéde. Nettoyez-les y bien; servez-vous pour cela d'une brosse pour en ôter la terre ou le sable. Etant bien propres, coupez-les par rouelles de l'épaisseur d'un écu de six livres. Faites-les sécher dans un four qui soit tant soit peu chaud, & mettez-les après dans une boëte en un lieu sec pour

les conserver. Lorsque vous voulez vous en servir, prenez ce dont vous avez besoin, mettez le cuire dans tel ragoût que vous jugerez à propos. *Si vous les croyez dures, vous les ferez cuire dans un peu de bouillon avant que de les mettre dans le ragoût.*

Les Champignons, à proprement parler, ne sont pas des plantes, ni des légumes, mais un excrement de la terre qui s'engendre ordinairement comme de lui-même, en fort peu de tems dans les endroits chauds & humides; on n'a pû encore en découvrir les fleurs, supposé qu'ils en ayent.

Les Champignons viennent quelquefois en grande abondance dans les champs & dans les prez, particulierement en Automne On en fait venir aussi sur des couches de fumier, en les arrosant quelquefois, surtout avec l'eau dans laquelle ont bouilli des épluchures d'autres Champignons, nous en donnerons la maniere ci-après.

Tous ces Champignons sont fort bons pour l'ordinaire; pourvû qu'ils ayent la tête ramassée, épaisse, blanche en-dessus, rougeâtre en-dessous, la chair ferme, point piquée & d'une bonne odeur: il faut encore pour être bons, qu'ils ayent la queue courte & grosse. Ceux qui l'ont

longue & menue, la tête d'un blanc sale ou jaunâtre, mince & épanouie, ne valent rien & sont très-dangereux, même jusqu'à à empoisonner, si on n'a pas soin d'y remédier promptement.

Quelques-uns prétendent que quand les Champignons étant lavés, au lieu de conserver leur couleur naturelle, deviennent ou bleus, ou noirs, ou rouges, il ne faut pas les employer; ce qui provient quelquefois de ce que ces Champignons sont restés trop long tems sur tige, ou qu'ils sont trop vieux cueillis, cela seul peut les rendre dangereux.

Les Champignons sont d'un grand usage dans les ragoûts : on s'en sert presque dans tout ce que l'on mange, comme vous l'avés pû voir dans tout cet Ouvrage, surtout à l'article des Ragoûts, *tome I.* On en fait aussi des plats particuliers pour entremêts, comme il est marqué ci-devant.

On confit les Champignons pour s'en servir dans le besoin, ce qu'on peut faire de la maniere qui suit.

Maniere de confire les Champignons.

Ayés des Champignons tels que nous venons de les désigner. Epluchez-les proprement, lavez-les deux ou trois fois dans de l'eau fraîche; passez les dans une casserole avec du beurre frais & du sel,

(*on met le beurre, les champignons & le sel tout ensemble*,) mettez les dans un pot de grais qui soit plombé ; étant refroidis, couvrez-les de beurre fondu qui soit peu chaud, jusqu'à ce qu'il y en ait l'épaisseur d'un doigt pour les empêcher de s'éventer. Le beurre étant figé, couvrez votre pot de papier & de son couvercle, & mettez-le dans un lieu frais. Un mois après il sera bon de tirer les champignons à sec, pour les passer dans d'autre beurre avec un peu de sel, ce qu'on pourra faire de mois en mois, pour empêcher qu'ils ne soient gâtés par l'humidité qu'ils jettent, & qui les fait pourrir.

Autre maniere de confire les Champignons.

Vos Champignons étant épluchés, lavés & égoûtés, faites les blanchir cinq à six bouillons dans de l'eau bouillante, mettez-les à égoûter & sécher entre deux linges ; passez-les avec du beurre & du sel, comme nous avons dit ci-devant, finissez de même.

Autrement.

Vos Champignons étant blanchis & égoûtés, comme ci-devant, mettez les dans un pot de grais qui soit plombé, versez dessus une saumure pareille à celle des haricots verds, ci devant ; couvrez-les de beurre fondu & de papier ; bouchez le pot, mettez-le dans un lieu frais.

Quand on veut s'en servir, on les met à déssaler dans plusieurs eaux tiédes ou fraîches, & on les employe pour toutes sortes d'usages.

Moins l'on fait de consommation de ces champignons, plus les pots doivent être petits, parce que quand ils sont une fois entamés, les champignons ne se gardent tout au plus que trois semaines.

Maniere de faire les Couches pour faire venir des Champignons.

Quoique ces couches de champignons n'ayent aucun rapport à un Traité de Cuisine, je crois néanmoins qu'on ne sera pas fâché de les trouver ici; cela servira surtout à ceux qui se piquent de vouloir bien faire la cuisine. Lorsqu'ils sont en campagne ils se trouvent dénués de toutes choses; ils peuvent se procurer facilement ce secours, parce qu'on n'y manque pas de fumier. Paris est, si j'ose le dire, le seul pays où l'on ne manque point de champignons, non plus que de tout autre légumes; il y a des Jardiniers, comme il n'y en a point ailleurs, qui ont le secret de les y faire venir en abondance presque dans toutes les saisons. J'ai appris d'un des plus habiles de ces Jardiniers, les différentes manieres de faire les couches: en voici deux, j'en ai fait l'expérience, je m'en suis bien trouvé; on peut en profiter

comme moi : l'une sera pour le jardin, & l'autre pour la cave.

Couche de Champignons pour le Jardin.

Le vrai tems pour faire cette couche est sur la fin du mois de Novembre ; ce n'est pas qu'on ne puisse en faire en tout tems. Pour cela, étalez aussi long que vous voudrés sur deux pieds & demi de large, & un bon pied d'épaisseur de grand fumier sortant tout chaud de dessous les chevaux, (*celui de Mulet, ou d'Ane, ou de Cavale est le meilleur*) vous le mettrez de sorte que la couche aille toujours en se retreciſſant par en haut, & se termine en dos d'Ane, & vous la foulerez avec les pieds. Chargés ensuite de la même façon cette couche de vieux fumier mêlé d'un peu de crotin. Foulez-la bien, ce que vous ferez en l'uniſſant avec une planche ; laiſſez-la ainsi reposer quatre à cinq jours ; au bout desquels vous y incorporerez tout à l'entour & de distance en distance, des morceaux de blanc de champignons ; qui se trouvent naturellement dans toutes sortes de vieilles couches, lorsqu'on les détruit. Arrosez bien votre couche ; couvrez-la d'un pouce d'épaisseur de bonne terre qui ait vû le Soleil, & qui soit mêlée d'un peu de terreau, servez-vous de votre planche pour l'y faire tenir ; couvrez après votre couche de grand fumier, & atten-

dez qu'elle vous donne des champignons qui immanquablement ne tarderont pas à pouſſer. Cette même couche vous pourra ſervir deux ou trois ans, & ſera bonne à en faire d'autres

Il y a cinq obſervations à faire, qui ſont très-néceſſaires pour la conſervation de ces couches. La premiere, eſt de les mettre le plus à l'abri que vous pourrez, afin que leur chaleur ne ſoit point détournée par les vents, ou les pluyes froides. La ſeconde, de les couvrir du double par les tems de neige, & de gêlée. La troiſiéme, de prendre garde qu'en cueillant vos Champignons, vous n'en n'arrachiez la ſouche d'où ils ſortent, & qui eſt pleine d'un grand nombre de jeunes Champignons. La quatriéme, quand vous verrez que vos couches ceſſeront de vous donner des Champignons à cauſe de leur ſéchereſſe, vous les arroſerez amplement d'un ſeul coup, à l'imitation d'une grande pluye. La cinquiéme, ſi vous n'avez la commodité de la riviere, ou de quelque mare, & que vous ſoyés obligé de vous ſervir de l'eau de puits; il ſera bon de la tirer dans des tonneaux un ou deux jours auparavant, afin qu'elle ait loiſir de ſéchauffer au Soleil. Servez-vous autant qu'il ſe pourra de l'eau qui aura déja ſervi à laver les Champignons. On

peut faire bouillir cette eau avec les épluchures des Champignons, & l'employer après qu'elle sera refroidie, ou du moins tiéde.

Couche de Champignons pour la Cave.

Faites une tranchée dans la terre seulement d'un travers de doigt de profondeur, étalez-y de l'épaisseur d'un pied de grand fumier sortant tout chaud de dessous les chevaux. Foulez-le bien jusqu'à ce qu'il soit à un demi-pied d'épaisseur. (*Observez que cette couche ne doit être que bombée, & non pas en dos d'âne, comme celle du jardin.*) Arrosez-le un peu. Chargez-le ensuite d'un bon pied de vieux fumier qui soit menu, & dans lequel il y aura beaucoup de crotin, comme aussi de blanc de Champignons de vieille couche, si vous en avez; foulez le bien jusqu'à ce qu'il soit bien uni, (*quoique toujours bombée*) servez-vous pour cela d'une planche; arrosez-le un peu, couvrez après votre couche d'un pouce d'épaisseur de terre neuve, qui ait vû le soleil, & ensuite de paille de litiere, qui soit longue.

Quand la couche ne rapportera plus de Champignons, vous l'arroserez un peu, & autant qu'il se pourra de la lavure de Champignons. Cette couche vous servira aussi à en faire d'autres.

Le mois de Novembre est le vrai tems pour faire cette couche.

Les Morilles sont au lit des excremens de la terre, de même que les Champignons ; elles se trouvent en abondance au Printemps dans les bois, ou dans les lieux couverts d'ombre, & au pied des arbres. Elles sont ordinairement ovales ou piramydales, de couleur blanchâtre ou jaunâtre, quelquefois noirâtre, trouées par dessus comme une éponge, ou comme un rayon de miel. Il faut les choisir tendres & charnues. Il est rare qu'elles produisent d'aussi mauvais effets que les Champignons.

Les Morilles, sont d'un grand usage dans les ragoûts; on en fait aussi des plats particuliers pour hors-d'œuvres d'entremets; tels que nous avons dit ci-devant, ainsi qu'à l'article des Ragoûts, *tome I.*

On fait sécher les Morilles pour les conserver & pour s'en servir dans le besoin : pour cela, on leur coupe le bout de laqueue, qui ordinairement est pleine de terre. Ensuite on les enfile avec une aiguille & du fil, & on les pend au plancher en un lieu qui soit sec. Lorsqu'elles sont séches, on peut les mettre, si l'on veut, dans des boëtes, toujours en un lieu sec. Quand on veut s'en servir, on les met

tremper dans de l'eau pour les amollir, ensuite on les fend dans leur longueur, en deux ou quatre morceaux selon leur grosseur, puis on les lave bien, afin d'en ôter la terre ou le sable qui est en dedans, & on s'en sert comme des Morilles nouvelles, après qu'on les aura fait blanchir. (*Voyez l'article des Ragoûts, tome I. de même que ci-devant*) l'eau qui a servi à les laver & à les faire blanchir peut servir à plusieurs usages ; pour cela, on la passe au clair par deux ou trois repriſes.

Les Mousserons, sont encore des excremens de la terre, qui ressemblent presque aux Champignons, mais plus petits ; étant comme eux blancs par dessus & rouges par dessous. Les Mousserons viennent en abondance au mois d'Avril, de Mai & quelquefois de Juin ; on les trouve cachés sous la mousse, c'est de là qu'ils ont pris leur nom. Il y en a de différentes grandeurs, les plus petits sont les plus estimés. La chair du Mousseron est tendre, quoiqu'assez ferme ; lorsque l'on en casse la tête, il exhale une bonne odeur, son goût exquis le rend propre à entrer dans une infinité de ragoûts, comme vous l'avez vû à l'article des Ragoûts, *tome I.* On en fait aussi des plats particuliers d'entremets, comme il est marqué ci-devant.

On fait sécher les Mousserons pour les conserver & pour s'en servir dans le besoin : pour cela, on leur coupe le bout de la queue, qui ordinairement est pleine de terre ou de sable ; ensuite on les enfile avec une aiguille & du fil, & on les pend au plancher en un lieu qui soit sec ; ou bien on les fait sécher au Soleil, ou dans un four qui ne soit guères chaud ; lorsqu'ils sont secs, on les met dans une boëte, & en un lieu sec. Quand on veut s'en servir, on en prend ce dont on a besoin ; on les met tremper dans de l'eau pour les amollir, & on les y lave bien, afin d'en ôter tout le sable, on les fait bouillir un peu, puis on s'en sert comme des Mousserons nouveaux. *(Voyez l'article des Ragoûts, tome I. de même que ci-devant.)* L'eau qui a servi à les faire bouillir peut servir encore à plusieurs usages ; pour cela, on la passe au clair par deux ou trois repriſes, comme on a fait à celle des Morilles.

Poudre de Champignons, de Morilles, de Mousserons & de Truffles.

Prenés quatre onces de Champignons, quatre onces de Morilles, quatre onces de Mousserons, & quatre onces de Truffles : épluchez-les toutes proprement, faites-les secher au-dessus du four, ou en

dedans s'il n'eſt pas trop chaud; pilez-les bien dans le mortier; paſſez cette poudre au travers d'une paſſoire bien fine, ou d'un tamis; mettez la dans une boëte bien fermée; & conſervez-la dans un lieu qui ſoit ſec.

Cette poudre vous ſervira à mettre dans toutes ſortes de farces (*graſſe & maigre*) tant pour les Pâtés froids que pour les Pâtés chauds; de même que pour farcir les viandes de Boucherie & de volaille: cette poudre eſt merveilleuſe pour les gros lardons que vous aſſaiſonnés pour piquer toutes ſortes de viandes ou poiſſons; comme auſſi pour les ſauces hachées, à l'Italienne; & tels ragoûts que l'on jugera à propos de faire.

Cette poudre eſt d'une grande utilité pour la campagne; & ſurtout pour ceux qui ſont à l'armée, ou qui voyagent.

Du Beurre frais, du Beurre rafiné, communement appellé Beurre fondu, & du Beurre ſalé.

Le Beurre frais, eſt le plus eſſentiel & celui dont on ſe ſert pour tout ce que l'on accommode en cuiſine, ſur tout en ce qui regarde les ragoûts & la Pâtiſſerie. Les meilleurs mets ne valent rien, ſi le beurre ſe fait ſentir. Le Beurre frais pour être bon, doit être d'un jaune natu-

rel, qui ne soit point foncé, bien liant, & d'une odeur douce & agréable. Les Beurres de Mai & de Septembre sont les meilleurs. C'est dans ces deux saisons que les personnes prévoyantes & ménageres font leurs provisions, soit pour en fondre, soit pour en saler.

Le Beurre fondu, est celui que l'on rafine au feu pour en ôter toute la crasse & le lait. Ce Beurre sert ordinairement pour frire toutes sortes de viandes, poissons & légumes.

Le Beurre salé, est celui que l'on sale (*après qu'il est bien lavé*) pour le conserver, & pour s'en servir dans le besoin; surtout dans les tems où le Beurre frais est hors de prix. Pour faire ces provisions, il faut que le Beurre soit bien frais, principalement pour le saler. Voici la façon de faire ces deux sortes de Beurre.

Maniere de faire le Beurre fondu.

Mettez du Beurre frais dans un chaudron, grand selon la quantité du Beurre que vous avez à fondre. Faites-le cuire devant un petit feu (*le Chaudron à bas*) jusqu'à ce qu'il soit d'un clair fin. Vous le reconnoîtrez à sa cuisson, lorsqu'en regardant dedans il vous servira de miroir. Tirez le du feu. Laissez reposer une heure. Ecumez-le ensuite, versez-le doucement dans des pots de grais, qui soient

plombés en dedans ; prenez garde surtout qu'il n'y tombe point d'éfondrille, ce qui gâteroit votre Beurre ; pour cet effet, passez le fond du Beurre au travers d'un tamis ; & mettez le à part pour vous en servir au premier besoin.

Quand vos pots seront pleins & froids, couvrez-les de parchemins que vous mouillerez avant pour les mieux étendre & ficeller. Portez-les après à la cave, & couvrez-les de leur couvercle ou d'une ardoise. Ce Beurre se garde long tems sans se gâter.

Façon de Saler le Beurre.

Prenez huit livres de Beurre à la fois. (*Le Beurre ne peut être trop frais pour le saler.*) Lavez-le bien dans de l'eau fraîche que vous changerez par cinq ou six fois, ou jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de lait, ce qui feroit corrompre votre beurre. Egoûtez-le après, salez-le avec une demi-livre de sel menu, ce qui fait la concurrence d'un once de sel par livre de Beurre. Maniez-le bien pour que le sel s'incorpore dans le Beurre. Arrangez le après dans des pots de grais, plombés en dedans. Mettez-en peu à la fois, & pressez le bien avec la main pour qu'il ne reste point de vuide. Continuez ainsi jusqu'à la fin.

Vos Pots étant presque pleins, portez-

les à la cave ; achevez de les remplir d'une saumure pareille à celle des Haricots verds, ci-devant. Couvrez-les après de parchemin de la même façon que ceux du Beurre fondu.

Il y en a qui pour saler leur Beurre, le mettent sur une table bien nette ; (*après que ce beurre est bien lavé de la façon que nous venons de dire*) l'étendent avec un rouleau comme un morceau de Pâte de l'épaisseur d'un doigt, y sement leur quantité de sel, plient le beurre en trois ou quatre parts, l'une sur l'autre, l'abbattent après pour le plier, & continuent ainsi jusqu'à ce que le sel soit bien mêlé avec le beurre. Cette méthode est très-bonne.

Secret pour faire le bon Vinaigre, pris sur la méchanique du Sieur Boerhaave, rapportée par Marquer.

On construit deux grands tonneaux ou cuves de bois de chêne ; on place dans ces tonneaux une grille de bois, ou une claye, à la distance d'un pied du fond inférieur. Le tonneau étant dans une situation verticale, c'est-à-dire, à la ligne du Soleil, on met sur cette claye un lit médiocrement serré de branches de vignes vertes nouvellement coupées. On acheve d'emplir le tonneau avec des grai-

pes de raisins dont on a ôté les grains, ce qu'on appelle communément raffles, en observant de laisser l'espace d'un pied seulement de vuide à la partie supérieure du tonneau qui doit être entierement ouvert par en haut. Lorsque les deux cuves sont ainsi disposées, on y met le vin dont ont veut faire du vinaigre, en observant qu'il y en ait une des deux entierement pleine & l'autre seulement à moitié. On les laisse de cette maniere pendant vingt-quatre heures: après quoi on remplit le tonneau demi-plein avec la liqueur de celui qui étoit plein; vingt-quatre heures après, on fait encore le même changement dans l'un & dans l'autre vaisseau, & on continue ainsi à les tenir alternativement l'un plein, l'autre demi-plein pendant vingt quatre heures, jusqu'à ce que le vinaigre soit fait. Il s'excite, le second ou le troisiéme jour, dans la cuve demi-pleine, un mouvement de fermentation accompagné d'une chaleur sensible, qui augmente de jour en jour. Il n'en est pas de même de la cuve pleine. Le mouvement de la fermentation y est presque insensible; & comme les deux cuves sont alternativement pleines & demi pleines, cela est cause que la fermentation est en quelque sorte interrompue, & ne se fait que de deux jours l'un dans

chaque tonneau. Lorsqu'on n'apperçoit plus aucun mouvement, même dans la cuve demi-pleine, c'est une marque que la fermentation est achevée. Ainsi on met alors le vinaigre dans des tonneaux ordinaires qu'on tient dans un lieu temperé, & qu'on a soin de bien boucher.

Conclusion.

Voilà, mes chers Confreres, tout ce que j'ai cru pouvoir vous donner dans cet Ouvrage, non-seulement pour les apprêts des légumes, mais aussi pour tout ce qui concerne l'Art de la Cuisine. Si j'ai usé souvent de redites, c'est afin que vous comprîssiez avec plus de facilité ce qu'il vous est extrêmement nécessaire de sçavoir. J'avoue qu'il y a une infinité d'autres apprêts pour les différentes choses qui se mangent, ainsi que différens nouveaux ragoûts, que plusieurs Officiers font selon leur genie & leur goût : mais le tems ne m'a pas permis de les mettre tous ici. Je me propose d'en faire, avant qu'il soit peu, un supplement. J'espere qu'il n'ennuyera pas le Lecteur. En attendant je souhaite qu'il profite de ce nouveau Traité de Cuisine, que j'ai l'honneur de lui présenter ; s'il peut lui être de quelque utilité, je me trouverai bien recompensé de ma peine & de mon travail.

Fin du Second & dernier Volume.

TRAITÉ ABREGÉ

*DE LA MANIERE DE FAIRE quelques Confitures liquides, Compôtes, & autres Deſſerts à peu près de même eſpéce, ainſi que quelques liqueurs.**

Observation.

L'Art de Confire & de faire les Compôtes dépend des différentes cuiſſons du ſucre. Il faut donc en donner les connoiſſances pour n'être point obligé de les répéter à chaque Article. Ces ſortes de cuiſſons ſe diſtinguent en ſix dégrés. Sçavoir, Sucre à liſſé, à perlé, à ſoufflé, à la plume, à caſſé & au caramel. Je commence par le choix du ſucre & la maniere de le clarifier.

Choix du Sucre.

Choiſiſſez-le d'un beau blanc, qu'il

* Cet Abregé ſuppléera pour le Troiſieme Volume de cet Ouvrage que je donnerai bientôt, & dans lequel je traiterai de l'Office en général, pour ſervir d'inſtruction à tous ceux qui voudront bien faire toutes ſortes de Confitures tant ſéches que liquides; divers Ouvrages de Sucreries, les Fruits & les Liqueurs; & tout ce qu'on ſert de plus à la mode dans les repas.

soit dur, sonnant & bien doux sans âcreté : si vous prenez de la Cassonnade, choisissez-la aussi bien blanche & bien nette. Pour les confitures il y en a qui préférent la Cassonnade au sucre rafiné : mais il faut toujours clarifier l'un ou l'autre, surtout pour les confitures : & il y aura beaucoup moins à faire, quand on a du sucre, ou de la Cassonnade bien conditionnée.

Façon de clarifier le Sucre, ou la Cassonnade.

Ayez une casserole de cuivre rouge qui ne soit point étamée. Cassez-y cinq ou six œufs en mettant blancs, jaunes, & coques que vous écraserez bien. Fouettez-les avec quelques brins de verge de bouleau ou d'Ormeau, en les mouillant à mesure avec trois ou quatre pintes d'eau; mettez-y après douze livres de Sucre que vous casserez par morceaux, supposé que ce ne soit point de la Cassonnade. Mettez votre casserole sur un fourneau bien allumé. Faites fondre & bouillir votre Sucre en le remuant en l'air avec une écumoire. Quand il sera clair ôtez-le du feu, & le laissez reposer environ un quart d'heure, pendant lequel il s'abaisse : il s'y fait une crasse noire au-dessus, que vous ôterez doucement avec l'écumoire; passez-le en-

suite dans une autre casserole au travers d'une serviette. *C'est par cette clarification que l'on commence ce qui suit.*

Cuisson du Sucre à lissé.

Votre sucre étant clarifié, comme nous venons de le dire, remettez-le sur le feu pour le faire bouillir, & le remuez de tems en tems avec l'écumoire, afin qu'il cuise également. Vous reconnoîtrez qu'il sera à lissé, lorsqu'en secouant la queue de l'écumoire sur le bord de la casserole, & versant ce qui en découlera sur le pouce, ou plutôt le prenant entre le doigt index & le pouce, il se fera un petit filet qui s'étendra aussi-tôt en les ouvrant un peu.

Cuisson à perlé.

Après que votre Sucre a bouilli encore un peu, vous réiterez le même essai : mais en vous dilatant la main & séparant les doigts, le filet qui se fait se maintient plus long de l'un à l'autre doigt, alors il est à perlé. Ce bouillon forme aussi des manieres de perles rondes & élevées, à quoi l'on peut encore connoître cette cuisson.

Cuisson à soufflé.

Votre Sucre ayant encore cuit quelques bouillons, prenez votre écumoire, &

l'ayant un peu secouée, comme ci-devant, en frapant sur le bord de la casserole, soufflez au travers des trous, & s'il en sort comme des étincelles ou petites bouteilles, votre sucre est au point qu'on appelle à soufflé.

Cuisson à la plume.

Lorsqu'après quelques autres bouillons vous soufflez à travers l'écumoire, comme nous avons dit ci-devant, & que vous voyez ces bouteilles plus grosses & en plus grande quantité, en sorte qu'il y en a plusieurs qui tiennent ensemble & qui forment comme une filasse volante, c'est ce qu'on appelle à la plume.

Cuisson à cassé.

C'est qu'après quelques autres bouillons, vous mouillez le bout du doigt dans de l'eau fraîche, ensuite dans le sucre, & le replongez aussi-tôt dans l'eau pour ne pas vous brûler. Si ayant ainsi le doigt dans l'eau, vous en détachez le sucre & qu'il se casse en faisant un petit bruit, il est à la cuisson qu'on appelle à cassé. Que si vous craignez de vous brûler le doigt, prenez un petit bâton & faites la même expérience avec ce bâton que vous feriez avec le doigt.

Cuisson au Caramel.

Cette derniere cuisson au Caramel nous est assez inutile dans ce que nous voulons traiter ici, comme n'étant propre que pour le sucre d'orge, & autres petits ouvrages à peu près de même espéce. Néanmoins pour connoître quand le sucre est au Caramel ; il faut prendre garde de momens en momens, quand il est parvenu à la cuisson précédente, en pratiquant ce qu'on a dit, pour sçavoir quand il est à cassé ; car pour lors en le mettant sous la dent, il s'y attache comme de la poix, ce qui ne doit pas être pour le caramel ; mais il faut au contraire qu'il se casse & se rompe nettement, ce que vous ferez en lui donnant un peu plus de cuisson. Etant donc ainsi à ce dégré, ôtez le de dessus le feu ; autrement il brûleroit, & ne seroit plus propre à rien de bon, parce qu'il sentiroit toujours le brûlé : mais à l'égard des autres cuissons bien conditionnées, si après avoir fait quelque chose, vous avez du sucre de reste qui soit à cassé, ou à la plume, & que cela vous soit inutile, en cet état, il n'y a qu'à y mettre de l'eau ce qu'il en faut pour le décuire ; & on le fait ensuite venir au dégré dont on a besoin pour tout ce qu'on souhaite, il en

eſt de même de tout autre ſucre ou ſirop qui a ſervi.

Pratiques ſur divers ſujets.

APRE'S ces différentes cuiſſons de Sucre, qui, comme nous avons dit, ſont néceſſaires pour bien réuſſir à faire toutes ſortes de Confitures, & autres Sucreries en général; Il faut maintenant venir à la pratique de ce que nous voulons traiter dans ce petit Abregé.

Nous commencerons par les Abricots verds, & les Amandes vertes; comme étant les premiers fruits qui ſe préſentent à confire. Ce n'eſt pas que je veuille en cela ſuivre exactement les Saiſons qui nous les fourniſſent tous; je le reſerve pour le Troiſieme Volume que je viens de promettre.

Si donc vous voulez mettre en pratique ce que je vais indiquer dans ce petit Traité; il faut premierement vous munir des principaux uſtenciles, abſolument néceſſaires à cet Ouvrage.

Ces uſtenciles conſiſtent en des Poëles, des Paſſoires, des Ecumoires, des Cuilleres, des Gâches ou Spatules, des Tamis, des Etamines, d'une ou deux chauſſes, & quelques autres petites bagatelles propres à réuſſir dans ce qu'on a à faire en ce genre.

Ces Poëles doivent être de diverſes

grandeur, les unes plates, les autres creuſes, & cela ſelon les différens uſages. Les Poëles plates ſont pour les fruits qu'il faut baigner dans leur ſirop, afin qu'ils ne ſoient point entaſſés les uns ſur les autres. Les creuſes ſont pour faire les Gelées & les Marmelades, ou lorſqu'on veut tirer quelque choſe au ſec. Toutes ces Poëles & les autres uſtenciles de cette eſpéce doivent être de cuivre rouge qui ne ſoit point étamé; on ne doit point avoir égard à la délicateſſe de ceux qui croyent que le cuivre imprime quelque méchant goût au fruit que l'on confit, quand ils y ſéjournent hors du feu, on peut à cette occaſion les déſabuſer, perſonne ne s'en étant encore apperçû, quoique cela puiſſe arriver quelquefois.

Avant de paſſer outre: remarquez que tous les fruits que l'on veut confire, doivent être plus ou moins un peu verds & cueillis vers le tems qu'ils commencent à meurir, excepté les Groſeilles, les Ceriſes & les Coings. Tous auſſi demandent à être confits à grand feu, excepté les Coings, & tous les fruits qui doivent être verds, ſurtout vers le commencement; car ſur la fin il faut les dépêcher & à grand feu.

A chaque livre de fruit, il faut une livre de ſucre, excepté aux Ceriſes, à la

livre desquelles il suffit de trois bons quarterons : mais aux Coings il faut près de cinq quarterons de sucre pour chaque livre de fruit.

Toutes les confitures doivent être mises dans un lieu temperé, ni trop chaud ni trop humide, pour être bien conservées. Mais quoique cette précaution, soit à la vérité très-essentielle ; il faut encore avoir soin de les visiter souvent ; car il peut arriver quelque fois, & le plus souvent par la main peu habile qui s'en est mêlée, qu'on ne prévienne pas assez l'humidité des fruits, qui n'ayant pas assez rendu ou leur eau naturelle, ou celle dont ils se sont imbibés en les blanchissant, & en les rafraîchissant, décuisent le sucre par la suite du tems, & font que ces Confitures viennent à moisir, & à rendre une certaine écume : alors, si on n'y remédie promptement on court risque de les voir tout à fait se gâter.

Si cet accident arrive, il faut ôter le plus qu'on pourra de cette écume & de ce moisi ; ensuite faire couler le sirop dans une Poële pour le décuire avec un peu d'eau, puis y jetter les fruits que l'on fera bouillir jusqu'à ce que le sirop soit cuit a perlé : puis vous les mettrez dans des pots comme la premiere fois. C'est ainsi qu'on racommode toute sorte

de fruits confits au liquide, Abricots, Amandes, Noix, Cerises, Prunes, Citrons, Poires, & autres quels qu'ils soient.

Si ces fruits étoient gâtés jusqu'à s'être aigris, le remède est de les tirer au sec le plus que vous pourrez, de les laver dans de l'eau fraîche, de les mettre après qu'ils seront bien égoûtés, dans une Poële avec un peu d'eau-de-vie, de les y retourner plusieurs fois ; puis vous leur ferez reprendre sucre que vous augmenterez, & leur donnerez la cuisson ordinaire.

Les Gelées de Groseilles ou autres fruits, se passent sur le feu dans une poële avec un peu d'eau pour les délayer & les décuire ; & quand elles sont revenues à leur premiere cuisson, qui est au petit perlé, vous les passez par un tamis, s'il en est besoin.

Les Confitures se candissent quelquefois, mais c'est un léger défaut. Cela ne vient que de ce qu'on a donné la cuisson un peu trop forte au sirop. Le remède qu'on y fera, est de prendre tout ce qui se trouvera de candi, de le mettre dans une poële avec un peu d'eau ; & quand il est revenu à la cuisson à perlé de le remettre avec le reste, ou de faire donner au tout ensemble quelques bouillons. Quand vos Confitures ne sont candies

qu'à la superficie, comme à des Gelées, on en ôte ce candi en passant de l'eau chaude par dessus, qui l'emporte facilement, & elles sont aussi belles qu'auparavant.

ARTICLE PREMIER.

Des Confitures liquides.

Abricots verds au liquide.

PRenez-les pour cela avant que le bois du noyau commence à durcir, ce qui pour l'ordinaire se trouve vers la fin d'Avril, ou au commencement de Mai selon le tems. Nettoyez-les bien de la bourre & du duvet dont ils sont chargés; ce que vous ferez par le moyen d'une bonne lessive, dans laquelle vous les ferez blanchir, voici comment :

Mettez de l'eau dans un chaudron avec de la cendre de bois neuf, remuez-la bien en écumant à mesure les charbons qui s'éleveront au-dessus, & vous continuerez d'écumer en la faisant bouillir. Quand la lessive sera douce & bien grasse, ce que vous connoîtrez en la tâtant avec les doigts, ôtez-la de dessus le feu, & la laissez reposer, pour n'en prendre que le clair. Vous la remettrez sur le feu; &

quand elle commencera à bouillir, vous y jetterez trois ou quatre Abricots, pour voir s'ils se nettoyent bien ; & en ce cas vous y jetterez les autres, & empêcherez qu'ils ne bouillent trop fort, en les remuant toujours avec l'écumoire : vous voyez ensuite si la bourre s'ôte comme dans l'essai que vous avez fait ; alors vous les tirez pour les mettre dans une eau fraîche, & les nettoyez de leur bourre, en les jettant à mesure dans une seconde eau fraîche. Après cela, faites-les blanchir dans de l'eau bouillante ; d'où de tems en tems vous en prendrez quelques-uns pour voir s'ils sont cuits, en les piquant avec une épingle ; s'ils y tiennent c'est signe qu'ils ne le sont pas assez ; & s'ils quittent l'épingle ôtez-les de dessus le feu, laissez-les un peu refroidir, remettez-les sur des cendres chaudes pour les faire reverdir, & pour cela couvrez la poële d'un couvercle & de quelques linges pendant trois ou quatre heures, & les mettez rafraîchir dans de l'eau fraîche.

Vos Abricots étant ainsi préparés & bien égoutés, mettez-les dans une poële où il y ait autant pesant de sucre clarifié & cuit à lissé ; de la maniere que nous avons dit ci-devant, *page* 3. Faites-les y bouillir doucement pendant un petit

quart-d'heure, en les écumant avec soin; ôtez-les de dessus le feu; versez-les dans une terrine; laissez-les refroidir dans leur sucre, ensorte qu'ils y baignent. Le lendemain, égoûtez le sirop sans tirer le fruit de la terrine, & faites-lui prendre sept à huit bouillons; coulez-y vos Abricots pour les faire frémir, en remuant doucement la poële de tems en tems; remettez-les dans la terrine; & réïterez ce même ouvrage pendant cinq ou six jours, pour plus de perfection, en augmentant quelquefois le sirop d'un peu de sucre clarifié, s'il en est besoin, à cause de la diminution qui s'en fait, & pour que votre fruit y baigne toujours également: finissez les Abricots sur un grand feu en leur faisant faire dix ou douze bouillons couvert, ou plutôt jusqu'à ce que le sirop soit cuit entre lissé & perlé; ôtez-les aussitôt de dessus le feu, & les écumez bien; laissez-les reposer un peu; mettez-les après dans des pots, & les enfoncez doucement avec une cueillere, pour en faire remonter le sirop au dessus, & pour en enlever légerement l'écume, s'il y en a. Quand ils seront tout froids, ce qui sera, si vous voulez, deux ou trois jours après; couvrez vos pots en commençant par des ronds de papier ajustés à la grandeur de chaque pot, vous imbiberez auparavant

ces ronds d'eau-de-vie. (*Il y en a qui pour les conserver & empêcher que le dessus ne se moisisse ou ne se candisse si-tôt, les couvrent auparavant d'un peu de sirop mis en glace, soit du même qu'ils ont réservé soit de quelqu'autre ; ce qu'ils pratiquent à l'égard de tout fruit confit en entier au liquide.*) Recouvrez-les après de papier que vous ficellerez à l'entour du pôt ; mettez-les dans un lieu sec pour les conserver.

Les Abricots confits de cette façon, peuvent servir à faire des compôtes pendant le cours de l'année ; surtout dans les occasions où l'on se trouve souvent dénué de toutes choses : ce que vous pourrez pratiquer de la maniere que nous allons le dire à l'article des compôtes ; à commencer par celle des Abricots verds. (*Il en sera de même de tous les fruits en général, qui sont confits au liquide.*

Pour ce qui est des Abricots murs liquide, & des Abricots en marmelade ; nous en parlerons bientôt.

Amandes vertes liquides.

Les Amandes vertes suivent les Abricots verds, tant pour la saison que pour la maniere de les confire ; ce que vous pouvez faire en pratiquant de point en point tout ce que nous avons dit ci-de-

vant pour les Abricots verds. Il eſt inutile de le répéter.

Noix liquides.

Prenez-les pour cela avant que le bois du noyau commence à durcir, ce qui pour l'ordinaire eſt ſur la fin de Juin, ou au commencement de Juillet. Pelez-les proprement juſqu'au blanc, & les jettez à meſure dans de l'eau fraîche; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante; retirez-les, & les rejettez dans une ſeconde eau bouillante; laiſſez-les-y juſqu'à ce qu'en en piquant une ou deux elles retombent toutes ſeules, comme nous avons dit en parlant des Abricots verds; ôtez-les auſſitôt de deſſus le feu, & y jettez une ou deux pincées d'alun pilé; mettez-les rafraîchir dans de l'eau fraîche, un *miſerere*, & enſuite à égoûter.

Faites clarifier autant peſant de beau & bon ſucre que vous avez de Noix; retirez un tiers de votre ſucre, & le mettez de côté, mettez un peu d'eau dans ce qui vous reſte de ſucre, & faites le bouillir tant ſoit peu; mettez-y vos Noix, faites-leur faire cinq ou ſix bouillons, & les verſez dans une terrine, & les laiſſez juſqu'au lendemain: vous en égoûterez alors le petit ſucre, ſans tirer le fruit de la terrine; vous lui ferez faire quelques pe-

tits bouillons, vous le verserez sur vos Noix, que vous remuerez doucement : Vous réitererez ainsi cet Ouvrage six jours de suite ; augmentant chaque jour le sirop avec le sucre que vous avez reservé, afin que vos Noix baignent toujours également dans le sirop : (*Observez qu'il ne faut mettre le sucre que tiéde pendant trois jours sur les Noix.*) Enfin finissez-les en les mettant dans la Poële, & en les faisant bouillir jusqu'à ce que le sirop soit cuit entre lissé & perlé.

Cerises liquides sans noyau.

Prenez douze à treize livres de belles Cerises qui ne soient point trop mûres ; tirez-en le noyau avec la queue, si cela se peut ; sinon, ôtez-le avec une plume taillée en façon de cure-oreille racourci, ou un petit bâton que vous ferez exprès. Faites bouillir douze livres de sucre clarifié jusqu'à ce qu'il soit cuit à la plume ; mettez vos Cerises dedans, & leur faites faire quinze à dix-huit bouillons couverts, (*On entend par couverts, lorsque le sirop couvre le fruit par sa fermentation.*) Otez-les de dessus le feu pour les bien écumer : remettez-les ensuite sur un feu qui soit bien ardent ; faites-les bouillir jusqu'à ce que le sirop soit entre lissé & perlé, (*elles seront cuites alors*) en les écumant tou-

jours avec soin ; puis ôtez-les de dessus le feu ; laissez-les reposer un peu ; mettez-les après dans des pots, & les enfoncés doucement avec une cuillere, pour en faire remonter le sirop au-dessus, & pour en ôter l'écume, s'il y en a. Couvrez les lorsqu'elles seront toutes froides ; ce que vous ferez de la maniere que nous avons dit ci-devant pour les Abricots verds.

Si vous voulez les Framboiser, vous mettrez dans la cuisson le jus d'une forte poignée de Framboises bien épluchées que vous aurez passées toutes crues au travers d'un linge en tordant.

Il y en a, qui au lieu de jus de Framboises y mettent de celui de Groseilles rouges ; non pas pour le goût, mais pour leur donner ou maintenir une plus belle couleur. *On peut mettre l'un & l'autre.*

Cerises liquides avec les noyaux.

Elles se font de même que celles sans noyau. On peut si l'on veut, n'y pas tant mettre de sucre ; c'est-à-dire, dix livres pour douze de Cerises : du reste observez tout ce que nous avons dit.

Framboises liquides

Prenez six livres de Framboises qui ne soient pas des plus mûres ; épluchez-les proprement, & les mettez à mesure dans

un plat. Faites bouillir ſix livres de ſucre clarifié juſqu'à ce qu'il ſoit à ſouffler : Coulez-y vos Framboiſes, & leur faites faire douze à quinze bouillons couverts ; ôtez-les de deſſus le feu pour les bien écumer ; remettez-les enſuite ſur le feu, & les faites bouillir juſqu'à ce que le ſirop ſoit entre liſſé & perlé : mettez-les dans des pots, & les couvrez lorſqu'elles ſeront froides ; & de la maniere que nous avons dit pour les Abricots verds.

Verjus liquide.

Prenez du plus gros Verjus que vous pourrez trouver, & qui ne ſoit point trop mûr ; pelez-le, & lui tirez à meſure les pepins, ce que vous ferez aſſez facilement par le côté de la queue, avec un poinçon, ou une plume taillée en façon de cure-oreille racourci, & le mettez à meſure ſur un plat. Peſez autant de ſucre que vous avez de verjus ; faites-le clarifier & bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit cuit à ſouffler, coulez-y votre verjus, & le faites bouillir huit ou dix bouillons couverts ; ôtez-le de deſſus le feu pour le bien écumer ; remettez-le enſuite ſur un feu qui ſoit bien ardent ; faites-le bouillir juſqu'à ce que le ſirop ſoit preſque perlé, ôtez-le auſſi-tôt de deſſus le feu, & le laiſſez un peu repoſer ; mettez-le après

dans des pots, que vous ne couvrirez qu'après qu'ils seront bien froids.

Ce Verjus liquide est la maniere dont on le Confit le plus ordinairement. On en Confit aussi sans le peler; mais il s'en faut bien qu'il soit si beau & si bon, par la raison que sa peau est fort dure: ce que je ne conseille pas de pratiquer, d'autant que sa façon est presque aussi longue. La voici.

Autre maniere.

Otez les pepins de chaque grain; faites bouillir de l'eau dans une poële, & y mettez votre Verjus; ôtez-la de dessus le feu; laissez un peu refroidir le Verjus; remettez la poële sur des cendres chaudes, pendant deux ou trois heures; couvrez-la bien pour faire reverdir le Verjus; mettez-le à égoûter sur un tamis, & le mettez après dans autant de sucre cuit à souffler, faites-le bouillir sept ou huit bouillons couverts; ôtez-le de dessus le feu pour le bien écumer; versez-le dans une terrine, & faites lui prendre douze à quinze bouillons; glissez-y votre Verjus, & le faites bouillir jusqu'à ce que le sirop soit entre lissé & perlé, mettez-le dans des pots, & le couvrez lorsqu'il sera froid.

Agissez de même pour les Groseilles vertes.

Gelée de Groſeilles.

Prenez des Groſeilles rouges, qui ſoient bien mûres, & ſelon la quantité de gelée que vous voulez faire. Mettez-les dans une poële, écraſez-les un peu, & leur faites faire quelques bouillons en les remuant. Paſſez le jus au travers d'un tamis ou d'un linge en tordant. Meſurez le jus avec une chopine du poids d'une forte livre de ſeize onces, que vous vuiderez à meſure dans une poële. Mettez-y preſque autant peſant de beau ſucre que vous caſſerez par morceaux, ou pour le mieux une quantité de ſucre clarifié & cuit à la plume, de la maniere que nous avons dit ci-devant.

Faites bouillir le tout enſemble en écumant avec ſoin, & en élevant ce ſirop en l'air avec l'écumoire, à meſure qu'il montera. Quand votre gelée ſera faite, (*ce que vous connoîtrez lorſqu'elle ſera cuite entre liſſé & perlé, ou ſi vous voulez lorſqu'en faiſant couler quelques gouttes avec l'écumoire ſur une aſſiette de fayance, elles s'y prendront en gelée & ſe leveront preſque auſſi-tôt ſans y tenir.*) Otez-la auſſi-tôt de deſſus le feu; laiſſez la repoſer un peu, & mettez-la dans des pots; paſſez légerement deſſus du papier blanc pour en enlever l'écume s'il y en a, &

mettez-la au frais pour la faire prendre en gelée. Quand elle sera toute froide, ce qui sera deux ou trois jours après; couvrez vos pots en commençant par des ronds de papier ajustés à la grandeur de chaque pot, & que vous imbiberez auparavant d'eau-de-vie; recouvrez les après d'un papier que vous ficellerez tout autour du pôt; mettez-les dans un lieu sec pour les conserver.

Si vous voulez Framboiser votre Gelée de Groseille, vous y ajouterez des Framboises une poignée ou deux, suivant la quantité. Et pour la faire toute de Framboises; vous prendrez deux tiers de Framboises & un tiers de Groseilles. Les Framboises se passent toutes crues au travers d'un linge, en les mouillant à mesure de votre jus de Groseilles qui sera tout chaud pour en tirer toute la quintessence.

On peut faire de pareille gelée de Grenades, comme aussi d'Epinevinette.

Gelée de Pommes.

Prenez de belles Pommes de Reinette, selon la quantité de Gelée que vous voulez faire, ou plutôt reglez-vous sur trois cens Pommes. (*selon l'expérience que j'en ai faite*) Coupez-les par quartiers; pelez-les en ôtant les pepins à mesure, & jettez-les aussi à mesure dans de l'eau fraîche,

environ quatre à cinq pintes. Faites les bouillir & cuire sur un fourneau bien allumé jusqu'à ce qu'elles soient bien molettes, sans être en marmelade; passez le jus par un tamis, & mettez ensuite les Pommes dans une Chausse pour en tirer le plus de décoction que vous pourrez en les pressant bien; remettez le tout ensemble & le repassez dans une serviette; ce qui vous produira six fortes pintes de jus. Faites bouillir dix livres de sucre clarifié, jusqu'à ce qu'il soit à la plume, mettez-y votre jus de Pommes, & faites bouillir le tout ensemble en écumant avec soin, & en élevant ce sirop en l'air avec l'écumoire à mesure qu'il montera. Quand votre gelée sera faite, (*ce que vous connoîtrez lorsqu'elle sera cuite entre perlé & soufflé, ou si vous voulez lorsqu'en faisant couler quelques gouttes avec l'écumoire sur une assiette de fayance, elles s'y prendront en gelée & se leveront presque aussitôt sans y tenir.*) (*Avant cette parfaite cuisson, vous y mettrez le jus de trois Citrons avec leur écorce que vous aurez coupée en zestes ou en petits lardons, & blanchis dans de l'eau bouillante pour en ôter le goût du jaune.*) Otez-la aussi-tôt de dessus le feu, laissez la reposer un peu, & mettez-la dans des pots; passez légerement dessus du papier blanc pour en enlever l'écume,

s'il y en a ; & mettez-la au frais pour la faire prendre en gelée. Quand elle sera toute froide, ce qui sera deux ou trois jours après, couvrez vos pots de la même maniere que nous avons dit ci-devant, pour la gelée de Groseille. (*Vous aurez soin qu'à chaque pot il y ait à peu près le même nombre de lardons d'écorce de Citron, & qui seront sur la gelée.*)

On peut faire de la Gelée de Coings, & d'autres Poires telles que l'on jugera à propos, en suivant cette méthode.

Abricots mûrs au liquide.

Prenez sept livres d'Abricots qui ne soient ni trop mûrs ni trop verds ; pelez-les légerement, fendez-les en deux pour en ôter le noyau, ou ôtez-le (*si vous les voulez entiers*) par le moyen d'un petit trou, ou d'une taillade que vous ferez du côté de la queue pour le pousser par l'autre bout avec une espéce de poinçon ; & jettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, si bon vous semble. Faites bouillir de l'eau sur un fourneau ; jettez vos Abricots dedans, & les y laissez jusqu'à ce qu'ils montent au-dessus & qu'ils soient un peu mollets ; retirez-les avec l'écumoire, & les jettez à mesure dans de l'eau fraîche ; (*ceux qui ne seront pas assez mollets, vous les rejetterez dans l'eau, & continuerez ainsi jusqu'à la fin.*)

Puis mettez-les à égoûter. Faites bouillir six livres de sucre clarifié, jusqu'à ce qu'il soit cuit à souffler; mettez vos Abricots dedans, faites-leur faire douze à quinze bouillons couverts, ôtez-les de dessus le feu pour les bien écumer, & les versez dans une terrine. Le lendemain égoûtez le sirop sans tirer le fruit de la terrine, & lui faites faire sept à huit bouillons; coulez-y vos Abricots pour les faire frémir, en remuant doucement la poële de tems en tems; remettez-les dans la terrine, & réiterez cet ouvrage pendant trois ou quatre jours: finissez les sur un grand feu en leur faisant faire dix à douze bouillons couverts, ou plutôt jusqu'à ce que le sirop soit cuit entre lissé & perlé; ôtez-les aussi-tôt de dessus le feu, & les écumez bien; laissez-les reposer un peu; mettez-les après dans des pots; enfoncez-les légerement avec une cuillere, & en ôtez l'écume, s'il y en a; recouvrez-les quand ils seront froids, ce que vous ferez de la maniere que nous avons dit ci-devant pour les Abricots verds.

Les Pêches peuvent aussi se confire à peu près de même que les Abricots, si ce n'est qu'il faut les prendre dans le tems qu'elles ne sont qu'à demi tournées, c'est-à-dire, à moitié mûres, à cause de leur chair mollasse & pâteuse, & que vous

commencerez à les faire cuire au sucre cuit à lissé ; (*après les avoir fait blanchir*) & ensuite au sucre cuit à perlé : du reste, vous observerez tout ce que nous avons dit pour les Abricots.

Les Pêches & les Abricots, surtout les Abricots, se mettent en marmelade, comme nous le dirons bien-tôt.

Prunes au liquide.

OBSERVATION.

Il y a diverses Prunes qui sont bonnes à mettre a confire, & par conséquent bonnes aussi pour mettre en Compôtes. Les Prunes les plus convenables à mettre à confire, sont celles de Mirabelle, d'Abricot, de Perdrigon blanc & violet, la Reine-Claude, l'Isle-verte, le Damas verd, la Royale, & l'Impériale ; & quelques autres dont la chair est non seulement d'un bon goût & sucré, mais encore ferme pour qu'elles demeurent en leur entier étant confites.

Les Prunes se confisent pour l'ordinaire telles qu'elles sont, c'est-à-dire, sans en ôter le noyau ni la peau, de crainte que ce fruit ne se décharne. Cependant il y en a quelques-unes dont on pourroit ôter seulement le noyau, si on le jugeoit à propos ; ce que vous pourrez faire de la maniere que nous avons dit aux Abricots mûrs. Il faut aussi les piquer de quelques coups d'épingles ou de lardoire, afin qu'elles ne se déchirent point, & qu'elles prennent mieux le sucre.

Les Prunes vertes, telles que sont celles de la Reine Claude, l'isle verte, & quelques autres, doivent être reverdies de la façon que nous avons donnée ci-devant pour les Abricots verds,

&

& comme nous allons encore le répéter en son lieu.

Prenez telles Prunes que vous voudrez bonnes à confire & la quantité que vous jugerez à propos. Piquez-les avec une épingle, trois ou quatre coups vers la queue & en quelques autres endroits du corps. Faites-les blanchir dans de l'eau bouillante; retirez-les avec une écumoire, & les jettez dans de l'eau fraîche; (*hors celles de Reine-Claude, l'Isle verte, & quelques autres à peu près de cette espéce, lesquelles auparavant vous laisserez à demi refroidir dans leur eau, que vous couvrirez d'un couvercle & de quelques linges, & mettrez sur des cendres chaudes pendant deux ou trois heures pour les faire reverdir, prenant garde qu'elles ne bouillent, parce qu'elles deviendroient en marmelade.*) mettez-les à égoûter sur un tamis; faites bouillir autant pesant de sucre clarifié, que vous avez de Prunes. Quand il sera cuit à lissé, mettez-y vos Prunes & leur faites faire dix ou douze bouillons couverts; ôtez-les de dessus le feu, pour les bien écumer, versez-les dans une terrine. Le lendemain, égoûtez le sirop sans tirer le fruit de la terrine, & lui faites prendre sept ou huit bouillons; coulez y vos Prunes pour les faire frémir, en remuant doucement la poële de tems en tems,

pour empêcher qu'elles ne bouillent, & remettez-les ensuite dans la terrine jusqu'au lendemain ; Vous réitererez alors le même ouvrage, jusqu'à ce que le sirop soit cuit à perlé ; vous les laisserez un peu refroidir, & vous les mettrez dans des pots que vous ne couvrirez que quand elles seront toutes froides.

Les Prunes vertes demandent à être reposées, & réiterées dans leur sucre durant quatre ou cinq jours, elles en seront beaucoup meilleures & plus vertes.

Citrons verds au liquide.

Prenez les petits, percez-les avec un poinçon de part en part du côté de la queue, afin que le dedans prenne autant de sucre que le reste. Faites les blanchir dans de l'eau bouillante, & ensuite reverdir de la maniere que nous venons de le dire pour les Prunes de la Reine-Claude. Quand ils seront rafraîchis & bien égoûtés, mettez-les dans autant pesant de sucre qui soit un peu plus que clarifié ; faites-les bouillir & cuire jusqu'à ce que le sirop soit entre lissé & perlé. *Pour être cuits à propos ils doivent quitter l'épingle comme nous avons dit pour les Abricots.*

Coings liquides.

Choisissez de beau Coings qui soient

passablement mûrs, bien jaunes, & bien sains ; prenez en selon la quantité que vous en voulez faire. Comme quatorze livres ; coupez-les par quartiers, pelez-les, ôtez-en les cœurs & les jettez à mesure dans de l'eau fraîche. Faites-les blanchir dans de l'eau bouillante ; retirez-les à l'eau fraîche, & les mettez à égoûter sur un tamis. Mettez-les ensuite dans douze livres de sucre clarifié & cuit à lissé ; faites-les bouillir doucement, & les couvrez pour les faire rougir : ôtez-les quelquefois de dessus le feu pour les écumer avec soin, & les y remettez après qu'ils seront un peu reposés de fois à autre, jusqu'à ce qu'ils soient cuits & douillets, & que le sirop soit entre lissé & perlé. Cela fait, mettez-les dans des pots, & les couvrez lorsqu'ils seront froids.

Pour les faire bien rouges, quelques-uns y mettent un verre de vin vermeil quand ils cuisent dans le sucre ; mais le plus sûr, c'est d'y mettre un peu de cochenille préparée de cette maniere. On pile un gros de cochenille dans un mortier, avec autant de crême de tartre : on fait bouillir un demi-septier d'eau, on y met la cochenille & la crême de tartre, on mêle bien le tout ensemble avec un petit bâton ; on y ajoute sur la fin gros comme un pois d'alun pilé ; il faut que

cela ne bouille qu'un *miserere* ; enſuite on le paſſe dans un linge, & on en met dans les coings, lorſqu'ils cuiſent, ce qu'on juge à propos pour les rougir.

Cotignac.

Peſez ſeize livres de Coings qui ſoient mûrs, jaunes & ſains ; coupez-les par quartier, pelez-les, ôtez en les pepins, & les jettez à meſure dans de l'eau fraîche environ ſix à ſept pintes ; faites-les y bouillir & cuire doucement juſqu'à ce qu'ils ſoient preſque en marmelade : paſſez-les par une paſſoire, mais légerement & en tirez le plus que vous pourrez de décoction un peu forte ; que vous mettrez dans une poële où il y aura douze livres de ſucre clarifié & cuit à liſſé ; ajoutez-y un peu de bon vin blanc, ou rouge, & un petit bâton de canelle un peu concaſſé, deux cloux de geroffle, peu de muſcade, & quinze à vingt grains de coriandre, le tout mis dans un linge ficellé, faites bouillir le tout, doucement, en le remuant avec une eſpatule. Quand votre Cotignac ſera revenu entre perlé & ſouflé, ôtez le de deſſus le feu & le repaſſez peu à peu par un linge en tordant, ou par une paſſoire bien fine, & le mettez dans des boëtes, ou dans des pots que vous laiſſerez refroidir avant que de les couvrir.

Marmelade d'Abricots.

Pesez huit livres d'Abricots bien mûrs & bien sains; pelez les, si vous voulez, ôtez-leur le noyau, coupez-les par morceaux, & les mettez dessécher sur le feu, en les écrasant bien, & les remuant avec une espatule ou une gâche. Quand ils seront presque desséchés, mettez-y six livres de sucre clarifié & cuit à la perle; remettez-les sur le feu en continuant de les remuer jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé ensemble, & que la Marmelade soit cuite; (*ce que vous connoîtrez lorsqu'en en mettant un peu avec l'espatule sur du papier blanc, elle ne pénétrera pas dessous;*) ôtez-la pour lors de dessus le feu, laissez-la reposer un peu, & la mettez dans des pots; poudrez-la de sucre fin, & ne la couvrez que lorsqu'elle sera froide.

Autrement.

Vos Abricots étant coupés par morceaux, mettez les dans autant pesant de sucre clarifié & cuit à lissé; faites-les bouillir & cuire en les écumant soigneusement. Quand ils commenceront à se dessécher, remuez-les bien avec l'espatule en les écrasant jusqu'à ce qu'ils soient bien en marmelade, & un peu épais; passez votre Marmelade au travers d'une

paſſoire bien fine, s'il en eſt beſoin, & la mettez dans des pots, comme nous avons dit ci-devant.

Agiſſez de même pour la Marmelade de Pêches & de Prunes.

Comme certaines Prunes ne quittent pas facilement le noyau, vous pouvez les faire un peu bouillir ſur le feu avec très-peu d'eau; vous en prendrez la chair que vous paſſerez au travers d'une paſſoire, & que vous ferez deſſécher; puis vous y incorporerez preſque la même quantité de ſucre cuit à perlé, pour les finir ainſi.

Vous agirez de même pour toutes ſortes de fruits.

ARTICLE II.

De quelques Compôtes.

OBSERVATION.

LEs Confitures liquides dont nous venons de donner les façons peuvent bien fournir de quoi entre-mêler les ſervices de Deſſert en ce genre, durant le cours de l'année; mais il faut maintenant ſçavoir ce qui peut ſe faire & ſe ſervir ſur le champ; il conſiſte en quelques Compôtes, qui du moins les deux tiers de l'année nous fourniſſent mille moyens de faire honneur à un Officier.

Il n'eſt pas mal-aiſé de les faire, quand on

ſçait confire toutes ſortes de fruits, parce qu'avant que d'être tout-à-fait confits, ils viennent au dégré qui ſuffit pour des Compôtes. On ne laiſſera pas d'en marquer ici les manieres, afin qu'on ait en cela plus de commodité; d'autant plus que n'étant que pour manger ſur le champ ou du moins bien-tôt, il n'eſt pas néceſſaire d'y faire autant de façons que pour les fruits qu'on veut conſerver.

Compôtes d'Abricots verds.

Prenez des Abricots verds, la quantité que vous jugerés à propos, comme une livre & demi; nettoyez-les de leur bourre ou duvet, de la maniere que nous l'avons dit aux Abricots verds confits; ci-devant, *page* 6. Faites-les blanchir, cuire, reverdir & rafraîchir de même; Faites clarifier une demi livre de ſucre; (*Le beau ſucre n'a pas beſoin, ſi l'on veut, d'être clarifié pour les Compôtes, il ſuffira de le faire fondre & cuire ſelon le dégré des différens fruits.*) Mettez-y vos Abricots, faites-leur faire quelques petits bouillons & les y laiſſez prendre ſucre pendant trois ou quatre heures, ſuivant le tems que vous avez. Remettez-les après ſur le feu, pour les achever de cuire, en les écumant avec ſoin, & juſqu'à ce que le ſirop ſoit d'une bonne conſiſtance; dreſſez vos Abricots dans une porcelaine ou jatte, & le ſirop par deſſus, que vous mettrez lé-

gerement avec une cuillere *Au cas que que vos Abricots fussent cuits, qu'il vous restât trop de sirop, & que ce sirop fut trop clair, vous lui donnerez encore quelques bouillons; ce que vous pratiquerez à toutes sortes de fruits.*

Si dans un besoin pressant, hors de la saison vous voulez faire une Compôte ou d'Abricots verds ou d'autres fruits & que vous n'en trouvassiez point à votre gré; vous pouvez la faire de fruits confits au liquide: *(comme nous l'avons expliqué aux Abricots verds confits aux liquides.)* Ce que vous ferez en mettant de leur sirop dans une casserole avec un peu d'eau, que vous ferez bouillir quelques petits bouillons pour le décuire, puis vous y mettrez la quantité de fruits qu'il faut, & que vous ferez mijotter un moment avant de les dresser. *Si ces Confitures sont un peu trop vieilles, vous en laverez le fruit & ferez un sirop nouveau.*

Compôtes d'Amandes vertes.

Elle se fait de même que celles d'Abricots verds, il est inutile de le répéter.

Compôtes de Cerises.

Prenez une livre & demie de belles Cerises raisonnablement mûres; coupez-leur la queue, à un petit bout près, &

les jettez à mesure dans de l'eau fraîche, si vous voulez ; faites fondre & bouillir une demi-livre de beau sucre avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'il soit en sirop léger ; jettez-y vos Cerises après les avoir fait égouter sur un tamis ; faites-les bouillir à grand feu & à bouillons couverts, (*C'est ce que demandent tous les fruits rouges.*) en les écumant avec soin, & jusqu'à ce que vos Cerises soient molletes & qu'elles ayent pris sucre : Dressez-les (*les queues en haut*) dans une porcelaine ou jatte. Au cas qu'il vous restât trop de sirop, & que ce sirop fût trop clair, vous lui donnerez encore quelques bouillons, & le verserez ensuite avec une cuillere sur vos Cerises.

Compôte de Framboises.

Faites cuire du sucre à perlé ; jettez vos Framboises dedans, & leur faites faire cinq ou six bouillons couverts : la Compôte sera faite alors. *Ayez le soin de les bien écumer.*

Agissez de même pour les Fraises : mais si vous voyez qu'elles soient un peu trop mûres, vous ferez cuire votre sucre un peu plus fort. Il en est de même pour les Groseilles rouges.

Compôte de Verjus.

Prenez deux livres de Verjus, du plus gros & du beau ; pelez-le & tirez-en tous

les pepins, comme nous avons dit en celui du liquide, *page* 17. Faites clarifier environ une livre de sucre, & le faites bouillir & cuire jusqu'à perlé ; puis jettez-y votre verjus que vous ferez bouillir jusqu'à ce que votre sirop soit d'une bonne consistance. Mais prenez garde que votre sirop ne cuise trop, parce qu'il noirciroit.

Si vous la voulez faire sans peler les grains de Verjus ; il faudra pour cela les faire blanchir dans l'eau bouillante ; & les y faire reverdir, de la maniere que nous l'avons dit pour le liquide : & quand il sera bien égoûté, vous lui ferez faire sept ou huit bouillons dans du sucre cuit à lissé, vous le laisserez reposer usqu'au lendemain, ou jusqu'au soir, suivant le tems que vous aurez, & l'ayant remis sur le feu, vous lui donnerez dix à douze bouillons, alors votre Compôte sera faite.

Agissez de même pour les Groseilles vertes.

Compôte d'Abricots mûrs.

Prenez douze à quinze Abricots qui ne soient pas trop mûrs ; pelez-les légérement, fendez-les en deux, ôtez-en les noyaux, jettez-les à mesure dans l'eau fraîche, faites-les bien blanchir dans de l'eau bouillante ; retirez-les avec l'écumoire, & les mettez rafraîchir dans l'eau fraiche,

enſuite à égoûter ſur un tamis ; faites-les bouillir & cuire doucement dans une demi-livre de beau ſucre clarifié, en les écumant avec ſoin ; finiſſez-les ſur grand feu, juſqu'à ce que le ſirop ſoit un peu épais ; dreſſez les proprement. (*le creux en deſſous*) dans le plat où vous voulez les ſervir, verſez le ſirop deſſus, ce que vous ferez légerement avec une cuillere ; exprimez par-deſſus le tout, un peu de jus de citron ou d'Orange ; ſervez votre Compôte quand elle ſera froide..

Autrement.

Prenez les Abricots raiſonnablement mûrs. Ne les blanchiſſez point, faites les cuire & les finiſſez comme ci devant.

Autrement.

Votre Compôte étant faite comme ci-devant, de l'une ou de l'autre maniere ; (*mais réduite à très-peu de ſirop.*) Dreſſez-la dans un plat d'argent, ou de fayance qui aille au feu ; ſaupoudrez-la de ſucre rapé, & la couvrez d'un couvercle de tourtiere avec du feu deſſus, ou ſervez-vous de la pele-à-feu toute rouge pour lui donner de la couleur.

Compôte de Prunes.

OBSERVATION.

Il en eſt des Compôtes de Prunes, comme

des Prunes Confites au liquide. Toutes n'y sont pas bonnes. Il faut les prendre telles que nous les avons indiquées ci-devant pour le liquide, ou d'autres à peu près de même espéce. Les Prunes vertes demandent toujours à être reverdies de la maniere que nous l'avons dit pour les liquides, & se servent telles qu'elles sont en leur entier; il faut pour cela les piquer. *Voici comment.*

Prenez telles Prunes que vous voudrez, bonnes à confire. Piquez-les avec une épingle trois ou quatre coups vers la queue, & en quelques autres endroits du corps. Faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, retirez-les avec l'écumoire & les jettez dans l'eau fraîche; *(il en faut excepter les Prunes vertes, comme la Reine-Claude, l'Isle verte, &c. lesquelles vous ferez reverdir auparavant,)* puis les égoûter sur un tamis. Faites-les bouillir sept ou huit bouillons dans du sucre clarifié à peu près la moitié pesant de ce que vous avez de Prunes; laissez-les y jusqu'au lendemain, ou seulement jusqu'au soir, si vous en avez besoin: remettez-les alors sur le feu pour les achever de cuire, en les écumant bien. Au cas que votre sirop soit trop abondant, vous dresserez les Prunes dans le plat où vous voulez les servir, & vous finirez le sirop comme nous avons déja dit.

Autrement.

Ne les blanchissez point: piquez-les

toujours avec une épingle : faites-les cuire & les finiſſez comme ci-devant.

Les Prunes vertes cependant demandent à être reverdies dans de l'eau bouillante, comme nous avons dit, & repoſées au moins un jour dans le petit ſucre avant que de les finir.

Compôte de Pêches de différentes façons.

OBSERVATION.

Les Pêches pour mettre en Compôte, ne ſçauroient être trop bonnes, il faut même les prendre pour cela raiſonnablement mûres, & même les faire un peu griller ſur des charbons ardens, afin d'en rafermir les chairs, à cauſe que ce fruit eſt trop fondant. Quoiqu'il en ſoit, on peut cependant en faire de la maniere que nous avons dit pour les Abricots murs. Voyez-y ci devant. Voici celle de Pêches grillées.

Prenez ſix ou ſept belles Pêches qui ne ſoient pas des plus mûres; faites-les griller ſur un fourneau bien allumé en les tournant continuellement, pour qu'elles grillent également par tout, & les jettez à meſure dans l'eau fraîche; nettoyez-les y bien de la peau grillée en les lavant; fendez-les en deux, ôtez-en le noyau & les mettez à égoûter ſur un tamis: Arrangez les enſuite dans une caſſerole qui ſoit plate, verſez deſſus une forte demi livre de beau ſucre clarifié & cuit preſque à

liſſé ; ajoutez-y un bâton de canelle long comme la moitié du doigt ; couvrez les d'un plat d'argent ou d'autre matiere, faites-les bouillir & cuire doucement. Quand elles ſeront mollettes, dreſſez-les proprement dans un Compôtier, & y preſſez un jus de Citron ou d'Orange, paſſez le ſirop dans un tamis, faites-le réduire s'il en a beſoin juſqu'à ce qu'il ſoit d'une bonne conſiſtance, & le verſez légerement avec une cuillere ſur vos Pêches. *On peut les ſervir chaudes.*

Autrement.

Vos Pêches étant dreſſées dans le compôtier, n'y mettez pas tant de ſirop, poudrez-les de ſucre rapé ; donnez-leur de la couleur avec la pelle à feu toute rouge, ou un couvercle de tourtiere avec du feu deſſus.

Des Compotes de Poires de différentes eſpeces.

OBSERVATION

Il y a pluſieurs Poires bonnes à mettre en Compôtes, qui ne ſont pas toutes bonnes à manger crues quoi qu'elles ſoient toutes bonnes à cuire, plus ou moins, ſelon leur qualité. On fait de bonnes Compôtes de Poires preſque en toutes les Saiſons de l'année, excepté vers la fin du Printemps & au commencement de l'Eté ; parce qu'on ne peut guères les conſerver juſques-là ;

Pour lors on peut y suppléer avec la primeur de quelques-unes que ces saisons nous fournissent, lorsqu'elles sont favorables.

Les Poires dans l'intervalle de ces deux saisons ne sont guères que celles de petites blanquettes, de petit Rousselet, de Certeau, & quelques autres à peu près de même espéce. Par la suite la saison nous-en fournit une si grande quantité qu'il est inutile de les décrire ici. Cependant les meilleures sont celles de Bon-Chrétien d'Eté & d'Hyver, de Certeau, de Doyenné, de Saint-Germain, de Saint-Michel, de Beurée, de Bergamotte, de Colmar, & de Dangobert; comme aussi la Royale, le Franc-Réal, & le Parfum d'hyver.

Compôte de Poires d'Eté.

Prenez-les telles que vous les aurez, pelez-les proprement en les tournant; laissez-les dans leur entier si elles sont petites; & les piquez pour cela jusqu'au cœur du côté de la tête, soit de quelques coups d'un poinçon ou d'une lardoire, afin que le sucre y pénétre mieux en les cuisant, mettez-les dans une casserole avec presque la moitié pesant de sucre clarifié; joignez-y un petit bâton de Canelle, avec un ou deux cloux de geroffle; faite-les bouillir pour les écumer, & ensuite cuire doucement. Quand elles seront mollettes, dressez-les dans telle jatte que vous voudrez, versez le sirop dessus, s'il est à son point; si non, faites-le rebouillir

juſqu'à ce qu'il ſoit d'une bonne conſiſtance.

Autrement.

Faites bouillir vos Poires dans de l'eau bouillante, (*après les avoir piquées*) juſqu'à ce qu'elles ſoient un peu mollettes; retirez-les dans de l'eau fraîche, pour les peler. Si elles ſont groſſes, fendez les en deux, & en ôtez les cœurs; faites-les cuire dans du ſucre clarifié qui ſoit un peu cuit, & les finiſſez de même. (*On ſuppoſe que ces ſortes de Compôtes ſeront blanches.*)

Comme il arrive quelquefois que ces ſortes de Compotes de Poires blanches vous reſtent, qu'elles noirciſſent, & que par conſéquent elles ſont hors d'état d'être ſervies, vous pouvez leur donner une couleur griſe; ce que vous ferez en mettant dans une caſſerole du ſucre en poudre que vous ferez griller un peu : vous y mettrez enſuite vos Poires, après que vous les aurez égoutées, & vous les remuerez doucement. Quand elles auront pris une belle couleur, vous y mettrez le ſirop, & vous lui ferez prendre trois ou quatre bouillons, en l'écumant avec ſoin.

Compôte de Poires grillées.

Prenez des Poires de Bon-chrétien, ou de Certau, ou de Franc-réal, ou au-

tres ; faites-les griller sur un fourneau bien allumé, en les remuant continuellement, pour qu'elles grillent également par-tout, & les jettez à mesure dans l'eau fraîche : nettoyez-les y bien de la peau grillée en les lavant. Si les Poires sont grosses, fendez-les en deux, & en ôtez les cœurs ; ou si elles sont petites, piquez-les avec un poinçon du côté de la tête, jusqu'au cœur, & les mettez à égoûter sur un tamis. Faites clarifier du sucre presque de la moitié pesant de ce que vous avez de fruits, & y mettez vos Poires ; faites-les bouillir huit ou dix bouillons couverts ; ôtez-les de dessus le feu pour les bien écumer ; remettez-les sur le feu après que vous y aurez mis un petit bâton de canelle avec un clou ou deux de girofle, couvrez les & les faites bouillir doucement ; à la moitié de la cuisson, versez-y un verre de gros vin rouge, & les achevez de cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien mollettes, mais entieres, dressez-les ensuite dans des compôtieres, versez légerement le syrop dessus, après que vous l'aurez passé par une fine passoire, & réduit, s'il en est besoin. (*On peut y exprimer du jus de citron.*)

Autrement.

Vos Poires étant toutes préparées & prêtes à cuire, mettez-les dans un pot de

terre, ou dans une petite marmite avec le sucre clarifié (*ou de l'eau & du sucre*) la canelle & le clou de gerofle ; faites-les cuire doucement ; mettez-y du vin rouge, & finissez-les comme ci-devant. (*Souvenez-vous de les remuer souvent, de crainte qu'elles ne brulent.*)

Lorsque l'on a une grande Compôte à faire, comme pour une grande Famille, ou une Communauté Religieuse, on peut la faire sans prendre toutes ces précautions. *Voici comment.*

Compôte simple de Poires.

Fendez les poires en deux, ou par quartiers, selon leur grosseur ; pelez-les à mesure, & en ôtez le dedans ; mettez-les dans une marmite avec du sucre, la quantité que vous jugerez à propos, de la canelle pilée & du clou de gerofle également pilé ; mettez y de l'eau avec un peu de vin rouge (*il y en a qui n'y mettent le vin qu'à la moitié de la cuisson.*) faites les bouillir & cuire doucement ; c'est à-dire, après quelques bouillons, descendez la marmitte & l'entourez de braise, que vous entretiendrez jusqu'à la parfaite cuisson des Poires. (*Pour être bien faite, il faut qu'il n'y ait qu'autant de syrop qu'il en faut ; sinon vous serez obligé de le faire bouillir séparément ; mais elle ne sera pas si bonne.*)

Pour ce qui est de la Compôte de Pomme, elle se fait toute différemment de celle de Poires *Voici comment.*

Compôte simple de Pommes.

Vous faites fondre & bouillir votre sucre avec de l'eau, & le faites clarifier, s'il en a besoin ; (*Voyez sucre clarifié, ci-devant pag.* 2.) vous y mettez ensuite vos pommes toutes coupées par quartiers, pelées & nettoyées en-dedans de leurs pepins, & de ce qui y a touché ; vous les faites bouillir à bouillons couverts, en les faisant sauter de tems en tems, pour que chaque morceau cuise également sans être en marmelade, puis vous les servez (*On aura eu soin de mettre dans la cuisson de la canelle en bâton. Il en sera de même de celle qui suit.*)

On sert aussi dans les grandes Familles, des Pommes au bleu. *Voici ce que c'est.*

Prenez des Pommes de Reinette qui soient saines, ou en ôtez les taches, s'il y en a, lavez-les dans l'eau fraîche, ou tiéde, arrangez-les dans une casserole qui soit bien platte, pour qu'elles ne soient point les unes sur les autres ; saupoudrez-les d'autant de sucre qu'il en faut, mettez-y de l'eau jusqu'aux environs de la moitié de l'épaisseur des pommes ; couvrez la casserole de son couvercle, lequel doit avoir un rebord pour y mettre du feu dessus., faites-les cuire à gros bouillons entre deux feux ; étant cuites & à courte sauce, dressez & servez.

Compôte de Coings.

Coupez vos Coings par quartiers à proportion de leur groſſeur, pelez-les, ôtez-en les cœurs, & les jettez à meſure dans l'eau fraîche ; faites-les blanchir dans l'eau bouillante ; retirez-les à l'eau fraîche & les mettez à égouter ſur un tamis ; faites-les cuire doucement dans du ſucre clarifié, preſque la moitié peſant de ce que vous avez de coings. Quand ils ſeront cuits, & que le ſyrop ſera d'une bonne conſiſtance ; dreſſez-les dans des compotiers ; ſervez-les chauds ou froids. (*On peu y exprimer un jus de citron ou d'orange.*)

Si vous les voulez plus rouges, vous mettrez dans la cuiſſon un peu de cochenille préparée, comme nous avons dit ci-devant, *page* 27.

Compôte de Pommes.

Prenez huit belles Pommes de Reinette, coupez-les en deux, & ôtez-en les cœurs à meſure, pelez-les & les jettez dans l'eau fraîche. (*Il y en a qui ne les pélent point, ſe contentent d'en ôter les cœurs, & les cernent après avec la pointe du couteau tout autour en-dedans, afin d'en enlever plus facilement la peau quand elles ſont preſque cuites.*) Faites fondre &

bouillir une demie livre de beau sucre dans environ une pinte d'eau, avec un bâton de canelle long comme la moitié du doigt ; mettez-y vos Pommes toutes égoutées, faites-les cuire sur un bon feu, en les remuant quelquefois avec une cuillere d'argent ; & à mesure qu'elles cuisent, arrangez-les dans un compotier, passez le syrop pas un tamis ou une passoire, si vous le jugez à propos ; s'il n'a pas assez de consistance, faites-le réduire & le versez légerement avec une cueillere sur vos Pommes ; exprimez-y, si vous voulez, un jus de citron.

Il y en a qui pour cuire cette Compôte se servent d'une décoction qu'ils font avec deux ou trois Pommes qu'ils coupent par morceaux, & qu'ils joignent avec les pelures & les cœurs des autres Pommes, en faisant bien bouillir le tout pour en tirer le jus qu'ils passent par un tamis.

Compôte de Pommes glacées.

Vos pommes étant cuites comme ci-devant, passez le syrop par un tamis, remettez-le dans la casserole, faites-le réduire presqu'en glace ; mettez-y ensuite les Pommes sens dessus dessous, pour les y glacer doucement ; ce que vous ferez en prenant la casserole par la queue, & la retournant d'un côté & d'un autre sur un petit feu, prenant garde surtout que

le syrop ne se brûle pas. Quand les Pommes seront bien glacées, vous mettrez une assiette dans la casserole pour les y renverser sens dessus dessous, & les dresser ainsi dans un compotier pour les servir telles qu'elles sont, sans oublier un jus de citron ou d'orange que vous y exprimerez.

Compôte de Pommes à la Dauphine.

Vos Pommes étant cuites comme cidevant, & toutes dressées dans le compotier; faites d'un ou de deux morceaux de citron confits, plusieurs petits lardons courts & fins; lardez-en tout le dessus de chaque morceaux de Pommes en les piquant assez proche les uns des autres; versez le syrop dessus, & servez.

Compôte de Pommes de Calville.

Prenez six belles pommes de Calville, que vous couperez par la moitié, ôtez-en les cœurs, cernez-les en-dedans tout autour entre chair & peau, & les mettez à mesure dans une casserole, versez dessus environ une demie livre de sucre clarifié ou fondu dans une chopine d'eau, & y joignez un peu de vin rouge, faites-les cuire à grand feu, la casserole couverte; quand elles seront mollettes, tirez-les & les dressez dans un compotier: faites cuire le syrop jusqu'à ce qu'il soit en gelée; ce qui

sera, quand vous le verrez tomber à grosse goutes, & non pas couler par fil ; versez-le alors sur votre fruit, & y exprimez, si vous voulez, un jus de citron. (*Ces sortes de pommes se servent quelquefois sans être polées, parce qu'elles n'ont point assez de corps.*)

Compôte de Marons.

Prenez des Marons de Lyon, choisissez-les pour cela plats, ce sont les plus convenables ; fendez les un peu du côté de la tête, pour empêcher qu'ils ne sautent en les cuisant ; mettez-les cuire dans la braise, & entourés de cendres chaudes, ou sur le feu dans une poële percée, en les tournant toujours, de crainte qu'ils ne brûlent & ne noircissent, quand ils seront presque cuits, couvrez-les de cendres rouges & les-y laissez une bonne heure pour les achever de cuire & s'y attendrir. (*Il y en a qui avant de les couvrir de ces cendres rouges, y jettent un morceau de beurre comme pour les-y fricasser ; cela non-seulement les nourrit, mais aussi les attendrit, & fait qu'ils se pélent beaucoup mieux.*) Tirez-les de la braise & les mettez ensuite dans un linge double & triple, bien enveloppés ; pelez-les aprés bien proprement, & les applatissez un peu avec les mains, mettez-les à me-

ſure dans une petite caſſerole, verſez deſſus un ſyrop léger, (*vous pouvez vous ſervir d'un ſyrop de Confitures liquides.*) faites-les mijotter ſur un petit feu pendant une demie heure; dreſſez-les dans un compotier, exprimez-y le jus d'une orange aigre ou de citron, ſervez-les chauds.

Marons glacés.

Prenez de beaux Marons de Lyon, plats ou ronds, il n'importe; faites-les cuire dans la poële percée, comme nous avons dit ci-deſſus, & les pelez bien proprement; mettez dans une petite caſſerole du ſucre clarifié que vous ferez cuire au petit perlé; mettez-y enſuite vos Marons, peu à la fois, & les-y retournez légerement avec une cueillere d'argent, juſqu'à ce qu'ils ſoient glacés; dreſſez-les à meſure dans une porcelaine. Quand tout ſera fini, décuiſez votre ſyrop, ſuppoſé qu'il le ſoit trop, & le verſez légerement avec une cueillere ſur vos Marons. (*On peut y mettre auparavant une petite cueillerée d'eau-de vie.*)

Les Marons, comme tout le monde le ſçait, ſe ſervent auſſi ſimplement rôtis dans la poële, & on les ſert alors dans une ſerviette pliée, comme quand on ſert des œufs à la coque.

ARTICLE III.

ARTICLE III.

OBSERVATION.

CE dernier Article a trop de rapport aux ſervices du Deſſert pour être oublié ici. Je n'entrerai point dans un grand détail de chaque ſorte, cela nous meneroit trop loin ; & d'ailleur empiéteroit trop ſur le troiſieme volume que je donnerai bientôt Mais il ne ſuffit pas d'avoir déja patlé de quelques Confitures liquides, de quelques Compôtes, & de quelqus piéces de Pâtiſſerie ; il faut encore donner quelques autres facilités à ceux qui voudront profiter de cet Ouvrage. Un grand repas, quelque magnifique qu'il puiſſe être, ne peut être complet, s'il n'y a au Deſſert des fruits cruds de toute eſpéce ſelon les ſaiſons. Il faut auſſi y en mettre quelques-uns coupés par rouelles & ſervis ſimplement avec du ſucre rapé par deſſus, & de l'eau de-vie, & même d'autres, confits en leur entier à l'eau-de-vie. Il n'eſt pas non plus indifférent d'avoir des vins étrangers, ni différentes liqueurs ; cela fait en partie l'ornement & les délices d'une bonne table, ſurtout quand on veut égayer les eſprits & ranimer la joye de ſes Convives.

Je commence par quelques Laitages, parce qu'ils ſont pour l'ordinaire l'amuſement des Dames, qui ne ſont pourtant pas quelquefois trop ennemies des liqueurs.

Crême naturelle.

Prenez de la Crême claire, & bien douce, c'eſt-à-dire, de celle qu'on leve

légerement de dessus le Lait nouvellement tiré de la Vache ; mettez-la dans une jatte de porcelaine, & la faites, si vous voulez, rafraîchir sur la glace. Servez-la avec du sucre rapé. *Chacun en prend sur son assiette, & y met ce qu'il juge à propos de sucre.*

Crême fouettée.

Mettez dans une terrine une pinte de Crême douce, qui soit un peu claire ; fouettez-la bien avec de petites branches d'osier ou d'ormeaux pelées & blanchies, & à mesure qu'elle s'élevera en écume, vous la leverez avec une écumoire, & la dresserez dans une jatte en forme de pyramide, puis vous la garnirez tout autour de lardons d'écorce de Citron confit.

Fromage à la Choisy.

Mettez dans une terrine une pinte de forte Crême avec le blanc de deux œufs bien fouetté, trois onces de sucre en poudre, quelques gouttes d'eau de fleur d'orange, ou d'autres eaux de senteur ; fouettez bien le tout ensemble ; & à mesure que la crême s'épaissit, levez-la avec une écumoire, & la mettez dans un moule de fer-blanc qui soit percé, ou dans un petit panier d'osier, au fond duquel vous aurez mis un morceau de gaze, ou de

linge fin ; une heure ou deux après que ce fromage sera bien égoûté, dressez-le, & le servez avec du sucre rapé par dessus, ou laissez à chacun la liberté d'en mettre ce qu'il voudra.

Fromage à la Crême

Prenez une pinte de bon lait avec une chopine de Crême, que vous ferez chauffer au point d'y souffrir facilement le doigt ; ôtez-le de dessus le feu, détrempez gros comme une feve de presure avec un peu de lait, de la maniere que nous le dirons bientôt, ou servez-vous de Chardonnette telle que nous allons l'expliquer ; mettez l'un ou l'autre dans votre lait & le remuez bien avec quelque chose, passez-le pour le mieux au travers d'une serviette ou d'un tamis dans une terrine, couvrez-le d'un plat, laissez-lui le tems de prendre assez ferme, ce que vous ferez devant le feu, ayant le soin de tourner de tems en tems ledit vaisseau, mais bien doucement pour ne rien remuer. Etant pris & presque refroidi, remplissez-en de petits moules de ferblanc faits exprès, c'est-à-dire, qui soient percés de plusieurs trous pour y faire égoûter les fromages. Quand ils seront bien égoûtés, dressez les dans une porcelaine, versez dessus de la Crême douce, & ser-

vez. *On peut en faire un grand fromage pour le servir entier.*

Remarque sur la Presure & la Chardonnette.

De la Presure.

La presure est une espece de caillette qui se trouve dans l'estomac des jeunes Veaux, qui n'ont jamais pris d'autre nourriture que le lait pur, encore faut-il qu'ils soient tués avant que la digestion en soit faite. Ces sortes de cailletes pour pouvoir s'en servir & les conserver, demandent quelques apprêts qu'il est inutile de décrire ici : On en trouve par tout, & il n'y a point de femmes dans les campagnes, ni dans les Villes pour peu qu'elles fassent de commerce de Fromage & de laitage qui n'en ait. Plus la Presure est vieille, meilleure elle est.

Vous en prenez ce dont vous croyez en avoir besoin, par exemple, pour trois chopines de lait, gros comme une moyenne feve de marais, que vous écrasez bien dans une assiette de terre, ou un autre vaisseau, & que vous délayez à mesure avec un peu de lait, jusqu'à ce qu'elle soit bien fondue, & qu'il n'y paroisse plus de grumeleaux : vous la jettez ensuite, (*si vous voulez au travers d'un tamis*) dans votre lait tout chaud ; c'est-à-dire, ou sortant du pis de la Vache, ou que vous aurez fait chauffer de façon à pouvoir y souffrir facilement le doigt.

De la Chardonnette.

La Chardonnette eſt une eſpéce d'Artichaut ſauvage, aſſez ſemblable à l'Artichaut des Jardins. Sa tige eſt fort haute. Ses feuilles ſont grandes, garnies de piquans tout à l'entour, de même que ſa tête ; chaque tige en a environ trois ou quatre. Quand ils ſont ſéchés ſur la terre, & que lors ils ſont dégénerés, ils montent en fleur de couleur de pourpre. C'eſt de cette fleur dont on ſe ſert pour cailler le lait. Elle ſe conſerve d'une année à l'autre.

VOUS en prenez ce dont vous croyez avoir beſoin ; par exemple, pour trois chopines de lait, une forte pincée d'entre les trois doigts & le pouce que vous mettez dans un moyen gobelet avec de l'eau, & ſi vous voulez un peu de ſel bien menu : vous laiſſerez infuſer le tout du matin au ſoir. Vous le verſerez dans un petit linge pour y retenir la fleur que vous ficellerez, puis vous mettrez ce paquet avec l'eau dans votre lait qui doit être chaud, comme nous venons de le dire au ſujet de la preſure.

Fromage à la Trianon.

Prenez une pinte de bon lait, avec une chopine de Crême bien douce, faites-en bouillir la moitié, & la mettez de côté. Délayez trois jaunes d'œufs avec l'autre moitié du lait, que vous verſerez peu à

peu en y joignant deux onces de sucre en poudre, de l'eau de fleur d'orange, & gros comme le bout du doigt de presure que vous aurez écrasée & fait fondre dans un peu de lait, ou bien servez-vous de Chardonnette en la maniere que nous venons de le dire; mouillez cet appareil de votre lait chaud que vous verserez à mesure, en remuant bien le tout ensemble; passez-le dans une terrine au travers d'une passoire; faites un cercle de feu de braise, & mettez votre terrine au milieu. Quand le lait sera pris, vous le mettrez dans un moule de fer-blanc, ou d'osier avec un linge au fond. Quand il sera pris & bien égoûté, dressez-le dans une porcelaine, & le servez avec de la Crême douce.

Caillebottes de Bretagne.

Prenez trois chopines de bon lait, que vous faites chauffer de maniere à y souffrir facilement le doigt; ôtez-le de dessus le feu & y mettez un paquet de Chardonnette avec l'eau dans laquelle il a été infusé de la maniere que nous l'avons dit ci-devant. Remuez un peu le tout ensemble, & le laissez prendre devant le feu, ayant le soin de retourner doucement le vaisseau que vous couvrirez d'un plat pour qu'il chauffe également partout. (*Il faut*

que ce vaisseau soit plat par le fond autant qu'il se pourra afin que le lait y soit d'égale épaisseur, qui doit être environ d'un pouce & demi.) Quand il sera bien pris & refroidi, coupez-le dans le même vaisseau par bandes d'égale largeur, & longues comme le petit doigt; mettez-le ensuite sur les cendres chaudes, ou au bain-marie, c'est-à-dire, dans un chaudron où il y aura de l'eau bouillante, & l'y laissez jusqu'à ce que les Caillebottes commencent un peu à durcir dans leur petit lait; mettez-les à égoûter sur un tamis; dressez-les dans une porcelaine, versez dessus de la Crême douce, & servez. *On peut pour le mieux les manger avec du sucre.*

Il y en a qui, après avoir coupé le lait en Caillebottes, se contentent de les retirer à sec bien doucement dans un autre vaisseau, jettent par dessus du lait qu'ils ont fait bouillir: & quand elles sont froides ils les servent avec le même lait.

Fromages à la Belle-Vûe.

Prenez quatre pintes de lait sortant du pis de la Vache, mettez-le dans un plat ou une terrine, & le laissez reposer & rasseoir pendant trois heures, mettez-le ensuite sur un fourneau bien allumé, mais d'un feu un peu étouffé, & l'y laissez jusqu'à ce que la Crême devienne

d'un beau jaune; ôtez-la auſſi-tôt de deſſus le feu, & la laiſſez refroidir juſqu'au lendemain. Puis vous leverez votre Crême bien doucement, la partageant en quatre; vous mettrez chaque partie dans quatre petites écuelles ou aſſiettes un peu profondes, pour ce qui eſt des petits morceaux & des rognures que vous aurez fait en les arrondiſſant, vous les mettrez ſur les quatre morceaux du fromage, en forme de cloche ou de pyramide. Quand vous voudrez les ſervir, vous les dreſſerez dans une porcelaine. *On les mange ordinairement avec du ſucre rapé.*

Si une Crême ne ſuffit pas pour la groſſeur que vous voulez donner à vos fromages; faites-en deux. Ces ſortes de fromages ne ſe font qu'en hyver; car plus il fait froid, mieux ils ſe font.

Fromage glacé.

Prenez trois chopines de Crême douce, faites-la bouillir un peu, ôtez-la de deſſus le feu, mettez-y environ une demi-livre de beau ſucre en poudre, avec une pincée de Coriandre, quelques gouttes d'eau de ſenteur, & trois jaunes d'œufs bien battus & délayés avec un peu de Crême; faites-la rebouillir enſuite juſqu'à ce qu'elle commence à s'épaiſſir; ôtez-la de deſſus le feu, paſſez-la par

une étamine, comme vous feriez un coulis, verſez-la dans un moule de fer-blanc; (*moule fait exprès pour cela :*) laiſſez refroidir ce moule, couvrez-le de ſon couvercle, mettez-le dans un ſceau, & l'entourez de glace pilée, & d'une ou deux poignée de ſel, enſorte qu'il en ſoit tout couvert; mais prenez garde que l'eau n'entre par la jointure du moule : (*pour cela, le ſceau doit être percé d'un trou vers la hauteur de cette jointure, pour donner iſſue à l'eau qui ſort de la glace fondue.*) Une demi-heure après, decouvrez le moule pour détacher avec une cuillere la glace qui s'eſt formée autour du dedans du moule, & vous la mettrez au milieu: recouvrez-le enſuite, & le rechargez de ſel & de glace. Quand vous ſerez prêt à ſervir, & que le Fromage ſera bien glacé, (*vous le connoîtrez en appuyant le doigt ſur le deſſus qui doit être ferme, ſinon vous le rechargerez encore de ſel & de glace.*) Mettez le moule un moment dans de l'eau chaude pour détacher le Fromage, renverſez-le auſſi-tôt dans une porcelaine, & le ſervez.

Ce Fromage peut recevoir, ſi l'on veut une couleur jaune, rouge, ou verte. Pour cela vous vous ſervirez de la maniere que nous avons donnée, ci-devant *pag.* 344. au ſujet de la Crême veloutée, & vous

mêlerez cette couleur dans votre Crême avant de la passer dans l'étamine.

Vous pouvez encore, si vous voulez, lui changer le goût, en mettant selon les saisons, des Fraises, des Framboises, ou des Mûres, dont vous exprimerés le jus. L'hyver on se sert de quelque sirop de Confiture.

Pour ce qui est des fruits cruds que nous avons annoncés, il est inutile de s'étendre sur cet article. On sçait que les fruits rouges commencent à paroître dès le mois de Mai. Par fruits rouges on entend les Fraises, Framboises, Groseilles, Cerises & Bigarreaux : puis viennent les Abricots & les Poires qui commencent à fournir de la nouveauté, & qui sont suivis des Prunes, des Pêches, des Figues, des Mûres, des Raisins & des Pommes : on trouve ensuite les Citrons, & les Oranges qui nous viennent de différens Pays.

Les Fraises, les Framboises & les Groseilles se servent à sec en pyramides dans des jattes : chacun en prend sur son assiette, & se les assaisonne selon son goût, soit avec du vin, soit avec de l'eau & du sucre rapé autant qu'il le juge à propos.

Les Cerises & les Bigarreaux, se servent dans de l'eau fraîche, après les y avoir lavées.

Les Groseilles, les Cerises & les Bigarreaux, se servent aussi glacés, si l'on veut : Pour cela, il n'y a qu'à les plonger les uns après les autres dans du blanc d'œuf battu. (*Vous couperez auparavant la moitié de la queue aux Cerises & aux Bigaraux.*) Les égouter, ensuite les mettrez dans du sucre en poudre, qui soit bien sec, en les y roulant de tout les côtés, afin qu'ils prennent autant de sucre qu'il est possible ; les arranger à mesure sur des tamis clairs, ou sur quelque autre chose ; les mettre à sécher dans l'étuve, ou bien au soleil ; puis après les dresser en pyramides avec la main le plus proprement, & le plus adroitement qu'il est possible. Fruits rouges glacés.

Il y en a qui se contentent de les plonger dans le blanc d'œuf, & de les saupoudrer seulement de sucre ; mais il s'en faut bien que les Cerises ne soient alors si belles ni si bonnes.

Pour tous les autres fruits en général, ils se dressent également en pyramide dans des jattes, ou dans des plats, & quelquefois, mais rarement, dans des corbeilles ; on garnit les intervalles de ces fruits avec des fleurs & des feuilles vertes.

Pour ce qui est des fruits qui se servent simplement à l'eau-de-vie. On prend pour cela de belles Poires de bon-Chrétien raisonnablement mûres, ou d'autres à peu

près de même eſpéce. On les pelle légerement, on les coupe par rouelles très-minces qu'on arrange à meſure ſur des aſſiettes de fayance, ſans être les unes ſur les autres; on les ſaupoudre de ſucre rapé, on les arroſe légerement d'eau-de-vie, & de quelques gouttes d'eau de roſe, ou de fleurs d'orange, ſi on l'aime, puis on les ſert.

Les Oranges ſe ſervent de même, excepté qu'on ne les pelle point, & qu'on n'y met point d'eau de ſenteur.

Pêches à l'eau-de-vie.

Prenez les preſque mûres, eſſuyez-les légerement avec un linge, ou broſſez-les pour leur ôter le duvet, mais prenez garde de ne les point flétrir en les maniant trop rudement; piquez-les de quelques coups d'épingle; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, juſqu'à ce qu'elles ſoient un peu mollettes; retirez-les avec une écumoire, pour les mettre à rafraîchir dans de l'eau fraîche; mettez-les à égoûter ſur des tamis: ſur chaque livre de fruit, prenez un quarteron de ſucre que vous ferez clarifier dans autant de chopines d'eau, meſure de Paris: mettez-y vos Pêches, & les faites bouillir ſept ou huit bouillons couverts, ôtez-les de deſſus le feu, pour les bien écumer, & les met-

tez dans une terrine. Le lendemain, égoutez le sirop sans tirer le fruit de la terrine, faites-lui faire dix ou douzes bouillons, & le versez sur votre fruit. Le troisieme jour, ou quand elles seront froides, tirez-les les unes après les autres, & les arrangez dans des bouteilles de gros verre double, qui se nomment bocards, versez de bonne Eau-de-vie par-dessus, trois demi-septiers pour chaque livre de fruit; versez ensuite le sirop, ensorte que le fruit y baigne: ajoutez-y, si vous voulez, à chaque bouteille un bâton de canelle long comme la moitié du petit doigt, douze à quinze grains de coriandre, une demi-feuille de macis, & la moitié d'un grain de Poivre long, le tout concassé, & noué dans un petit linge, & suspendu au milieu de la bouteille par un petit fil; couvrez-le d'un bouchon de liége avec du papier & du parchemin mouillé, pour le mieux ficeller, & vous en servez au besoin. Elles sont mangeables un mois après, & alors vous ôterez le petit paquet, & vous y remettrez de l'eau-de-vie, s'il en est besoin.

Abricots à l'eau-de-vie.

Ils se font de la même façon que les Pêches; excepté qu'il ne les faut point tant essuyer, n'ayant point de duvet.

Prunes à l'eau-de-vie.

Elles se font de la même façon ; excepté qu'il ne les faut point essuyer. Les Prunes vertes, comme celles de la Reine-Claude, & de l'Isle-verte, demandent à être auparavant reverdies, comme celles des Confitures liquides, ci-devant, *p.* 24.

Cerises à l'eau-de-vie.

Choisissez des plus belles Cerises, qui soient assez mûres, coupez-leur la queue à un petit bout près, & les jettez à mesure dans une bouteille de gros verre double ; mettez-y un bâton de canelle long comme la moitié du doigt, quinze à vingt grains de coriandre, deux feuilles de macis, & un grain de poivre-long, le tout concassé & noué dans un petit linge, & suspendu au milieu de la bouteille par un petit fil ; versez par dessus de bonne eau-de-vie, mettez-y ensuite du sucre en poudre, six onces par chaque pinte d'eau-de-vie, couvrez la bouteille d'un bouchon de liége, avec du papier, & un parchemin mouillé, pour la mieux sceller, & la mettez à l'ardeur du soleil, autant qu'il se pourra. Quand vous jugerez que votre liqueur aura assez de goût, ce qui pourra aller à un mois, vous ôterez le petit paquet, & vous y remettrez de l'eau-de-vie, s'il en est besoin.

Ratafiat de Ceriſes, de Groſeilles & de Framboiſes.

Mettez dans une cruche de grès quatorze livres de bonne eau-de-vie, douze livres de jus de Ceriſes, quatre livres de jus de Groſeilles rouges, & deux livres de jus de Framboiſes : concaſſez les noyaux de Ceriſes, & mettez les coques & amandes dans la cruche ; (*il faut que les Framboiſes ayent été épluchées de leur queue, & les Groſeilles égrenées avant que de les écraſer pour en exprimer le jus ; ce qui ſe fait dans un linge en le tordant.*) Mettez-y enſuite ſix livres de ſucre rafiné & mis en poudre, avec de la coriandre, de la canelle, & du macis, de chacun une once ; du geroffle, & du poivre-long, de chacun un gros ; le tout concaſſé groſſierement. Bouchez bien votre cruche, & l'expoſez au ſoleil autant qu'il ſe pourra pendant trois ou quatre ſemaines : ayez le ſoin de remuer ce qui y eſt contenu deux ou trois fois la ſemaine ; ce que vous ferez avec une ſpatule de bois qui aille juſqu'au fond, afin de bien mêler la matiere, & de faire fondre le ſucre ſans l'aide du feu. Après ce tems-là vous paſſerez le tout par la chauſſe trois ou quatre fois, ou juſqu'à ce que votre Ratafiat ſoit bien clair : vous le mettrez enſuite dans des

bouteilles que vous boucherez bien, & il se gardera long-tems. (*Chausse est un morceau de drap, ou de serge bien forte, taillé en façon de cocluchon de Capucin, & bien cousu : on suspend cette chausse de façon qu'on puisse mettre un vaisseau au-dessous pour recevoir la liqueur ; & pour cela on la tient ouverte par le moyen de deux bâtons*)

Autrement.

Vos jus étant exprimés, mettez-les dans une cruche de grès, ou plutôt dans un bocard de gros verre double que vous boucherez bien ; exposez ce bocard pendant deux jours au soleil, pour le faire épurer : faites-en de même des noyaux (*après les avoir concassés*,) mais dans une cruche. Et mettez-y la quantité d'eau-de-vie, de sucre, de coriandre, de canelle, de macis, de geroffle, & de poivre long que nous avons dite. Versez le jus des fruits dans la cruche où sont les noyaux, mais versez-le en douceur, & par inclination pour le séparer de sa lie : faites infuser le tout au soleil pendant trois semaines, agitant la matiere de tems en tems, afin de faire fondre le sucre : puis vous le passerez par la chausse de la même maniere. (*Cette derniere façon est la plus parfaite, & presque aussi tôt faite.*) Ce Ratafiat est cordial, stomacal, & cephalique : il excite

un agréable mouvement dans les esprits, il aide à la digestion, il rarefie & dissout la pituite trop grossiere : il excite le crachat, & il préserve du mauvais air. La dose est depuis une once jusqu'à une once & demi.

Nota. Pour faire que ce Ratafiat soit parfait ; de même que les liqueurs dont nous allons traiter ; il faut que l'eau-de-vie que vous employerez soit pure, & bonne ; c'est-à-dire, qu'elle ne soit point âcre, ni qu'elle n'ait point le goût de feu. (*Car la bonne eau-de-vie est la base des liqueurs en général.*) Vous la connoîtrez en trempant le bout du doigt dedans, & le mettant aussi-tôt à la chandelle, car si le feu y prend sans qu'il vous brûle, ce sera une marque de sa bonté. On se sert aussi d'une petite bouteille longue d'un doigt, dans laquelle on met de l'eau-de-vie, jusqu'au tiers de la longueur : on secoue la bouteille, & plus les grains perlez qui se forment au-dedans sont gros, plus l'eau-de-vie a de force & d'esprits.

Maniere de connoître la bonne Eau-de-vie.

Ratafiat de Coings.

Prenez des Coings qui soient raisonnablement murs, essuyez-les & les rapez avec une rape de tole bien forte. Passez ce marc avec expression, pour en tirer le jus. (*ce que vous ferez dans un linge qui soit*

fort) Vous y mettrez autant de pintes de bonne eau-de-vie, qu'il y aura de pintes de jus; & pour chaque pinte partie égale; vous y mettrez six onces de sucre mis en poudre, de la canelle, du macis & de la coriandre, de chacun un demi gros, le tout concassé; ajoutez-y six amandes d'Abricots & deux de Pêches. Laissez infuser le tout pendant vingt jours dans une cruche de grès bien bouchée, ayant le soin de remuer la matiere une fois le jour avec une spatule de bois; après quoi vous la passerez plusieurs fois par la chausse jusqu'à ce qu'il soit clair, & vous le garderez dans des bouteilles bien bouchées. *Ce Ratafiat est excellent & très-cordial.*

Rossoli d'Œillets.

Prenez une grande quantité de petits Œillets rouges simples, nouvellement cueillis & dans leur plus grande vigueur; émondez-les; c'est-à-dire, coupez-leur avec des ciseaux la partie herbeuse & blanche; & sur une forte livre que vous mettrez dans une cruche de grès, versez dix livres de bonne eau de-vie: mettez-y ensuite quatre livres de sucre Royal mis en poudre, trois gros de canelle fine, un demi gros de macis, autant de coriandre, & douze cloux de geroffle, le tout concassé; joignez-y aussi vingt amandes de

noyaux d'Abricots & dix de Pêches également concaſſés; remuez un peu le tout enſemble, ce que vous ferez une fois le jour pendant trois ſemaines. Après cette infuſion, vous paſſerez votre Roſſoli par la chauſſe trois ou quatre fois, ou juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair. Il eſt propre pour fortifier toutes les parties vitales, & principalement le cerveau, il réjouit le cœur, il ranime la mémoire, il préſerve de la malignité en tems de peſte. La doſe eſt depuis une once juſqu'à une once & demi.

Si vous voulez lui donner de l'odeur; vous préparerez un grain de muſc ou d'ambre avec un peu de ſucre en poudre, que vous envelopperez dans un peu de cotton, que vous attacherez à la pointe de la chauſſe où vous le paſſerez; ou plutôt ſervez-vous d'une eſſence faite de la maniere ſuivante. Laquelle eſſence vous ſervira pour toutes ſortes de liqueurs.

Eſſence d'Ambre, propre pour donner le goût aux liqueurs.

Prenez deux dragmes de bon ambre gris, autant de ſucre candi, demi dragme de muſc, & deux grains de civette, broyez-les enſemble, mettez le mêlange dans une phiole, verſez deſſus quatre onces d'eſprit de vin; bouchez bien la phiole, & l'expoſez au ſoleil, ou pour le mieux mettez-la dans du fumier l'eſpace

de huit ou dix jours : puis l'ayant retirée, ſeparez la liqueur claire encore chaude, que vous verſerez en douceur par inclination dans une autre phiole, bouchez-la bien pour vous en ſervir dans le beſoin. La doſe eſt douze gouttes dans une pinte de liqueur.

Nota. Il faut choiſir une phiole de verre aſſez grande pour qu'il lui reſte un ou deux doigts de vuide, de crainte qu'elle ne caſſe par la force de l'eſprit-de-vin.

Eſcubach.

Faites fondre une demi-livre de ſucre Royal dans une pinte d'eau-de-vie, & y mettez le feu, couvrez-le un petit demi quart-d'heure après pour l'éteindre ; joignez-y enſuite un gros de ſaffran ſéché & mis en poudre ; remuez bien le tout enſemble : vingt-quatre heures après, filtrez la liqueur au travers d'un papier gris.

Eau Divine.

Faites bouillir cinq quarterons d'eau, & la mettez dans une bouteille lorſquelle ſera froide : joignez-y enſuite cinq onces de beau ſucre en poudre, huit onces d'eſprit-de-vin, & deux onces d'eau de fleurs d'orange ; le ſucre étant fondu, filtrez la liqueur au travers d'un papier gris.

Eau Clairette.

Prenez une once de Coriandre, avec de la semence de Fenouil, de Celery & d'Anis, de chacun trois gros, concassez le tout grossierement, & le mettez infuser au soleil pendant sept ou huit jours, dans deux pintes d'eau-de-vie & une livre de sucre Royal mis en poudre : ayez soin de remuer la bouteille deux fois le jour : passez cette liqueur par la chausse, & ensuite par un papier gris.

S'il ne fait point de soleil, vous pourrez mettre la bouteille dans un pot de terre, où il y aura de l'eau chaude, que vous mettrez dans une étuve avec un rechaut de feu dessous : ou bien vous enterrerez le pot, où est la bouteille dans des cendres chaudes, afin qu'elle s'entretienne dans sa chaleur.

Eau Clairette à la Rose.

Prenez une once de bonne canelle que vous concasserez grossierement ; mettez la infuser au soleil pendant sept ou huit jours dans un livre d'eau-de-vie, & une livre de sucre Royal mis en poudre, après ce tems-là, ajoutez-y une livre d'eau de rose. Passez cette liqueur comme à l'ordinaire.

Eau de Genievre.

Prenez une livre de graine de Genievre que vous concaſſerez, faites la bouillir dans une pinte d'eau ſept ou huit bouillons, & l'y laiſſez refroidir : mettez le tout infuſer pendant douze jours dans cinq pintes de bonne eau de-vie, avec trois livres de ſucre en poudre, de la canelle & de la coriandre, de chacun un gros, ſix cloux de geroffle, & autant de grains de poivre blanc. Après ce tems-là, paſſez cette liqueur par la chauſſe à pluſieurs repriſes, juſqu'à ce qu'elle ſoit claire, & la mettez dans des bouteilles. *Cette liqueur, quoique remède, a ſon agrement. Elle eſt excellente pour purifier le ſang.*

Eau de Noyau.

Prenez quatre onces d'amandes de noyaux d'Abricots, douze à quinze amandes de noyaux de Pêches, ou d'amandes ameres ; concaſſez-les dans un mortier telles qu'elles ſont, c'eſt-à-dire, ſans en ôter la peau, & les mettez dans une cruche de grès avec une livre & demi de ſucre en poudre ; de la coriandre, de la canelle & du macis, de chacun un gros, & un demi gros de geroffle, le tout concaſſé ; joignez-y quatre pintes d'eau-de-vie, avec trois chopines d'eau bouillie

après qu'elle sera refroidie, bouchez bien la cruche, laissez infuser le tout dix ou douze jours, ayant le soin de remuer la matiere une fois le jour : puis vous passerez la liqueur à la chausse, jusqu'à ce qu'elle soit claire, & vous la mettrez dans des bouteilles que vous tiendrez bien bouchées.

Si vous voulez que cette eau soit bien claire & plus blanche, vous pelerez les amandes de la maniere qui suit. Jettez-les dans de l'eau bouillante, retirez-les après quelques minutes, pelez-les, & les mettez à mesure dans de l'eau fraîche pour les maintenir dans leur blancheur ; ôtez-les de cette eau, essuyez-les entre deux linges, puis concassez-les pour en faire votre liqueur.

Il y en a qui n'échaudent point les amandes, sous prêtexte que l'eau chaude leur ôte le goût : ils les font seulement tremper dans de l'eau fraîche, jusqu'à ce qu'ils puissent en ôter facilement la peau. Vous ferez sur cela ce que vous jugerez à propos.

Eau d'Anis.

Mettez dans une cruche de grès cinq onces d'Anis proprement nettoyés, une livre & demi de sucre en poudre, & si vous voulez un peu de canelle & de ma-

cis, le tout concaſſé : verſez deſſus quatre pintes de bonne eau-de-vie, avec une pinte d'eau bouillie après qu'elle ſera refroidie ; bouchez bien la cruche, laiſſez infuſer le tout dix ou douze jours, ayant le ſoin de remuer la matiere une fois le jour, puis vous paſſerez la liqueur comme à l'ordinaire.

Hypocras.

Mettez dans une cruche de grès deux pintes de bon vin, (*blanc ou rouge, ſelon la couleur que vous voulez lui donner*) avec autant de bonne eau-de-vie, deux livres de ſucre mis en poudre, de la canelle & de la coriandre, de chacun deux gros ; du macis & du géroffle, de chacun un demi gros ; un brin de poivre-long, & douze grains de poivre blanc, le tout concaſſé : joignez-y quelques amandes d'Abricots & de Pêches, avec deux Citrons coupés en trois en travers ; laiſſez infuſer le tout pendant trois ſemaines, ayant le ſoin de remuer la matiere une fois le jour : puis vous paſſerez votre Hypocras à la chauſſe comme à l'ordinaire.

Autre Hypocras, & fait plus promptement.

Faites clarifier une livre & demi de ſucre dans une pinte d'eau, & paſſez le tout au clair ; joignez-y enſuite une pinte de bon

bon vin (*blanc ou rouge*) avec de la canelle & de la coriandre, de chacune un gros, deux feuilles de macis, douze cloux de geroffles, la moitié d'un brin de poivre-long, & huit grains de poivre blanc, le tout concaſſé, auſſi-bien que vingt à trente amandes d'Abricots, avec douze de Pêches : faites bouillir le tout juſqu'à ce qu'il ſoit réduit aux deux tiers, & le laiſſez preſque refroidir, mettez-y enſuite deux pintes de bonne eau-de-vie, remuez bien le tout enſemble, & ſi cela ſe peut, laiſſez-le dans une cruche à infuſer pendant un ou deux jours. Quand il ſera froid paſſez votre Hypocras par la chauſſe, & puis au papier gris, pour le mieux.

Cet Hypocras eſt bon à boire au bout de vingt-quatre heures, mais plus on le garde, meilleur il eſt.

Remarques.

L'on peut dire que l'eſſentiel pour bien réuſſir dans les liqueurs, dont on vient de parler, conſiſte en ce qu'elles ſoient bien claires, & ſans acretés, c'eſt-à-dire, douces, onctueuſes & cordiales. Il y a à la vérité des perſonnes qui les aiment plus fortes & plus aſtringentes, les unes que les autres. On peut en ce cas les contenter en y ajoutant quelques gouttes d'eſſence, ou de quinteſſence de Cedra, de Bergamotte, de Canelle, de Geroffle, ou de Coriandre, en y joignant du poivre long, du poivre blanc, & de l'eſprit de vin. Cela leur donnera, non-ſeulement de la

force, mais aussi du goût, & différentes odeurs : il y faut de la prudence & de la modération : cela vous procurera encore un moyen de regaler vos amis en variant le peu de sortes de liqueurs que vous pouvez avoir. Mais ces essences & quintessences, pour être bonnes, doivent être distillées à l'alembic ; ce que nous ne traitons point ici. On peut au défaut d'alembic, se servir de quelques-uns de ces ingrédiens infusés simplement de la maniere suivante.

Essence ou Quintessence, propre à fortifier diverses liqueurs.

Prenez quatre gros de bonne canelle, autant de coriandre, un gros de macis, autant de gerofle, un demi-gros de poivre-long & autant de poivre blanc, le tout concassé & mis, si vous voulez dans un linge que vous ficellerez, & que vous mettrez dans une bouteille de gros verre double, avec un demi-septier d'esprit de vin, & une pinte de bonne eau-de-vie. Bouchez bien la bouteille, & la mettez au soleil pour y faire infuser ce que vous y avez mis. Quinze jours après, vous pourrez vous servir de cette quintessence, & à mesure que vous en prendrez, vous y remettrez, si vous voulez, de l'eau-de-vie & de l'esprit de vin. Cette bouteille pourra vous servir un an, & même deux, selon le besoin que vous en aurez : il s'agira pour la conserver de la mettre en un lieu qui soit temperé.

Il faut aussi que la bouteille soit assez grande pour qu'il y reste un ou deux doigts de vuide, de crainte qu'elle ne casse par la force de l'esprit de vin.

Sirop de sucre pour sucrer les liqueurs trop fortes.

Vous mettrez dans une poële une pinte d'eau, & quatre livres de sucre Royal pilé grossierement : vous la mettrez sur un feu de charbon, ayant soin de remuer jusqu'à ce que le sucre soit fondu ; & lorsqu'il bouillira, vous y verserez doucement de l'eau bouillie & jusqu'à la quantité d'une pinte ; votre sirop étant fait, vous fouetterez un ou deux blanc d'œufs avec les coquilles, lorsqu'ils seront montés en mousse, vous les mettrez dans cette liqueur en les remuant avec les verges, & quand ils auront encore bouilli sept ou huit bouillons, vous passerez le tout par la chausse ; & quand il sera ainsi clarifié, il se gardera long-tems pour vous servir au besoin.

Après avoir donné ce que l'on peut à peu près desirer pour le service de la Table, nous ne pouvons mieux faire en finissant que de parler de quelques eaux rafraîchissantes Elles conviennent sur tout quelque tems après un repas, dont on se trouve échauffé : ce qui arrive en hyver

aussi bien qu'en été, ces rafraîchissemens consistent principalement en Orgeat, & Limonade, ou en Eaux de Groseilles, de Fraises, de Framboises, &c.

Orgeat.

Prenez deux onces d'amandes amères, jettez-les dans de l'eau bouillante, retirez-les après quelques minuttes, pelez-les & les mettez à mesure dans de l'eau fraîche, pour les maintenir en leur blancheur ôtez-les de cette eau, essuyez-les dans un mortier, pilez-les y à force de bras, & de peur qu'elles ne s'enhuilent arrosez-les de fois à autres de quelques gouttes d'eau faîche : lorsqu'elles seront bien pilées comme de la pâte, mettez-les dans une terrine, ou un autre vaisseau, & les y délayez avec une pinte d'eau fraîche, (*mesure de Paris*) que vous verserez à mesure, ajoutez-y un fort quarteron de sucre Royal mis en poudre. Quand le sucre sera fondu, passez cet Orgeat deux ou trois fois par une étamine, comme vous feriez un coulis ; joignez-y ensuite une cuillerée d'eau de fleur d'Orange, & le mettez dans une bouteille pour le faire rafraîchir à la glace. Il faut remuer la bouteille avant que d'en donner à boire.

L'Orgeat se fait pour l'ordinaire avec des graines de Melon & de Concombre

mondées, ou bien avec celles de Citrouilles, (*sans omettre quelques amandes tant douces qu'ameres.*) De cette façon il est meilleur & plus rafraîchissant.

Limonade.

Prenez trois ou quatres Citrons que vous couperez par rouelles & les mettez dans un pot, ou autre vaisseau, où il y aura une pinte d'eau fraîche ; joignez-y ensuite un fort quarteron de sucre Royal mis en poudre ; le tout étant infusé du matin au soir, ou pendant cinq ou six heures, vous coulerez votre Limonade au travers d'un linge, ou seulement au tamis, & vous la mettrez à rafraîchir.

Si l'on étoit pressé, on peut la faire plus promptement. On bat l'eau avec les Citrons & le sucre, en versant le tout plusieurs fois d'un pot dans un autre après qu'il a infusé quelque tems, puis on coule la liqueur, & on la met à rafraîchir.

Eau de Groseilles rouges.

Prenez des Groseilles rouges bien mûres que vous égrainerez, écrasez-les dans une terrine, & en tirez le jus que vous passerez dans un linge : prenez-en un demi-septier, & le mettez dans trois demi-septiers d'eau, avec un fort quarteron de sucre Royal en poudre : battez bien le tout ensemble d'un pot dans un autre.

Quand le sucre sera fondu, passez votre eau dans un linge blanc, mettez-la rafraîchir à la glace, & la donnez à boire.

Eau de Fraises.

Elle se fait de même que celle de Groseilles. *On peut la faire de moitié Fraises & moitié Groseilles, & elle en sera meilleure.*

Eau de Framboises.

Elle se fait de même que celle de Groseilles. (*On peut la faire de moitié Framboises & moitié Groseilles, & elle en sera meilleure. On la peut faire aussi des trois sortes de fruits.*) Si ce n'est pas la saison de ces fruits, on se sert pour faire cette eau, de gelée de Groseilles : on en prend pour cela huit cuillerées à bouche, & on les délaye bien dans une pinte d'eau ; on y joint deux onces de sucre en poudre ; on passe ensuite cette eau par un linge, & on la met à rafraîchir. Mais le mieux est de se servir d'un sirop qui vous servira en différens tems de l'année, & qui se fait ainsi.

Sirop propre pour faire l'Eau de Groseilles.

Prenez des Groseilles rouges qui soient bien mûres, & selon la quantité de sirop que vous voulez faire : étant épluchées, c'est-à-dire, égrainées, écrasez-les pour en tirer le jus, que vous passerez dans un

linge en le tordant. (*Vous y joindrez, ſi vous voulez, du jus de Fraiſes & de Framboiſes.*) Meſurez le jus que vous en tirez avec une chopine qui contienne le poids d'une livre de ſeize onces, & que vous vuiderez dans une poële. Mettez ſur chaque chopine une demi-livre de beau ſucre caſſé par morceaux, ou pour le mieux une quantité de ſucre clarifié & cuit à la plume, de la maniere que nous avons dit ci-devant, *pag.* 4. Faites bouillir le tout enſemble en écumant avec ſoin, & juſqu'à ce que le ſirop ſoit cuit à liſſé: mettez-le dans des pots que vous ne couvrirez que quand ils ſeront froids.

Pour vous en ſervir vous en prendrez dix cuillerées à bouche que vous délayerez dans une pinte d'eau fraîche, vous y mettrez deux onces de ſucre en poudre: quand il ſera fondu vous paſſerez votre eau par une ſerviette blanche, & vous la mettrez à rafraîchir.

On peut auſſi dans certaines occaſions, pour faire des Eaux rafraîchiſſantes ſe ſervir de quelques fleurs odoriférentes, (*pour ceux qui les aiment.*) comme de violettes, de fleurs d'oranges, de roſes muſcates, d'œillets, de tubereuſes, de Jaſmin, &c. Pour cela vous en prenez, une bonne poignée, que vous mettez dans une pinte d'eau fraîche (*après les*

avoir émondées de leurs parties herbeuſes & blanches) avec un quarteron de ſucre en poudre : quand vous en aurez beſoin, vous coulez votre eau, & vous la faites rafraîchir & glacer.

Si l'on étoit preſſé vous battez l'eau avec les fleurs & le ſucre, la verſant d'un pot dans un autre, & l'acheverez comme ci-devant.

Voilà cher ami Lecteur tout ce que j'ai cru pouvoir vous donner dans ce petit Abregé, au ſujet de l'Office ; je ſouhaite qu'il vous ſoit utile, en attendant un plus ample Ouvrage ſur cette matiere.

FIN.

TABLE

Du petit Abregé de l'Office.

Préparation.

DU choix du ſucre, comment le clarifier, & ſes différentes cuiſſons. *p.* 1.
De ce que doivent faire, ſe munir & pratiquer ceux qui voudront profiter de ce petit Abregé. 1°. Au ſujet des uſtenciles abſolument néceſſaires pour y bien réuſſir. 2°. A quel dégré de maturité doivent être les fruits pour les confire. 3°. Le tems qu'il faut prendre pour les mettre en uſage. 4°. Ce que chaque fruit à beſoin de ſucre pour le confire. 5°. Le lieu où doivent être miſes les Confitures pour les y conſerver. 6°. Ce qui occaſionne que les Confitures ſe gâtent ſi facilement. 7°. Les moyens d'y remédier, ſi on ne veut pas les perdre entierement, *p.* 6.

ARTICLE PREMIER.

Confitures liquides.

D'Abricots verds, *page* 10
D'Amandes vertes, 13

Noix, 14
De Cerises, de deux façons, 15
De Framboises, 16
De Verjus, de deux façons, 17
} Gelée de Groseilles. } 19
} Gelée de Pommes. } 20
D'Abricots mûrs. 22
De Prunes de différentes espéces, & de différentes façons, 24
De Citrons verds, 26
De Coings, *ibid.*
Cotignac, 28
Marmelades d'Abricots & autres fruits, 29

ARTICLE II.

Compôtes.

D'Abricots verds, 31
D'Amandes vertes, 32.
De Cerises, *ibid.*
De Framboises, 33
De Verjus, *ibid.*
D'Abricots mûrs, 34
De Prunes, *ibid.*
De Pêches, 37
De Poires de différentes espéces & de différentes façons, 38
[Pommes au bleu.] 43
De Coings, 44
De Pommes de différentes façons, *ibid.*
De Marons, 47

du petit Abregé de l'Office. 81
[Marons glacés.] 48

ARTICLE III.

Différens Desserts.

Laitage.

Crême naturelle, *p.* 46
Crême fouettée, 50
Fromage à la Choisy, *ibid.*
Fromage à la Crême, 51
De la Pressure, 52
De la Chardonette, 53
Fromage à la Trianon, *ibid.*
Caillebottes de Bretagne, 54.
Fromages à la Belle-Vûe, 55
Fromage glacé. 56

Fruits rouges & autres, tant cruds qu'à l'eau-de-vie.

Cerises, Bigaraux, Fraises & Framboises, *p.* 58
[Cerises glacées.] 59
De la maniere de servir toutes sortes de fruits cruds en général, *ibid.*
Des Poires de bon-Chrétien & autres (*cruds*) à l'eau-de-vie & au sucre, *ibid.*
[Ainsi des Oranges.] 60
Pêches à l'eau-de-vie, *ibid.*
Abricots à l'eau-de-vie, 61
Prunes à l'eau-de-vie, 62
Cerises à l'eau-de-vie, *ibid.*

LIQUEURS.

Ratafiat de Cerises, de Groseilles & de

Frambboiſes, 63
Ratafiat de Coings, 65
Roſſoli d'œillets, 66
Eſſence d'ambre & de muſc pour donner de l'odeur aux liqueurs, 67
Eſcubach, 68
Eau Divine, *ibid.*
Eau Clairette 69
Eau Clairette à la Roſe, *ibid.*
Eau de Genievre, 70
Eau de Noyau, *ibid.*
Eau d'Anis, 71
Hypocras de deux façons, 72
Eſſence ou quinteſſence pour fortifier les liqueurs, 74
Sirop pour adoucir les liqueurs trop fortes, 75

Eaux Rafraîchiſſantes.

Orgeat, 76
Limonade, 77
Eau de Groſeilles rouges, *ibid.*
Eau de Fraiſes, 78
Eau de Framboiſes, *ibid.*
[Sirop pour l'eau de Groſeilles,] *ibid.*
Diverſes Eaux rafraîchiſſantes de différentes fleurs, 79

Fin de la Table.

APPROBATION.

J'Ai lû par ordre de Monseigneur le Chancelier, un Livre intitulé : *Traité Historique & Pratique de la Cuisine*, ou *le Cuisinier Instruit*, &c. A Paris, ce 20 Avril 1757.

BARON.

PRIVILEGE DU ROY.

LOUIS par la Grace de Dieu, Roi de France & de Navarre, à nos amés & feaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, grand Conseil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra, SALUT ; notre amé JEAN-BAPTISTE-CLAUDE BAUCHE, Libraire à Paris, Nous a fait exposer qu'il desireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage qui a pour titre *Traité Historique & Pratique de la Cuisine*, S'il nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Permission pour ce nécessaires ; A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes, d'imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume pendant le tems de trois années consécutives, à compter du jour de la date des Présentes ; faisons défenses à tous

Imprimeurs, Libraires & autres personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance ; à la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, dans trois mois de la date d'icelles, que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caracteres, conformément à la feuille imprimée, attachée pour modele sous le contresceel des Présentes ; que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725 ; qu'avant de les exposer en vente le Manuscrit qui auront servi de Copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier Chancelier de France le Sieur de la Moignon, & qu'il en sera ensuite remis deux exemplaires de chacun dans notre bibliotéque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier Chan elier de France le sieur de la Moignon, le tout à peine de nullité des Présentes ; du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant ou ses Ayans causes pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement ; Voulons qu'à la copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, foi soit ajoutée comme à l'Original ; Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis de faire pour l'exécution d'icelles tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de Haro ; Charte Normande, & Lettres à ce contraires ; CAR tel est notre

plaisir. DONNÉ à Versailles le vingt-sixieme jour du mois d'Avril, l'an de Grace mil sept cens cinquante-sept, & de notre Regne le quarante-deuxiéme. Par le Roi en son Conseil.

LE BEGUE.

Registré sur le Registre 14. de la Chambre Royale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N° 167. fol. 155. conformément aux anciens Réglemens, confirmez par celui du 28 Fevrier 1723. A Paris, le 28 Avril 1757.

P. G. LE MERCIER, Syndic.

ERRATA du Tome I.

Préface, p. iv *ligne* 23. indigner, *lisez* indiquer.
Pag. lj *lig.* 11. crepinc, *lis.* crepine.
Pag. cxliv. *lig.* 4 de Mouton, *lis.* du Mouton.
Pag. 13. *lig.* 11 en grendins *lis.* en grenadins.
Pag. 25 *lig.* derniere, cet eau, *lis.* cette eau.
Pag 54. *lig.* 29 vous mettez, *lis.* vous mettrez.
Pag, 72 *lig.* 8. cunnne, *lis.* comme.
Pag. 123. *lig.* 1. une une, *ôtez un de ces deux mots.*
Pag 176 *lig* 1. *après le mot* deux, ôtez la virgule.
Pag 188 *lig.* 3, *à la marge*, hoss, *lis* hors.
Pag. 206. *lig.* 27. fon le apprentis, *lis.* font les aprentis.
Pag 251. *lig* 11. & preſque, *lis.* eſt preſque.
Pag. 292. *lig.* 24. nn, *lis.* un.
Pag. 306. *lig.* 5. Perdrit, *lis.* Perdrix.
Pag. 311. *lig* 13. Coulis à la Reine, *add.* pag. 19.
Pag. 331. *lig* 30. piquées, *lis.* piqués.
Pag. 380. *lig.* 25 en ſultane, *lis.* à la ſultane.
Pag. 420. *lig.* 22. ce que nous en avons dit, *lis.* ce que nous en diſons.
Pag. 442. *lig.* 3. craincs, *lis.* craint.
Pag. 453. *lig.* 9. ce *lis.* le.

ERRATA du Tome II.

Page 26 Brochet frit, *lisez* à la marge Rôt ou Entremets.
Pag. 31 *ligne* 24 de laitues, *lis.* de laitances.
Pag. 265 *lign.* 6. 254. *lis.* 262.
Pag. 341 *lign.* 15. deſſus, *lis.* deſſous.
Pag. 385. *lign.* 10. 67. *lis.* 452.
Pag. 386. *lign.* 15. 67 *lis.* 454.
Pag. 396. *lign.* 15. 55 juſqu'à 91. *lis.* 455. juſqu'à 480.
Pag. 397. *lign.* 25. *lis.* 350.
Pag. 426. *lign.* 19. éralez-les ſur, *lis.* étalez-y deſſus
Pag. 441. *lign.* 3. Fendez-les en long dans, *lisez* Fendez-les dans leur longueur & épaiſſeur, paſſez-les dans.
Pag. 450 *lign.* 5. en guiſe de, *lis.* comme une.
Pag. 450. *lign.* 7. Perdreau, *lis.* Lapreau.
Pag. 459. *lign.* 3. 116. *lis.* 319.
Pag. 478. *lign.* 29. chaude, *lis.* fraîche.
Pag. 484. *lign.* 22. des Carpes. *lis.* des capres.
Pag. 504. *lign.* 2. deſſus, *lis.* deſſous.

02-82-182.2

THE KATHERINE GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY
Presented by A. W. Bitting
October 6, 1939

Δ ✱ 2 vol

TX 707
.M4
t.2
Rare
bk.coll.

Menon,
"

HLR 27 M47