



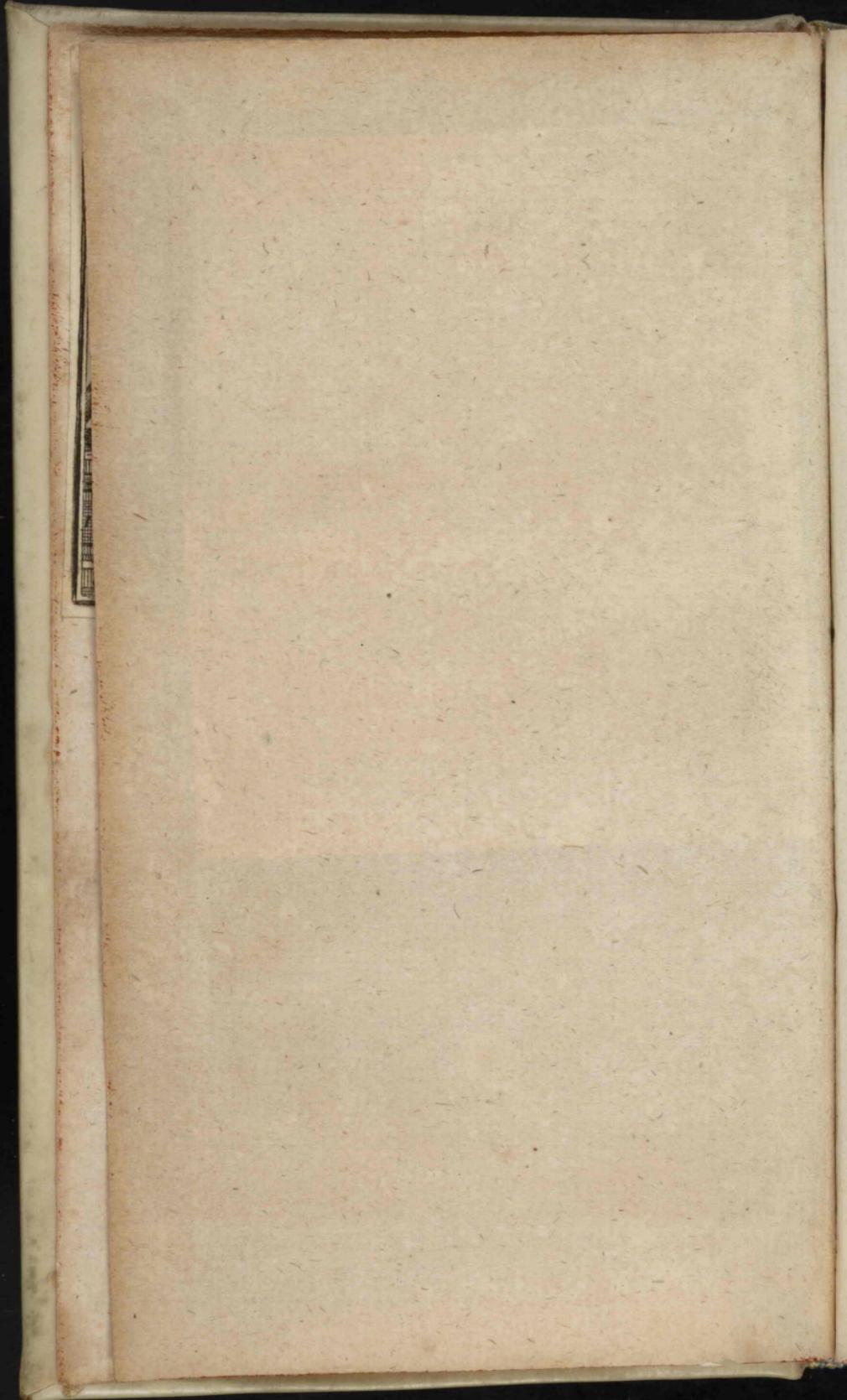
GASTRONOMIC
LIBRARY

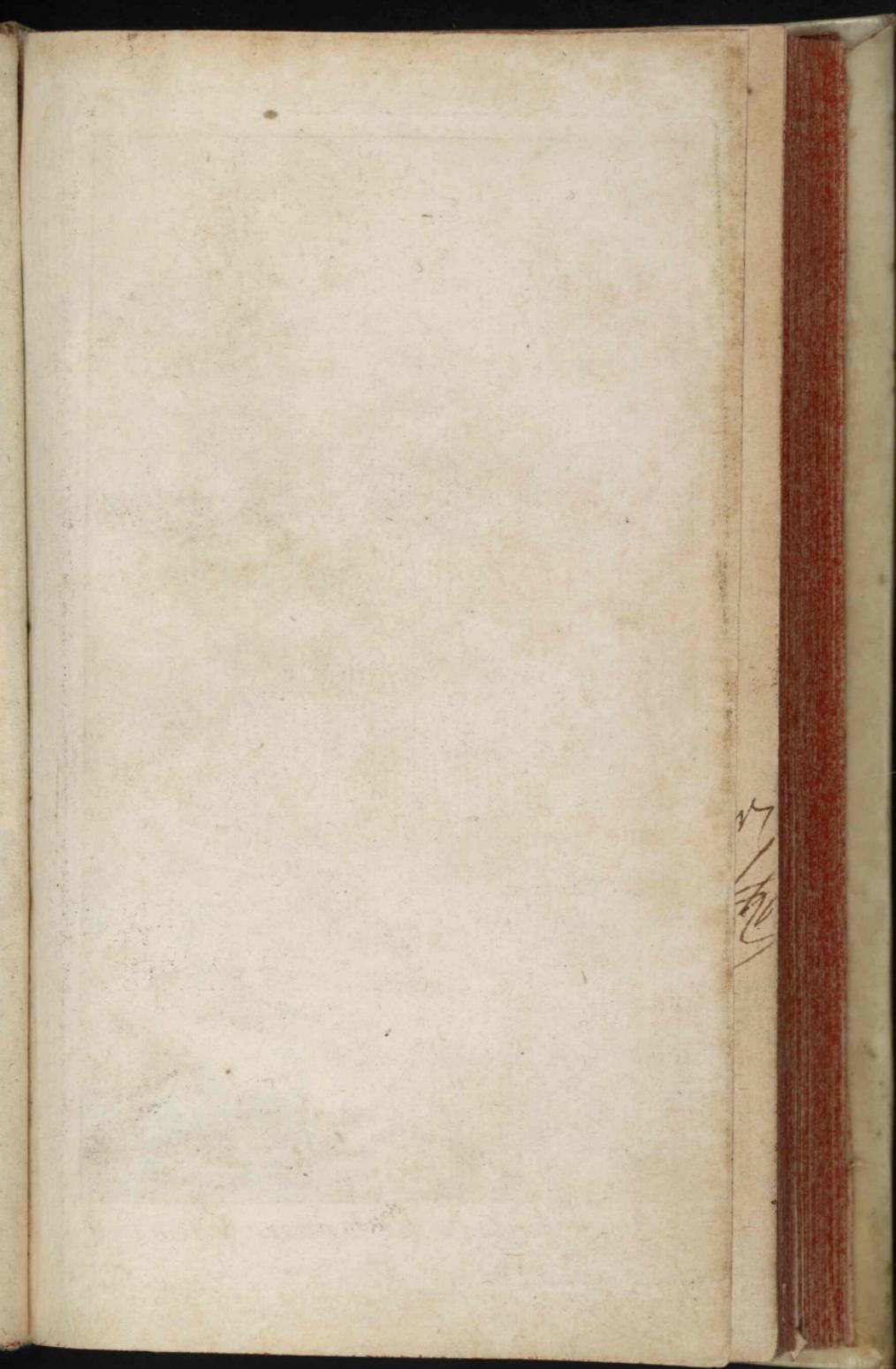
Katherine Golden Pittung

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

"Give us this day our daily bread"

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







Les attributs de la Bonne-Chere

LES DONNS
DE COMUS,
OU
LES DÉLICES
DE LA TABLE.

OUVRAGE non-seulement utile aux
Officiers de Bouche pour ce qui concerne leur
art, mais principalement à l'usage des
personnes qui sont curieuses de sçavoir
donner à manger, & d'être servies délica-
tement, tant en gras qu'en maigre, suivant
les saisons, & dans le goût le plus nouveau.



A PARIS,

Chez PRAULT, Fils, Quay de Conty,
vis-à-vis la descente du Pont Neuf,
à la Charité.

M. DCC. XXXIX.

Avec Approbation & Privilege du Roi.

Marin

THE HISTORY OF THE
TOWN OF

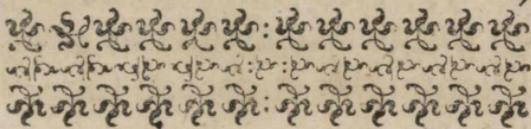
BRISTOL

FROM THE EARLIEST PERIODS
TO THE PRESENT

BY
J. BRISTOL

IN TWO VOLUMES
THE SECOND

M. DCC. LXXXIX
LONDON



AVERTISSEMENT.

LA cuisine, comme tous les autres Arts inventés pour le besoin ou pour le plaisir, s'est perfectionnée avec le génie des peuples, & elle est devenuë plus délicate à mesure qu'ils se sont polis. Comme je n'entreprends pas d'en faire l'Histoire, je ne m'arrêterai point à ses commencemens. La vie des premiers hommes a dû ressembler à celle des peuples de l'Amerique, qui, bornés

iv *AVERTISSEMENT.*

au simple nécessaire , ne pensoient point encore au superflu , & chez qui l'on n'aperçoit d'autre art que l'instinct des besoins naturels , ou la diversité des productions que leurs climats peuvent leur offrir. Les progrès de la cuisine sont beaucoup plus marqués chez les Anciens , & l'on voit, comme je l'ai dit, qu'ils ont suivi parmi les Nations civilisées les progrès de tous les autres arts. Le luxe & la délicatesse de la table , ont pris naissance dans l'Asie chez les Assyriens & les Perses , & la qualité du climat n'a pas peu contribué , sans doute,

AVERTISSEMENT. v
à rendre ces peuples si voluptueux. Quoique des Historiens nous vantent beaucoup la vie frugale des derniers (1), ils ne se font pas toujours bornés à leur creffon ; & l'on sçait jusqu'où ils ont porté les délices & les plaisirs de la bouche. Les Grecs d'un génie si propre à perfectionner tous les arts , & à raffiner sur tous les plaisirs , n'ont point négligé ceux de la table, & leurs Cuifiniers sont fameux dans l'Histoire. Je ne parle pas des Lacedemoniens, de ce peuple austere & presque cynique : la délicatesse & la su-

(1) *Xenophon Cyropédie.*

vj *AVERTISSEMENT.*

perfluité étoient sévérement bannies de ces repas de communauté établis par leur fondateur ; & le seul assaisonnement qu'ils connussent , étoient l'exercice & l'apetit. Cependant nous avons conservé un ragoût fort celebre chez eux ; & c'est la sauce noire (1) qu'ils faisoient avec les entrailles du lievre. Au surplus leur austerité consistoit moins dans la nature & dans la vilité des alimens, que dans la simplicité de leur apprêt. Je n'en rapporterai que cet exemple. Un Lacedemonien voulant faire ac-

(1) *Jus nigrum.*

AVERTISSEMENT. vij
commoder un poisson qu'il
venoit d'acheter, le Caba-
retier dit qu'il lui falloit du
fromage, du vinaigre & de
l'huile. Fort bien, répondit
le Spartiate: Eh! mon ami,
si j'avois eu la sauce, je n'au-
rois point acheté le poisson.
Les Atheniens étoient, sans
contredit, les plus sensuels
de tous les Grecs, & c'est,
si je ne me trompe, d'un
friand d'Athenes, que nous
tenons cet aphorisme si con-
nu: *Que la viande la plus déli-
cate est celle qui est le moins
viande, & le poisson le plus
exquis celui qui est le moins pois-
son.* Les Romains, polis par

viii *AVERTISSEMENT.*

les Grecs , s'approprièrent tous leurs goûts ; les Cuisiniers à la mode , à Rome , étoient ordinairement de cette nation , & ces conquérans enrichis des dépouilles du monde entier , joignirent à la délicatesse, la magnificence & la profusion. Les Villes Grecques fondées en Italie, Naples, Tarente, Sibaris , étoient célèbres pour la bonne chere ; & c'est de là vrai-semblablement que ce goût vif pour les plaisirs de la table fut porté à Capouë & à Rome. Le génie inventeur des Grecs fit briller l'opulence Romaine , les Romains

AVERTISSEMENT. ix
nés pour outrer tout , surpas-
serent bien-tôt leurs maîtres ,
& rien n'approche de l'idée
que les Historiens & les Poë-
tes nous donnent de leur
sompptuosité. On vit le luxe
de la table engloutir à Rome
les plus riches patrimoines ,
& d'illustres dissipateurs , un
Fabius , surnommé le Gouf-
fre (1) , un Apicius , un
Milon , s'immortaliser par
les excès & les raffinemens de
la bouche. Ce qu'on lit de la
magnificence & de la sensua-
lité de Lucullus , est presque
incroyable aujourd'hui ; le
seul entretien de sa table étoit

(1) *Fabius Gurges.*

x *AVERTISSEMENT.*

d'une dépense prodigieuse ;
soutenuë par des richesses
immenses. Il avoit auprès de
Naples sur le bord de la Mer
une maison délicieuse où l'on
trouvoit en tout tems en
abondance tout ce que l'Eu-
rope , l'Asie & l'Afrique pou-
voient fournir de plus rare ,
soit en viandes, soit en pois-
sons. Nous avons dans Plu-
tarque un trait qui caractérise
bien son luxe. Pompée étant
malade, les Médecins lui or-
donnerent de manger une
grive : Comme on étoit alors
dans l'Eté , on lui dit qu'il
n'en pouvoit trouver que chez
Lucullus qui en faisoit nour-

AVERTISSEMENT. xj

rir pour toute l'année ; il ne voulut pas lui en faire demander , & s'adressant à ses Médecins : *Eh quoi !* dit-il , *si Lucullus n'étoit pas aussi voluptueux qu'il est , il faudroit donc que Pompée mourût.* Mais pour ne point parler des repas des *Pontifes*, si somptueux & si recherchés , on peut se figurer à quel excès les délices & la profusion monterent à Rome , par le grand nombre de loix somptuaires faites en divers tems pour les réprimer. (1) Les unes taxerent la dépense de bouche à une certaine somme par jour ; &

(1) *La loi Fannia.*

xij *AVERTISSEMENT.*

Antoine lui-même, le sénuel Antoine, en publia une de cette nature avant le Triumvirat (1). Les autres reglerent aussi par jour la consommation des viandes & des autres alimens à une certaine quantité (2). D'autres fixerent le prix des vivres devenu si excessif, qu'à Rome, (3) si l'on en croit Caton, un poisson se vendoit plus cher qu'un bœuf; & qu'un certain Asinius Celer acheta un barbeau sept mille écus. Enfin il y eut des loix (4) qui

(1) *La loi Licinia.*

(2) *La loi Cornelia.*

(3) *Macrob. l. 3. c. 17.*

(4) *La loi Orchia.*

AVERTISSEMENT. xiiij
reglerent jusqu'au nombre
des convives; & une entr'au-
tres, qui rendit les peines
portées par la loi *Fannia* con-
tre ceux qui excederoient une
certaine dépense, communes
à celui qui donnoit à manger
& aux conviés. Il paroît
qu'il y en eut aussi qui défen-
dirent certaines denrées dont
apparamment le prix étoit de-
venu exorbitant; de là vint
l'usage d'employer, au dé-
faut des mets interdits, les
champignons, les truffes,
les herbes fines, & autres in-
grédients de ce genre (1), &
peut-être est-ce à cet usage

(1) *Cic. Ep. l. 7. 26.*

xiv *AVERTISSEMENT.*

qu'il faut rapporter l'origine des ragoûts. Quoi qu'il en soit, il est certain que ces ingrédiens qu'on tira dans la fuite à grands frais des Pays étrangers, comme nous en tirons les épices, contribuent à augmenter le luxe; & le langage qu'un mauvais riche tient dans un ancien satirique, peint très-vivement la fureur qu'on eut à Rome pour ces denrées. (1) *Lybiens*, dit ce voluptueux, laissez là le labour, ou gardez pour vous votre froment, pourvu que vous nous envoyiez des champignons. Je passerois les bornes d'une

(1) *Juvenal*, sat. 5.

AVERTISSEMENT. xv

Préface si je voulois m'étendre sur cette matiere. Il seroit surprenant que les Modernes dont les Grecs & les Romains sont devenus les modeles dans tous les arts , ne düssent rien à l'antiquité par rapport à la Cuisine ; il ne faut que lire avec attention le festin de Trimalcion dans Petrone , pour se convaincre que nous tenons beaucoup de choses des Romains , que nous avons pourtant perfectionnées (1). Un ancien Auteur nous a conservé la description d'un superbe festin donné par un Pontife à Rome le

(1) *Macrob. l. 3. ch. 13.*

xvj *AVERTISSEMENT.*
jour de sa reception. L'ordonnance en est remarquable ; on y retrouve à peu de choses près toute notre maniere de servir. Avons-nous rencheri sur les Romains pour la bonne chere & la finesse du goût? suivant l'idée que je me suis faite par des recherches particulieres de la Cuisine des Anciens, je n'hésiterois point à décider pour l'affirmative, mais il faudroit en venir à la preuve, & ce seroit entrer dans un détail sçavant qui ne convient guères à ma profession. Je crois en general que le luxe, certaines compensations faites, est

AVERTISSEMENT. xvij
est à peu près égal de part &
d'autre. Nos Lucullus mo-
dernes ne laissent presque
rien à envier à la somptuosité
des Anciens. Les Romains re-
cherchoient principalement
la profusion & la rareté, &
peut-être à ces deux égards
leur sommes-nous bien infe-
rieurs; mais aussi nous avons
porté l'art & la variété beau-
coup plus loin qu'eux.

Les Italiens ont poli toute
l'Europe, & ce sont eux, sans
contredit, qui nous ont ap-
pris à faire à manger. Je ne
m'arrêterai point à comparer
la vie de nos peres avec la
nôtre, ni à marquer les pro-

xviii *AVERTISSEMENT.*
grès de notre Cuisine. Nous
avons eu, comme les Ro-
mains, des loix somptuaires
que l'on trouve dans quel-
ques recueils d'Ordonnances;
mais selon la remarque d'un
Auteur moderne (1), ce qui
étoit luxe pour nos peres est
commun, & n'est plus luxe
pour nous : ainsi l'on ne peut
point inferer des anciens Edits
donnés par nos Rois pour
moderer la dépense de bou-
che, que nos peres ayent été
mieux servis que nous. Il y a
cependant plus de deux fie-
cles qu'on connoît la bonne
chere en France, mais on

(1) *Essai sur le Commerce.*

AVERTISSEMENT. xix
peut assurer sans prévention,
qu'elle n'a jamais été si déli-
cate, & qu'on n'a point en-
core travaillé, ni si propre-
ment, ni d'un goût si fin.
On distingue aujourd'hui
chez les gens du métier &
chez les personnes qui se pi-
quent d'avoir une bonne ta-
ble, la Cuisine ancienne & la
Cuisine moderne. La Cuisine
ancienne est celle que les
Français ont mise en vogue
par toute l'Europe, & qu'on
suivoit généralement il n'y a
pas encore vingt ans. La Cui-
sine moderne établie sur les
fondemens de l'ancienne,
avec moins d'embarras,

xx *AVERTISSEMENT.*

moins d'appareil , & avec
autant de variété , est plus
simple , plus propre , & peut-
être encore plus sçavante.
L'ancienne Cuisine étoit fort
compliquée , & d'un détail
extraordinaire. La Cui-
sine moderne est une espece
de Chymie. La science du
Cuisinier consiste aujour-
d'hui à décomposer , à faire
digerer & à quintessencier
des viandes , à tirer des suc
nourrissans & legers , à les
mêler & les confondre en-
semble , de façon que rien
ne domine & que tout se fasse
sentir ; enfin à leur donner
cette union que les Peintres

AVERTISSEMENT. xxj
donnent aux couleurs, & à les
rendre si homogenes, que
de leurs differentes saveurs
il ne resulte qu'un goût fin &
piquant, & si je l'ose dire, une
harmonie de tous les goûts
réunis ensemble. Je ne suis
point en état de décider si la
Cuisine moderne est preferable
à l'ancienne pour la santé,
& quand je pourrois traiter
la question, je suis entre les
Medecins & les sensuels, je
ne veux point d'affaires avec
les premiers, & je dois res-
pecter l'opinion des autres.
Il me paroîtroit moins diffi-
cile de justifier la Cuisine en
general des reproches qu'on

xxij *AVERTISSEMENT.*

lui fait de tous tems, d'abreger la vie par son art funeste. On dit que le Medecin n'est occupé qu'à *contreminer* le faiseur de sauces : seroit-il impossible de les reconcilier ? Est-ce en effet la diversité, la qualité, l'apprêt des alimens, ou l'abus & l'excès qu'on en fait qui nous les rendent pernicieux ? En un mot la vie des gens de bonne chere est-elle nécessairement plus courte que celle des autres hommes ? je crois que l'experience est au moins pour & contre. Mais pour qui, dira-t-on, sont réservées ces maladies aiguës qui

AVERTISSEMENT. xxiiij
font payer si cher les plaisirs
de la table ? Pour qui la goutte,
cette goutte indomptable qui
punit si cruellement les sen-
suels, & qu'un Ancien (1) ap-
pelle ingénieusement *la Reine
des maladies* ? Voilà comme on
impute injustement à l'art in-
nocent de la Cuisine les effets
de l'intemperance. Un cele-
bre Medecin (2) a fait voir que
la plûpart des maladies pro-
viennent des vices de la di-
gestion : or quel est dans le
fond l'objet du Cuisinier , si
ce n'est de faciliter la diges-
tion par l'apprêt & la cuisson

(1) *Lucien.*

(2) *M. Hequet, Traité de la Digestion.*

xxiv *AVERTISSEMENT.*
des viandes ? d'aider les fonctions de l'estomach en excitant ses facultés, & souvent de changer les alimens solides en une espece de chyle artificiel, comme on le voit par les extraits & les restaurans. Mais combien la propriété de la cuisine ne contribue-t-elle pas à la santé ? rien ne sort des mains du Cuisinier, qui n'ait pour ainsi dire passé par la coupelle, & qui ne soit bien purifié ; les viandes les plus grossieres y déposent par l'action du feu leurs terrestresités, quelquefois même elles perdent entierement leurs qualités naturelles & leur

AVERTISSEMENT. xxv

leur goût , pour prendre un goût tout opposé & des qualités tout-à-fait contraires. Je m'engagerois dans un trop grand détail, si je développois ces différentes idées; je laisse à de meilleurs défenseurs que moi, à faire l'apologie de la cuisine , & je me contenterai de remarquer comme un monument glorieux pour cet art, qu'un des plus grands Medecins du monde ne l'a pas jugé indigne de son attention. On trouvera dans mon Ouvrage la façon d'une sauce fort à la mode , appelée *sauce à la Chirac* ; ce n'est au fond qu'une sauce ancienne,

xxvj *AVERTISSEMENT.*
mais qui a été perfectionnée
sur une idée suggerée par M.
Chirac. Nous avons en Fran-
ce plusieurs Grands Seigneurs
qui , pour s'amuser, ne dédai-
gnent pas de parler quelque-
fois cuisine , & dont le goût
exquis contribuë beaucoup à
former d'excellens Officiers.
Comme le goût corporel &
le goût spirituel dépendent
également de la conforma-
tion des fibres & des organes
destinés à operer leurs diver-
ses sensations , la finesse de
ces deux sortes de goûts ,
prouve assurément la finesse
des organes qui leur sont pro-
pres , & par consequent on

AVERTISSEMENT. xxvij
peut, ce me semble, remonter du goût corporel à un principe très-délicat qui lui est commun en quelque façon avec le goût purement spirituel.

Il ne me reste plus qu'à rendre compte du dessein & du plan de l'Ouvrage que je donne au Public : on verra que mon but n'a point été d'apprendre à faire la cuisine. Nous avons sur l'ancienne & sur la moderne plusieurs Ouvrages qu'on peut consulter ; ceux même qui ne roulent que sur l'ancienne qui est la base de la nouvelle, peuvent être en-

xxviiij *AVERTISSEMENT.*
core aujourd'hui très-utiles,
pourvû qu'on sçache travail-
ler, parce qu'il ne s'agit dans
le fond que de simplifier cer-
taines choses & d'en perfec-
tionner d'autres, conformé-
ment au goût nouveau. Sui-
vant l'usage de ceux qui
écrivent sur des matieres par-
ticulieres, je devois faire ici
la critique des Ouvrages qui
ont precedé le mien; mais
c'est un droit que je laisse
volontiers aux Auteurs de
profession, & que je n'ai
point d'ailleurs encore ac-
quis, parce que je regarde
cette critique comme un en-
gagement à mieux faire que

AVERTISSEMENT. xxix
les autres. Pour revenir à
mon Ouvrage , après une
liste des potages gras & mai-
gres , je fais l'anatomie des
grosses viandes ou de la viant-
de de boucherie; j'indique les
differens usages que l'on en
fait à la cuisine , & leurs di-
vers degrés de bonté. Ce dé-
tail comprend l'histoire du
Bœuf, du Veau, du Mouton,
& de l'Agneau que je n'ai
point separé du Mouton : le
Cochon qui est d'une si gran-
de ressource , suit naturelle-
ment , & fait la matiere d'un
article particulier : après cela
je passe à la volaille , & de
suite à la venaison & au gibier,

xxx *AVERTISSEMENT.*

& je suis la même methode qu'à la viande de boucherie. Le poisson de Mer & d'eau douce, les légumes & les herbages font autant d'articles separés, & terminent la premiere partie. Si la nouveauté dans un Ouvrage étoit un garant sûr de son succès, je pourrois certainement compter sur la singularité de ma methode. Je sçai néanmoins qu'on auroit pû s'étendre beaucoup plus que je n'ai fait, tant dans cette premiere Partie que dans les autres; mais voulant éviter de faire un Livre, je crois m'être attaché à l'essentiel. La seconde

AVERTISSEMENT. xxxj
Partie contient une liste de
deux ou trois cens hors-d'œu-
vres & entre-mets qu'on peut
varier selon son goût, &
dont on peut faire pour des
menus tout ce que l'on vou-
dra, sans s'arrêter aux noms
d'entre-mets, d'hors-d'œuvres
ou d'entrées; car on n'obser-
ve plus aujourd'hui si scrupu-
leusement cette distinction,
& pour me servir de l'expres-
sion énergique d'un ancien
Auteur, (1) *on a transporté chez
nous les mets de la queue à la tête
de l'armée.* Cette suite de hors-
d'œuvres & d'entre-mets n'est
proprement qu'un repertoire

(1) *Plutarque.*

xxxij *AVERTISSEMENT.*
qui peut être d'un grand usage, non-seulement pour les Officiers, mais principalement pour bien des personnes qui voulant donner à manger, seront bien aises de trouver d'abord ce qu'elles peuvent donner suivant la saison. Comme la base de la cuisine & l'ame des sauces, tant en gras qu'en maigre, est le bouillon, ou la *quintessence*, comme on l'appelle dans la cuisine moderne, je donne la meilleure maniere de le faire; ensuite est une liste des sauces nouvelles les plus friandes & les plus legeres dont j'ai cru devoir marquer

AVERTISSEMENT.xxxiiij
la façon, parce qu'elles ne
sont pas encore fort commu-
nes. La troisiéme Partie con-
tient plusieurs menus en gras
& en maigre pour les quatre
saisons de l'année. L'Auteur
du nouveau Traité de la Cui-
sine qui paroît depuis peu
chez la veuve Prud'homme,
& qui est presque entiere-
ment sur le plan de Massialot,
donne vingt-quatre menus
de table pour les quatre sai-
sons de l'année; mais les me-
nus qu'on trouvera dans cet
Abregé, en bien plus pe-
tit nombre, sont differens &
d'un goût assez particulier;
ils sont précédés d'une carte

xxxiv *AVERTISSEMENT.*
des viandes, poissons, légumes & herbages que chaque saison nous fournit, & d'une indication des lieux d'où nous tirons les meilleures especes. On voit par ce seul exposé, que mon Ouvrage ressemble bien peu à tous ceux qu'on a sur la cuisine; s'il peut être goûté du public, je me livrerai tout entier au dessein que j'ai de donner sur la même matiere un Ouvrage plus étendu, qui réunissant la pratique moderne avec l'historique dont j'ai fait l'ébauche, formera un corps de Cuisine complet.



T A B L E
DES MATIERES
 & *Articles contenus en*
ce Volume.

PREMIERE PARTIE.

CONTENANT une liste des
 Potages , & une idée des différen-
 tes viandes , & de leur usage ;
 des poissons ; & en general de tout
 ce qui peut entrer dans un repas.

CHAPITRE I.

DES POTAGES.

§. I.

POTAGES gras , pag. 1.
 §. II. *Croutes* , 4.

xxxvj T A B L E

§. III. Potages oilles ou olles ,	5.
§. IV. Potages maigres ,	6.
CHAP. II. Du bœuf ,	9.
CHAP. III. Du veau ,	16.
CHAP. IV. Du mouton ,	23.
CHAP. V. De l'agneau ,	29.
CHAP. VI. Du cochon , & du cochon de lait ,	32.
CHAP. VII. De la volaille ,	37.
L'oye & l'oyson.	47.
CHAP. VIII. De la venaison , ou de la viande noire sauvage ,	49.
CHAP. IX. Du gibier , tant à poil qu'à plume ,	51.
CHAP. X. Du poisson de mer , & du poisson d'eau douce ,	60.
§. I. Du poisson d'eau douce , idem.	
§. II. Du poisson de mer ,	67.
CHAP. XI. Des œufs ,	78.
CHAP. XII. Des légumes , raci- nes , herbages & graines ,	84.
CHAP. XIII. Des épiceries , vins & fromages , ou de l'assaisonne- ment en general ,	88.

DES MATIERES. xxxvij

<i>Vins de liqueurs</i> ,	89.
<i>Fromages</i> ,	90.

SECONDE PARTIE.

CONTENANT les hors-d'œuvres gras & maigres, les entre-mets chauds & froids en gras & en maigre, & les petites sauces qui sont dans le goût le plus nouveau, & le plus en usage dans la Cuisine moderne.

CHAPITRE I.

<i>Hors-d'œuvres en gras</i> ,	93.
<i>Rissolles</i> ,	94.
<i>Petits hors-d'œuvres de différentes façons</i> ,	idem.
<i>Hâtelettes ou Brochettes</i> ,	idem.
<i>Crêtes de coq</i> ,	95.
<i>Boudinailles, boudins</i> ,	idem.
<i>Saucisses</i> ,	96.
<i>Andouilles</i> ,	idem.
<i>Palais de bœuf</i> ,	97.
<i>Langues de veau & d'agneau</i> ,	idem.

xxxviiij T A B L E

<i>Fraïses de veau & d'agneau,</i>	98.
<i>Pieds de veau,</i>	idem.
<i>Pieds de mouton,</i>	idem.
<i>Pieds d'agneau,</i>	99.
<i>Pieds de cochon de lait,</i>	idem.
<i>Queuës de mouton,</i>	idem.
<i>Gras-double,</i>	idem.
<i>Langues de bœuf & de mouton,</i>	100.
<i>Oreilles de veau & d'agneau,</i>	id.
<i>Queuës de veau & d'agneau,</i>	101.
<i>Cervelle de veau & d'agneau,</i>	id.
<i>Des yeux de veau,</i>	102.
<i>Bajouës de veau,</i>	idem.
<i>Rognons de veau,</i>	idem.
<i>Rognons de mouton,</i>	idem.
<i>Tête d'agneau,</i>	103.
<i>Côtelettes d'agneau,</i>	idem.
<i>Filet d'agneau,</i>	idem.
<i>Filet de veau mignon,</i>	104.
<i>Hachis,</i>	idem.
<i>Semelles de veau à l'orange,</i>	idem.
<i>Bresole de veau aux truffes,</i>	idem.
<i>Poupiettes de veau,</i>	idem.
<i>Côtelettes de veau,</i>	idem.

DES MATIERES. xxxix

<i>Côtelettes de porc frais ,</i>	105.
<i>Filet de mouton ,</i>	idem.
<i>Filet de bœuf ,</i>	106.
<i>Côtelettes de mouton ,</i>	idem.
<i>Cascalopes ,</i>	107.
<i>Crêpines ,</i>	idem.
<i>Quenès de cochon ,</i>	108
<i>Petit sallé de cochon ,</i>	idem.
<i>Petit sallé de cochon de lait , de même ,</i>	idem.
<i>Aïlerons de poularde & de chapon ,</i>	idem.
<i>Aïlerons de dindon ,</i>	idem.
<i>Cuissés d'oye ,</i>	109.
<i>Cuisses de poularde ,</i>	idem.
<i>Les cuissés de chapon , de même ,</i>	110.
<i>Filet de levreau ,</i>	idem.
<i>Filet de faisan ,</i>	idem.
<i>Hochepot de cuisses de faisan , au bouillon de faisan ,</i>	idem.
<i>Filet de canard ,</i>	111.
<i>Mauviettes ,</i>	idem.
<i>Filet de dindon ,</i>	idem.
<i>Filet de poularde ,</i>	idem.

xl TABLE

<i>Poulets ,</i>	112.
<i>Cuisses de poulet en surprise , en étuvée.</i>	idem.
<i>Filet de lapin ,</i>	idem.
<i>Filet de perdrix rouge & grise ,</i>	113.
<i>Filet de pluvier ,</i>	idem.
<i>Becassine , becasse & becau ,</i>	idem.
CHAP. II. <i>Hors-d'œuvres en mai-</i>	
<i>gre ,</i>	115.
<i>Petits pâtés ,</i>	idem.
<i>Rissoles ,</i>	116.
<i>Hachis ,</i>	idem.
<i>Hatereaux ,</i>	idem.
<i>Brochettes ,</i>	idem.
<i>Filet de lotte ,</i>	117.
<i>Filet de truite ,</i>	idem.
<i>Tanche ,</i>	idem.
<i>Filets de merlans ,</i>	118.
<i>Andouillettes ,</i>	idem.
<i>Filet de perche ,</i>	idem.
<i>Balotines de carpe ,</i>	119.
<i>Bresole ,</i>	idem.
<i>Filet de brochet ,</i>	idem.
<i>Anguille ,</i>	

DES MATIERES. xlj

<i>Anguille ,</i>	120.
<i>Filet d'esturgeon ,</i>	idem.
<i>Filet de plie , de carlet & de limande ,</i>	121.
<i>Eperlans ,</i>	idem.
<i>Rayons ,</i>	idem.
<i>Filet de solle ,</i>	122.
<i>Vives ,</i>	idem.
<i>Merluche ,</i>	123.
<i>Lamproye en filet ,</i>	idem.
<i>Matelottes ,</i>	idem.
<i>Filet de saumon ,</i>	idem.
<i>Filet de turbot & barbuë ,</i>	124.
<i>Maquereaux en filet ,</i>	idem.
<i>Filet de raye ,</i>	idem.
<i>Rougets & barbets ,</i>	125.
<i>Cabillot ou moruë fraîche ,</i>	idem.
<i>Moruë d'Hollande , de Terre-neuve & autre ,</i>	idem.
<i>Macreuse ,</i>	126.
<i>Sardine fraîche ,</i>	idem.
<i>Harangs frais ,</i>	idem.
<i>Harangs sors ,</i>	idem.
<i>Le thon ,</i>	127.

<i>Saumon fumé,</i>	idem.
<i>Moules,</i>	idem.
<i>Haricots blancs,</i>	idem.
<i>Choux,</i>	128.
<i>Lentilles,</i>	idem.
<i>Concombres,</i>	idem.
<i>Navets,</i>	129.
CHAP. III. <i>Entre-mets froids,</i>	
<i>gras & maigres,</i>	130.
<i>Balons,</i>	idem.
<i>Daubes,</i>	idem.
<i>Gâteaux,</i>	idem.
<i>Galantines,</i>	131.
<i>Hures,</i>	idem.
<i>Jambons,</i>	idem.
<i>Gelées,</i>	idem.
<i>Langues,</i>	idem.
<i>Mortadelles,</i>	132.
<i>Pâtés,</i>	idem.
<i>Saucissons & soupressés.</i>	idem.
CHAP. IV. <i>Entre-mets chauds,</i>	
<i>en gras & en maigre,</i>	134.
<i>Palais de bœuf,</i>	idem.
<i>Ris de veau & ris d'agneau,</i>	idem.

DES MATIERES. xliij

<i>Froyes gras ,</i>	135.
<i>Anchois ,</i>	idem.
<i>Amourettes ,</i>	idem.
<i>Oreilles de veau ,</i>	136.
<i>Rôties & canapés ,</i>	idem.
<i>Grêtes de coq ,</i>	idem.
<i>Menus droits ,</i>	137.
<i>Petits œufs & rognons de coq ,</i>	138.
<i>Laitances de carpes au gras ,</i>	idem.
<i>Huitres blanches & vertes ,</i>	idem.
<i>Trufes ,</i>	139.
<i>Champignons ,</i>	idem.
<i>Morilles ,</i>	140.
<i>Moufferons ,</i>	idem.
<i>Asperges ,</i>	idem.
<i>Cardes d'Espagne ,</i>	idem.
<i>Beignets ou bignets .</i>	141.
<i>Artichaux ,</i>	142.
<i>Ecrevisses ,</i>	idem.
<i>Légumes pour entremets ,</i>	143.
<i>Crêmes que l'on peut servir chaudes & froides ,</i>	idem.
<i>Omelettes ,</i>	145.
<i>Pâtisseries de diverses façons , qui</i>	

<i>peuvent servir pour entremets,</i>	146.
CHAP. V. De l'ame des sauces, ou du bouillon,	148.
Bouillon gras,	idem.
Quintessence ou restaurant,	149.
Bouillon maigre,	153.
CHAP. VI. Table de petites sauces les plus friandes, selon le goût moderne,	657.
Perdrix à la Mancelle,	159.
Sauce à la pluche verte,	160.
Sauce à l'huile chaude,	idem.
Sauce au bresole à l'Italienne,	161.
Sauce à l'eau,	idem.
Sauce à l'orange froide,	idem.
Sauce à la fenouillette legere,	162.
Sauce à la poêle,	idem.
Sauce au Beurre d'écrevisse,	idem.
Ravigotte froide,	163.
Autre ravigotte,	idem.
Ravigotte chaude,	164.
Sauce à la bonne femme,	idem.
Sauce à l'aspic.	165.

DES MATERES xlv

<i>Semelles de veau ,</i>	idem.
<i>Sauce d'acides ,</i>	166.
<i>Sauce à l'agneau ,</i>	idem.
<i>Sauce qui peut servir à bien des choses ,</i>	idem.
<i>Sauce au foye pour des perdreaux ,</i>	167.
<i>Cerfeuillade , sauce au poulet ,</i>	168.
<i>Sauce à la Provençale ,</i>	169.
<i>Salmigondis ,</i>	idem.
<i>Sauce au bouillon , liée ,</i>	170.
<i>Sauce au Restaurant , au bain-Marie ,</i>	idem.
<i>Sauce à l'Italienne ,</i>	171.
<i>Autre sauce à l'Italienne ,</i>	172.
<i>Sauce à la Hollandoise claire ,</i>	idem.
<i>Sauce à la Hollandoise liée ,</i>	idem.
<i>Sauce à l'Allemande ,</i>	173.
<i>Sauce à la Nivernoise ,</i>	174.
<i>Sauce à la civette ,</i>	175.
<i>Sauce au jus de veau claire ,</i>	idem.
<i>Sauce au porc frais ,</i>	176.
<i>Sauce au persil ,</i>	177.
<i>Sauce à la Nefle ,</i>	178.

<i>Sauce aux huîtres,</i>	idem.
<i>Sauce aux huîtres & aux truffes,</i>	180.
<i>Sauce au salmis,</i>	181.
<i>Sauce au fumet,</i>	182.
<i>Sauce à la poulette,</i>	173.
<i>Sauce à la crème,</i>	184.
<i>Sauce au jus d'oseille,</i>	idem.
<i>Sauce à la Duchesse,</i>	185.
<i>Autre petite sauce,</i>	idem.
<i>Sauce à l'yvoire,</i>	186.
<i>Sauce à la Chirac,</i>	137.
<i>Sauce à l'extrait de cellery,</i>	idem.
<i>Sauce au restaurant succulent,</i>	188.
<i>Sauce à la Bechamel passée,</i>	190.

TROISIE'ME PARTIE.

CONTENANT de Menus
de table pour les quatre saisons
de l'année.

- I. *Menus du Printems.* 200.
*Menu d'une table de dix à douze
couverts à dîner en gras,* idem.
- II. *Menu d'une table de huit à dix
couverts en maigre à dîner,* 203.

DES MATIERES. xlviij

- III. Table de six à huit couverts en
gras à dîner, 205.
- IV. Table de quatre à six couverts
à souper en maigre. 207.
- V. Table de dix à douze couverts à
dîner en œufs, (parce que le
Printems est la saison où l'on en
mange le plus), 209.
- VI. Table de douze à quinze cou-
verts à souper en gras, 211.
- VII. Table de huit couverts, servie
dans le goût moderne, à souper,
214.
- VIII. Table de cinq à sept couverts,
composée des débris cy-dessus, &
servie à dîner, 218.
- IX. Table de douze à quinze cou-
verts, 210.
- X. Menu d'un table de six à huit
couverts, moitié viande & moi-
tié poisson, en gras, 213.
- I. Menu de l'Eté, 219.
- Menu d'une table de quinze cou-
verts, servie à dix-sept, en

xlvij TABLE DES MAT.

- gras* , idem.
II. Table de six couverts à dîner en
gras , 233.
III. Table de huit couverts à souper
en maigre , 235.
IV. Table de cinq à six couverts à
dîner , servie toute en filets , en
gras , 237.
V. Table de sept couverts à souper ,
servie en œufs , 239.
VI. Table de six couverts à souper ,
tout à la glace , 241.
Menus pour l'Automne & pour
l'Hyver , 260.
I. Menu d'une table de douze cou-
verts , servie à neuf plats chaque
service , à dîner , idem.
II. Menu d'une Table de dix cou-
verts à souper en maigre , 264.
III. Menu d'une table de quatre à
cinq couverts à dîner en gras ,
266.
VI. Table de douze couverts en am-
bigu , pour un déjeûner , 268.

LES DON



LES DONNS
DE COMUS,
OU
LES DELICES
DE LA TABLE.

PREMIERE PARTIE.

CONTENANT *une liste des Potages, & une idée des différentes viandes, & de leur usage; des Poissons; & en general de tout ce qui peut entrer dans un repas.*

CHAPITRE PREMIER.
DES POTAGES.

§. I.

POTAGES GRAS.



Le premier Potage & le plus en usage, est celui qui se fait avec bouillon clair; il se diversifie en plusieurs

A

2 DES POTAGES.

manieres , sous les noms suivans.

Potage de santé , Poularde dessus , Poulet , Pigeon , ou jarret de Veau ; le tout , garni de petits oignons.

Potage aux Herbes.

Potage aux Laituës.

Potage au Cellery.

Potage aux Poreaux.

Potage clair aux Legumes.

Potage clair aux Navets.

Potage clair aux Radix.

Potage clair à la Chicorée.

Potage clair aux Choux.

Potage d'abatis d'Agneau au blanc.

Potage d'abatis d'Oiseaux.

Potage de Cailles à la Reine.

Potage de Cailles aux Ecrivisses.

Potage de Cailles au jus.

Potage de Canard aux Navets,
& autres legumes.

Potage de Sarcelle , de même.

DES POTAGES. 3

Potage d'Oiseau de Riviere ,
de même.

Potage de Pigeon aux Cardes ,
& autres Legumes.

Potage de Profitrolle au blanc.

Potage au Ris.

Potage de Poularde , Poulet
& Chapon , farcis ou non farcis.

Potage de cuissés d'Oye à la
purée.

Potage ou Bisque d'Ecrevisses
en gras.

Potage à la Fauxbonne.

Potage de Vermicelli ou Ver-
micelles , *qu'on prononce Vermi-
chelles.*

Potage de Semoüille.

Gruau de Bretagne.

Potage de Fricandeaux glacé.

Potage de Cardes, piqué, glacé.

Potage de Mouton à l'An-
gloise.

Bisque de Poularde.

Bisque de Pigeon à la S. Cloud.

4 *DES POTAGES.*

- Bisque de Cailles.
- Potage à la Jacobine.
- Potage à la Houfarde.
- Potage aux Marons.
- Potage de Solles en gras.
- Potage aux Pois.
- Potage au blanc.
- Potage sans eau.
- Potage d'abatis d'Oison & de
Dindon.
- Potage de Tortuë.
- Potage de Perdrix.
- Potage aux Lentilles.
- Soupe à la Bourgeoise.
- Potage aux Racines.

§. II.

CROUTES.

- Croutes au bouillon.
- Croutes à la purée.
- Croutes aux Lentilles.
- Croutes à l'Ecreviffe,
- Croutes aux Moules,

D E S P O T A G E S. §

- Croutes aux Trufes.
Croutes à la moëlle aux pointes d'Asperges.
Croutes au jus de Perdrix.
Croutes au Parmesan.
Croutes aux Champignons.
Croutes aux Moufférons.

§. III.

P O T A G E S O I L L E S ,
ou Olles.

- Oille à la Françoisë.
Oille à l'Espagnole.
Oille à la jambe de bois.
Oille aux pieds de Bœuf.
Oille au Ris.
Oille au naturel.
Oille aux Ecrevisses.
Potage de Ris à la Polonoise.
Potage de Ris à la Reine.
Potage de Galbure , ou Brunoise.

POTAGES MAIGRES.

Oille au naturel.

Oille au Ris.

Oille à l'huile.

Oille à la purée de Pois , aux
Lentilles , aux Navets , aux Ha-
ricots.

Oille à l'eau.

Potage aux Lentilles à la Pro-
vençale.

Potage aux Choux , à l'huile à
la Provençale.

Potage de Solles.

Croutes aux Lentilles , à la
purée.

Potage au lait d'Amandes.

Potage de fanté aux Lentilles.

Potage aux Ecrevisses.

Potage aux Choux.

Potage aux Cardes.

Potage au lait.

DES POTAGES. 7

- Potage à la Citroüille.
Potage de Perches au blanc.
Potage de Carpe farcie.
Potage de Lotte.
Potage au jus.
Potage de Brochet.
Potage aux Huîtres.
Potage de Macreuse aux choux.
Potage aux Navets.
Potage aux Moules.
Potage à la Reine.
Potage à l'Angloise.
Potage de Melon.
Potage de Laituës.
Potage de Pourpier.
Potage aux Oignons.
Potage à l'Oignon roux.
Potage de Tortuë.
Potage de Profiterolle.
Potage de Houblon.
Potage aux pointes d'Asperges.
Potage aux culs d'Artichaux.
Potage Julienne à la purée.
Potage d'Eperlans à l'Italienne.

8 *D E S P O T A G E S.*

Potage à la purée d'Haricots.
Potage de Tanche farcie.
Bisque d'Ecrevisses.
Croutes aux Mousserons.
Croutes aux Truffes.
Croutes aux Concombres.
Potage de Barbuë au blanc.
Potage au Fenouil.
Potage d'Anguille.
Potage de filets de Saumon.
Potage de filets de Turbot.
Potage au lait avec la crème.
Croutes aux Champignons.
Croutes aux Grenouilles.
Potage de Macaroni ou de Macarons à l'Italienne, &c.



CHAPITRE II.

DU BOEUF.

LES parties du Bœuf dont on fait usage à la Cuisine, sont d'abord les issuës & dedans, sçavoir ;

La tête dont on employe séparément la cervelle.

La langue, les yeux & le palais.

La queüë.

Le foye.

Le cœur.

Le mout.

La ratte.

Le cornet.

Les boyaux, gros & petits.

Les tripes en general.

Les rognons.

La graisse.

La tête s'accomode à l'Angloise, roulée au fel.

La cervelle, marinée au citron, frite, en terrine ou en matelotte, & en croutes.

Les yeux, à la braise, sauce au vinaigre, &c.

La langue, piquée à la broche, à la braise, à plusieurs sauces, avec diverses legumes, en hatelettes en surtout, au gratin, en pâté, gros & petit, en salpicon, au miroton, au Parmesan, à la moutarde, en poupiettes, roulée à plusieurs autres sauces; salées; sechées, fourées, fumées, & de la façon de Zurich.

Les palais, bien netoyés & cuits dans de bons assaisonnemens, se servent entiers, sauce au vinaigre, roulés en rissoles, en animelles frits au citron, à la Sainte-Menehault, en hatelettes au Parmesan, en menus droits à la poêle, en hatereau, au vin, au soleil, & à quantité d'autres sau-

ces, comme en balotte, aux truffes, &c.

La queue se met en terrine à plusieurs sauces, & avec divers legumes, selon le goût de l'Officier.

Les boyaux & les tripailles servent au Chaircutier, & nous faisons à la cuisine usage de ce qu'on appelle gras-double.

On en met sur le gril, en fricassée, & à plusieurs sauces.

Le cœur, le foye, la ratte & le mout, se vendent tout cuits.

Les rognons se mettent à plusieurs sauces, en tourte, & fricassés à la Provençale.

La graisse sert à beaucoup de farces; on s'en sert dans certains Pays à faire la pâtisserie, faute de beurre. Le sang du Bœuf a aussi son usage. Nous avons encore une toile qui enveloppe le cœur, & qui sert à faire des roulades.

Voilà, je crois, tout ce qui concerne les issuës & le dedans du Bœuf : voyons à present les dehors, bien plus nécessaires à la cuisine.

Nous avons dans le Bœuf la cuisse, qui contient,

Le trumeau.

Le gîte à la noix.

La piece ronde.

La moëlle.

La tranche.

L'aloyau & son filet.

La culotte.

Et le cimier.

Depuis la cuisse jusqu'à la poitrine, il y a les charbonnées & les flanchets.

Et du même côté jusqu'à la tête, les entre-côtes & les morceaux de collier.

Ensuite nous avons la poitrine, les tendrons & le gros bout.

Le Trumeau sert à faire des

consommés pour des Tablettes portatives. Il sert aussi à faire des empotages & des jambes de bois. On en peut mettre aux légumes bien braisés & bien cuits, & à d'autres sauces.

Le Gîte sert à faire de bons corps de bouillon, & dans l'occasion est bon à manger.

La Piece ronde est une espece de morceau de tranche, tendre, bonne à manger, & propre à faire du bouillon.

La Tranche en général sert à donner du jus, & à faire un bon corps de bouillon. On en fait aussi du Bœuf à la mode ou à la royale, des pâtés de Bœuf, & des pâtés à la ciboulette.

La Culotte sert à faire de grosses entrées en pieces de Bœuf, pour l'ordinaire d'une grosse Maison. On la met au gros sel, à la daube & à la braise, avec telle

saucé que l'on juge à propos, & qui convient; à l'écarlate & fumée à la Hambourg, en pâté froid ou chaud; à la broche, lardée de lard de jambon, & enveloppée de grosses crépines de Veau, avec une saucé piquante. Il peut y avoir encore bien d'autres façons d'accommoder la Culotte de Bœuf, qui sont dans l'idée de ceux qui travaillent beaucoup & qui inventent.

L'Aloyau sert ordinairement de grosse pièce d'entrée. On le met à la broche avec une saucé piquante, à la braise, à l'Allemande & à l'Angloise garni.

Le Filet de l'Aloyau sert à faire des entrées ou des hors d'œuvres. On le met à la broche, piqué de lard, avec bien des sortes de légumes, comme chicorée, concombres, celleri, cardes, laitüe, passépierre, criste-marine, corni-

chons , petits melons , capucine , Achia , & à la braïse , avec une sauce convenable. On le sert encore en Bresole, en pâté chaud & froid , à la Provençale , en filet à la poêle , à l'escalope , & de bien d'autres façons.

Le Cimier est un morceau qui se prend sur la Culotte. Il sert à faire du bouillon , & est bon à manger.

La Moëlle qui se trouve depuis le Trumeau jusqu'au haut de la cuisse , sert à faire des tourtes , des petits pâtés , des roties , des croutes , & à nourrir la cuisson de quelques légumes.

La Charbonnée sert à faire du bouillon , & quand elle est tendre , à mettre sur le gril & à la poêle , à faire des roulades avec le haut du flanchet , &c.

La Poitrine sert à faire des piéces de bouilli , à fumer , & à sa-
ler.

Les Tendrons servent dans les hochepots à l'Allemande, & autres.

CHAPITRE III.

DU VEAU.

LEs parties du Veau dont nous faisons usage sont ;

La Tête, dont on employe séparément les Yeux, la Langue, la Cervelle, & les Oreilles.

Le Foye.

Le Mout & le Cœur.

La Fraise.

Les Boyaux gros & petits.

Le Ris.

Les Pieds.

La Toile.

La Longe.

Le Quasi.

Le Jarret.

La Rouelle.

Le Cuisseau.

La Queuë.

La Poitrine.

Le Collet.

Le Quarré.

L'Epaule.

Le Tendron.

Les Filets.

La Selle.

Le Rognon.

Les Amourettes.

La Tête se met au gros sel, à la Sainte-Menehault, à la braïse sauce à l'Italienne, roulée avec sa peau farcie à la place de la moëlle, en balon, & d'autres façons.

La Langue se mange fourée, en hâtelettes, en pâté, grillée, au Parmesan, à la braïse, lardée avec sauce convenable, & beaucoup d'autres façons.

Les Yeux se mettent à la Sainte Menehault, aux oignons, au

Parmesan , à la braise , & sauce au vinaigre.

Les Oreilles en menus droits , farcies , au gratin , en rocher à la glace , à l'Espagnole , en ravigote , en panachine , & autres façons.

La Cervelle se sert frite , marinée , en matelotte avec garniture , en caisse , & d'autres façons suivant le goût.

Le Foye se met à la broche , piqué de lard , mariné en crépine , au sang , à la mode , à la Lyonoise en ragoût , à l'oignon , à la moutarde & fine sauce pointuë , en Princesse , à la Provençale.

Le Mout , le Cœur , la Ratte , en fricassée à la bourgeoise , bien pourris de cuire.

Les Boyaux gros & petits servent au Chaircuitier.

Le Rognon tient ordinairement à la longe : on en fait usage en roties , en tourtes , darioles ,

cartelettes , canelons , & autres pâtisseries.

La Fraise bien blanche est bonne au gros sel , sauce au vinaigre , à l'Italienne , frite , en petits pâtés au blanc , à l'Espagnole , à la moutarde , &c.

Le Ris est d'un grand usage dans les garnitures , & l'on en fait bien des hors d'œuvres particuliers. On le met à la Dauphine , en hâtelettes , en salpicon frit au citron , au blanc , à l'Espagnole , à la poêle , en tourte , piqué glacé à la broche.

Les Pieds se mangent grillés , à la Sainte-Menehault frits marinés , en menus droits , & sauce au vinaigre.

La Toile sert à faire des saucisses de Veau , & à envelopper bien des choses pour les tenir blanches.

La Queuë se sert piquée glacée,

à la Sainte-Menehould, en terrine, à la braise, avec légumes.

Voilà pour les issues du Veau; voyons les dehors.

Le Quartier de Veau & la Longe se mettent à la broche entiers, piqués de lard de jambon, à l'Esturgeon, à la crème, & en daube.

Le Quasi se met à la broche ou au court bouillon.

Le Cuisseau, la Rouelle, & le Jarret, sont d'un grand secours pour tirer le jus de Veau, les quintessences, glaces, gélées, caramel; & les sauces, comme sauce à la Carpe, sauce au Brochet, sauce à l'Anguille, sauce au Faisan, sauce aux Perdrix, sauce de Becasse, & ils servent généralement à donner le corps à bien de petites braises, & à divers assaisonnemens. On s'en sert encore à faire des pâtés gros & petits. On fait des entrées de noix de

Veau & de rouelle piquée glacée, avec toutes sortes de légumes : enfin on en fait des hatereaux, des Bresseles, des Cascalopes, des Escalopes, des Poupiettes, des Pains de Veau, des Princesses, des Timbales, des Semelles, des Grenades, & beaucoup d'autres petites entrées & hors d'œuvres, suivant le goût de l'Officier. Il ne faut pas oublier la rouelle de Veau à la bourgeoise entre deux plats.

La Poitrine se mange farcie à la braise, piquée glacée aux légumes, au Pere Douillet.

Les Tendrons en fricassée blanche, à l'Allemande, aux pointes d'asperges, aux truffes, en palatine, frits, en terrine, & de beaucoup d'autres façons.

Le Colet ou Quarré de Veau s'employe en cotelettes, glacé avec toutes sortes de légumes, en chemise, à la poêle, grillé avec

sauce pointuë , en filets , avec sauce à l'oignon , à la braise , lardé de lard de jambon , petite sauce , en tourte , mariné , à l'huile.

L'Epaule se mange ordinairement à la broche dans son jus , ou avec une poivrade , liée en roulade , chaude ou froide , en Esturgeon , roulée au four , au court bouillon.

Les Filets du dedans , qu'on appelle filets mignons , se servent piqués à la broche , ou glacés avec une petite sauce , à la Bechamel , &c.

La Moëlle ou les Amourettes servent à faire des entre-mets , on les donne frites , marinées au citron , ou en matelotte.



CHAPITRE IV.

DU MOUTON.

L Es parties du Mouton qu'on
employe à la Cuisine sont ;

La Tête.

La Langue.

Les Pieds.

La Queuë.

Les Rognons.

La Fressure.

Le Quartier.

Le Gigot.

L'Epaule.

Le Quarré.

Le Filet.

La Poitrine.

Le Collet simple & double.

Le Quasi.

Les Carbonnades.

Le Rot de Bif.

La Queuë ou espece de Longe.

Les Animelles ou Rognons extérieurs.

On ne fait point grand usage de la Tête dans les Tables, les Tripières la vendent toute cuite.

La Langue se met à plusieurs fauces; sçavoir, sur le gril, panée, en petite poivrade, à la poële, piquée de truffes, à la Sainte-Menehault, au four, au Parmesan, en hâtelettes, piquée à la broche, en timbale, au gratin, en surtout, en pâtés gros & petits, en tourte, fumée, sans être fumée, salée, & de bien d'autres façons.

Les Pieds se mangent en fricassée de Poulet, à l'Espagnole, en Canelon, en cartouches, à la Sainte-Menehault, en hatereau frit, en tourte ravigote, à la Hollandoise, en surtout, au gratin,
le

le tout bien cuit & dans de bons assaisonnemens.

La Queuë bien cuite à la braise se met en terrine, au Parmesan, à la Sainte-Menehault, frite au citron avec une petite sauce de goût, en grenade, en côte de melon.

Les rognons se mangent sur un léger gril avec l'échalotte, en fricassé au verjus, en tourtes, & d'autres façons.

La fressure n'est pas d'un grand usage, le foye sert à mettre dans le pot.

Le quartier de Mouton se met à la broche pour grosse piece d'entrée, à la Paysanne, roulé, en chevreuil, fourré, aux fines herbes, à l'Allemande, à l'Angloise, & de diverses autres façons.

Le gigot se met à la Royale, à la daube, en pâté chaud, à l'eau, piqué de truffes à la broche, piqué de menu lard, aux legumes.

Les noix se servent glacées dans leur jus ou aux legumes.

Les carbonnades à l'étoufado, en tourte, en filets, en hachis, en petits pains, &c.

L'épaule se met à la broche, à l'épigramme, à la Rouchy, aux fines herbes, à l'Angloise, à la braïse, au four avec toutes sortes de legumes convenables, roulée en saucissons, farcie au pain.

Le quarré se sert en cotelettes grillées, pané legerement, à la broche, à la poêle, en tourte glacé avec toutes sortes de legumes, en surprise, en robe de chambre, au sang, à la Nivernoise, à la pluche verte, en haricots à la Hollandoise, à la bonne femme, à la ravigotte, à l'Angloise, à l'Allemande avec des croutes de pain, à la Bourgeoise, au Persil, à la broche piqué de lard, au gratin, & de bien d'autres façons.

Le filet se met en petits pains de Nanterre, glacé avec toutes sortes de légumes convenables, en escalope, en cascalope, en filet à l'échalotte, en poupiettes roulé, en profiterolle dans son jus, en hachis, au chevreuil poivrade liée, à la Provençale, à l'Italienne, en bâtons Royaux froid, & à diverses autres petites sauces dans le goût moderne.

La poitrine est bonne au pot, grillée, en haricot, à la braise, avec sauce pointuë, Passepiere ou Criste-marine, en hoche-pot.

Le collet, ou bout seigneur, se met au pot, sur le gril, à la braise, à la sauce pointuë & aux légumes; il se met encore sur des potages, en haricot, aux petits oignons à la Nivernoise.

Le quasi se met aux choux, aux lentilles & à la braise, bien piqué de lard. Les carbonnades

s'accommodent de même, & à la Sainte-Menehault.

Le rot de bif se fert entier à la broche pour grosse entrée, à la Sainte-Menehault, glacé, piqué de lard de jambon, dans son jus au gros sel.

La queuë de Mouton tenant depuis le gigot jusqu'au quarré, s'accommode de même.

Les animelles ou rognons de Belier, servent à faire des entremets, & se mangent frits au citron, au vin, & sauce à l'ail,



CHAPITRE V.
DE L'AGNEAU.

LES différentes parties de l'Agneau dont on fait usage pour la table, sont ;

La tête, dont on employe séparément les yeux, la langue, la cervelle & les oreilles.

La queuë.

Les pieds.

Le ris.

La fraise.

La fressure.

Le collet.

Le quartier de devant.

Le quartier de derriere.

On fait beaucoup de cas de la tête d'Agneau, & on la met sur des potages au blanc, à la braise au gros sel, en surprise, à la braise avec ragoût de crêtes, sauce à l'Italienne, pluche verte, sauce

à la moutarde , à la Sainte-Menehault , au persil fauce à part.

Les yeux s'accoutument de même que ceux de Veau , à la braise , frits , en ragoût , au verjus , &c.

La langue , de même que celle de Mouton.

Les pieds , comme ceux de Moutons.

Les oreilles , comme celles de Veau.

La cervelle , au blanc , frite , au citron.

La queuë se mange en terrine , frite , à la Sainte-Menehault , au Parmesan , aux petits oignons.

La fraise , au gros sel , à l'Italienne , frite , en andouillette.

La fressure , en fricassée bourgeoise ou au pot.

Le ris sert à beaucoup de petits hors-d'œuvres & de garnitures ; on l'accoutume à la Dauphine , frit ,

au blanc en tourte, &c. de même que le ris de Veau.

Le colet entier se met aux oignons, à la Nivernoise, aux legumes, à la braise, à de petites sauces, sur des potages.

Le quartier de devant est d'ordinaire le meilleur pour mettre à la broche & pour rotir : on en fait bien des entrées différentes, & on le sert fouré, aux épinars, glacé dans son jus, roulé à l'essence, farci à la braise avec sa sauce, sauce à l'Agneau, sauce au cornichons, criste-marine, passépierre, &c. le filet, en fricassée blanche à l'ail, sauce à la Bechamel & autres, suivant le goût du Maître & la capacité de l'Officier.

Le quartier de derriere se met ordinairement à la broche, & le filet entier à d'autres sauces.

L'Agneau en general n'est pas bien excellent à travailler pour la

cuisine, à cause de son peu de goût, c'est une viande qui n'est point faite, & qui par conséquent est fort insipide. Nous avons marqué à peu près tout ce que l'on en peut tirer.

CHAPITRE VI.

DU COCHON,

& du Cochon de lait.

COMME on ne sçauroit travailler la cuisine à son point, tant pour l'œil que pour le goût, sans faire usage du Cochon, il mérite un article à part.

Tout sert généralement dans le Cochon, & l'on tire parti de tout.

La tête est bonne à mettre en façon de hure de Sanglier, ou en balon, en panache à la manière de Troyes, & à d'autres usages.

ET DU COCHON DE LAIT. 33

La langue se mange salée, fumée & fourrée, à la braise sauce pointuë, en hateletes, en crepine, au Parmesan & d'autres façons.

Les oreilles sont bonnes salées, fumées, à la braise & en menus droits.

La queuë sert à faire des hors-d'œuvres à plusieurs sauces.

Les pieds s'accommodent à la Sainte-Menchault, à la braise en menus droits & d'autres façons.

Les boyaux gros & petits, servent à faire andouilles, boudins & saucisses.

Sçavoir;

Boudin de Cochon.

de Chapon.

de Sanglier.

de Lapin.

de foye de Veau.

de foye gras.

d'Ecrevisses.

Boudin blanc.

de Faïfan.

de Chevreuil.

de Cochon de lait, &c.

Andouilles Provençales, fauciffes aux truffes & de toutes les façons.

Le foye & la fressure se trouvent tout cuits chez les Chaircuitiers.

La pane sert à faire du saindoux, à nourrir les boudinailles & les fauciffes, & à beaucoup d'autres choses.

La crespine a aussi son usage pour bien des choses.

Le lard est en general d'une utilité indispensable à la cuisine.

La poitrine & le filet servent à faire du petit salé.

L'échignée ou le filet se met à la broche, à l'oignon, à la moutarde, & le petit filet mignon du dedans piqué en chevreuil.

L'épaule se met en jambon ,
à la broche , à l'Allemande.

La cuisse ou le jambon sert à
plusieurs entrées selon le besoin ,
& faute de Veau les Pâtissiers en
font grand usage.

Les côtelettes se servent à la
braise , grillées , à l'estoufade , à
la cendre , à l'oignon , en crespine
& d'autres façons.

Voilà pour ce qui regarde le
Cochon ; il sert encore à bien
d'autres usages que nous laissons
au Chaircuitier , à condition qu'il
nous fournira de bonnes boudi-
nailles comme ce qui suit.

Le boudin noir & blanc , les
saucisses longues & plates , les
cervelats gros & petits , & en ge-
neral tout ce que son métier lui
fait tirer du Cochon , sinon c'est
à l'Officier de cuisine à sçavoir
suppléer au défaut.

Le Cochon de lait se met ordi-

nairement à la broche, au pere doüillet & en petit salé; on en fait aussi des galantines & des pâtés froids.

Le Chevreau s'accommode de plusieurs façons différentes comme le Mouton: on lui donne si l'on veut le goût de venaison.

Après avoir donné une idée de la viande de boucherie, ou de ce que j'appelle en général la grosse viande, & la première classe des animaux domestiques, l'ordre naturel veut que nous passions immédiatement à la volaille, qui après la viande de boucherie, est la plus grande ressource de la cuisine, & la seconde classe des animaux domestiques.



CHAPITRE VII.

DE LA VOLAILLE.

NOUS comprenons sous le nom de volaille.

La Poule.

Le Coq.

Le Dindon.

Le Chapon.

La Poularde.

Le Poulet gras.

Le Poulet à la Reine.

Le Poulet aux œufs.

Le Poulet commun.

Le Coq vierge.

La Campine ou Poule de Coq.

Le Canard & le Caneton.

L'Oye & l'Oison.

Le Pigeon Cochois, le Bizet
& le Pigeon de voliere.

Le Pigeon à la cueillere & aux
œufs, Romain & autres,

Le Paon & le Paoneau.

La Pintade.

La Poule & le Coq servent à faire de bons corps de bouillon, des consommés, des gelées & blanc-manger, & joints ensemble ils nous fournissent la moitié de la cuisine.

Le Coq vierge & la Poule de Coq sont excellens à la broche.

Les rognons de Coq & les petits œufs font des entre-mets délicats.

Le Dindon vieux se met en pâte & à la daube.

Le Dindon jeune, ou le Dindoneau, fournit davantage à la cuisine, ou se diversifie davantage.

Le corps se met à la broche & fait du rot: pour entrée on le met à l'échalotte, en filet entier aux truffes, en galantines, roulé aux huîtres, & aux cornichons.

Les filets se mettent en hate-reaux & au soleil.

Les aîles & l'estomach se mangent glacés dans leur jus, & de bien d'autres façons différentes, suivant la capacité de l'Officier & le goût du Maître.

Les aîlerons se mangent piqués glacés, à la Sainte-Menehault, manqués, fourés, en salpicon, marinés frits, au soleil, au naturel, aux petits oignons & au bouillon; en tourte, en pâté, en terrine avec toutes sortes de legumes & de racines, & à différentes sauces; en matelotte, avec Anguilles & lapins, au vin de Champagne, à la pluche verte, à la ravigotte, à l'Italienne, à la poêle, à la Hollandoise, à la cendre petite sauce à l'eau, & d'une infinité d'autres façons.

Les pattes servent à faire des entre-mets, & sont bonnes à la

Sainte-Menehault, glillées, bottées, frites, à l'Espagnole, à la moutarde & en griffes.

Le foye se met en caisse, aux fines herbes, en crépine, au salpicon, au sang, à l'oignon.

Le dedans du corps joint à l'abatis, c'est-à-dire, avec les aîles, les pattes & le col, sert à mettre au pot, & à augmenter ou fortifier le corps du boüillon; on les fricasse encore au blanc & à d'autres sauces.

Le Chapon d'ordinaire se met à la broche pour servir de rot; on le met aussi sur des potages, & l'on en fait différentes entrées, sçavoir;

En filet, au blanc, à la Bechamelle, entier à la broche, ou étouffé avec différentes petites sauces & garnitures de legumes.

Les cuisses sont bonnes bottées,
en

en crépine, en tourte, à la crème, en surprise, en hatereaux, en escalope, en bresole, en brochette, en chauffon, en boudin blanc, à la poêle, en pâté chaud & froid, gros & petit, roulé en galantines, en fricandeau mariné, ou à la Tartare.

Les blancs servent à faire des tourtes, des Genoises, des farces, & quantité d'autres choses.

La Poularde sert à peu près aux mêmes usages que le Chapon: on peut la diversifier au besoin, & pour la distinguer du Chapon, y faire des sauces différentes.

Le foye gras de la Poularde est d'une grande utilité pour bien des choses; il entre dans les entremets, dans les farces & dans les boudins.

Le Poulet gras se met à la broche, piqué ou lardé pour servir de rôti; on le met encore sur des

42 DE LA VOLAILLE.

potages, & il sert à différentes entrées, sçavoir;

En petite sauce.

Aux legumes.

Déossé, coupé, roulé, ou en quartier.

A l'yvoire.

A la carpe.

A la lune.

A la Chirac.

A l'Italienne.

Sauce au brochet.

A la pluche verte.

A l'Allemande.

Au court bouillon.

A la Nesle.

A l'écarlatte.

A la cendre.

En chausson.

A la Beauvais.

A l'achia & au fenouil.

Au citron.

A la Romaine.

Au verjus haché sauce blanche.

- En boudin blanc.
- En pains.
- A l'estoufado.
- Sauce à la mode.
- A la Polonnoise.
- A la Tartare.
- A la Dauphine nouvelle.
- A l'Angloise.
- A l'Espagnole.
- A la Jamaïque.
- A la Moscovite.
- En filet au blanc.
- En pâtés gros & petits.
- En terrine.
- A la Czarine.
- A la Baviere.
- En matelotte ou giblotte.
- Aux rocamboles.
- Sauce au foye de Veau , & autres sauces.
- A la broche bardé de croutes de pain , & bardé de jambon.
- En Chipolata garni.
- Au Wasstrefiche.

44 DE LA VOLAILLE.

Les petits Poulets aux œufs & à la Reine, & les petits Poussins, s'accoutument de même, excepté quelques façons nouvelles.

Le Poulet commun sert à faire des entrées, faute de Poulets gras: on en fait de plus des fricassées, des marinades, & des eaux ou extraits de Poulets; il sert encore à mettre sur des potages, & à garnir; & enfin à plusieurs autres usages au choix & au goût de l'Officier.

Le Pigeon de voliere sert à mettre à la broche, en ortolan, & pour potage, bisque, demi-bisque & terrine.

Il sert aussi pour entrée, sçavoir;
Fricassé au blanc, au roux, au sang, à la poêle.

Aux écrevisses.

A la d'Uxelles.

Au soleil.

A la lune.

A l'aurore.

Aux truffes.

Aux crêtes & petits œufs.

A l'Italienne.

En beignets.

Au fenouil.

En tourte.

Au lard.

Aux moufferons.

Aux pointes d'asperges.

Et autres petites sauces tant
anciennes que nouvelles.

Le gros Pigeon Cochois aux
œufs se met en fricassée au sang.

A la crapaudine.

A l'huile.

Sauce à la rocambole.

A la broche avec plusieurs sau-
ces, suivant le goût moderne.

Entier en Grenadin.

A la Polonnoise.

En terrine.

A l'estoufade.

46 DE LA VOLAILLE.

A la Duchesse avec differents legumes.

A l'Italienne au verjus.

En hatereau.

En escalope.

En salmis.

En capilotade.

A la braise avec Anguille & Lapreau.

En pâtre chaud.

A la Sainte-Menehault.

Aux écrevisses.

Aux tortuës.

Les petits Pigeons se mettent en surtout.

A la Dauphine.

Au beure.

Au pere douillet.

En salpicon.

Souflés.

Au verjus.

Au Parmesan.

En robe de chambre.

A la Royale.

A la Luxembourg.

Aux fines herbes.

Au gratin.

A la Merlou.

En coquille.

Au point du jour.

Aux oignons.

Aux culs d'artichaux.

En venaison poivrade liée ,
&c.

L'OYE ET L'OYSON.

L'Oye se met à la broche pour servir de rôti , farcie de marons & de saucisses ; on la met encore à la daube & au pere doüillet.

On conserve les cuisses & les aîles , en les faisant cuire à demi dans une bonne braise , après quoi on les empotte avec du sain doux très-nouveau , des feuilles de laurier & quelques gouffes d'ail.

L'Oyson se met à la braise blanche.

48 DE LA VOLAILLE.

Aux Pois.

Aux Concombres sur des potages avec garniture.

En ballon.

En chauffon.

Au pere douillet.

En terrine.

En pâtre chaud, &c.

Le Canard & le Caneton s'accommodent à peu près comme l'Oye & l'Oyson, excepté le Caneton de Roïen qu'on met à la broche pour servir de rôti & pour entrée à différentes petites sauces.

Le Paon & le Paoneau se mettent piqués à la broche, pour servir de rôti & entrée, s'accommodent comme le Dindon.

La Poule Pintade, de même.



CHAPITRE

CHAPITRE VIII.

DE LA VENAISON,
ou de la viande noire sauvage.

ON comprend ordinairement sous le mot de Venaison, le Sanglier, le Marcaffin, le Cerf, la Biche, le Faon, le Chevreuil & le Daim.

Le Sanglier nous fournit,

La tête ou la hure,

Les quartiers de devant & de derriere,

Les filets du dehors & du dedans,

Et les pieds.

La hure, comme tout le monde sçait, sert à faire des entremets froids.

Le quartier de devant sert à mettre à la broche & à mariner.

Le filet & l'épaule se mettent

E

à la daube, & la poitrine en civet.

Le quartier de derriere se met à la broche piqué, en Bœuf à la mode, en pâté & à la daube.

Les pieds se mangent à la Sainte-Menehault.

Le sang sert à faire du boudin.

On ne fait pas grand usage du dedans du corps.

Le Marcaffin se met à la broche & de plusieurs autres façons, selon le besoin.

Le Cerf nous donne le quartier de devant, celui de derriere & les filets; le tout se mange mariné, à la broche, en pâté, & en Bœuf à la mode.

La Biche & le Faon font du même usage, & s'accommodent comme le Cerf.

Le Chevreüil & le Daim, encore de même.

La venaison, qu'on peut considerer comme la premiere classe

D U G I B I E R. 51

des animaux sauvages, ou de ceux
qui composent la viande noire,
nous conduit nécessairement à
parler du gibier, tant à poil qu'à
plume.

CHAPITRE IX.

D U G I B I E R,
tant à poil qu'à plume.

CE qu'on appelle Gibier en
general,
Comprend,
Les Lievres & les Levreaux.
Lapins & Lapreaux.
Faisans & Faisandeaux.
Becasses, Becassines & Becots.
Ramiers & Rameraux.
Tourterelles & Tourtereaux.
Aloüette ou Mauviette.
Canard sauvage mâle & fe-
melle, ou Oiseau de Riviere.

Rouges.

Tiers.

Sarcelles.

Halebrans.

Perdrix & Perdreaux rouges &
gris.

Caille & Cailleteau.

Grives & Merles.

Guignart.

Pluvier doré.

Vaneau.

Gelinotte.

Bertavelle.

Rouge-gorge.

Ortolan, &c.

Le Lievre & le Leveau se met-
tent en filet.

Au sang.

A la poivrade.

A la broche.

En gâteau pour entre-mets.

En civet.

A la Suisse, cuits dans leur
peau.

En filet à la chicorée.

- En pâté chaud ou froid.
- A l'Espagnole.
- A la sauce douce.
- A la daube.
- En filet sauce au civet, &c.
- Le Lapin & le Lapreau se man-*
gent
- En tourte.
- En pâté gros & petit, froid &
chaud.
- A la daube.
- En terrine.
- En petits pâtés à l'Espagnole.
- En filet.
- A la Bechamel.
- En bresole ou escalope au vin.
- En boudin.
- En coquille.
- Au gîte.
- En tortuë roulés.
- Glacés en fricandeaux.
- En fricassée blanche.
- En salade.
- En hachis.

En Hatereau.

A la Sainte-Menehault,

En filet dans leur sauce.

A la Monglat.

A la Suisse, cuits dans leur
peau.

En matelotte avec du poisson,
comme Anguille & Lottes.

Et de quantité d'autres façons
differentes.

Le Faisan & le Faisandeau se
mettent ordinairement à la bro-
che pour servir de rôti, & pour
entrées, sçavoir;

En pâté chaud & froid.

En terrine.

Sauce à l'Espagnole.

Et à plusieurs petites sauces,
suivant le goût de l'Officier.

*La Becasse, la Becassine & le
Becot*, se mettent à la broche pour
faire du rôti, & pour entrées.

En surtout.

En tourte.

En pâté chaud.

En salmis.

A la braïse aux choux.

A l'Espagnole.

En petit filet dans leur jus.

A la rocambole & au jus d'orange.

Le Ramier & le Ramereau, (especes de Pigeons sauvages,) se mettent sur des potages & pour entrées, à la broche avec sauce au salmis, à la braïse aux choux, à l'Espagnole, en pâté chaud, au sang, en crêpine, &c.

Le Tourtereau se met à la broche bien piqué, & veut être peu cuit; il se met encore en salmis, à la poële, en tourte, en terrine, en poupeton, à l'estoufade, & en ravigote legere.

Les Alloüettes ou Moviettes, se mettent bardées & piquées à la broche, & veulent être peu cuites : on les met aussi en caisse, en

pâté chaud & en tourte, à l'Espagnole, en surprise, en Caille, à la Polonoise, à la friquette, en salmis, & autres petites sauces legeres.

Le Canard sauvage ou l'Oiseau de Riviere, mâle & femelle, entre également dans nos repas; mais la femelle est meilleure que le mâle: on les met ordinairement à la broche pour faire du rôti, ou en petit filet dans leur jus, & au jus d'orange, en filet sauce au salmis, en filet aux anchois, & autres sauces.

Le Rouge se met à la broche pour rot, quelquefois pour entrée.

Le Tiers, la Sarcelle & le Habrans, se mangent de même.

La Perdrix & le Perdreau (rouges & gris) se mettent à la broche pour servir de rôti & pour entrées.

Entiers à l'Espagnole.

A la rocambe.

A l'Italienne, entiers, lorsqu'ils
font petits & jeunes.

A la Mancelle.

A la burlubi.

Au foye.

En puits.

A la Nivernoise.

En salmis.

A la poële.

Au fenouil.

A la Polonnoise.

En pâté chaud & froid.

A l'achia.

A la braise, &c.

La vieille Perdrix se met aux
choux dans les potages oilles, &
sert encore à d'autres usages, sui-
vant le goût de l'Officier & sa
commôdité.

La Caille & le Cailleteau se
mettent à la broche pour rôts &
pour entrées.

A l'estoufado.

A la braise sauce au verjus.

A la poële.

Au laurier.

Sur le gril.

En pâté chaud & froid.

En tourte.

Aux choux.

Au citron en timbale.

En canelon, &c.

La Grive & le Merle se mettent à la broche, & ne veulent pas être trop cuits.

On en fait encore des salmis & beaucoup d'entrées différentes.

Le Pluvier & le Vaneau se mettent à la broche pour rôti & pour entrées, en pâté chaud, ou à la broche avec toutes sortes de petites sauces.

La Gelinotte & la Bertavelle (peu communes dans ce Pays) se mangent à la broche bien piquées.

Le Guignart se met à la broche, en salmis, & de bien d'autres façons pour entrées.

L'Ortolan, petit oiseau très-fin & très-délicat, se met à la broche, sert à faire des entrées à différentes petites sauces.

Le Rouge-gorge, autre petit oiseau d'un goût distingué, s'accommode comme l'Ortolan.

Après les viandes de toutes espèces dont nous venons de décrire l'usage, & pour ainsi dire, de faire l'histoire dans les neuf Chapitres précédens, l'ordre veut, ce me semble, que nous parlions des Poissons, qui partagent nos tables & notre goût pendant une portion considérable de l'année, & qu'on peut regarder comme des viandes d'une autre nature, destinées par la Providence à nous délasser des viandes terrestres, & à varier nos délices.

CHAPITRE X.

DU POISSON DE MER,
& du Poisson d'eau douce.

§. I.

DU POISSON D'EAU DOUCE.

LEs principaux Poissons d'eau douce dont nous faisons usage à Paris, sont premierement,

La Carpe.

La Perche.

La Truite commune, & la
Truite faumonée.

La Tanche.

Le Brochet.

La Lotte.

La Lamproye.

L'Anguille.

La Tortuë.

Et l'Ecreviffe.

La Poule d'eau , à la broche ,
&c. ou à la braise.

Le Plongeon , le Pilet , &
autres Oiseaux aquatiques qui
font au rang des Poissons ; de
même.

La Carpe s'accommode

A la Chambort.

A l'Angloise.

A la matelotte.

A l'étuvée.

Grillée.

Farcie dans le corps.

En ragout.

Lardée d'Anguille.

En hachis.

En filet aux Concombres.

Rotie à la broche.

Au court-bouillon , & demi
court-bouillon.

A la poêle.

En redingotte.

A la farce.

Aux Huîtres.

Aux truffes.

Enfin la Carpe est le Veau du maigre, servant à toutes les farces, hachis, bouillons, jus, liaisons & sauces.

La Perche se mange,

A l'Armenienne.

A la Hollandoise.

Grillée.

En Wastrefiche.

A l'eau au court-bouillon.

En filet à la pluche verte.

En filet aux truffes.

En matelotte nouvelle.

Au miroton.

Entiere, farcie, &c.

La Truite commune & saumonée se met,

Au court-bouillon.

Aux champignons.

Au verjus.

Au vin.

A la braise.

En ragoût.

Sur le gril.
Au Laurier.
A l'Italienne.
Marinée frite.
A la Sainte-Menehault.
En pâté froid ou chaud.
En filet.
Farcie sur l'arrête.
A la Perigord.
Aux Ecrevisses, piquée glacée.
A la sauce au miroton.
A la houzarde.
A la Polonnoise.
A la lezarde.
La Tanche se mange,
Au court-boüillon.
A l'Italienne frite.
En fricassée au blanc.
Farcie en casserole.
Grillée aux fines herbes.
Marinée.
Au miroton.
En filet passée à l'huile.
En tourte, &c.

64 D U P O I S S O N

Le Brochet se met au court-
bouillon.

Entier & moitié frit.

En filet à plusieurs sauces diffé-
rentes.

Glacé.

En matelotte à l'Allemande.

A la broche.

En gras grillé aux anchoix.

Farci à la Hollandoise.

A la Civita Vechia.

En casserole.

En pâté.

En tourte.

En haricot.

A la sauce Robert.

A la Bechamel.

Aux anchois.

Aux huîtres.

Et à bien d'autres sauces, sui-
vant le goût du Maître & la capa-
cité de l'Officier.

La Lotte se mange,

Piquée glacée.

Frite

Frite marinée.
 En pâté.
 A la braise.
 A la poële.
 Et à différentes sauces du goût
 nouveau, que j'expliquerai.
La Lamproye se mange,
 En matelotte.
 En tourte.
 Grillée.
 A la daube.
 A la sauce douce.
 A la Portugaise.
 A la Sainte-Menehoulte.
L'Anguille se mange,
 En hatelettes.
 A la broche.
 En fricassée.
 A la poulette.
 Grillée.
 En pâté, en tourte & en petits
 pâtés.
 A l'Angloise.
 En saucissons.

66 DU POISSON.

A la Bavaroise.

Farcie.

En fricandeau.

A la Sainte-Menchoult.

A la poële.

Frite.

En matelotte.

En terrine, &c.

La Tortue se met en ragoût.

A la poële.

A l'Italienne.

En matelotte.

Et de plusieurs autres façons.

L'Ecrevisse sert à faire des potages, des liaisons, des sauces, le beure d'Ecrevisse, & divers entre-mets.

Nous avons quantité d'autres Poissons d'eau douce, comme le Barbillon, la Brême, le Meûnier, le Goujon, &c. dont on ne fait point grand usage dans les bonnes tables, & par cette raison nous n'en parlerons point.

§. II.

DU POISSON DE MER.

La Marée nous fournit en
Poissons,

Le Saumon.

L'Esturgeon.

Le Turbot.

La Barbuë.

La Raye.

L'Alose.

Le Cabillot, ou la Moruë
fraiche.

La Moruë falée.

La Merluche.

Le Merlan.

La Plie.

Le Carlet.

La Limande.

La Solle.

Le Maquereau.

L'Eperlan.

Le Mulet ou Sur-Mulet,

F ij

(appelé Cabot en Languedoc ,)

Le Rouget.

La Vive.

Le Bar.

La Lubine.

Le Lieu.

Le Vaudreüil.

Le Ton.

La Tontine.

Le Harang.

La Sardine.

L'Anchois.

Et les coquillages , sçavoir ;

Les Huîtres.

Les Moules.

L'Ecrevisse de Mer.

Les Salicoques.

Les Crabes.

Et les Homars.

Le Saumon se met entier au court-boüillon , à la braise , grillé en darnes , en escalope , en pâté chaud & froid , en fricandeau , en poupiettes , farci en caisse , aux

Huîtres petite sauce nouvelle , à la Hollandoise , en matelotte au gras , aux Ecrevisses , en surprise , à l'Espagnole.

Le Saumon fumé se mange grillé , en filet , à la poêle au jus d'orange , & en caisse.

Le Saumon salé , à la crème , au four , à l'huile , au beurre , &c.

L'Esturgeon , à la broche bien mariné , sauce pointuë.

En pâté chaud & froid.

A la braise à différentes sauces.

A la poêle.

A l'Italienne.

A la Hollandoise.

Aux Anchois.

Piqué , glacé aux fines herbes.

A l'Espagnole , &c.

Le Turbot se met au court-bouillon blanc.

A l'huile.

A la Bechamel.

Aux Ecrevisses.

Grillé.

En caïffe.

En hatelettes.

A la poële.

Entier avec de grandes crêtes,
& sauce du goût nouveau.

La Barbuë s'accommode de
même, & dans le goût du Turbot.

La Raye, au court-boüillon.

Sauce hachée à l'Italienne.

A la Bourgeoïse.

La petite Raye se mange frite
en filet, & sauce aux Carpes.

Les petits Rayons, en mate-
lotte.

L'Alose se mange grillée sauce
aux Anchois & à l'oseille, & au
court-boüillon.

Le Cabillot ou *Moruë* fraiche,
se met au court-boüillon, la brai-
se, à la crème, en miroton.

La Moruë salée, à la crème, à
la Provençale, en tourte, filet,
frite, à la sauce Robert.

La Merluce se mange aussi à la
sauce Robert & la crème, à la
Provençale.

Le Merlan se mange frit.

A la braise.

Au court-boüillon.

En filets.

A l'Italienne.

En bresole.

En filet sauce pointüe.

A la Bechamel.

A la poële.

A la Provençale.

A la Moruë au four.

En tourte legere.

La Plie, le Carlet, & la Limande
s'accommodent à peu près de
même, & se mangent frits.

Au court-boüillon leger.

A la Sainte-Menehault.

Au four.

En casserole.

Grillés farcis dedans & dehors.

La Solle se mange frite.

72 DU POISSON

Aux fines herbes.

Aux Trufes.

Farcie sur l'arrête.

A la Poële.

En fricandeau.

Au vin de Champagne.

En blanquette.

Sauce au Roi.

A la Hollandoise.

A la Sainte-Menchault.

Grillée.

Aux écrevisses.

Farcie aux anchois.

Au fenouil.

Au beure d'écrevisses.

Aux Laituës.

En filet en timbale.

En pomme d'amour.

En poupiettes.

Le Maquereau grillé aux fines
herbes.

Sauce à l'eau.

A la Bourgeoise.

En pâté chaud ou tourte.

En

- En fricandeau glacé.
A la broche.
En filet avec plusieurs sauces ,
au fenouil & aux groseilles , dans
la saison.
L'Eperlan , à l'Espagnole.
Frit.
A la Hollandoise.
En caisse.
A la Provençale.
Grillée à l'eau.
En matelotte nouvelle.
En pâté froid.
Le Mulet ou Sur-Mulet , grillé
sauce aux anchois.
Au court-bouillon.
Farci frit.
En matelotte , &c.
Le Rouget , au court-bouillon.
Sauce au foye.
En filet à l'Espagnole.
Aux huîtres.
A la Hollandoise.
Grillé.

74 D U P O I S S O N

La Vive, grillée.

Sauce à l'eau.

Au beurre d'écreviffe.

Aux concombres.

Aux laituiës.

A la Perigord.

Sauce aux anchois.

Aux huîtres.

Aux écreviffes.

En pâté ou en tourte.

Aux moules.

Au vin de Champagne.

En fricassée blanche.

En filet.

Farcie dans le corps.

En filet avec toutes sortes de
petites sauces convenables & nou-
velles.

Au jus d'orange.

Aux cardons.

A la braïse.

A l'Italienne ; glacée à la bro-
che.

A la Sainte-Menchault.

Le Bar se mange au court-boüillon & grillé.

La Lubine (Poisson qui se pêche en Bretagne, & qui est plus gros que la Moruë) se sert grillée avec différentes sauces, ou frite mariné coupée en morceaux.

Le Lieu (Poisson qui ressemble au Merlan, mais plus gros & plus délicat) sert à faire des farces & des boüillons maigres.

Le Vaudreüil (Poisson excellent qui se pêche sur les côtes de Provence) est comme le Veau en gras, aussi-bien que le Thon; il se mange à plusieurs sauces dans le même goût que le Thon.

Le Thon & la Thontine, comme le Vaudreüil.

La Sardine fraîche se sert grillée.

Le Harang frais & le Harang salé, aussi grillés, frits marinés, &c.

76 D U P O I S S O N

Le Harang fore , grillé.

En filet.

A la poële au jus d'orange.

Et en caïsse.

Les Anchois se mettent en anismelles , & en canapé.

Les Huîtres au panier & autres , se mangent dans leurs coquilles.

Sauce en hatelettes.

En matelotte.

Et en beignets.

Les Moules servent à faire des potages.

Pour entrée à l'eau.

Aux fines herbes.

En hatelettes.

En pain à la crème.

Les Ecrevisses de Mer , *les Salicoques* , *Crabes* & *les Homars* , nous viennent tout cuits , & se mangent à la croque-au-sel.

Il y a beaucoup d'autres Poissons qui ne sont point connus ici,

& dont on peut se servir dans l'occasion.

Quoique les œufs, dont l'usage ordinaire est de servir d'entrées & d'entre-mets en gras & en maigre, appartiennent proprement à la seconde partie de cet ouvrage, où je traite particulièrement des hors-d'œuvres & des entre-mets : néanmoins comme ils sont après la viande, la principale ressource de la table, pour ne point m'écarter du plan que je me suis prescrit dans ce Livre, je crois que c'est ici l'endroit d'en parler. Les légumes & les racines doivent suivre naturellement après les œufs ; & enfin pour ne rien omettre de ce qui entre dans nos repas, je terminerai cette première Partie par un détail des fournitures, épiceries, fromages & vins dont on fait le plus d'usage à la cuisine.

CHAPITRE XI.

DES OEUF S.

COMME après la viande il n'est point d'aliment plus nourrissant , plus homogène & plus salubre que les œufs , il n'en est point aussi qui soit capable d'une plus grande variété. Il semble que tout l'art de la cuisine se soit épuisé pour relever & pour diversifier à l'infini un aliment excellent par lui-même , que le pauvre partage avec le riche , & le sain avec le malade.

Voici les différentes sortes d'œufs qui peuvent entrer dans un repas , soit pour entrées , soit pour entre-mets.

A la daube.

Au miroir.

- A la crème.
En hachis.
A la Suisse.
A l'Allemande.
Au Parmesan.
Au jus d'oseille.
A la farce.
Pochés à l'eau.
Aux cardes.
Aux champignons.
Aux pointes d'asperges.
Aux laitues farcis.
A la chicorée blanche.
Au cellery.
Aux pois.
A la purée.
Aux lentilles.
A la sauce verte.
A la Hollandoise.
A l'Espagnole.
A l'Angloise.
A la ravigotte claire.
A l'orange.
Farcis.

A la Sainte-Menehault.
En meringue.
En crêpine.
Au sang.
A la tripe au gras.
A la tripe aux pois.
Aux cornichons.
En terrine.
Sauce aux anchois.
Aux petits œufs.
A la Bourguignone.
A la Huguenotte.
A la Portugaise.
Aux pistaches.
Au pain & en pain.
Au lait, & en filet à l'Italienne.
Au verjus.
Au blanc de poularde.
Au blanc de perdrix.
Broüillés.
Broüillés à la moutarde.
Aux concombres.
Au coulis d'écrevisses.
Sauce à la carpe.

Au beurre noir.
En pâté chaud.
En petits pâtés.
Au bain Marie.
A la grand'mere.
Farcis frits.
En beignets.
A la coque.
En surprises.
Aux oignons.
Aux laitües.
En salade.
Au roux.
Aux cardes-poiré.
Sauce hachée blanche.
A la criste-marine.
A l'achia.
Au caramel.
A la Bechamel.
Brouillés dans les coquilles.
A la Reine.
En salpicon.
Aux moufferons.
Aux truffes.

A la poële.

A la Duchesse.

A la Polonoise.

Au citron.

A l'estragon.

En matelotte.

A la purée de navets.

A l'essence de jambon.

A la rocambole.

Au beurre d'écrevisse.

Aux petits oignons.

A l'échalotte passés en sur-
tout.

En poupetons.

En timbale.

Au miroton.

Au vin de Champagne.

Sauce à l'huile & cerfeuil.

A la pluche verte.

Au gratin.

Aux huîtres dans les coquilles.

Au four en croquet.

En godiveau pâte fine.

Brouillés avec des croutons.

Pochés au citron.

Au bouillon.

A la Lombardie.

A la Piémontoise.

A l'antidame.

Piqués glacés.

Au petit lard.

A l'Angloise, &c.

Voyez ci-après la liste des ome-
lettes, à la suite des entre-mets
chauds au deuxiême Chapitre de
la seconde Partie.



 CHAPITRE XII.

 DES LEGUMES,
racines, herbages & graines.

L Es légumes, graines, & herbages dont on fait le plus d'usage à la cuisine, soit pour assaisonnement, soit pour garnitures, soit pour salades, soit pour entrées & entre-mets, sont,

Le ris.

La semouille (d'Arabie ou d'Italie.)

Le gruau.

Le genievre.

Les lentilles à la Reine.

Les lentilles d'Auvergne.

Les pois d'Auvergne.

Les pois quarrés.

Les pois ordinaires.

Les feves de marais.

Les haricots blancs.

DES LEGUMES. 85

Les haricots verts.

Le Persil.

La ciboule.

Les oignons.

Les carottes & les panais.

Les choux de Milan , choux
rouges & autres.

Le cellery.

Les poireaux.

La racine de persil.

Les raves & radix.

Les navets de toutes especes.

La laitüë Romaine de toutes
les façons.

La laitüë pomée de toutes es-
peces.

La chicorée blanche à la Ré-
gence , ou sauvage , à la langue
de bœuf.

L'oseille.

La poirée.

Le cerfeüil.

La bonne-dame.

Les cardes-poirées.

Les cardes d'artichaux.

Les asperges.

Le houblon.

Les artichaux.

Les choux-fleurs.

La patience.

Les réponses.

Les chervis.

La bourache.

La buglossé.

Les concombres.

Les melons.

Les betteraves.

Les Salsifix.

Les topinambours.

L'ail.

L'échalotte.

La rocambole.

Le fenouil.

Le basilique.

Le laurier.

Le thim.

La farriette.

La Roquette.

- L'estragon.
- La pimpernelle.
- La corne de cerf.
- Le cresson de fontaine & le
cresson à la noix.
- Le baume.
- Le cornichon d'Hollande.
- Les capres d'Espagne.
- L'achia.
- Les capucines.
- Les champignons.
- Les truffes.
- Les morilles.
- Les moufferons, &c.

Légumes pour Entrées.

Choux farcis, à l'Allemande,
au Parmesan, à la moutarde, &
toutes sortes de viandes aux
choux.

Laitues farcies à la Dame Si-
mone, frites & d'autres façons.

Concombres farcis, en mate-
lotes.

Carotes & Panais en ragoût.

 CHAPITRE XIII.

*Des Epiceries, Vins & Fromages,
ou de l'assaisonnement en gé-
néral.*

L Es Epiceries d'usage à la Cui-
sine sont,

Le sel, & le salpêtre dans l'oc-
casion.

Le poivre, le poivre long.

Le clou de gérofle.

La muscade.

La fleur de muscade.

Le gingembre.

Le macis.

Amandes douces.

Amandes ameres.

Pistache.

Raisin de Corinthe.

La Coriandre.

Le safran.

La canelle.

L'anis & genievre.

Le citron.

L'orange.

La grenade.

Le verjus.

La moutarde, &c.

Vins & Liqueurs.

Les Vins & Liqueurs sont,

Le vinaigre rouge & le vinaigre blanc, ou distilé.

L'huile très-fine.

Le vin rouge.

Le vin de Champagne fait, & le même vin très-verd.

Le vin du Rhin, &c.



Fromages.

Les Fromages sont ,
Le parmesan.
Le Gruyer.
Le fromage de Brie.
Et le fromage blanc à darioles.





LES DONNS
DE COMUS,
OU
LES DELICES
DE LA TABLE.

SECONDE PARTIE.

CONTENANT les hors-d'œuvres
gras & maigres, les entre-mets chauds
& froids en gras & en maigre, &
les petites sauces qui sont dans le goût
le plus nouveau, & le plus en usage
dans la Cuisine moderne.

QUORQU'ON n'observe
plus si régulièrement,
excepté dans les repas de
cérémonie, l'ordre & la distin-
Hij

ction des mets, & qu'aujourd'hui dans les meilleures tables on change même assez souvent les Entrées en hors-d'œuvres, & les hors-d'œuvres en Entremets; cependant pour la commodité des Officiers, qui ont des menus à faire, & pour mettre les Maîtres en état de choisir & d'ordonner eux-mêmes ce qu'ils trouveront le plus à leur goût, j'ai jugé à propos de donner séparément une Carte des hors-d'œuvres & des Entremets les plus nouveaux en gras & en maigre. On pourra retrouver ici bien des choses qu'on a déjà vûes dans la description générale des Viandes; mais cette répétition étoit inévitable par rapport au plan de cet Ouvrage, & elle en rendra l'usage plus commode.

CHAPITRE PREMIER.
HORS-D'OEUVRES
en gras.

- H**Ors-d'œuvres de Pâtisserie.
Petits Pâtés au blanc.
A la Balaguine.
De requête.
De beccassine à l'Espagnole, &
autres façons.
De lapin à l'Espagnole.
De faisan à l'Espagnole.
De filet de poularde aux truffes.
D'écrevisses à l'Allemande.
De langues de mouton aux
truffes.
De foyes gras à la Bechamele
brune.
D'une bouchée.
De fraise de veau au blanc, &
à l'Italienne.
A la ciboulette de toutes les
façons.

Rissoles.

Rissole d'Agneaux.
De poularde & autres viandes
blanches.

De moufferons.

De moëlle de bœuf, &c.

De perdrix.

De faisan.

De palais de bœuf.

*Petits Hors-d'Oeuvres de diffé-
rentes façons.*

Bouillans.

Boucons.

Bâtons Royaux de différentes
façons, grasses & maigres.

Boudinade d'Agneau.

Balon de feuilletage.

Andouillettes de pâte brisée.

Hatelettes, ou Brochettes.

Hatelette de petit lard.

HORS-D'OEUVRES EN GRAS. 95

De ris de veau.
De ris d'agneau.
De toutes sortes de viandes
cuites.
Du palais de bœuf.

Cretes de Coq.

En matelotte.
En rocher.
En caisse.
A la Sainte-Menehault.
En papillottes.
Et à quantité d'autres sauces
différentes.

Boudinailles, Boudins.

Boudin blanc.
D'écrevisse.
De foyes gras.
De lapin.
De faisan.
De perdrix.
De cochon au sang.
De foye de veau.

96 HORS-D'OEUVRES EN GRAS.
De fanglier.

Sauciffes.

- Sauciffes au naturel.
- Plates à la Suisse.
- Aux truffes.
- Au persil.
- Sauciffes de veau à la moëlle.
- A l'Allemande.
- Au vin de Champagne.
- Au parmesan , & à la moutarde.
- A la poële.

Andouilles.

- Andouilles de cochon.
- De Troyes.
- De Roïen.
- A la Provençale.
- De fraise d'agneau.

Palais de Bœuf.

En Balotine.

En hatereau.

En rissole.

Au Parmesan , & petits oignons.

Grillés sauce piquante.

En fricassée à la bourgeoise.

A l'Angloise avec des crou-
tons.

A la cendre aux truffes.

A la moutarde.

Langues de Veau & d'Agneau.

En salpicon.

Grillées sauce piquante.

Sauce hachée blanche.

En hatelettes.

Glacées au vin.

Grillées ravigotte chaude.

Fraises de Veau & d'Agneau.

Frites aux citrons.

A l'Italienne.

Au naturel.

Pieds de Veau.

Marinés frits.

Au blanc sauce pointuë.

En fricassée de poulets.

Roulés aux fines herbes.

Pieds de Mouton.

En poupiettes.

A la Nivernoise.

En fricassée aux crêtes.

A l'Espagnole.

Roulés à la Sainte-Menehault.

Farcis frits.

Au gratin.

Grillés à la ravigotte.

Pieds d'Agneau.

Au pere douillet.

Farcis frits.

A la Hollandoise.

En fricassée à la poulette.

A la Sainte-Menehault, sauce
ravigotte.

Au gratin.

Pieds de Cochon de lait.

En petite Sainte - Menehault
legere.

Au pere douillet.

Queues de Mouton.

Au Parmesan.

A la Sainte-Menehault.

Grillées à l'oseille.

Au citron.

Gras-Double.

Grillé sauce pointuë.

100 HORS D'OEUVRES

Fricassé à la poulette.

En fricassée blanche bien émin-
cé.

A la braise sauce à l'échalotte.

Langues de Bœuf & de Mouton.

A la Saint-Omer.

Grillées sauce au verjus.

En furtout.

A la poêle.

Piquées , glacées avec leur
sauc.

A la Conti.

En filet au restaurant.

En cartouches.

En hatelettes à l'Allemande.

Oreilles de Veau & d'Agneau.

Farcies frites.

Au gratin.

A la Hollandoise.

A l'Espagnole.

Au Parmesan & aux petits
oignons.

Grillées sauce à l'huile.

Fricassées au blanc.

En croquette.

Queues de Veau & d'Agneau.

Echaudées au pere douillet.

Glacées à l'oseille.

Panées au Parmesan.

Marinées frites.

En canelons.

A la braise sauce à la poële.

A la Provençale chaude.

A la Hollandoise liée.

Au persil en branche.

A la Sainte-Menehault petite
sauce.

Cervelle de Veau & d'Agneau.

Frite au citron.

En matelotte.
A l'Italienne.
A la braise au vinaigre.

Des Yeux de Veau.

A la braise sauce à l'Italienne.
Sauce à la moutarde.
Poivrade liée.
Au citron.
A la poêle.

Bajoues de Veau.

Aux fines herbes.
Au naturel.
Marinées frites en filet.

Rognons de Veau.

Grillés.
A la poêle.

Rognons de Mouton.

Grillés à l'échalotte.

A la poële au verjus.

Tête d'Agneau.

Au persil.

A l'Italienne.

Aux crêtes.

Au naturel.

Farcie à la Sainte-Menehould.

Côtelettes d'Agneau.

A la poële, piquées de truffes.

Grillées sauce à l'Agneau.

A l'estoufado au restaurant.

A la pluche verte au citron.

Glacées au jus de Veau.

Grillées ravigotte froide.

En surprise.

En fricassée blanche d'Agneau.

Filet d'Agneau.

A la Bechamel.

Piqué glacé, sauce au Porc frais.

A la braise à l'Espagnole.

Filet de Veau mignon.

Mariné en Chevreuil.

Piqué glacé.

Piqué de truffes à la poêle.

En fricassée blanche.

Hachis.

De Mouton.

De Perdrix.

De Faisan.

De Lapreau & autres viandes.

Garni d'œufs pochés au blanc.

Semelles de Veau à l'Orange.

Bresole de Veau aux truffes.

Poupiettes de Veau.

Côtelettes de Veau.

A la poêle.

Au persil.

En redingotte.

Piquées glacées.
Aux fines herbes.
Grillées sauce au Porc frais.
En caisse.
Piquées de truffes dans leur jus.
A la d'Armagnac.
A la Raincy.

Côtelettes de Porc frais.

Grillées à la moutarde.
Grillées au saupiquet.
Sauce au Porc frais.
A la braise à la Sainte-Mene-
hault.
A la Polonnoise.
Au sang en crêpine.
A la bourgeoise.
A la mode.

Filet de Mouton.

Emincé à la chicorée.
A la Mancelle.
Aux concombres.

A l'escalope.

En bresole.

Piqué glacé avec plusieurs légumes.

A la Conti.

A la Brie.

A l'Italienne.

Au verjus à l'échalotte.

Filet de Bœuf.

A l'échalotte.

En bresole à l'oignon.

A la poêle.

En hatereaux.

A la braise.

En cabou.

A la Chinoise.

Côtelettes de Mouton.

A la Nivernoise.

Aux racines.

A la poêle aux verjus.

Grillées aux fines herbes.

Grillées panées.
A la pluche verte.
A la bonne-femme.
Piquées glacées.
A la purée de navets.
En surprises.
En papillottes.
Farcies au sang.
En crêpine.

Cascalopes.

Cascaloppe de Veau.
D'Agneau.
De Poularde.
De Faïfan.
De Perdrix.
De Dindon.
Garni d'œufs pochés à l'huile.

Crêpines.

De foye de Veau.
A la poêle.
A la rocambole.

Au vin.

Queuës de Cochon.

Au pere doiillet.
A la Sainte-Menehault.
Au Parmesan.

Petit sallé de Cochon.

A la purée.
A la moutarde.

*Petit sallé de Cochon de lait ,
de même.*

Aïlerons de Poularde & de Chapon.

A la poële.
A la pluche verte.
Aux truffes.
Au vin blanc.

Aïlerons de Didon.

Au naturel au blanc.

A la poulette.

Manqués.

Frits.

Fourés aux truffes.

A la poële.

Piqués glacés avec plusieurs légumes.

A la pluche verte.

Au persil.

A la daube.

En haricot.

En matelotte.

En boudin blanc.

En surprise,

Cuisses d'Oye.

A la daube.

A la purée.

Aux légumes.

Cuisses de Poularde.

En bottines.

A la Sainte-Menehould.

110 HORS D'OEUVRES

En Matelotte.
A la poële.
A l'Italienne.
A la braise au restaurant.
Au persil.
A la Nivernoise.
Aux petits oignons à l'huile.

Les cuisses de Chapons, de même.

Filet de Levreau.

Sauce au civet.
En salmis.
Au sang à l'oignon.
A l'orange.

Filet de Faisan.

Aux truffes.
Emincé à la sauce au Faisant.
A la Mancelle.
En salmis.

*Hochepot de cuisses de Faisan, au
bouillon de Faisan.*

Filet de Canard.

A l'échalotte.
Dans leur jus à l'orange.
Sauce au salmis.

Mauviettes.

A la Génévoise.
A la Polonnoise.
En coques.
En caisse.
A la Mancelle en filet.

Filet de Dindon.

A la crème aux truffes.
A la Bechamel.
Piqué glacé.
Emincé aux concombres.
En fricassée blanche.

Filet de Poularde.

A la crème & aux truffes.

A la Bechamel.
 A la poële.
 En fricassée blanche.
 En hatereaux.
 En poupiettes.
 En balotine dans sa sauce.

Poulets.

A la Tartare.
 A la Sainte-Menchoult.
 En salmis.
 A la poële.
 En boudin blanc.

*Cuisses de Poulet en surprise,
 en étuvée.*

Filet de Lapin.

Aux fines herbes.
 Au vin de Champagne.
 En caisse avec de l'anguille.
 Glacé dans sa sauce.
 A la Bechamel.

A l'Espagnole.

Sauce au salmis.

Petit hoche-pot de Lapin.

Au bouillon de Lapin.

Filet de Perdrix rouge & grise.

Emincé dans sa sauce.

Au salmis.

A l'Espagnole.

Sauce au fumet.

A la Mancelle.

Sauce à l'orange.

Filet de Pluvier.

Au jus de Canard.

A la Mancelle.

A l'Espagnole.

Sauce au vin.

Becassine, Becasse & Becan.

En filet.

En salmis.

114 HORS D'OEUVRES

Ils peuvent aussi servir pour entrées.

Petits concombres farcis , en matelotte.

Laituës farcies.

Petits choux farcis à l'Allemande.

Sortcrottes Françoises.

Sortcrottes Allemandes.

Matelotte de plusieurs sortes de viandes , &c.



CHAPITRE II.

HORS D'OEUVRES EN MAIGRE.

Petits pâtés.

- P**ETITS pâtés au blanc.
D'huîtres à la Hollandoise.
De moules à la crème.
D'écreviffe.
De carpe.
A la balaquine.
De laitance.
D'œufs.
De foye de lotte au citron.
De foye de raye, à l'Espagno-
le, à la Provençale.
D'anchois nouveaux.
De hachis differens.
A l'Allemande.
De concombres farcis.
De moufferons à la crème.
Et de toutes sortes de filets de
K ij

116 HORS D'OEUVRES
poissons avec différentes sauces,
& d'un goût convenable à la chose,
c'est-à-dire, mariés à propos.

Rissoles.

A la Bechamel.
De laitance.
De foye de lotte.
De foye de raye.
De folles.
De limandes.
De hachis de carpe.

Hachis.

De carpe, & de toutes sortes
de poissons.

Hatereaux.

De différentes sortes de poissons.

Brochettes.

D'a nguilles.

De faumon.
D'hûîtres & queuës d'écre-
visses.
De laitance, &c.

Filet de Lotte.

En matelotte.
A l'Espagnole.
Sauce au citron.
Sauce au verjus.
Sauce hachée blanche.
Au beurre.
Au vin de Champagne.
Cerfeüillade chaude.
A la Polonnoise.

Filet de Truite.

Au laurier.
Aux fines herbes.
A la poële.

Tanche.

Fricassée à la crème.

118 HORS D'OEUVRES

En matelotte.

A l'Espagnole.

En filet au verjus.

Au persil.

A la Sainte Menchoult.

Frite avec plusieurs sauces différentes.

Filets de Merlans.

Marinés à l'huile & au citron.

Roulés à l'Italienne.

Frits avec plusieurs petites sauces.

A la Bechamel.

Au four.

A la crème aux truffes, quand ils sont bien frais.

Andouillettes.

De carpe à la crème.

D'œufs & de pain.

Filet de Perche.

A la Hollandoise.

A la pluche verte.
A la ravigotte froide.
Au beurre & au citron.
Au restaurant.
A l'extrait de persil.

Balotines de Carpe.

Aux truffes.
Aux fines herbes, &c.

Bresole.

De carpe.
De saumon.
D'esturgeon.
De brochet.
D'anguille.
Et d'autres poissons.

Filet de Brochet.

Au beurre & aux fines herbes.
A la crème aux truffes.
A l'Espagnole.
En matelotte, joint avec dif-
ferentes sortes de poissons.

A la Bechamel.
 Sauce aux anchois.
 Sauce au verjus.
 Au concombres.

Anguille.

A la poulette.
 En hatelettes.
 En fricassée au vin de Cham-
 pagne.
 Roulée au citron.
 Frite en filet avec plusieurs pe-
 tites sauces convenables.
 A l'Espagnole.
 Aux fines herbes.
 En filet à la Sainte-Menehoul.

Filet d'Esturgeon.

En fricassée blanche.
 Sauce à l'Espagnole.
 Sauce piquante.
 En caisse.
 En balotine.
 En bresole.

En

En poupiettes.
Roulé en rissole.
A la poêle, &c.

*Filet de Plie, de Carlet & de
Limande.*

En caisse.
Grillé au four.
A la ciboulette.
Au beurre.

Eperlans.

En caisse.
A la Sainte-Menehould.
A l'Italienne.
En matelotte.
A l'eau, &c.

Rayons.

Frits au citron.
En matelotte.
Aux fines herbes.

Filet de Solle.

A la poële.
 Aux concombres.
 Aux fines herbes.
 Frit avec plusieurs sauces.
 A la Sainte-Menehault.
 En matelotte.
 Au verjus.
 En balotte aux truffes.
 En bresole.
 Grillé à l'orange.

Vives.

Filet de Vive à l'eau.
 Sauce au beurre d'écrevisses.
 Frites aux concombres.
 Remoulade chaude ou froide.
 Au persil.
 En fricassée blanche.
 Au restaurant.
 A la glace de poisson.
 En rissole à la crème.

{ Le Bar sert pour entrée ou
 pour rôti.
 { Le Mulet sert pour entrée.
 Et l'Alose pour entrée & pour
 rôti.

Merluce.

Sauce Robert & autres.

Lamproye en filet.

Sauce au vin.

Sauce piquante.

Aux anchois.

Matelottes.

De goujons.

Et autres petits poissons blancs.

Filet de Saumon.

A l'huile & au citron.

A la poêle.

Au gratin sauce hachée.

Au beurre.

124 HORS D'OEUVRES

En caisse.

En bresole.

Filet de Turbot.

A la crème.

Au beurre & au citron.

A la Bechamel.

Aux écrevisses.

A la Sainte-Menchoult.

En caisse.

A la ciboulette.

Et de bien d'autres façons.

La Barbuë s'accommode de
même.

Maquereaux en filet.

A la Maître d'Hôtel.

Aux fines herbes.

Au verjus.

A l'Espagnole.

A la Provençale.

Filet de Raye.

Au court-bouillon.

À la Provençale.
Au vin
Au beurre.
Aux anchois.
Grosse sauce hachée.

Rouget & Barbot.

En filet sauce au foye.
Au beurre & au citron.
Aux fines herbes.

Cabillot ou Moruë fraîche.

En filet à la crème.
Aux fines herbes.
Au miroton.
En petits pâtés.

*Moruë sallée d'Hollande, de Terre-
Neuve & autre.*

A la crème.
Au naturel cuite dans son eau.
A la Bechamel.
A la Provençale.

A la Maître d'Hôtel.
En pâté.

Macreuse.

En filet en salmis.
Sauce au foye.
Sauce hachée, & autres sauces
piquantes.

Sardine fraîche.

Grillée en filets ou entiere.

Harangs frais.

Grillés en filets ou entiers.
En matelotte au vin.
En filet à la poêle.
Sauce à l'Espagnole.
Frits en animelles.
Au citron.

Harangs fors.

Grillés à l'huile.

En filet trempé à la crème.
A la Sainte-Menehould.

Le Thon.

En fricassée blanche.
Sauce à l'Espagnole.
Sauce piquante.
Aux concombres.

Saumon fumé.

En caisse.
A la poële à l'orange.
A l'huile.

Moules.

Dans leur eau.
En fricassée.
En hatelettes.

Haricots blancs.

Fricassés à l'ordinaire.
A la crème & aux fines herbes.

128 HORS D'OEUVRES

Au boiillon & beurre de Van-
vres.

En manchinade à l'ail.

Garnis de croutons de pain, &
de filets d'harangs fors.

Choux.

Au boiillon & au restaurant
de poisson.

A l'Allemande maigres.

Au pain.

Lentilles.

Fricassées au beurre.

Fricassées à l'huile.

Au coulis de poisson.

A l'huile froide.

Avec fines herbes.

Concombres.

Farcis en matelotte.

En petits pâtés farcis.

Frits entiers.

En surprises.

Navets.

Fricassés au blanc.

A la moutarde.

En purée garnis, &c.

Oeufs. Voyez le Chapitre des
Oeufs dans la premicre partie.

Il y auroit une infinité d'autres
hors-d'œuvres en gras & en mai-
gre à ajouter; mais comme ce
n'est ici qu'un abrégé de la cuisine
moderne, dont j'espère donner
un Traité complet, j'ai été obligé
de me borner a un petit nombre
d'hors-d'œuvres choisis, que l'on
pourra varier à son goût.



CHAPITRE III.
ENTRE-METS FROIDS,
gras & maigres.

BALONS.

DE Cochon , d'épaule de
Veau , de Saumon , aux
trufes , &c.

Daubes.

De Dindon, de Canard, d'Oi-
son, de Chapon, de cuisseau de
Veau, d'Esturgeon, &c.

Gâteaux.

De Lievre, de mille feuilles,
d'amandes glacées au blanc de pis-
taches; gâteau fourré avec toutes
fortes de confitures; gâteau au
lard froid & chaud, de cochon,

de feüilletage , au fromage , de
Compiègne , de Savoye.

Galantines.

De Cochon de lait , de flanchet de Bœuf , de Dindon , de Chapon , de Poularde , longe de Veau.

Hures.

De Sanglier à la braïse , de Cochon , d'Esturgeon , de Saumon glacée.

Jambons.

A l'eau , à la broche , au vin d'Espagne.

Gelées.

De viande , de Poisson , de corne de cerf.

Langues.

De Bœuf , fumées , fourrées ,

salées ; langues de Cochon de même , de Veau & de Mouton ; langues de Troyes , petites hures & bajoües.

Mortadelles.

Gâteaux de Veau.
Marbrés de Poisson.
Roulade de Bœuf.
Fromage de Cochon.

Pâtés.

De Veau , de Poularde , de toutes sortes de viandes ; de Perdrix aux truffes , en fusée de jambon , de Saumon , de Truites aux truffes , d'Esturgeon & autres.

Saucissons & Soupressés.

De Boulogne , de Paris , de Perdrix ; saucisson Royal.
Cervelats de toutes les façons.
Bœuf de Hambourg.

- Bœuf salé.
Bœuf à l'écarlate.
Bœuf à la mode , à la Royale.
Bonnets de Turquie.
Croquantes de toutes les fa-
çons.
Pommes d'amour.
Timbales d'amandes & de pis-
taches.
Princesses.
Petits choux.
Tourtes de confitures de tou-
tes especes.



CHAPITRE IV.

ENTRE-METS CHAUDS,
en gras & en maigre.

PALAIS DE BOEUF.

AU Parmesan.
A l'Italienne.
A l'huile.
En surprise.
En allumettes & autres fa-
çons.

Ris de Veau & ris d'Agneau.

A la broches.
Piqués glacés.
Aux fines herbes.
Au fenouil.
En grenadin.
En ragoût.
A la Hollandoise.

Frits & en escalope.

Au jus de Veau à la glace.

Et de beaucoup d'autres fa-
çons.

Foyes gras.

En caisse.

A la poêle.

En chemise.

A la broche.

En crêpine.

En coquille.

En ragoût.

Frits & en escalope.

En rôties.

En surprise.

Au citron, &c.

Anchois.

En canapé.

En allumettes.

Amourettes.

Frites.

Marinées.
Au citron.

Oreilles de Veau.

En menus droits.
En Princesses froides.
A la Sainte-Menehould sans
être piquées.

Grillées.

Langues de Canards.

Langues d'Oyes.

Langues de Carpes.

Rôties & Canapés.

A la moëlle.

De rognons de Veau.

A l'Italienne.

D'œufs glacés.

Au jambon.

Au lard.

A la Prieure.

Crêtes de Coq.

Au gratin.

À la Provençale petite sauce
froide.

En filet.

En filet frites.

En pagottes.

À l'huile.

Au fenouil.

En ragoût.

Marinées au citron & au Par-
mesan.

Au verjus.

Petite sauce à la ravigotte.

Panache de cochon.

En botines grillée.

Pieds de cochon à la mou-
tarde.

Pates de dindon farcies frites.

Pates d'oye, de même.

Pieds de cochon de lait, de
même.

Menus droits.

De pieds de cochon.

D'oreilles de veau.

De pieds de veau.
De palais de bœuf.
De langues.

Petits œufs & rognons de Coq.

En ragoût.
A l'huile.

Sauce verte au verjus, mêlés
avec tout ce qui concerne le ragoût en viande.

Animelles, frites & à l'Italienne.

Laitances de Carpes au gras.

En ragoût.
Au blanc.
Au roux.
Au vin de Champagne.
Frites à l'huile.

Huîtres blanches & vertes.

Dans leur eau en coquilles.

Aux truffes.
A l'Italienne.
Sautées au four.
En hatelettes, mêlées avec plu-
sieurs choses.

Trufes.

A la cendre.
En pâté.
A l'Italienne.
Aux huîtres & croutons.
En ragoût en pain.
A la Provençale.

Champignons.

A l'huile en pains.
A l'Italienne.
Au four.
En poudre.
Farcis grillés.
A la Hollandoise.
A la crème.

Morilles.

A l'Italienne.
Farcies grillées.
A l'huile en pain.
A la crème.
En hatelettes.

Mousserons.

A la crème.
En pain à l'Italienne.
En ragoût.

Asperges.

Au beurre.
A l'huile.
Au jus & en petits pois.

Cardes d'Espagne.

Au jus de veau.
Au beurre.
Au bouillon.

A l'huile.

Au Parmesan.

Choux-fleurs, au beurre & au jus.

Cardes-poirée, au gras & au maigre.

(*Beignets ou Bignets.*

Beignets manqués.

De blanc-manger.

De pâte Royale.

Aux petits œufs.

D'amandes.

Au point du jour.

De pommes d'abricots, de pêches.

A l'Italienne.

En pavots.

Beignets feringués.

De pourpier.

De feuilles de vigne.

De fureau.

En bilboquet & autres.

Artichaux.

Au beurre.
Frits au citron.
A la barigoule.
A l'Italienne.
Au verjus.
A la Provençale.
A la ravigotte.
Au jus de jambon.
En purée & à la poulette.
Au Parmesan.
A la Sainte-Menehould.
Farcis en beignets.
Au gratin.
En caisse.
A l'Allemande.
Petite sauce hachée blanche.
A la braïse.
En surtout.
Farcis au coulis de perdrix.
A la crème.

Ecrevisses.

Entieres à la crème.

A la Sainte-Menehault.

A la poële.

A l'Italienne.

En hatelettes.

En falade.

A la brochée.

Légumes pour entre-mets.

Petits pois.

Fèves de marais.

Petits haricots verts.

*Crèmes que l'on peut servir chaudes
& froides.*

A l'Angloise.

Au thé.

Au cerfeuil.

En rocher.

De Strasbourg.

Aux pistaches.

Aux amandes.

Crème noire.

Au café.

Foïettée.
Ardoifée.
A l'estragon.
Au blanc de poularde.
A la Sultane.
A l'Allemande.
Aux vermicelles.
A la Polonnoise.
Au chocolat.
Soufflée & sans sucre.
Jaspée.
Au persil.
Au cellery.
Vierge blanche.
Vierge jaune.
Pâtisserie.
Brulée.
Frite.
Au lait de poule.
A la Bourguignone.
D'épinars.
Douce.
Croquante.
De ris, &c.

Omelettes.

Omelettes.

- Roulée.
- Farcie.
- A l'Italienne frite.
- Omelette d'un œuf.
- A la Noailles.
- Au sucre.
- Au jambon.
- A la crème.
- A la moële.
- Aux truffes.
- Aux cardes.
- Aux moufferons.
- Aux pointes d'asperges.
- Aux petits oignons.
- A l'huile.
- Aux concombres.
- Aux petits pois.
- Aux petits œufs.
- A l'oseille facie.
- Aux rognons de veau.
- A la Robert.
- Aux huîtres.

Aux écrevisses.

Au sang.

A la Celestine.

En galantine.

Aux foyes gras.

Au foye de lapin.

Au naturel.

A l'anguille.

A la Savoyarde.

Et de deaucoup d'autres fa-
çons.

*Pâtisseries de diverses façons qui
peuvent servir pour entre-mets.*

Ramequins à la Toulouse.

Ramequins legers à la pâtis-
siere.

Ramequins soufflés.

Petits choux farcis, & au natu-
rel.

Petits gâteaux de feüilletage.

Pommes d'amour.

Puits d'amour.

Petites croquantes de pâte d'a-
mandes.

Tartelettes de toutes sortes de confitures.

Canelons.

Tourtes de toutes sortes de crèmes & de fruits.

Boüillans.

Canelas.

Rissoles de crèmes & autres.

Boucons.

Feüillante.

Poupelins.

Gâteaux d'amandes.

Bonnets de Turquie.

Gâteaux de Savoye.

Darioles.

Princesses.

Gâteaux de Compiègne.

Genoises, &c.

La méthode qu'on a suivie dans cet ouvrage, se développe à mesure qu'on avance. On a vû dans la description des viandes une partie des entrées & du rôti; les hors-d'œuvres & les entre-mets

viennent d'achever le repas. Il nous reste à donner maintenant la façon de plusieurs petites sauces qu'on a seulement indiquées, & qui sont du goût le plus nouveau.

CHAPITRE V.
DE L'AME DES SAUCES,
ou du Bouillon.

BOUILLON GRAS.

COMME le bouillon est l'ame des sauces, il faut commencer par faire d'excellent bouillon, avec toute l'attention & le soin nécessaire, & avec toute la propreté possible.

Mettez dans une marmite, selon la quantité de bouillon dont vous avez besoin, quatre ou six livres de tranche de bœuf, un gros jarret de veau, une poule,

& une vieille perdrix d'un excellent fumet ; écumez bien le tout , mettez-y ce qu'il faut de sel , & tenez-le bien doux. Au quart de la cuisson de votre boüillon , mettez-y carotes , panais , navets , & deux poireaux blanchis un boüillon auparavant. Aux trois quarts de la cuisson vous le goûterez , & vous y mettrez un petit bouquet de cellery avec deux cloux de gerofle , la moitié d'une racine de persil & quatre oignons , le tout blanchi. A la parfaite cuisson de votre boüillon , vous le passerez au clair & vous le dégraisseriez bien , pour vous en servir aux usages suivans.

Quintessence ou restaurant.

Prenez une casserole bien étamée & très-propre , mettez dans le fond quelques tranches d'oignon , avec un peu de moëlle de

bœuf ; garnissez votre casserole de tranches de roüelle de veau qui soit fait & bien blanc ; mettez sur les tranches de veau quelques zestes de jambon bien sain & bien dégraissé, & ensuite quelques zestes de panais & de carotes. Ayez une poule bien saine tuée sur le champ, & bien nettoyée en dehors comme en dedans ; coupez-la par membre, & concassez-les ; mettez-les tout chauds dans votre casserole, & remettez par-dessus quelques bardes de veau & de petits zestes de jambon. Observez que pour tirer deux pintes de cette quintessence, il ne faut que quatre à cinq livres de veau, & quatre onces de jambon avec la poule. Le tout étant bien arrangé dans votre casserole, jetez-y un verre de votre boüillon ; luttez bien la casserole, & mettez-la d'abord sur un bon feu, pour éviter

Pinconvénient qui arrive quand on la fait d'abord aller à petit feu , qui est que la viande rend son jus sans être refaite , & que le jus s'attache & se caillebotte sur la viande , enforte que dans la suite ce jus se durcit en cuisant , ce qui l'empêche de tomber dans le fond de la casserole pour former le restaurant que nous demandons.

Lorsque votre viande est refaite , mettez votre casserole sur un feu modéré l'espace de trois quarts d'heure , & que cela suë continuellement. Prenez garde que rien ne s'attache à la casserole , & mouillez à blanc avec votre bouillon , dont la quantité doit être proportionnée de manière que le restaurant ne soit point âcre ni trop fort , mais doux , onctueux , & enfin de façon à pouvoir diversifier vos sauces , qui ordinairement sont fai-

tes avec plusieurs fortes d'ingrédients qui portent avec eux leur goût & leur faveur. Bien des Officiers pourroient mettre dans cette quintessence plusieurs choses de goût fort, comme de l'ail, du cloux, du basilic, des champignons, &c. mais je suis pour la façon la plus simple, & je crois que c'est la meilleure pour le goût & pour la santé.

Je ne parle point de différentes fortes de jus, & de ce qu'on appelle essence & coulis de jambon, parce qu'ils ne sont plus guères d'usage : mais supposé qu'on ait besoin de jus pour faire un repas, il faut tirer de bon jus de veau le plus proprement qu'il est possible, & le moiïiller avec le même corps de boüillon que je viens de marquer.

Les sauces blondes doivent aussi se tirer avec de bon veau,

BOUILLON MAIGRE. 153

peu de jambon , & d'excellent
beurre frais , en faisant suer le
tout avec soin , & le finissant à
propos.

Nous avons encore bien d'au-
tres sauces qui se tirent à part ,
mais dont le bouillon est toujours
l'ame ; en sorte qu'il est vrai de
dire avec tous les gens de bon
goût , que toute la bonté d'un
repas , potages , hors-d'œuvres ,
entrées , entre-mets , dépend pres-
que uniquement du corps du
bouillon qui en est la baze.

Bouillon maigre.

Comme on n'a pas moins be-
soin en maigre qu'en gras d'un
bon corps de bouillon pour nour-
rir les potages , les hors-d'œuvres ,
les entrées & les entre-mets , il est
à propos d'en marquer la façon.

Mettez dans une marmite bien
étamée & bien propre la quantité

de pois que vous jugerez à propos pour le bouillon que vous voulez faire ; faites-les cuire aux trois quarts & demi seulement, parce que s'ils étoient cuits tout-à-fait, ils se réduiroient en purée & rendroient votre bouillon trouble. Il faut donc qu'il soit très-clair, & qu'après l'avoir passé dans un tamis vous le mettiez dans une autre marmite bien propre avec un morceau d'excellent beurre & avec carottes, panais, navets, oignons, cellery, poireaux, & quelques racines de persil, le tout blanchi bien à propos. Vous y ajoutez du sel, un bouquet de persil & de ciboule, cloux, macis, coriandre, basilic, le tout dans une juste proportion. Faites bouillir doucement le tout jusqu'à la parfaite cuisson des racines, & puis laissez-le reposer. Ce bouillon sert pour tous les po-

BOUILLON MAIGRE. 155

tages, oilles, en lui donnant la couleur convenable.

Vous mettez ensuite dans une casserole bien propre, des tranches d'oignons, un morceau de beurre, des zestes de carottes & de panais, des tronçons de carpe bien nettoyés, pris entre la queue & la tête, des tronçons de brochet, & des tronçons de tanche & d'anguille. Vous remettez par-dessus cela quelques tranches d'oignon, de carottes & de panais, quelques champignons, & un peu de bouillon de pois. Vous couvrez bien votre casserole, vous la faite suer fort doucement pendant trois quarts d'heure, ensuite vous faites attacher légèrement votre jus, & vous le mouillez avec du bouillon de racines. Après cela vous remettez dans une marmite devant le feu tout ce qui est dans votre casserole; vous le faites

156 BOUILLON MAIGRE

boüillir une bonne demie heure,
& vous avez d'excellent boüillon,
pourvû que votre poisson ne sente
point la bourbe.

Toutes les petites sauces fines
& délicates, & les sauces blan-
des, les sauces d'écrevisses, &
une infinité d'autres, se tirent
avec de la carpe de la même façon
que je viens de marquer, & on
les mouille de même, suivant
l'œil & l'espece de liaison dont on
a besoin.



CHAPITRE VI.

TABLE DE PETITES

*Sauces les plus friandes, selon
le goût moderne.*

- A** La Mancelle.
A la pluche verte.
A l'huile chaude.
En bresole à l'Italienne.
A l'eau.
A l'orange froide.
A la fenouillette legere.
A la poële.
Au beurre d'écrevisse.
Ravigote froide.
Autre ravigotte.
A la bonne femme.
A l'aspic.
Ravigotte chaude.
Semelles de veau.
Sauce d'acides.
Sauce à l'agneau.

Sauce qui peut servir à bien des choses.

Sauce au foye pour des perdreaux.

Cerfeüillade.

Sauce à la Provençale.

Salmigondis.

Sauce au boüillon, liée.

Sauce au restaurant.

A l'Italienne.

Autre à l'Italienne.

A la Hollandoise claire.

A la Hollandoise liée.

A l'Allemande.

A la Nivernoise.

A la civette.

Au jus de veau clair.

Au porc frais.

Au persil.

A la Nesle.

Aux huîtres.

Aux huîtres & aux truffes.

Salmis.

Au fumet.

A la poulette.
 A la crème.
 Au jus d'ozeille.
 A la Duchesse.
 Autre.
 A l'yvoire.
 A la Chirac.
 A l'extrait de cellery.
 Au restaurant succulent.
 A la béchamel passée, &c.

Perdrix à la Mancelle.

Mettez les Perdrix ou Perdreaux à la broche à l'ordinaire, & tous les foyes dans le corps d'un feul. Quand ils sont cuits verds, dépecez-les comme pour salmis, écrasez les foyes avec échalotte, fines herbes, & truffes hachées: arrosez le tout avec un peu d'huile, un verre de vin de Champagne, & deux cueillerées d'essence de jambon. Faites bouillir sur un grand feu un demi

quart d'heure ; en servant du poivre concassé & jus de citron.

Sauce à la Pluche verte.

Prenez deux tranches de jambon & de veau, deux champignons, deux gouffes d'ail, un bouquet, de l'huile, vin de Champagne, & deux verres de bouillon. Faites cuire à petit feu. Faites blanchir du persil haché bien menu, délayez dans la sauce avec un pain de beurre & jus de citron.

Sauce à l'Huile chaude.

Faites chauffer de l'huile dans une casserole bien chaude, vuidez-la ensuite. Mettez dans la même casserole, du jus de veau, du cerfeuil blanchi haché bien menu, une tranche de jambon,
en

en finissant, la moitié d'un pain de
beurre manié, frotez le plat d'ail ;
servez.

Sauce au Brésole à l'Italienne.

Faites blanchir des morceaux
de veau dans du bouillon, en-
suite mettez dans une casserole
avec deux morceaux de jambon,
persil, ciboule, échalotte, truffes,
le tout haché bien menu, gouffe
d'ail piquée d'un clou de girofle ;
Passez le tout avec huile & beur-
re, & mouillez avec bon bouil-
lon & vin de Champagne. Faites
mitonner, jus de citron ; servez.

Sauce à l'Eau.

Eau, beurre, sel & citron.

Sauce à l'Orange froide.

Pressez le jus de l'Orange avec



un verre de quintessence, poivre
concaffé & zeste.

Sauce à la Fenouillete légère.

Prenez deux verres de quin-
tessence ; mettez-y infuser deux
branches de fénoüil. En servant
jus de citron.

Sauce à la Poële.

La même qu'au brésole, excep-
té l'huile. Il y faut un peu de fe-
noüil. Quand elle est aux truffes,
il n'en faut point.

Sauce au Beurre d'Ecreviffe.

Faites du beurre d'écreviffes,
délayez-le dans deux verres de
quintessence, remuez toujours
& servez chaud, le plat frotté
d'ail.

Le beurre d'écreviffes se fait

ainsi : On fait bien piler les écrevisses , ensuite on fait fondre du beurre très-fin, avec un peu d'eau; on le fait bouillir une demie heure , & on passe le tout à force par une étamine.

Ravigotte froide.

Prenez une pincée de pimprenelle , d'estragon , de cerfeuil , également de chacune de ces herbes suivant la force ; un peu de baume , le verd d'une ciboule , le tout bien haché & bien pilé : délayez avec huile , vinaigre & moutarde , sel & poivre.

Autre Ravigotte.

Mettez toutes les herbes ci-dessus hachées & pilées avec capres , anchois , ail & échalotte , & délayez le tout avec huile , moutarde , essence de jambon , sel , poivre & vinaigre.

Ravigotte chaude.

Faites suer dans une casserole un peu de veau & de jambon, avec un morceau de beurre, mouillez avec boüillon & vin de Champagne, deux gouffes d'ail, un bouquet, hachez les herbes de la ravigotte froide bien menues, jetez dans votre sauce quand elle sera passée un jus de citron.

Sauce à la bonne femme.

Mettez suer veau & barde de jambon avec un peu de lard, champignons entiers, carottes, panais, & oignons par tranches, un bouquet, sel & poivre, un peu de boüillon ou de l'eau, étouffez le tout & le faites aller à petit feu, jusqu'à ce que le jus qui fait la sauce, soit rendu.

Sauce à l'Aspic.

Faites infuser dans un verre de quintessence toutes les herbes de la ravigotte avec le jus de deux citrons, un peu d'essence d'ail ou de vinaigre à l'ail, sel & gros poivre, le tout pendant deux heures, passez ensuite & servez chaude ou froide.

Semelles de Veau.

Battez & coupez une noix de veau large de quatre doigts, mettez-le fuer dans une casserole avec beurre de Vanvres, un bouquet, sel & poivre: mettez ensuite trois ou quatre champignons hachés bien menus, mouillez avec jus de veau & vin de Champagne, jus d'orange en servant.

Sauce d'Acides.

Passez des zestes de jambon avec un peu de lard fondu & mouillez avec bon bouillon. Faites bouillir le tout un quart d'heure, ensuite mettez une pincée d'échalottes hachées bien menues & un filet de vinaigre.

Sauce à l'Agneau.

Quand l'agneau est cuit à la broche, il faut l'ouvrir, manier du beurre avec persil & ciboule, hacher sel & poivre concassé, mouiller avec un demi verre de vin de Champagne; faites mijoter le tout un moment sur la cendre chaude, le jus d'une bigarrade; servez.

Sauce qui peut servir à bien des choses.

Mettez une cueillerée d'huile

dans une casserole, un demi septier de quintessence, un demi verre de vin de Champagne, un bouquet à l'ordinaire, trois champignon, deux échalottes, & du persil, le tout haché fin, une tranche de jambon, sel & poivre; faites bouillir cinq ou six bouillons, quand vous l'aurez goûtée pressez une orange.

Sauce au foye pour des Perdreaux.

Faites fuer dans une casserole une demie livre de veau, un petit morceau de jambon, quelques tranches de panais, un oignon, une gouffe d'ail, mouillez le tout avant qu'il soit attaché, autant qu'il faut pour une sauce, laissez bouillir pour que cela prenne du corps. Faites blanchir ensuite vos foyes de perdreaux dans une partie de cette

saucé, en les écrasant avec un peu de panais ci-dessus ; versez après cela le reste de la saucé avec le foye, & passez le tout dans une passoire fine ; après en avoir ôté le veau & le jambon, mettez-y un peu d'échalotte hachée bien menu, & servez la saucé sur vos Perdreaux qui seront à la broche.

Cerfeuillade, saucé au Poulet.

Faites suer un morceau de veau & de jambon avec oignon, carotte, panais & deux gouffes d'ail ; mouillez à blanc avec de bon bouillon, de l'huile & du vin blanc. Laissez réduire le tout à la quantité d'une saucé, passez & soufflez l'huile : mettez le cerfeuil blanchi haché fort gros avec un petit morceau de beurre, gros comme une noisette manié dans

la farine , tournez la sauce & servez.

Sauce à la Provençale.

Prenez persil , ciboule , rom-
camboule , échalotte , zeste d'o-
range , poivre , muscade , un mor-
ceau de beurre , un peu d'huile ,
& un peu de mie de pain ; faites
bouillir le tout avec de l'eau , &
mettez le jus de deux oranges.

Salmigondis.

Prenez tendron de veau , ten-
dron de mouton , un morceau
de pigeon , colet d'agneau , petit
lard , aîlerons , oignons , carot-
tes , panais , raves , radix , cham-
pignons , asperges , langue de
mouton & palais de bœuf ; le
tout mis dans l'huile , vin de
Champagne & bon bouillon,

avec un bouquet & bien assaisonné: Passez des champignons hachés avec deux pains de beurre, singez & mouillez avec la cuisson de tout ce que dessus, jus d'orange & chapelure de pain.

Sauce au Bouillon liée.

Ayez de bon corps de bouillon, deux pains de beurre de Vanvres, un peu de sel, un peu de farine; faites bouillir le tout un moment, & servez chaud.

*Sauce au Restaurant
au Bain-Marie.*

Faites étouffer dans une marmite, de petites tranches de bœuf & de veau, & des zestes de jambon, assaisonnez légèrement; mettez-y sel, poivre, basilic, clouds de gérosfle, tranches d'oi-

gnon , carottes , panais , navets ,
cellery & quelques bardes de lard ;
mouillez ensuite à demain cuis-
son avec d'excellent bouillon &
vin de Champagne. Faites cuire
le tout trois heures au Bain-Ma-
rie , & passez dans une serviette.

Sauce à l'Italienne.

Mettez dans une casserole deux
verres de quintessence avec deux
ciboules , la moitié d'un pain de
beurre manié dans la farine , une
gousse d'ail piquée d'un clou , &
tournez cette sauce sur le feu.
Mettez ensuite un peu de persil
& d'échalotte hachée & blan-
chie dans un peu de bouillon. En
finissant , une goutte de citron
bien ménagée. Il faut que cette
sauce ait un peu de consistance.

Autre sauce à l'Italienne.

Passez dans une casserole trois ou quatre champignons, un peu d'échalotte hachée bien menue avec un pain de beurre, singez un peu, mouillez avec de la quintessence & du vin de Champagne; en finissant un léger jus de citron.

Sauce à la Hollandoise claire.

Cette sauce se fait à-peu-près comme la première sauce à l'Italienne, ôtez l'échalotte, mettez-y un peu plus de beurre, qu'elle ne soit point si perlée, & quelques gouttes de citron de plus.

Sauce à la Hollandoise liée.

Passez dans une casserole avec

un pain de beurre, trois ou quatre champignons entiers, avec quelques morceaux de veau & petits zestes de jambon; singez un peu fort & mouillez avec d'excellent bouillon & du vin de Champagne. Faites mitonner le tout le tems de la cuisson du veau. Quand cela est reduit à la quantité dont vous avez besoin de sauce, faites une liaison avec un jaune d'œuf, mettez-y beaucoup de persil haché bien blanchi, & même pilé, parce qu'il faut que la sauce soit verd de mer. Quand elle est ôtée de dessus le feu, mettez-y une tranche de citron sans la presser.

Sauce à l'Allemande.

Hachez champignons, persil, ciboule, échalottes, le tout bien menu, coupez de belles tranches

d'oignon que vous passerez avec le reste dans le beurre, singez un peu le tout, mouillez avec du vin & de bon bouillon; en finissant rappez un peu de fromage de Parmesan, ajoutez-y une pointe de vinaigre & un peu de chapelure de pain.

Sauce à la Nivernoise.

Nous avons quantité d'excellentes sauces de la même invention & du même goût. Passez des oignons blancs dans de l'huile, remettez vos oignons dans une casserole avec bouillon, vin blanc, un paquet de persil haché & quelques zestes de jambon. Faites bouillir le tout jusqu'à la parfaite cuisson des oignons, ôtez-les ensuite, soufflez la graisse ou l'huile s'il en reste; en servant, une pointe de vinaigre.

Sauce à la Civette.

Tirez uue petite liaison de veau bien blonde, qui ait beaucoup de corps & qui soit très-legere de consistance ; quand elle est parfaite, mettez-y infuser une pincée de civette hachée bien menue & blanchie, un simple bouillon auparavant, & servez-vous-en au besoin.

Sauce au jus de Veau claire.

Faites suer un petit morceau de veau, & quelques zestes de jambon, avec carottes, panais & oignons : mouillez avec un peu de bouillon, faites suer le tout à petit feu. Quand cela est bien diminué, faites attacher légèrement, & que votre jus soit bien blond. Mouillez ensuite

avec d'excellent bouillon , laissez bouillir à petit feu , & mettez-y un bouquet de persil & de ciboule , avec un clou de gérofle , cinq ou six pointes de cellery & deux champignons. Quand le veau est cuit , la sauce doit être faite , passez-la au tamis de soye.

Sauce au Porc frais.

Passes cinq ou six tranches de gros oignons blancs dans de l'huile très-fine , ensuite ôtez-les de l'huile avec une cueillere percée , remettez-les dans une casserole bien propre sans égouter l'huile ; mettez - y de la liaison de veau bien blonde , un bouquet de persil & de la ciboule , avec deux clouds de gérofle , une gouffe d'ail & deux champignons coupés. Laissez mijoter le tout , passez-le ensuite ; en servant , une lé-

gere pointe de vinaigre. Cette sauce doit être blonde & avoir de la consistance.

Sauce au Persil.

Mettez dans une casserole de la quintessence autant qu'il en faut, pour faire une sauce; quand elle est bien chaude & prête à bouillir, jetez-y une pincée de persil entier, ôtez de dessus le feu, laissez infuser un moment, ensuite repassez votre sauce dans une autre casserole pour lui donner de la consistance; mettez-y la moitié d'un pain de beurre manié, tournez-la sur le feu, remettez le quart de votre persil que vous aurez fait blanchir une seconde fois dans du bouillon, pour le mettre au point d'être mangé. Servez chaud, point de citron.

Sauce à la Nefle.

Faites fuer un petit morceau de veau, zestes de jambon, zestes de carottes & de panais, oignons & un bouquet. Mouillez ensuite avec d'excellent bouillon & du vin de Champagne; ajoutez - y une gouffe d'ail piquée d'un cloud de gérosfle; laissez mijotter jusqu'à la parfaite cuisson du veau, passez ensuite & mettez-y des rocamboles avec jus de citron. Il faut que cette sauce ait beaucoup de corps, & qu'elle soit extrêmement légère.

Sauces aux Huîtres.

Ayez des huîtres très-fraîches; quand elles sont ouvertes, mettez-les dans une casserole avec leur eau, ou mettez les huîtres

à part, & passez l'eau par ce qu'il s'y trouve toujours du gravier. Passez ensuite dans une casserole & dans de l'huile, des champignons, des échalottes, du persil & une truffe. Le tout à moitié passé, singez un peu & mouillez avec un verre de quintessence, un peu de liaison de veau, & l'eau de vos huîtres. Laissez mijotter & bien dégraisser; avant que de vous servir de l'eau de vos huîtres, il faut qu'elle ait servi à les blanchir; vous en ôterez le dur & les ferez bien égoutter, & les ayant bien essuyées, vous les mettrez dans une casserole, vous passerez votre sauce dessus au travers d'un tamis de crin, & en finissant vous ajouterez un petit morceau de beurre manié avec un peu de persil, gros poivre & jus de citron.

Sauce aux Huîtres & aux Trufes.

Ayez de belles tranches de truffes & de grosses huîtres vertes. Mettez dans une casserole un morceau de beurre manié dans du persil & de l'échalotte hachés bien menus avec un peu de sel. Frottez bien la casserole, arrangez au fond vos tranches de truffes & les huîtres ensuite, remettez des truffes par-dessus, un peu de votre beurre manié, & un peu d'huile. Mettez suer le tout sur une cendre chaude un quart d'heure, ensuite ôtez les huîtres & les truffes, mouillez votre sauce avec d'excellent bouillon & un demi verre de vin du Rhin. En finissant jus de citron.



Sauce au Salmis.

Passez dans une casserole un peu de champignons, persil, ciboule, échalottes, tranches d'oignon, carottes & panais, le tout avec du lard fondu; ensuite singez un peu & mouillez avec de bon bouillon & liaison de veau. Laissez mijotter cela & dégraissez bien; passez la sauce dans une casserole avec un peu d'échalotte blanchie & hachée bien menue. Un jus d'orange en finissant.

Il y a encore bien d'autres sauces au salmis qui dépendent du goût de l'Officier comme la sauce à l'Espagnole, la sauce aux Bécasses, la sauce au canard, & le salmis ordinaire que tout le monde sçait, &c.



Sauce au Fumet.

Faites suer un petit morceau de veau & de petits zestes de jambon, le tout fort doucement. Quand cela est prêt de s'attacher un peu, mettez-y une perdrix d'excellent fumet, point trop fort, ou bien quelque carcasse de gibier, faites-la suer dans votre sauce un moment & l'ôtez ensuite. Mouillez votre sauce avec un peu de bon bouillon, de vin de Champagne & de liaison de veau blonde. Ajoutez-y un bouquet avec deux clouds de gérosfle, & un peu de sarriete. Aux trois quarts de la cuisson de votre sauce remettez-y votre perdrix, ensuite passez-la dans une casserole. En finissant, un jus d'orange.

Sauce à la Poulette.

■ Passez dans une casserole un petit morceau de veau & quelques champignons, avec un pain de beurre, singez un peu & mouillez avec d'excellent bouillon. Mettez-y un bouquet de persil & de ciboule, & un cloud de gérofle. Laissez bouillir la sauce jusqu'à la parfaite cuisson du veau, ensuite passez-la dans une casserole. Pour la finir faites une liaison d'un jaune d'œuf avec la moitié d'un pain de beurre, le jus d'un citron & du persil haché bien menu. Il faut que cette sauce ait un peu de consistance.



Sauce à la Crème.

Passer dans une casserole sept ou huit champignons, un bouquet, une petite tranche de jambon, le tout avec un pain de beurre. Singez un peu fort, mouillez avec de bon bouillon pour faire cuire la farine, ensuite remouillez encore avec une chopine d'excellente crème bien douce & bien légère. Faites mijotter le tout encore un demie quart d'heure, & passez la sauce dans une casserole bien propre.

Sauce au jus d'Oseille.

Mettez dans une casserole un pain de beurre, un peu de farine, un jaune d'œuf frais, mouillez avec un peu de quintessence,
ha-

hachez un peu de rocamboles, tournez cette sauce sur le feu à mesure qu'elle s'épaissit. Mettez-y du jus d'oseille jusqu'à ce qu'elle soit d'une consistance raisonnable, & d'un petit goût relevé. On peut y mettre un peu de jus de citron.

Sauce à la Duchesse.

Elle se fait avec de bon bouillon, un peu d'échalotte hachée bien menue, la moitié d'un pain de beurre, de l'huile très-fine, de la chapelure de pain, un peu de sel & jus d'orange.

Autre petite Sauce.

Prenez quatre ciboules entières, deux champignons, un

Q

grand verre de bon bouillon, des croutons & chapelures de pain, gros comme une noix de beurre, quelques pointes de persil blanchi, sel & poivre; faites bouillir le tout un peu. En finissant un jus de bigarrade. Cette sauce peut servir pour des capilotades.

Sauce à l'Yvoire.

Cette sauce se fait ordinairement avec la même viande sur laquelle on doit la servir. C'est une espee de braise blanche bien foncée, mouillée avec de bon bouillon & de l'huile, & des tranches de citron.



Sauce à la Chirac.

Elle se fait à-peu-près dans le même goût, avec très-peu de différence.

Sauce à l'Extrait de Cellery.

Ayez des morceaux de veau coupez gros comme le pouce, & des zestes de jambon; faites blanchir le veau & le jambon dans de bon bouillon avec l'estomach & les ailes d'une poule bien saine. Piquez l'un & l'autre avec des lardons de cellery dont vous mettez le plus que vous pourrez. Mettez le tout dans une boule avec un peu de quintessence, un morceau de petit lard piqué d'un clou de gérofle, & gros comme une noisette de sucre. Luttez.

Q ij

bien votre boule & la mettez au bain-Marie l'espace de cinq ou six heures. Otez ensuite votre boule du bain, passez votre extrait dans une double serviette, tirez-le au clair & servez-vous-en au besoin. Prenez garde surtout à ne point trop mettre de jambon, cela donneroit de l'acreté, & il faut que votre extrait au contraire soit doux & moëlleux, & qu'il ait beaucoup de parfum de cellery.

Les Extraits de Fénoil & de Persil se font de même.

Sauce au Restaurant succulent.

Faites suer & étouffer dans une casserole bien couverte, des tranches de bœuf & de veau, bardes de lard, zestes de carottes, panais, navets, cellery, ra-

Une de persil, oignon, noix de mouton bien dégraissée & coupée par tranches, zestes de jambon bien sain, l'estomach & les aîles d'un ou de deux coqs, l'estomach d'une perdrix avec sel, clouds de gérosfle, & une petite branche de basilic, le tout arrangé comme je vais le marquer.

Mettez dans le fond de votre casserole quelques tranches d'oignon légères, bardes de lard très-menues, ensuite bardes de bœuf, puis les zestes de toutes les racines ci-dessus, après cela bardes de veau & de mouton, & zestes de jambon, ensuite l'estomach & les aîles de votre perdrix & de votre coq concassés, puis une barde de lard & le petit assaisonnement marqué ci-dessus. Suivez le même arrangement jusqu'à ce que votre casserole soit

pleine & que vous ayez suffisamment de quoi remplir votre bain-Marie. Quand le tout a bien sué une heure, mouillez avec un demi septier de quintessence, & mettez tout cela dans votre boule au Bain-Marie l'espace de six heures. Retirez-le ensuite & passez au clair. Ce restaurant est propre à une infinité de choses pour la cuisine nouvelle.

Sauce à la Béchamel passée.

Mettez dans une casserole deux pains de beurre, du persil, de la ciboule, échalottes, rocambole, sel, poivre & un peu de muscade, le tout bien haché. Singez un peu, mouillez avec de la crème bien douce, & tournez sur le feu. Quand votre sauce a la consistance nécessaire,

mettez-la mijotter un peu sur la cendre chaude, & s'il est besoin remettez-y de la crème. Quand la sauce est faite à son point & qu'elle a pris le goût & le corps convenables, passez le tout dans un tamis bien propre. En finissant, un jus de citron avec un peu de persil blanchi & haché bien menu.

Voilà une petite partie des sauces nouvelles que j'ai jugées les plus propres à donner une idée de la Cuisine moderne. Je me réserve à en donner un bien plus grand nombre dans un ouvrage plus étendu. Comme le peu qu'on en voit ici ne fera peut-être point du goût général, les bons Officiers ne seront point embarrassés à les diversifier. Au reste si l'on est surpris de ne

point trouver dans cet abrégé, nombre de fauces qu'on voit ailleurs désignées sous des noms pompeux, c'est qu'il y a souvent sous ces grands noms plus de charlatannerie que de mystère, & quand on vient à faire la plupart de ces fauces, on les trouve pour l'ordinaire fort triviales & fort communes.





LES DON
DE COMUS.

OU

LES DELICES
DE LA TABLE.

TROISIÈME PARTIE.

CONTENANT *des Menus de
Table pour les quatre saisons de
l'année.*



OICI la Partie de mon
ouvrage que l'on trou-
vera peut-être la plus
curieuse, & qui sera certaine-

R

ment de l'usage le plus general. C'est une espece de carte des menus que l'on peut servir dans chaque saison ; carte si commode, que soit que l'on se pique d'avoir en tout tems une table délicate, soit qu'on veuille donner à manger de bon goût dans quelque saison où l'on se trouve, un Maître l'ayant à la main, est non-seulement en état d'ordonner & d'arranger proprement un repas, mais même de parler cuisine avec le meilleur Officier du monde.

J'ai suivi l'ordre des saisons : mais avant que d'en venir aux Menus, je donne sur chacune un petit détail de toutes les especes de viandes & de productions qu'elles nous fournissent, & j'indique, autant que je puis, les lieux differens d'où elles se tirent. Ce détail est comme un tableau des saisons, où je présente en racour-

LE PRINTEMPS. 195

ci les richesses de la nature, & une partie des biens qu'elle étale pendant toute l'année pour notre subsistance, en mêlant toujours l'agréable à l'utile.

Le Printemps qui comprend les mois de Mars, d'Avril & de Mai, fait renaître à nos yeux toute la nature, & nous offre les prémices de ses productions. Cette partie de l'année est la plus ingrate en volaille & en gibier, mais l'agrément de la saison répare ce qui nous manque de ce côté-là.

Comme dans cette saison la nature met en mouvement toutes les facultés génératives & fait tout fermenter, la viande en général est imparfaite à l'exception du bœuf.

Nous avons *le Veau de Lait*,
Et *le Mouton engraisé* de Beauvais & de Rheims, qui est bon

Rij

jusqu'au mois de Juin.

L'Agneau de lait ou nourri dans un tonneau suplée au mouton.

En volaille nous avons ,

Le Poulet de grain.

Le Poulet aux œufs.

Le Poulet à la Reine venant de tout pays & préparé par les Rotisseurs.

Le Dindonneau pour rôtir , engraisé à Paris.

Le Caneton de Roüen pour rôtir.

Le Caneton & l'Oïson , pour entrées avec des pois en Mai & en Juin.

Le Pigeon de voliere innocent à Paris.

Le Pigeon soufflé aux œufs à Paris.

Le gros Pigeon de voliere venant de Rheims , aussi bon que ceux de Rome & de Venise.

LE PRINTEMPS. 197

En venaison & gibier nous avons,

Le Marcaffin.

Le Chevreuil.

Le Chevrillart.

Les Levreaux dans leur perfection.

Les Lapreaux des cantons de la Vafine, de Senlis, de Saint-Germain, du canton des Petrons, de la garenne de Courbevoye, de Montahon en Champagne (par Sezanne) de Mantamée (par Pouancey) & de Mailly (route de Châlons) de la Roche-Guyon, de Chantilly, de Baifne, de Rochefort en Beauce, de Vaux-de-Cernais, &c.

La Caille verte infipide & maigre, estimée par fantaisie.

En poisson de Mer & d'eau douce,
nous avons, outre le gros poisson
comme en Hyver,

Le gros Maquereau.

L'Esturgeon.

Le Saumon de Seine & de Loire.

L'Alose de Seine plus à portée.

L'Alose de Loire toute aussi bonne, mais difficile à transporter.

La Truite de Mer.

La Truite de ruisseau & de riviere.

La bonne Truite de Courance en Normandie.

La Lotte ou Barbotte.

L'Ecrevisse.

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

Pour les légumes & herbages,
nous avons,

Les épinars nouveaux.

L'oseille nouvelle.

Les petites raves.

La laitüë.

Les concombres.

Les asperges de Menilmontant

& de Belleville.

Les morilles & moucerons.

Les artichaux, dont les meilleurs sont les violets.

Les artichaux blancs de Notre-Dame de Liesse & de Laon.

Les petits pois; les bons ne sont pas les premiers, quoique les plus chers; les pois quarrés sont les meilleurs.

Les fèves de marais.

Les haricots verts, &c.

La stérilité de cette saison fait qu'il n'y a pour entre-mets que le jambon; les autres partent du goût & de l'habileté de l'Officier dans l'emploi qu'il fait des légumes.

En fait de fruit nous avons,

Les fraises.

Les cerises précoces & les mûres.

Les abricots verts.

Les amandes vertes.

Les groseilles rouges & les
grosses, &c.

On a le même vin qu'en hyver,
en ajoutant pour la santé le vin
de Nuitz.

En vin nouveaux nous avons
pour le vin de Bourgogne,

Le Volnay.

Le Pomart.

Le Moraché.

Et le Mulseau.

Et pour le vin de Champagne,
celui d'Haï.

Les liqueurs sont les mêmes
qu'en hyver.

I.

M E N U S D U P R I N T E M S.

*Menu d'une table de dix à douze
couverts à dîner en gras.*

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

Un potage julienne garni de
pointes d'asperges & d'un jarret
de veau.

LE PRINTEMPS. 203

Quatre moyens hors-d'œuvres.

Sçavoir ;

Un de petits pâtés au blanc.

Un de palais de bœuf au jus
d'orange.

Un de pieds d'agneau au pere
douillet.

Un de bresole de veau à la
poêle.

SECOND SERVICE.

*Une grosse entrée pour relever
le potage.*

Sçavoir ;

Une entrée d'une culotte de
bœuf fourée à la Ste.-Menehault.

*Quatre moyennes entrées pour lever
les hors-d'œuvres.*

Sçavoir ;

Une d'une grosse noix de veau
glacée aux laitues.

Une d'une petite queuë de mouton à la braisè.

Une de pigeons aux mouffurons.

Une de cuiffes de poularde à la Provençale.

TROIÈME SERVICE.

Trois plats de rôts.

Sçavoir ;

Un de trois lapreaux.

Un de trois petits poulets à la

Un pâté de jambon au milieu.

Deux falades.

QUATRIÈME SERVICE,

Cinq entre-mets chauds.

Un d'asperges au beurre.

Un de morilles aux fines herbes.

Un d'un petit ragoût mêlé.

Un de moufferons à la crème.

Un d'artichaux à l'Italienne.

Pour lever le jambon , un plat de crème à l'Allemande.

Le fruit , suivant la saison.

II.

MENU D'UNE TABLE

*de huit à dix couverts en maigre
à dîner.*

PREMIER SERVICE.

Un potage à la purée garni de laitues.

Quatre petits hors-d'œuvres.

Un de beurre.

Un de raves & de radix.

Un de pâté de moules à la crème.

Un d'hatelettes d'anguilles.

S E C O N D S E R V I C E .

Une moyenne entrée pour relever le potage.

Sçavoir ;

Une alofe à l'oseille.

Quatre entrées.

Sçavoir ;

Une de soles aux fines herbes.

Une de raye à la Provençale.

Une de deux darnes de faumon à l'esturgeon.

Une de plies en casserole.

T R O I S I È M E S E R V I C E .

Deux plats de rôti.

Un d'une barbuë au courtbouillon.

Un d'une carpe frite à l'huile.

QUATRIÈME SERVICE.

Cinq plats d'entre-mets.

Un de tourte de crème.

Un d'omelette farcie.

Des asperges en petits pois.

Des morilles dans leur eau.

Des crevettes ou salicoques.

Le fruit, suivant le goût & la
saison.

III.

TABLE DE SIX A HUIT

couverts en gras à dîner.

PREMIER SERVICE.

Un potage aux raves, deux
pigeons dessus.

Deux hors-d'œuvres.

Un d'escalope de veau sauce au
beurre.

Un de rissoles de palais de bœuf
à la crème.

S E C O N D S E R V I C E .

Une grosse entrée pour lever le
potage.

Un balon d'épaule de veau à
l'Angloise.

Trois entrées.

Une de deux poulets aux mouf-
ferons.

Une tourte d'aïlerons aux fines
herbes.

Une de filet d'agneau glacé.

T R O I S I È M E S E R V I C E .

Deux plats de rôti.

Un de deux gros pigeons Ro-
mains.

Un de levreau.

Une salade.

QUATRIÈME SERVICE.

Trois entre-mets.

Un d'asperges a l'huile.

Un d'artichaux à la Polonoise.

Un d'œufs en surprise.

Deux autres petits entre-mets.

Un de tartelettes de crème à la glace.

Un de petits œufs en rocher à la glace.

I V.

TABLE DE QUATRE A SIX

couverts à souper en maigre.

PREMIER SERVICE.

Une petite oille.

Deux hors-d'œuvres.

Un filet de turbot à la Bechamel.

Un de rissoles de soles.

SECOND SERVICE.

Une entrée pour lever l'oille,
d'une matelotte de vives & d'an-
guilles à l'Angloise garnie.

Deux entrées.

Une de maquereaux aux fines
herbes.

Une de deux darnes de saumon
à la poêle.

TROISIÈME SERVICE.

Deux plats de rôti.

Un d'une alose au court-bouil-
lon.

Un d'un grand carlet frit.

QUATRIÈME SERVICE.

Trois entre-mets chauds.

Un de petits pois.

Un

Un de morilles.

Un d'asperges.

Le fruit, à l'ordinaire.

V.

TABLE DE DIX A DOUZE

*couverts à dîner en œufs, (parce
que le Printemps est la saison où
l'on en mange le plus.)*

PREMIER SERVICE.

Deux potages.

Un de croutes au coulis d'œufs.

Un d'œufs au naturel.

Quatre hors-d'œuvres.

Un d'œufs en hatelettes.

Un de petit pâté d'œufs.

Un d'œufs frais à la coque.

Un d'œufs à la Ste-Menchoult.

SECOND SERVICE.

Une grosse entrée pour le mi-
lieu, d'un surtout d'œufs.

S.

Quatre entrées d'œufs.

Une d'une petite terrine d'œufs
à l'Italienne.

Une d'œufs en meringue.

Une d'œufs aux pointes d'asperges.

Une d'œufs au gratin, sauce
aux œufs.

T R O I S I È M E S E R V I C E .

Trois plats de rôti.

Un d'œufs en foles.

Un d'œufs en éperlans.

Un d'œufs au court-bouillon.

Deux salades d'œufs.

Q U A T R I È M E S E R V I C E .

Cinq entre-mets.

Un d'œufs à la d'Epernon.

Un d'omelette à l'Italienne.

Un d'œufs en surprise.
Un d'œufs à la Portugaise.
Un d'œufs en rocher.
Le fruit peut se faire une partie en œufs.

VI.

T A B L E D E D O U Z E
à quinze couverts à souper en gras.

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

Un furtout pour le milieu.

Deux oilles.

Une au bain Marie.

Une à la bourgeoise.

Raves & beurre.

Quatre petits hors-d'œuvres.

Un d'oreilles d'agneau à la Hollandoise.

Un de petits pâtés en salpicon.

S ij

Un de pieds de mouton à la ravigotte.

Un de saucisses du veau à la poêle.

SECOND SERVICE.

Deux moyennes entrées pour relever les oilles ;

Sçavoir ;

Une d'un dindonneau à l'échalotte.

Une d'un quartier d'agneau fourré.

Quatre entrées pour relever les hors-d'œuvres.

Une de six pigeons au restaurant.

Une de filet de poularde à la crème.

Une de roulade de lapreau au vin.

Une de matelotte de viande au
Wastrefiche.

TROISIÈME SERVICE.

*Deux entre-mets froids pour servir
avec le rôti.*

Un jambon à la broche.

Un gâteau fourré.

Quatre plats de rôti.

Un de campine.

Un de huit petits pigeons-or-
tolans.

Un de trois petits poulets aux
œufs.

Un de levreaux.

Deux sauces à l'orange & au
citron.

QUATRIÈME SERVICE.

Six entre-mets chauds.

Un de pois.

Un de ris d'agneau glacé.
 Un d'artichaux au citron.
 Un d'asperges.
 Un de crème à la Polonoise.
 Un d'œufs à la poulette.
 Le fruit, suivant le goût & la
 saison.

VII.

T A B L E D E H U I T
*couverts, servie dans le goût
 moderne, à souper.*

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

Un quartier de mouton en
 chevreuil.

Deux hors-d'œuvres.

Un de filet de poularde en ha-
 tereau.

Un de pieds d'agneau en ris-
 soles.

SECOND SERVICE.

Deux hors-d'œuvres.

Un de cuisses de poulets à l'oignon.

Un de faucisse à la Sainte-Menehould, à l'oignon & anchois

TROISIÈME SERVICE.

Deux hors-d'œuvres.

Un de filet de trois lapreaux aux morilles.

Un de filet mignon, sauce à la bonne femme.

QUATRIÈME SERVICE.

Deux hors-d'œuvres.

Un de filet de mouton émincé aux concombres.

Un d'aîlerons de poularde à la Hollandoise.

CINQUIÈME SERVICE.

Deux plats de rôti.

Un de pigeons aux œufs.

Un de trois poulets à la Reine.

Une salade.

SIXIÈME SERVICE.

Trois entre-mets.

Un de pois.

Un d'artichaux à l'huile à la
glace.Un de hatelettes de rognons
de coq.

SEPTIÈME SERVICE.

Deux entre-mets.

Un de crêtes au vin.

Un d'asperges.

Huitième

HUITIÈME SERVICE.

Deux entre-mets.

Un de tartelettes de pâte d'amandes, fraises & crème à la glace.

Un de rôties au lard, frites à l'huile.

NEUVIÈME SERVICE.

Deux entre-mets.

Un de beignets aux petits œufs.

Un de petits choux farcis.

On peut servir le fruit dans le même goût, en relevant avec plusieurs assiettes de glaces, de différents fruits, de crèmes & autres.



V I I I .

TABLE DE CINQ A SEPT
couverts composée des débris du
souper cy-dessus , & servie à
dîner.

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

Un potage à la Reine.

Deux hors-d'œuvres.

Un de filet de mouton à l'écha-
lotte.

Un de pâté au blanc.

S E C O N D S E R V I C E .

Pour lever le potage une
piece de bœuf aux concombres.

Quatre entrées.

Une d'un salmis de poulets.

Une de cuisses de poularde ,
à la sauce à l'agneau.

DU PRINTEMPS. 219

Une d'un hachis garni d'œufs.
Une d'aîlerons à la Sainte-Me-
nehout.

TROISIÈME SERVICE.

Deux plats de rôti.

Un quartier d'agneau.
Une petite poularde.
Une salade.

QUATRIÈME SERVICE.

Quatre entre-mets.

Un d'asperges.
Un de Ragoût mêlé.
Un de rissole de crème.
Un de pois.



XI.
T A B L E D E D O U Z E

à quinze couverts.

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

Oille au bain Marie.

Six hors-d'œuvres,

Un de rissoles de tetine de veau.

Un de filet d'agneau à la Polonoise.

Un de palais de bœuf au vin de Champagne.

Un de petits pâtés à l'Allemande.

Un d'aîlerons de poularde à l'étuvée.

Un de langues de mouton en crêpine.

S E C O N D S E R V I C E .

Une moyenne entrée pour re-

lever l'oille; ſçavoir, une belle
épaule de veau à l'estoufade, ſauce
au porc frais.

Six entrées.

Une de poularde nouvelle, en
ſauciſſe plate dans ſa ſauce.

Une de huit petits innocens,
ſauce à l'eſcalope.

Une de lapreau en tortuë à
l'Eſpagnole.

Une d'un petit dindon aux
concombres.

Une de matelotte de queuës
de veau & d'agneau, avec la gar-
niture, ſauce à la carpe.

Une d'un gâteau au ſang.

TROISIÈME SERVICE.

Un jambon à la broche.

Quatre plats de rôti.

Un de trois poulets aux œufs.

Un de deux gros pigeons Ro-
mains.

Un de levreau.
 Un d'un quartier d'agneau.
 Deux sauces.
 Deux salades.

QUATRIÈME SERVICE.

Sept entre-mets.

Un turban pour le milieu.
 Un de pois simples.
 Un d'artichaux à l'Italienne.
 Un de rissoles de moëlle de
 bœuf.
 Un de petits gâteaux vole au
 vent.
 Un de crêtes en menus droits.
 Un d'œufs à la Polonnoise.



X.

MENU D'UNE TABLE
*de six à huit couverts, moitié
viande & moitié poisson, en
gras.*

PREMIER SERVICE.

Un quasi de veau à l'esturgeon.

Quatre hors-d'œuvres.

Un de hatereaux de filets de
soles.

Un de petits pâtés d'anguilles à
l'Espagnole.

Un de filets de vives aux con-
combres.

Un de bresole de faumon aux
fines herbes.

SECOND SERVICE.

Trois entrées.

Une de trois petits poulets au
beurre d'écrevisses.

T iiij

224 *MENUS DU PRINTEMPS.*

Une de perches à la Genevoise.
Une de maquereaux glacés la
broche , sauce piquante.

TROISIÈME SERVICE.

Trois plats de rôti.

Une barbuë à la braise.
Trois lapreaux.
Salade.
Une campine.

QUATRIÈME SERVICE.

Cinq entre-mets.

Un de buisson d'écrevisses.
Un de pois.
Un d'artichaux à la Proven-
çale.
Un d'œufs en canapé.
Un de Genoïse.

CINQUIÈME SERVICE.

Une tourte d'abricots à la glace,
pour lever le quatrième service.

L'Été qui comprend les mois de Juin, Juillet & Août, nous offre toutes les productions de la nature dans leur maturité, & nous fait entrer en pleine jouissance de ce qu'il y a de plus délicieux, en nous annonçant l'abondance pour les deux saisons qui la suivent.

C'est dans l'Été que la nature commence à déployer toutes ses richesses, & qu'elle perfectionne les productions qu'elle nous a préparées dans le Printems. Aussi dans tout le reste de l'année, nous allons voir la profusion réunie à la variété.

Viande de boucherie.

Le Bœuf.

Le Veau de lait à six semaines, généralement bon.

L'Agneau de lait nourri dans

les prairies, ou dans un tonneau avec de l'avoine, supplée au Mouton des bons cantons, qui ne peuvent se transporter en Juillet & Août.

Volaille.

Poularde nouvelle.

Dindonneau ordinaire.

Dindonneau engraisfé.

Poulets aux œufs & à la Reine.

Le coq vierge sur la fin de l'Été.

Caneton de Rouen.

Les Pigeons de toutes especes, bons.

Les Canetons & Oisons ordinaires, bons pour entrées.

Menu gibier.

Le Perdreau rouge & gris.

Le Faifandeu.

La Caille & le Cailleteau de vignes, excellens.

Le Halebran.

La Grive de vigne, sur la fin
de l'Été.

Le Becfigue & tous les petits
oiseaux gras.

Le Ramereau.

Le Tourtereau.

Venaison & gibier à poil.

Le Sanglier, bon, surtout
quand il va aux grains.

Le Marcassin.

Le Chevreuil & le Chevrillard,
dans leur perfection.

Le Faon.

Le Levreau.

Le Lapreau.

Poisson.

En Juillet & Août, il y a peu
de poisson de bonne qualité, ex-
cepté la Moruë de Terre neuve.

Les Carpes de Seine, de Loire
& d'Aifne.

La Truite de Rivière, & la
Truite de Mer.

La Perche.

Légumes & herbages.

La laitüe rouge de Silesie.

Le chicon blanc, le rouge &
le verd.

La batavia.

La chicorée & fournitüre.

Les melons dans la primetir,
des environs de Paris, & sur la fin
de l'Été, de Langeais & d'Am-
boise.

Les seconds petits pois.

Les haricots verds & féves.

Les seconds artichaux.

Les premiers choux-fleurs.

Les premiers cardons.

Fruits.

Abricots.

Pêches de toutes especes.

MENUS DE L'ÉTÉ. 229

Prunes de toutes especes.

Figues.

Groseilles & Cerises tardives,

Bigareaux & Grujottes.

Les vins, comme au Printems.

I.

MENUS DE L'ÉTÉ.

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

PREMIER SERVICE.

Un furtout pour le milieu.

Deux jattes de fleurs pour les contre-bouts.

Deux oilles.

Une au naturel.

Une à l'Angloise.

Deux grosses entrées pour les flancs.

Une d'un pâtre chaud de bœuf,

Une d'un balon d'épaule de mouton , dans sa sauce.

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

Sçavoir ;

Un de petits pâtés aux mouffurons.

Un de queuës de cochon à la Sainte-Menchoult.

Un d'escalope de lapreaux dans leur sauce.

Un de balotine de dindon.

Un de rissoles de palais de bœuf.

Un de pieds d'agneau en cartouches.

Un d'aïlerons de poularde nouvelle au sang.

Un de semelles de veau à l'orange.

Un d'une matelotte de cervelle de veau , sauce piquante.

Un de langues de mouton à la poêle.

SECOND SERVICE.

Deux grosses entrées pour lever les oilles.

Une d'un cuisseau de veau à la daube chaud.

Une d'une terrine d'anguilles & lapreaux, au bouillon de lapreaux.

Dix petites entrées pour lever les hors-d'œuvres.

Une de côtelettes de mouton au persil.

Une de trois petits poulets au celeste.

Une de filet de levreau, sauce au civet.

Une de cailles à la Polonnoise.

Une de huit pigeons à la Romaine nouvelle.

Une de cuisses de poularde en hochepot.

Une d'Oison au pere douillet.

Une d'un salmigondis mêlé.

Une de petits perdreaux à la Genevoise.

Une de pains de veau en profiterolles.

TROISIÈME SERVICE.

*Quatre entre-mets froids pour lever
les quatre grosses entrées.*

Un d'un pâté de veau.

Un d'un jambon glacé.

Un d'un buisson d'écrevisses.

Un d'une croquante.

Six plats de rôti.

Un de lapreaux.

Un de perdreaux.

Un de faisandeaux.

Un de dindonneaux gras.

Un de ramereaux.

Un de cailles.

Quatre salades,

Quatrième

QUATRIÈME SERVICE.

*Dix entre-mets chauds pour lever
le rôt & les salades.*

Un de pois.

Un d'asperges.

Un de fèves de marais.

Un de petits haricots verts.

Un de crème en rocher.

Un d'oreilles de veau en panachine.

Un de tartelettes de fraises.

Un de beignets d'abricots.

Un d'artichaux à la Provençale.

Un d'œufs en animelles.

Le fruit, suivant le gout & la saison.

II.

TABLE DE SIX COUVERTS

à dîner, en gras.

PREMIER SERVICE.

Un potage garni aux raves.

Quatre hors-d'œuvres.

Un de petit fallé de cochon de
lait.

Un de rissoles de poulardes.

Un de fauciffes de veau.

Un d'andouilles à la Proven-
çale.

S E C O N D S E R V I C E .

Une piece de bœuf, culotte au
gros sel.

Deux entrées.

Une d'un salmis de perdreaux
au bouillon.

Une de six cailles à la poêle.

T R O I S I E ' M E S E R V I C E .

Deux plats de rôti.

Un de pigeons Romains.

Un de deux lapreaux au fumer.

Sauces & salades.

QUATRIÈME SERVICE.

Pour le milieu.

Une daube de dindon fourré.

Quatre petits entre-mets chauds.

Un d'animelles.

Un de cardes.

Un de gâteau vole au vent.

Un d'œufs à la grand'mere.

III.

TABLE DE HUIT

couverts à souper en maigre.

PREMIER SERVICE.

Une oille aux pois.

Quatre hors-d'œuvres

Un de filets de perches en matelotte.

Un de pâté aux écrevisses.

Un d'œufs en meringue.
 Un de concombres farcis.

S E C O N D S E R V I C E .

Pour lever l'oille.

Une terrine mêlée d'anguille,
 de vive & d'esturgeon, le tout à
 l'Espagnole.

Quatre moyennes entrées.

Une de raye à la Provençale.
 Une de truites au laurier.
 Une d'un gâteau d'oseille.
 Une de lotte au vin.

T R O I S I È M E S E R V I C E .

Trois plats de rô.

Un de barbuë.
 Un d'une daube d'esturgeon
 frais.
 Un d'une carpe frite.
 Deux salades.

QUATRIÈME SERVICE.

Cinq entre-mets.

Un d'un poupelin fourré.

Un d'écrevisses à la Sainte-Me-
nehoult.

Un de fèves de marais.

Un d'artichaux frits.

Un de pois.

Deux assiettes de ramequins.

IV.

TABLE DE CINQ A SIX
*couverts à àîner, servie toute en
filets, en gras.*

PREMIER SERVICE.

Un potage de filet mignon
glacé.*Quatre hors-d'œuvres.*Un de filet de dindon à la
poêle.

Un de filet de poularde à la
crème.

Un de filet de mouton émincé
à la chicorée.

Un de filet de lapreaux en cas-
calope.

S E C O N D S E R V I C E .

Pour lever le potage.

Un filet de bœuf à la mode.

T R O I S I È M E S E R V I C E .

Deux plats de rôts.

Un de filet de veau à la daube
froid.

Un de filet de poulet en salade.
Deux salades.

Q U A T R I È M E S E R V I C E .

Cinq entre-mets.

Un de filets d'haricots verd à
l'huile.

Un de filets d'artichaux à la Nivernoise.

Un de filets de crêtes en menus droits.

Un de filets de bœuf en animalles.

Un de ris de veaux en filets, sauce à l'orange.

On peut servir le fruit de même pour la singularité.

V.

T A B L E D E S E P T
couverts à souper, servie en œufs.

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

Une oille avec un coulis d'œufs.

Quatre hors-d'œuvres.

Un d'œufs à l'Italienne.

Un d'œufs en rissoles.

Un d'œufs en hachis.

Un d'œufs à la coque.

SECOND SERVICE.

*Pour lever l'oille & les hors-
d'œuvre.*

Un paté chaud d'œufs frais.

Quatre petites entrées.

Une d'œufs aux pointes d'as-
perges.

Une d'œufs aux champignons.

Une d'œufs à la tripe aux
pois.

Une d'œufs aux concombres.

TROISIÈME SERVICE.

Trois plats de rot.

Un d'œufs frits.

Un d'omelette frite.

Un de croquet frit.

Deux salades.

Quatrième

QUATRIÈME SERVICE.

Cinq entremets.

Un d'œufs brouillés aux mouf-
ferons secs.

Un d'œufs à la poulette.

Un d'œufs au jus d'oseille.

Un de roties d'œufs.

Un de beignets aux œufs.

V I.

TABLE DE SIX COUVERTS

à souper, tout à la glace.

PREMIER SERVICE.

Un potage au jus de veau glacé.

Quatre petits hors-d'œuvres.

Un de filet de poularde à l'Ita-
lienne.

Un de petits filets de veau mi-
gnon à la mode froid.

242 *MENUS DE L'ÉTÉ.*

Un de salmis de perdreaux au bouillon froid.

Un d'un salpicon en dé à la glace.

SECOND SERVICE.

Pour lever le potage.

Une daube de poularde à la glace.

TROISIÈME SERVICE.

Trois plats de rôti.

Un d'un petit dindon froid.

Un d'un faisandeu froid.

Un d'un saucisson.

Deux salades.

QUATRIÈME SERVICE.

Cinq entre-mets.

Un d'un gâteau d'amandes à la glace.

Un de crêtes à la glace.

Un d'artichaux à la Provençale.

Un de crème de Strasbourg.

Un d'haricots à l'huile froids.

L'Automne & l'Hyver sont proprement les saisons de la bonne chere ; elles nous fournissent abondamment tout ce que l'on peut désirer pour la subsistance & pour les délices.

L'Automne qui comprend les mois de Septembre , d'Octobre & de Novembre , nous donne la recolte des vins de toutes especes , & des fruits à pepins , & nous commençons à être bien fournis en volaille , en gibier & en venaison.

Viande de boucherie.

Le bœuf , excellent à Paris , comme en toutes les saisons.

Le bon mouton en Automne , vient de Rheims.

Nous avons encore le Prefalé ,
le Cabour , & le Dieppe de Nor-
mandie.

Le mouton de Grêves du côté
d'Avranches.

Celui de Beauvais.

Celui des Ardennes.

Le bon veau de Rouen , de
Pontoise , de Montargis , de
Caen.

Le veau de lait , des environs
de Paris.

Le porc , bon de tout Pays :
l'âge & la nourriture décident de
la qualité & du goût.

Le meilleur pour faire du petit
sallé & pour rôtir , est celui de
six mois , nourri pendant douze
jours avec six boisseaux de bonne
avoine.

Volaille.

Les poulardes de Normandie.
Celles du Mans.

Celles de Mezerai *en Anjou*,
supérieures.

Les chapons du Mans, de
Blanzac, de Bresse & de Bruges.
Ceux de Barbesieux.

Les poulets gras de Norman-
die.

Les poules de Caux.

Les coqs vierges de Caux.

Les poulets à la Reine & aux
œufs, de Paris.

Le dindon chaponné & pou-
lardé, du Poitou, d'Anjou, du
Maine, de Laval, de Berry.

Les pigeons cochois de Picar-
die.

Les pigeons soufflés & aux
œufs, de Paris.

Les pigeons de voliere, inno-
cens & à la cueillere, de Paris.

Les gros pigeons de voliere de
Rheims, aussi bons que ceux de
Rome & de Venise.

Les canards, oisons & oyes

grasses du Maine, d'Anjou, d'Alençon, & de Metz nourris par les Juifs.

Petit gibier.

Les bonnes perdrix grises de Bretagne.

Celles des Ardennes & du bas Maine.

Les bonnes perdrix rouges de basse Bretagne.

Celles d'Anjou, du haut Maine, du Poitou, de Perigord, du Quercy, &c.

Les bertavelles du Dauphiné.

Les coqs de bruyeres, bons seulement en pâtre & en daube.

Les poules de bruyeres, bonnes à rôtir.

Les grianneaux, difficiles à transporter de Franche-Comté & des Ardennes.

L'outarde & l'outardeau de Champagne.

Les gelinottes de bois (le plus estimé de tout le gibier) venant de Franche-Comté , de Bourbonne-les-Bains , de Chaumont en Bassigni , de Lorraine , de Givet , des Ardennes , de Luxembourg & de Sedan.

La becasse (oiseau de passage) bonne de tout Pays , excellente pendant les gelées , les brouillards & les neiges.

La becassine de plusieurs especes ; celle qui pendant la gelée dégorge dans les fontaines , distinguée.

La moviette ou grive des Ardennes , bonne en Septembre & Octobre , se trouve dans les Pays de vignobles.

L'alouette , appelée moviette à Paris , venant de Champagne , bonne par les brouillards & les petites gelées : les hupées sont les meilleures.

Les rouges-gorges de Lorraine, excellens.

Les pluviers dorés, qui ne commencent à être bons que quand il gele, très-abondans quand les rivieres sont débordées dans les prairies.

Le canard, bon jusqu'au mois de Février.

L'oiseau de riviere, excellent.

Le rouge, très-supérieur.

La farcelle, excellente pour rôti & pour entrée, surtout la femelle.

La macreuse, bonne quand il gele.

Les judelles, bonnes.

Venaïson & gibier en poil.

Le sanglier de compagnie.

La laye, plus délicate.

Le marcaffin de l'année, supérieur.

Le faon.

Le chevreuil, le meilleur selon mon goût, est celui des montagnes : ceux qui sont dans les pays aquatiques ont peu de qualité.

Le daim femelle de l'année.

Le lievre.

Les levreaux de demi & de trois quarts des pays secs, bons à rôtir.

Le lapin, bon seulement en pâté chaud ou froid ; les meilleurs sont des pays marqués à l'article du Printems.

On ne manque point d'entremets dans cette saison ; les Provinces nous fournissent quantité de chose.

Pâtés.

De perdrix rouges aux truffes.

De canards d'Amiens.

D'alouettes.

De cochon de lait.

De Perigord & autres.

Jambons.

De Portugal.

De la Hontan.

De Bayonne.

De Westphalie.

De Guyamer.

Langues.

Langues de bœuf, de vache
& de veau, de Paris, de Zurich
& de Dieppe.

Langues de moutons de Saint-
Germain-en-Laye.

Langues de Troyes.

Langues de Rouanne.

Langues de cochon de Blois,
& de Châlons en Champagne.

Fromage de cochon.

Grouin fumé.

Bajouës.

Hure de cochon.

} de Troyes.

Grouin de cochon pané.

Pieds de cochon à la Sainte-Menehault.

Andouilles de Troyes.

Oreilles de cochon, ou panaches de Paris.

Saucisses de plusieurs façons.

Boudinailles de toutes espèces.

Poisson de Mer & d'eau douce.

Nous avons en Septembre & en Octobre la marée & le poisson d'eau douce, que nous avons eu dans le Printems avec le renouvellement des huîtres : mais la marée beaucoup meilleure que dans l'Eté, devient dans la suite encore plus commune, parce que les Marchands commencent dès l'Avent à envoyer un plus grand nombre de Pêcheurs en Mer, par rapport à plusieurs Communautés Religieuses qui font maigre, & qu'il est nécessaire de fournir, ce qui

procure les jours gras dans cette saison & dans l'Hyver, d'excellent poisson & en abondance.

Entre les poissons de mer il y en a qui remontent les rivieres; tels sont;

L'Esturgeon, poisson Royal qui se trouve quelquefois dans la Seine & dans la Loire, mais qui est beaucoup plus commun en Flandres.

Le saumon & l'alose.

On ne trouve point dans cette saison de ces derniers poissons dans les rivieres; c'est ce qui fait la rareté & la perfection du saumon qui ne vient alors que de la mer.

Les poissons ordinaires que la marée nous fournit dans l'Automne sont,

Le turbot.

Le turbottin.

Le cailleteau.

La Barbuë.

Le gros carlet.

Les soles.

Les vives.

Les truites de mer.

La faumonée rouge.

Le harang frais pendant Novembre, & quelquefois des harangs fors.

Le merlan.

La fardine fraiche de Dieppe.

Les huîtres vertes de Marenne & d'Angleterre.

Les huîtres blanches.

Les anchois.

Et le thon.

Nous avons en poissons d'eau douce,

La carpe de Seine.

Celle de Melun, d'Aisne ou de Soissons, de la Loire ou d'Orleans.

Celles du Rhin, de la Saone & du Rhone sont très-estimées,

mais elles ne peuvent se transporter à Paris.

Les Plies de Loire.

Les perches de Seine, de Marne, d'Oyse, & des ruisseaux qui tombent dans ces rivieres.

Le brochet des mêmes rivieres, & qui s'y rencontre fort peu, parce que le grand nombre vient des étangs que l'on y fait dégorger.

La tanche.

L'anguille.

La lotte.

La truite de Courance.

Les écrevisses de Seine & d'Oyse.

Et quantité d'autres petits poissons qui ne méritent pas d'être servis sur la table de gens de bon goût.

Fruit.

Le bon chrétien d'Haï en Champagne.

Celui de Poitou sans pepins.

Raisins de toutes especes.

Figues de toutes especes.

Olives de Verone.

Grosses olives, & pucholines
d'Espagne & de Provence.

Marons de Lyon, du Vivarets
& du Mans.

Chataignes qui ressemblent aux
marons de Lyon.

Chataignes de Limoges.

Noix seches de Rheims.

Trufes de Perigord, d'Angou-
mois, du Quercy & de Mon-
tauban.

Trufes seches des mêmes Pays.

Moufferons secs de Champa-
gne, de Franche-Comté, d'Au-
vergne, des montagnes de Suisse
& des Pyrenées.

Fruits secs & confits.

Rouffelet de Rheims.

Mirabelle & framboise blanches de Metz.

Reine-Claude, pâte d'abricots, coings confits, & épinevinette de Dijon.

Groseilles blanches & sans pépins, de Bar-le-Duc.

Dragées de Verdun.

Pain d'épices de Rheims, &c.

Fromages.

De Brie, de Meaux & de Comiers.

Fromages de Suisse, Vachelin & Gruyere.

Roquefort.

Saffénage.

Fromage de Roche (Auvergne.)

D'Hollande persillé, &c.

Vins.

Nous avons en vins de Bourgogne & en vins vieux.

Le

Le Pomart.

Le Savigny.

Le Chassagne.

Le clos de Cîteaux.

Le clos de Voujaux.

Et en vin vieux de Champagne.

Le vin blanc de Sillery.

Auvilé.

Pierry.

Hai dans les bonnes années.

Plus, le vin de Graves, de Bordeaux, de la Moselle, du Rhin, & autres.

Les vins nouveaux sont,

La Tokai d'Hai.

Le vin bourru d'Arty. } de Cham-

Celui d'Arbois. } pagne.

Le saint-peré de Languedoc.

Le Moraché & le Mulseau de Bourgogne, peuvent se boire dans les bonnes années avancées.

Vins de liqueurs.

Saint-Laurent.

Poyfant.

Lunelle.

Muscat de Provence & de Lan-
guedoc.Vins d'Espagne , rouge &
blanc.

Vin de Canarie.

D'Alicante.

De Malvoisie.

De Malaga.

Vin de Tokai & d'Hongrie.

Vins de cerifes & autres.

Liqueurs.

Eau de Barbades.

Fine orange.

Cennamome.

Esquibar.

Superfin de safran.

Ratafia de Grenades.

Eau de vie d'Irlande.

Eau de vie Dantzic , d'An-
dail , &c.

L'Hyver qui comprend Decembre, Janvier & Fevrier, nous fait jouir des provisions de l'Automne. Il semble que la nature ait voulu nous dédommager de la rigueur du froid, & des injures de la saison, par l'abondance de tout ce qui est nécessaire à la vie, pain, vin, viande, volaille, gibier, poisson, & fruit de toutes sortes & de toutes especes.

Comme nous avons dans l'Hyver presque tout ce qui est marqué dans l'Automne, nous y renvoyons le Lecteur, & nous allons donner quelques menus qui peuvent servir pour ces deux saisons.



M E N U S

Pour l'Automne & pour l'Hyver.

I.

*MENU D'UNE TABLE
de douze couverts, servie à neuf
plats chaque service, à dîner.*

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

Pour le milieu.

Un petit furtout garni.

Deux potages.

Un de rabioles.

Un de cardes au bouillon.

Six hors-d'œuvres.

Un d'andouilles à la Proven-
çale.

Un de rissoles d'agneau.

Un de balotine de faisan.

Un de petits choux verts farcis.

Un de langues de mouton grillées.

Un de petits pâtés de becassine.

Relevée des deux potages.

Une d'un hoche-pot Royal.

Une d'un gigot de veau à l'estoufade.

SECOND SERVICE.

Trois petites entrées.

Une de perdreaux au foye.

Une de filets de pluviers à la Mancelle.

Une de filets de poularde à la crème aux truffes.

Trois autres petites entrées.

Une de petits pains de mouton dans leur jus.

262 *MENUS DE L'AUTOMNE,*

Une d'aïlerons de dindon à la
poële, purée de navets.

Une de filets de lapreaux dans
leur sauce.

TROISIÈME SERVICE.

Deux entre-mets froids.

Un d'une galantine marbrée.

Un d'un pâté en saucisson.

Quatre plats de rôti.

Un de petits innocens.

Un de beaux.

Un de perdreaux rouges.

Un de petits poulets à la Dau-
phine.

Citron & orange.

Deux salades.

Une de chicorée sauvage.

Une de laitues.

QUATRIÈME SERVICE.

*Six entre-mets chauds pour lever
le rôti & les salades.*

Un de crème à la Polonoise.

Un d'animelles au citron.

Un de truffes à l'ail.

Un de peaux d'Espagne de
faisan.

Un de roties à la moëlle.

Un de crête à la Provençale.

CINQUIÈME SERVICE.

*Deux entre-mets pour relever les
entre-mets froids.*

Un de Ramequins.

Un de petits gâteaux vole-au-
vent.

Le fruit, dans le même goût.



II.

MENU D'UNE TABLE
de dix couverts à souper en maigre.

PREMIER SERVICE.

Une oille à la faux - bonne
maigre.

Quatre hors-d'œuvres.

Un de pâté de moules à la
crème.

Un de filets de merlans à l'Ita-
lienne.

Un de petits pains à la Segovic.

Un de canelons d'anguilles.

SECOND SERVICE.

*Trois entrées pour lever l'oille & les
hors-d'œuvres.*

Une d'une terrine mêlée en
matelotte.

Une

Une de vives à la Duchesse.

Une de perches au restaurant.

TROISIÈME SERVICE.

*Deux autres entrées pour lever les
premières.*

Une d'esturgeon à la poêle.

Une de filet de lotte, sauce au
salmis.

QUATRIÈME SERVICE.

Trois plats de rot.

Un d'une barbuë.

Un de folles.

Un d'une moruë fraîche.

Deux salades.

CINQUIÈME SERVICE.

Cinq entre-mets en deux tems.

Un d'un buisson d'écrevisses
de Seine.

Un de cardes au bouillon maigre.

Un d'huîtres & grosses tranches de truffes aux fines herbes.

Un de Genoïses.

Un de foyes de lottes, frits à l'orange.

III.

MENU D'UNE TABLE

*de quatre à cinq à couverts
à dîner en gras.*

PREMIER SERVICE.

Potage en brunoïse.

Deux hors-d'œuvres.

Un de rissoles de foyes gras.

Un d'hatereaux à l'orange.

SECOND SERVICE.

Trois entrées.

Une d'une petite culotte de bœuf aux choux verds,

ET DE L'HIVER. 267

Une d'une fricassée de poulet
à la Hollandoise.

Une de filets de canard au jus
de canard.

TROISIÈME SERVICE.

Trois plats de rôti.

Un d'une campine.

Un de perdreaux rouges.

Un d'un pâté froid.

Deux salades.

Une de laitues.

Une de chicorée.

TROISIÈME SERVICE.

Cinq entre-mets.

Une d'une tourte de crème
legere.

Un de ris de veau au jus de
veau glacé.

Z ij

Un de sultanine.
Un de griffes d'oye.
Un d'œufs en surprises.

IV.

T A B L E D E D O U Z E
couverts en ambigu , pour
un déjeuner.

Un pâté de faisans.
Des croutes à la moëlle.
Des croutes au jus de veau.
Des saucisses de veau.
Des costelettes de mouton
grillées.
Des petits pâtés de requestes.
Des pieds à la Sainte-Mene-
hault.
Un dindon froid.
Des œufs pochés au jus.
Deux poulets gras à la tartare.
Une langue de bœuf au Sain-
garez.

Perfillade de bœuf.

Des pieds de mouton fricassés
au citron.

Filets de veau à la Royale
froid.

Deux têtes d'agneaux au vi-
naigre.

F I N.

Ziij

 APPROBATION.

J'AI lû par ordre de Monseigneur le Chancelier un manuscrit qui a pour titre : *Les Dons de Comus , ou les Délices de la table , Ouvrage non seulement utile aux Officiers , mais principalement à l'usage des personnes qui veulent donner à manger , & être servis délicatement , tant en gras qu'en maigre , suivant les saisons , & dans le goût le plus nouveau.* A Paris ce 15 Avril 1739. JOLLY.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS par la grace de Dieu , Roi de France & de Navarre. A nos amés & feaux Conseillers les Gens tenant nos Cours de Parlement , Maistres des Requestes Ordinaires de notre Hôtel , Grand Conseil , Prevost de Paris , Baillifs , Senechaux , leurs Lieutenans Civils ,

& autres nos Justiciers qu'il appartiendra. SALUT. Notre bien amé le Sieur *** nous ayant fait remontrer qu'il souhaiteroit faire imprimer & donner au public un Livre intitulé : *Les Dons de Comus, ou les Délices de la table*, s'il nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilege pour l'impression dudit Livre sur ce nécessaires, offrant pour cet effet de le faire imprimer en bon papier & beaux caracteres, suivant la feuille imprimée & attachée pour modele sous le contre-scel des presentes. A ces causes, voulant favorablement traiter ledit exposant, nous lui avons permis & permettons par ces presentes, de faire imprimer & réimprimer ledit Livre cy-dessus spécifié, en un ou plusieurs volumes, conjointement ou séparément, & autant de fois que bon lui semblera, & de le faire vendre & débiter par tout notre Royaume pendant le terns de six années consécutives, à compter du jour de la datte desdites presentes; faisons défenses à

toutes sortes de personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance, comme aussi à tous Libraires, Imprimeurs & autres, d'imprimer, faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire lescit Livres cy-dessus exposé en tout ni en partie, ni d'en faire aucuns extraits, sous quelque pretexte que ce soit, d'augmentation, correction, changement de titre ou autrement, sans la permission expresse & par écrit dudit exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, l'autre tiers audit exposant, & de tous dépens, dommages & interêts; à la charge que ces presentes seront enrégistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris dans trois mois de la

datte d'icelles; que l'impression de ce Livre sera faite dans notre Royaume & non ailleurs, & que l'impetrant se conformera en tout aux Reglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725. & qu'avant que de les exposer en vente, les manuscrits ou imprimés qui auront servi de copie à l'impression dudit Livre, seront remis dans le même état où les approbations y auront été données, es mains de notre très-cher & féal Chevalier, le Sieur Daguesseau, Chancelier de France, Commandeur de nos Ordres, & qu'il en fera ensuite remis deux exemplaires de chacun dans notre Bibliothèque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier, le Sieur Daguesseau, Chancelier de France, Commandeur de nos Ordres; le tout à peine de nullité des presentes, du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir l'exposant ou ses ayans cause, pleinement & paisiblement, sans

souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie desdites presentes qui sera imprimée tout au long, au commencement ou à la fin dudit Livre, soit tenuë pour dûëment signifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amës & seaux Conseillers & Secretaires, foi soit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent, de faire pour l'exécution d'icelles tous Actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de Haro, Chartre Normande & Lettres à ce contraires : CAR tel est notre plaisir. DONNE' à Paris le quinzième jour du mois de Mai, l'an de grace mil sept cent trente-neuf, & de notre regne le vingt-quatrième. Par le Roi en son Conseil.

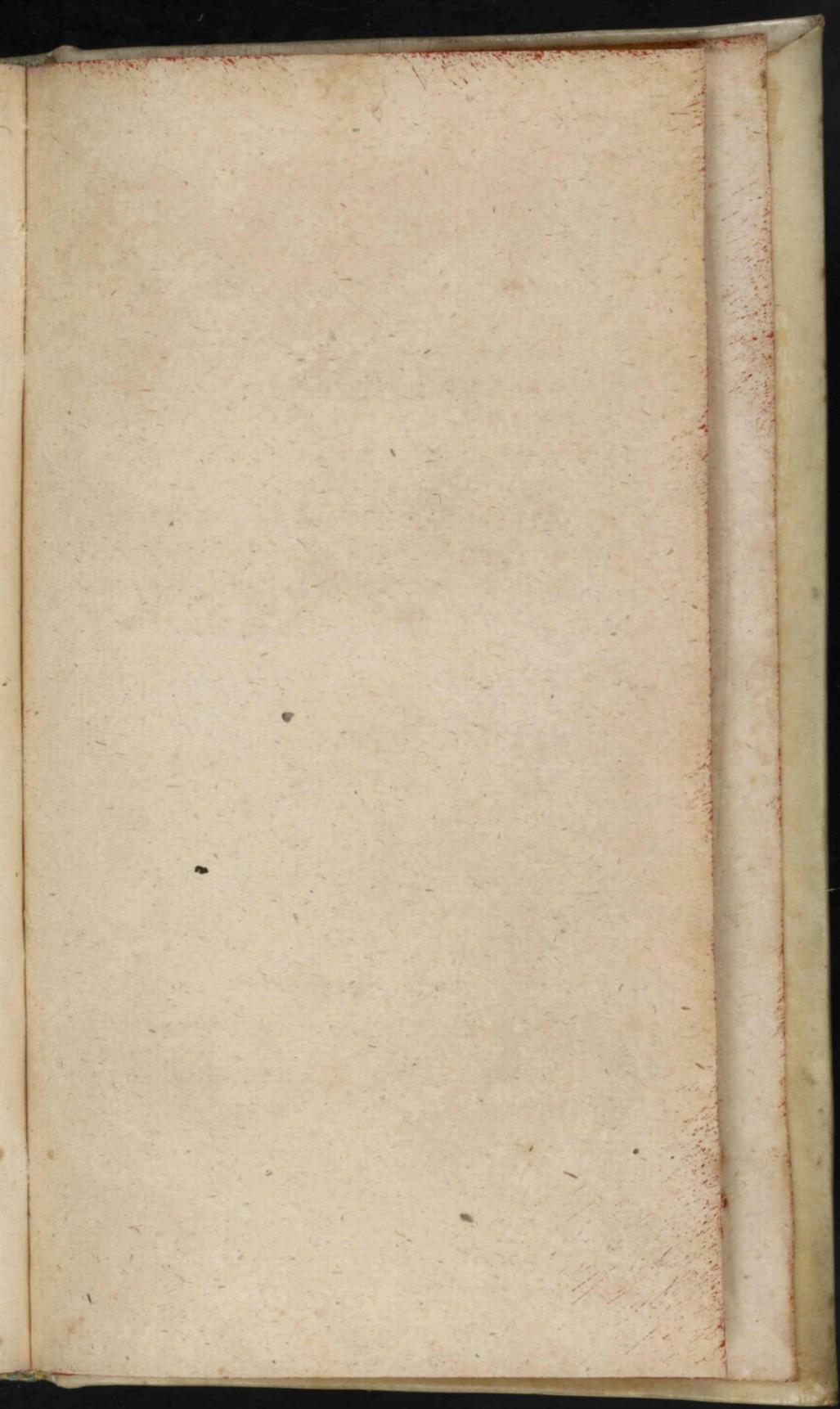
SAINSON.

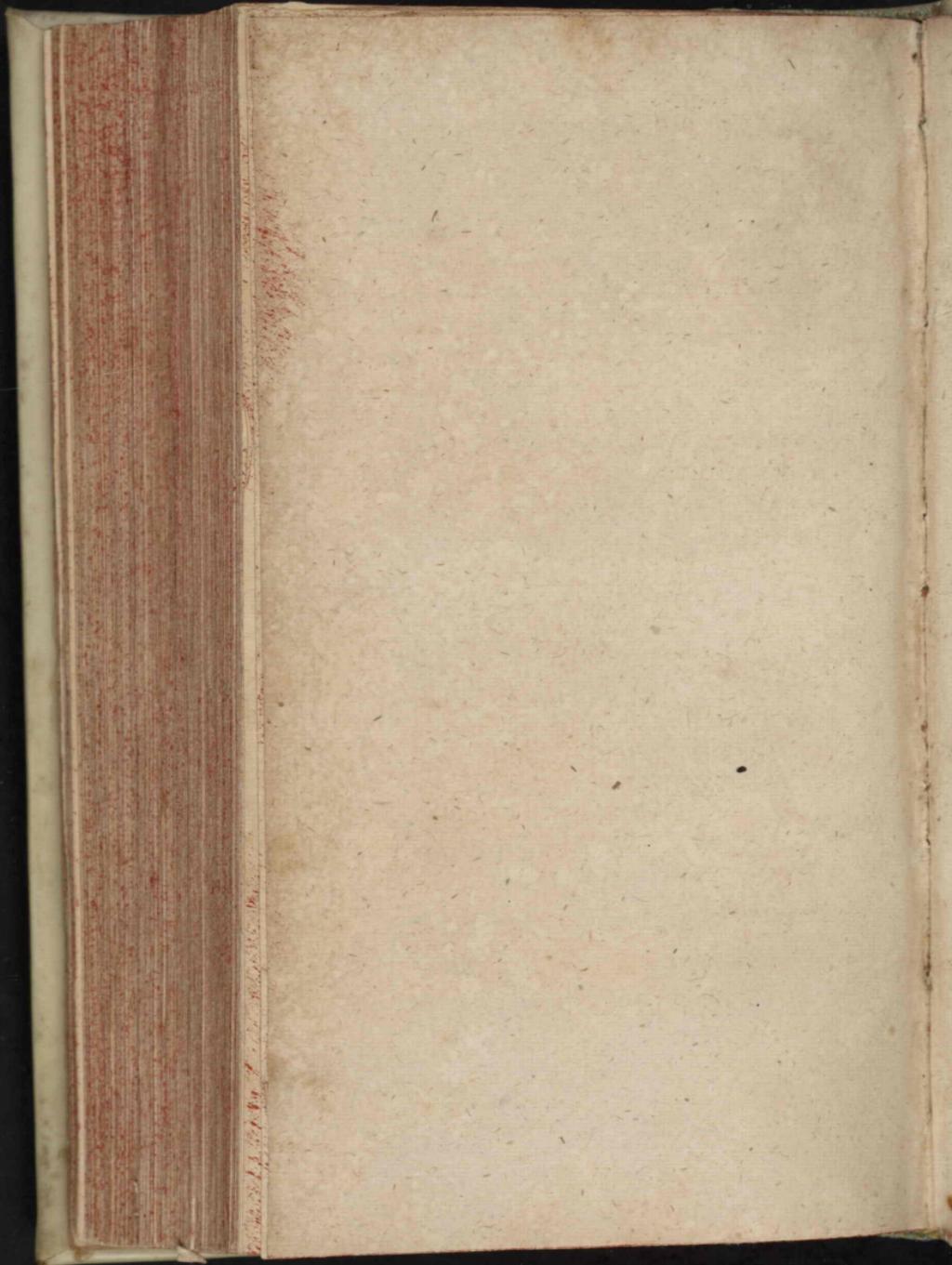
Registré sur le Registre X. de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N^o. 233. Fol. 212.

conformément au Règlement de 1723. qui fait défense, Art. I V. à toutes personnes de quelque qualité qu'elles soient, autres que les Libraires & Imprimeurs, de vendre, débiter, & faire afficher aucuns Livres pour les vendre en leurs noms, soit qu'ils s'en disent les Auteurs ou autrement, & à la charge de fournir à ladite Chambre Royale, Syndicale, huit exemplaires prescrits par l'Articie 108. du même Règlement. A Paris le 22 Mai 1739.

LANGLOIS, Syndic.

De l'Imprimerie de CL. FR. SIMON,
Fils, 1739.





THE KATHERIN GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY

Presented by A. W. Bitting

October 8, 1939

«Marin, François»

TX 707

M 34

Rare Bk. Coll.

Ms. No. 13146

14

