

1410.016



16

LA CUISINIÈRE
DE LA CAMPAGNE

POUR LA VILLE

1891

LA CUISINIÈRE
DE LA CAMPAGNE

ET DE LA VILLE

**LA CUISINIÈRE
DE LA CAMPAGNE
ET DE LA VILLE,
OU
LA NOUVELLE CUISINE
ÉCONOMIQUE;**

Précédée d'OBSERVATIONS très-importantes sur les soins qu'exige
une Cave, et d'une INSTRUCTION sur la manière de servir à
table, et sur la Dissection des viandes.

AVEC FIGURES.



**A PARIS,
CHEZ AUDOT, LIBRAIRE,**
rue des Mathurins-St.-Jacques, n° 18.

1818.

IV

140016

**LA CUISINIÈRE
DE LA CAMPAGNE
ET DE LA VILLE.**

b2110749x

On trouve cet ouvrage aux adresses suivantes :

A

Alençon,	chez Bonvoust.
Angers,	— Fourrier-Mame.
Bayeux,	— Groult.
Besançon,	— Girard.
Bordeaux,	— Veuve Bergeret.
Bruxelles,	— { Le Charlier.
	— { Demat.
Caen,	— Madame Lebaron.
Cambrai,	— Hurez.
Châlons-sur-Saône,	— Dejussieu.
Clermont,	— Thibaut.
Dijon,	— Lagier.
Gand,	— Hubert Dujardin.
Genève,	— Paschoud.
Liège,	— Desoër.
Lille,	— Vanackere.
Lyon,	— Bohaire.
Mans,	— Dureau.
Metz,	— De Villy.
Mons,	— Leroux.
Nantes,	— { Forest.
	— { Busseuil aîné.
Orléans,	— Monceau.
Provins,	— Lebeau.
Rouen,	— Frère aîné.
Strasbourg,	— { Treuttel et Wurtz.
	— { Février.
Toulouse,	— Devers.
Tours,	— Veuve Vauquer-Lambert.
Turin,	— Pic.
Valenciennes,	— Giard aîné.
Versailles,	— Etienne.

AVANT-PROPOS.

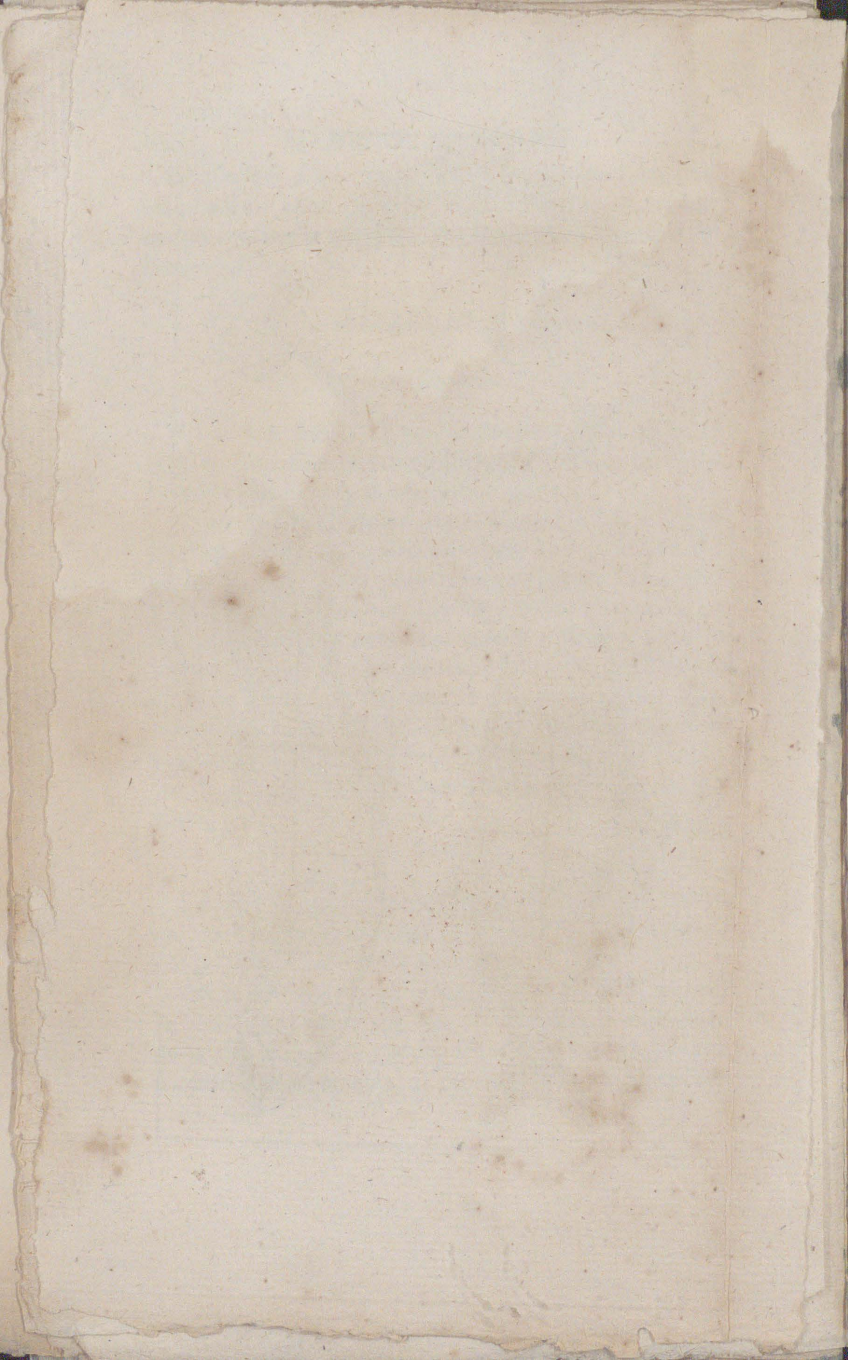
ON pourrait croire, d'après le grand nombre d'ouvrages qui ont paru sur l'art de la Cuisine, que tous les procédés et toutes les recettes doivent être épuisés, et qu'il n'est pas possible de publier quelque chose de neuf sur cette partie si intéressante de l'économie domestique. Mais la Cuisine, depuis plusieurs siècles, par le raffinement de notre sensualité, est devenue une science si compliquée, que chaque auteur ne pouvant l'embrasser dans tout son ensemble, n'a, en quelque sorte, traité que la partie qui lui était la plus familière, et n'a consigné dans son ouvrage que les découvertes que des expériences successives lui avaient fait faire, sans les rattacher à celles qui avaient pu être faites avant lui. La Cuisine française n'en doit pas moins à ces artistes distingués, qui nous ont transmis le résultat de

leurs recherches , l'avantage d'avoir pu répandre dans toute l'Europe ces procédés qui lui ont procuré cette prééminence qu'aucune nation ne lui a jamais contestée. Dans le siècle dernier, elle était déjà parvenue à un si haut degré de perfection, que la France a eu la gloire de voir sa Cuisine partager l'empire que sa langue et ses modes exerçaient dans les états les plus riches de l'ancien et du nouveau continent. Maintenant cette supériorité est si universellement reconnue, que les cuisiniers français sont pris, partout à cet égard, pour les arbitres du bon goût et de l'élégance. C'est donc avec la plus douce satisfaction que nous nous plaisons à rendre à ces ouvrages estimables la justice qui leur est due, et que nous reconnaissons que plusieurs ont été écrits dans le même but que celui que nous offrons aujourd'hui aux ménagères de la campagne. Mais nous avons observé qu'aucun ne présentait un traité complet, et n'indiquait suffisamment les moyens de tirer parti de toutes les richesses que la nature accorde si libéralement aux propriétaires ruraux.

En effet, chaque auteur s'est borné, ainsi que nous l'avons dit, à donner ses recettes et à faire part au public des connaissances que de

longs travaux l'avaient mis à même d'acquérir. Ainsi, tout ce qui a été écrit sur cette matière se trouve disséminé, soit dans des livres consacrés spécialement à l'art alimentaire, soit dans beaucoup d'autres relatifs à l'économie domestique. Mais leur nombre est trop considérable, pour que les personnes peu favorisées de la fortune, et surtout les habitans de la campagne, puissent se les procurer.

Notre nouvelle Cuisinière étant particulièrement destinée à celui qui fait sa demeure ordinaire à la campagne, ainsi qu'aux mères de famille, nous nous sommes efforcés de remédier à tous ces inconvéniens en réunissant en un seul corps les procédés les plus utiles et les plus économiques, épars dans tous ces ouvrages. Au moyen de ce Recueil, que nous avons dégagé de tous les fastidieux préceptes sur l'art de la Cuisine, et que l'expérience leur aura bientôt appris, les personnes qui n'ont pas même l'idée des premiers élémens, et les mères de famille, pourront facilement faire tous les mets connus, et présider elles-mêmes à leur composition. Notre dessein a été de le rendre utile aux personnes aisées, et à celles auxquelles leur fortune ne permet pas de faire d'aussi grandes dé-



penses : à cet effet, nous avons eu soin de mettre, après la recette la plus simple, une recette plus recherchée, parce que, sans cette précaution, il n'aurait point eu ce degré d'utilité que nous voulions lui donner; car tout en prescrivant la plus stricte économie, il faut, autant que possible, satisfaire tous les goûts.

On n'a pas cru devoir, à l'exemple des autres auteurs, donner des tableaux ou menus de différens services, parce qu'il est rare qu'ils puissent être de quelque utilité dans les ménages bourgeois, et surtout à la campagne. où la plupart du temps on ne peut se procurer les mets qui y sont indiqués. Nous avons laissé, en conséquence, à chaque personne la facilité de couvrir sa table des alimens qui seront le plus à son goût, ou à celui de ses convives, qui, nous n'en doutons pas, lui en sauront tout autant de gré que si on leur avait servi des mets qui n'ont souvent d'autre prix que celui d'être rares.

Pour ne rien omettre, autant qu'il a été en notre pouvoir, de tout ce qui peut être de quelque avantage, nous avons ajouté une méthode circonstanciée et des vues nouvelles sur la manière de connaître les vins, de les sou-

tirer , de pourvoir à leur conservation , et même de les réparer, quand , par le temps ou par toute autre cause , ils ont pu se détériorer.

Nous avons pensé aussi que ce serait rendre un grand service non seulement aux gens du monde , mais encore aux mères de famille qui ont des jeunes filles sur lesquelles elles se reposent souvent du soin de faire les honneurs de leur maison , que de donner un petit traité sur la manière de disséquer les viandes et de les servir. Pour rendre cette instruction plus agréable et plus aisée, nous avons joint l'exemple au précepte, en la faisant suivre de figures représentant la dissection des animaux qui se servent le plus habituellement.

Deux tables, l'une donnant tous les mets par ordre de matières, et l'autre par ordre alphabétique, doivent, en outre, assurer à cet ouvrage, pour la facilité des recherches, une supériorité incontestable sur tous ceux qui ont été publiés jusqu'à ce jour.

Dans la crainte de le rendre trop volumineux, on a imprimé séparément ce qui concerne le cochon, l'art de la pâtisserie et la

manière d'employer les fruits (1). Ces trois ouvrages, quoique dépendans l'un de l'autre, ont été disposés de manière à présenter chacun en particulier un traité entier de l'art qui en fait l'objet. Ainsi, en les réunissant, ils formeront avec la *Cuisinière de la Campagne et de la Ville*, le système économique le plus complet qui ait paru sur tout ce qui concerne la Cuisine et l'office en général.

(1) *La Charcuterie*, ou l'Art de saler, fumer, apprêter et cuire toutes les parties différentes du cochon et du sanglier, pour faire suite à la *Cuisinière de Campagne*. 1 vol. in-12.

La Pâtisserie de la Campagne et de la Ville, suivie de l'art de faire le pain d'épices, les gaufres, les oublies, etc., pour faire suite à la *Cuisinière de Campagne*. 1 vol. in-12.

L'Art d'employer les Fruits, et de composer à peu de frais toutes sortes de confitures et de liqueurs, pour faire suite à la *Cuisinière de Campagne*. 1 vol. in-12.

OBSERVATIONS

SUR LES SOINS QU'EXIGE UNE CAVE.

« **L**E vin, dit le célèbre auteur de l'*Almanach des Gourmands*, est le meilleur ami de l'homme, lorsqu'on en use avec modération, et son plus grand ennemi, si on le prend avec excès. C'est le compagnon de notre vie, le consolateur de nos chagrins, l'ornement de notre prospérité, la principale source de nos vraies sensations. Il est le lait des vieillards, le baume des adultes, et le véhicule des gourmands. Le meilleur repas sans le vin est comme un bal sans orchestre, comme un comédien sans rouge, ou comme un apothicaire sans quinquina ».

Mais pour qu'il mérite cet éloge, il faut qu'il soit abondamment pourvu des qualités qu'on recherche en lui; et pour cela, il est nécessaire d'apporter aux soins de la cave une attention scrupuleuse, pour avoir les vins d'ordinaire, d'entremets fins et de liqueur dans la pureté de leur origine, sauf cependant les modifications qui contribuent à leur saveur et à leur conservation. Cette connaissance parfaite des vins est le résultat d'un tact fin et d'un goût délicat, que donne l'habitude de déguster les différentes espèces, et la réussite dans les achats dépend de l'application

de ce talent , du temps où on les fait , et des personnes en qui l'on place sa confiance. Ensuite il faut savoir les soigner et gouverner convenablement pendant qu'ils sont en pièces, et enfin en bouteilles, pour prévenir les accidens qui peuvent y survenir, et y porter remède.

Une cave bien assortie étant un trésor que l'on doit surveiller comme un avare son or, exige des soins pour lesquels un maître de maison ne doit s'en rapporter qu'à lui seul, s'il veut, avec le moins de frais possible, tirer le parti le plus avantageux des vins dont il a fait l'achat. C'est à la plus active surveillance qu'il devra la satisfaction de boire les différens vins dont sa cave sera meublée, au point de maturité qui leur est convenable, et dégagés du mélange de tout corps hétérogène. Cette jouissance n'est pas toujours dévolue aux personnes les plus riches, parce que, dédaignant ces soins minutieux, elles remettent ce qui doit leur faire le plus honneur et leur procurer un plaisir réel, entre les mains d'un sommelier qui abuse souvent de ses fonctions, est peu délicat sur le choix des marchands, et refuse de mettre aux qualités qu'il achète le prix qu'elles valent en effet, quoiqu'il sache bien se le faire rembourser.

Heureux ceux qui, ne regardant pas comme indigne d'eux une partie aussi intéressante que la cave, ne craignent pas de la soigner eux-mêmes ! Ils se préparent une douce récompense de leurs travaux, et une économie réelle.

C'est à eux que nous consacrons ces observations, qui peuvent leur être de quelque utilité dans la pratique. Nous allons faire connaître les qualités que

l'abri des secousses qui peuvent provenir du passage des voitures et du mouvement d'une usine ; le tremblement que cela occasionne remue la lie, et peut faire tourner le vin à l'aigre en donnant naissance à la fermentation acéteuse.

La plus grande propreté doit régner dans les caves ; le fond doit en être uni et battu : il est utile de balayer dessous les tonneaux.

Conséquemment une bonne cave est celle qui, recouverte d'une forte voûte, n'est ni trop obscure, ni trop éclairée, d'une température égale, d'une humidité modérée, mais constante, qui n'est susceptible d'éprouver aucune commotion par le mouvement rapide de corps étrangers qui peuvent l'avoisiner, et qui, enfin, se trouve suffisamment éloignée des lieux d'où sortent des exhalaisons fétides, tels que des fosses, égouts, marais, etc., pour n'en ressentir aucune altération.

Des Vins et des Principes généraux de leur dégustation.

IL n'est pas donné à tout le monde, et même il est presque impossible de pouvoir acquérir un tact assez fin pour déguster sûrement les différentes espèces de vin que nous offre notre sol, sans parler de ceux qui nous viennent de l'étranger.

Les divers goûts des individus qui, préférant celui du vin que produit leur contrée, par la grande habitude qu'ils ont de le boire, regardent comme un défaut, dans celui d'un autre vignoble, ce qui souvent est sa qualité distinctive, et en fait le mérite ; ensuite, les variations que le même vin éprouve suivant son

âge, l'époque où on le goûte, et la manière dont il a été soigné, rendent impossible l'établissement de principes sûrs pour la dégustation. Ce qui devient encore plus difficile pour un consommateur, c'est de savoir juger un vin nouveau qu'il est dans l'intention de garder, et connaître ce qu'il deviendra. Cet art nous paraît plutôt un don de la nature et un résultat de l'expérience, qu'un talent qui puisse s'acquérir par la théorie : aussi nous ne pouvons que donner quelques observations générales, capables néanmoins de guider le consommateur dans son choix ; car quelle que soit la confiance que l'on place dans un marchand, il est essentiel de pouvoir reconnaître par soi-même si l'on n'est point trompé.

La principale étude que l'on doit faire est de s'assurer des caractères distinctifs du vin que l'on veut acheter, des variations auxquelles il est sujet, de sa conservation, de sa durée, et de la manière dont il finit. Il n'entre pas dans le cadre étroit que nous nous sommes imposé d'offrir la nomenclature des caractères des diverses espèces de vin ; nous le répétons, l'habitude de la dégustation et la comparaison fréquente des variétés des crus est le guide le plus sûr. Une fois certain du bouquet, du goût et des qualités que l'on doit y rencontrer, il devient facile de reconnaître l'état du vin que l'on veut acheter ; surtout il faut oublier, en le dégustant, les qualités que l'on aime plus particulièrement.

Le bouquet, parfum qui s'exhale du vin exposé à l'air, ne peut servir de renseignement que pour les vins fins, et encore y a-t-il de nombreuses exceptions ; car ces mêmes vins le perdent quelquefois en

l'on doit rechercher dans une cave, pour qu'elle soit favorable à l'amélioration et à la conservation des vins : nous traiterons ensuite du choix de ces derniers, et des caractères qui peuvent aider à les faire juger, des soins qui leur sont nécessaires pendant qu'ils sont en pièces, et enfin en bouteilles, et nous terminerons par quelques notions sur l'emploi des vins à table.

Notre intention n'est point d'offrir à nos lecteurs un traité complet de l'art du sommelier, qui ne pourrait convenir qu'aux marchands, qui, sur cette partie, doivent en savoir pour le moins autant que nous, mais seulement un aperçu général de tout ce que doit faire le consommateur pour conserver ses vins, les améliorer, et les garantir des différentes altérations auxquelles ils sont sujets.

Des Caves.

LA conservation et l'amélioration des vins dépendant souvent de l'emplacement où on les renferme, le choix n'en est point indifférent, puisqu'il prévient les accidens, et peut éviter des frais considérables.

Les propriétaires qui bâtissent sur un terrain dont le fond est marécageux, et qui exhale une odeur fétide, ne peuvent espérer d'avoir de bonnes caves, s'ils ne les font défoncer le plus avant possible, et remplir par des matériaux bien battus couche par couche, exempts de salpêtre, et qui, ayant été long-temps à l'avance exposés aux rayons du soleil, sont dans un état de siccité parfaite, et capables d'intercepter les exhalaisons méphitiques qui peuvent résulter du fond. Sans cette précaution, le vin ne pourrait s'y

conserver que fort peu de temps, et tout au moins éprouverait des altérations sensibles, surtout dans les grandes chaleurs.

Une cave ne doit être ni trop humide, ni trop sèche. Dans le premier cas, l'humidité attaque les cercles, et ce n'est que par une surveillance active que l'on évite les pertes dont on est menacé à chaque instant. Le moyen de s'en préserver est de donner plus d'air à la cave, d'élever davantage les chantiers sur lesquels on pose les tonneaux, et d'entretenir dessous la plus grande propreté.

Trop sèche, l'évaporation du liquide devient plus sensible, et l'entretien des vins plus coûteux par rapport aux vidanges. On y remédie en diminuant le nombre ou la grandeur des soupiraux; dans ce cas, les fûts durent plus long-temps, mais cette économie ne compense pas la perte du vin.

L'exposition la plus favorable à une cave est celle du nord, qui lui procure une température plus égale. Sa profondeur importe aussi sous ce rapport : trop élevée, elle ressent immédiatement l'influence des saisons, et éprouve des variations de température qu'il est avantageux d'éviter. C'est cette raison qui fait que l'on ferme les soupiraux pendant les fortes gelées et les grandes chaleurs, afin d'empêcher l'action du froid et la réverbération trop vive du soleil.

La cave destinée à recevoir les vins ne doit être réservée qu'à cet usage ; il faut qu'elle soit éloignée de tous les corps susceptibles de fermentation, et de tous ceux qui, par une action directe ou indirecte, peuvent y concourir. A cet effet, elle doit être à

vieillissant. Chez les uns, il se développe promptement, et beaucoup plus tard chez les autres. Cependant, lorsque l'on déguste un vin fin, qui, d'après les renseignemens que l'on a pris, et son goût, annonce avoir atteint l'époque du développement du bouquet, et qu'il en est dépourvu, on peut conclure qu'il est mélangé : cette opération le détruit toujours. Les vins ordinaires, quoique de première qualité, n'en ont point ou rarement. Il faut savoir encore que l'on donne au vin un bouquet artificiel par le moyen de l'arome de quelques-uns des végétaux, ou par la réunion de leurs différens parfums, que l'on obtient par l'infusion dans le liquide. Ce bouquet artificiel est difficile à reconnaître; il est extrêmement fugace, et par conséquent de peu de durée. L'iris, la violette, la framboise, et d'autres fleurs ou fruits odoriférans, sont employés à cette imitation; et nous le disons encore, ce n'est que par la délicatesse du goût et la connaissance parfaite des signes caractéristiques d'un vin à ses différentes époques, que l'on parvient à le juger.

Si l'on achète du vin d'une année qui ait été mauvaise, il est rare de l'avoir sans mélange; car l'altération qu'a pu éprouver le raisin, soit par le défaut de maturité, soit par la quantité de grains pourris qui s'y trouvaient, lui laisse une verdeur et un goût désagréable, que les marchands sont obligés de masquer par le mélange; et ce mélange a alors aussi souvent lieu au vignoble que chez le marchand. Mais pour rassurer le consommateur contre cette espèce de fraude, nous observerons qu'un vin mélangé n'est point dangereux, lorsqu'il est combiné avec d'autres

vins, et que même souvent cette opération contribue à son amélioration et à sa conservation. Le consommateur, jaloux d'avoir dans sa cave des vins purs, ne doit jamais attendre d'être au dépourvu, parce qu'alors le besoin le force d'acheter quand même la récolte n'a pas été bonne, et que, dans ce cas, pour avoir des vins réellement purs, il serait obligé de les enlever au sortir de la cuve. Disons encore qu'un vin naturel, à moins d'avoir obtenu son degré de maturité, est toujours moins agréable au goût qu'un vin mélangé, quoique ce dernier coûte ordinairement moins.

Une couleur franche, et en rapport avec la qualité du vin, un degré de spiritueux convenable, sont les deux qualités essentielles qui en constituent la bonté, et qui sont nécessaires à sa conservation, elles se trouvent ordinairement réunies, et l'on remarque surtout que l'absence du spiritueux rend presque toujours la première louche et altérée.

Les vins extrêmement colorés sont communément lourds et d'un goût fade peu agréable; ils ont besoin d'être attendus plus long-temps, et se gardent généralement davantage.

Les vins piquans conservent presque toujours ce mordant.

Quant aux goûts du terroir, il en est qui constituent un des caractères recommandables du vin, tels que celui de pierre à fusil dans le Châblis et dans le vin du Rhin, le parfum aromatique de la violette dans quelques-uns de Bordeaux et du Dauphiné: mais il en est qu'il faut éviter, tel que celui qui affecte les vins récoltés dans des terrains marécageux et

salins ; il ne peut être corrigé que par le mélange. Le goût de soufre est encore désagréable ; mais il est le plus facile à reconnaître , et peut être détruit par le collage , et l'agitation du liquide suffisamment renouvelée.

La verdeur et l'âpreté des vins ne sont pas toujours un motif de rejet ; il en est beaucoup dans lesquels on rencontre ces deux défauts , et qui sont susceptibles d'acquérir d'excellentes qualités en vieillissant : c'est alors ce qu'on appelle le grain qui subsiste plus long-temps dans les uns que dans les autres. C'est toujours en se basant sur l'âge du vin , et les observations relatives au vignoble duquel il provient , que , connaissant si ces deux caractères doivent exister ou non , on y aura plus ou moins égard.

Il est extrêmement difficile de reconnaître un vin frelaté : ce n'est que par une longue habitude et une connaissance parfaite des qualités et caractères distinctifs de ces différens liquides , qu'il devient possible de s'en apercevoir. Nous observerons ici que , parmi les substances employées aux falsifications , une seule est dangereuse , et c'est la litharge. Ce poison a pour but de corriger l'acidité des vins , et de tempérer ou masquer leur mauvais goût , lorsqu'ils tournent au vinaigre. Il est très-rare qu'on l'emploie , car on a une infinité d'autres moyens moins dangereux pour corriger ces vices. Quoi qu'il en soit , on peut en reconnaître la présence en versant , dans un verre de vin que l'on suppose lithargé , du foie de soufre ; s'il en existe réellement , il se fera un dépôt abondant et noirâtre. Quant aux autres falsifications , que les meilleurs chimistes reconnaissent difficile-

ment, elles ne font que diminuer les bonnes qualités du vin, sans entraîner aucun accident grave : mais, en général, la couleur n'est jamais aussi franche dans un vin altéré que dans un vin naturel.

Au résumé, toutes les fois que l'on voudra faire un choix, on se basera, pour le vin ordinaire, sur la couleur et la franchise du goût, et, pour un vin fin, outre la couleur et le goût généreux, on cherchera à y reconnaître le bouquet et les qualités qui le caractérisent.

Il est sans doute inutile de dire qu'il faut savoir apprécier aussi la différence que l'on trouve à un vin, lorsque l'on le goûte à jeûn ou après un repas, différence qui devient encore plus sensible, suivant la nature des choses que l'on a mangées, et que, pour que la dégustation ait lieu aussi parfaitement que possible, il faut que la santé ne soit nullement dérangée ; car le goût et l'odorat étant les deux agens principaux, la moindre affection sur ces organes les empêche d'agir convenablement, et peut induire en erreur.

Il ne nous appartient pas non plus de décider auquel des vins est due la préférence : ce jugement appartient à chacun, qui le porte suivant son goût : mais quant à leur influence physique, nous pouvons avancer que le Bourgogne inspire l'hilarité, qu'il est généreux et aphrodisiaque ; que le Bordeaux est stomachique, astringent pur, et rafraîchissant allongé eau ; le Champagne, délicat, parfumé et capiteux ; le vin du Rhin, léger et humectant, et ceux du Roussillon, Languedoc et Dauphiné, ardents, spiritueux et restaurans.

Des Vins en tonneaux.

Tout le monde sait que l'on place à la cave les tonneaux sur des chantiers plus ou moins élevés, suivant le degré d'humidité. La position du tonneau sur le chantier doit être parfaitement horizontale. Il en résulte que la lie dépose au centre de la pièce, et qu'en soutirant, le vin sort clair jusqu'à la fin. On doit ménager entre le mur et le tonneau un espace suffisant pour pouvoir, avec une lumière, visiter l'état du fond postérieur.

On doit visiter les vins en tonneaux au moins une fois toutes les vingt-quatre heures; car, dans ce laps de temps, il peut y survenir des accidens. La surveillance doit encore être plus active aux environs des équinoxes; tout étant alors en fermentation, les exhalaisons du sol attaquent quelquefois si vivement les cercles, qu'ils éclatent tous ensemble: c'est ce qu'on nomme vulgairement les coups de feu. Ces accidens sont plus fréquens dans les caves hautes que dans celles qui sont profondes, parce que ces dernières reçoivent moins directement l'influence de l'atmosphère: c'est principalement le dessous des cercles et le fond du tonneau du côté du mur, qu'il faut inspecter avec le plus de soin. Dès que l'on s'aperçoit que le tonneau coule par suite de cet accident, il faut aussitôt le serrer le plus possible au moyen d'un cercle de fer brisé, ou au moins avec une forte corde, pour avoir le temps de le soutirer: car il n'y a que ce moyen de sauver le liquide qu'il renferme.

Si le vin coule entre les cercles, il faut en rechercher la cause. Il suffit de couper un cercle ou deux

pour découvrir d'où vient l'écoulement : si c'est un trou de ver, on l'agrandit avec un foret, on le bouche avec un fausset, et l'on place d'autres cercles.

Lorsqu'un écoulement du liquide est occasioné par un éclat d'une douve, on y applique un peu de suif ; mais si l'éclat est trop prononcé pour que cette opération ne suffise pas, il faut alors introduire du papier à l'aide de la pointe d'un couteau ; ensuite on coule par-dessus un mastic composé de craie pulvérisée mêlée avec du suif fondu, qu'il faut employer chaud : on peut ensuite couvrir ce mastic d'un peu de papier, et d'une plaque de ferblanc, si l'on avait dessein de faire voyager la pièce. Lorsqu'un de ces accidens survient à un tonneau qui contient du vin encore sur sa lie, et qu'il faut, pour y remédier, retourner la pièce, il est alors nécessaire de soutirer avant, parce qu'il est toujours nuisible à un vin de mélanger sa lie dans la liqueur.

On doit veiller à ce que les tonneaux soient constamment entretenus pleins ; on les remplit aussi souvent qu'il est besoin, ce qui dépend du plus ou moins de sécheresse de la cave : mais nous observerons que plus souvent on fait cette opération, et moins l'évaporation est sensible et dispendieuse.

La négligence dans le remplissage des pièces peut altérer le vin. Il arrive qu'il se couvre de fleurs blanches, ce qui annonce toujours sa dégénération. Le vide qui se trouve entre le tonneau et le liquide, se remplit d'acide carbonique que ce dernier dégage, et ce gaz provoque la fermentation acéteuse. On peut s'en assurer en présentant un morceau de papier enflammé par la bonde ; la présence de l'acide carbo-

nique l'éteint. Il faut alors, avant de remplir, renouveler l'air qui remplit le vide : pour cela, on se sert d'un soufflet de cuisine, et l'on souffle par la bonde jusqu'à ce que le papier allumé puisse y brûler sans s'éteindre. On brûle ensuite dans le vide une mèche soufrée. Ces mèches sont des bandes de toile de la longueur de quelques pouces sur un et demi de largeur, et trempées dans du soufre fondu au feu, auquel on peut mêler quelques aromates en poudre pour lui donner du parfum. On en trouve de toutes préparées dans le commerce, et celles dites de Strasbourg sont les plus estimées pour mécher les vins. Après avoir brûlé une mèche, on remplit le tonneau, autant que possible, avec du vin de même qualité, pour en conserver toute la pureté. Lorsque le liquide est au niveau de la bonde, on frappe sur le tonneau pour faire dégager les bulles d'air, et pour rassembler toutes les fleurs. On souffle alors sur la surface; ce qui découle entraîne avec lui une partie des fleurs. Si cet accident survenait à un vin que l'on voulût garder en tonneau, il faudrait le soutirer, en ayant attention de garnir la cannelle avec un morceau de gaze, pour arrêter le peu de fleurs qui aurait pu échapper.

La négligence dans le remplissage des tonneaux permettant au vin le contact avec l'air atmosphérique, il en résulte toujours la perte du bouquet et l'évaporation du spiritueux, et le vin contracte un goût d'évent. Pour couper court à cette altération, il faut le soutirer dans un tonneau fortement imprégné de mèche soufrée, le bien remplir et boucher. On peut le coller ensuite, et le soutirer une seconde

fois ; mais il ne faut le mettre en bouteilles qu'après qu'il a perdu entièrement son mauvais goût.

Lorsque cette altération est extrêmement prononcée, ce moyen n'est pas suffisant ; il faut absolument recourir au mélange avec un vin plus jeune et spiritueux, et encore dans des proportions doubles ou triples. Si l'on était à même de se procurer de la lie fraîche de vin nouveau, on pourrait en mélanger une quarantaine de bouteilles environ dans une pièce, agiter le liquide, avec un bâton fendu, une fois par jour pendant trois ou quatre, le laisser reposer ensuite ; et s'il n'est pas suffisamment éclairci, il faut le coller, le soutirer et le mettre en bouteilles.

Quelques personnes, pour rétablir ce vin, emploient de l'alcool, ou esprit de vin, dans la proportion que nécessite le goût d'évent. Nous pensons que l'on peut en brûler une certaine quantité dans le tonneau où l'on veut transvaser.

Du Collage des Vins.

On colle les vins pour les éclaircir et les dégager de la lie et de la partie colorante qui a le plus de dispositions à se déposer, soit que l'agitation du transport, ou une altération accidentelle, les aient mélangées dans le liquide. En conséquence, lorsque le consommateur a acheté du vin qui n'a pas encore été collé, il doit, après l'avoir laissé reposer quelques jours, procéder à cette opération. Toutes les fois qu'un vin a été transporté, l'agitation, causant un mouvement, il faut lui donner de l'air pendant quelques heures pour le rafraîchir. On emploie également le collage, pour remédier à la plupart des altérations

qui peuvent affecter les vins, comme nous le verrons plus loin.

La méthode la plus ordinaire pour la clarification des vins est l'emploi des blancs d'œufs et de la colle de poisson.

Quatre blancs d'œufs suffisent le plus souvent pour coller une pièce de vin rouge d'environ deux cent cinquante bouteilles. On commence par retirer cinq ou six bouteilles du vin que l'on veut clarifier. On bat ensuite les blancs d'œufs avec une demi-bouteille de ce vin. On introduit dans la pièce, par la bonde, un bâton fendu, à l'aide duquel on agite fortement le liquide en lui imprimant un mouvement circulaire; on le retire, et on verse les blancs d'œufs avec un entonnoir que l'on rince avec un peu de vin, ainsi que le vase qui les contenait, afin de n'en rien perdre. On agite de nouveau le liquide avec le même bâton; on remplit la pièce, sur laquelle on frappe avec la batte pour faire dégager toutes les bulles d'air, et détacher la mousse. On la bondonne ensuite avec un bondon fraîchement garni d'une toile ou d'un papier nouveau. On peut mettre en bouteilles trois ou quatre jours après; il n'y a cependant nul inconvénient à laisser reposer davantage.

Trois blancs sont la dose à employer de la même manière pour le collage d'une demi-pièce. Il faut observer néanmoins que, pour un vin chargé de couleur, il convient d'employer, pour une pièce, six blancs d'œufs, et quatre pour une demie.

La colle de poisson peut être employée pour les vins rouges, mais on s'en sert plus généralement pour les vins blancs. Quoiqu'on puisse la trouver

toute préparée dans le commerce, nous allons indiquer la manière de la faire et de s'en servir.

Pour en faire trois litres, on prend deux gros de colle de poisson, que l'on choisit la plus blanche et la plus transparente possible. On la bat fortement sur un billot pour l'effeuiller; on rompt ces feuilles en petites parcelles pour faciliter leur dissolution; on les met dans un vase avec environ un demi-verre de vin que l'on veut coller. Lorsque tout le liquide est absorbé, ce qui a lieu six ou huit heures après, on en ajoute autant, et, en vingt-quatre heures environ, la colle est réduite en gelée. On y joint alors une demi-bouteille d'eau chaude, et on pétrit bien le tout entre les mains pour dissoudre les parcelles qui n'auraient pas été suffisamment délayées. On la passe enfin dans un linge blanc, en pressant fortement, et on la bat vivement avec un fouet d'osier pendant un bon quart d'heure, en y ajoutant, au fur et à mesure, du vin jusqu'à la concurrence de trois litres; on la met en bouteilles, et elle est ainsi susceptible de se conserver long-temps à la cave.

Un litre de cette colle suffit au collage d'une pièce d'environ deux cent cinquante bouteilles. Il faut, comme pour le vin rouge, en retirer quelques-unes du tonneau, et agiter fortement le liquide avec le bâton fendu, avant d'y verser la colle, que l'on bat au moment de s'en servir avec une égale quantité de vin. Après avoir versé la colle, on agite encore pour faciliter le mélange: on remplit et l'on bouche le tonneau. Lorsque l'on colle des vins nouveaux encore susceptibles de fermentation, il ne faut pas appuyer tout-à-fait la bonde, ou il faut au moins pra-

tiquer auprès un trou de foret pour laisser de l'air jusqu'à ce que l'effervescence ne soit plus à craindre. Mais pour les vins vieux, chez lesquels ce mouvement n'a pas lieu, il convient de bien boucher de suite, le contact de l'air, au lieu de les bonifier, n'étant propre qu'à les détériorer : ce qui est en opposition avec l'habitude qu'ont beaucoup de personnes de laisser, pendant vingt-quatre heures, de l'air aux vins qu'ils viennent de coller.

On emploie encore, pour le collage des vins rouges seulement, la colle de gélatine d'os, que l'on trouve toute préparée, et qui peut se conserver long-temps en la garantissant de toute humidité. On la fait dissoudre dans un peu d'eau tiède, et lorsqu'elle est bien fondue, on la bat avec du vin, comme nous l'avons dit pour les blancs d'œufs, et on la verse dans le tonneau avec la même attention que pour ces derniers. Cette colle, que l'on vend en tablettes, et dont une seule, du poids de deux gros environ ou cinq grammes, suffit au collage d'une pièce, a l'avantage de rendre le dépôt plus compacte et moins volumineux. Elle est inodore et incorruptible tant qu'on la conserve sèche, et ne donne aucun mauvais goût au vin, ce qui arrive quelquefois avec les blancs d'œufs, lorsque l'on ne les choisit pas avec la plus scrupuleuse attention; elle ne réussit pas pour le collage des vins blancs.

Les vins récoltés dans de mauvaises années, et qui, par cette raison, ont très-peu fermenté dans la cuve, sont extrêmement difficiles à clarifier; ce n'est qu'en décidant une nouvelle fermentation qu'on pourrait espérer d'y parvenir; mais comme le con-

sommateur doit se garder de ces vins, et que leur traitement est plutôt dans les attributions du marchand, nous ne nous y arrêterons pas.

Des Altérations des Vins en tonneaux ; et des Remèdes à y porter.

PRESQUE tous les vins sont susceptibles de fermenter dans les tonneaux ; plusieurs causes y contribuent : les unes dépendent de la nature des vins , tels que la lie , le tartre et le degré de proportion dans les principes constituant ces liquides ; les autres en sont indépendantes , et sont produites par une influence étrangère , tels que la chaleur , le froid , l'agitation , le contact avec l'air atmosphérique , et l'approche de corps en fermentation , ou de personnes malsaines. Quoique toutes ces causes agissent d'une manière plus ou moins variée et prompte , les résultats sont à peu de chose près les mêmes ; c'est-à-dire que , dans les vins de l'année , elles complètent la première fermentation , et peuvent produire une amélioration en dépouillant le vin d'une partie de sa verdeur et de son âcreté , et contribuant à la pureté de la couleur , mais que , dans les vins vieux , elles sont toujours le prélude de leur dégénération.

La multiplicité de ces causes de fermentation rend donc plus nécessaires encore la visite fréquente des tonneaux , et la dégustation des vins renouvelée à de courts intervalles , pour pouvoir de suite porter remède à ces accidens.

Presque tous les vins nouveaux contenant encore des principes sucrés , qui n'ont pas été complètement

convertis en spiritueux par la première fermentation, sont susceptibles d'en éprouver une seconde à l'époque du mouvement de la vigne. Cette raison oblige à les retirer de dessus leur lie avant l'équinoxe du printemps, parce que cette effervescence la mettrait en suspension dans le liquide, et il pourrait en résulter un goût désagréable pour le vin. On reconnaît, en général, l'existence de la fermentation par l'odeur qui est répandue dans la cave, la pétulance du liquide en sortant par le trou du foret lorsque l'on en tire pour le goûter, et par une mousse blanche et glutineuse qui se prononce aux environs de la bonde et à tous les endroits du tonneau susceptibles de transuder. Lorsque cela arrive à un vin nouveau, on lui donne de l'air par un trou de foret que l'on bouche avec un fausset, et on le visite plusieurs fois dans la journée. Si, en retirant le fausset, le liquide s'échappait en pétillant, il faudrait tirer quelques bouteilles, et laisser le trou du foret ouvert, pour laisser passage à l'acide carbonique, qui, sans cette précaution, pourrait, par le gonflement qu'il cause, faire céder les douves et les cercles. Si dans cette fermentation le vin prenait un goût acide, il faudrait le soutirer dans un tonneau fortement souffré. Si ce moyen ne suffisait pas, il serait nécessaire de brûler encore sur le vin une mèche soufrée : tout autre goût que le vin pourrait contracter, car il en prend toujours alors un plus ou moins désagréable, n'annonce pas sa dégénération. Les vins nouveaux doivent, autant que possible, être séparés des vins vieux, et lorsque l'on ne peut se dispenser de les réunir dans la même cave, il faut aussitôt purifier l'air, et

brûler autour des vins vieux des mèches soufrées.

Si, malgré cette précaution, le vin vieux annonçait devoir faire un mouvement, - il faudrait le soutirer de suite dans un tonneau fortement imprégné de vapeur sulfureuse, et le séparer aussitôt des vins en fermentation.

Ce mouvement chez ces vins, s'il n'est arrêté à temps, produit toujours des altérations plus ou moins graves; tels sont les goûts d'aigre, d'amertume, de pourri, de vieux, la graisse et le changement de couleur.

Le défaut de remplissage fait aussi quelquefois tourner les vins à l'aigre, et ce vice affecte plus souvent les vins dépourvus de spiritueux. Dans ce cas, on goûte le vin qui se trouve en-haut du tonneau, et celui qui est au bas; car quelquefois ce dernier est franc, quand le premier est altéré. Il faut alors renouveler, à l'aide d'un soufflet, l'air qui remplit le vide du tonneau, et s'assurer qu'il est devenu pur par la présence d'un papier enflammé. On applique ensuite sur la bonde environ une livre de mie de pain sortant du four, et de manière à la bien boucher. Cette mie attire à elle toutes les parties acides du vin, que l'on soutire ensuite dans un tonneau soufré.

Si le goût d'aigre affecte généralement toute la pièce, il faut soutirer le vin dans un tonneau également soufré, le coller, le laisser reposer quelques jours, et le soutirer de nouveau. Si la couleur est limpide, il est probable qu'il se rétablira; mais si le goût acide domine toujours, il faut le mécher. Pour cette opération, on pratique deux trous de foret, l'un à quatre pouces environ du jable infé-

rieur, et l'autre près de la barre. On introduit par la bonde une mèche soufrée enflammée, après avoir avec un soufflet renouvelé l'air pour qu'elle puisse brûler. On ôte alors les deux faussets; le vin coule par le trou inférieur, et l'air pénètre par l'autre, de façon que la vapeur sulfureuse, en traversant le vin, l'imprègne de son goût. Aussitôt que la mèche est brûlée, on ferme les deux trous, et on ne remet dans le tonneau le vin que l'on en a tiré, que trois ou quatre jours après. On renouvelle cette opération autant que cela est nécessaire.

On parvient encore à corriger l'acidité des vins en faisant griller, comme du café, une quarantaine de noix divisées en quatre morceaux, et que l'on jette brûlantes dans le tonneau : on colle en même temps, on agite fortement le liquide, et, au bout de quatre ou cinq jours, on peut soutirer, en agitant la lie le moins possible lorsque l'on arrive à la fin.

Ces moyens sont employés pour des vins tournés à l'aigre que l'on désire garder encore ; mais pour ceux que l'on serait dans l'intention de boire promptement, on peut les mêler avec des vins nouveaux ou de la lie fraîche, comme nous l'avons dit plus haut pour le goût d'évent.

Ceux que l'on a méchés peuvent rarement être bus tels, parce que le goût de soufre qui y domine, et qu'ils conservent long-temps, les rend désagréables ; il faut presque toujours les mélanger avec des vins colorés et généreux, pour remplacer la couleur et le spiritueux qu'ils ont perdus.

L'amertume est un goût que le vin contracte en vieillissant ; il est rare que celui qui en est affecté re-

prene ses qualités primitives : on la tempère par le mélange avec des vins nouveaux du même cru , ou en le passant sur des lies fraîches.

Mais comme il est toujours désagréable de mélanger un vin fin , voici deux moyens que l'on peut employer. Il faut le coller , le laisser reposer au moins pendant un mois , et enfin le soutirer dans un tonneau nouvellement vide de bon vin et légèrement soufré. Si cette opération a diminué le goût amer , il suffira de la renouveler jusqu'à ce qu'il ait totalement disparu ; mais lorsque ce moyen ne réussit pas , on peut brûler , dans un tonneau bien sain et sec , un demi-litre d'esprit de vin , ensuite une mèche soufrée , et y verser le liquide altéré. Si on ne parvient pas encore au but , il ne pourra plus être employé qu'à l'amélioration de vins ordinaires , francs et jeunes , en l'y mêlant au plus par quart , afin que l'amertume ne puisse se faire sentir.

Les vins qui , par vieillesse ou par suite d'un trop long contact avec l'air atmosphérique , ont perdu de leur spiritueux , sont sujets à prendre un goût de pourri , que leur fait contracter une dernière fermentation presque insensible qui opère leur dégénération. Si ce goût est fortement prononcé , il est impossible de les rendre jamais potables ; mais si on y porte remède à temps , il est possible d'arrêter la fermentation putride en soufrant et soutirant. Il faut les boire de suite , et , pour les rendre plus agréables , on peut les mêler avec des vins spiritueux et colorés , ou y introduire de l'eau-de-vie dans une proportion que le goût seul peut déterminer.

Les vins que l'on garde trop long-temps en ton-

neaux , et qui sont arrivés à leur plus haut degré de maturité , sans avoir été mis en bouteilles , finissent par dégénérer et contracter un goût désagréable , appelé goût de vieux ou de vin passé. On prévient cette altération , en mettant le vin en bouteilles avant qu'il ait perdu toutes ses bonnes qualités : mais lorsqu'il a commencé à dégénérer , il faut le couper avec des vins plus jeunes et d'un bon cru. Les proportions du mélange varient suivant l'état du vin affecté du goût de vieux , et la durée que l'on veut laisser à celui avec lequel on le mêle.

Presque tous les vins , et notamment les blancs , sont susceptibles de tourner à la graisse. On s'aperçoit que cette altération existe , lorsque l'on voit que le vin a perdu sa limpidité , et file comme de l'huile. Il arrive quelquefois qu'ils se rétablissent d'eux-mêmes. Cependant on peut y remédier , ou au moins accélérer leur rétablissement , en collant et soutirant , ou en introduisant une certaine quantité de lie fraîche , et quand elle est reposée , on colle et on soutire.

L'altération de la couleur est chez quelques vins , notamment les rouges qui en sont le plus chargés , un signe de vieillesse , et c'est alors qu'ils ont acquis toute leur bonté ; mais lorsque le changement de couleur a d'autres causes , il devient un vice essentiel. Les vins rouges prennent alors une teinte louche et noirâtre , et les blancs deviennent jaunes.

On rétablit le vin rouge , attaqué de cette maladie , en le mêlant avec des vins plus jeunes.

Le vin blanc qui devient jaune , tourne aussi quelquefois en même temps à la graisse. Il est cependant

des vins blancs qui ont naturellement cette couleur.

Le vin blanc qui jaunit sur sa lie peut être rétabli en mettant le tonneau sur sa bonde, pour que la lie le traverse en se déposant; on le replace ensuite, et, lorsqu'il est reposé, on le colle, et on le soutire dans un tonneau qui a contenu du vin de même couleur, et qui est légèrement soufré.

Une pinte de bon lait, jointe à autant de colle de poisson mêlée et battue avec deux bouteilles de vin, peut servir à enlever la couleur jaune à un vin blanc dans lequel on les verse en agitant fortement la liqueur : au bout de quelques jours de repos, le vin aura recouvré sa blancheur et sa limpidité, et pourra être tiré en bouteilles.

Lorsque le goût de jaune est fortement prononcé, il est urgent de soutirer le vin dans un tonneau soufré avant de le coller, comme nous venons de le dire; et si en même temps il existe un mauvais goût, il faut alors mettre vingt-quatre ou trente bouteilles de lie fraîche de vin blanc dans un tonneau soufré, transvaser le vin par-dessus, et le laisser reposer : aussitôt que le mauvais goût a disparu, on colle et on soutire comme ci-dessus.

On voit que généralement les moyens à employer pour remédier aux diverses altérations du vin, consistent dans le collage, le soufrage, le soutirage, et enfin le mélange avec des vins plus jeunes qui jouissent des qualités que le vin altéré a perdues, ou à le passer sur de la lie fraîche, ce qui est préférable. Quant au mélange, il est impossible d'en indiquer les proportions; il doit être toujours déterminé par le degré d'altération du vin, la durée qu'on lui ré-

serve , et le goût de celui qui le fait. Il suffit d'en essayer les proportions dans une bouteille , que l'on peut laisser reposer pendant vingt-quatre heures , et on sera à même d'opérer le mélange , en augmentant ou en diminuant les quantités suivant que l'épreuve aura plus ou moins bien réussi.

Outre ces dégénération , que l'on peut regarder comme naturelles , il en est encore d'accidentelles , telles que celles que produisent la chaleur et la gelée , et les goûts de fût , de moisi et d'œufs pourris.

Lorsqu'un vin est frappé de chaleur , il en résulte une fermentation tellement tumultueuse , qu'il faut de suite en tirer quelques bouteilles , et donner de l'air en retirant la bonde. Cette fermentation trouble la limpidité du liquide , altère sensiblement la couleur , et fait contracter au vin un goût d'échauffé. Quelques personnes arrêtent cette fermentation en introduisant de la glace dans le tonneau , et l'arrosant fréquemment avec de l'eau fraîche ; mais on y parvient plutôt en soutirant dans un tonneau fortement imprégné de vapeur sulfureuse , et le plaçant ensuite dans un endroit frais , et , si cela ne suffit pas , en le méchant , comme nous l'avons indiqué. Quelquefois du vin se rétablit lui-même de cet accident ; d'autres fois il est nécessaire de le couper avec des vins jeunes , colorés et spiritueux.

Lorsque du vin a été gelé , il faut , avant qu'il dégele , soutirer ce qui est resté liquide ; on aura perdu seulement de la quantité , mais ce que l'on aura sera plus spiritueux , la partie aqueuse étant la seule qui se congèle , à moins d'un froid excessif. Si on le laisse dégeler , la couleur alors devient louche et affaiblie ,

et il faut le soutirer dans un tonneau fortement méché et rincé avec un peu d'eau-de-vie, le coller après quelques jours de repos, et le tirer ensuite en bouteilles.

Les goûts de fût et de moisi proviennent des tonneaux ; celui d'œufs gâtés provient du peu de fraîcheur de ceux que l'on a employés pour coller. Ces goûts sont très-désagréables et difficiles à détruire. Dans cet état, il faut se garder de les mélanger avec d'autres vins, ce qui ne servirait qu'à les affecter du même goût.

Le premier moyen à employer pour y remédier est de soutirer le vin vicié dans un tonneau vide de bon vin, et imprégné de vapeur sulfureuse. On brûle ensuite, comme du café, environ une livre et demie de froment pour une pièce ; on enferme ce froment dans un sac de toile, et on le fait entrer brûlant par la bonde que l'on bouche parfaitement, en ayant l'attention de laisser ressortir par cet endroit la ficelle à laquelle est noué le sac, pour pouvoir le retirer au bout de vingt-quatre heures ; ce qui est essentiel, autrement le vin prendrait un goût de brûlé. On verse dans un autre tonneau, où l'on a fait brûler une mèche soufrée, environ vingt-quatre litres de lie fraîche, et l'on soutire dessus le vin que l'on veut rétablir. Après quelques jours de repos, on colle et on soutire de nouveau : c'est alors seulement que l'on peut essayer le mélange.

Quelques personnes, après avoir soutiré du vin moisi, y font infuser, pendant quinze jours, deux onces de noyaux de pêche pilés. On peut encore essayer la mie d'un pain chaud placée sur la bonde,

comme nous l'avons dit pour le vin qui tourne à l'aigre.

Du rinçage et de l'entretien des tonneaux vides.

COMME nous venons de dire que les goûts de fût et de moisi proviennent des tonneaux, il est essentiel d'observer que le bon état de ces vases influe particulièrement sur le liquide que l'on y met.

Quand on veut faire usage d'un tonneau neuf, il faut d'abord le laver avec de l'eau froide, et ensuite l'échauder avec une pinte d'eau bouillante dans laquelle on a fait fondre une demi-livre de sel marin ou de cuisine. On agite le tonneau dans tous les sens, pour que tout l'intérieur soit humecté de cette eau, et on fait écouler : si l'on peut se procurer deux pintes de moût en fermentation, on rincerait avec ; à défaut de moût, on peut employer deux pintes de vin chaud.

Quelques personnes rincent aussi les tonneaux neufs avec de l'eau bouillante dans laquelle elles ont fait infuser des fleurs de pêcher.

Au-sitôt qu'un tonneau vient d'être vidé, il faut, après l'avoir fait égoutter, y brûler une mèche soufrée, le bien boucher, et le mettre dans un endroit sec ; il peut se conserver long-temps ainsi sans contracter aucun mauvais goût. On doit avoir attention, en soufrant un tonneau, de ne point laisser tomber la mèche dedans, parce qu'il faudrait le rincer avec de l'eau jusqu'à ce qu'on l'ait fait sortir, sans quoi elle pourrait donner un goût désagréable au vin que l'on verserait dessus.

Avant de faire usage d'un tonneau, on en examine l'état, et principalement celui des cercles : s'ils sont relâchés, il faut les faire serrer ; on y verse ensuite de l'eau, et on le relève alternativement sur chaque fond, pour s'assurer qu'il ne coule d'aucun côté ; si l'eau transudait au travers d'un des fonds, il faudrait relever le tonneau sur ce fond, et l'y laisser jusqu'à ce que l'humidité ait suffisamment fait gonfler les douves. Si les deux fonds perdaient l'eau à la fois, il faudrait en verser sur le fond supérieur. Lorsqu'un tonneau est imprégné de lie, il faut y passer la chaîne, et le rincer jusqu'à ce que l'eau sorte claire.

On soutire ordinairement le vin vieux dans des tonneaux bien imprégnés du goût de ce liquide, et qui ont, par conséquent, servi plusieurs fois. On doit, avant de faire cette opération, les bien visiter, s'assurer que la pièce est saine, et que la gravelle est brillante et sans taches. Lorsque l'on y aperçoit une espèce de mousse blanchâtre, il faut défoncer le tonneau d'un côté. Si la mousse a une teinte jaune, et qu'après l'avoir grattée elle laisse des taches noires, le fût n'est plus bon qu'à brûler : quoiqu'on parvienne à enlever ces taches en y appliquant un fer rouge, il n'est pas prudent d'y mettre du vin, parce qu'on ne pourrait l'y conserver bon long-temps.

Si la mousse n'est que blanche, il faut la bien gratter partout, faire ensuite dissoudre environ deux livres de chaux vive dans un seau d'eau, et rincer parfaitement le tonneau avec aussitôt que l'on a fait le mélange, parce que le liquide contient un certain degré de chaleur.

Des Vins en bouteilles.

ON met le vin en bouteilles pour lui faire acquérir la perfection dont il est susceptible, et le conserver plus long-temps. Le grand point est de savoir reconnaître lorsqu'il est arrivé dans la pièce au degré de maturité convenable. On ne peut donner, à cet égard, que des notions générales, ce degré de maturité dépendant toujours du lieu où se trouve le vin et de sa qualité : c'est ce qui fait qu'un même vin mûrit moins vite dans une cave fraîche que dans une plus chaude. Cependant, en général, les vins fins et légers peuvent être mis en bouteilles un an après la récolte ; les vins colorés se conservent plus long-temps en pièces, et presque tous peuvent être mis en bouteilles au bout de deux ou trois ans, excepté ceux de Bordeaux, du Dauphiné et du Roussillon.

On juge par la dégustation de la maturité du vin ; il ne doit être alors ni doux ni âcre, son goût doit être franc et pur. Il faut se garder de mettre en bouteilles un vin encore âpre et vert, car il ne perdrait aucun de ces défauts.

Les vins blancs peuvent être mis en bouteilles plus tôt que les rouges ; le terme moyen est un an ou dix-huit mois : il faut attendre qu'ils aient perdu le goût sucré qu'ils conservent plus ou moins long-temps, et qui, occasionnant une fermentation, pourrait faire casser les bouteilles.

Une fois qu'un vin, après avoir été bien éclairci, a suffisamment mûri en pièce, il convient de le tirer en bouteilles, car, si on le laissait dépasser ce terme, il perdrait de ses bonnes qualités.

La limpidité du vin étant un des objets les plus importans, on doit s'efforcer de l'obtenir dans toute sa pureté. La température et le temps y influent singulièrement, et l'on a remarqué qu'un vin mis en bouteilles par un froid beau et sec, était moins sujet à déposer que ceux que l'on y met par un temps chaud ou humide, et quand le vent du midi souffle. Les trois époques de la vigne sont surtout les temps qu'il faut éviter; car alors, ou la fermentation est générale dans toute la nature, ou le temps est disposé à l'humidité ou à l'orage. Il est préférable, autant que cela se peut, de ne mettre en bouteilles que lorsque le temps est sec et beau; quelques personnes choisissent aussi l'époque du déclin de la lune.

Quoique le tirage en bouteilles soit une opération très-simple, elle exige néanmoins des précautions et de l'adresse. On perce le tonneau, au moyen d'un vilebrequin, à deux doigts du jable inférieur; on s'arrête aussitôt que le vin paraît, et l'on enfonce le robinet sans frapper, pour ne pas agiter la lie; il faut l'entr'ouvrir en le posant, afin que l'air qui s'y trouve contenu ait un passage, autrement il s'en ferait un au travers du liquide qu'il troublerait: on laisse couler un peu de vin, et on le ferme; on nétoie les bords du jable, dont on fait tomber les petits copeaux produits par le vilebrequin. Dans cet état, il est bien de laisser reposer une couple d'heures; car, quelque attention qu'on ait prise à enfoncer doucement la cannelle, les particules de lie les plus légères ont été agitées, et ce temps est nécessaire à leur dépôt.

On doit, dans les bouteilles, rechercher la bonne qualité et les mêmes forme et dimension; la qualité

contribue à la conservation du vin , qui finit par s'altérer dans une bouteille mal cuite , et les mêmes forme et dimension , pour les rendre plus faciles à ranger en pile et moins sujettes à casser.

Pour empêcher les bouteilles que l'on a vidées de contracter un mauvais goût , il faut les rincer au fur et à mesure qu'elles se vident , et les renverser ensuite sur des planches trouées.

Lorsque l'on veut s'en servir de nouveau , on les rince avec du plomb de chasse , pour bien détacher la lie et le tartre qui pourraient adhérer à la paroi interne. On y passe ensuite une seconde eau , et quelquefois une troisième , enfin jusqu'à ce qu'elle sorte claire. Comme il est nécessaire qu'elles soient bien égouttées , avant d'y mettre du vin , on peut les rincer quelques heures d'avance , et les renverser sur la planche trouée.

Pour remplir les bouteilles , on ne fait qu'entr'ouvrir la cannelle , pour avoir la facilité de la refermer à temps , et l'on incline la bouteille pour faire couler le vin le long du cou , pour l'empêcher de mousser et pouvoir remplir convenablement.

On ne remplit les bouteilles que jusqu'à deux pouces du goulot , afin de laisser , entre le vin et le bouchon , un intervalle de quelques lignes.

Lorsque le vin ne coule plus que lentement ; on soulève doucement le fond postérieur de la pièce , en agitant la lie le moins possible ; cela se fait à l'aide d'un cric , ou de grosses pierres que l'on place sous la pièce. Dans cette opération , la cannelle doit être entr'ouverte , pour que l'air qu'elle contient s'échappe. Une autre personne tient , pendant ce temps , une

bouteille sous la cannelle. Si les dernières bouteilles que l'on tire sont troubles, on les met à part, on les bouche, et on les transvase avec soin pour retirer le vin clair de dessus son dépôt.

On choisit les bouchons souples et unis, et le moins poreux possible : il est bon de n'employer que des bouchons neufs et de première qualité pour boucher les vins fins et même ceux d'ordinaire ; car, dans ce dernier cas, ils servent plusieurs fois pour ceux que l'on boit de suite, en ayant l'attention de ne pas les percer de part en part en débouchant, parce qu'alors ils laissent échapper le liquide ou passer l'air : on les conserve aussi dans un endroit sec.

Pour bien boucher une bouteille, il faut que le bouchon le plus mince entre à peine dans le goulot : pour rendre cette opération plus facile, on le trempe dans le vin. La méthode de faire tremper les bouchons vingt-quatre heures à l'avance est vicieuse en ce que le liège, gonflé au moment où l'on s'en sert, se dessèche à la longue, et ne bouche plus aussi bien, au lieu qu'employé sec, il se gonfle peu à peu, et bouche parfaitement. Le bouchon enfoncé ne doit dépasser que de deux lignes le con de la bouteille.

On est dans l'usage de goudronner les bouchons d'un vin que l'on veut garder long-temps, pour les garantir de l'humidité et de la piqure des insectes.

A cet effet, on trempe la partie saillante du bouchon et environ six lignes du goulot de la bouteille, dans le goudron, que l'on entretient chaud pour qu'il soit moins épais, et que la couche puisse en être très-mince. On laisse la bouteille debout jusqu'à parfait refroidissement. Pour que le goudron tienne mieux,

il faut avoir le soin, avant de soutirer, d'ôter au goulot des bouteilles l'ancien goudron, qui pourrait y rester attaché.

On compose ce goudron avec deux livres de poix-résine, une livre de poix de Bourgogne, une demi-livre de cire jaune ou trois onces de suif, et un quarteron de mastic rouge. On fait fondre le tout dans un vase sur le feu; on agite avec une spatule en bois jusqu'à ce que tout soit bien fondu et mélangé. La cire jaune ou le suif sont nécessaires pour empêcher le goudron d'être trop cassant. Cette quantité suffit pour goudronner trois cents bouteilles.

Lorsque l'on veut nuancer la couleur, on prépare le goudron toujours pour la même quantité de bouteilles, avec deux livres de galipot, une livre de résine, et un quarteron de cire vierge que l'on fait fondre de la même manière. On peut ensuite le colorer en rouge, en y mêlant une once et demie de vermillon fin; en noir, avec du noir d'ivoire; en jaune, avec de l'orpin, en vert, avec de l'orpin et du bleu de Prusse, etc. On agite le mélange, pendant qu'il est chaud, avec une spatule en bois, pour rendre la couleur uniforme. Lorsque l'on débouche une bouteille coiffée d'un goudron dans lequel est entré de l'orpin, il faut avoir soin d'en bien essuyer le goulot, l'orpin étant un poison.

Les bouteilles une fois remplies, bouchées et goudronnées, sont placées en pile dans la cave dans des cases formées en maçonnerie ou en planches. On commence par niveler le terrain sur lequel on veut élever la pile, et le garnir d'une couche de sable fin. On met au fond quatre ou cinq lattes de chêne les unes sur

es autres, pour former une élévation telle, que le goulot de la bouteille portant dessus, celle-ci soit placée bien horizontalement. En plaçant chaque bouteille, on incline le bouchon en bas pour l'imbiber, et qu'il ne reste point d'air entre lui et le vin. On laisse environ un ponce d'intervalle entre chaque bouteille. Sur le ventre du premier rang, et à un ponce environ du cul des bouteilles, on pose une latte pour supporter le cou de celles du second rang, dont les culs portent sur une latte posée sur le cou des premières, et ainsi de suite, jusqu'à la hauteur d'environ trois pieds, qui est la plus convenable quand on veut éviter de casser les bouteilles. Si l'on a été obligé de se servir de bouteilles étoilées, on les met à part pour les ranger sur le haut de la pile.

Des soins à donner aux Vins en bouteilles.

Presque tous les vins déposent en bouteilles sous différentes formes; les rouges particulièrement forment un dépôt plus abondant, qui se compose de la presque totalité de la partie colorante. Les vins fins, que l'on garde le plus long-temps, sont aussi ceux qui ont un plus grand dépôt; mais tant qu'on ne les déplace pas, il est inutile de les transvaser, c'est seulement quand on veut les mettre sur table qu'il est nécessaire de faire cette opération pour les boire limpides. Elle consiste à déboucher la bouteille le plus doucement possible pour ne pas agiter le dépôt, vider dans une bouteille propre, et s'arrêter aussitôt que le liquide se trouble.

Les vins peuvent contracter un goût d'amer-

tume en bouteilles : quelquefois ils se remettent d'eux-mêmes en les attendant, mais on remarque que la couleur en est sensiblement altérée et le bouquet perdu. Comme le goût d'amertume n'affecte le vin que lorsqu'il a déposé, on pourrait accélérer son rétablissement en le séparant de son dépôt. Il nous paraît cependant plus prudent d'attendre son rétablissement naturel ; car il est toujours temps de vider les bouteilles dans une pièce, pour traiter le vin comme nous l'avons dit plus haut pour les vins amers en tonneaux. Lorsqu'ils se sont rétablis d'eux-mêmes, il faut encore avoir le soin, au moment de les boire, de les transvaser bien doucement, parce que l'agitation du dépôt leur donne de nouveau un goût amer.

Lorsqu'un vin en bouteilles tourne à la graisse, maladie qui est commune aux vins blancs, si l'on ne peut pas attendre qu'il se rétablisse de lui-même, ce qui arrive souvent, il faut vider les bouteilles dans une pièce, et employer les moyens que nous avons indiqués aux vins en tonneaux qui tournent à la graisse.

Lorsque l'on garde trop long-temps du vin en bouteilles, il y contracte un goût de vieux : lorsque l'on peut le boire promptement il vaut mieux le laisser tel ; mais si ce goût est fortement prononcé, et que la quantité ne permette pas de le consommer de suite, il faut encore le remettre en pièces, et employer, pour le rétablir, le traitement que nous avons décrit au goût de vieux des vins en tonneaux.

De l'emploi des Vins à table.

Le vin, ce régénérateur de la gaieté, est le plus aimable ornement d'un repas. Un dîner médiocre, arrosé de bon vin, est toujours préférable à un festin splendide que ce précieux liquide n'embellit pas. Mais pour qu'il enfante la joie et les ris, il faut le Boire naturel, bon et vieux : c'est donc aux soins actifs du consommateur qu'il devra la réunion de toutes ses qualités.

Quoique nous sachions parfaitement qu'un bon vin fait toujours plaisir à quelque époque du repas qu'on le boive, nous croyons que l'on nous saura gré d'indiquer les espèces que l'on boit aux différens services, et les gradations que l'on leur fait subir, gradations qui sont subordonnées à l'usage et à la mode, tyrans auxquels il faut obéir dans le monde, si l'on veut éviter de paraître ridicule.

Le vin rouge est généralement adopté pour prélude d'un bon repas ; mais quoique d'ordinaire, il faut qu'il soit bon, car les palais, non encore altérés par les épices des mets, ont toute la finesse dégustative. C'est alors que figurent les vins de basse Bourgogne, parmi lesquels celui de Mâcon joue le premier rôle : on peut cependant lui substituer ceux d'Avalon, Coulange, Tonnerre, Vermanton, Irancy, Chassagne, Mercurey et Auxerre, et les vins dits Orléanais, en première qualité, des crus de Beaugency, Saint-Denis et Saint-Y.

Paraissent ensuite le Beaune et le Pomard, le léger Volney, le Clos-Vougeot, le Chambertin et la Romanée, ou en vins de Bordeaux, ceux de Langon ;

de Canon, Saint-Emillion, etc. A ceux-là succèdent les vins capiteux du Roussillon et de la côte du Rhône, parmi lesquels on a à choisir entre ceux de Jurançon, Grenache, Pic-Pouille, Château-Grillé, Côte-Rôtie, l'Hermitage, Saint-Gilles, Tavel et Condrieux.

C'est le moment où les vins blancs viennent prendre la place des rouges ; si on veut du Bordeaux, le goût décidera entre le Grave, le Barsac, le Ségur, le Soterne ou le Médoc ; en vins de Bourgogne, on hésitera entre le Beaune et le Chablis ; en vins de la côte du Rhône, le Saint-Perey et le délicieux Hermitage balanceront aussi les suffrages.

Cependant le dessert est servi, et le Champagne va remplir les verres de sa mousse argentine et pétillante. Il occupe à peu près la moitié de ce service, pour procurer plus de plaisir aux dames, dont il fait les délices et ranime la gaieté ; car, sans elles, la tisane de Champagne, l'Aî, le Pierry et l'Epernay, non mousseux et vieux, obtiennent la préférence auprès des vrais gourmets.

On a porté la main aux pâtisseries sucrées et aux crêmes : quel sera le liquide digne d'embaumer après elles les palais dulcifiés ? Ce sont les vins spiritueux du Roussillon, du Languedoc, de la Provence et de l'Espagne : c'est alors que Rivesalte, Lunel, Grenache, Malvoisie, Frontignan, Malaga, Xérès, Alicante, vont se disputer l'honneur de couler dans les verres ; c'est le moment de la confiance, de la gaieté, des doux épanchemens, des demi-confidences : le jus de la treille a dissipé jusqu'au moindre nuage, et fait de tous les convives une société de frères. Mais qui

augmente encore l'expression bruyante de la joie et des ris immodérés ? C'est le délicieux Arbois, dont la mousse légère s'échappe du verre pour arroser les jolis doigts qui le tiennent et qui s'empressent de le faire remplir. Il offre réunis le pétilllement de l'impétueux Aï et la douceur du Condrieux.

Tel est en abrégé l'emploi des vins à table ; nous ne les avons pas tous nommés ; mais on peut juger de l'usage de ceux que nous avons omis, par les qualités qui les rapprochent de ceux que nous avons cités ; et, quoique l'on soit très-heureux de pouvoir offrir ces diverses espèces de vins, le bonheur ne consiste pas à les posséder toutes : il ne faut pas tant de choses pour la félicité.

INSTRUCTION

SUR

LA MANIÈRE DE SERVIR A TABLE,

ET SUR LA DISSECTION DES VIANDES.

Principes préliminaires.

SANS prétendre donner ici un cours complet de ce que doit faire un maître de maison lorsqu'il reçoit, ni indiquer la manière la plus convenable d'honorer les convives, il est cependant nécessaire de faire connaître quelques notions indispensables pour savoir faire les honneurs d'une table, sans néanmoins se piquer de suivre en tous points une étiquette rigoureuse et souvent incommode.

Nous ne nous occuperons pas d'examiner si le comte de Montluc avait raison ou non de dire qu'une salle à manger devait avoir la forme d'un œuf, la table celle d'un disque, et qu'elle ne devait jamais admettre plus de neuf couverts ni moins de trois, parce qu'il n'est pas toujours possible d'avoir une salle à manger comme on la veut, et enfin que le nombre des convives dépend souvent des circonstances qui empêchent de le fixer.

1 MANIERE DE SERVIR

Mais nous sommes de son avis lorsqu'il dit qu'un dîner bien servi doit être une pièce en trois actes, où la gradation des saveurs suive celle qu'Aristote prescrit pour l'intérêt théâtral ; que Bacchus, enfant ni pauvre, n'y doit jamais être admis ; qu'il faut qu'il soit adulte au début du repas et riche à la fin, comme aussi que les mets doivent être variés, moitié cuit, moitié cru ; moitié chair, moitié poisson ; moitié rôti, moitié bouilli ; sauces moitié blanches et moitié blondes ; car il faut entendre par là que le premier service doit être doux et légèrement épicé, le second plus délicat et plus assaisonné, et le troisième friand, c'est le dessert ; qu'il faut ne faire usage que de vins faits, et des meilleurs à la fin ; et qu'il règne pendant le repas une variété qui puisse convenir à tous les appétits, et prouver le bon goût de celui qui traite.

Ces principes à peu près reconnus, il ne s'agit plus que d'indiquer les règles auxquelles l'usage défend de déroger.

Voici ce qui regarde le maître de la maison :

Dans un dîner de cérémonie chaque couvert doit avoir son étiquette, pour empêcher l'embarras du placement des convives.

Le maître de la maison, debout à sa place qui doit être au centre de la table, distribue le potage dans des assiettes creuses placées en pile auprès de lui. Il commence par son voisin à droite, ensuite à gauche, et ainsi jusqu'à la fin.

Son attention se porte continuellement sur chaque convive, auquel il doit offrir quelque mets, aussitôt qu'il voit son assiette dégarnie.

Il sert le coup du milieu, les vins d'entremets que l'on sert avec le rôti, et les vins de dessert.

Il pourvoit à la dissection des viandes, soit par lui-même, soit par quelques amis.

C'est lui qui doit amener la conversation sur le ton qui convient le mieux à la société qu'il a réunie.

Il fait changer d'assiettes à chaque mets, de fourchettes, couteaux et verres à chaque service.

La maîtresse de la maison fait les honneurs du dessert; elle peut aussi servir quelques entremets.

Les compotes, confitures, cerneaux et fromages à la crème, sont servis avec la cuiller; les fruits sont offerts en les prenant par la queue; on fait circuler les pâtisseries sur les assiettes où elles se trouvent.

Si on ne prend pas le café à table, le maître de la maison donne le signal de passer au salon: c'est lui qui remplit les tasses dans lesquelles chaque convive a mis le sucre qui lui convient.

Quant aux liqueurs, il en fait également les honneurs; mais il est licite à chaque convive de s'en servir à sa volonté.

Les convives doivent savoir:

Que l'on laisse sur ses genoux sa serviette pliée en trois;

Que l'on mange sa soupe sans se servir de sa fourchette, et qu'il faut laisser ensuite sa cuiller sur son assiette;

Qu'il est d'usage de boire un verre de vin pur après la soupe, et que c'est le seul moment où l'on puisse s'exempter d'y mettre de l'eau, jusqu'à ce que l'on serve les vins d'entremets;

Que l'on se sert soi-même à boire, excepté des vins d'entremetset de dessert ;

Que les mains doivent toujours être sur la table ;

Que lorsque l'on mange des œufs il faut en briser les coquilles ;

Qu'il faut rompre son pain, et non le couper ;

Que la conversation doit être soutenue sur le ton qui convient à la société, et que, si elle devient particulière, il faut néanmoins éviter de parler trop bas à l'oreille de son voisin ;

Et qu'enfin il faut prendre son café dans sa tasse, quelque chaud qu'il puisse être.

Comme la fortune ne permet pas à tout le monde d'avoir un maître-d'hôtel chargé de découper les pièces qui paraissent sur une table, et qu'il importe cependant à un maître de maison de s'y prendre de manière à s'en acquitter le mieux possible, et aux convives de s'y exercer pour se rendre utiles dans un diner, la dissection des viandes, fera l'objet des articles suivans.

DE LA DISSECTION DES VIANDES, VOLAILLES ET GIBIER.

Du Bœuf.

Les morceaux de bœuf dont on fait ordinairement usage pour bouilli sont la culotte, la tranche et la poitrine. La culotte est réputée le meilleur morceau, surtout la pointe ; on vante ensuite la poitrine par rapport à la délicatesse de la chair qui adhère aux os.

Un morceau de bœuf est le milieu obligé du premier service d'un dîner de cérémonie.

Lorsque l'on veut découper une pièce de bœuf de la culotte ou de la tranche, on commence par ôter les os et les nerfs; on en reconnaît ensuite le fil (ce qui deviendra aisé à distinguer si la cuisinière s'entend un peu à dresser), et alors on la coupe par tranches transversales d'une épaisseur plus ou moins grande, suivant le degré de cuisson. Lorsque le bœuf est très-cuit, si les tranches étaient trop minces elles se mettraient en miettes, et ne seraient plus présentables. Chaque morceau doit être offert avec un peu de graisse proportionnée à sa grosseur, et il convient de retrancher toute celle qui est superflue.

On n'ôte point les os à un morceau de la poitrine, on le coupe au contraire de manière que chaque portion en ait un.

Quant au bœuf à la mode qui est pour l'ordinaire un morceau de tranche; comme il doit être piqué suivant le fil de la viande, tout l'art de sa dissection consiste à le couper de façon que chaque morceau offre les lardons divisés transversalement.

Le bœuf offre encore dans son aloyau bien mortifié, et servi saignant, un roti recommandable, et surtout en hiver, sur une table entourée de convives d'un bon appétit. On distingue dans l'aloyau le filet et le morceau des clercs. On le découpe comme il est indiqué (fig. 1^{re}, pl. 1^{re}, p. 53). Le filet est le morceau le plus délicat; cependant quelques gourmets lui préfèrent le morceau des clercs d'un aloyau tendre et bien mortifié.

Quelquefois on ne met à la broche que le filet bien

piqué ; il se coupe alors comme la langue de bœuf en travers et par tranches égales, celles du milieu sont toujours les plus présentables et les plus délicates.

Du Veau.

Le veau sert à faire des rôtis, qui se composent ordinairement de sa longe que l'on distingue en carré et son rognon, et en morceau d'après. Ce dernier est moins recherché que le carré de veau à juste titre vanté pour sa délicatesse. Il offre aussi la ressource d'un relevé distingué dans sa tête. En général, excepté le cochon, il est l'animal qui offre le plus de mets.

Pour découper un carré de veau on commence par détacher le filet et le rognon (*V.* la fig 2 de la pl. 1^{re}, p. 53) que l'on coupe par portions égales, on découpe ensuite chaque côte, autour de laquelle il reste encore assez de chair ; pour rendre cette dissection plus facile on a le soin de faire donner par le boucher des coups de couperet à chaque jointure.

La tête du veau est de toutes ses parties celle qui exige le plus de méthode pour sa division. On la mange ordinairement au naturel avec une sauce piquante, ou simplement du vinaigre. Lorsqu'on la sert sur table elle doit être enveloppée de sa peau seulement, les os du crâne doivent être enlevés. (*Voy.* la fig. 1^{re} de la pl. 2, p. 54). On coupe les bajoues, les tempes et les oreilles, on sert avec la cuiller les yeux et la cervelle, de laquelle on donne une petite portion avec chaque morceau : ceux que l'on estime le plus sont les yeux, les tempes, les bajoues et les oreilles. La langue est ordinairement panée ; mise sur le gril et servie avec une sauce. On

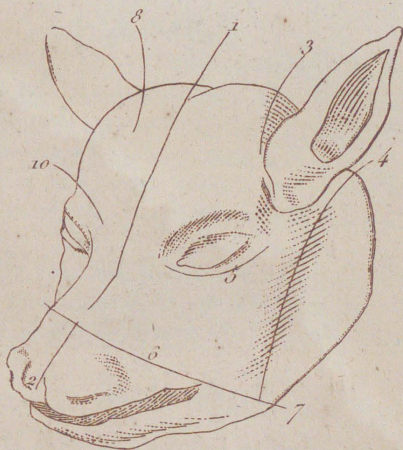


Fig. 1^{re}

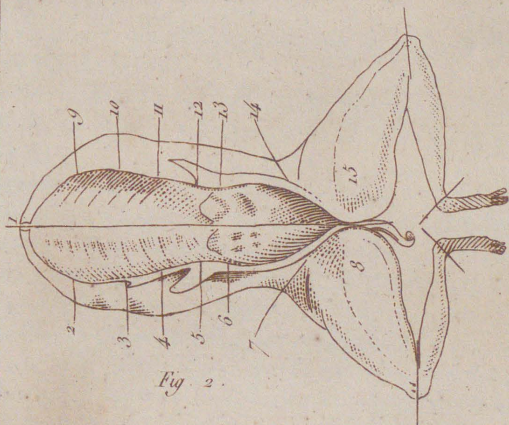
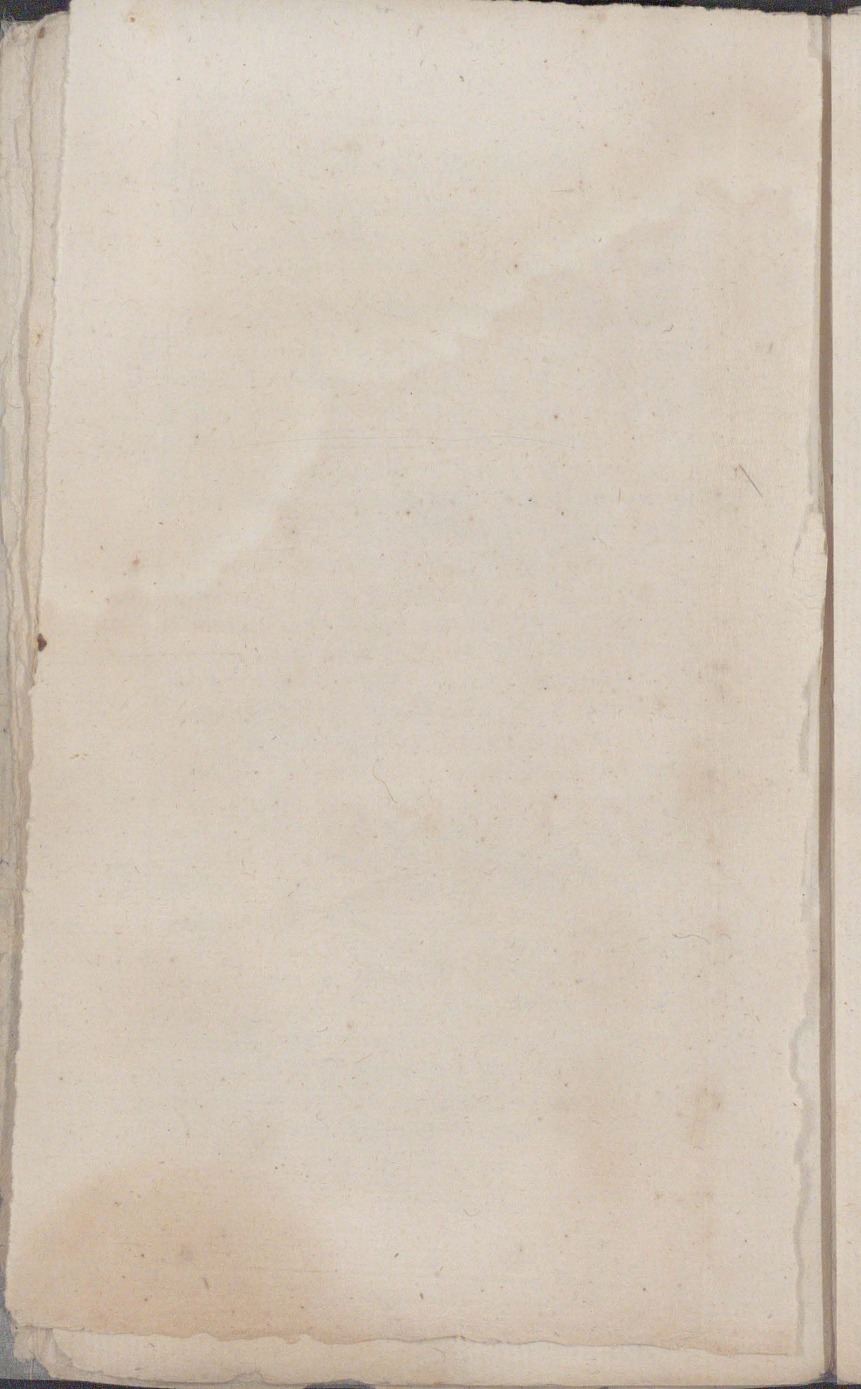


Fig. 2

Tête de Veau.

Quartier d'Agneau.



prend ensuite les parties inférieures de la mâchoire ; ce morceau fait honneur sur une table bien servie. Il doit être divisé promptement, car le principal mérite de la tête de veau est d'être mangée chaude.

Quant à la noix, aux rouelles, aux fricandeaux, aux ris de veau, etc., tous ces morceaux se servent à la cuiller.

Le foie de veau est très-facile à diviser, il suffit d'observer seulement qu'il est bien que les lardons dont on le pique ordinairement soient coupés en travers.

Du Mouton.

OUTRE la quantité d'entrées et hors-d'œuvre que fournit le mouton qui se multiplie sous différentes formes : on en tire encore trois espèces de rôtis qui sont le gigot, l'épaule et le carré qui comprend les côtes et le filet.

Le mouton le plus estimé pour rôti est celui de Présalé ou des Ardennes.

La dissection du carré de mouton étant la même que celle du rognon de veau, nous ne nous y arrêtons pas.

Quant au gigot qui occupe le premier rang parmi les morceaux de mouton qui figurent sur une table, la manière de le découper est d'autant plus essentielle qu'elle contribue singulièrement à sa délicatesse. Quelques personnes ont l'habitude avant de mettre à la broche un gigot qu'elles soupçonnent être dur de l'arroser bien partout avec un demi verre d'eau-de-vie. Lorsqu'il est servi, au lieu de le découper comme on verra ci-dessous, il faut le couper horizontalement

et en tranches extrêmement minces et d'une épaisseur seulement suffisante à leur soutien, on le pique alors d'outre en outre pour en faire sortir le jus qui, mêlé avec celui d'un citron, poivre et sel, devient un apéritif excellent dont on arrose chaque tranche qu'il est rare alors de ne pas trouver délicate.

Voici la manière la plus ordinaire de découper un gigot, et celle qui est préférable, surtout lorsqu'on lui suppose les qualités requises : on tient de la main gauche le manche du gigot, on coupe perpendiculairement et par tranches toutes celles qui se trouvent depuis la jointure jusqu'à l'os du filet (Voy. la fig. 1^{re} de la pl. 3, p. 56). Ensuite la souris dessus et dessous; et enfin, après avoir retourné le gigot, on enlève toute la chair qui se trouve derrière, encore en tranches, mais d'une plus grande épaisseur que celles du dessus, attendu qu'elles ont moins de profondeur. Les morceaux les plus délicats sont les premiers qui sont coupés. S'il fallait encore continuer la dissection on couperait la chair qui se trouve à l'extrémité du côté du filet aux points marqués 15, 16 et 17.

La manière de diviser une épaule est à-peu-près la même que celle du gigot (Voy. la fig. 2 de la pl. 3, p. 56). On coupe également par tranches perpendiculaires les parties internes de l'épaule, ensuite celles qui adhèrent à l'os que l'on tient de la main gauche, et par tranches horizontales celles qui forment le dos ou la partie externe de l'épaule, et enfin la chair qui recouvre l'omoplate. Les parties les plus délicates sont les plus voisines des os telles que celles marquées 8, 9 et 10.

Gigot de Mouton.

Fig. 1^{re}

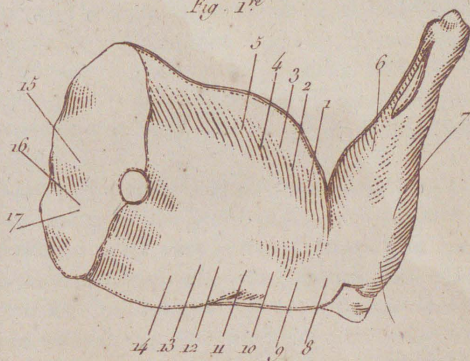
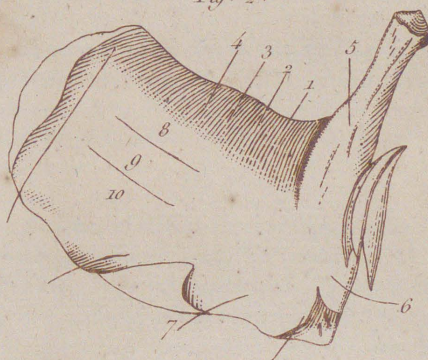


Fig. 2.



Épaule de Mouton.

De l'Agneau et du Chevreau.

L'AGNEAU se sert presque entier à la broche, c'est-à-dire que le quartier se compose de toutes les côtes et de la partie postérieure qui comprend les gigots. Quelquefois on le sert avec une sauce relevée; mais il est plutôt alors entrée que rôti. C'est principalement à l'époque du mois d'avril qu'il paraît avec plus d'éclat.

Pour le découper on le divise en deux parties égales (*Voy. la fig. 2 de la pl. 2, p. 54*), en coupant depuis l'extrémité antérieure notée 1 jusqu'à la queue en passant le couteau entre la jonction des côtes dans l'épine du dos. Le quartier ainsi coupé dans sa longueur on le divise par côtelettes ou par doubles côtelettes, suivant la quantité de convives sur laquelle il faut toujours baser le nombre de morceaux à faire. On sépare ensuite les gigots que l'on coupe par tranches; les morceaux les plus recherchés sont les côtelettes.

Tout ce qui vient d'être dit de l'agneau convient au quartier du chevreau qui se sert et se divise de la même manière, observant seulement que les parties les plus estimées sont les tranches des gigots.

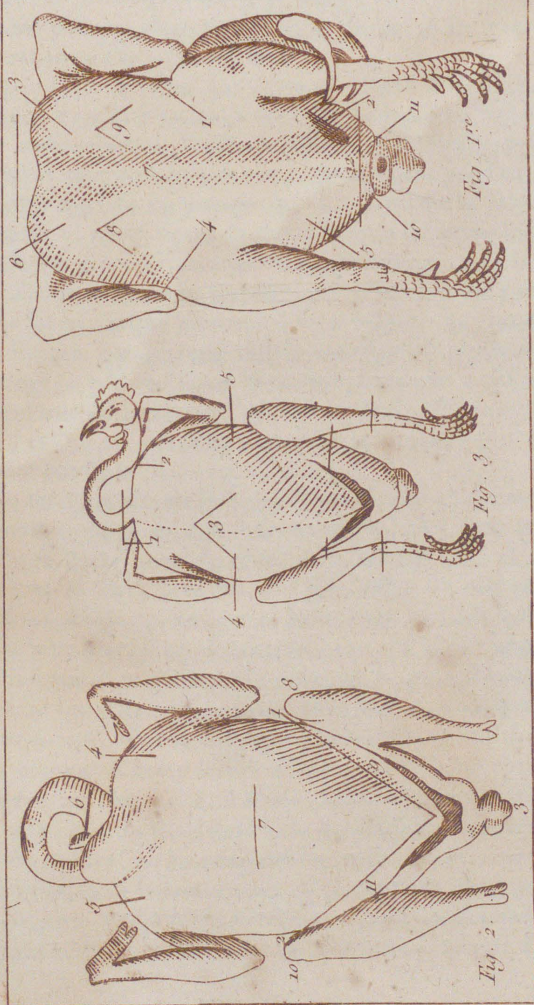
Du Cochon.

LE cochon, si recommandable en cuisine par la variété des mets dont il offre la ressource, et son utilité générale ne fournit guère de rotis sur les tables distinguées. Cependant un morceau de son échine à la broche n'est pas sans mérite; et la table bourgeoise qui l'admet n'est pas du tout à dédaigner. Nous ren-

voyons pour sa dissection à celle du carré de veau qui est absolument la même.

Quant au Jambon qui offre un relevé distingué , surtout depuis Pâques jusqu'à la Pentecôte : on le sert ordinairement froid et paré : on le coupe par tranches perpendiculaires en commençant par l'extrémité opposée au manche que l'on tient de la main gauche , et n'enfonçant le couteau que jusqu'au milieu de sa grosseur , ensuite on coupe horizontalement au bas de toutes ces tranches pour les séparer ; de cette façon chaque morceau offre à volonté du gras et du maigre. Comme une telle pièce reparaît plusieurs fois sur la table on laisse la première tranche que l'on rapproche du jambon à l'endroit où l'on a fini de couper , et l'on recouvre le tout avec la couenne qui le maintient frais

Si les honneurs de la broche sont rarement réservés au cochon dans son âge mur en récompense dans son enfance ils lui sont accordés sans restriction , et le cochon de lait , à la fin de l'été , offre un rôti recommandable ; mais à peine est-il sur la table qu'il faut procéder à sa dissection , car s'il n'est mangé brûlant il perd tout son prix , et la peau dont le mérite est d'être croquante , se ramollit et ne flatte plus autant. Pour le découper convenablement il faut un couteau à lame mince et bien aiguisée ; on commence par séparer la tête du tronc , ensuite l'on enlève la peau du dos , puis celle des flancs , des cuisses et du ventre , en la coupant en carré : à cette peau on a le soin de laisser un peu de chair. C'est-là , à peu près , en y comprenant la tête que quelques amateurs estiment , tout ce qu'il y a de délicat dans ce rôti. Ce



Poularde.

Poulet.

Dinde.

qui reste est presque insipide, et ne peut être mangé qu'en ragoût avec une sauce qui en relève la saveur.

De la Poularde, du Chapon et du Poulet.

Ces trois pièces, dont la dissection est absolument semblable, doivent se trouver réunies, et de tous les rôtis quoique les plus vulgaires; ils ne sont pas ceux qu'un gourmet prise le moins, pour peu surtout qu'ils arrivent du pays de Caux, du Mans, de la Flèche ou de la Bresse.

Quant à la manière de les découper, elle consiste à lever successivement les quatre membres (*Voyez la fig. 1^{re} de la pl. 4, p. 59*), en commençant par la cuisse et l'aile du même côté, les sot-l'y-laisse et les blancs, on rompt ensuite le croupion et on coupe horizontalement la carcasse. On divise ensuite chaque cuisse en deux morceaux, chaque aile en trois, la carcasse et le croupion doivent en faire six bien distincts, les blancs restent entiers. On dispose chaque morceau dans le plat de manière à ce qu'on puisse les voir tous, et on fait circuler. Tout cela doit être fait le plus lestement possible, afin d'empêcher le refroidissement de la pièce, ce qui lui ôte toujours une grande partie de son mérite.

Quelques personnes, dont l'envie est de faire remarquer leur adresse, découpent au bout de la fourchette, les volailles, et en général tous les gibiers dont on ne lève pas d'aiguillettes. Cette méthode consiste à enfoncer dans le dos de la pièce que l'on veut découper la fourchette que l'on tient de la main gauche, on l'éleve ensuite seulement de manière à ce

qu'elle ne touche pas au plat : alors on coupe de la main droite et avec un couteau bien affilé les cuisses et les ailes qu'on laisse tenir à la carcasse, après cela le dessus de l'estomac et la fourchette du col. Dans cet état on passe la pièce, toujours au bout de la fourchette, et chacun achève de détacher le morceau qu'il désire.

Cette méthode paraît contraire au bon goût parce qu'il en résulte que la pièce se refroidit bien plus vite ; qu'au lieu d'offrir une douzaine de morceaux présentables, elle en offre tout au plus la moitié, et qu'enfin on court le risque de tacher les habits et la nappe. Au surplus ce n'est pas une adresse si difficile à imiter que l'on ne puisse aisément y parvenir, et il paraît plus convenable de découper sur le plat.

La poularde bouillie, ou plutôt le chapon au gros sel, demande une plus grande attention et un excellent couteau afin de ne pas les déchirer. Le chapon au gros sel se sert ordinairement sans tête.

Les poulets gras, connus sous le nom de poulets de grain, sont ceux que l'on met de préférence à la broche. En général, tous ceux qui sont tendres sont dignes d'y figurer : on les sert ordinairement bardés. Les poulets fournissent une grande quantité d'entrées succulentes, et sont d'un grand secours en cuisine. Leur dissection est à peu près semblable à celle de la poularde et du chapon (*V. la fig. 5, pl. 4, p. 59*).

De la Dinde.

Quoique sur les tables opulentes on ne juge digne de figurer, comme rôti, qu'une dinde du Périgord

dont l'estomac soit amplement garni de truffes; cependant une dinde du Gâtinois et même de basse-cour, lorsqu'elle est jeune, blanche et tendre, n'est pas un rôt à dédaigner: on l'accompagne assez souvent d'une farce plus ou moins compliquée, telle que de la chair à saucisse et des marrons de Lyon. Cette farce communique à la dinde un goût délicieux, et acquiert elle-même en s'identifiant avec elle une saveur des plus agréables.

On découpe une dinde de deux manières; la première consiste à enlever séparément les cuisses que l'on met en réserve pour être mangées froides avec une rémoulade, ensuite les ailes que l'on coupe en morceaux; après cela on lève les sots-l'y-laisse et les blancs, on rompt l'estomac, la carcasse et le croupion. Ces trois dernières parties sont celles que l'on offre de préférence aux dames comme les plus délicates.

La seconde manière consiste à lever d'abord les ailes, ensuite rompre le dos au-dessus du croupion, dégager les cuisses et enlever la partie de derrière à laquelle adhèrent les cuisses et qui forme alors capuchon, on la met aussi en réserve, on découpe ensuite le devant que l'on mange tout chaud. (Voy. la fig. 2, de la pl. 4, p. 59).

De telle façon qu'une dinde soit farcie on sert une portion de la farce avec chaque morceau. Les dindonneaux se découpent suivant la première manière, en observant que l'on mange de suite les cuisses après les avoir coupées en deux.

De l'Oie et des Canards.

CES deux espèces de gibier se découpent de la même manière.

Dans tout dîner d'étiquette il est impossible d'y faire figurer une oie, malgré qu'étant jeune, grasse et tendre elle soit cependant un rôti de qualité que les vrais gourmands recherchent si elle arrive d'Alençon; mais en famille ou dans un dîner en petit comité elle y joue toujours un rôle intéressant.

On la sert sur le dos, elle doit être peu cuite, on la coupe en aiguillettes que l'on prend sur la chair de l'estomac et des ailes et que l'on prolonge jusqu'au croupion. On doit encore lever des aiguillettes ou filets sur la chair des cuisses; mais ceci n'a lieu que lorsque les premières ne suffisent pas, et on doit au moins en lever huit. Toutes ces aiguillettes mangées avec un jus de citron, un peu de moutarde, sel et poivre sont délicates et d'une saveur très-agréable. On a adopté cette manière de découper une oie parce que l'on a remarqué qu'en divisant ses membres elle perdait beaucoup de son fumet et de sa tendreté. Ce n'est qu'après avoir fait le plus d'aiguillettes possible que l'on détache les membres sur lesquels reste encore de la chair et seulement quand le nombre des convives rend cela nécessaire. Le squelette de l'oie ne doit plus reparaitre qu'en ragoût avec une sauce qui en relève le goût, et sa graisse concourt à donner aux légumes, et surtout aux épinards, une succulence qui les rend parfaits.

Quoiqu'il soit à présumer qu'un canard domestique, bien engraisé, serait supérieur à la broche au

Canard

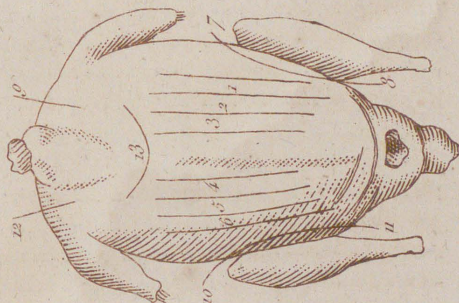


Fig. 1^{re}

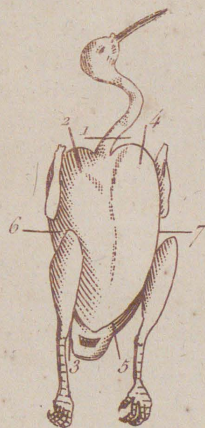


Fig. 3.

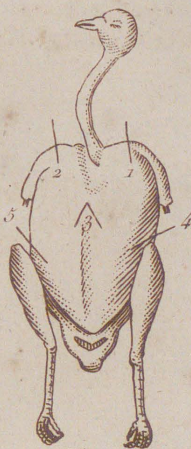
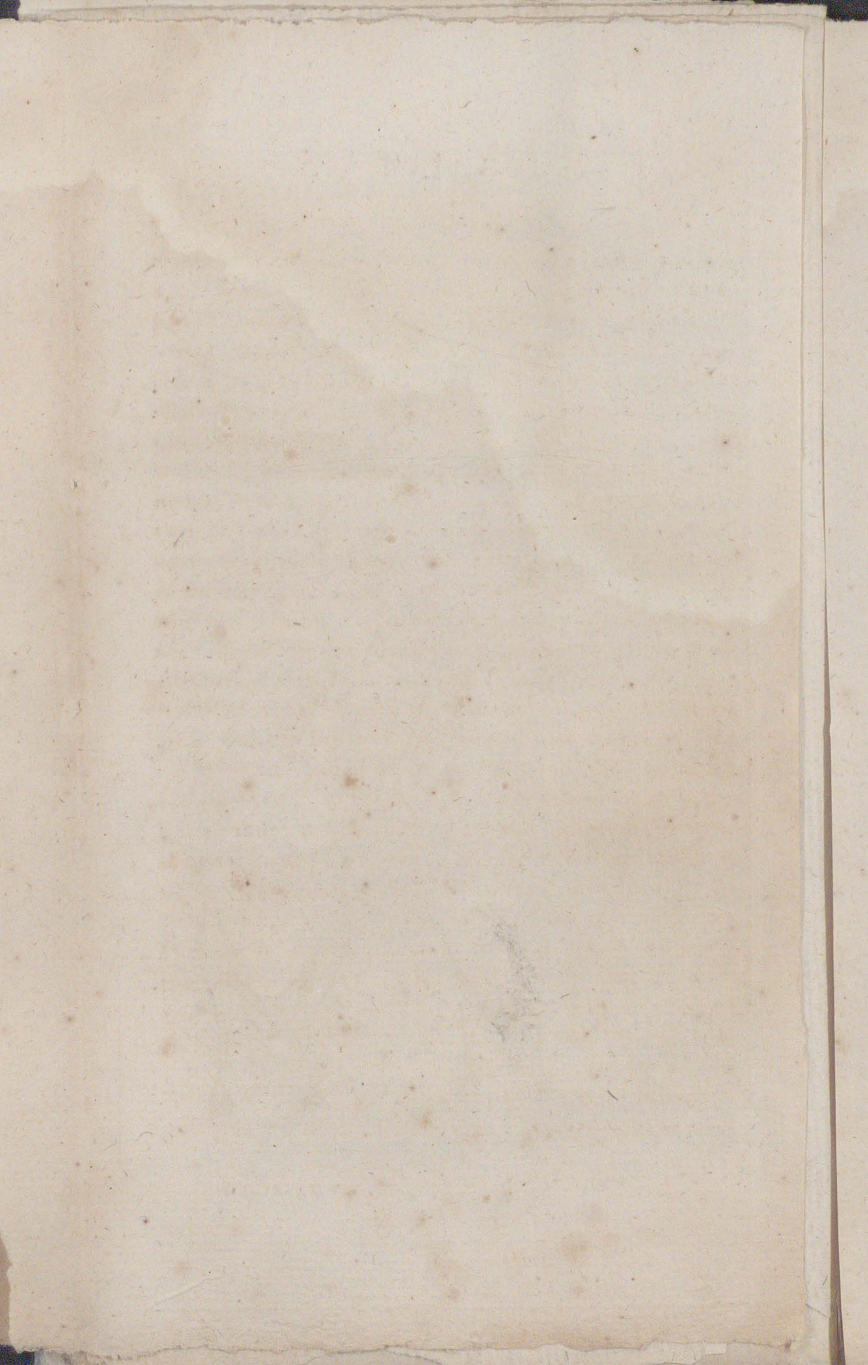
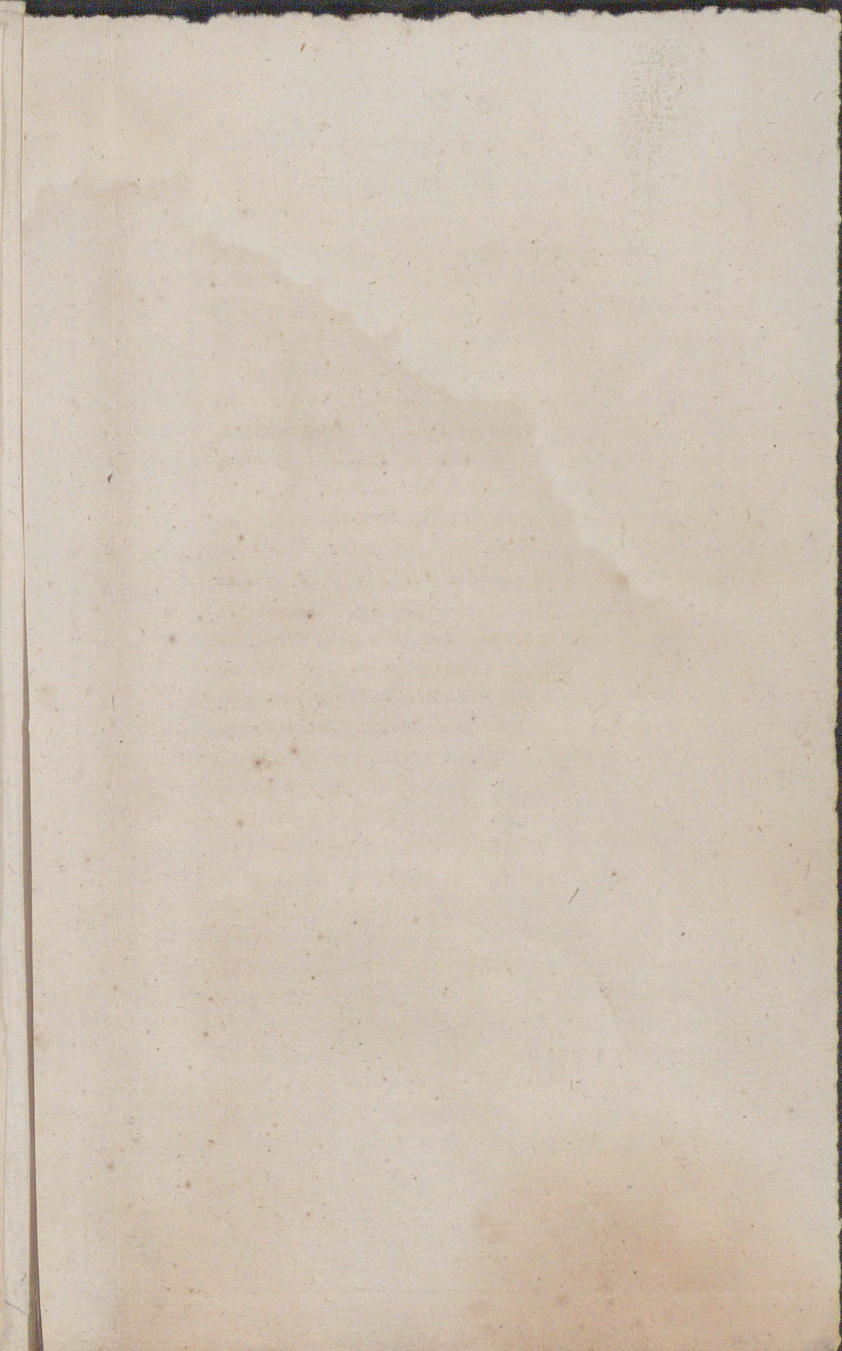


Fig. 2

Bécasse.

Perdrix.





Aloyau.

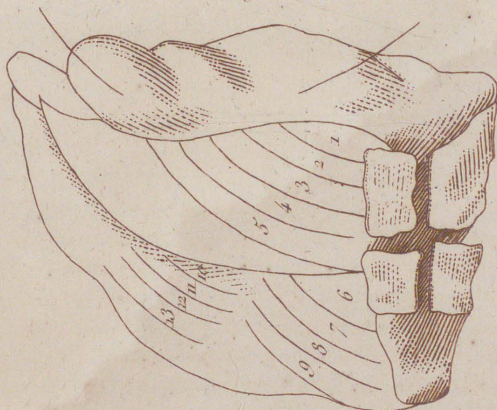


Fig. 1^{re}

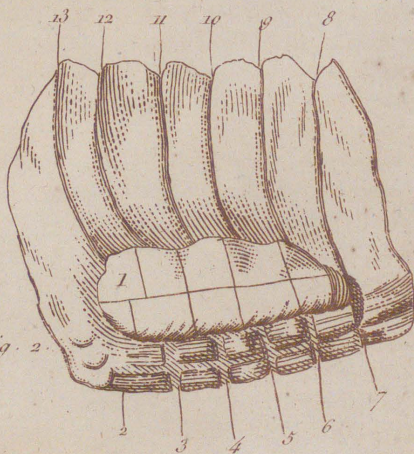


Fig. 2.

Carré de Veau.

canard sauvage, cependant le plus communément on n'y admet que ce dernier. Le premier ne paraît guère que sur un lit de belles olives ou de navets de Fresneuse, et dans cet état on le découpe comme un chapon au gros sel sans lever d'aiguillettes.

C'est au canard sauvage que l'on réserve le privilège de paraître rôti, et quoiqu'il faille bien l'attendre pour qu'il soit suffisamment mortifié, on le préfère par rapport à son fumet. Il se découpe comme l'oie en aiguillettes que l'on multiplie autant qu'on le peut sans égard pour les cuisses et les ailes, et que l'on mange également avec un jus de citron. (*Voy. la fig. 1^{re} de la pl. 5, p. 63*).

Du Pigeon.

Le pigeon rend infiniment de services à la cuisine et est d'une grande ressource en ce qu'il peut paraître sur la table toute l'année; mais c'est à l'époque où l'on jouit des petits pois qu'il a encore un degré de plus de mérite.

Il paraît soit en compote, et alors on le sert à la cuiller en offrant la culotte aux dames comme la portion la plus estimée; soit à la broche, et alors il est bardé et enveloppé d'une feuille de vigne.

Lorsqu'il est d'une belle grosseur on le coupe en quatre parties à chacune desquelles reste un membre. (*Voy. la fig. 2 de la planche 6, p. 64*) Les morceaux où les cuisses sont adhérentes, sont les plus présentables.

Quand il est de moyenne grosseur on le coupe transversalement en deux parties, dont l'une com-

prend les deux ailes, et l'autre les deux cuisses; c'est cette dernière que l'on nomme la culotte et que l'on offre de préférence. Enfin, lorsque l'on ne veut point faire de jaloux on le divise en longueur, de manière que chaque moitié réunit une aile et une cuisse.

De la Poule d'eau.

LA poule d'eau se sert ordinairement rôtie, plutôt par ostentation que par rapport à sa délicatesse.

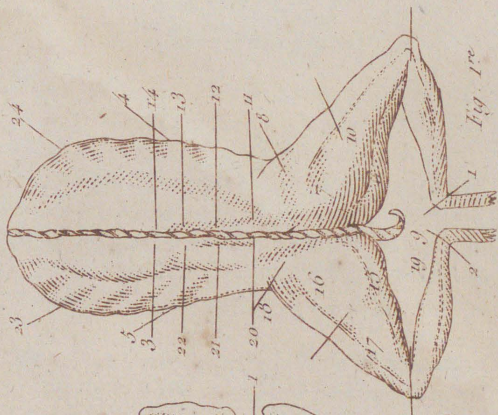
On commence par couper le col, ensuite une cuisse, et pour enlever l'aile du même côté on coupe en remontant avec le couteau que l'on fait glisser le long de l'estomac afin de prendre en dedans la jointure de l'aile qui, se trouvant enfoncée dans la chair ne peut se détacher facilement que dans ce sens. A l'exception de cette observation pour lever l'aile, le reste de la dissection est le même que pour une volaille ordinaire.

Les morceaux de choix dans une poule d'eau sont les extrémités des ailes.

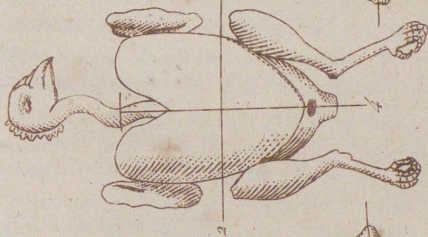
De la Sarcelle.

LA sarcelle a en cuisine le même emploi que le canard; elle devient cependant un rôti plus distingué.

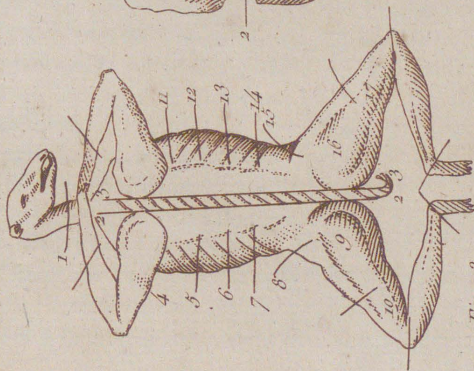
Elle figure comme entrée sur un matelat d'olives, de navets de Fresneuse et aux cardes: dans cet état, elle se découpe comme une poule bouillie. Lorsqu'elle est rôtie, on la découpe comme le canard, c'est-à-dire en aiguillettes, que l'on arrose avec son propre jus, mêlé à celui d'un citron.



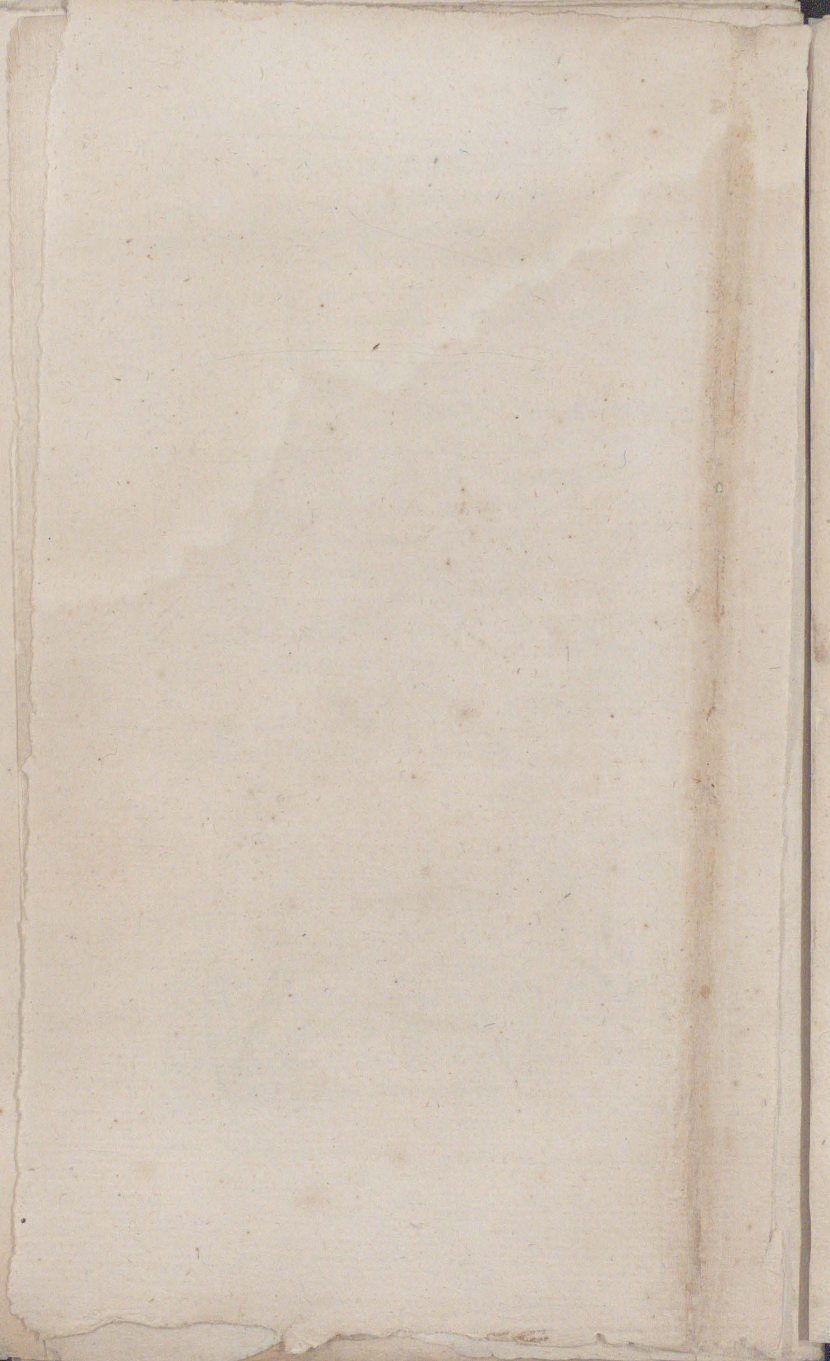
Lievre.



Pigeon.



Lapin.



Du Lièvre et du Lapin.

Ces deux gibiers, qui paraissent sur table à peu près sous les mêmes costumes, et dont la dissection est semblable, ont dû se trouver réunis.

Un lièvre des montagnes est préférable à celui de la plaine. On ne met guère à la broche que les trois quarts qui tiennent le milieu, entre les lévraux et les doyens. La partie antérieure devient un civet, et le train de derrière paraît rôti, après avoir été piqué en fin.

La dissection (*voyez* la fig. 1^{re} de la planche VI, p. 65) consiste à lever le rable, en filant le couteau depuis l'extrémité antérieure jusqu'au croupion, de chaque côté de l'épine du dos, et ensuite en coulant la lame depuis la convexité des côtés jusqu'à l'épine du dos, pour le bien détacher. Cette partie est la plus délicate; on la divise en tranches. On coupe ensuite transversalement les côtes de deux en deux; elles sont encore un morceau agréable à ronger. On lève aussi le morceau du chasseur, ce qui consiste à détacher la queue avec une portion de chair: c'est ce dernier qui a le plus de fumet, et que recherchent les vrais gourmands; on doit, en conséquence, l'offrir à la personne la plus considérée. On coupe enfin la partie supérieure et charnue des cuisses. Le lièvre, à la broche, est toujours accompagné d'une sauce piquante, destinée à faire ressortir son fumet.

La dissection du lapin est absolument la même, seulement il convient d'observer que l'on doit éviter de mettre à la broche un lapin domestique, que l'on

n'aurait pas nourri avec soin, et que, pour rôti, ceux de garenne sont les plus estimés. Si l'on a servi un lapereau extrêmement tendre, on commence par séparer la tête du corps. (*Voyez* la fig. 3 de la planche VI, p. 65). L'on le coupe en travers, sans détacher le rable, qui se trouve divisé et resté adhérent aux os, de manière que chaque portion offre le rable réuni aux côtes. On barde ou l'on pique le lapin et le lapereau avant de le mettre à la broche. Quelques personnes les estiment mieux bardés, parce qu'elles prétendent que le lard, dont on les pique, affaiblit leur fumet, déjà moins sensible que celui du lièvre.

On sert ordinairement le lapin sans sauce piquante : un jus de citron est le seul apéritif que l'on doive lui adjoindre.

Du Sanglier.

Le sanglier n'offre guère sur nos tables que sa hure, que l'on mange en entremets, froide, désossée et cuite à peu près comme le jambon. On la coupe par tranches, que l'on prend de part en part, en commençant au-dessus des défenses et en remontant. Lorsque l'on a coupé autant de tranches qu'il est nécessaire, l'on réunit les parties au moyen d'une brochette de bois, afin de la conserver fraîche, ce mets devant reparaitre plusieurs fois. C'est seulement son fumet qui le distingue de la hure du cochon, qui se présente de la même manière. C'est de la ville de Troies que les plus estimées arrivent.

Du Faisan.

Le faisan fournit un rôté plus recherché, que réellement bon. Sa chair est cependant bonne et délicate; mais il faut, pour cela, l'attendre fort long-temps: elle a alors un fumet délicieux. Le faisan rôti, se découpe absolument comme une poularde.

De la Bécasse et de la Bécassine.

La bécasse, qui, après le faisan, est le rôté le plus délicieux et le plus honorable, est toujours dressée sur des rôties arrosées de jus de citron, et destinées à recevoir ses précieuses déjections.

On la découpe comme une poularde. (*Voyez la fig. 3 de la pl. V, p. 63.*) On lève les quatre membres, et l'on sépare la carcasse en deux parties, dont l'une offre le croupion.

La bécassine, beaucoup plus petite que la bécasse, se sert ordinairement entière, à moins cependant que le nombre des convives n'oblige à la séparer: on la coupe alors, dans sa longueur, en deux parties égales.

De l'Alouette, ou Mauviette.

Les alouettes, que l'on fait rôtir bardées, se servent aussi sur des rôties imprégnées de leur jus. Il est inutile de dire que l'on les offre entières.

Elles paraissent sur table sous différentes formes, et les pâtés de mauviettes de Pithiviers sont très-recherchés; on les sert alors à la cuiller,

Des Grives.

On met les grives à la broche, bardées et enveloppées d'une feuille de vigne. C'est principalement à l'époque des vendanges qu'elles sont le plus recherchées.

On les divise en levant les membres, ou en les partageant en deux parties dans leur longueur.

Des Perdreaux et Perdrix.

Les perdrix offrent deux espèces distinctes qu'un gourmand apprécie différemment; ce sont les rouges et les grises. Les premières sont, à bon droit, les plus estimées; aussi les réserve-t-on principalement aux honneurs de la broche. Les perdreaux et perdrix grises paraissent aussi, comme entrées, sous telle forme qu'une cuisinière saura leur donner.

On coupe la perdrix à peu près comme les autres volailles (*voyez la fig. 2, pl. V, p. 63*); c'est-à-dire qu'on lève d'abord la cuisse et l'aile d'un côté, ensuite de l'autre, et l'on coupe le corps en deux parties dans sa longueur. La cuisse est préférée par les vrais gourmands; mais l'aile est le morceau le plus délicat, et celui que l'on doit offrir aux dames, qui cependant lui préfèrent la carcasse.

De la Caille.

La caille est un oiseau délicieux et recherché: on le présente sur la table sous nombre d'appréts, mais les plus grosses et les plus belles ont toujours les hon-

neurs de la broche. On les y met ordinairement bardées et enveloppées d'une feuille de vigne, et on les dresse sur une rôtie.

On les sert ordinairement entières ou, au plus, divisées en deux parties égales, que l'on obtient en les coupant dans leur longueur.

De l'Ortolan, du Becfigue, du Guignard et du Rouge-Gorge.

L'ORTOLAN et le becfigue sont encore plus recherchés que la caille; ils ne paraissent qu'à la broche, et, se trouvant trop petits pour être divisés, se servent tout entiers : ce qui en fait un rôti dispendieux. Il faut observer que l'ortolan est très-gras, et, par cette raison, devient indigeste. Ces oiseaux ne sont que de passage, et habitent ordinairement les contrées méridionales.

Le guignard, qui est un petit oiseau excellent, se sert de la même manière.

On fait aussi assez souvent un plat de rôti de rouges-gorges, oiseaux assez estimés, que l'on dresse sur des rôties, et que l'on offre entiers.

De la Gelinotte, du Vanneau et du Pluvier doré.

LA gelinotte, quoique très-inférieure au faisan, est admise à recevoir toutes ses préparations. On la sert, en conséquence, rôtie, et on la découpe de la même manière.

Le vanneau est admis aux honneurs de la broche, lorsqu'il est tout jeune; autrement il ne peut plus être préparé qu'en salmi, etc. On le découpe en quatre parties ou par moitié, comme le pigeon.

Le pluvier doré, qui est excellent pendant les gelées, paraît aussi comme un plat de rôt, et se découpe comme le vanneau. Sa chair est délicate et de facile digestion.

DE LA DISSECTION DES POISSONS

Du Turbot.

Le turbot forme un relevé des plus recherchés, et tient quelquefois la place d'un rôt. Sa chair est délicate et blanche, et a un excellent goût.

Il faut le servir à la truelle. (*Voyez la fig. 1^{re} de la pl. VII, p. 70.*) On tire une ligne sur le milieu du turbot; on la divise par d'autres transversales, qui vont jusqu'aux barbes. On lève avec la truelle les morceaux coupés entre ces lignes: on sert ainsi le ventre, qui est le plus délicat; lorsqu'il est épuisé, on lève l'arête, et l'on sert le dos de la même manière. Les barbes du turbot sont un morceau fort agréable, et que l'on offre préférentiellement aux dames. On le mange ordinairement avec de l'huile et du vinaigre.

Du Barbeau.

Le barbeau est un poisson sain et délicat; il figure au bleu, et on le mange à l'huile et au vinaigre, lorsqu'il est d'une belle grosseur.

On le divise (*voyez la fig. 2 de la pl. VII, p. 70*) en tirant une ligne sur son dos, depuis la naissance de la tête jusqu'à la queue. On coupe cette ligne par d'autres transversales, et on sert ainsi les morceaux

Carpe

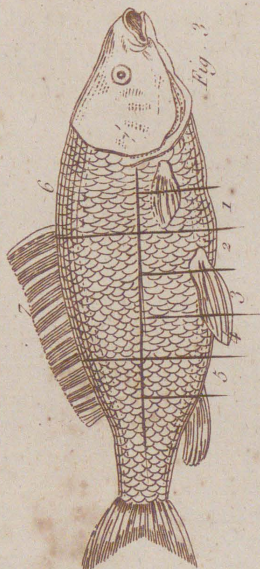


Fig. 3

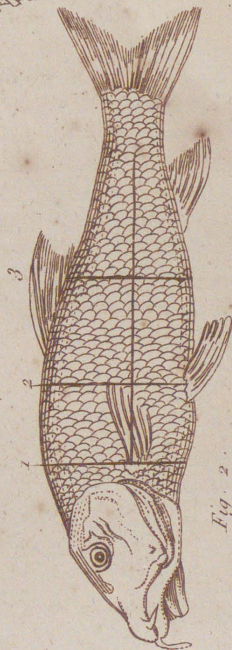


Fig. 2

Barbeau.

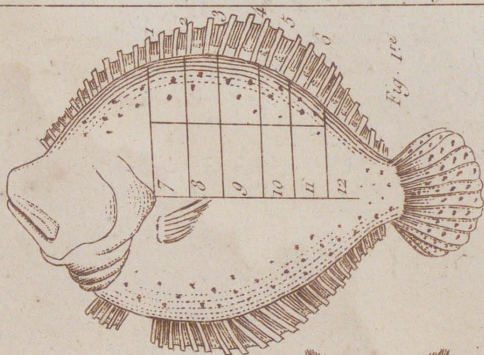
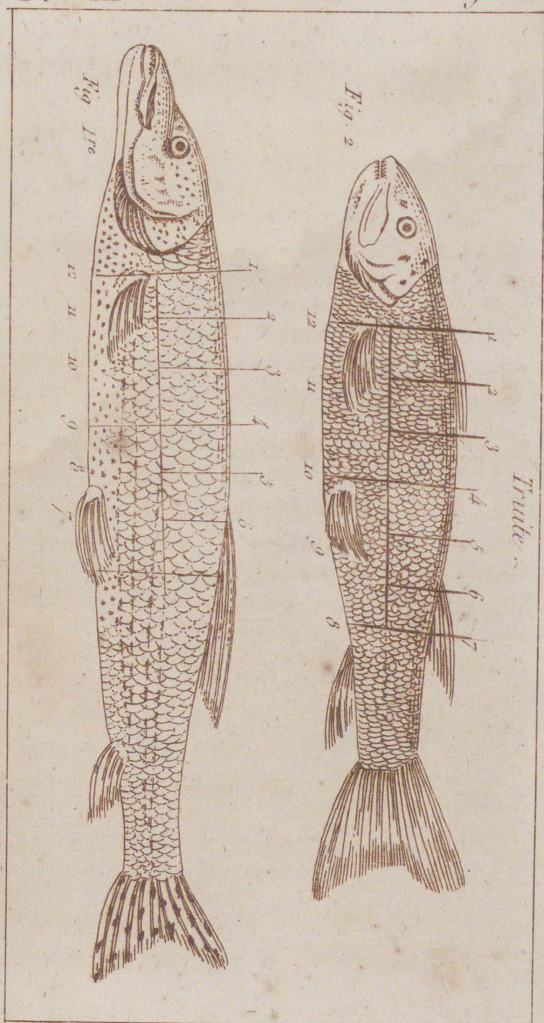


Fig. 1

Turbot.



qu'elles ont formés. On estime sa tête par rapport à la langue. Les morceaux les plus recherchés sont les filets, qui sont le plus voisins de la tête.

De la Carpe.

La carpe occupe le premier rang parmi les poissons d'eau douce. Pour être servie au court bouillon, il faut qu'elle soit d'une taille énorme, comme celles connues sous le nom de carpes du Rhin.

Les carpes prises dans des étangs doivent être mises dans l'eau vive pendant quelques jours pour y dégorger, et perdre le goût de vase, qui les rendrait désagréables.

Pour diviser une carpe, on se sert d'une truelle d'argent bien affilée; on commence par couper la tête, qui est le morceau d'honneur, et qui, par cette raison, doit être offerte à la personne la plus considérée; on leve ensuite la peau et les écailles, que l'on met de côté; on tire ensuite une ligne du haut à la queue (*voyez la fig. 3 de la pl. VII, p. 70*), et on la divise par d'autres transversales; on sert aux convives les carrés, qui se trouvent entre les lignes. Les morceaux du côté du dos sont toujours les plus délicats.

Du Brochet.

Le brochet est un des poissons d'eau douce les plus recherchés. Lorsqu'il est d'une belle apparence, il paraît au bleu: ceux qui sont les plus petits figurent comme entrées avec la sauce qui convient le mieux.

On le sert à la truelle. On commence par couper la

Ixxij MANIERE DE SERVIR A TABLE.

tête (*voyez* la fig. 1^{re} de la pl. VIII, p. 71), morceau assez délicat, et que l'on offre d'ordinaire aux dames. Ensuite on tire une ligne de la tête à deux doigts de la queue, et plus profondément qu'à aucun autre poisson, à cause de sa grosse arête; on divise chaque côté en tranches transversales, de manière que chacune ait un peu du ventre et du dos. Lorsqu'un côté est mangé, on le retourne proprement, et l'on procède pour le second côté comme pour le premier.

Le morceau le plus estimé du brochet est celui qui avoisine le plus la tête.

De la Truite.

UNE truite d'une belle grosseur et saumonée est un relevé des plus distingués.

Elle se sert aussi à la truelle (*voyez* la fig. 2 de la pl. VIII, p. 71). On tire une ligne depuis la tête jusqu'auprès de la queue, et on la divise par d'autres lignes. On sert les morceaux qui se trouvent entre ces lignes. Lorsque la moitié est servie, on la retourne pour offrir le dos. Le ventre offre les morceaux le plus recherchés.

LA CUISINIÈRE DE LA CAMPAGNE ET DE LA VILLE.

DES POTAGES.

Pot-au-feu.

LA viande de bœuf, qu'il faut toujours, autant que l'on peut, choisir la plus saine et la plus fraîche tuée, fait le meilleur bouillon. Le veau n'est bon dans le pot-au-feu qu'en cas de maladie, attendu qu'il blanchit, affadit et atténue le bouillon. Mettez la viande dans l'eau encore froide, et faites bon feu; il s'élèvera une écume qu'il faut enlever soigneusement. Quand la viande est bien écumée, on sale son pot-au-feu, dans lequel on met carottes, navets, poireaux, céleri, racine de persil, clous de girofle et gousses d'ail, un oignon brûlé pour donner de la couleur; on fait bouillir doucement jusqu'à ce que la viande soit cuite, et on a un potage excellent et bien sain.

Après la quantité et la qualité de la viande, ce qui contribue le plus à faire de bon bouillon, c'est d'avoir attention qu'il bouille à petit feu, sans discontinuer un seul moment. Il faut six heures pour faire un bon pot-au-feu. La proportion est d'une livre de viande pour une pinte d'eau. Quand le pot-au-feu est fait, versez-en le bouillon tout bouillant sur vos croûtes, en le passant au tamis.

Potages de croûtes de plusieurs façons.

Prenez des croûtes, que vous faites rôtir; mettez-les dans la soupière que vous devez servir, avec bon bouillon; faites mitonner et réduire en gratin; ôtez-en la graisse; mettez dessus un bouillon coloré et d'un bon sel. Les *croûtes au fromage de Gruyères*, ou de parmesan, se font de même, en mettant du fromage avec le pain, de bon bouillon sans sel. Pour que les croûtes soient mieux, prenez un pain rond à potage; coupez-le en deux; ôtez-en la mie, que vous mettez dans le fond du plat, les deux moitiés entières dessus; faites mitonner comme les précédentes, en les arrosant de temps en temps avec du bouillon gras du plat; pour la bonne mine, empêchez qu'elles ne tombent en mitonnant.

Potage à la provençale aux choux.

Faites cuire dans une marmite toutes sortes

de légumes, un demi-litron de pois, un chou blanchi coupé en quatre et ficelé, de l'eau et un verre d'huile; les légumes étant cuits, le bouillon salé à propos, passez-le au clair, mitonnez le potage avec, servez garni de choux.

Bisque de Gascogne, ou potage de garbures.

Mettez dans une marmite un combien de jambon lavé et ratissé, du petit lard blanchi et ficelé, un morceau de tranche de bœuf; faites rissoler le tout dans la marmite sur un fourneau, mouillez après avec du bouillon, faites cuire à petit feu; à la moitié de la cuisson, mettez-y deux cuisses d'oie, des choux verts que vous aurez fait blanchir, une mignonette, c'est-à-dire un bouquet, où vous mettrez une moitié de muscade, gingembre, trois clous de girofle, deux gousses d'ail. La viande étant cuite, le bouillon peu salé, mettez des croûtes de pain bis dans le plat que vous devez servir, mouillez de ce bouillon, que vous faites mitonner et gratiner comme les potages aux croûtes; dressez dans le milieu le combien de jambon, les cuisses d'oie à côté, le petit lard entre, et tout autour les choux; remettez du bouillon, servez le potage un peu épais. Vous pouvez faire des garbures avec d'autres légumes, quand vous n'avez point de choux; la façon est toujours la même.

Potage à la Julienne.

Prenez deux carottes, un panais, un pied de céleri, que vous coupez en petits filets, de l'oseille, laitue, cerfeuil, feuilles de pourpier, de la poirée, de la bonne-dame ; lavez toutes ces herbes, que vous pressez sans les hacher ; passez-les sur le feu dans une petite marmite, avec les filets de racines et du beurre ; mouillez avec bon bouillon maigre, une purée de pois claire ; faites cuire, assaisonnez de sel, mitonnez le potage avec ce bouillon, servez.

Si vous le faites en gras, vous prendrez les mêmes herbes et filets de racines, que vous ferez cuire sans les passer, avec bon bouillon et jus de veau.

Potage au fromage de Gruyères ou de Parmesan.

Foncez la soupière de fromage rapé, une couche de pain tranché dessus ; faites trois couches de cette façon l'une sur l'autre, mouillez de bon bouillon gras ou maigre, fait avec toutes sortes de légumes et une purée de pois claire, peu de sel, un bon morceau de beurre ; faites mitonner jusqu'à ce qu'il soit gratiné ; en servant, mettez-y du bouillon ; que le potage soit un peu épais.

DES POTAGES.

5

Potage de campagne.

Foncez une marmite de tranches de bœuf, gigot de mouton, une vieille perdrix; faites risso-ler sur un fourneau, mouillez après avec du bouillon ou de l'eau bouillante; mettez-y persil, ciboules, muscade, gros poivre, une gousse d'ail; à moitié de la cuisson, mettez-y toutes sortes de légumes, comme poireaux, oignons, carottes, panais, céleri, navets, un litron de pois dans un linge. Quand ces légumes seront cuits, vous les passerez en purée, que vous mettrez dans une petite marmite avec des feuilles d'oseille, de laitue, filets de racines, de céleri, poireaux; le tout étant cuit, mitonnez le potage avec le bouillon.

Potage aux marrons.

Prenez un cent de marrons, dont vous ôtez la première peau; mettez-les sur une tourtière entre deux feux, pour ôter la seconde; faites-les cuire dans du bouillon gras, pilez-les après dans le mortier avec une perdrix cuite à la broche, et froide; passez ce coulis à l'étamine avec du bouillon; mitonnez et dressez le potage comme à l'ordinaire.

Potage au potiron.

Faites cuire du potiron coupé en dez, avec de l'eau et du beurre; étant cuit, et l'eau réduite à

sec , mettez-y du lait suffisamment , avec un morceau de sucre et un peu de sel ; faites-le bouillir et le retirez dans le moment ; prenez la soupière , arrangez dedans du pain tranché très-mince , mouillez avec du lait de potiron , pour le faire tremper ; tenez-le sur de la cendre chaude , sans qu'il bouille ; en servant mettez-y le restant du bouillon.

Potage aux corbeaux.

Tout le monde sait qu'on peut tirer un potage nourrissant de la plupart des oiseaux , comme de la grive , de l'alouette , etc. ; mais on a rarement une assez grande quantité de ces oiseaux pour se permettre de les employer en potage , et l'on préfère de les manger. Très-peu de personnes , au contraire , savent que l'on peut tirer un excellent bouillon des corbeaux. Ce n'est guère qu'en Allemagne qu'on ne les sert pas rôtis , et en général ils sont partout exclus des bonnes tables. On les emploie cependant avec succès aux potages : il suffit pour cela de les plumer et vider , d'attendre qu'ils soient mortifiés , de les saler à dose convenable , et de les faire bouillir jusqu'à ce que tout leur suc ait passé dans l'eau. Le bouillon qu'on en retire est de la meilleure qualité , et l'on peut s'en servir pour tous les potages qu'on désire.

Potage à l'Italienne , au coulis de lentilles.

Mettez dans une marmite , oignons , carottes , panais , choux , navets , céleri , poireaux , racines de persil , un demi-litron de pois ; faites cuire le tout avec de l'eau ; faites aussi cuire , dans une autre marmite , un demi-litron de lentilles avec de l'eau et un demi-verre d'huile , un peu de sel. Etant cuites , passez-les en purée à l'étamine , et les mouillez avec le bouillon de légumes ; mitonnez le potage avec le bouillon passé au clair , un peu d'huile et d'un bon sel ; dressez le potage un peu épais , le coulis de lentilles dessus.

Riz au gras.

Jetez votre riz dans le bouillon , au moment où il bout , et laissez-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit crevé ; mettez-y un assaisonnement , si vous le voulez , comme , par exemple , un piment ou poivron ; on peut aussi y ajouter tel jus ou coulis que l'on voudra.

Riz au maigre.

Faites crever de même dans l'eau bouillante et lorsqu'il est crevé , mettez beurre , sel , peu de poivre , et , si vous voulez , une purée ou un coulis en maigre.

DES POTAGES.

Riz au lait.

On le fait crever comme les précédens , mais dans du lait , avec un peu de sel et du sucre , auxquels on peut ajouter des jaunes d'œufs et de la fleur d'orange.

On met ordinairement , sur une pinte de bouillon ou de lait , un quarteron de riz.

Vermicelle.

On le fait comme le riz , avec cette différence , qu'il faut toujours le faire bouillir à grand feu. Suivez aussi les mêmes proportions de quantités , et mettez quelque purée ou coulis.

Potage aux choux.

Mettez la marmite au feu avec l'eau et le lard , ou le petit salé ; écumez. Faites blanchir les choux en les passant dans l'eau bouillante , et jetez-les dans la marmite avec des cervelats et des saucisses , quand le lard a bouilli pendant deux heures. Poivrez et salez peu.

Potage à la purée de navets.

Prenez des navets suivant le potage que vous voulez faire ; faites-les cuire un quart d'heure dans l'eau ; achevez-les de cuire avec bon bouillon maigre , jus d'ognons , du beurre , un peu de

DES POTAGES.

9

sel. Mitonnez le potage avec un bon bouillon ; dressez le coulis de navets dessus.

Le potage en gras se fait de la même façon ; avec bouillon et jus de veau.

Potages de différentes purées, comme pois, haricots, lentilles, carottes, pommes de terre.

Ils se font tous comme le potage aux pois, que nous allons donner.

Mettez vos pois dans une marmite , avec sel , oignons , carottes , un bouquet de poireaux et céleri , du lard (si vous voulez faire en gras). Vos légumes étant cuits , pilez-les dans un mortier , passez dans une passoire ; dressez votre potage , trempez-le avec du bouillon gras ou maigre , et servez la purée dessus.

Potage aux herbes.

On met dans une marmite un litron de pois nouveaux , plus ou moins , avec cerfeuil , pourpier , laitue , oseille , trois ou quatre oignons , une pincée de persil , et un morceau de beurre ; on fait bouillir le tout ensemble , et on le passe ensuite en purée claire ; on fait mitonner le potage avec les trois quarts de ce bouillon ; et dans ce qui reste on délaie des jaunés d'œufs plus ou moins , qu'on fait lier sur le feu , et qu'on met ensuite dans le potage , lorsqu'on est prêt à le

DES POTAGES.

servir, après avoir goûté s'il est d'un bon sel. Ces potages sont meilleurs encore au printemps.

Potage aux oignons.

Faites fondre un morceau de beurre, et faites-y roussir un oignon haché bien menu. Lorsqu'il est déjà roux, ajoutez une forte pincée de farine, que vous laissez frire avec l'oignon jusqu'à ce qu'il ait acquis le dernier degré de rousseur; mettez la quantité d'eau nécessaire pour votre bouillon, sel, poivre; faites bouillir cinq minutes; passez le bouillon, et trempez votre soupe avec de la croûte très-colorée, et très-peu de mie. Faites mitonner ou non, selon votre goût.

Panade.

Prenez une casserole ou une petite marmite; mettez-y votre pain avec de l'eau, sel et poivre; faites bouillir; mettez du beurre; laissez bouillir encore cinq minutes; ajoutez une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs.

DU BEURRE.

Manière de le faire fondre et de le saler.

SUR trente livres de beurre que vous mettez dans un chaudron bien propre, ajoutez quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, deux oignons; faites cuire ce beurre à petit feu pendant

trois heures , sans l'écumer , jusqu'à ce qu'il soit clair-fin ; retirez-le du feu , et laissez-le reposer une heure ; écumez-le ensuite , et le versez doucement dans des pots de grès. Passez le fond du beurre au travers d'un tamis. Quand vos pots sont pleins , portez-les à la cave ; étant froids , couvrez-les de papier et d'une ardoise. Ce beurre se garde long-temps sans se gâter.

Pour faire du beurre salé , il faut le laver plusieurs fois , pour en faire sortir le lait ; prenez-en deux livres à la fois , étendez-le sur une table avec un rouleau , comme un morceau de pâte de l'épaisseur d'un doigt ; répandez du sel dessus en raisonnable quantité ; pliez le beurre en trois ou quatre , et le repétrissez de cette façon jusqu'à ce que le beurre soit bien mêlé avec le sel ; continuez cette façon , deux livres par deux livres , jusqu'à la fin ; mettez-le à mesure dans des pots de grès bien propres , et pressez-le bien , pour qu'il ne reste point de vide. Quand les pots seront pleins , vous prendrez du sel , que vous ferez fondre avec un peu d'eau , et le mettrez sur la superficie des pots ; portez-les à la cave pour les conserver , et les couvrez de la même façon que ceux de beurre fondu.

DES COULIS.

DES COULIS.

Blond de veau.

POUR faire le coulis ordinaire, que l'on appelle blond de veau, vous foncez une casserole de zestes de lard, jambon, morceau de rouelle de veau, tranches d'ognons, carottes, panais; faites suer avec attention pendant une demi-heure, à petit feu; vous le pousserez après à plus grand feu, jusqu'à ce qu'il soit prêt à s'attacher; ôtez-en la viande, que vous mettez sur un plat; remettez sur le feu la casserole avec son caramel, de la farine et du beurre, que vous remuez jusqu'à ce que la farine soit colorée; mouillez avec du bouillon et du jus; si le coulis n'a point assez de couleur, remettez la viande dedans, faites bouillir pendant une heure à petit feu; dégraissez souvent. Quand la viande est cuite, passez-le. Ce coulis doit être d'un beau blond, sans être trop clair ni trop lié.

Coulis blanc, ou à la reine.

Foncez une casserole de veau, jambon, racines, ognons; faites suer de même jusqu'à ce qu'il soit prêt à s'attacher, sans avoir de la couleur; mouillez avec du bouillon qui ne soit point coloré; faites bouillir jusqu'à ce que la viande

soit cuite ; passez-le au tamis ; vous mettrez dans le bouillon une mie de pain mollet , quelques amandes douces , un peu de coriandre , quatre ou cinq jaunes d'œufs durs , le tout pilé avec du blanc de volaille cuite ; délayez ce que vous avez pilé avec le bouillon , que vous passez à l'étamine bien blanche ; mettez-y un peu de crème pour éclaircir le coulis , s'il est trop épais. Pour vous en servir , vous le ferez chauffer sans qu'il bouille :

Coulis d'écrevisses.

Faites suer une tranche de veau , jambon ; oignons , carottes , panais ; étant prêt de s'attacher , mouillez avec bon bouillon , faites cuire à petit feu , passez après au tamis ; vous avez des écrevisses que vous faites bouillir un moment dans l'eau ; épluchez-en les coquilles , que vous faites sécher et bien piler ; délayez-les avec le bouillon , passez-les à force deux fois à l'étamine. Si le coulis était trop clair , vous y pouvez mettre une croûte de pain mollet chapelé. Quand vous voudrez vous en servir , vous le ferez chauffer sans qu'il bouille.

En maigre , vous le ferez de même ; à la place des viandes , vous vous servirez de poissons et bouillon maigre.

DES COULIS.

*Différens Coulis aux légumes.**Coulis de lentilles, de pois et de navets.*

Vous ferez suer veau et jambon, comme à celui d'écrevisses; le bouillon étant passé, si c'est un coulis de pois, vous ferez cuire un litron de gros pois verts avec bon bouillon; passez-les en purée bien épaisse à l'étamine; délayez après cette purée avec le coulis clair que vous avez tiré. Si vous employez des pois secs, en les faisant cuire, mettez-y quelques queues de ciboules. Pour le coulis aux lentilles, vous ferez cuire des lentilles, que vous passerez aussi en purée, et finirez de même. Si vous faites du coulis avec des navets, vous les coupez en morceaux; passez-les dans du saindoux pour les colorer; faites-les cuire avec bon bouillon; quand ils sont cuits, passez-les en purée; finissez comme les autres.

Les coulis de haricots et de marrons se font de même.

Tous ces coulis doivent être beaucoup plus clairs pour des potages que pour des sauces; vous mettrez plus ou moins de viande, suivant la quantité que vous en voulez faire.

DES SAUCES.

Différentes Béchamels.

Hachez très-fin de l'échalotte, persil, ciboules; passez dans une casserole avec un morceau d'ex-

cellent beurre ; mettez une pincée de farine et mouillez avec de la crème, sel, gros poivre, muscade ; faites bouillir en la tournant sur le feu , jusqu'à ce qu'elle ait pris de la consistance ; servez avec persil haché. La *béchamel passée* se fait en mettant dans une casserole un morceau de beurre, zestes d'ognons et de racines, persil, ciboules ; passez sur le feu, mettez une pincée de farine, et mouillez avec de la crème, sel, poivre, muscade ; faites bouillir, passez au tamis ; en servant, faites-y lier un morceau de beurre.

Sauce aux truffes.

Hachez très-fin des truffes, champignons, une demi-gousse d'ail, persil, ciboules, que vous passez sur le feu avec un peu d'huile ; mouillez de blond de veau, un verre de vin blanc, sel, poivre ; faites cuire, dégraissez, et vous en servez. En maigre, à la place de blond de veau, mettez-y une pincée de farine, mouillez de jus maigre, vin blanc ; finissez de même.

Sauce verte.

Mêlez une pincée de persil avec une poignée d'épinards, queues de ciboules ; faites blanchir le tout ; laissez refroidir et pressez, pilez et passez à l'étamine ; mouillez avec bouillon froid, et employez pour les choses indiquées.

DES SAUCES.

Sauce tomate.

Faites cuire dix tomates avec bouillon, poivre et sel, et laissez réduire pendant une demi-heure; passez ensuite comme une purée; faites réduire de nouveau, si la sauce n'était pas assez épaisse; mettez un peu de jus de viande dans trois ou quatre cuillerées de votre sauce. Lorsque vous voulez servir, ajoutez deux onces de beurre que vous laissez fondre dans la sauce; voyez si elle est assez assaisonnée, et servez-vous-en ensuite pour les choses indiquées.

Beurre d'anchois.

Prenez une demi-douzaine d'anchois; lavez-les bien; pilez-en les chairs, et passez-les, sans les assaisonner, dans un tamis de crin; maniez vos chairs avec autant de beurre, et faites-en ensuite usage pour les choses indiquées.

Beurre d'écrevisses.

Après avoir fait cuire vos écrevisses comme si vous vouliez les servir en entremets, ôtez-en les chairs, et mettez-en les coquilles au four ou sur un fourneau pour les faire sécher; après réduisez-les en poudre. Pour un cent d'écrevisses, prenez une livre et demie de beurre, et pilez le tout ensemble; faites cuire sur un petit feu pen-

dant vingt minutes ; mettez votre beurre dans un tamis que vous poserez sur un vase plein d'eau froide ; pressez le beurre pour qu'il puisse passer à travers le tamis ; laissez figer , et servez-vous-en pour les choses indiquées.

Sauce au blanc.

Prenez une livre de lard rapé , une livre de graisse , une demi-livre de beurre , deux citrons coupés en tranches , en ôtant le blanc ; laurier , clous de girofle , carottes , oignons , un verre d'eau ; mettez le tout dans une casserole , et faites bouillir et réduire ; ayez soin de ne pas le laisser attacher ; quand il n'y aura plus de mouillement et que votre graisse sera fondue , mouillez avec de l'eau , mettez-y du sel blanc ; faites bouillir , écumez , et servez-vous-en pour les choses indiquées.

Jus de bœuf.

Prenez quatre livres de tranche , une livre de jambon , un jarret de veau , une demi-douzaine de carottes , quatre gros oignons , persil , thym , ciboules , clous de girofle et laurier ; faites cuire à grand feu , en ajoutant quatre cuillerées à pot de bouillon ; faites réduire ; couvrez ensuite votre feu , et laissez dessus votre casserole assez de temps pour que la viande jette son jus et qu'il s'attache petit-à-petit. Lorsque la glace qui se trouvera au

fond sera presque noire, retirez votre casserole du feu, et soyez un quart d'heure avant que de la mouiller; remplissez ensuite avec bouillon ou eau; remettez votre jus sur le feu, et laissez-le cuire tout doucement pendant trois ou quatre heures, en ayant soin de l'écumer. Quand la cuisson est faite, retirez du feu et passez au tamis. Pour faire du jus avec des débris de viande, vous les mettez dans une casserole avec plusieurs oignons coupés par tranches, en assaisonnant le tout comme il est dit ci-dessus; ajoutez deux ou trois verres d'eau, et faites réduire; quand vous voyez que le fond de la casserole est presque noir, mettez de l'eau, selon la quantité de la viande; assaisonnez de sel; faites cuire pendant deux heures, et passez au tamis.

Jus de veau.

Pour faire du jus de veau, mettez dans le fond d'une casserole un peu de lard, quelques tranches d'oignons et des morceaux de veau minces par-dessus, et faites-les suer à très-petit feu; attachez ensuite sans être brûlés, et les mouillez avec du bouillon; faites-les bouillir une demi-heure; ensuite vous les passerez au tamis, et vous vous en servirez à ce que vous jugerez à propos.

Toutes les autres sortes de jus se font de cette manière.

Sauce à la Provençale.

Mettez dans une casserole deux cuillerées d'huile fine, de l'échalote et champignons hachés, de l'ail; passez le tout sur le feu; mettez-y une pincée de farine, et mouillez ensuite avec bouillon et vin blanc, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboule; faites bouillir cette sauce à petit feu pendant une demi-heure; dégraissez-la, et ne laissez d'huile que ce qu'il faut pour qu'elle soit perlée et légère; ôtez le bouquet et l'ail; servez avec ce que vous jugerez à propos.

Sauce italienne.

Mêlez dans une casserole la moitié d'une cuillerée à bouche d'échalotes, autant de champignons hachés très-fins, une cuillerée à bouche de persil aussi haché, une demi-bouteille de vin blanc, deux onces de beurre; faites réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce; ajoutez alors deux cuillerées à pot de velouté, une de consommé, et mettez sur un feu un peu vif; écumez et dégraissez. Retirez votre sauce du feu, lorsqu'elle est épaisse comme une bouillie claire; versez-la dans une autre casserole, et tenez-la chaude au bain-Marie.

Sauce hachée.

Prenez une poignée de champignons, écha-

lotes et persil; hachez le tout, et assaisonnez de sel, poivre, vinaigre; faites cuire et réduire; quand il ne reste presque plus de vinaigre, ajoutez deux cuillerées à bouche de jus, et deux cuillerées à pot de bouillon; laissez réduire votre sauce, et dégraissez; ajoutez ensuite une cuillerée de câpres et cornichons, le tout haché. Quand vous voulez servir, mettez dans votre sauce deux ou trois anchois pilés, maniés de beurre, que vous aurez soin de bien sauter.

Sauce piquante.

Faites un roux que vous mouillerez avec du bouillon; ajoutez un demi-verre de vinaigre, un piment, thym, laurier, et faites réduire jusqu'à ce que la sauce soit un peu épaisse; assaisonnez de poivre et sel, et d'un peu de jus, si vous en avez. Vous vous en servirez pour les choses indiquées.

Sauce piquante froide.

Pilez une petite pincée de fourniture, une petite pointe d'ail, une ou deux échalotes; délayez le tout avec moutarde, huile, vinaigre, sel et poivre, et servez dans une saucière.

Sauce hachée aux cornichons.

Mettez dans une casserole une pincée de farine, un morceau de beurre, des cornichons hachés,

sel, poivre; mouillez avec bouillon, faites lier sur le feu, et servez.

Sauce à la Française.

Foncez une casserole de lard, oignons, hardes de veau, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, clous de girofle; faites cuire à petit feu, et prêt à glacer, mouillez avec bouillon, un verre de vin blanc, citron en tranches; faites cuire doucement; passez au tamis; mettez-y un jaune d'œuf dur, persil, le tout haché, sel, poivre; faites chauffer et servez.

Sauce blanche.

Prenez quatre onces de beurre, une petite cuillerée de farine, sel, poivre; mêlez le tout ensemble; ajoutez une cuillerée de vinaigre et un demi-verre d'eau; mettez sur le feu, et tournez votre sauce jusqu'à ce qu'elle soit liée. Pour qu'elle ne sente pas la colle, il faut avoir soin de ne pas la laisser bouillir.

Sauce blanche aux câpres et anchois.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, une pincée de farine; délayez avec un verre de bouillon, un anchois haché, câpres, sel, poivre; faites lier sur le feu et servez.

Sauce à la ménagère.

Faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure, un demi-setier de vin blanc avec autant de jus, une poignée de mie de pain, une once de beurre, plusieurs échalotes, persil, ciboules, un peu de thym et laurier, sel et poivre; ajoutez, au moment de servir, filet de vinaigre ou de verjus.

Sauce aux jaunes d'œufs.

Mettez dans une casserole une cuillerée de bouillon, une petite cuillerée de vinaigre, sel, poivre, trois jaunes d'œufs durcis, deux onces de beurre passé dans une pincée de farine; faites lier sur le feu, et servez pour ce que vous voudrez.

Sauce à la rémolade.

Mettez dans une casserole une échalote, persil, ciboule, une pointe d'ail, un anchois et des câpres, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; délayez avec un peu de moutarde, de l'huile et du vinaigre.

Sauce à la poivrade.

Mettez dans une casserole deux onces de beurre, trois oignons en tranches, carottes coupées, une gousse d'ail, deux échalotes, deux clous de girofle, une feuille de laurier, thym, basilic; passez le

tout sur le feu , jusqu'à ce qu'il commence à se colorer ; mettez-y une bonne pincée de farine ; mouillez avec un verre de vin rouge , un verre d'eau , une cuillerée de vinaigre ; faites bouillir une demi-heure , dégraissez , passez au tamis ; mettez sel , poivre. Servez-vous-en pour tout ce qui a besoin d'être relevé.

Sauce à la tartare.

Mettez dans un vase de terre deux ou trois échalotes , cerfeuil , estragon , le tout haché très-fin , avec moutarde , sel , poivre , et un filet de vinaigre ; ajoutez un peu d'huile , et remuez toujours. Si votre sauce se liait trop , ajoutez un peu de vinaigre ; goûtez-la , et si elle est trop salée remettez un peu de moutarde et d'huile.

Sauce au verjus.

Mettez dans une casserole deux ou trois cuillerées de verjus , autant de coulis , sel , poivre , échalote hachée ; que la sauce soit claire ; faites-la chauffer et vous en servez pour les grillades.

Sauce Robert.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre , avec une cuillerée de farine ; faites rous-sir d'une belle couleur ; hachez très-fin une demi-douzaine d'ognons , mettez-les dans la casserole

avec un bon morceau de beurre , sel , poivre ; faites cuire et mouillez avec une cuillerée de bouillon ; dégraissez la sauce , et laissez-la sur le feu pendant vingt minutes ; avant de servir , ajoutez une cuillerée de vinaigre et autant de moutarde , et délayez le tout ensemble. Cette sauce s'emploie principalement pour le porc frais et le dindon.

Sauce pour gibier ou volaille.

Mettez dans une casserole un verre de vin blanc , la moitié d'un citron que vous coupez en morceaux , de la chapelure , deux cuillerées d'huile d'olive , un bouquet de persil , ciboule , estragon , ail , girofle , sel , poivre ; mouillez de bouillon ; faites bouillir le tout à petit feu pendant vingt minutes ; dégraissez et passez au tamis.

Sauce à la ravigote.

Prenez une poignée de fourniture telle que cerfeuil , pimprenelle , estragon , cresson alenois ; hachez le tout très-fin ; mettez dans une casserole , plein une cuiller à pot de bouillon , sel , poivre , vinaigre ; faites bouillir un quart d'heure ; retirez du feu ; mettez dans votre ravigote un morceau de beurre manié de farine , et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Maître-d'hôtel froide.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, avec persil haché bien menu, sel, poivre, jus de citron ou filet de vinaigre ; maniez le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit bien amalgamé. Employez pour les choses indiquées.

Maître-d'hôtel liée.

Prenez un morceau de beurre, une pincée de farine, persil, ciboules hachées ; mettez le tout dans une casserole avec un demi-verre d'eau, sel et poivre ; au moment de servir, mettez votre sauce sur le feu, tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien liée ; ajoutez un jus de citron, et servez.

DES PURÉES.

Purée d'ognons.

Prenez une trentaine d'ognons, coupez-les par tranches, et mettez-les dans une casserole avec un quarteron de beurre, sel, poivre, feuille de laurier et un peu de muscade ; faites-les cuire à petit feu, jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur ; ajoutez une cuillerée à pot de bouillon ; faites réduire votre purée à consistance d'une bouillie ; passez-la au tamis, et ne la remettez plus sur le feu pour qu'elle soit toujours de bon goût ; tenez-la chaude au bain-marie.

Purée de pois verts.

Prenez un litre de pois verts ; après les avoir lavés et égouttés , maniez-les avec un quarteron de beurre , mettez-les dans une casserole , et faites-les cuire à un feu doux ; ajoutez persil , ciboules , sel , une cuillerée à pot de bouillon ; continuez de faire cuire à petit feu pendant une heure ; passez votre purée au tamis , en mouillant avec un peu de bouillon , et servez-vous-en pour les choses indiquées.

Purée aux pois secs.

Prenez deux litrons de pois ; laissez-les tremper dans l'eau tiède pendant douze heures ; mettez-les dans une marmite , avec une livre de lard , deux carottes , deux oignons , clous de girofle , bouquet de persil , ciboules , thym et laurier ; quand vos pois seront cuits , passez-les au tamis , en les mouillant un peu avec le bouillon dans lequel ils auront cuit ; mettez votre purée dans une casserole , en la mouillant du même bouillon , et faites-la cuire ; qu'elle soit de bon goût et d'un bon sel pour la servir.

Purée de lentilles.

Cette purée se fait de la même manière que celle aux pois secs , excepté qu'il faut y verser

plus de mouillement , parce qu'elle doit bouillir plus long-temps pour qu'elle rougisse.

Purée de champignons.

Prenez des champignons que vous laverez et éplucherez ; hachez-les le plus fin possible ; mettez-les dans une casserole , avec un morceau de beurre et un jus de citron ; passez-les jusqu'à ce que le beurre soit tourné en huile ; ajoutez alors une pincée de farine , une cuillerée à pot de bouillon , sel , poivre ; faites réduire jusqu'à ce que votre purée soit assez épaisse , et servez.

Purée de haricots au gras et au maigre.

Faites cuire un litron de haricots dans de l'eau , avec oignons , bouquet garni , un morceau de beurre , sel ; quand ils sont cuits , passez-les au tamis ; mettez ensuite votre purée dans une casserole , avec du beurre et du sel ; faites-la cuire à petit feu pendant une demi-heure , et mouillez avec le mouillement dans lequel les haricots ont cuit , si vous voulez la faire au maigre ; et avec du jus et du bouillon , si vous voulez vous en servir au gras.

Purée d'oseille au gras.

Hachez ensemble oseille , laitue et cerfeuil ; mettez le tout dans votre casserole , avec un morceau de beurre , sel , poivre , et faites cuire ; liez le tout

avec une pincée de farine , et mouillez avec bouillon et jus ; laissez bouillir une demi-heure. Quand votre purée sera cuite, passez-la au tamis, et , pour l'adoucir, ajoutez une liaison de quatre jaunes d'œufs.

Purée d'oseille au maigre.

Elle se fait de même que celle indiquée ci-dessus , à l'exception que , pour le mouillement , on se sert de crème , au lieu de bouillon.

DES TERRINES.

Volaille en terrine.

Flambez, vuidez, épluchez la volaille que vous voulez , comme poularde , poulet , pigeon , dindon ; trousssez les pattes en dedans ; lardez de gros lard ; faites cuire dans une braise bien nourrie ; dressez dans la terrine que vous devez servir ; servez avec la sauce , ragoût ou coulis que vous jugerez à propos.

Gibier en terrine.

Coupez par membres lapin ou lièvre ; laissez entiers perdrix , faisan , bécasse , sarcelle ; lardez-les de gros lard ; faites cuire dans une bonne braise , où vous mettrez du vin blanc ; que la viande ne soit point trop cuite ; dressez dans la

terraine que vous devez servir avec la sauce , ra-
goût de légumes ou coulis que vous voulez.

Volaille et poisson en terrine.

Coupez des tendons de veau , que vous faites blanchir et cuire entre des bardes de lard , citron en tranches , bon bouillon ; à moitié de la cuisson , mettez-y des petits oignons blanchis , deux cuisses de volaille , une anguille coupée par tronçons ; faites cuire le tout ensemble à petit feu ; passez le fond de la sauce au tamis ; dégraissez ; mettez-y du blond de veau , câpres , anchois hachés , sel , poivre ; dressez les tendons dans le fond de la terrine , les cuisses de la volaille et l'anguille dessus , les petits oignons autour , avec des croûtons de pain passés au beurre ; arrosez partout avec la sauce.

DES HACHIS.

Hachis de toutes sortes de viandes.

Prenez telle viande que vous aurez , soit viande de boucherie , volaille , ou gibier , cuite à la broche ou autrement , et même de plusieurs mêlées ensemble ; hachez le tout très-fin , et assaisonnez avec persil , ciboules et oignons , foie gras , hachés , mie de pain , et un ou deux œufs battus ; mettez votre viande dans une casserole , et passez-la au feu avec un morceau de beurre et une pincée de farine ; mouillez de bouillon , et laissez

migeoter le tout une demi-heure sur un feu doux. Dressez sur le plat, et servez garni de croûtons.

Hachis aux pommes de terre.

On peut encore faire un hachis avec des pommes de terre ; pour cela, lorsqu'elles sont cuites et pelées, on les écrase et on les mêle dans le hachis de viande, avec beurre, sel, poivre, persil, ciboules, échalotes hachées, un ou deux œufs; mêlez bien le tout ensemble ; faites-en des boulettes, que vous trempez d'un peu de blanc d'œuf ; farinez-les, faites-les frire, et servez garnies de persil, ou avec une sauce.

FARCE ET GODIVEAU.

Prenez une livre de rouelle de veau, un quartier de porc frais, de la moelle de bœuf ; assaisonnez de poivre, gingembre, canelle, clous de girofle et muscade, après les avoir pilés et passés au tamis ; ajoutez-y quelques riz de veau, truffes et champignons secs ; hachez très-menu le tout ensemble. Vous pouvez mettre, au lieu de rouelle de veau, des blancs de volaille et de gibier, ou bien les joindre en proportion convenable ; au porc frais vous pouvez substituer la chair de saucisse. C'est avec cette farce ou ce godiveau, ou avec toute autre qu'il sera facile de composer par analogie, qu'on garnit les pièces mises en

DES RAGOUTS.

31

pâte. Si l'on veut en former des boulettes, on la lie avec quelques jaunes d'œufs, et on les roule dans la fleur de farine.

DES RAGOUTS.

Ragoût de truffes.

Pelez des truffes et coupez-les en tranches ; mettez-les dans une casserole avec un petit morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, clous de girofle ; passez-les sur le feu et y mettez une pincée de farine ; mouillez avec un verre de bouillon et autant de vin blanc ; faites cuire à petit feu pendant une demi-heure ; dégraissez et y ajoutez un peu de coulis, sel, poivre.

Ragoûts de mousserons, champignons et morilles.

Mettez des mousserons dans une casserole, avec beurre, un bouquet de persil, ciboule ; passez-les sur le feu avec une pincée de farine, et mouillez avec du bouillon, un demi-verre de vin blanc, autant de jus ; faites cuire une bonne heure ; dégraissez ; ajoutez-y un peu de coulis, si vous en avez ; si vous n'en avez point, vous y mettrez un peu plus de farine ; assaisonnez de sel, poivre. Le ragoût de champignons et de mo-

rilles se fait de même, excepté qu'il est nécessaire de bien laver et battre les morilles dans plusieurs eaux pour en faire sortir le sable.

Ragoût de foies gras.

Otez l'amer des foies et laissez-les entiers; faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante, et mettez-les ensuite dans une casserole, avec deux cuillerées à ragoût de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bon bouillon, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, sel, poivre; faites-les bouillir une demi-heure; ayez soin de bien dégraisser. Servez avec telle viande que vous voudrez, ou seul pour entremets.

Ragoût de choux.

Faites bouillir dans l'eau, pendant une demi-heure, la moitié d'un chou; retirez-le à l'eau fraîche; pressez-le bien, ôtez le trognon; hachez un peu le chou, et le mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre; passez-le sur le feu; mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec assez de bouillon et de jus pour donner une couleur dorée à votre ragoût; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que le chou soit cuit et réduit à courte sauce; assaisonnez de sel, poivre, un peu de muscade, et servez dessous la viande que vous jugerez à propos.

Ragoût de farce.

Mettez dans une casserole de l'oseille, laitue, cerfeuil, persil, ciboule, pourpier, le tout bien lavé, haché et bien pressé, avec un morceau de beurre; passez-les au feu jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau; mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec du jus et du coulis, sel, poivre; faites cuire et servez à courte sauce. Si c'est en maigre, après avoir mis de la farine, mouillez avec du bouillon maigre; faites bouillir jusqu'à ce que les herbes soient cuites et qu'il ne reste plus de sauce; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait; faites lier sur le feu sans bouillir.

Ragoût mêlé.

Mettez dans une casserole des champignons coupés en quatre, des foies gras, plusieurs culs d'artichauts cuits à moitié dans l'eau et coupés par morceaux, bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, un petit morceau de beurre; faites cuire le tout; ajoutez une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, coulis et bouillon; laissez sur le feu une demi-heure; dégraissez la sauce, et assaisonnez de sel, poivre.

Si l'on veut servir ce ragoût au blanc, au lieu de coulis, mettez une liaison de jaunes d'œufs avec de la crème.

DES RAGOUTS.

Ragoût d'olives.

Prenez un demi-setier d'olives, que vous coupez chacune en tournant autour du noyau, de façon que toute la chair se tienne ensemble sans être séparée; mettez-les à mesure dans l'eau; vous les ferez bien égoutter, pour les mettre ensuite dans une bonne sauce d'un coulis de veau bien assaisonné de bon goût.

Ragoût au salpicon.

Mettez dans une casserole un ris de veau blanchi, deux culs d'artichauts aussi blanchis, des champignons, le tout coupé en dés, avec un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, girofle, laurier, beurre; passez-le sur le feu, et y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec du jus, vin blanc, un peu de bouillon, sel, poivre; faites cuire et réduire à courte sauce; dégraissez avant que de servir.

BRAISE.

Garnissez votre casserole de bardes de lard et tranches de bœuf ou de veau; assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboule, thym, laurier, clous de girofle, oignons et carottes; mettez sur cet assaisonnement la pièce que vous voulez faire cuire, et ajoutez un verre de vin blanc et assez d'eau

DES VIANDES.

35

ou de bouillon pour qu'elle baigne dans votre mouillement; faites cuire à petit feu pendant plusieurs heures, et couvrez bien hermétiquement votre casserole avec son couvercle, afin qu'il n'y ait point d'évaporation.

DES VIANDES.

Art de conserver les viandes, selon M. Leriget.

UNE cuisinière doit savoir combien de temps chaque espèce de viande peut se conserver bonne et fraîche, dans telle ou telle saison, ou dans tel ou tel état de l'atmosphère; car si elle ne prend que son odorat pour guide, il arrivera souvent que sa viande sera gâtée, ou du moins ne sera plus ni fraîche, ni agréable, avant qu'elle puisse s'en apercevoir. J'ai trouvé dans une gazette de Brunswick un tableau imprimé, sur lequel on peut voir, au premier coup d'œil, combien de temps la viande crue peut rester à l'air sans se gâter. Ce tableau m'a depuis été d'une si grande utilité, que je crois devoir le placer ici, en faveur des personnes qui n'ont pas recueilli d'observations sur le même sujet.

On peut conserver bon :

	L'ÉTÉ.	L'HIVER.
Le cerf et autres bêtes fauves	4 jours.	8 jours.

	L'ÉTÉ.	L'HIVER.
Le sanglier	6 jours.	10 jours.
Le lièvre	3	6
Le faisan	4	10
La gélinote	4	10
Le coq de bruyère . .	6	14
Les perdrix	2	6 jusqu'à 8.
Le bœuf et le porc . .	3	6
Le mouton	2	6
Le veau et l'agneau . .	2	4
Le coq d'Inde, le canard, l'oie	2	6
Le chapon	3	6
La vieille poule	3	6
Les poulets	2	4
Les pigeonceaux	2	4

Quand le temps est doux ou à la pluie, les viandes se gardent quelques jours de moins.

Ce tableau, dressé pour des latitudes plus septentrionales que la nôtre, peut servir encore de règle à Paris et dans les environs. Dans des climats plus chauds, on pourra le graduer selon sa propre expérience.

Moyens de conserver facilement la viande fraîche et saine durant l'été.

Les cuisiniers et les cuisinières ont souvent beaucoup de peine à conserver leur viande fraîche

durant l'été , principalement à la campagne, où les boucheries ne s'ouvrent pas , comme dans les grandes villes , tous les jours , ou tout au moins tous les deux jours , mais la plupart du temps , une seule fois par semaine ; de sorte qu'il leur faut , pendant cet espace de temps , ménager leur viande de manière à ce qu'elle soit chaque jour propre au service. Tous les moyens qu'on a imaginés jusqu'à ce jour pour préserver les viandes de l'état de corruption , et de la mauvaise odeur qu'elles y contractent durant les chaleurs de l'été , se sont trouvés inutiles ou insuffisans.

La méthode qui m'a toujours le mieux réussi pour conserver ma viande pendant l'été , est la suivante. Il faut suspendre , sans qu'elle touche à rien , sa viande fraîche dans un cellier ou dans un office qui n'ait , s'il est possible , d'ouvertures que du côté du nord , et l'entourer d'une toile , soutenue par un cerceau , afin de la garantir des mouches à vers. Mais avant , et dès qu'elle arrive de la boucherie , il faut la bien visiter et la nettoyer avec soin , en cas que la mouche y eût déjà donné. Par ce seul procédé la viande se garde en bon état pendant trois jours , mais pas plus longtemps. Alors on coupe le reste de son bœuf en portions , pour autant de jours qui restent à s'écouler ; on fait cuire chaque portion dans un pot séparé , jusqu'à ce que la graisse surnage un

peu , tout au plus pendant une heure , et l'on n'attend pas que la viande soit entièrement en état de cuisson ; ensuite on retire chaque pot du feu avec la viande et le bouillon , et on les porte dans l'office , où on les couvre avec soin. Observez qu'il faut bien se garder de les saler aucunement , lors de cette première ébullition. Cela fait , on prend , jour par jour , une des portions ainsi préparées ; on la dégraisse , on sale sa viande et son bouillon , et on les laisse au feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits au point désiré. Par ce moyen la viande peut se garder fraîche pendant les plus fortes chaleurs , sans contracter la moindre odeur , et rendre les mêmes services que la viande sortant de la boucherie.

Le veau et le mouton peuvent aussi , étant enveloppés d'une toile , se conserver pendant quelques jours ; puis on fera revenir tant soit peu dans le beurre le veau qu'on destine à la broche , et on le remettra à l'office dans un vase bien fermé. Quant au mouton destiné au même usage , on pourra le faire bouillir quelque temps et le serrer ensuite , dans son bouillon , au même endroit , et en le couvrant bien. Mais votre veau et votre mouton , en subissant cette préparation , ne doivent être ni salés , ni conduits à l'état de cuisson. En prenant ces précautions , vous pourrez garder fraîches ces deux sortes de viandes

pendant quelques jours encore ; et lorsque vous voudrez les servir , vous les salerez , vous achèverez de les faire cuire , et les apprêterez de la manière accoutumée.

Moyen d'attendrir les viandes.

Avant de mettre à la broche ou au pot chaque espèce de viandes , telles que bœuf , mouton et veau , il faut les battre vigoureusement avec un rouleau de bois , au moins pendant une demi-minute. C'est là le grand secret pour rendre les viandes tendres et délicates ; mais , dans la plupart des ménages , l'on ignore ce procédé si simple.

Moyen d'ôter le mauvais goût aux viandes passées.

Mettez-les dans l'eau bouillante , et lorsqu'elles seront prêtes à écumer , prenez un ou deux gros charbons bien solides , allumez-les , et lorsqu'ils seront embrasés de toutes parts , jetez-les dans l'eau bouillante où est la viande. Dès que le charbon est éteint , retirez-le , puis ôtez la viande pour vous en servir.

En jetant un charbon ardent dans du bouillon qui commence à passer ou à s'aigrir , dans l'instant où il est de nouveau en ébullition , on obtient le même effet.

Un gigot passé, ayant été piqué dans beaucoup d'ail, et cuit dans une braisière à cloche, a perdu son mauvais goût.

DU BŒUF.

La qualité de la chair de bœuf varie beaucoup, selon la diversité des pays et des pâturages. Il faut le choisir d'une chair rouge foncé, et bien couvert. Il nous en vient d'excellens de Normandie, du Cotentin, d'Auvergne, et d'autres pays. Les parties du bœuf qui servent en cuisine sont : la langue, le palais, la cervelle, le gras-double, la graisse. La cuisse contient la culotte, la queue, l'aloyau avec son filet, le cimier, la tranche, le gîte à la noix, la moelle, la pièce ronde, le tru-meau. Après la cuisse, nous avons les charbonnées et flanchets, la poitrine et tendons, le gros-bout, les entre-côtes et le palleron.

Il y a des parties dans le bœuf qui se conservent mieux que les autres. La graisse, le gras-double, le palais, la cervelle, doivent être employés très-frais. Les morceaux les plus estimés sont la culotte, l'aloyau et son filet. La chair de bœuf est très-nourrissante, et fournit un aliment solide.

Entre-côte de bœuf.

Retirez-en les nerfs; coupez-la de l'épaisseur de deux travers de doigt; applatissez, saupoudrez

de sel et poivre; mettez sur le gril à feu vif; lorsqu'elle sera cuite, servez avec une sauce à la maître-d'hôtel, ou une sauce piquante.

Palais de bœuf à la Lyonnaise.

Lorsqu'ils sont cuits dans un bouillon assaisonné de racines, etc., comme pour le pot-au-feu, vous les coupez en morceaux et les servez sur une purée d'ognons.

Palais de bœuf à la ménagère.

On a trois palais de bœuf qu'on nettoie bien proprement, et qu'on fait cuire dans l'eau; on les épluche bien ensuite de toutes les peaux qui les couvrent; on en ôte tout le noir, et on les coupe par filets; on passe ensuite de l'ognon sur le feu avec un morceau de beurre, et quand cet ognon est à moitié cuit, on y met les palais de bœuf, et on mouille son ragoût avec de bon bouillon, un peu de coulis, si l'on en a, et un bouquet garni, et on assaisonne de bon goût; on y mêle de bonnes pommes de terre cuites à propos au sel, et coupées par tranches; on mouille encore de bon jus ou de bon bouillon; et quand la sauce est assez réduite, on met un peu de moutarde et on sert.

Langue de bœuf aux fines herbes.

Coupez en tranches très-minces une langue

de bœuf cuite à la broche ou à la braise ; prenez le plat que vous devez servir , mettez dans le fond un peu de bouillon , un filet de vinaigre , câpres , anchois , persil , ciboules , échalotes , un peu de cerfeuil , le tout haché très-fin , sel , gros poivre , de la chapelure de pain ; arrangez dessus les tranches de langue ; assaisonnez le dessus , comme vous avez fait dessous , et finissez par la chapelure ; mettez le plat sur un fourneau à petit feu ; faites bouillir jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin au fond du plat ; en servant mettez-y un peu de bouillon.

Langue de bœuf en hochepot.

Faites cuire à moitié dans l'eau , ou dans la marmite du commun , une langue de bœuf ; ôtez-en la peau ; coupez la langue en six morceaux , que vous mettez dans une petite marmite avec un morceau de petit lard blanchi coupé en tranches tenant à la couenne et ficelé , toutes sortes de légumes coupés proprement et blanchis , comme carottes , panais , céleri , oignons , un bouquet de fines herbes , clous de girofle , une gousse d'ail ; mouillez de bon bouillon , un peu de sel , gros poivre ; faites cuire à petit feu ; étant cuit , dressez le tout proprement dans le plat que vous devez servir , ou dans une terrine ; passez la sauce au tamis , dégraissez-la ; faites réduire au

point d'une sauce; servez sur la langue et légumes.

Langue de bœuf à l'écarlate.

Frottez bien votre langue avec deux onces de salpêtre, que vous aurez soin de réduire en poudre; mettez-la dans un vase de terre avec trois petites poignées de sel, poivre en grain, laurier et thym; laissez-la mariner dans cette saumure pendant cinq ou six heures; faites blanchir, après l'avoir fait dégorger pendant trois heures; faites-la cuire à petit feu durant deux ou trois heures en y ajoutant un tiers de votre saumure, carottes, oignons, clous de girofle, sel et poivre, et suffisamment d'eau pour qu'elle baigne dans l'assaisonnement, et quand la cuisson sera faite, retirez du feu, laissez la refroidir dans la sauce, et servez.

Cervelles de bœuf en matelote.

Nettoyez vos cervelles, ôtez le sang caillé, la petite peau et les fibres qui renferment la cervelle; faites dégorger pendant quelques heures; faites cuire une demi-heure avec vin ou vinaigre, oignons, thym, laurier, persil, sel et eau. Quand elles sont cuites, passez au tamis; faites passer des petits oignons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur; saupoudrez avec une pincée de

farine; mouillez avec le vin dans lequel ont cuit vos cervelles, et ajoutez des champignons; dressez vos cervelles; jetez votre ragoût dessus, et servez.

Cervelle de bœuf marinée.

Faites une marinade avec un morceau de beurre manié de farine, un peu d'eau, sel, poivre, vinaigre, ail, échalotes, trois clous de girofle, persil, ciboules; faites-la tiédire en la remuant sur le feu, mettez-y une cervelle de bœuf dégorgée à l'eau tiède, coupez par tranches épaisses d'un demi-doigt, faites mariner deux heures, mettez égoutter et farinez; faites frire, servez garni de persil frit.

Filet de bœuf à la broche.

Parez, lardez fin, faites mariner au moins douze heures avec de bonne huile, sel, poivre, laurier, tranches d'ognon; embrochez, faites cuire à feu vif de manière à le saisir; débroschez un peu saignant; servez avec une sauce faite du jus de votre filet, filet de vinaigre, échalotes, sel et poivre.

Filet de bœuf à la chicorée.

Quand votre filet est préparé comme il est indiqué ci-dessus, mettez-le dessus une chicorée au gras (voyez *Chicorée*, article *Ragoûts*).

Filet de bœuf à la sauce tomate.

La préparation est la même que pour l'article précédent, excepté que vous mettez dessus une sauce tomate.

[Bifteck de filet de bœuf aux fines herbes.

Coupez le filet de bœuf en tranches de six lignes d'épaisseur; battez pour les applatir; ôtez les tours et les peaux; faites mariner dans le beurre tiède, sel et poivre; faites griller à feu vif, et servez saignant, avec beurre manié de persil, un filet de verjus ou de jus de citron.

Bifteck aux pommes de terre.

Votre bifteck étant fait comme le précédent, vous y ajoutez et servez autour des pommes de terre frites dans le beurre et saupoudrées de sel.

Bifteck au beurre d'anchois.

Préparez votre bifteck comme il est indiqué à l'article ci-dessus, et servez avec une sauce au beurre d'anchois. (Voyez la *Sauce au beurre d'anchois*, page 16.)

Bifteck au beurre d'écrevisses.

Préparez votre bifteck comme il est indiqué à l'article précédent, et mettez dessus une sauce

au beurre d'écrevisses. (Voyez *Sauce au beurre d'écrevisses*, page 16.)

Rognons de bœuf au vin de Champagne.

Coupez vos rognons par tranches minces, saupoudrez-les de farine, et passez-les au beurre dans la poêle, avec sel, poivre, persil, ciboule, ail, le tout haché. Quand la cuisson est faite, mouillez avec du vin de Champagne, faites faire un bouillon et servez.

Queue de bœuf à la braise, à différentes sauces.

Faites cuire comme la langue de bœuf à la braise, mais sans légumes, et servez avec telle sauce que vous voudrez.

Gras-double en fricassée de poulet.

Ratissez des morceaux de gras-double, gras, bien épais et cuits à l'eau avec tranches d'ognons, ail, clous de girofle; passez-les dans le beurre avec une pincée de farine; mouillez d'un peu de bouillon; liez la sauce avec des jaunes d'œufs, et servez.

Bœuf à la mode.

Prenez une tranche de bœuf, soit du collier, soit de la culotte; battez-la bien; lardez de gros lard; mettez-la ensuite dans une huguenote avec quelques couennes de lard, un pied de veau, un

ognon, une carotte, un bouquet de fines herbes, laurier, thym, ail, clous de girofle, sel et poivre; versez sur le tout un verre d'eau, et faites cuire jusqu'à ce que votre viande soit très-tendre; ensuite passez le jus au tamis, dégraissez et servez. Il faut au moins six heures pour cuire un bœuf à la mode; il doit être fait à petit feu et bien étouffé.

Culotte de bœuf de plusieurs façons.

La culotte est la pièce la plus estimée du bœuf; elle sert à faire d'excellens potages, et se sert sur une table pour une pièce de milieu; elle se sert au naturel sortant de la marmite, ou quand elle est bien essuyée de sa graisse et bouillon; vous y pouvez mettre dessus une bonne sauce faite avec du coulis, persil, ciboule, anchois, câpres, une pointe d'ail, le tout haché et assaisonné de bon goût; on peut encore la servir garnie de petits pâtés.

De la tranche, de la pièce ronde et du gîte à la noir.

Ils s'emploient tous de la même manière, et servent à faire d'excellens potages, ou du bœuf à la mode. (Voyez ci-devant *Bœuf à la mode.*)

Aloyau de plusieurs façons.

Quand il est tendre, on le fait cuire ordinairement

rement à la broche; on le sert dans son jus, ou si vous voulez, vous levez le filet que vous coupez par tranches minces, et le mettez dans une casserole avec une sauce faite avec câpres, anchois, champignons, une pointe d'ail, le tout haché et passé avec un peu de beurre et mouillé avec de bon coulis; quand vous avez dégraissé la sauce et assaisonné de bon goût, mettez le filet dedans avec le jus de l'ail; faites chauffer sans qu'il bouille, et servez sur l'ail.

Vous pouvez encore servir ce même filet avec plusieurs légumes, comme concombre, céleri, chicorée, cardes; il se sert aussi en fricandeau.

De la poitrine de bœuf.

La poitrine et le tendon de poitrine sont les morceaux les plus recherchés après la culotte pour servir sur une table; ils s'accrochent de même que la culotte.

Bœuf en miroton.

Prenez de la poitrine de bœuf cuite dans la marmite; coupez-la par tranches fort minces; mettez dans le fond du plat que vous devez servir deux cuillerées de coulis, persil, ciboules, câpres, une demi gousse d'ail, le tout haché très-fin avec sel et poivre; dressez dessus vos tranches de bœuf, et assaisonnez-les de même par-dessus;

DU BŒUF.

49

couvrez votre plat , faites bouillir à petit feu sur un fourneau pendant une demi-heure , et servez à courte sauce.

Hachis de bœuf.

Prenez plusieurs oignons que vous hachez très-fin ; passez-les sur le feu avec un morceau de beurre jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits ; ajoutez une pincée de farine , et remuez jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur ; mouillez avec bouillon , vin blanc , sel , poivre ; faites bouillir jusqu'à ce que l'oignon soit cuit , et qu'il ne reste plus de sauce ; mettez dedans du bœuf haché ; faites cuire pour qu'il prenne le goût de l'oignon , et servez avec un peu de moutarde ou filet de vinaigre.

DU VEAU.

Le veau de six semaines ou de deux mois est le plus estimé. Plus petit , il n'a ni goût ni saveur ; plus gros , il n'est pas si délicat. Il faut qu'il tette encore , parce qu'alors sa chair et ses autres parties sont tendres , délicates et faciles à digérer. Toutes ses parties se mangent , à l'exception des sabots et de la peau.

Le bon veau nous vient de Pontoise , de Rouen , de Caen , de Montargis et des environs de Paris. Les issues ne se gardent pas , et il faut les employer

le plutôt que l'on peut. Pour que la tête de veau soit blanche, il ne faut pas qu'il ait été assommé.

Tête de veau marinée.

Appropriiez une tête de veau, que vous faites dégorger dans l'eau et blanchir à l'eau bouillante; faites cuire dans une eau blanche, que vous faites avec un peu de farine délayée, sel, poivre; oignons, racines; quand elle est cuite de cette façon, vous pouvez la servir au naturel avec une sauce au vinaigre. Pour la mariner, ne la faites cuire qu'aux trois-quarts, mettez égoutter, prenez-en la langue pour ôter la peau, les bas-joues la cervelle; coupez la langue par le milieu, faites-la mariner avec sel, poivre, vinaigre, beurre et farine, feuilles de laurier; faites tiédir la marinade; mettez dedans votre tête pendant deux ou trois heures; on ne fait cette marinade que pour employer le reste des têtes dont on a pris la cervelle pour faire des entrées.

Queues de veau à la rémolade.

Faites cuire des queues de veau dans une braise faite avec bouillon, ou un bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, poivre, du verjus, ou la moitié d'un citron; mettez-les égoutter, et tremper dans de l'œuf battu, panez de mie de pain; trempez-les dans l'huile, et repane; faites

griller de belle couleur, en les arrosant légèrement avec de l'huile; servez une rémolade.

Queues de veau à la Flamande.

Coupez un chou en quatre, faites-le blanchir un quart-d'heure avec deux queues de veau, un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne; ficelez le lard et le chou que vous mettez cuire avec les queues, bon bouillon, un bouquet de fines herbes, sel, gros poivre, dressez sur le plat avec le petit lard, les choux, et servez.

Rouelle de veau au verjus.

Coupez de la rouelle de veau en petits carrés de l'épaisseur d'un doigt; lardez-les, et assaisonnez des fines herbes hachées, sel, épices; faites cuire dans leur jus, entre des bardes de lard; la cuisson faite, ôtez les bardes, dégraissez la sauce et faites réduire en glace; glacez les morceaux de veau; détachez ce qui reste dans la casserole avec un peu de bouillon; servez-vous de ce bouillon pour faire une liaison avec trois jaunes d'œufs, un filet de verjus; faites lier sur le feu; servez dessous le veau.

Rouelle de veau aux épinards.

Prenez un morceau de rouelle de veau, que vous lardez et faites cuire avec poivre, sel, oignons,

clous de girofle , bouquet de thym , laurier et persil ; mouillez avec un verre d'eau et un verre de vin blanc ; laissez sur le feu pendant deux ou trois heures , et dressez sur un ragoût d'épinards que vous faites de cette manière : passez les épinards sur le feu pendant une demi-heure , avec un morceau de beurre , et mouillez avec la sauce du veau , après l'avoir passée au tamis et dégraissée.

Epaule de veau au naturel.

Embrochez une épaule de veau , faites-la rôtir , laissez cuire deux heures et servez.

Epaule de veau à la bourgeoise.

Mettez une épaule de veau dans une terrine , avec vinaigre , sel , poivre , ciboules , gousse d'ail , thym , laurier , oignons , et carottes coupées en tranches ; ajoutez un morceau de beurre , et mouillez d'un verre de bouillon ; couvrez votre terrine avec un couvercle que vous entourerez d'un linge ; laissez sur le feu pendant trois heures ; dégraissez la sauce , passez au tamis et servez dessous l'épaule.

Epaule de veau aux champignons.

Faites cuire à la broche une épaule de veau ; passez sur le feu des champignons coupés en filets , avec un morceau de beurre , un bouquet de fines herbes , une pincée de farine ; mouillez de bouil-

lon, sel, poivre; faites bouillir et réduire. Quand l'épaule est cuite, levez-en la peau sans la détacher entièrement; ôtez-en la chair que vous coupez en filets et mettez dans le ragoût de champignons, avec une liaison de trois jaunes d'œufs et de la crème; faites lier sur le feu; ajoutez du jus de citron, et servez dessous l'épaule; couvrez avec la peau comme si elle était entière.

Poitrine de veau en pâte.

Levez les tendons d'une poitrine de veau que vous coupez larges d'un doigt; faites-les blanchir et cuire dans une braise. La cuisson faite et refroidie, trempez-les dans une pâte faite avec farine, une cuillerée d'huile, deux blancs d'œufs fouettés, du sel; délayez avec du vin blanc; faites frire de belle couleur; servez garni de persil frit.

Poitrine de veau en marinade.

Levez les tendons d'une poitrine de veau que vous coupez de la largeur d'un doigt; faites-les blanchir et cuire dans une marinade; mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, avec bouillon, sel, poivre, vinaigre, clous de girofle, une gousse d'ail, persil, ciboules, tranches d'ognons, zestes de carottes et panais; faites bouillir et ajoutez les tendons, que vous faites cuire à petit feu. La cuisson faite, mettez

refroidir, trempez-les dans du blanc d'œuf battu, panez de mie de pain, faites frire, servez garni de persil frit.

Poitrine de veau aux petits pois.

Coupez par morceaux une poitrine de veau que vous faites blanchir; passez-la sur le feu avec un litron de pois fins, un morceau de bon beurre, un bouquet de persil, ciboules, une pincée de farine; mouillez avec du jus et du bouillon. La cuisson faite, salez et servez à courte sauce. Pour les mettre au blanc, vous les passerez de la même façon avec une bonne pincée de farine; mouillez avec bouillon qui ne soit point coloré; la cuisson faite, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème.

Poitrine de veau farcie de différentes façons.

Prenez une poitrine couverte partout de sa peau; détachez la peau de la chair jusqu'au bout du tendon; mettez dessus une bonne farce de viande; couvrez la farce avec la peau; cousez tout autour avec une ficelle et une aiguille à brider; faites-la blanchir un instant dans de l'eau bouillante; mettez cuire avec bardes de lard, bon bouillon, sel, poivre, un bouquet. La cuisson faite, prenez le fond de la sauce, que vous dégraissez; passez au tamis; mettez-y un peu de

jus et une pincée de farine ; faites réduire au point d'une sauce ; servez sur la poitrine avec un jus de citron ; étant cuite de cette façon , vous pouvez la servir avec différens ragoûts de légumes. Si vous la faites cuire à la broche , vous la couvrirez de lard ; servez avec une sauce ou ragoût , comme aux truffes , aux ris de veau , aux champignons , celui que vous voudrez. Vous la servez de la même façon étant cuite à la braise. La poitrine glacée , après que vous l'avez farcie , faites-la blanchir un instant ; piquez le dessus avec du petit lard ; mettez cuire avec bon bouillon , un bouquet ; glacez et finissez comme un fricandeau.

Côtelettes de veau au petit lard.

Coupez des côtelettes un peu minces , que vous mettez dans une casserole , avec tranches de lard , du beurre , persil , ciboules , échalotes , le tout haché , poivre , peu de sel ; faites cuire à petit feu , en les retournant de temps en temps. La cuisson faite , ôtez les côtelettes ; mettez dans la casserole un peu de bouillon , un demi-verre de vin blanc ; faites bouillir un demi-quart d'heure ; remettez dedans les côtelettes , avec trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de bouillon ; faites lier sur le feu ; servez avec filet de verjus ou vinaigre blanc.

Côtelettes de veau frites.

Coupez proprement des côtelettes, que vous faites cuire dans leur jus avec un peu de lard fondu et toutes sortes de fines herbes hachées, un peu de vinaigre, sel, poivre; faites réduire la sauce pour la faire tenir après les côtelettes: passez dans la farine, faites frire, servez garni de persil frit. Autre façon: ne faites point cuire les côtelettes; mettez-les mariner avec du beurre manié de farine, sel, poivre, persil, ciboules, vinaigre; faites mariner trois heures et égoutter; passez dans la farine et faites frire; servez garni de persil frit. Les côtelettes cuites dans une braise, vous les trempez dans de l'œuf battu; panez de mie de pain; faites frire.

Côtelettes de veau en papillotes.

Enveloppez vos côtelettes dans des carrés de papier d'office, avec sel, poivre, persil, ciboules, champignons, mie de pain, le tout haché très-fin; ajoutez de l'huile ou du beurre; mettez sur le gril, faites cuire à petit feu, et servez avec le papier.

Carré de veau grillé.

Coupez votre carré par côtes; ôtez-en les os d'en bas; laissez la côte; faites cuire sur le gril à

feu très-vif, et servez comme les côtelettes de mouton.

Carré de veau à la broche aux fines herbes.

Lardez tout le filet d'un carré de veau, après l'avoir paré proprement; mettez-le dans une terrine pour le faire mariner trois heures, avec persil, ciboule, un peu de fenouil, champignons, une feuille de laurier, thym, basilic, deux échalotes, le tout haché très-fin, sel, poivre, muscade rapée, et un peu d'huile; quand il aura pris goût, embrochez le carré; mettez par-dessus tout son assaisonnement, et l'enveloppez de deux feuilles de papier blanc bien beurrées; faites-le cuire à petit feu. La cuisson faite, ôtez le papier, enlevez avec un couteau toutes les petites herbes qui tiennent après le papier et la viande, pour les mettre dans une casserole avec un peu de jus, deux cuillerées de verjus, un petit morceau de beurre manié avec une pincée de farine, un peu de sel, poivre; faites lier sur le feu pour servir dessous le carré.

Carré de veau à la royale.

Désossez dessous le filet un carré de veau; lardez-le de lard manié de fines herbes hachées, sel, fines épices; mettez-le dans une terrine fondue de quelques petites bardes de lard; couvrez

de tranches d'ognons, de carottes, panais, un peu d'eau-de-vie; bouchez la terrine; faites cuire à petit feu; servez avec la sauce, chaud ou froid.

Fricandeau de veau à l'Allemande.

Préparez de la rouelle de veau comme pour des fricandeaux ordinaires; lardez chaque morceau de filet de cornichons et d'anchois; piquez le dessus avec du petit lard; faites blanchir un moment et cuire avec du bouillon, sans sel, un bouquet de fines herbes; finissez et glacez comme les autres fricandeaux.

Fricandeau de plusieurs façons.

Prenez de la rouelle de veau dans sa largeur, épaisse de deux doigts; piquez tout le dessus de lard fin; faites blanchir un moment à l'eau bouillante; mettez cuire avec bouillon, un bouquet de fines herbes; la cuisson faite, passez la sauce au tamis, dégraissez et faites réduire en glace; glacez le fricandeau; détachez ce qui reste dans la casserole avec un peu de bouillon, que vous mettez dans le ragoût que vous servirez dessous. Vous pouvez les servir avec ragoût de chicorée, d'épinards, de farce, de petits pois au roux et au blanc. Vous faites le ragoût que vous devez servir de même que si vous le vouliez servir pour entremets.

Quasi de veau aux oignons.

Lardez un quasi de veau avec du lard manié de persil, ciboules hachées, sel, fines épices; prenez une demi-douzaine d'oignons, que vous faites blanchir et lardez de gros lard et filets d'anchois; faites-les cuire dans une marmite avec le quasi, sur des bardes de lard, un verre de vin blanc; étouffez la marmite, pour faire cuire à très-petit feu sur de la cendre chaude; la cuisson faite, dressez le quasi, les oignons autour; dégraissez la sauce, passez au tamis, et servez-la sur la viande et les oignons.

Cervelles de veau en matelote.

Prenez vos cervelles, enlevez la peau mince qui les enveloppe; après les avoir bien nettoyées, faites-les dégorger pendant trois heures; pour les faire blanchir, vous les mettez dix minutes dans de l'eau bouillante, avec une poignée de sel et quelques cuillerées de vinaigre; retirez-les ensuite et les jetez dans l'eau froide. Vos cervelles ainsi préparées, mettez-les dans une casserole avec lard, racines, oignons coupés et bouquet assaisonné; mouillez avec du vin blanc, et faites cuire une petite heure; au moment de servir, égouttez vos cervelles et dressez-les sur un plat; ayez des oignons que vous faites revenir dans le

beurre ; faites un roux avec vin blanc, jus, champignons, un bouquet de fines herbes ; mettez vos ognons dans votre sauce, et faites cuire le tout ensemble ; quand elle est cuite, versez votre sauce sur vos cervelles et servez.

Cervelles de veau frites.

Préparez comme celles dites à la matelote ; coupez-les en plusieurs morceaux ; mettez-les dans un plat avec sel, poivre, vinaigre. Au moment de les frire, égouttez-les ; farinez, et mettez dans la friture ; dressez-les, quand elles sont cuites, sur un plat avec persil frit.

Cervelles de veau à la sauce tomate.

Préparez comme celles dites à la matelote ; lorsque vous voulez servir, vous les égouttez ; vous les mettez sur un plat, et versez dessus une sauce tomate. (Voyez *Sauce tomate*, page 16.)

Cervelles de veau au fromage et à la moutarde.

Faites cuire des cervelles de veau avec du bouillon, la moitié d'un citron en tranches, un bouquet de fines herbes, peu de sel, poivre ; la cuisson faite, mettez-les sur des rôties de pain passées au beurre ; arrosez le dessus avec du beurre délayé avec de la moutarde ; panez moitié mie de pain et moitié fromage de Gruyère ; dressez

sur le plat que vous devez servir ; faites prendre couleur au four, ou sous un couvercle de tourtière ; servez avec une sauce à la moutarde.

Foie de veau à la marinière.

Coupez un foie de veau en tranches épaisses ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre , sel , poivre ; faites rissoler dans le beurre. Quand elles sont cuites d'un côté , retournez de l'autre , et rachevez de cuire ; ôtez-les de la casserole ; mettez dedans persil , ciboules , échalotes , câpres , le tout haché , un demi-setier de vin rouge ; faites bouillir un moment ; remettez dedans les morceaux de foie ; faites chauffer sans bouillir ; servez.

Foie de veau à la bourgeoise.

Coupez un foie de veau par tranches , et le mettez dans une casserole avec persil , ciboules hachées , un morceau de beurre ; passez sur le feu , et mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec bouillon , une cuillerée de vinaigre , sel , poivre et épices ; laissez cuire , et servez.

Foie de veau à la broche.

Prenez un foie de veau ; lardez-le de petit lard bien serré ; embrochez-le , et ayez soin de l'arroser très-souvent de son jus. Quand il est cuit , dressez sur un plat , et servez.

Foie de veau à la Hollandaise.

Coupez par tranches un peu minces un foie de veau , que vous mettez dans une casserole avec un morceau de beurre , persil , ciboules , champignons , échalotes , le tout haché , sel , gros poivre ; passez sur le feu ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec bouillon ; la cuisson faite , mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon et du persil haché ; faites lier sur le feu , et servez avec filet de vinaigre blanc.

Fraises de veau de différentes façons.

Faites bouillir votre fraise de veau dans l'eau ; et quand elle est cuite , on la mange au vinaigre.

Si l'on veut une manière plus recherchée , après l'avoir blanchie , on la fait cuire dans une daube faite avec du vin blanc , un peu de lard , un oignon piqué et un bouquet. On la sert dans sa daube avec un filet de vinaigre.

On peut , si l'on veut , aussi la servir au gratin la manière accoutumée.

Rissoles de fraise de veau.

Faites blanchir une tête de veau , que vous faites cuire dans un blanc de farine , sel , poivre , oignons , carottes , panais ; la cuisson faite , mettez égoutter , et essuyez avec un linge ; coupez-l.

par petits morceaux ; faites mariner avec sel , poivre , basilic , thym , persil , ciboules , le tout haché ; mettez-y après un fillet de vinaigre , un jaune d'œuf , un peu de farine ; maniez le tout ensemble ; faites frire , et servez.

Fraise de veau au fromage et croûtons.

Faites un roux de farine et de beurre ; mouillez de bouillon ; faites cuire dedans des petits oignons blanchis un quart-d'heure avec un peu de sel , poivre ; les oignons cuits , retirez-les ; laissez réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit liée ; mettez-y un peu de beurre et de la moutarde ; prenez une fraise de veau cuite comme la précédente , dégraissée et coupée en morceaux ; faites-lui prendre goût dans la sauce sans la faire bouillir ; faites un gratin au fond du plat que vous devez servir , avec deux jaunes d'œufs , mie de pain , fromage de Gruyère rapé ; faites attacher sur de la cendre chaude ; dressez dessus la fraise les petits oignons autour avec des croûtons de pain passés au beurre , la sauce par dessus ; panez de mie de pain et de fromage ; faites prendre couleur avec du feu sur le couvercle , et servez.

Fraise de veau à la bourgeoise.

Mettez blanchir une fraise de veau à l'eau bouillante ; faites cuire après avec un morceau

de beurre manié de farine, de l'eau, sel, poivre, oignons, carottes, un bouquet de persil, ciboules, ail, clous de girofle; la cuisson faite, mettez-la égoutter, et servez chaudement avec filet de vinaigre.

Grillades de veau et autres viandes.

Prenez de la rouelle de veau, tranche de bœuf, gigot de mouton, ou cochon, coupez-les de la largeur de quatre doigts, de l'épaisseur d'un demi-pouce; faites mariner avec un peu d'huile, sel, poivre, persil, ciboules, échalotes, le tout haché, thym, basilic, et faites cuire; prenez une caisse de papier, que vous frottez par-tout avec de l'huile; mettez les grillades dedans avec tout leur assaisonnement, faites cuire à petit feu sur le gril couvert d'une feuille de papier; à mesure qu'elles cuisent, mettez-y un peu de chapelure; la cuisson faite, mettez-y jus de citron; servez avec la caisse.

Côtelettes de veau à la bourgeoise.

Faites mariner des côtelettes de veau avec du beurre frais fondu, persil, ciboules, champignons, sel, poivre; mettez-les cuire sur le gril avec leur marinade, enveloppées de papier beurré; la cuisson faite, ôtez le papier et les fines herbes, et servez.

Filets de veau à la Française.

Prenez du veau cuit à la broche et froid ; coupez-le en filets minces ; faites une sauce avec un morceau de beurre manié de farine , un demi-verre d'huile , persil , ciboules , échalotes , le tout haché , sel , poivre ; faites lier la sauce sur le feu sans que l'huile paraisse ; pressez un jus de citron ; mettez-y les filets de veau chauffer sans qu'ils bouillent ; servez.

Tendons de veau à la poulette.

Prenez une poitrine de veau , et coupez-en les tendons en petits carrés de deux à trois pouces ; faites-les dégorger et blanchir ; foncez une casserole de petit lard ; mettez dessus vos tendons , avec thym , laurier , persil , ciboules , trois ou quatre carottes , autant d'ognons ; faites-les cuire pendant deux heures , et mouillez avec bouillon. Quand la cuisson est faite , retirez-les du feu ; liez votre sauce avec deux jaunes d'œufs , et servez.

Ris de veau à la purée d'oseille.

Faites dégorger et blanchir deux ou trois ris de veau ; mettez-les dans une casserole avec bouillon , sel , poivre , laurier , thym , ail , persil , ciboules , un oignon piqué de clous de girofle ; faites-les cuire ; quand ils seront cuits , retirez-

les, faites-les égoutter, et servez en mettant dessous une purée d'oseille. (Voy. page 27.)

Mou de veau au blanc.

Prenez un mou de veau ; faites-le dégorger , et changez-le d'eau plusieurs fois ; faites-le blanchir ; repassez-le à l'eau froide , et coupez-le en petits morceaux ; mettez-le ensuite dans une casserole, et faites cuire avec un morceau de beurre, une pincée de farine ; ayez soin que votre beurre ne prenne point de couleur ; mouillez avec bouillon , poivre , sel , persil , ciboules , thym et laurier ; quand il est à moitié cuit , ajoutez des petits oignons et des champignons ; au moment de servir, liez votre sauce avec des jaunes d'œufs, et servez avec un filet de vinaigre.

Mou de veau au roux.

Préparez votre mou comme le précédent ; mettez-le dans une casserole , avec lard coupé en morceaux ; faites revenir le tout ensemble, et ajoutez une cuillerée de farine ; assaisonnez de sel, poivre, thym, laurier, ail, persil, ciboule ; mouillez avec du bouillon , et faites bouillir une demi-heure ; ajoutez des petits oignons et des champignons ; quand la cuisson est faite , dégraissez , et servez.

Langues de veau.

Les langues s'accoutument comme celles de de bœuf. (Voy. pages 41, 42 et 43.)

Oreilles de veau de plusieurs façons.

Prenez des oreilles bien échaudées ; flambez-les afin qu'il n'y reste plus de poil , et faites-les blanchir ; mettez-les ensuite dans une casserole avec un verre de vin blanc , une moitié de citron coupé en tranches , sel , poivre , thym , laurier , ail , persil , ciboules , et plusieurs racines ; quand elles sont cuites , servez avec une sauce piquante , ou à la ravigote. (Voy. pages 20 et 24.)

Si on veut les faire frire , il faut , après les avoir fait cuire , ainsi que nous l'avons indiqué , les tremper dans des œufs battus , et les paner.

On peut encore les servir avec purée de pois verts.

Pieds de veau frits.

Prenez des pieds de veau que vous fendez en deux ; faites-les cuire dans une eau que vous blanchirez en y délayant de la farine ; mettez-les ensuite mariner avec un morceau de beurre manié de farine , sel , poivre , vinaigre , ail , échalotes , persil , ciboules , thym , laurier ; quand ils sont assez imprégnés de cette marinade , farinez , et faites les frire ; servez garni de persil frit.

Pieds de veau de différentes façons.

Les pieds de veau se font cuire de la même façon que la fraise; si vous voulez les servir dans leur naturel, quand ils sont cuits et égouttés, vous les servez chaudement avec du sel, gros poivre et vinaigre.

Si vous voulez les servir en *fricassée de poulets*, coupez-les par morceaux après qu'ils sont cuits, et les mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre, des champignons, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalotes, une feuille de laurier, thym, basilic, deux clous de girofle; passez-les sur le feu; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon; assaisonnez de sel, gros poivre; faites bouillir une demi-heure à petit feu; la sauce étant réduite à moitié, ôtez le bouquet, mettez-y trois jaunes d'œufs délayés avec une cuillerée de vinaigre et autant de bouillon; faites lier sans bouillir, et servez.

DU MOUTON.

La grosseur et la qualité du mouton varient beaucoup selon la diversité des climats et la nature des pâturages. Sa chair, quand il est jeune, tendre, bien nourri, sans être trop gras, est un

aliment excellent et d'une facile digestion. En hiver il arrive à Paris de bons moutons de Présalée, de Beauvais, de Cabour, de Reims, des Ardennes, de Dieppe; au printemps, les gros Flamands, aussi bien que ceux de Reims, de Beauvais, et d'autres endroits; en été, les moutons de pâture, après la levée des grains. Il faut le choisir d'une chair noire, gras en dedans, et le laisser mortifier pour qu'il soit tendre. Les parties du mouton à l'usage de la cuisine sont la langue, la cervelle, la queue, les pieds, les rognons, le rô de bif, le gigot, le quartier, le filet, le carré, l'épaule, la poitrine, le collet ou bout saigneux, les carbonnades, le quasi, les animelles. Les morceaux les plus estimés sont le quartier de derrière et le carré.

Gigot de mouton au ris de veau.

Lardez de lard un gigot de mouton que vous faites cuire à la braise; passez sur le feu un ris de veau blanchi coupé en deux, des champignons, culs d'artichaux coupés et cuits à moitié dans l'eau, avec un morceau de beurre et un bouquet garni; mettez-y une pincée de farine; mouillez de bouillon, sel, poivre; faites cuire, dégraissez, et servez chaud sur le gigot avec jus de citron.

Gigot de mouton marine.

Lardez de petit lard le dessus d'un gigot; faites-le mariner pendant douze heures dans une marinade tiède faite avec de l'eau, vinaigre, citron en tranches, ail, clous de girofle, oignons, coriandre écrasée, thym, laurier, basilic, persil, ciboules, sel, poivre; faites-le cuire à la broche, en l'arrosant de sa marinade; servez avec une sauce relevée, si vous voulez; ou prenez la marinade qui vous a servi pour arroser le gigot; passez-la au tamis; faites réduire sur le feu au point d'une sauce; mettez-un peu de beurre; faites lier et servez. Si vous servez cette sauce, ne salez que très-peu la marinade,

Mouton à la Sainte-Menehould.

Prenez du mouton, comme rôti de bif, gigot ou épaule; lardez-le de gros lard, et le faites cuire dans une bonne braise; dressez-le sur un plat; mouillez-le avec de l'œuf battu, panez de mie de pain; arrosez-le légèrement avec de l'huile; faites prendre couleur au four, ou sous un couvercle de tourtière; égouttez-en la graisse, servez dessous une bonne sauce.

Gigot de mouton à la royale.

Coupez un peu le manche d'un gigot que vous

lardez de gros lard; assaisonnez de sel, fines épices, persil, ciboules, échalotes hachées; foncez une marmite de terre avec bardes de lard; ficelez le gigot et le mettez dessus, avec oignons, carottes, un bouquet de persil, ciboules, thym, laurier, basilic, ail, clous de girofle, deux cuillerées d'eau-de-vie; couvrez bien la marmite; faites cuire à très-petit feu pendant trois heures; quand il est cuit, dégraissez la sauce, et servez sur le gigot.

Gigot à l'eau.

Prenez votre gigot; désossez-le jusqu'à l'os de la cuisse; lardez-le très-serré de gros lard assaisonné de sel, poivre, fines épices, ail et persil hachés très-fin; ficelez-le, et mettez-le dans une marmite; garnissez-le de bardes de lard, carottes, oignons, clous de girofle, laurier, thym, sel, poivre; mouillez avec un verre de vin blanc, trois demi-setiers d'eau; faites cuire à très-petit feu pendant cinq heures; quand la cuisson est faite, dégraissez la sauce, et servez sur le gigot.

Gigot rôti au naturel.

Pour que le gigot rôti soit un excellent manger, il faut qu'il soit bien mortifié; pour cet effet, ayez soin de ne le faire cuire que quatre jours après que le mouton aura été tué; battez-le bien

pour l'attendrir davantage ; mettez une gousse d'ail dans le manche ; embrochez-le et faites-le cuire à un feu très-vif, de manière à ce qu'il soit saisi ; tournez-le souvent et arrosez avec son jus ; laissez-le cuire une heure et servez.

Epaule de mouton rôtie.

L'épaule de mouton que l'on veut faire rôtir se prépare comme le gigot de mouton.

Epaule de mouton aux oignons.

Faites cuire une épaule de mouton à la broche ; passez sur le feu avec beurre, oignon et échalote hachée ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez de bouillon, sel, poivre ; faites cuire et réduire à peu de sauce. L'épaule étant cuite, levez-en la peau sans la détacher tout-à-fait ; prenez la viande qui est dessous, que vous coupez en filets ; mettez-la dans le ragoût d'oignons avec une liaison de jaunes d'œufs délayés avec du bouillon ; faites lier sur le feu, mettez-y un filet de vinaigre ; dressez l'épaule dans le plat, le ragoût dessous la peau, de façon qu'elle paraisse entière.

Epaule de mouton au riz.

Coupez un peu le bout du manche d'une épaule de mouton ; faites-la cuire à la braise ; prenez une demi-livre de riz bien lavé, que vous

faites cuire avec du bouillon ; quand il est cuit et épais , couvrez-en le fond du plat que vous devez servir ; dressez l'épaule dessus avec le restant du riz , et servez.

Epaule panée.

Lardez de gros lard une épaule de mouton que vous faites cuire avec bouillon , bouquet garni , peu de sel ; la cuisson faite , passez au tamis , dégraissez et faites réduire en glace ; servez-vous-en pour glacer le dessus de l'épaule ; couvrez ensuite la glace de mie de pain , de manière que toute l'épaule en soit couverte ; arrosez légèrement avec la graisse de l'épaule ; faites prendre couleur au four , ou dessous un couvercle de tourtière ; mettez du jus dans la casserole ; détachez ce qui reste ; passez au tamis ; mettez-y sel , poivre , un peu de verjus ; servez dessous l'épaule.

Carré à la bourgeoise.

Appropriez un carré de mouton que vous mettez cuire dans une casserole avec du bouillon , un verre de vin blanc , persil , ciboules , une gousse d'ail , deux clous de girofle , sel , poivre ; la cuisson faite , passez la sauce au tamis , dégraissez et faites réduire ; mettez-y un morceau de beurre manié de farine , persil haché ; faites

lier sur le feu, mettez un jus de citron, et servez sur le carré.

Côtelettes de mouton à la purée d'oseille.

Coupez un carré de mouton en côtelettes que vous faites cuire avec bouillon, bouquet garni; quand elles sont cuites, vous passez le bouillon que vous dégraissez et faites réduire en glace, avec laquelle vous glacez le dessus des côtelettes; servez-les dessus une purée d'oseille.

Carré de mouton au naturel.

Désossez le filet du carré de mouton; faites-le cuire dans une casserole à petit feu, avec bardes de lard, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, peu de sel et poivre, un demi-verre de bouillon. La cuisson faite, passez le fond de la sauce, dégraissez, servez dessus le carré.

Carré de mouton aux légumes.

Prenez un carré de mouton; ôtez les os de dessous le filet; appropriiez le dessus et le piquez de menu lard; faites-le cuire à la broche ou en fricandeau; servez dessous un ragoût de légumes, comme épinards, chicorée, farce d'oseille, de concombre.

Côtelettes de mouton panées.

Préparez vos côtelettes ; passez-les au beurre tiède avec sel et poivre ; panez-les de mie de pain ; faites-les cuire sur le gril à un feu vif pendant dix minutes ; dressez-les en couronne sur le plat , et servez avec une maître-d'hôtel.

Côtelettes à la Caroline.

Coupez vos côtelettes un peu épaisses , et parez-les ; lardez-les de lardons un peu gros ; mettez-les dans une casserole avec beurre , sel , poivre , persil , ciboules , thym , laurier , oignons , carottes et bardes de lard , et mouillez avec du bouillon ; faites cuire vos côtelettes à petit feu pendant deux heures ; au moment de servir , égouttez-les et dressez-les en couronne ; mettez au milieu une purée d'oignons , ou , si vous voulez , dressez autour l'assaisonnement dans lequel elles ont cuit.

Côtelettes de mouton sautées à la poêle.

Coupez un carré de mouton par côtelettes que vous faites cuire à petit feu dans une poêle , avec un morceau de beurre ; quand la cuisson est faite , faites-les égoutter de leur graisse ; laissez dans votre poêle une demi-cuillerée de graisse , et ajoutez quelques cuillerées de bouillon , échalotes , fines herbes , le tout haché , sel , poivre ,

cornichons coupés en filets ; faites bouillir ; dressez vos côtelettes , et servez la sauce dessus avec filet de vinaigre.

Côtelettes de mouton à toutes sortes de légumes.

Appropriiez des côtelettes de mouton que vous faites suer sur le feu avec un morceau de beurre, bouquet de persil, ciboules, clous de girofle, ail, un peu de sarriette ; mouillez avec un verre de bouillon, autant de vin blanc, une tranche de jambon en filets, et une carotte ; faites cuire, dégraissez, servez à courte sauce avec le jambon, les racines et un jus de citron. Les côtelettes cuites à la braise se servent avec toutes sortes de ragoûts de légumes, comme ragoûts de petits oignons, de concombres, de navets, de petits pois, de chicorée.

Langues de mouton à l'Italienne.

Mettez cuire des langues de mouton à la braise ; passez sur le feu dans une casserole, de l'ognon coupé avec de l'huile ; à la moitié de la cuisson, mettez-y persil, ciboules, champignons hachés, une pincée de farine ; mouillez de vin blanc ; faites cuire à petit feu ; sur la fin de la cuisson, mettez les langues dedans pour leur faire prendre goût, avec sel, poivre, un filet de vinaigre ; dressez-les et servez la sauce dessus un peu claire.

Langues de mouton en filets.

Coupez en filets minces des langues de mouton cuites à l'eau ; dressez sur un plat une couche de filets de langues, et dessus toutes sortes de fines herbes hachées, comme persil, ciboules, échalotes, thym, laurier, le tout pétri avec un morceau de beurre et jus, sel, poivre ; faites une nouvelle couche de langues et de fines herbes avec le beurre ; continuez ainsi jusqu'à la fin, et finissez par le beurre ; panez le dessus avec de la mie de pain ; faites autour un cordon de croûtons passés au beurre ; faites prendre couleur au four, dégraissez et servez.

Langues de mouton en ragoût.

Faites cuire des langues dans une braise assaisonnée de bon goût ; la cuisson faite, servez dessus ragoût de ris de veau, de cornichons, de truffes, de champignons, ou sauce au jus de ravigote, sauce à l'oseille à la liaison.

Langues de mouton au fenouil.

Mettez dans une casserole des langues cuites à l'eau avec persil, ciboules, champignons, échalotes, le tout haché, un peu de beurre, une tranche de jambon ; passez sur le feu, mouillez de bouillon et blond de veau ; faites cuire, dé-

graissez la sauce et faites-la réduire ; servez les langues avec un jus de citron dedans ; mettez sur chaque un brin de fenouil cuit à l'eau et bien égoutté.

Cervelles de mouton aux petits oignons.

Prenez des cervelles de mouton que vous faites dégorger dans l'eau tiède et blanchir ; faites cuire avec bardes de lard ; vin blanc , persil , ciboules , ail , clous de girofle , basilic , oignons blanchis , sel , poivre. La cuisson faite , dressez les cervelles sur un plat ; mettez les oignons autour ; servez avec une sauce au blond de veau.

Pieds de mouton à la sauce piquante.

Faites cuire des pieds de mouton dans une bonne braise ; ôtez-en les os et laissez les pieds entiers ; coupez autant de filets de pain qu'il y a de pieds ; passez à l'huile vos filets de pain ; mettez-en un dans chaque pied ; dressez sur le plat , et servez dessus une sauce piquante.

Pieds de mouton au fromage.

Mettez dans une casserole des pieds de mouton cuits à l'eau , désossés et coupés en deux ; passez sur le feu avec beurre , champignons , persil , ciboules , ail , clous de girofle ; mouillez avec bouillon , blond de veau , peu de sel , poivre ; faites cuire et réduire à peu de sauce ; mettez-y

un filet de vinaigre ; dressez sur le plat ; couvrez avec une farce de godiveau de l'épaisseur d'un écu ; unissez avec de l'œuf battu ; panez moitié mie de pain et moitié fromage de gruyères ou parmesan ; faites prendre couleur au four , et servez.

Pieds de mouton à la poulette.

Mettez des pieds de mouton , après les avoir bien épluchés, dans une marmite avec assez d'eau pour les faire tremper ; ajoutez un gros ognon, clous de girofle, bouquet de persil , ciboules, thym, laurier, et une poignée de sel ; faites cuire pendant trois heures ; quand la cuisson est faite, vous les retirez et les désossez ; mettez-les après dans une casserole avec un morceau de beurre , persil , ciboules, le tout haché , sel , poivre , une pincée de farine ; mouillez avec du bouillon ; laissez migeoter une demi-heure , et au moment de servir , liez votre sauce avec des jaunes d'œufs, et servez avec un jus de citron.

Pieds de mouton en friture.

Prenez des pieds de mouton cuits à l'eau , que vous désossez et faites migeoter une heure dans une marinade composée avec sel , poivre , ail , vinaigre , un peu de bouillon , beurre manié de farine, laurier et clous de girofle ; faites-les refroidir, et farcissez en dedans d'une farce ; trempez-les

dans de l'œuf battu ; panez de mie de pain ; faites frire de belle couleur ; servez garnis de persil frit.

Queues de mouton de quatre façons.

Faites cuire plusieurs queues de mouton dans une braise composée d'ognons , carottes , céleri , fines herbes , sel , poivre et bouillon ; laissez sur le feu pendant trois heures ; quand elles sont cuites de cette manière , vous pouvez les servir au ragoût de choux ou au coulis de lentilles au petit lard ; etc.

Pour les servir frites : quand elles sont refroidies , passez-les dans des œufs battus ; panez de mie de pain , et faites frire ; servez avec persil frit.

Pour les servir grillées : quand elles sont refroidies , passez - les dans des œufs battus ; panez de mie de pain ; passez - les encore après dans l'huile , et repanez-les ; mettez-les ensuite sur le gril , faites-les cuire à petit feu ; quand elles sont de belle couleur , servez avec une sauce aux échalotes.

Filets de mouton en marinade.

Prenez les filets d'un carré de mouton , ou la chair d'un gigot , que vous coupez en morceaux égaux ; piquez le dessus de menu lard ; faites mariner deux heures dans une marinade , comme

celle indiquée aux *Pieds de mouton en friture* ; après faites cuire à la broche ; servez avec une sauce relevée.

Hachis de mouton à la bonne femme.

Faites un roux de farine et de beurre d'un beau blond ; passez-y plusieurs oignons hachés très-fin jusqu'à moitié de leur cuisson ; mouillez de bouillon ; assaisonnez de sel , poivre , un filet de vinaigre ; les oignons étant cuits , et la sauce de l'épaisseur d'une sauce blanche , mettez-y de la viande hachée et cuite à la broche ; faites cuire sans faire bouillir , et servez.

Haricot de mouton.

Prenez une épaule ou une poitrine de mouton que vous coupez en morceaux ; faites un roux avec un morceau de beurre et une cuillerée de farine ; quand il est d'une belle couleur , vous mettez votre viande dedans , et vous la laissez sur le feu peudant un quart-d'heure pour la faire revenir ; mouillez avec de l'eau ou du bouillon , sel , poivre , persil , ciboules , thym , laurier et ail ; faites cuire pendant deux heures ; ayez des navets que vous passez au beurre dans la poêle jusqu'à ce qu'ils soient d'une couleur jaune un peu foncée ; mettez-les alors dans votre haricot , laissez-les cuire une demi-heure , dégraissez la sauce , et servez.

Poitrine de mouton sur le gril.

Faites cuire une poitrine de mouton dans une braise composée avec bouillon, sel, poivre, persil, ciboules, thym et laurier ; quand elle est cuite, passez-la à l'huile avec persil, ciboules hachées, sel, poivre ; panez de mie de pain, faites cuire sur le gril, et servez avec une sauce piquante.

Emincé de mouton aux cornichons.

Faites cuire un gigot de mouton à la broche ; quand il est froid, vous en émincez les chairs que vous mettez dans une casserole ; faites un roux mouillé avec un peu de bouillon, sel, poivre ; faites réduire votre sauce ; ajoutez un morceau de beurre, et des cornichons coupés en tranches ; mettez votre émincé dans la sauce, et faites cuire doucement sans faire bouillir ; au moment de servir, vous le dressez sur un plat avec des croûtons autour.

Rognons de mouton sur le gril.

Ouvrez vos rognons par le milieu, et passez au travers une petite brochette ; assaisonnez-les de sel, poivre, et faites-les cuire sur le gril ; quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat, et servez dessous une maître-d'hôtel.

Rognons de mouton au vin de Champagne.

Coupez vos rognons par tranches minces , et les accommodez comme il est indiqué pour les rognons de bœuf (page 46).

DE L'AGNEAU ET DU CHEVREAU.

La chair de l'agneau nouveau-né est très-humide et flegmatique. On ne doit en manger que fort modérément , et lorsqu'elle est bien rôtie et assaisonnée de sel : celle d'un agneau de six mois est bonne ; elle doit être délicate, tendre, blanche , et bien nourrie.

Les parties que l'on emploie en cuisine sont la tête seule, ou séparément la cervelle, la langue, les oreilles, les yeux ; ensuite la fraise, les pieds, la fressure, le ris, la queue, le collet, le quartier de derrière, et celui de devant qui est le plus estimé.

Quartier d'agneau pané et rôti.

Prenez un quartier d'agneau, piquez-le de petit lard du côté de la peau, et saupoudrez fortement l'autre partie de mie de pain ; pour que le feu ne le saisisse pas trop vivement, couvrez-le de papier pour le mettre à la broche. Quand il est presque cuit, vous le retirez du feu, vous saupoudrez une seconde fois la partie non-lardée de

mie de pain assaisonnée de sel et de persil haché très - menu ; approchez ensuite votre quartier d'agneau d'un feu très-vif pour lui donner de la couleur , et servez avec un filet de vinaigre.

Filets d'agneau à la béchamel.

La béchamel ne consiste qu'à faire réduire de la crème jusqu'à ce qu'elle soit assez liée pour faire une sauce; quand elle commence à s'épaissir, tournez-la toujours pour qu'elle ne se mette point en grumeaux ; quand vous êtes prêt à servir, mettez-y les filets coupés en petits morceaux minces ; faites-les chauffer sans bouillir, assaisonnez-les de bon goût, et les servez. Toutes sortes de filets à la béchamel s'accoutument de la même manière.

Du quartier d'agneau de derrière.

Le quartier d'agneau de derrière se met ordinairement à la broche; il se met aussi farci en dedans cuire à la braise, et se sert avec un ragoût d'épinards. Cuit à la braise et refroidi, vous en tirez des filets que vous mettez en blanquette ou à la béchamel , comme il est dit ci-dessus.

Carré d'agneau à la Périgord.

Passez sur le feu un carré d'agneau que vous avez paré, avec un peu d'huile , persil, ciboules,

champignons hachés, sel, poivre ; mettez-le dans une casserole foncée de tranches de veau blanchies avec leur assaisonnement, et sept ou huit truffes en tranches ou entières ; couvrez de bardes de lard, la moitié d'un citron en tranches ; faites suer à petit feu ; mouillez avec bouillon. La cuisson faite, dégraissez la sauce, passez au tamis, mettez-y du blond de veau, dressez votre carré avec les truffes, arrosez avec la sauce, et servez.

Filets d'agneau de différentes façons.

Prenez de l'agneau cuit à la broche et refroidi ; coupez-le en filets et servez avec différentes sauces, comme sauce au jus de ravigote, ou une sauce mêlée que vous ferez avec un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons, échalotes, câpres, anchois, truffes, le tout haché ; passez sur le feu ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez moitié vin blanc, moitié bouillon ; faites cuire et réduire la sauce ; mettez les filets dedans avec une liaison de trois jaunes d'œufs et de la crème ; faites lier sur le feu ; en servant, jus de citron.

Epaule d'agneau roulée.

Désossez entièrement une épaule d'agneau ; le carré vous servira à faire des côtelettes ; mettez dedans des foies gras, truffes, lard, jambon, le tout coupé en filets, avec persil, ciboules, écha-

lotes , champignons hachés ; mêlez avec deux jaunes d'œufs , poivre ; roulez l'épaule , cousez et ficelez ; faites cuire dans une bonne braise ; servez avec la sauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

Si vous la voulez servir pour entremets , laissez refroidir dans la braise , servez sur une serviette.

Filets d'agneau en crépine.

Lardez les filets de deux carrés d'agneau avec lardons de cornichons et d'anchois ; mettez mariner avec de l'huile , sel , poivre , persil , ciboules hachées , thym , laurier , basilic en poudre , mie de pain , trois jaunes d'œufs ; dressez les filets dans une crépine avec tout l'assaisonnement ; faites-les cuire à la broche , enveloppés de papier. Quand ils sont presque cuits , panez avec de la mie de pain ; faites prendre couleur ; servez dessous une sauce de blond de veau , un peu de beurre , sel , poivre ; faites lier sur le feu , et servez avec jus de citron.

Issues d'agneau au petit lard.

(On comprend sous le nom d'issues , la tête , le foie , le cœur , le mou et les pieds.)

Faites dégorger des issues d'agneau à l'eau tiède , et blanchir à l'eau bouillante ; mettez-les cuire avec du bouillon , un morceau de petit lard coupé

en tranches, un bouquet garni, racines, oignons; faites infuser sans bouillir sur de la cendre chaude, persil, ciboules, laurier, ail, clous de girofle, échalotes, sel, poivre, deux cuillerées de vinaigre, un verre de bouillon, un peu d'huile; dressez les issues bien égouttées dans le plat que vous devez servir, la tête au milieu, la cervelle découverte, la fressure et les pieds autour, les morceaux de petit lard dessus; passez la sauce au tamis, mettez-la dans une saucière, et servez le tout chaudement.

Agneau rôti.

Faites cuire un quartier d'agneau à la broche; servez avec une sauce faite avec un morceau de beurre, mie de pain, bouillon, un verre de vin, sel, poivre, persil, ciboules, échalotes hachées; faites bouillir un quart d'heure; servez avec jus de citron.

DU COCHON (1).

La chair de cochon est froide et humide, ce qui en rend la digestion difficile, surtout aux

(1) Voyez, pour plus de détails sur *le cochon*, le livre intitulé : *la Charcuterie*, ou l'Art de saler, fumer, apprêter et faire cuire toutes les parties différentes du Cochon et du Sanglier, pour faire suite à la Cuisinière de Campagne. 1 volume in-12. A Paris, chez Audot, libraire, rue des Mathurins.

vieillards et aux personnes qui font peu d'exercice. La meilleure est celle qui est ferme et rougeâtre, sans mauvais goût et sans taches de larderie, qui sont des marques blanches dont elle est parsemée. Elle est d'un grand usage en cuisine, aussi bien que la graisse, les intestins et les autres parties de cet animal. On emploie la tête entière ou séparément, la langue et les oreilles.

La chair de cochon est la meilleure lorsqu'il a sept ou huit mois; mais il faut préférer la panne et le lard de celui qui a environ quinze mois. Lorsque le cochon est vieux, sa chair est dure, coriace et très-difficile à digérer.

Différentes manières de l'accommoder.

L'échinée se met cuire à la broche, après l'avoir fait mariner; les côtelettes se servent cuites à la poêle, en crépine, grillées, et avec plusieurs sortes de sauces, telles que sauce piquante, sauce à la ravigote, sauce tomate, etc.

Du cochon de lait à la broche.

Prenez un cochon de lait que vous échaudez et troussiez; coupez ensuite un peu la peau à la tête, aux épaules et à la cuisse, pour qu'elle ne se déchire pas; quand il est au feu, arrosez-le souvent avec de l'huile pour que la peau soit croquante, et servez chaud sortant de la broche.

Rognons de cochon au vin de Champagne.

Coupez vos rognons en morceaux ; passez-les à la poêle avec beurre , sel , poivre , persil , ciboules hachées ; remuez souvent , afin qu'ils ne s'attachent pas ; mettez une pincée de farine , et mouillez avec vin de Champagne ; retournez votre ragoût sans laisser bouillir ; quand il est cuit , servez.

Queues de cochon à la purée.

Coupez-les en trois ou quatre morceaux, après les avoir échaudées et flambées ; faites cuire avec lentilles, carottes, oignons, clous de girofle, thym, laurier, sel et poivre ; mouillez avec de l'eau ; mettez les queues, quand elles sont cuites, dans une casserole avec du bouillon ; passez vos lentilles et faites réduire votre purée, si elle n'est pas assez épaisse ; servez ensuite les queues avec la purée dessous.

Cochon de lait farci.

Echaudez un cochon de lait ; ôtez-en la fressure ; prenez le foie et le mou pour en faire une farce, le tout haché très-fin avec tétine de veau blanchie ; assaisonnez de persil, ciboules, échalotes hachées, sel, fines épices ; liez de six jaunes d'œufs, un peu de crème ; mettez cette farce dans

le corps du cochon ; cousez-le et retroussiez-le pour le mettre à la broche ; arrosez souvent avec de l'huile pour rendre la peau croquante.

Pour le servir en entremets, vous le désossez tout-à-fait, hors la tête et les pieds ; faites une farce avec une noix de veau, le foie et le mou du cochon, tétine de veau, graisse de bœuf, et le même assaisonnement que pour la farce précédente ; mettez-y du petit lard coupé en dés ; farcissez le cochon de façon qu'il ne paraisse pas désossé ; enveloppez-le dans un linge, des bardes de lard sur le dos ; faites cuire avec bouillon, vin blanc, un gros bouquet de persil, ciboules, ail, échalotes, clous de girofle, thym, laurier, basilic, oignons, racines, sel, poivre. La cuisson faite, laissez refroidir dans sa braise ; servez froid sur une serviette.

DE LA VOLAILLE EN GENERAL.

Manière de préparer la volaille avant de la faire cuire.

Lorsqu'on met sa volaille sur le feu aussitôt qu'elle est morte, si même on n'attend que quelques heures, quelques précautions que l'on prenne ensuite pour la faire ou rôtir ou bouillir, il est impossible de la servir tendre et délicate. Celle qu'on veut servir à dîner doit être au moins

morte de la veille, et celle que l'on veut servir le soir doit être tuée le matin de très-bonne heure, si l'on n'a pas eu la précaution de la tuer la veille avant de se coucher. Dès que la volaille est morte et qu'elle cesse de saigner, il faut, avant de la plumer, la mettre dans un pot rempli d'assez d'eau froide pour qu'elle baigne entièrement dedans. On la laisse jusqu'au lendemain ou jusqu'au soir, enfin jusqu'au moment de s'en servir; alors on l'en retire pour la tremper dans l'eau bouillante, on la plume et on l'emploie à l'usage auquel on la destine.

Cette méthode est celle que l'on emploie avec le plus de succès pour la jeune ou la vieille volaille, et même pour les chapons, pour en rendre la chair tendre, délicate et d'un bon goût.

DE LA POULARDE ET DU CHAPON.

Les poulardes sont de jeunes poules engraisées. Pour qu'elles soient bonnes, il faut qu'elles n'aient point encore pondu. Leurs qualités diffèrent beaucoup selon la nature des pays où elles s'élèvent, et de la nourriture qu'on leur donne : outre celles de Caux qui sont fort estimées, il en vient de bonnes d'Anjou, du Mans, du Berry.

Les chapons sont de jeunes poulets chaponnés et engraisés; il faut qu'il soient tendres, gras,

bien nourris , et de sept à huit mois. Il en vient de bons de Bruges , de Blanzac , de Barbesieux , du Mans et de Caux : Il faut choisir le chapon et la poularde d'une chair blanche et fine , la crête petite , la peau délicate , les pates d'un petit gris cendré , et les ergots du chapon petits. Sur l'arrière-saison , les poulardes qui ont pondu ont le derrière vermeil , bordé et bien ouvert , et alors elles sont dures et coriaces.

Poularde à la Duchesse.

Flambez , videz , et troussiez les pates dans le corps , passez-la au feu avec beurre , persil , ciboules , champignons , le tout haché , sel et poivre ; mettez-la , dans une casserole foncée de tranches de veau , avec tout son assaisonnement ; couvrez de bardes de lard , mouillez de bouillon ; faites cuire à petit feu ; prenez le fond de la sauce , mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs , faites lier sur le feu , dressez sur la poularde , et servez avec jus de citron.

Poularde frite.

Coupez par membres une poularde après l'avoir préparée ; faites-la cuire aux trois-quarts avec bouillon , un morceau de beurre manié de farine , un bouquet garni , vinaigre ; mettez refroidir et la trempez dans de l'œuf battu ; panez de mie de

pain ; faites frire de belle couleur ; servez garnie de persil frit.

Si vous voulez vous servir d'une poularde qui a été servie sur la table , vous lui ferez seulement prendre goût dans une braise , et la ferez frire de la même façon.

Poularde au persil.

Flambez et videz une poularde, que vous coupez en quatre ; foncez une casserole de tranches de veau ; mettez la poularde dessus avec racines de persil cuites à moitié dans l'eau et persil en branches ; couvrez de bardes de lard ; assaisonnez de sel, poivre ; mouillez de bouillon ; faites cuire à petit feu ; la cuisson faite , dressez la poularde, les racines à côté, le persil dessus ; passez la sauce au tamis ; servez avec jus de citron.

Poulardes aux choux et saucisses.

Coupez un chou en deux ; faites le cuire un quart-d'heure à l'eau bouillante ; faites-le refroidir et le ficelez ; faites cuire avec bouillon ; à moitié de la cuisson, mettez-y une poularde préparée, avec saucisses et poivre ; la cuisson faite , dressez dans le plat les choux autour de la poularde, les saucisses sur les choux, et servez avec une sauce au blond de veau.

Poularde au fumet.

Flambez et videz une poularde; désossez l'estomac; mettez à la place du brichet et dans le corps des filets de lapreau; prenez un lapreau, coupez-en les filets par tranches minces, et faites-les mariner; cousez la poularde; faites cuire dans une casserole foncée de tranches de lard; mettez dessus les débris du lapreau avec oignons et racines, sel, poivre; faites cuire à petit feu une demi-heure; mouillez avec bouillon et vin blanc; la cuisson faite, dégraissez votre sauce; dressez la poularde, et servez avec la sauce dessus.

Poularde au naturel.

Flambez, videz et troussiez les pates dans le corps; laissez les ailes et le foie; lardez-la si vous voulez; faites cuire avec bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, clous de girofle, laurier, oignons, racines, un verre de vin blanc; ne la faites point trop cuire, et servez avec un peu de bouillon dans lequel elle a cuit.

Poularde à la Condé.

Flambez, videz et épluchez une poularde; farcissez de son foie, couvrez de bardes de lard, et faites cuire à la broche, enveloppée de papier; dressez sur le plat que vous devez servir, et met-

tez dessus une sauce faite de la manière suivante : mettez dans une casserole des oignons hachés , persil , ciboules , échalotes , beurre ; passez sur le feu ; mouillez avec bouillon , vin blanc , sel , poivre ; faites cuire ; ajoutez après un anchois , câpres hachées ; faites faire encore quelques bouillons ; la sauce étant cuite , délayez dedans de la moutarde , passez-la au tamis ; faites chauffer sans bouillir , et servez de bon goût.

Poularde aux moules.

Flambez , videz , épluchez une poularde ; trousssez les pates sur les cuisses ; couvrez de bardes de lard et ficelez ; faites cuire dans une casserole foncée de bardes de lard , carottes , oignons ; thym , laurier , persil , et mouillez avec du bouillon ; préparez , lavez les moules et faites-les blanchir ; mettez-les dans une casserole avec persil , ciboules , beurre manié de farine , et mouillez avec du bouillon ; liez la sauce avec jaunes d'œufs ; dressez la poularde , et servez les moules autour avec jus de citron. /

Chapon au gros sel.

Si votre chapon n'est pas assez tendre pour le mettre à la broche , vous le videz , flambez et en trousssez les pates ; couvrez-le de bardes de lard pour le tenir blanc ; ficelez-le , et mettez-le dans

la marmite ; quand il est cuit , servez avec un peu de bouillon et gros sel par-dessus.

Chapon au riz.

Prenez un chapon que vous videz , flambez et épiluchez ; troussez les pates en dedans ; salez et couvrez de bardes de lard ; faites blanchir une demi-livre de riz , et mettez-le dans une marmite avec votre chapon et un oignon piqué de clous de girofle , une feuille de laurier et du jus ; mouillez avec bouillon ; mettez au feu , et faites cuire doucement ; quand il est cuit , dressez votre chapon , et servez-le avec le riz autour.

Chapon rôti.

Prenez un chapon que vous flambez , épiluchez et videz ; troussez les pates en dedans ; ficellez et le couvrez de bardes de lard ; mettez-le à la broche , et arrosez-le avec son jus : quand il est cuit , dressez sur un plat , et servez-le avec cresson assaisonné de sel , vinaigre et du jus du chapon.

Poularde à la marquise.

Flambez , videz et troussez votre poularde ; graissez-la partout avec du beurre d'écrevisses ; farcissez le dedans avec son foie , lard , persil , ciboules , le tout haché , sel , poivre et jaunes d'œufs ;

cousez la poularde ; faites-la cuire à la broche , bardée de lard et enveloppée de papier ; servez avec une sauce que vous faites avec bouillon , vin blanc , beurre d'écrevisses , blond de veau , sel , poivre ; faites lier sans bouillir ; servez dessus la poularde. Vous trouverez la façon de faire le beurre d'écrevisses (page 16).

Poularde en matelote.

Prenez une poularde que vous flambez et videz ; laissez les pates et les ailes ; troussiez-la comme pour la mettre au pot ; faites cuire entre des bardes de lard et avec bouillon ; mettez dans une casserole une anguille coupée par tronçons , des petits oignons , des laitances de carpe avec du blond de veau , vin blanc , persil , ciboules , ail , clous de girofle , sel , poivre : quand la poularde est cuite , laissez votre matelote une demi-heure sur le feu , qu'elle soit de bon goût ; servez sur la poularde garnie de croûtons frits.

Cuisses de poularde à la Berri.

Prenez des cuisses de poularde que vous passez sur le feu avec un peu d'huile ; faites cuire avec bouillon ou consommé , un demi-verre de vin blanc , un morceau de beurre , une tranche de jambon , la moitié d'un citron , persil , ciboules , gousse d'ail , sel , poivre ; faites cuire à

très-petit feu ; passez la cuisson au tamis , dégraissez ; servez à courte sauce sur les cuisses.

Poularde à la Tartare.

Fendez une poularde ; étendez-la et battez-la bien ; mettez-la dans une casserole avec lard , persil , ciboules , fines herbes , le tout haché , sel , poivre ; laissez prendre goût pendant deux heures ; mettez ensuite votre casserole sur des cendres chaudes ; panez de mie de pain , faites griller à petit feu : étant cuite , servez chaudement avec une sauce hachée. (Voyez Sauce , page 19.)

Croquettes de poularde.

Prenez une poularde cuite à la broche et froide , enlevez-en les chairs et coupez-les par tranches ; mettez dans une casserole des champignons coupés , avec blond de veau et un peu de bouillon ; faites réduire , et liez avec des jaunes d'œufs ; mettez dedans vos tranches avec un morceau de beurre ; sautez le tout , et laissez refroidir ; faites-en plusieurs portions égales , suivant le nombre et la grosseur des croquettes que vous voulez faire ; panez-les de mie de pain , trempez-les dans des œufs battus , mettez-les dans la friture ; faites-les cuire de belle couleur ; dressez-les en pyramide , et servez avec persil dessus.

De la Poule de Caux ou du Coq vierge.

Ils servent ordinairement pour faire d'excellens plats de rôt ; vous les piquez et faites cuire à la broche.

DU DINDON.

On sait que le dindon est un jeune coq d'Inde. Cet oiseau, inconnu autrefois dans l'Europe, y a d'abord été apporté de la Numidie, et ensuite des Indes, d'où il a tiré son nom. Quand il est petit, il n'est point de volaille qui demande plus de soin pour l'élever ; mais aussi il en demande très-peu lorsqu'il est fort. Il faut préférer pour la table celui qui est jeune, tendre et gras, qui n'ait point souffert dans son bas-âge, dont la chair soit blanche et les pâtes noires.

On préfère pour la délicatesse la femelle au mâle.

Du dindonneau.

Le dindonneau se sert à la broche, piqué ou bardé pour un plat de rôt, principalement quand il est gras et dans la nouveauté : quand il est cuit et refroidi, ce que l'on a desservi de table sert à faire différentes entrées ; on le met en blanquette, à la béchamel ; les cuisses se font cuire sur le gril, et se servent avec une sauce Robert. (Voy. ces sauces.)

DU DINDON.

Dindon dans son jus.

Troussez un dindon après l'avoir flambé et vidé ; passez-le dans le beurre ; foncez une casserole de tranches de veau ; mettez le dindon dessus , l'estomac en dessous ; couvrez de bardes de lard ; mouillez avec bouillon , sel , poivre , un bouquet ; faites cuire à très-petit feu ; passez la sauce au tamis ; dégraissez , et servez sur le dindon.

Dindon gras farci de truffes.

Prenez un dindonneau bien gras , que vous flambez et videz ; faites une farce avec son foie , truffes , persil , ciboules , sel , poivre , lard , le tout haché ; liez de deux jaunes d'œufs ; détachez la peau de l'estomac d'avec la chair ; remplissez-le en entier de cette farce , cousez-le pour qu'elle n'en sorte pas ; mettez à la broche couvert de bardes de lard : pour la sauce , mettez dans une casserole un morceau de beurre avec persil , ciboules , truffes , le tout haché ; passez sur le feu ; liez avec une pincée de farine ; mouillez de bouillon , vin blanc , blond de veau ; faites cuire ; dégraissez la sauce et faites-la réduire aux deux tiers ; assaisonnez de sel , poivre , et servez sur le dindonneau.

Dindon en daube.

Pour faire une daube , on choisit de préfé-

rence une vieille dinde ; après l'avoir plumée , vidée , épluchée , flambée , troussiez les pates dans le corps ; lardez de gros lardons assaisonnés de sel , poivre , persil , ciboules hachées , basilic , thym et laurier pilés ; cousez et ficelez ; mettez votre dinde dans une marmite avec tranches de lard et un jarret de veau , sel , poivre , ognons , carottes , bouquet garni , clous de girofle , thym , laurier , une gousse d'ail ; mouillez de bouillon et de deux cuillerées d'eau-de-vie , de sorte qu'elle nage dans son assaisonnement ; couvrez la marmite de son couvercle bien hermétique-ment ; faites cuire à petit feu , et ayez soin de la retourner au milieu de la cuisson : quand elle est cuite , retirez du feu ; laissez presque refroidir dans la sauce ; dégraissez , passez au tamis , et laissez-la refroidir pour la faire réduire en glace ; dressez votre dinde dans le plat , et servez la glace autour.

Ailerons en beignets.

Echaudez des ailerons , et faites-les cuire dans une bonne braise ; mettez-les après refroidir ; trempez dans une pâte faite avec farine , un peu d'huile , deux blancs d'œufs battus et sel ; délayez avec vin blanc ; faites frire de bonne couleur ; servez garni de persil frit. Ces mêmes ailerons étant cuits à la braise et refroidis , trempez-les

dans des œufs battus; panez de mie de pain; faites frire; servez de même façon.

Ailerons de différentes façons.

Prenez des ailerons que vous échaudez et faites blanchir; faites cuire avec bouillon, un bouquet, entre des bardes de lard, sel, gros poivre; quand ils sont cuits, passez la sauce au tamis; dégraissez; mettez dans le ragoût ou sauce que vous destinez aux ailerons pour lui donner du corps. Vous pouvez les servir avec un ragoût de petits pois, de concombres, de navets, de ris de veau, de petits oignons et cornichons.

Ailerons au fromage et aux petits oignons.

Faites cuire des ailerons échaudés et blanchis dans une casserole avec tranches de lard dessus et dessous, un bouquet garni; mouillez de bouillon, sel, poivre; à moitié de la cuisson, mettez y des petits oignons; quand elle est faite, retirez les oignons et les ailerons, passez la sauce au tamis sans la dégraisser; ajoutez du blond de veau et trois jaunes d'œufs; faites lier sur le feu; mettez-en au fond du plat que vous devez servir avec de la mie de pain et fromage de gruyères ou parmesan rapé; dressez dessus les ailerons avec les oignons; mettez dessus le restant de la sauce; panez de mie de pain et fromage; faites prendre

couleur au four; servez à courte sauce, égouttez-en la graisse.

Ailerons de dindon à la poulette.

Prenez des ailerons bien échaudés et blanchis; mettez-les dans une casserole avec du beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, des champignons; passez le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre; faites cuire à petit feu; ne dégraissez qu'à moitié: quand ils sont cuits et qu'il ne reste plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs; faites lier, et servez avec filet de vinaigre ou jus de citron.

Ailerons grillés.

Enveloppez des ailerons blanchis et échaudés avec des bardes de petit lard; ficelez et faites cuire avec du bouillon, un bouquet, poivre, oignons; la cuisson faite, mettez-les refroidir et mariner avec le gras de leur cuisson, persil, ciboules, échalotes hachées; un jaune d'œuf cru; ôtez les ficelles; faites tenir cet assaisonnement après les ailerons enveloppés de bardes; panez avec mie pain; faites cuire sur le gril. Quand ils sont de belle couleur, servez avec une sauce un peu claire et piquante. Les ailerons de poularde se préparent de la même façon.

Abatis de dindon de différentes façons.

Pour mettre un abatis en fricassée de poulets, vous l'échaudez et l'épluchez ; mettez-le ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre , un bouquet de persil , ciboules , une gousse d'ail , thym , laurier , champignons ; passez le tout sur le feu avec une pincée de farine ; mouillez avec de l'eau ou du bouillon ; assaisonnez de sel , poivre ; faites cuire et réduire à courte sauce ; mettez-y une liaison de jaunes d'œufs ; faites lier sans bouillir , et servez avec un filet de vinaigre ou de verjus.

Pour le mettre au roux , après l'avoir fariné , mouillez moitié bouillon et moitié jus , laissez réduire à courte sauce.

Pour mettre un abatis aux petits pois , mettez-les dans la casserole pour les passer avec , et un bon morceau de beurre ; farinez et mouillez moitié bouillon et moitié jus ; laissez cuire et réduire à courte sauce.

DU POULET.

La chair du poulet qui a deux ou trois mois fournit une nourriture excellente et des plus saines ; elle doit être bien nourrie , blanche et ramassée , la crête petite. On distingue quatre espèces de poulets ; le poulet à la reine est le plus petit et le

plus estimé; le poulet aux œufs vient après; le poulet gras est le plus fort; le poulet commun sert à faire différentes fricassées.

Poulets à la Vierge.

Farcissez deux poulets à la reine avec une farce de leurs foies; détachez la peau de dessus l'estomac; mettez-y du lard haché; troussiez les pates en dindonneau; faites refaire avec un peu de beurre et un jus de citron; faites cuire à la broche entre des bardes de lard; servez avec une sauce que vous faites ainsi : faites cuire dans une casserole un peu de mie de pain avec du bouillon ; pilez un morceau de blanc de volaille rôtie avec deux jaunes d'œufs durs et la mie de pain que vous avez fait cuire avec le bouillon ; assaisonnez de sel, poivre ; délayez avec du lait ; passez à l'étamine ; faites chauffer sans bouillir ; servez dessus les poulets.

Poulets aux truffes.

Flambez , épluchez et videz deux poulets à la reine ; farcissez le dedans avec une farce de leurs foies ; détachez la peau de l'estomac ; mettez entre la chair et la peau du lard pilé avec des truffes ; passez au beurre ; faites cuire à la broche entre des bardes de lard ; mettez dans une casserole des truffes hachées extrêmement fines ; faites

cuire avec un verre de vin blanc, un peu de blond de veau, sel, poivre, persil, un bouquet, ciboules; ôtez le bouquet, et servez dessus les poulets.

Poulet au beurre d'écrevisses.

Prenez un poulet que vous flambez et videz; farcissez le dedans avec une farce de son foie; mettez entre la chair et la peau du beurre d'écrevisses; cousez le poulet; trousssez les pates et mettez-le cuire à la broche entre des bardes de lard; faites lier dans une casserole un peu de jus avec du blond de veau, un morceau de beurre d'écrevisses, sel, poivre; faites cuire sans faire bouillir; servez dessus les poulets. (Voyez *Beurre d'écrevisses*, page 16.)

Poulet grillé dans son jus.

Prenez un poulet que vous flambez et videz; trousssez les pates en dedans; faites mariner avec de l'huile, persil, ognons en tranches, clous de girofle, sel, poivre. Après l'avoir laissé mariner deux heures, couvrez-le de bardes de lard et de papier, avec tout son assaisonnement; faites griller à très-petit feu; la cuisson faite, ôtez le papier, les bardes, et tout ce qui pourrait tenir après; servez avec une sauce à la ravigote, que vous trouverez à l'article des *Sauces*.

Poulet à la Dauphine.

Désossez l'estomac d'un bon poulet ; après l'avoir flambé et vidé, faites un ragoût avec des truffes, foies gras, quelques oignons cuits à la cendre : quand il est cuit, mettez-le dans le corps du poulet, cousez le et trousssez les pattes ; faites cuire à la broche entre bardes de lard ; servez avec une sauce à la Française que vous trouverez à l'article des *Sauces*.

Matelote de poulet et d'anguille.

Coupez en quartiers un gros poulet gras ; faites-le cuire entre des bardes de lard , avec bouillon , beaucoup de petits oignons et du sel ; la cuisson faite, mettez dans une autre casserole une anguille coupée par tronçons, du blond de veau, une demi-bouteille de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, clous de girofle, une feuille de laurier, thym, et le mouillement dans lequel les poulets ont cuit ; faites cuire l'anguille et réduire à peu de sauce ; mettez-y un anchois haché, câpres ; dressez dans le plat les morceaux de poulet avec l'anguille, les petits oignons, avec des croûtons passés au beurre, et servez avec la sauce dessus.

Poulets farcis à la bourgeoise.

Mettez dans une casserole une chopine de lait

avec une bonne poignée de mie de pain ; faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse ; mettez-la refroidir, et pilez-la dans un mortier avec persil, ciboules hachées, thym, laurier, sel, poivre, un morceau de beurre, quatre jaunes d'œufs crus ; mettez cette farce dans le corps de deux poulets gras flambés, vidés et épluchés ; troussiez-les et mettez cuire à la broche entre bardes de lard ; servez avec une sauce faite avec un morceau de beurre manié de farine, bouillon, filet de vinaigre, un anchois haché, une pincée de câpres, peu de sel et muscade ; faites lier sur le feu ; servez sur les poulets. Cette farce peut vous servir dans le besoin en place de farce de volaille ; vous y mettez de la graisse de bœuf ou du beurre.

Poulets frits.

Prenez un poulet, ôtez la peau et levez les membres ; faites-les dégorger dans l'eau tiède avec les abatis ; faites mariner deux ou trois heures sur de la cendre chaude, avec verjus ou vinaigre, bouillon, sel, poivre, persil, ciboules, ognons, laurier ; mettez égoutter ; trempez-les dans un blanc d'œuf fouetté ; farinez, faites frire, servez garni de persil frit.

Des poulets qui ont servi pour une fricassée peuvent se déguiser pour une friture ; faites-les bouillir dans une casserole avec leur sauce, jus-

DU POULET.

109

qu'à ce qu'elle tienne après; mettez refroidir pour les tremper dans de l'œuf battu; panez de mie de pain; faites frire de belle couleur; servez garnis de persil frit.

Poulet à la parole.

Mettez dans une casserole un poulet, après l'avoir flambé et vidé, et troussé les pates; mettez des tranches de lard dessus et dessous, oignons, carottes, un bouquet de persil, ciboules, ail, clous de girofle, laurier, sel, poivre; mouillez avec un peu de bouillon; faites cuire à petit feu; passez votre mouillement au tamis, dégraissez; mettez-y un morceau de beurre manié de farine, une bonne pincée de persil haché; faites lier sur le feu, et servez avec jus de citron.

Poulet rôti.

Videz, flambez, ficelez votre poulet, et mettez-le entre des bardes de lard; ayez soin d'attacher les pates sur la broche pour le faire tenir; arrosez de son jus; quand il est cuit à point, servez avec cresson autour et un petit filet de vinaigre.

Poulet gras aux truffes.

Préparez votre poulet comme il est indiqué pour la poularde aux truffes; attachez les pates sur la broche, et faites cuire enveloppé de papier huilé.

Poulet à la Tartare.

Flambez et videz votre poulet ; coupez-le par moitié et cassez-lui un peu les os ; laissez-le mariner ensuite dans du beurre que vous faites fondre avec persil , ciboules , champignons , ail , le tout haché , sel , poivre ; une demi-heure avant de servir , trempez-le dans du beurre et panez-le de mie de pain ; faites-le griller à petit feu , et servez à sec ou avec une sauce claire faite avec bouillon , verjus , échalotes hachées , sel et poivre. Vous pouvez aussi le servir avec une sauce tomate ou une sauce piquante. (Voyez *Sauces*, page 14.)

Fricassées de poulet de différentes façons.

Prenez un poulet que vous flambez , éplûchez et videz ; coupez-le par membres , faites dégorger à l'eau tiède et bien égoutter ; mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre , des champignons , un bouquet de persil , ciboules ; passez sur le feu ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec du bouillon , sel , poivre ; faites cuire et réduire à courte sauce ; faites une liaison de trois jaunes d'œufs avec du lait , un peu de muscade , de persil haché , et servez avec un filet de vinaigre.

On peut encore faire une fricassée de poulet d'une autre manière : ajoutez au poulet un ris

DES PIGEONS.

III.

de veau coupé en plusieurs morceaux, et à la place de champignons mettez des mousserons.

Les fricassées au blond de veau se font avec le même procédé; on mouille avec du jus, du blond de veau, du vin blanc; on dégraisse, etc.; on sert à courte sauce.

La fricassée aux truffes se fait comme celle au blond de veau.

Usage du Coq et de la Poule.

Ils sont tous deux excellens pour faire de bon bouillon et de la gelée de viande pour les malades, et, en mettant un peu de jarret de veau, pour faire du blanc-manger. On s'en sert aussi pour faire de bon consommé, et donner du corps à toutes sortes de sauces et ragoûts.

DES PIGEONS.

Il y en a de sauvages et de domestiques. Lorsqu'ils sont jeunes, bien nourris, gras et charnus, ils donnent une bonne nourriture. On distingue les pigeons par leur grosseur; celui à la cuiller est le plus petit; ensuite celui de volière et celui aux œufs; le cauchois et le romain sont les plus forts; le bizet est le plus commun. Le pigeon à la cuiller se met en tourte; celui de volière se met à la broche bardé en caille; tous deux ser-

DES PIGEONS.

vent à faire diverses entrées. Lorsqu'ils sont gros, il faut les laisser un peu mortifier.

Pigeons à l'Italienne.

Echaudez des pigeons ; troussiez les pates dans le corps ; faites-les blanchir et cuire avec bouillon , bardes de lard , tranches de citron , sel , poivre ; mettez cuire avec des crêtes des culs d'artichauts ; faites un ragoût avec un ris de veau coupé par morceaux , des champignons , une tranche de jambon , un bouquet , un morceau de beurre ; passez sur le feu ; mettez-y une pincée de farine , mouillez avec bouillon , un verre de vin blanc , du blond de veau , un peu de sel , poivre ; faites cuire le ragoût et le dégraissez. Quand il est presque cuit , mettez-y les pigeons et les crêtes ; dressez les pigeons sur les culs d'artichauts ; fendez un peu l'estomac des pigeons pour y mettre une crête , et faites-la tenir droite ; servez le ragoût autour des pigeons , avec jus de citron.

Pigeons grillés et marinés.

Plumez , videz et troussiez les pates en dedans ; coupez-les en deux et aplatissez-les ; faites mariner avec de l'huile , persil , ciboules , champignons , échalotes , le tout haché , sel , fines épices ; faites tenir après les pigeons le plus que vous

pourrez leur assaisonnement ; panez de mie de pain ; faites cuire sur le gril , en les arrosant de leur marinade ; servez avec une sauce faite avec jus , blond de veau , morceau de beurre manié de farine , câpres , échalotes hachées , sel , poivre , muscade ; faites lier sur le feu , et servez avec filet de vinaigre.

Pigeons aux fricandeaux.

Plumez , videz des pigeons , et troussiez les pates ; flambez-les et farcissez-les de leurs foies ; mettez cuire à la broche entre des bardes de lard ; prenez de la rouelle de veau , coupez-en quatre fricandeaux de la grosseur d'un œuf ; piquez de menu lard ; faites cuire et glacer ; dressez les pigeons dans le plat , les petits fricandeaux aux quatre coins , et leur sauce sur les pigeons.

Pigeons à l'étuvée.

Prenez de petits pigeons que vous plumez , videz , et troussiez les pates en poule ; lardez avec filets d'anchois ; faites un roux de belle couleur avec beurre manié de farine ; mettez-y une douzaine de petits oignons ; mouillez avec bouillon , un verre de vin blanc ; faites cuire les pigeons dedans , un bouquet de persil , ciboules , clous de girofle , laurier ; à la fin de la cuisson , ajoutez six

petites saucisses ; servez avec un jus de citron , et garnissez de croûtons passés au beurre.

Vous pouvez faire blanchir les saucisses avant que de les mettre dans les ragoûts , de crainte qu'elles ne les salent trop.

Pigeons à différentes fritures.

Vous prenez des pigeons que vous laissez entiers, ou que vous coupez par moitié ; faites cuire dans une braise , mettez refroidir et trempez dans une pâte ; faites frire de belle couleur ; servez garnis de persil frit. Ces mêmes pigeons cuits à la braise , trempez-les dans de l'œuf battu , panez de mie de pain , faites frire.

Pour les pigeons marinés , coupez-les en deux , faites mariner avec jus de citron , sel , poivre , persil , ciboules , échalotes , clous de girofle , muscade et bouillon ; égouttez et essuyez ; trempez dans du blanc d'œuf battu , farinez ; faites frire ; servez garnis de persil frit. Vous pouvez encore les mariner avec du vinaigre , de l'eau et toutes sortes de fines herbes , sel , poivre , clous de girofle ; finissez de même.

Pigeons en compote.

Pour faire une compote , prenez de petits pigeons ; faites-les blanchir ; ôtez le cou et les ailes ; épluchez-les et mettez-les dans une casserole

avec oignons , champignons , un bouquet de persil , ciboules , une gousse d'ail , clous de girofle , basilic , un morceau de beurre ; passez sur le feu et ajoutez une pincée de farine ; mouillez avec du bouillon ; mettez ensuite un verre de vin blanc , sel , poivre ; laissez cuire et réduire à courte sauce ; dégraissez la compote , et servez.

Pigeons à la crapaudine.

Fendez vos pigeons par derrière ; aplatissez-les sans beaucoup casser les os ; frottez avec de l'huile , sel , poivre , persil , ciboules , le tout haché ; mettez le plus possible d'assaisonnement ; panez de mie de pain ; mettez sur le gril ; faites cuire à petit feu ; quand ils sont de belle couleur , servez avec une sauce que vous faites avec verjus ou vinaigre , sel , poivre , échalotes hachées , et un morceau de beurre.

Pigeons aux petits pois.

Prenez deux ou trois pigeons , suivant leur grosseur ; échaudez-les et les faites blanchir ; s'ils sont gros , vous les coupez en deux après avoir troussé les pates en dedans ; mettez-les dans une casserole avec morceau de beurre , un litron de petits pois , un bouquet de persil , ciboules ; passez-les sur le feu , et y mettez une pincée de farine ; mouillez avec un verre d'eau ; faites cuire

à petit feu : quand ils sont cuits et qu'il n'y a plus de sauce ; vous y mettez un peu de sel fin , une liaison de deux œufs avec de la crème ; faites lier sur le feu sans bouillir ; servez à courte sauce.

Pigeons rôtis.

Prenez des pigeons que vous plumez , videz et flambez ; troussiez les pates en dedans ; couvrez de bardes de lard , et mettez dessus des feuilles de vigne ; faites cuire à la broche , et arrosez de leur jus ; dressez sur le plat , et servez.

DES CANARDS.

Le canard est un oiseau aquatique fort connu. Il y en a de deux sortes ; le domestique , qu'on appelle *barboteux* , parce qu'il se plaît dans les lieux sales et bourbeux , et le sauvage. Ce dernier est bien supérieur en bonté et en goût au premier. La chair du canard , lorsqu'il est jeune , tendre et bien nourri , fournit un aliment solide et par là peu difficile à digérer , surtout si c'est un canard domestique. Le jeune canard sauvage , appelé *albran* , est surtout fort recherché. On fait cas particulièrement de l'estomac , qu'on coupe en petites tranches qu'on nomme *aiguillettes*.

Canard à la sauce aux canards.

Lardez de gros lard un canard après l'avoir

flambé, vidé et épluché; faites cuire avec bouillon, un bouquet de persil, ciboules, clous de girofle, laurier, sel, poivre, oignons, racines; servez-le avec une sauce au canard; mettez dans une casserole un peu de beurre avec champignons, échalotes, le tout haché; passez sur le feu, mettez-y une pincée de farine; mouillez avec du jus, blond de veau; faites bouillir; dégraissez; délayez dedans un anchois haché, câpres, sel, poivre, un filet de vinaigre.

Filets de canard aux truffes.

Prenez des canards que vous faites cuire aux trois-quarts à la broche; conservez-en le jus; ôtez la peau; levez-en toute la chair que vous coupez en filets; mettez dans une casserole un peu d'huile, un foie gras, des truffes, de l'échalote, le tout haché, sel, poivre; passez sur le feu; mouillez avec vin, blond de veau, le jus des canards; faites bouillir un quart-d'heure; dégraissez, faites cuire dedans les filets de canard sans bouillir, et servez.

Canard à la bourgeoise.

Flambez, épluchez et videz un canard; piquez-le de gros lard, faites cuire à petit feu avec un peu de bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, clous de girofle, laurier,

sel, poivre; dégraissez la sauce, et passez au tamis; faites réduire si elle est trop longue; servez sur le canard.

Grenadin de canard glacé.

Désossez à forfait un canard après l'avoir flambé, vidé et épluché; prenez un ris de veau blanchi, des champignons, des cornichons, le tout coupé en dez; mêlez ensemble avec persil, ciboules, échalotes, sel, gros poivre, lard rapé, deux jaunes d'œufs crus; mettez ce salpicon dans le canard; cousez-le et faites revenir dans une casserole sur le feu avec un peu de beurre; piquez tout le dessus de menu lard; faites cuire et glacer comme un fricandeau.

Canard aux navets.

Quand le canard est bien épluché, flambé, vidé, etc., on met un peu de beurre avec une cuillerée de farine dans une casserole; on fait roussir de belle couleur, et on mouille avec du bouillon; on y met ensuite le canard avec un bouquet garni, un peu de sel, du poivre; vous y joignez vos navets coupés proprement, que vous faites cuire avec le canard: quand le ragoût est bien cuit, bien dégraissé, on y met un filet de vinaigre, et l'on sert à courte sauce.

Canard à la broche.

Le canard, le caneton se mangent souvent rôtis à la broche; on peut les farcir de saucisses et de marrons; mais on fait griller les saucisses, et cuire les marrons auparavant.

Caneton aux pois.

Ayez un caneton échaudé et vidé, trousssez les pates; faites un petit roux avec une pincée de farine et un morceau de beurre; mouillez avec bouillon; mettez-y le caneton avec un litron de petits pois, un bouquet de persil, ciboules; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que le caneton soit cuit; un moment avant que de servir, mettez-un peu de sel; servez à courte sauce.

Canard à la purée de lentilles.

Plumez, videz et flambez un canard; trousssez les pates en dedans; mettez-le dans une casserole avec bouillon, tranches de lard, un bouquet de persil, ciboules, laurier, carottes, oignons: quand il est cuit, trousssez-le sur le plat; passez la sauce au tamis, et mettez-le dans la purée que vous voulez servir autour du canard; comme purée de lentilles ou de pois.

Canard aux olives.

Préparez votre canard comme le précédent;

DES OIES.

quand il sera presque cuit , faites blanchir vos olives ; jetez-les dans la sauce où aura cuit votre canard , et faites-les cuire sur un feu ardent : quand la cuisson sera faite , dressez votre canard sur le plat , et servez les olives autour.

DES POULES D'EAU.

Les poules d'eau sont des oiseaux aquatiques ; il y en a de plusieurs espèces et de différentes grosseurs : elles se préparent toutes de la même façon que les canards.

DES OIES.

Tout ce qui a été dit du canard pent s'appliquer à l'oie , car il y a l'oie sauvage et l'oie domestique , et sa chair a les mêmes qualités que celle du canard , à cela près qu'elle est encore plus solide et de plus difficile digestion.

Oies de différentes façons.

Prenez une oie entière ou une partie comme les ailes ou les cuisses ; faites cuire dans une bonne braise , et servez avec différentes sauces , comme sauce Robert , sauce à la ravigote , ragoût de navets , de petits oignons. Vous les servez aussi à la purée de pois , à la purée de lentilles et purée de navets.

Oie en daube.

Videz-la, troussiez les pates dans le corps; ensuite faites-la refaire sur le feu et l'épluchez; piquez de lard assaisonné et manié avec du persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, sel, poivre, un peu de muscade rapée; ainsi préparée, vous la ficellez et la mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec deux verres d'eau, autant de vin blanc, un peu de sel, poivre; couvrez bien la marmite et faites cuire à très-petit feu pendant trois ou quatre heures; la cuisson faite et la sauce très-courte pour qu'elle puisse se mettre en gelée, dressez la daube dans son plat; quand elle sera presque froide, mettez la sauce par dessus, et ne servez que quand elle sera tout-à-fait gelée.

Cuisses d'oie grillées à la rémolade.

Faites cuire des cuisses d'oie à la braise; trempez-les dans le gras de leur cuisson; panez avec de la mie de pain; arrosez ensuite légèrement avec de l'huile; faites griller de belle couleur; servez à sec, et la rémolade dans une saucière; pour la faire, délayez dans une casserole un peu de moutarde, sel, poivre, câpres, anchois, persil, ciboules, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, un peu de vinaigre et de l'huile suffisamment.

DU GIBIER.

Oie à la sauce Robert.

Préparez une oie tendre pour mettre à la broche; mettez dans le corps du lard rapé mêlé avec persil, ciboules, échalotes hachées, sel, poivre : quand elle est presque cuite, mettez dessus l'estomac un peu de moutarde délayée avec un jaune d'œuf; panez de mie de pain; faites prendre belle couleur; servez dessous une sauce Robert.

DU GIBIER EN GENERAL.

DU GIBIER A POIL.

On comprend sous le nom de gibier à poil les lapins, les lapereaux, les lièvres et les levreaux.

DU LAPIN.

Le lapin qui, quoique plus petit que le lièvre et d'une couleur un peu différente, lui ressemble beaucoup, est ou sauvage ou domestique. Le premier est avec raison le plus estimé, surtout s'il s'est nourri dans des lieux secs d'herbes aromatiques : aussi est-il meilleur dans le temps que les herbes odoriférantes, comme le thym, le serpolet, le pouliot et le genièvre sont dans leur force. Sa chair, qui est blanche, au lieu que celle du lièvre est noirâtre, est alors d'une saveur plus relevée et d'un goût plus délicat.

Lapereau en matelote.

Coupez un lapereau en plusieurs morceaux ; faites un roux avec de la farine et du beurre ; quand il est de belle couleur, mettez le lapereau dedans ; mouillez avec bouillon, vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, laurier, des petits oignons, sel, poivre ; à la moitié de la cuisson ; mettez-y une anguille coupée par tronçons ; faites cuire et réduire à courte sauce, dressez le tout dans un plat, et servez avec croûtons frits autour ; à la place d'une anguille, vous pouvez mettre un autre poisson.

Lapin en gibelote.

Coupez un ou plusieurs lapins par morceaux ; faites un petit roux avec deux ou trois bonnes pincées de farine et un morceau de beurre ; mettez dans les membres du lapin avec le foie ; passez sur le feu et mouillez avec un verre de vin rouge et deux verres d'eau, un bouquet de persil, ciboules, clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, poivre ; faites cuire à petit feu : une demi-heure après, ajoutez une douzaine de petits oignons ; avant de servir, ôtez le bouquet, dégraissez la sauce et servez bien chaud.

Lapereaux à la Française.

Coupez des lapereaux en morceaux ; piquez-

les de gros lard et faites cuire avec des tranches de jambon, un peu d'huile, un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboules, blond de veau, bouillon, sel, poivre; prenez le fond de la sauce, que vous passez au tamis; dégraissez, et servez sur les lapereaux avec jus de citron.

Lapereaux grillés.

Prenez de jeunes lapins bien tendres; coupez-les par membres et mettez-les mariner avec persil, ciboules, champignons, pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre, de l'huile; enveloppez chaque morceau d'une partie de cet assaisonnement avec une petite barde de lard dans du papier blanc; graissez bien le papier en dehors avec du beurre; faites cuire sur le gril à très-petit feu, et servez avec le papier tout chaud.

Lapereau à la poulette.

Coupez un lapereau en morceaux; passez sur le feu avec un morceau de beurre, une poignée de champignons, un bouquet de persil, ciboules; mettez une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, bouillon, sel, poivre; faites cuire et réduire à courte sauce; mettez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème; faites lier sur le feu, et servez avec jus de citron.

Lapereaux à la Tartare.

Désossez à forfait un lapereau, coupez - le en morceaux que vous faites mariner avec de l'huile, sel, poivre, persil, ciboules, échalotes, le tout haché; panez de mie de pain; faites cuire sur le gril, arrosez de temps en temps avec le restant de la marinade; servez-les à sec et cuits de belle couleur, une rémolade dans une saucière.

Lapereaux en raccourci.

Videoz et cassez un peu l'os des cuisses d'un ou deux lapereaux; désossez le milieu du râble de la longueur de deux doigts; faites-y un trou assez grand pour faire passer la tête et les épaules, de façon que tout se trouve ramassé ensemble; ficelez bien pour les tenir en état; faites cuire dans une bonne braise; servez avec une sauce verte ou un ragoût aux petits ognons.

DU LIÈVRE.

La grosseur, la qualité et le goût des lièvres varient beaucoup, selon la diversité des lieux qu'ils habitent et des alimens dont ils se nourrissent. Ceux qui vivent dans les montagnes et dans les plaines sèches sont bien meilleurs que ceux qui se nourrissent dans des lieux bas et marécageux. Plus le lièvre a été couru et fatigué, meilleur il est : il vaut mieux aussi en hiver

qu'en été, pourvu qu'il n'ait pas souffert, et que le froid n'ait servi qu'à attendrir sa chair; elle est tendre et délicate, lorsqu'il ne passe pas sept à huit mois.

On distingue les levreaux, en tâtant les pates de devant au-dessus du joint en-dehors, à une petite tumeur grosse comme une lentille. Pour reconnaître s'il a un bon fumet, il faut, en le flairant au ventre, sentir une odeur aromatique.

Levreau sauté.

Dépouillez un levreau, que vous videz et coupez en plusieurs morceaux; passez sur le feu avec un morceau de beurre; mettez-y une pincée de farine, le foie, persil, ciboules, échalotes hachées, sel, poivre; mouillez de bouillon, un verre de vin rouge; faites cuire sur un feu vif sans remuer; un bon quart-d'heure suffit pour la cuisson; servez avec un filet de vinaigre.

Filets de levreau à la marinière.

Dépouillez un levreau, levez-en les filets que vous piquez de lard et de filets d'anchois; faites-les cuire dans une casserole pendant une demi-heure, avec un morceau de beurre, échalotes hachées, peu de sel, poivre et muscade; la cuisson faite, mettez dans la casserole un peu de blond de veau, un morceau de beurre manié de farine,

un filet de vinaigre , et faites lier sur le feu. Si la sauce est trop liée , mettez-y un peu de bouillon ; servez sur les filets.

Lièvre mariné à la broche.

Prenez un lièvre que vous dépouillez et videz ; ôtez ensuite une seconde peau sur les filets et les cuisses ; piquez-le de menu lard ; faites-le mariner avec vinaigre , sel , poivre , un peu d'eau , oignons , persil , thym , laurier , un morceau de beurre manié de farine ; faites tiédir la marinade , et mettez-y le lièvre pendant deux heures ; mettez-le ensuite cuire à la broche , en l'arrosant de sa marinade ; prenez le restant de la marinade que vous faites réduire ; passez au tamis ; mettez-y un peu de blond de veau ; servez cette sauce dans une saucière.

Lièvres en civet.

Coupez-les par membres ; gardez-en le sang s'il y en a ; faites-les cuire dans une casserole avec un morceau de beurre , un bouquet bien garni ; passez-les sur le feu , mettez-y une bonne pincée de farine et mouillez avec du bouillon , une chopine de vin blanc ; assaisonnez de sel , poivre ; quand il est cuit , si vous avez de son sang , mettez-le dedans et faites lier la sauce sur le feu comme liaison , et servez à courte sauce.

Derrière de lièvre à la broche.

Mettez à la broche la partie de derrière d'un lièvre, après l'avoir piquée de lard ; arrosez très-souvent ; quand il est cuit, servez avec une sauce noire faite avec son jus et relevée de la lèche-frite, vinaigre, sel, poivre et ciboules.

Vous pouvez faire un civet de la partie de devant qui vous reste.

DE LA VENAISON.

Du cerf, du chevreuil et du sanglier.

Le cerf, la biche, le chevreuil, le daim, le faon et le sanglier se préparent tous de la même façon : les quartiers de devant et de derrière se servent marinés et cuits à la broche ; la marinade se fait avec vinaigre, sel, poivre et un peu d'eau. Vous les servez aussi en bœuf à la mode, en pâté froid, en pâte-en-pot et en civet. Le marcassin se sert piqué pour plat de rôti.

DU GIBIER A PLUME.

DU FAISAN.

Le faisan est un oiseau qui approche de la grosseur du coq, avec un beau plumage et une queue fort longue. Il vit dans les bois, se nourrit de fruits, de semences, de baies et surtout d'avoine, ce qui rend sa chair d'un goût exquis et

délicieux. Il faut prendre de préférence le faisan gras et jaune, et le laisser mortifier jusqu'à ce qu'il ait acquis un bon fumet. On préfère le mâle à la femelle.

Faisan à la broche et en entrée.

Les faisans et fricandeaux se servent ordinairement pour rôti : videz-les et piquez-les de petit lard ; mettez-les cuire à la broche et servez-les de belle couleur. Pour les servir en entrée de broche, vous faites une farce de leurs foies avec lard rapé, persil, ciboules, le tout haché, sel, poivre ; vous en farcissez vos faisans, et les enveloppez de bardes de lard et de papier ; vous les faites cuire à la broche, et les servez avec une sauce à la Provençale.

Faisan en salmis bourgeois.

Coupez par membres un faisan cuit à la broche et froid ; mettez les épluchures et le foie dans une casserole, avec bouillon, un verre de vin blanc, quelques échalotes, sel, poivre, du blond de veau ; faites cuire cette sauce un quart d'heure ; passez au tamis ; mettez chauffer dedans le faisan ; servez garni de croûtons frits.

Filets de faisans à l'Italienne.

Ecrasez deux foies de faisans cuits à la broche ;

mettez-les dans une casserole avec truffes, échalotes hachées, un peu d'huile, un verre de vin, du blond de veau, sel, poivre; faites cuire un quart d'heure; faites chauffer dedans sans bouillir des filets de faisans cuits à la broche, et servez avec jus de citron et courte sauce.

DE LA BÉCASSE ET BÉCASSINE.

La bécasse est un oiseau fort estimé pour son goût exquis. L'hiver est le temps où elle est meilleure. Les jeunes, lorsqu'elles sont grasses, fournissent une bonne nourriture qui se digère aisément, mais qui échauffe un peu. Les vieilles sont dures et plus difficiles à digérer.

La bécassine ressemble par son plumage à la bécasse; mais elle est bien moins grosse, et a le bec moins long. Ces deux oiseaux habitent des lieux fort différens. Le séjour ordinaire de la bécasse sont les bois et les montagnes; au lieu que la bécassine se plaît sur les bords des marais et des ruisseaux. La chair de la bécassine a les mêmes qualités que celle de la bécasse; mais elle est encore plus délicate.

Il y a encore un autre oiseau de la même couleur que la bécassine, mais plus petit, qu'on appelle *bécot*, et en quelques lieux *demi-bécassine*. Il est plus rare que la bécassine, et est ordi-

nairement plus gras ; aussi est-il d'un goût plus fin et plus délicat.

Bécasses, Bécassines et Bécots farcis à la poêle.

Prenez des bécasses, bécassines ou bécots que vous flambez ; videz-les par le dos ; faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps, avec lard, persil, ciboules, deux jaunes d'œufs crus, sel, poivre ; farcissez les bécasses, cousez et troussiez comme pour mettre à la broche ; foncez une casserole de tranches de lard ; mettez les bécasses dessus avec leur assaisonnement, truffes entières ; couvrez de bardes de lard ; faites suer un quart d'heure ; mouillez avec bouillon, un demi-verre de vin ; faites cuire à très-petit feu ; la cuisson faite, ôtez les bécasses que vous dressez sur le plat, dégraissez la sauce, passez au tamis, dressez les truffes autour des bécasses ou bécassines, et servez avec jus de citron.

Elles se servent aussi cuites à la broche pour rôti ; vous les servez piquées ou bardées avec feuilles de vignes ; vous ne les videz pas ; mettez dessous des rôties de pain pour en recevoir ce qui en tombe, et servez dessus les rôties.

DES RAMIERS ET DES TOURTERELLES.

Le ramier est un pigeon sauvage qui, contre la coutume des pigeons, se perche sur les arbres :

DU GIBIER.

c'est de là que lui est venu son nom. Sa chair a les mêmes qualités que celle du pigeon, mais elle est moins humide.

La tourterelle est une sorte de pigeon qui, lorsqu'elle est jeune et grasse, donne une nourriture plus délicate que celle du pigeon, mais aussi plus sèche. Une espèce de collier noir autour du cou distingue le mâle de la femelle.

Manière de les accommoder.

Les ramiers et ramereaux font d'excellens plats de rôti; vous les piquez et faites cuire de belle couleur.

On en fait aussi des entrées de plusieurs façons. Voyez à cet effet l'article des *Pigeons*.

DE L'ALOUETTE OU MAUVIETTE.

Il y a plusieurs sortes d'alouettes, dont deux sont assez connues : l'une a une crête ou hupe sur la tête, et l'autre n'en a point. La première est d'une couleur plus cendrée et moins brune que l'autre. Elles sont recherchées en automne et en hiver, parce qu'alors elles sont grasses. En tout autre temps, on en doit faire peu de cas.

Alouettes à la broche.

Les alouettes se mettent cuire à la broche, piquées ou bardées, moitié l'un et moitié l'autre;

vous ne les videz point, et mettez dessous des rôties de pain pour recevoir ce qui en tombe; servez les alouettes sur les rôties pour un plat de rôti.

Alouettes en salmis bourgeois.

Elles se servent en salmis à la bourgeoise; quand elles sont cuites à la broche, vous leur ôtez les têtes et ce qu'elles ont dans le corps; jetez les gésiers, et servez-vous du reste avec les rôties; pilez le tout dans un mortier; délayez ce que vous avez pilé avec un peu de bouillon, passez-le à l'étamine, et assaisonnez ce petit coulis de sel, poivre, un filet de verjus; faites chauffer dedans les alouettes sans qu'elles bouillent, et servez garni de croûtons frits. Toutes sortes de salmis à la bourgeoise se font de la même façon, en prenant les débris ou les carcasses pour les faire piler.

DES GRIVES ET DES MERLES.

La grive est un oiseau gros comme un étourneau ou un sansonnet, et qui se trouve en abondance dans les pays vignobles en automne, saison où elle est grasse et d'un bon goût. Sa chair fournit une nourriture délicate, facile à digérer, et bonne pour les convalescens.

Le merle est un oiseau de la grosseur de la grive, ordinairement de couleur noire ou d'un

brun foncé , quoiqu'il y en ait de blancs en Achaïe.

Lorsqu'il est jeune et gras , sa chair donne un bon aliment , mais moins délicat que la grive , dont il approche par ses qualités.

Différentes façons de les accommoder.

Les grives et les merles se servent en plats de rôts comme les mauviettes ; on les plume , on les fait refaire sans les vider , et on les met cuire à la broche avec des rôties. On les sert aussi en entrées de différentes façons , comme les bécasses , et on les accommode de même.

DE LA PERDRIX ET DU PERDREAU.

Il y a deux espèces de perdrix , la rouge et la grise ; la première est la plus estimée. La chair de la jeune perdrix ou perdreau est tendre , de bon goût , et fournit une nourriture facile à digérer.

Le perdreau rouge se connaît à l'aile , dont la première plume est pointue et terminée par un peu de blanc. Le perdreau gris a le bec et les patés tirant un peu sur le noir , et la première plume de l'aile pointue.

Manière de les accommoder.

Les perdreaux se servent pour rôts : vous les plu-

mez, videz, piquez et faites cuire de belle couleur. Pour les servir en entrée, vous les flambez, videz, et faites une petite farce de leurs foies avec du lard rapé, sel, persil et ciboules hachées, mettez cette farce dans le corps, cousez-le, et troussiez les pates sur l'estomac; faites-les refaire dans une casserole sur le feu avec un peu de beurre; mettez-les cuire à la broche entre bardes de lard. Quand ils sont cuits, vous les servez avec ragoût de choux au petit lard, ou avec un ragoût aux truffes; on peut aussi les servir avec une sauce au gibier, ou telle autre que l'on jugera à propos.

Perdrix à la ménagère.

Faites refaire une vieille perdrix, après l'avoir flambée et vidée; troussiez les pates dans le corps et faites-la cuire à petit feu pendant trois heures dans une petite marmite, avec un verre de bouillon, bardes de lard, oignons, carottes, un peu de sel, poivre; après la cuisson, dégraissez la sauce, passez-la au tamis et servez sur la perdrix.

Perdreaux au gratin.

Prenez des perdreaux cuits à la broche, servez de dessus la table; coupez-les par membres; mettez dessus le plat que vous devez servir un morceau de beurre manié avec de la chapelure

de pain , persil , ciboules , échalotes hachées , sel , poivre ; faites gratiner sur le feu ; mettez-y après les perdreaux chauffer dans un peu de bouillon , sel , poivre , persil , un filet de vinaigre , et servez avec un peu de chapelure de pain par-dessus.

Perdreaux et perdrix de différentes façons.

La desserte des perdreaux cuits à la broche sert à faire plusieurs mets , comme hachis que vous mêlez avec la chair de gigot de mouton. Pour lui donner plus de goût , faites bouillir dedans les carcasses et mouillez avec bouillon et blond de veau. Avec ce même hachis , vous pouvez faire un pain de perdrix : prenez un pain rond d'une demi-livre , ôtez toute la mie du dedans ; passez-le sur le feu avec du beurre ; remplissez le pain avec le hachis ; dressez-le sur le plat que vous devez servir , avec un peu de sauce à salmis ; faites-le mijoter dans le plat jusqu'à ce qu'il soit un peu attaché ; servez dessus de la sauce à salmis.

La desserte des perdreaux cuits à la broche , en les coupant par membres , se sert avec toutes sortes de petites sauces.

DE LA CAILLE.

La caille est un oiseau de passage assez connu. Le mâle se distingue de la femelle par une espèce de raie noire , et quelquefois rougeâtre , qui pa-

raît en forme de croix sous le gosier et le long d'une partie du cou ; au lieu que la femelle n'a point cette raie , et son cou et sa poitrine sont couverts de plumes tachetées à leur extrémité d'une petite marque noire. Le cailleteau , tant mâle que femelle , se connaît aisément , parce que dans l'un cette raie n'est qu'ébauchée , et que dans l'autre les marques noires sont moins distinctes et moins colorées.

La caille n'est bonne qu'à la fin de l'été , parce que c'est dans cette saison qu'elle est grasse.

Cailles grillées.

Prenez des cailles que vous flambez et videz ; fendez-les à moitié par le dos ; mettez-les dans une casserole avec de l'huile , laurier , sel , poivre ; couvrez de bardes de lard ; faites cuire à très-petit feu sur de la cendre chaude. Quand elles sont presque cuites , panez et faites griller ; mettez dans la casserole un peu de blond de veau , du bouillon ; détachez tout ce qui peut tenir après , dégraissez , passez au tamis , et servez dessous les cailles.

Etuée de cailles.

Faites un roux avec de la farine et du beurre ; passez-y des cailles , après les avoir flambées et vidées , avec des petits oignons ; mouillez avec un

verre de vin blanc, bouillon, bouquet de persil, ciboules, laurier, clous de girofle ; garnissez cette étuvée de ce que vous voulez, comme culs d'artichauts cuits à moitié dans l'eau, petites saucisses, crêtes ou foies gras. Quand l'étuvée sera cuite, mettez-y câpres entières, un anchois haché ; servez garnie de croûtons passés au beurre.

Cailles à la broche.

Vous les plumez, videz et faites refaire sur de la braise ; enveloppez de feuilles de vignes et bardez de lard ; faites-les cuire et servez de belle couleur.

DES ORTOLANS, GUIGNARDS ET BECFIGUES.

Les ortolans sont de petits oiseaux fort délicats, excellens, et dont la chair est très-nourrissante. On en voit dans quelques provinces méridionales de la France, et surtout dans la Gascogne et dans les landes de Bordeaux. Ils se servent pour rôtis : on les barde et on les enfle dans une brochette que l'on attache à la broche ; on les arrose en cuisant d'un peu de lard fondu, et on les sert avec un filet de verjus.

Les guignards et les becfignes, qui sont aussi de très-petits oiseaux, se servent pour rôtis comme les ortolans.

DU VANNEAU ET DE LA GÉLINOTTE.

Le vanneau, qui est un oiseau à peu près de la grosseur d'un pigeon, est fort estimé pour son goût et sa délicatesse. Il se fait cuire à la broche pour rôti, et se sert comme le canard sauvage.

La gélinotte des bois est une espèce de poule sauvage dont la chair fournit un aliment sain et facile à digérer; elle se sert de même que le vanneau.

PLUVIERS.

Il y a plusieurs sortes de pluviers; mais le pluvier doré est celui qu'on préfère: sa chair est d'un goût exquis. Si vous voulez les servir pour rôtis, vous les plumez et piquez sans les vider; faites-les cuire à la broche avec des rôties de pain dessus; servez de belle couleur avec les rôties dessous. Vous pouvez aussi les servir pour entrées, et alors vous les accommodez comme les cailles.

DES ROUGES-GORGES.

Oiseaux excellens. On les sert pour rôtis comme les ortolans.

DES LÉGUMES.

DU RIZ.

Le riz est une plante qui se cultive dans les lieux marécageux et humides. Il nous en vient

d'Espagne , du Piémont et d'autres endroits. Le grain qui sert pour aliment est gros et blanc ; il se mange le plus communément en potage , et la manière de l'accommoder a été expliquée à cet article.

Riz aux macarons.

Prenez du riz que vous lavez à plusieurs eaux et faites crever avec un peu d'eau ; faites-le cuire avec du lait ; quand il est bien cuit , mettez-y du sucre , un peu de sel fin , de la fleur d'orange , des macarons écrasés ; dressez sur le plat que vous devez servir ; couvrez tout le dessus avec des blancs d'œufs fouettés avec du sucre ; poudrez avec du sucre fin ; faites prendre couleur dans un four doux , ou sous un couvercle de tourtière ; servez chaudement.

DU GRUAU.

Le gruau est une farine d'avoine grossièrement moulue ; on l'emploie comme le riz dans du lait ou du bouillon ; c'est un aliment léger et très-rafraîchissant. Pour vous en servir , mettez plein une cuiller de gruau dans une pinte de lait ; faites bouillir pendant vingt minutes à petit feu ; retirez-le après ; passez-le au clair pour le boire , en y mettant un peu de sucre.

DES POIS VERTS.

Les pois verts se mangent pendant les mois de juin , juillet et août; les bons ont une petite queue après qu'ils sont écosés; les plus fins sont les meilleurs et les plus recherchés; ils se servent avec toutes sortes de viandes et font d'excellens ragoûts.

Petits pois au naturel.

Prenez deux litrons de pois fins, avec un morceau de beurre, un bouquet, une laitue coupée en deux; mettez-les dans une casserole avec une pincée de farine, faites cuire à très-petit feu; la cuisson faite et plus de sauce, mettez-y un peu de sel, du sucre, deux jaunes d'œufs; faites lier sur le feu et servez.

Des pois secs.

Les pois normands sont regardés comme les meilleurs, parce qu'ils ne sont point piqués de vers et qu'ils sont plus tendres à cuire; ils servent à faire de bonnes purées et à donner du corps dans les potages.

DES FÈVES.

Il faut les employer nouvelles et petites, et les faire bien cuire. Quand on les mange en robe, il faut les faire bouillir un quart-d'heure dans l'eau pour ôter leur âcreté.

Petites fèves à la Macédoine.

Mettez dans une casserole du persil, ciboules, champignons, le tout haché, un morceau de beurre; passez sur le feu avec une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, du vin blanc, un bouquet de persil, ciboules et sarriette; faites bouillir à petit feu; mettez après trois culs d'artichauts blanchis un quart d'heure dans l'eau bouillante, et coupés en petits dés, avec un litron de petites fèves de marais, la calotte ôtée et cuite un quart-d'heure dans l'eau; faites cuire, assaisonnez de sel, poivre; ôtez le bouquet; servez à courte sauce. Pour les accommoder à la crème, n'y mettez point de vin, ni d'artichauts: au moment de servir, faites une liaison de jaunes d'œufs avec de la crème.

Fèves à la bourgeoise.

Mettez-les dans une casserole avec beurre, un bouquet de persil, ciboules et un peu de sarriette; passez sur le feu et mettez une pincée de farine, un peu de sucre, et mouillez avec du bouillon; quand la cuisson est faite, mettez une liaison de trois jaunes d'œufs et un peu de lait, et servez.

DES HARICOTS.

Le haricot est une sorte de pois dont on fait beau-

coup d'usage en cuisine ; le haricot vert doit être pris dans sa primeur ; il faut le choisir petit et tendre et avant que le grain ne soit formé. Les haricots blancs sont les plus utiles en cuisine ; cependant les rouges se cuisent plus promptement et sont même meilleurs pour la santé.

Haricots verts au naturel.

Prenez des petits haricots verts que vous faites cuire dans l'eau, et mettez-les dans une casserole avec bouillon, du beurre, sel ; faites bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce ; dressez-les dans le plat que vous devez servir ; mettez dans une casserole du blond de veau, sel, poivre, un morceau de beurre, un filet de vinaigre ; faites lier sur le feu ; servez sur les haricots. On sert aussi les haricots verts à la maître-d'hôtel.

Haricots blancs à la maître-d'hôtel.

Prenez des haricots blancs que vous faites cuire dans l'eau ; égouttez, et mettez-les dans une casserole avec beurre, persil, ciboules, sel, poivre ; passez sur le feu ; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs ; délayez avec un peu de bouillon, et servez avec un filet de verjus.

Autre façon : mettez les haricots dans une casserole avec du beurre, persil, ciboules, échalotes, le tout haché, sel, poivre ; un filet de vinaigre, faites chauffer, et servez.

Quand ils sont cuits et bien égouttés, les haricots verts et les haricots blancs se mangent aussi en salade avec sel, poivre, huile et vinaigre.

DES OGNONS.

Oignons à l'étuvée.

Faites un roux de belle couleur avec du beurre et de la farine; mouillez avec une chopine de vin rouge et du bouillon; mettez-y des oignons cuits un quart-d'heure à l'eau avec bouquet de persil, ciboules, clous de girofle, laurier, thym, basilic; faites cuire et servez à courte sauce garnis de croûtons passés au beurre, câpres entières, anchois hachés.

Quand les oignons sont cuits dans du bouillon, bien égouttés et refroidis, ils se mangent en salade avec sel, poivre, huile et vinaigre.

DU POIREAU.

Le poireau s'emploie rarement en cuisine, excepté dans les bouillons, auxquels il donne un bon goût.

DE LA LAITUE.

Laitues de différentes manières.

Retranchez les feuilles vertes de plusieurs belles laitues pommées; faites-les blanchir un quart-

d'heure à l'eau bouillante ; trempez-les et égouttez-les dans l'eau fraîche ; étendez ensuite les laitues sur la table pour mettre dedans une farce grasse ou maigre ; ficelez et faites cuire à la braise ; la cuisson faite , vous les servez avec différentes sauces , comme *sauce blanche* , etc. , etc.

Pour les faire frire , trempez-les dans de l'œuf battu , panez de mie de pain et faites frire de belle couleur. Vous pouvez les servir de même façon sans les farcir.

ASPERGES.

Manière de les accommoder.

Les plus grosses asperges sont les meilleures : après les avoir ratissées et lavées , faites-les cuire l'espace d'un demi-quart d'heure dans l'eau et du sel ; retirez-les de l'eau un peu croquantes , et les servez sur la table toutes chaudes avec une bonne sauce blanche.

Si vous les préférez au gras , prenez du coulis ; ajoutez un peu de beurre , sel et poivre ; faites lier la sauce sur le feu , et servez sur les asperges.

Elles se mangent aussi froides , à l'huile et au vinaigre.

Pour les manger aux petits pois , coupez-les en très-petits morceaux , faites-les cuire un instant dans l'eau ; mettez-les ensuite égoutter , et accommodez comme les petits pois.

DES ARTICHAUTS.

Ils sont très utiles en cuisine; ils servent à faire des entremets, et les culs à garnir toutes sortes de ragoûts. Nous n'entrerons point ici dans le détail de toutes les manières dont on les accommode; nous nous bornerons à indiquer seulement les plus simples et les plus connues.

Artichauts de différentes façons.

On mange ordinairement les artichauts après avoir coupé tout le vert de dessous : on les fait cuire dans l'eau avec un peu de sel et un bouquet de fines herbes. Quand ils sont cuits, on les met égoutter, et on en ôte le foin. Pour les manger au gras, on prend du coulis, dans lequel on met un morceau de beurre, un petit filet de vinaigre, sel et poivre; on fait lier la sauce sur le feu, et on la met dans les artichauts.

Pour les manger au maigre, on met à la place une bonne sauce blanche.

On les mange frits aussi, et c'est un joli manger : on les coupe par morceaux, on en ôte le foin, on les lave, on les égoutte; et quand on est prêt à les faire frire, on les fait mariner dans une casserole avec une petite poignée de farine, deux œufs, jaunes et blancs mêlés, un filet de vinaigre, sel et poivre, et on les fait frire jusqu'à ce

DES LEGUMES.

147

qu'ils soient de belle couleur, et on les sert avec du persil frit : étant coupés de la même façon, faites-les cuire dans l'eau un quart-d'heure ; remettez-les à l'eau fraîche et les accommodez après en fricassée de poulets ; quand ils seront cuits, vous y mettrez une liaison et les servirez pour un plat d'entremets.

Artichauts à la Provençale.

Prenez des artichauts que vous appropriez dessus et dessous ; faites-les cuire un quart-d'heure dans l'eau ; ôtez-en le foin ; mettez-les sur une tourtière avec huile, gousses d'ail, sel, poivre ; faites cuire sur la cendre chaude, feu dessus et dessous : quand ils sont cuits, ôtez les gousses d'ail et servez à sec avec un jus de citron.

Artichauts à la Barigoule.

Les artichauts à la barigoule se font de la même façon que les précédens. Au lieu d'ail, vous mettez dans le milieu des artichauts, persil, ciboules hachées et une farce de viande ; quand les feuilles sont rissolées, servez avec les fines herbes, peu d'huile, et un jus de citron.

DES CHOUX-FLEURS.

Il faut choisir les choux-fleurs blancs, bien serrés et fermes, sans être mousseux. Ils sont

d'un usage fort commun dans les alimens, et ont à peu près les mêmes propriétés que les autres espèces de choux.

Différentes façons d'accommoder les choux-fleurs.

Epluchez des choux-fleurs, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, et faites cuire dans de l'eau avec un peu de farine, du beurre et du sel. Les choux-fleurs étant cuits de cette façon, vous pouvez les servir de plusieurs manières : si c'est à l'huile, mettez-les égoutter et refroidir, et dressez sur le plat que vous devez servir, avec sel, poivre, huile, vinaigre. Si c'est au fromage de gruyères, mettez dans le fond du plat un peu de blond de veau chauffé et lié avec du beurre, du fromage de gruyères dessus; dressez les choux-fleurs, mettez le restant de la sauce sur les choux-fleurs; couvrez de fromage; faites glacer au four; servez à courte sauce. Pour les servir frits, trempez-les dans une pâte à vin, faites frire de belle couleur et servez garnis de persil frit.

Pour les mettre au jus, dressez-les dans le plat, mettez dessus du jus de veau peu coloré; faites bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce; servez dessus une sauce au blond de veau avec beurre, sel, poivre.

DES CHAMPIGNONS ET MOUSSERONS.

Les champignons les meilleurs, ou du moins les plus sûrs pour la santé, sont ceux que l'on fait venir en peu de temps sur des couches de fumier ; de cette manière, on peut en avoir de frais toute l'année.

Il n'en est pas de même du mousseron, qui est une sorte de champignon qu'on trouve au printemps dans les bois, souvent entre des épines et dans la mousse. Il est blanc en dessus et rouge en dessous, lorsque l'on en casse la tête. Son goût exquis le rend propre à entrer dans une infinité de ragoûts.

Champignons en caisse.

Prenez des champignons que vous épluchez et coupez en morceaux ; faites une caisse de papier que vous graissez avec du beurre ; mettez dedans vos champignons avec beurre, persil, ciboules, échalotes hachées, sel, poivre ; mettez-les sur le gril et faites cuire à un feu doux ; servez enveloppés dans le papier.

Champignons au vin de Champagne.

Mettez dans une casserole des champignons avec beurre, persil, ciboules, échalotes hachées ; passez sur le feu, mettez-y une pincée de farine,

mouillez avec un verre de vin de Champagne, bouillon, sel et poivre; faites cuire à très-petit feu, et réduire à peu de sauce; mettez-y des croûtons de pain passés au beurre et sautés un moment dans la casserole; servez tout de suite et chaudement.

Croûte aux champignons.

Pour faire une croûte aux champignons, épluchez-les et faites-les tremper à l'eau fraîche avec un peu de vinaigre, pour qu'ils ne rougissent pas; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil et ciboules; lorsqu'ils sont passés sur le feu, ajoutez une pincée de farine, et mouillez avec de l'eau chaude, un peu de sel et un peu de sucre. Quand ils sont cuits, et que la sauce en est tarie, mettez une liaison de jaunes d'œufs et de crème; faites frire ensuite dans le beurre une bonne croûte de pain que vous mettez dans le fond du plat qu'on doit servir; versez les champignons dessus, et servez bien chaud.

DE LA MORILLE.

La morille, espèce de champignon qu'on trouve aux pieds des arbres pendant les mois de mars et d'avril, se prépare de la même façon que les champignons.

DES SALSIFIS ET SCORSONÈRES.

Les salsifis se mangent ordinairement frits : ratissez-les jusqu'à ce qu'il n'y paraisse plus de taches noires, et jetez-les, à mesure que vous les préparez, dans une casserole où vous aurez mis de l'eau et du vinaigre ; retirez-les et faites-les cuire dans beaucoup d'eau, avec un peu de sel et un morceau de beurre manié de farine ; quand ils sont cuits, égouttez-les et faites-les mariner dans une terrine, avec sel, poivre, vinaigre, un moment avant de vous en servir ; ensuite roulez-les dans une pâte à beignets ; faites frire de belle couleur et servez.

On peut aussi les faire cuire dans l'eau comme les choux-fleurs, et les servir de même avec une sauce blanche.

DES ÉPINARDS.

Epluchez et faites cuire vos épinards dans l'eau ; retirez-les ensuite dans de l'eau fraîche, et faites-les bien égoutter ; hachez-les ensuite et mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre ; faites bouillir à petit feu sur le fourneau pendant un quart-d'heure, et ajoutez après un peu de sel, une pincée de farine ; mouillez avec du lait ou de la crème, et servez. Pour les faire au gras, en place de lait ou de crème, mettez un bon coulis ou jus de veau ; et quand

ils sont accommodés de cette façon , servez sous un rôti ou séparément.

DES CONCOMBRES.

Le concombre est une des quatre semences froides, avec le potiron, la citrouille et le melon. Pour s'en servir, il faut les préparer de la manière suivante : prenez quelques concombres, pelez-les, coupez-les par le milieu, enlevez-en les graines, coupez les en tranches minces, faites-les mariner pendant deux ou trois heures dans du vinaigre assaisonné d'ognons en tranches, de sel et de poivre ; après cela vous pressez bien vos concombres dans un linge, et vous les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, du bouillon et un bouquet garni ; quand ils sont cuits, mettez un peu de coulis, dégraissez et servez. Si c'est en maigre, après les avoir pressés, vous les mettez dans une casserole avec du beurre ; mettez une pincée de farine et mouillez avec bouillon ; quand il n'y a plus de sauce, faites une liaison avec des jaunes d'œufs et du lait, et servez.

DES BETTERAVES.

Elles se font cuire dans de l'eau ou au four ; elles se mangent en salade et en fricassée. Pour les fricasser, mettez-les dans une casserole avec

du beurre, persil, ciboules hachées, un peu d'ail, une pincée de farine, du vinaigre suffisamment, sel, poivre; faites-les bouillir un quart-d'heure.

DE LA CHICORÉE.

De la chicorée sauvage blanche, et de la verte.

La chicorée sauvage blanche n'est bonne que pour manger en salade. La verte sert à mettre dans les bouillons rafraîchissans, et à faire des décoctions de médecine.

De la chicorée blanche ordinaire.

Elle se mange en salade et sert à faire des ragoûts : après l'avoir épluchée et lavée, faites-la bouillir une demi-heure dans de l'eau, retirez-la dans de l'eau fraîche pour la bien presser; mettez-la ensuite cuire avec un peu de beurre, du bouillon et du coulis, ou bien faites un petit roux de farine pour lier la sauce; quand elle est cuite, assaisonnée de bon goût et dégraissée, mettez-y quelques échalotes pour ceux qui les aiment, et servez dessous du mouton rôti, soit épaule, carré ou gigot. Si vous voulez la servir au blanc, en maigre, à la place de roux de farine, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs et de crème; servez-la dessous des œufs mollets.

CARDES-POIRÉES.

Vous les épluchez , lavez et faites cuire dans de l'eau salée ; remuez de temps à autre pour empêcher le dessus de se noircir ; faites-les égoutter quand elles sont cuites ; faites une sauce blanche avec de la farine, de l'eau, du beurre, sel, poivre, filet de vinaigre ; faites lier sur le feu ; mettez dedans les cardes, et faites cuire quelque temps à petit feu, et ayez soin que la sauce ne devienne pas trop épaisse.

DE L'OSEILLE.

Farce à l'oseille.

Vous prenez de l'oseille, de la poirée, de la belle-dame et du cerfeuil ; vous les faites cuire dans une casserole, sans eau, après avoir haché le tout ensemble. Quand elles sont réduites, vous mettez un morceau de beurre, vous faites bouillir, et quand votre farce est bien faite, vous y mettez une liaison de quelques jaunes d'œufs avec du lait ; votre farce ainsi liée, assaisonnez et servez, en mettant dessus des œufs durs coupés en deux.

DES CAROTTES.

Prenez des carottes que vous ratissez et lavez ; mettez-les blanchir à l'eau bouillante ; coupez-les en filets ; passez-les au feu avec un morceau

de beurre, sel, poivre, persil haché; faites-les cuire et mouillez avec du lait; quand la cuisson est faite, mettez-y une liaison avec des jaunes d'œufs, et servez.

Si c'est au gras, mettez-les dans une casserole avec des tranches de lard, persil, ciboules, sel, poivre; mouillez avec du bouillon, mettez un peu de coulis; faites cuire et réduire à courte sauce; quand la cuisson est faite, servez le tout ensemble.

CÉLERI AU GRAS.

On n'emploie de cette manière que les cœurs et les feuilles les plus blanches. On les fait cuire dans l'eau; puis, après les avoir égouttés, on les passe dans la casserole avec jus et coulis, ou, à défaut, dans un roux mouillé de bouillon. Ce légume n'exige pas d'autres apprêts.

DES LENTILLES.

Choisissez des lentilles ordinaires, larges et d'un beau blond; quand elles sont lavées et épluchées, mettez-les dans l'eau et faites-les cuire; quand leur cuisson est faite, fricassez-les comme les haricots blancs.

On ne se sert des lentilles à la reine que pour faire les coulis.

DES CHOUX.

Choux en ragoût.

Prenez une ou plusieurs têtes de choux bien pommées; arrachez-en les feuilles vertes; liez-les bien et faites-les cuire dans du bouillon gras; ajoutez-y un peu de jus, ou à défaut un roux à la manière ordinaire, avant de les servir.

On peut, en maigre, servir des choux cuits tout simplement dans l'eau, avec une sauce blanche et un fort filet de vinaigre.

Choux farcis.

Prenez les choux les plus gros et les mieux pommés; ôtez-en les trognons; faites-les blanchir; garnissez ensuite l'intérieur de votre chou, et l'entre-deux des feuilles, d'une farce composée de la manière suivante : hachez bien menu quelques blancs de volaille ou de perdrix, avec du lard et du veau : à défaut de volaille, le veau est suffisant; liez votre hachis avec quelques jaunes d'œufs; ficelez vos choux et faites-les cuire, avec du bouillon, dans une daubière à couvercle.

Choucroûte.

Prenez de gros choux blancs de la meilleure espèce; coupez-les par tranches très-minces et de la même épaisseur, s'il est possible; mettez-les

dans un baquet , dans lequel vous les laissez fermenter pendant dix à douze heures au moins , mais jamais plus de vingt-quatre ; pressez ensuite vos choux avec assez de force pour en faire sortir , par une ouverture que vous faites au baquet , toute l'eau dont ils sont remplis , de sorte qu'ils restent entièrement secs.

Choisissez ensuite un tonneau assez grand pour contenir la quantité de choux que vous voulez préparer ; défoncez-le d'un côté , et s'il n'est pas neuf , ayez soin de le bien nettoyer avant que de vous en servir. Garnissez-en le fond d'une couche de sel , sur laquelle vous étendez ensuite une couche de choux ; sur cette première couche de choux mettez une poignée de sel , très-peu de poivre et quelques grains de genièvre très-mûrs ; mettez ensuite alternativement une couche de choux et une de sel , poivre et genièvre , jusqu'à ce que le tonneau soit presque plein , et mettez-le alors à la cave ou dans un autre lieu qui soit très-frais. Ayez un couvercle de bois de même dimension que l'ouverture du tonneau , mais que cependant on puisse y faire entrer et en retirer à volonté ; appliquez-le sur les choux , et mettez dessus des pierres ou autres corps durs , jusqu'à ce qu'ils forment un poids de 120 à 140 livres , et de manière à ce que les choux se trouvent pressés avec force sur toute leur surface.

Quelque temps après, l'eau rendue par les choux au moyen de cette pression forme une croûte au-dessus du couvercle ; ce n'est qu'à cette époque que vous pouvez vous servir de votre choucroûte : alors vous retirez les poids et le couvercle, et vous en prenez avec une cuiller de bois la quantité que vous voulez préparer ; vous remettez ensuite sur la choucroûte le couvercle et les poids par-dessus ; il faut en outre boucher l'ouverture du tonneau bien hermétiquement avec un linge trempé dans l'eau fraîche, de manière que l'air ne puisse y pénétrer. Prenez cette précaution chaque fois que vous enlevez de la choucroûte ; en outre, lavez et essuyez les endroits du tonneau qui se trouvent découverts, et ne laissez que ce qu'il faut de saumure pour couvrir la choucroûte. Toutes ces précautions sont tellement essentielles, que l'omission d'une seule suffit pour la faire gâter.

Pour employer votre choucroûte, mettez-la dessaler pendant quelques heures, et faites-la cuire, soit au beurre ou à la graisse, et servez avec du lard, du jambon ou des saucisses.

NAVETS.

Différentes façons de les accommoder.

Coupez vos navets par morceaux ; faites-les blanchir pendant un quart-d'heure dans l'eau bouillante avec sel ; retirez-les et mettez-les égout-

ter; mettez-les cuire dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboules hachées, sel, poivre et muscade : quand ils sont cuits, servez à courte sauce.

Quand vous avez fait blanchir vos navets et que vous les avez égouttés, vous pouvez les servir à la sauce blanche et à la moutarde, que vous délayez dedans.

Coupez vos navets par morceaux; faites-les roussir dans du beurre; mouillez avec du bouillon ou avec du coulis; faites-les cuire à petit feu; et servez à courte sauce.

DU POTIRON OU CITROUILLE.

On ne s'en sert ordinairement en cuisine que pour en faire du potage avec du lait. (Voy. l'article *Potage*.) On peut cependant le fricasser; pour cela, quand il est cuit à l'eau, vous le mettez dans une casserole avec beurre, persil, ciboules, sel, poivre; quand il ne reste presque plus de sauce, mettez une liaison de jaunes d'œufs avec du lait, et servez.

DES TRUFFES.

Il faut les choisir grosses, les plus rondes qu'on le peut, noires en dessus et marbrées en dedans, assez dures et d'une odeur agréable. Elles entrent dans une infinité de ragoûts auxquels elles donnent un goût excellent.

Manière de les accommoder.

On les mange ordinairement cuites dans du vin et du bouillon, avec sel, poivre, un bouquet de fines herbes, racines et oignons; trempez-les dans l'eau tiède, et ayez soin de les bien frotter, pour ôter toute la terre qui est autour, avant que de les faire cuire dans le court bouillon; quand elles sont cuites, servez-les dans une serviette.

Truffes à la parole.

Prenez des truffes que vous pilez et coupez par tranches; mettez-les dans le plat que vous devez servir avec persil, ciboules, échalotes hachées, sel, poivre, un peu d'huile; couvrez le plat; mettez-le sur le feu, et quand elles sont cuites des deux côtés, servez avec un jus de citron.

Truffes au naturel.

Prenez de belles truffes bien lavées et nettoyées, enveloppez chacune de cinq ou six morceaux de papier, que vous mouillez après et les faites cuire dans la cendre chaude pendant une bonne heure, ôtez le papier, essuyez les truffes et servez chaudement dans une serviette.

POMMES DE TERRE.

La pomme de terre fournit un aliment sain; facile, et le plus souvent très-peu dispendieux:

son apprêt est d'autant plus avantageux pour la classe laborieuse des ouvriers, qu'il n'exige presque ni temps, ni trop de soin, ni trop de dépense.

Les grosses sont les moins bonnes; les meilleures de toutes sont les violettes; cependant la pomme de terre rouge, dont la peau est lisse et le rouge très-vif, est excellente, mais néanmoins ne l'emporte pas sur la violette. On les mange d'une infinité de manières. Nous allons seulement indiquer les plus usitées et les moins coûteuses.

Pommes de terre à la maître-d'hôtel.

Faites cuire vos pommes de terre dans l'eau; coupez-les par tranches, et mettez-les ensuite dans une casserole avec beurre, persil, ciboules hachées, sel, poivre et un filet de vinaigre; faites chauffer et servez; en place de beurre, vous pouvez mettre de l'huile; quand elles sont très-petites, on peut se dispenser de les couper par tranches.

Pommes de terre à la sauce blanche.

Faites cuire vos pommes de terre dans l'eau; pilez-les les plus chaudes qu'il est possible; coupez-les ensuite par tranches; arrangez-les sur le plat que vous devez servir, et versez dessus une sauce

blanche, faite, s'il est possible, avec de la farine de pomme de terre.

Manière de les faire frire.

Faites une pâte avec de la farine, deux jaunes d'œufs délayés avec de l'eau, une cuillerée d'eau-de-vie, une cuillerée d'huile, poivre et sel; battez bien la pâte pour n'y point laisser de grumeaux; coupez par tranches les pommes de terre crues; trempez-les dans cette pâte; faites frire jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

On peut aussi les faire frire sans faire de pâte; alors vous coupez vos pommes de terre crues par tranches; vous les jetez dans une friture bien chaude; quand elles sont bien cassantes et de belle couleur, vous les retirez, les saupoudrez de sel fin, et servez chaud.

Pommes de terre à l'étuvée.

On les fait cuire dans l'eau; on les pèle; on les coupe par tranches; on les met dans une casserole avec du beurre, du poivre; du sel, persil, ciboules hachées, un peu de farine; on mouille ensuite avec du bouillon gras ou maigre, un bon verre de vin, plus ou moins, selon la quantité, et on sert à courte sauce, quand le tout est bien assaisonné.

Pommes de terre en salade.

Lorsqu'elles sont cuites et pelées, on les coupe et on les assaisonne avec de l'huile, du vinaigre, du sel, du poivre et des fines herbes : à la place de l'huile on peut mettre du beurre ou de la crème : on y mêle, si l'on veut, des cornichons coupés par tranches et des betteraves, des anchois, des câpres et des petits oignons cuits sous la cendre.

CONSERVATION DES LÉGUMES.

Tandis que le père de famille fait croître en abondance les fruits et les légumes qui couvrent sa table dans la belle saison, la prévoyante ménagère calcule les privations que lui imposeront les rigueurs de l'hiver, et s'efforce d'en diminuer le nombre en conservant, par des moyens économiques et simples, aux végétaux comestibles leur forme, leur chair et leur saveur. Elle sait faire enterrer à propos les racines dans le sable, conserver les fruits ou les légumes dans le vinaigre et la saumure, comme on l'a vu en dessécher les pulpes par l'action du soleil ou du feu. Suivons-la dans la manière dont elle a nuancé ses procédés pour conserver à chaque végétal les qualités qui le distinguent; ces détails sont minutieux, sans doute, mais ils seront précieux pour

L'homme des champs, dont ils prolongent les jouissances, et qui préférera toujours des vérités d'une application et d'une utilité journalière, à des théories brillantes dont il n'éprouve pas continuellement les avantages.

Conservation des racines dans le sable frais.

Les racines, telles que les *carottes*, les *navets*, les *salsifis*, se conservent fraîches dans des caves ou dans des celliers. On les cueille par un temps tempéré, ni chaud, ni froid, ni sec, ni humide. On coupe les feuilles à un pouce de la racine, puis on les range à côté les unes des autres, un peu obliquement, dans une espèce de rigole ou tranchée que l'on fait dans le sable. On multiplie ces rigoles; il suffit que chaque rang ou lit de racines soit séparé de l'autre par un lit de sable d'un pouce ou deux d'épaisseur. L'endroit où on les conserve doit être à l'abri de la gelée et de l'humidité : l'une et l'autre les feraient pourrir.

Les *choux pommés*, et ceux dits de *Milan*, se conservent dans le sable, en rigole, comme les racines. Si l'on n'a pas assez d'espace pour les enterrer de cette manière, on peut se borner à les suspendre au plancher, la racine en haut, dans un lieu sec où il ne gèle point, ou les y déposer sur des planches.

Quant aux *choux-fleurs*, il faut, dès les derniers

jours d'octobre, choisir les plus gros, les déplanter, les dépouiller de presque toutes leurs feuilles et les replanter dans du sable, dans un lieu où ils ne puissent pas geler. Il ne faut pas les arroser en les replantant, ni après les avoir replantés. Ils profiteront et se conserveront bien. S'il y en a quelques-uns trop frais pour être replantés, on ne les enterrera point. On se contentera de les mettre sécher au cellier ou dans une terre.

Il est un moyen simple d'avoir des choux-fleurs en abondance, pendant toute l'année; c'est de les semer dans des caisses ou baquets au milieu d'août. Quand il seront levés et un peu forts, on descendra les baquets à la cave, où on les laissera tout l'hiver. On les plantera ensuite en bonne terre dans les premiers jours d'avril; on en aura de bons avant les chaleurs; on pourra même avant que la pomme soit tout-à-fait formée, les enterrer dans la cave, sur le côté, en rigoles. Là, ils acheveront de se pommer, et se garderont fort longtemps. Si on les laissait en pleine terre, ils monteraient.

Conservation par la saumure.

Artichauts. Après avoir choisi les plus beaux; on les prépare comme si on voulait les faire cuire; on les trempe dans l'eau bouillante assez pour pouvoir en extraire facilement le *foin*; on sau-

poudre de sel bien fin tout l'intérieur ; puis on les place dans des pots de grès, que l'on remplit d'eau, en y ajoutant une bonne poignée de sel. Le lendemain on change cette première eau, que l'on remplace par de la nouvelle, où l'on met trois ou quatre poignées de sel, avec un demi-setier de vinaigre ; enfin on les couvre d'une couche de beurre fondu pour empêcher l'accès de l'air. La seule précaution avant de les manger, pour leur enlever le goût de saumure, est de les tremper dans l'eau tiède et de les faire cuire à grande eau.

Haricots verts. On choisit ceux provenant de semence de haricots gris, comme plus tendres ; lorsqu'ils sont parvenus à une grosseur moyenne, on les épluche sans les casser en deux, mais en enlevant seulement les deux extrémités ; puis on les fait blanchir, en ayant le soin de ne pas les laisser trop bouillir, afin qu'ils ne perdent ni leur fermeté, ni leur verdeur ; on les fait égoutter ; on les place dans des pots de grès contenant trois pintes, sans être trop pressés, pour qu'ils puissent baigner dans l'eau. On met dans cette première eau une poignée de sel ; le lendemain on jette cette eau et on la remplace par une saumure composée de deux tiers d'eau et d'un tiers de vinaigre ; on l'assaisonne ensuite avec trois ou quatre fortes poignées de sel. Les pots sont préservés de l'action

de l'air par une couche de beurre fondu. Les haricots conservent, de cette façon, tout leur goût et leur fraîcheur jusqu'au printemps, et ils reviennent seulement à dix sous la livre au plus à la ménagère qui a suivi cette méthode où les haricots verts ne contractent point un goût de foin, ordinaire dans ceux que l'on conserve en les enfilant par chapelets et les exposant à l'air.

Concombres. Les concombres pelés, dépouillés de leurs graines, et réduits en quartiers un peu plus gros que pour les manger de suite, sont blanchis dans l'eau bouillante; on en sépare ceux qui n'ont pas conservé leur fermeté, on les place enfin dans la saumure acidulée, où on les traite comme les haricots et les artichauts.

La seule précaution à prendre est de les laver trois ou quatre fois dans l'eau tiède, avant de les faire cuire, pour leur enlever tout le goût de saumure dont s'imprègne fortement leur chair.

Les *cardes-poirées* doivent être traitées de même pour être conservées; il faut avoir soin, en les épluchant, d'enlever toutes les filandres qui rendraient ce légume désagréable à manger.

Chicorée. Ce légume demande quelque précaution particulière pour sa conservation. Après avoir été épluchée et lavée avec soin, on jette la chicorée dans l'eau bouillante, où on la retourne jusqu'à ce qu'elle soit amortie et non cuite; on

la jette ensuite dans l'eau fraîche, et on la fait bien égoutter pour lui faire perdre toute humidité surabondante. On la place ensuite dans des pots de grès où on la laisse infuser d'abord pendant vingt-quatre heures dans une saumure légère. Au bout de ce temps, on change cette eau, et on en substitue de nouvelle plus fortement salée; les pots sont ensuite couverts de beurre fondu, et non d'huile qui communique quelquefois un mauvais goût aux légumes.

Oseille. L'acidité de ce légume ne permettant pas de le manger seul, on en tempère l'aigreur en l'unissant avec de la petite laitue, de la chicorée, du cerfeuil, du persil et de la ciboule; mais on en éloigne soigneusement la belle-dame qui lui communiquerait un goût désagréable. On épluche tous ces légumes en leur enlevant les côtes trop dures; on les hache menu, séparément de l'oseille; on les met dans le chaudron, parce qu'ils sont plus longs et plus durs à cuire que l'oseille, qui demande d'être mise presque entière dans le chaudron pour conserver son jus. Il faut remuer presque continuellement l'oseille, pour qu'elle ne s'attache pas aux parois du chaudron, comme elle le ferait facilement. Quand elle commencera à s'épaissir, on la salera et la goûtera. Lorsqu'elle paraîtra suffisamment cuite, on la mettra dans des pots de grès, et on la laissera re-

froidir avant de la couvrir de beurre. Si l'on s'aperçoit, quand l'oseille est refroidie, qu'il surnage de l'eau sur le pot, c'est un signe certain qu'elle n'est pas assez cuite; il est nécessaire de la remettre sur le feu: sans cela elle se gâterait indubitablement.

Fèves de marais. La meilleure manière de les conserver est de les enfiler et de les dessécher à l'air, encore ne sont-elles bonnes qu'à faire d'excellente purée; elles seraient coriaces si on les mangait entières.

Conservation par le vinaigre.

Cet acide est un des plus puissans moyens de conserver les végétaux auxquels une saveur acide est agréable. On y plonge non seulement les *câpres* et les *cornichons*, mais encore les graines de capucines un peu vertes, les bigarreaux, les petits oignons et le petit piment; il suffit de jeter ces fruits dans des vases pleins de vinaigre, de les saler et d'y faire infuser de l'estragon et de la perce-pierre; ces fruits ainsi confits aiguisent l'appétit, et sont des mets agréables et salubres.

DES ŒUFS.

C'est un très-bon aliment que les œufs; après la viande rien ne fournit une plus grande diversité

de mets ; quand ils sont frais , ils adoucissent les âcretés de la poitrine , et sont d'une facile digestion ; mais quand ils sont vieux , ils sont fort sujets à incommoder. Il est donc indispensable de pouvoir les distinguer ; pour s'assurer s'ils sont frais , présentez-les à la lumière : s'ils sont clairs et transparens , c'est un indice sûr ; quand ils sont piqués , mettez-les au rang des vieux , et s'ils ont une tache qui tient à la coquille , c'est une preuve qu'il sont gâtés.

Œufs à la coque.

Presque tout le monde se pique de savoir faire cuire les œufs à la coque ; cependant il arrive que fort souvent ils sont trop ou pas assez cuits. Pour ne les pas manquer , quand l'eau bout , mettez-les bouillir dedans trois minutes , pas davantage ; retirez-les ; couvrez-les une minute pour les laisser faire leur lait , et servez-les dans une serviette ; de cette manière on est toujours sûr de réussir.

Œufs au miroir aux asperges.

Coupez de petites asperges en petits pois ; n'en prenez que le tendre ; faites-les cuire un quart-d'heure à l'eau bouillante ; mettez-les après dans une casserole avec un bouquet de persil , ciboules , un morceau de beurre ; passez-les sur le feu ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec un

peu d'eau ; faites cuire ; assaisonnez avec un peu de sel et très-peu de sucre ; la cuisson faite et plus de sauce, mettez-les dans le fond du plat que vous devez servir ; cassez dessus des œufs, que vous assaisonnez de sel, gros poivre, un peu de muscade ; faites cuire sur le feu, passez la pelle rouge ; servez les jaunes mollets.

Œufs mollets de toutes les manières.

Pochez vos œufs, c'est-à-dire, cassez des œufs frais bien mirés dans de l'eau bouillante, ou, ce qui vaut mieux, faites bouillir de l'eau dans une casserole, dans laquelle vous mettez le nombre d'œufs que vous jugez à propos ; laissez bouillir cinq minutes et retirez-les promptement dans de l'eau fraîche ; pelez-les tout doucement pour ne pas les rompre ; par ce moyen vous avez des œufs mollets flexibles sous le doigt ; vous les servez entiers avec une sauce blanche, sauce verte, sauce au coulis, sauce Robert, sauce piquante, sauce ravigote, et toutes sortes de ragoûts.

Des œufs brouillés de plusieurs façons.

Si vous voulez les faire au naturel, mettez simplement les œufs dans une casserole avec un peu de beurre, deux cuillerées à ragoût de coulis ; et assaisonnez ; faites-les cuire sur un fourneau, en les remuant toujours. Quand ils sont cuits,

servez-les promptement. En maigre, mettez-y une cuillerée de crème, et les faites de la même façon. Pour les faire avec quelque ragoût de légume, soit céleri, laitue, chicorée, pointes d'asperges, il faut que le ragoût soit fini, comme si on était prêt à le servir; hachez-les fort menus et mettez-en deux cuillerées à ragoût dans vos œufs, et les brouillerez comme les autres. Si c'est au verjus, après les avoir fait cuire dans l'eau un moment, vous les garderez pour en faire un cordon autour des œufs.

Des œufs frits de toutes les façons.

En gras, vous les faites frire avec du saindoux, et en maigre, vous prenez du beurre fondu; quand votre friture est bien chaude, cassez dedans les œufs un à un pour les faire frire; faites ensorte qu'ils soient bien ronds en les retournant dans la poêle, et ne laissez point durcir le jaune. Vous servirez ces œufs de la même façon qu'il est dit pour les *œufs mollets*, même sauce et ragoût (page 170).

Les œufs au beurre noir se font en mettant dans une poêle un morceau de beurre que vous faites fondre sur le feu; quand il ne crie plus, vous mettez dans la poêle les œufs que vous avez eu soin de casser dans un plat et d'assaisonner de sel et poivre; faites-les cuire, et passez une

pelle rouge par-dessus pour faire cuire le jaune ,
et servez avec filet de vinaigre.

Oeufs aux fines herbes.

Mettez dans une casserole persil , ciboules ,
échalotes , le tout haché , sel , poivre , un demi-
verre de vin blanc , un morceau de beurre ma-
nié de farine ; faites bouillir sur le feu un demi-
quart d'heure ; la sauce étant liée comme il faut ,
dressez sur le plat vos œufs frais pochés , mettez
la sauce dessus , poudrez après avec de la chape-
lure de pain bien fine ; servez chaudement.

Oeufs sur le plat, dits au miroir.

Etendez un peu de beurre sur le fond d'un
plat qui aille au feu ; mettez vos œufs dessus avec
sel , poivre , et deux cuillerées de lait ; faites cuire
à petit feu sur un fourneau ; passez la pelle rouge
et servez.

Omelettes de plusieurs manières.

Prenez des œufs que vous mettez dans une
casserole avec sel fin , poivre , muscade rapée ,
persil , ciboules hachées très-fin ; battez bien les
œufs ; faites fondre du beurre dans une poêle ,
mettez dedans les œufs ; faites cuire l'omelette ;
ayez soin qu'elle soit d'une belle couleur en-

dessous; pliez-la dans le plat que vous devez servir.

Si vous voulez faire des omelettes plus distinguées, comme omelette au lard, omelette au rognon de veau, omelette au fromage d'Italie, aux pointes d'asperges, aux truffes, aux champignons, morilles et mousserons. Il faut toujours que votre ragoût soit cuit et assaisonné, comme si vous vouliez le servir. Quand il est froid, vous le hachez pour qu'il se mêle bien dans les œufs; battez le tout ensemble, et faites cette omelette dans une poêle comme les autres.

Celles que l'on fait pour la farce, laitue et chicorée, se font différemment. Vous ferez ces ragoûts en maigre, comme il est dit à chaque article de ces herbes; vous les dresserez dans le plat que vous devez servir, et mettrez dessus une omelette où il n'y aura que des œufs et du sel; vous les servirez pour hors-d'œuvre, et les précédentes pour entremets.

Omelette de harengs saurs.

Ouvrez vos harengs par le dos et faites-les griller; vous les hachez et les mettez dans l'omelette: il ne faut point de sel dans les œufs; finissez cette omelette comme les autres. Celle au jambon se fait de la même façon.

Omelette au sucre.

Battez d'abord séparément les blancs d'une douzaine d'œufs ; mêlez aux jaunes quelque peu d'écorce de citron coupée très-mince ; ajoutez les jaunes aux blancs , et battez bien le tout ensemble , en y joignant un peu de crème et très-peu de sel ; mettez alors votre omelette dans la poêle ; sucrez-la dans la poêle ; renversez-la sens dessus-dessous sur une assiette , et mettez-la dans un plat de service : alors vous en couvrez la superficie de sucre en poudre , et passez la pelle rouge dessus pour le candir. Servez chaud.

Omelette aux confitures.

Prenez six œufs dont vous battez d'abord les blancs séparément ; mêlez aux jaunes un peu d'écorce de citron coupée très-mince ; ajoutez ensuite les jaunes aux blancs , et battez bien le tout ensemble , en y mêlant un peu de crème , deux cuillerées de confiture de marmelade de pommes , d'abricots , gelée de groseille , etc. , comme vous le jugerez à propos , et finissez comme il est indiqué pour l'omelette au sucre.

Omelette soufflée.

Cassez une demi-douzaine d'œufs ; séparez les blancs des jaunes ; mêlez les jaunes avec trois

onces de sucre rapé, la moitié d'une écorce de citron hachée très-fin; fouettez vos blancs d'œufs, mêlez-les ensuite avec les jaunes; faites fondre sur un feu un peu vif un demi-quarteron de beurre, dans un plat qui aille sur le feu; quand il est fondu, mettez dedans les œufs; posez sur le plat votre four de campagne très-chaud; faites cuire pendant cinq minutes; glacez et servez.

Œufs au lait.

Prenez une demi-douzaine d'œufs que vous délayez avec une cuillerée de farine, un demi-quarteron de sucre, un peu de sel, et une chopine de lait; mettez le tout dans le plat que vous devez servir; faites cuire pendant un quart d'heure sur un fourneau, passez la pelle rouge dessus, et servez aussitôt qu'ils sont cuits.

Œufs à la neige.

Prenez une chopine de lait, trois feuilles de laurier-amande, deux cuillerées à bouche de fleur d'orange, un demi-quarteron de sucre; mettez le tout dans une casserole, et faites bouillir sur un fourneau; prenez six œufs, séparez les jaunes des blancs; battez les blancs en neige; quand votre lait a bouilli, retirez les feuilles de laurier, et mettez dedans vos œufs en neige par cuillerées; retournez-les avec une écu-

moire pour faire cuire de tous les côtés ; quand ils sont cuits , retirez-les , et dressez-les sur le plat que vous devez servir ; faites lier le lait avec vos jaunes d'œufs délayés dans une cuillerée de crème ; versez sur vos œufs à la neige ; laissez refroidir et servez.

Œufs aux macarons.

Prenez une demi-douzaine d'œufs , retirez-en trois blancs que vous mettez dans une casserole avec deux macarons , fleur d'orange , citron , le tout haché très-fin , sucre rapé , un peu de sel , une once de beurre que vous faites fondre ; mêlez avec les œufs ; battez le tout ensemble comme pour faire une omelette ; faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez servir ; quand ils sont presque cuits , glacez avec du sucre et la pelle rouge.

Œufs au pain.

Mettez dans une casserole une demi-poignée de mie de pain avec un poisson de crème , sel , poivre , un peu de muscade ; quand le pain a bu toute la crème , cassez-y des œufs et les battez ensemble pour en faire une omelette.

Œufs à la tripe.

Pour faire des œufs à la tripe au roux , prenez un peu de beurre , une cuillerée de farine que

vous faites roussir sur le feu, et mettez après une poignée d'ognons coupés en petits carrés; faites-les cuire dans ce roux, en y mettant encore un peu de beurre, et les mouillez avec du bouillon. Quand l'ognon est cuit, vous y mettez des œufs durs coupés en tranches; faites-leur faire un bouillon, et mettez un filet de vinaigre, sel et poivre; servez à courte sauce.

Oufs à l'eau.

Prenez une casserole, mettez dedans une chopine d'eau, un peu de sucre, de l'eau de fleur d'orange, de l'écorce de citron vert; faites bouillir à petit feu pendant un quart d'heure; mettez ensuite refroidir, et cassez dans une autre casserole sept jaunes d'œufs; délayez les jaunes d'œufs avec ce que vous avez mis refroidir; passez ensuite au tamis, et faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez servir. Pour être bien faits, ils doivent être un peu tremblans, sans avoir de l'eau dans le fond: cela dépend du plus ou du moins que vous mettrez de jaunes d'œufs.

Manière de conserver les œufs, suivant madame Gacon-Dufour.

Vous avez de la cendre que vous passez dans un gros tamis ou dans un mauvais crible; vous mettez cette cendre, soit dans un petit tonneau,

soit dans des pots ; à mesure que vous recueillez vos œufs , vous les mettez dans cette cendre , en ayant soin qu'ils soient entièrement couverts.

Moyen de conserver des œufs plusieurs mois , de manière à ce qu'ils soient aussi bons que des œufs frais , suivant madame Gacon-Dufour.

Le jour même où les œufs ont été pondus , ou du moins très-peu de jours plus tard , on fait cuire les œufs à l'eau bouillante comme pour les manger à la coque ; on les retire de l'eau , on les marque du quantième du mois , afin de pouvoir les manger suivant leur rang d'âge ; puis on les serre dans un lieu sec et frais. On les garde ainsi plusieurs mois , sans qu'ils éprouvent la plus petite altération.

Quand on veut employer ces œufs , on fait chauffer de l'eau ; il est même plus simple de les mettre à l'eau froide sur le feu ; et quand l'eau est bien chaude , les œufs sont en état d'être mangés.

Moyen d'avoir des œufs frais pendant les plus grands froids et les hivers les plus longs , suivant madame Gacon-Dufour.

Vers la fin d'octobre , vous prenez une douzaine de poules mères ; vous les mettez dans

l'étable des vaches, derrière des claies assez hautes pour qu'elles ne puissent les franchir. Vous leur donnez pour toute nourriture du sarrasin, et, le matin, une pâtée de chenevis pilé, dans laquelle vous mettez très-peu de son d'orge, et environ un sixième de brique pilée et passée au tamis. Cette nourriture les échauffe au point de les faire pondre tous les jours; mais aussi au printemps ce sont des poules ruinées, et qui ne sont plus bonnes qu'à engraisser.

DES PUDDINGS.

Il y a un grand nombre de recettes pour faire les puddings: nous nous bornerons à en indiquer quelques-unes des meilleures et des moins coûteuses.

Pudding au sang.

Faites bouillir dans la moitié d'une chopine de lait, le quart d'un litre de gruau d'avoine; retirez du feu, et laissez gonfler et crever jusqu'au lendemain; prenez une livre et demie de rognon de bœuf, une pincée de persil et un peu de thym, le tout haché très-mince et assaisonné de sel et poivre; trois pintes de sang de cochon et une pinte de lait; ajoutez le gruau et mêlez bien le tout ensemble. Prenez des boyaux de bœuf ou de cochon que vous nettoyez et dont vous retournez la partie intérieure; liez-les par une extrémité et mettez dedans vos ingrédients que vous faites

chauffer un peu pour les faire entrer avec plus de facilité, en ayant la précaution de ne pas trop les emplir. Divisez vos boyaux au moyen de petits cordons en autant de parties que vous voulez faire de puddings; jetez-les dans de l'eau bouillante, et laissez bouillir sur un feu vif pendant un quart-d'heure; retournez-les souvent pour les faire cuire de tout côté; retirez-les, faites-les égoutter et refroidir; au moment de servir, faites-les rous-sir dans la poêle avec du beurre; servez-les détachés.

Gâteau de pudding.

Prenez une demi-livre de graisse de rognon de bœuf que vous hachez très-mince, une demi-livre de fleur de farine, deux œufs et un morceau de beurre; mêlez bien le tout ensemble avec sucre, noix muscade, cannelle, eau de fleur d'orange; mettez le tout dans une pâte que vous faites de cette manière: prenez une livre de farine et cinq livres de beurre; délayez votre farine avec de l'eau tiède; à mesure que vous la pétrissez, ajoutez votre beurre par petites portions; quand votre pâte est assez ferme, vous la couvrez bien et la laissez lever; plus elle a de consistance et meilleure elle est pour cet usage; garnissez de beurre le plat dans lequel vous devez servir; dressez dedans votre pudding, et faites-le cuire au four.

Pudding de pieds de bœuf.

Faites cuire vos pieds de bœuf; ôtez-en après la chair et les tendons que vous hachez très-minces, avec autant de rognon de bœuf, et assaisonnez de sel, sucre, cannelle, écorce de citron et orange pilée; prenez sept ou huit œufs entiers, deux poignées de chapelure et de raisins de Corinthe, suivant votre volonté, et mêlez bien tous ces ingrédients; graissez vos boyaux avec du beurre, divisez-les et faites bouillir vos puddings pendant deux heures; servez-les avec une sauce douce.

MENUES PATISseries.

DES RAMEQUAINS.

Ramequains au fromage de Gruyères.

Mettez dans une casserole un demi-setier d'eau, deux onces de beurre et très-peu de sel, à cause du fromage; faites chauffer, et retirez au moment de bouillir; mettez de la farine autant que cette eau en pourra boire, et délayez avec soin, afin qu'il ne se forme pas de grumeaux; remettez sur le feu et remuez, en faisant dessécher jusqu'à ce que la pâte quitte la casserole, et ne tienne plus aux doigts; retirez du feu, changez de casserole et laissez refroidir; ajoutez autant d'œufs qu'il en faudra pour que la pâte ne soit ni trop ferme ni trop molle; mettez une

forte poignée de fromage de gruyères rapé, et une pareille quantité du même fromage coupé en petits dés. Quand le tout sera mêlé, il faudra coucher vos ramequains sur un plateau de tôle, en les coupant de la grosseur que vous voudrez; dorez les et faites cuire un quart d'heure au four à une chaleur douce. Servez chaud.

Ramequains au fromage de Brie.

Prenez un bon morceau de fromage de Brie bien affiné; écrasez-le dans une casserole avec un quarteron de beurre, un verre d'eau, peu de sel, un anchois haché; faites bouillir le tout ensemble, et ajoutez autant de farine que la sauce peut en humecter; faites dessécher sur le feu jusqu'à ce que la pâte soit bien épaisse; mettez-la ensuite dans une autre casserole, et délayez dedans assez d'œufs pour que la pâte soit ferme et ne coule pas; dressez-la en petits morceaux sur un plateau, et faites cuire au four. Pour que les ramequains soient bons, ils doivent être légers et d'une belle couleur.

Macaroni à la Gobert ou en croûte.

Prenez une demi-livre de macaroni, et mettez-le dans une casserole avec assez d'eau pour qu'il baigne dedans, sel, poivre, et une once de beurre; faites bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau; rapez une demi-livre de vieux fro-

mage de gruyère ou de parmesan ; mettez-le dans le macaroni avec une once de beurre ; sautez le tout ensemble jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu ; prenez une autre casserole , graissez-la de beurre tout autour et dans le fond ; garnissez-la ensuite d'une couche de pâte de l'épaisseur de deux lignes environ ; mettez dedans votre macaroni , et couvrez-le d'un plateau de pâte de même épaisseur ; faites cuire sur un feu doux ; couvrez la casserole d'un couvercle et mettez du feu dessus ; laissez cuire pendant une demi-heure au moins ; quand la cuisson est faite , renversez sur le plat que vous devez servir votre macaroni , qui doit avoir alors la forme d'un biscuit de Savoie.

Gâteau de riz.

Après avoir bien lavé votre riz , faites-le crever dans de l'eau : ajoutez-y ensuite du sucre , du citron râpé et du lait jusqu'à ce qu'il soit bien cuit et épais. Prenez quatre œufs ; séparez les blancs des jaunes ; délayez bien les jaunes dans le riz ; fouettez les blancs , retirez du feu la casserole , et les mettez dedans en remuant bien ; versez votre riz dans un plat ; dorez avec un jaune d'œuf , et mettez sous le four de campagne bien chaud.

Gâteau de pommes de terre.

Prenez des pommes de terre cuites à l'eau que

vous pilez avec un morceau de beurre; lorsque le tout est bien mêlé, délayez cette pâte avec du lait de manière qu'elle ne soit ni trop claire, ni trop épaisse. Ajoutez un peu d'eau-de-vie, puis deux cuillerées de sucre et de citron râpé; faites cuire un peu; et lorsque tout sera refroidi, ajoutez trois jaunes d'œufs délayés dans du lait; remuez bien; mettez ensuite les blancs fouettés; graissez la tourtière; mettez le tout dans un plat sous un four de campagne bien chaud.

DES BEIGNETS.

Beignets de brioches.

Prenez des petites brioches; coupez-les par la moitié; ôtez-en la mie et remplacez-la par une crème cuite ou des confitures; recollez ensemble les deux moitiés de façon qu'elles paraissent entières; trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, de sel, et délayez avec du vin blanc; faites-les frire de belle couleur, et les glacez avec du sucre et à la pelle rouge.

Beignets de pommes et de pêches.

Prenez des pommes de reinette que vous coupez en quartiers; ôtez la peau et les pepins; parez-les proprement; faites-les mariner deux ou trois heures avec de l'eau-de-vie, du sucre, de l'écorce de citron vert, de l'eau de fleur d'orange;

quand elles ont bien pris goût, faites-les égoutter et passez-les dans la farine, faites les frire de belle couleur; dressez-les et saupoudrez de sucre fin. Les beignets de pêche se font de la même manière.

Vous faites aussi des beignets de pommes en pâte; pour lors, vous creusez votre pomme par le milieu sans la rompre pour en ôter le pépin; vous les pelez et coupez en tranches de l'épaisseur d'un écu; faites-les mariner comme les précédentes; trempez-les ensuite dans une pâte faite comme celle des beignets de brioches; faites-les frire, et servez-les glacés avec du sucre.

Beignets d'oranges.

Prenez plusieurs oranges dont vous ôtez la superficie de l'écorce de l'épaisseur d'une petite pièce; coupez les oranges par quartiers pour en ôter les pépins, et les mettez cuire avec un peu de sucre; faites une pâte avec du vin blanc, de la farine, une cuillerée de bonne huile, un peu de sel; délayez cette pâte; qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse; trempez dedans vos quartiers d'orange; faites les frire jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur; et servez-les glacés avec du sucre.

Pets de nonnes.

Faites bouillir un demi-setier de lait et ré-

duire à moitié avec un peu de sucre , une pincée de sel, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange , une pincée de citron vert haché ; ayez des mies de pain coupées de la grandeur d'un petit écu et beaucoup plus épaisses ; mettez-les dans le lait pour les faire tremper un petit moment ; quand elles seront toutes imbibées , mettez-les égoutter et fariner ; faites-les frire ; glacez avec du sucre et la pelle rouge.

DU POISSON.

POISSON D'EAU DOUCE.

*Moyen de préserver le poisson de la corruption ;
suivant madame Gacon-Dufour.*

Vous lui faites jeter un bouillon dans une petite quantité d'eau et un peu de sel ; vous le laissez dans cette eau deux ou trois jours sans qu'il se corrompe , parce qu'il tombe au fond du vase et que l'eau salée le couvre entièrement. Si vous êtes forcé de le garder plus de trois jours , vous remettez le vase sur le feu , en ajoutant encore un peu de sel et une feuille de laurier-sauce. Le poisson peut ainsi se soutenir jusqu'à trois ébullitions ; un plus grand nombre lui ferait perdre sa qualité.

On doit employer pour cette opération un vase de terre, éviter le fer et surtout le cuivre.

Moyen d'empêcher le poisson gelé de se briser en cuisant, suivant madame Gacon-Dufour.

Vous le plongez dans un vase plein d'eau froide: cette eau contenant assez de chaleur pour être fluide, dégèle peu à peu le poisson; mais aussi cette eau perd en cinq ou six minutes sa fluidité, et forme autour du poisson une couche de glace légère. Il faut alors ôter le poisson, le dépouiller de cette glace et le replonger dans de l'eau nouvelle jusqu'à ce qu'il ne se forme plus de glace. Alors il a repris sa température naturelle, et le feu ne fera plus sur lui que son effet ordinaire.

Moyen de rendre mangeable le poisson qui commence à se corrompre, suivant madame Gacon-Dufour.

Vous faites bouillir le poisson dans une grande quantité d'eau, dans laquelle vous mettez un quart de vinaigre, du sel et un *nouet* de linge, contenant du poussier de charbon de bois: vous faites votre nouet plus ou moins gros, suivant la grandeur du poisson. Ce procédé enlève tout mauvais goût. On peut l'employer également pour les viandes.

DE LA CARPE ET DE LA BRÊME.

La carpe est un poisson d'eau douce fort connu. On la trouve en abondance dans les marais et les étangs ; mais celles de rivière , surtout de Seine , sont les plus estimées , parce qu'elles ne sentent pas la bourbe. Les plus grosses et d'une couleur jaunâtre sont pour l'ordinaire les meilleures et les plus saines. La langue en est le morceau le plus recherché et le plus délicat.

La brême est aussi un poisson d'eau douce qui approche beaucoup de la carpe. Sa chair , un peu molle et tendre , a les mêmes qualités , et s'apprête de la même manière.

Carpe au naturel.

Prenez une carpe que vous écaillez et videz ; maniez un morceau de beurre avec persil , ciboules , échalotes , le tout haché , sel , poivre ; mettez-le dans le corps de la carpe ; ficelez-la et faites-la cuire avec bouillon , une pinte de vin rouge , un morceau de beurre , la moitié d'un citron en tranches , tranches d'ognons et de racines , clous de girofle , thym , laurier ; quand la carpe est cuite , passez la sauce au tamis , et faites-la réduire ; dressez la carpe sur le plat , ôtez la ficelle , et servez la sauce dessus.

Carpe à la Provençale.

Mettez dans une casserole une carpe coupée par tronçons, avec de l'huile, une chopine de vin, un petit morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, persil, ciboules, échalotes, champignons, le tout haché; faites cuire et réduire à courte sauce; servez.

Carpe à l'Anglaise.

Coupez une carpe par tronçons, comme pour l'étuvée; mettez-la dans une casserole avec persil, ciboules, échalotes, oignons, thym, laurier, le tout entier, sel, poivre; mouillez avec une pinte de bière, un demi-poisson d'eau-de-vie; faites cuire à grand feu; la carpe étant cuite, dressez-la sur un plat; passez la sauce au tamis, mettez dedans un morceau de beurre manié de farine; faites lier sur le feu; servez à courte sauce sur la carpe avec un jus de citron. On accommode de cette façon toutes sortes de poissons.

Carpe en étuvée.

Ecaillez et videz une carpe; faites-la cuire entière avec oignons coupés en tranches, filets de racines, persil, ciboules, thym, laurier, le tout entier, sel, poivre, une pinte de vin rouge, un morceau de beurre manié de deux pincées de

farine , un peu de vinaigre ; dressez la carpe sur un plat ; passez la cuisson au tamis , faites-la réduire au point d'une sauce , ajoutez un anchois haché , câpres fines , et servez sur la carpe.

Carpe en matelote.

Prenez une carpe que vous écaillez et videz ; coupez-la par tronçons et mettez-la dans une casserole avec d'autres poissons , comme brochet , anguille , écrevisses , barbillons , ou tout autre poisson de rivière , selon votre goût ; faites ensuite , dans une autre casserole , un petit roux avec du beurre et une cuillerée à bouche de farine ; quand ce roux est de belle couleur , mettez dedans de petits oignons , faites-les cuire à moitié , en ajoutant un peu de beurre ; ensuite mouillez avec moitié vin rouge et bouillon maigre ; versez après , les oignons avec leur sauce , dans la casserole où le poisson est préparé ; assaisonnez de sel , poivre , bouquet garni de fines herbes ; faites ensuite cuire la matelote pendant une demi-heure à très-grand feu. Au moment de servir , mettez dans la sauce quelques croûtons de pain grillés , et servez-les sous la matelote.

Autres façons.

On peut encore servir la carpe cuite sur le gril , après l'avoir vidée et écaillée , avec un ragoût de

farce dessous, ou avec une sauce blanche aux câpres et filet de vinaigre.

Carpe frite.

Prenez une carpe que vous videz et écaillez; fendez-la en deux morceaux par le dos; ôtez-en la laite ou les œufs; passez-la dans la farine; mettez-la dans une friture très-chaude, faite avec du saindoux ou du beurre fondu; quand votre carpe est à moitié cuite, ajoutez dans la friture la laite ou les œufs; faites cuire, et servez garnie de persil frit.

Manière de faire cuire au bleu toutes sortes de poissons.

Le poisson doit être encore vivant quand on veut l'employer de cette manière. On le prend et on le lave bien; on le met ensuite dans un plat profond, et on l'arrose de vinaigre bouillant; on recouvre aussitôt hermétiquement le plat; quelques secondes après, on le découvre et on jette le poisson dans un chaudron ou une poissonnière pleine d'eau bouillante et assaisonnée de sel, de feuilles de laurier et d'ognons. Dès que le poisson est cuit, on ôte le vase du feu, on y verse un verre d'eau froide, et on y laisse le poisson jusqu'à l'instant où il faut le servir.

Servez enveloppé d'une serviette, pour qu'il conserve plus long-temps sa chaleur.

DE LA PERCHE.

Manière de l'accommoder.

Otez les ouïes et videz ; n'ôtez que la moitié des œufs ; faites-la cuire dans un court bouillon avec du vin blanc ; quand elle est cuite , épluchez-la de ses écailles , dressez-la sur le plat que vous devez servir , et mettez dessus une sauce aux câpres ou autre , comme vous jugerez à propos , ou un ragoût maigre. En gras , la différence est dans la sauce ou le ragoût.

Perches à la Turpin.

Videz et lavez des perches ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre manié de farine , de l'eau , oignons et filets de racines , sel , poivre , persil , ciboules entières , thym , laurier ; faites cuire à petit feu ; la cuisson faite , épluchez de leurs écailles , dressez sur le plat que vous devez servir ; passez la sauce au tamis , faites réduire , si elle est trop longue ; servez sur les perches.

Perches de plusieurs façons.

Les perches cuites au court bouillon se servent avec leurs écailles , sur une serviette , pour un plat de rôti. Pour les servir avec un ragoût , vous

les épluchez de leurs écailles, et servez avec un ragoût et coulis d'écrevisses, ou tel ragoût que vous jugerez à propos. Pour les servir frites, vous les écaillez et videz; ciselez-les des deux côtés, farinez, faites frire de belle couleur; servez sur une serviette.

DE LA TRUITE.

Il y a plusieurs espèces de truites qui diffèrent entr'elles par leur grosseur et leur couleur; la saumonée est plus grande que les autres. Elles ont presque toutes, à moins qu'elles ne soient fort jaunes, de petites taches rouges sur la peau. Leur chair est rougeâtre, ferme et d'un goût excellent, surtout si elles sont saumonées, ou prises dans des rivières ou dans des eaux limpides.

L'*ombre* est aussi une espèce de truite, quoiqu'elle ne soit jamais si grosse que les truites ordinaires. Il ne s'en trouve que dans certaines rivières, et en certain temps de l'année.

Manière d'accommoder les truites.

Faites-les cuire dans un court bouillon avec vin rouge, servez sur une serviette, garnies de persil vert. Si vous voulez faire une entrée, servez une sauce dessus comme pour les autres poissons. Vous pouvez aussi les faire cuire sur le

gril, comme il est expliqué pour les autres poissons, et servez avec un ragoût maigre. Elles s'accoutument en gras comme le saumon frais.

Filets de truites à la chapelure.

Mettez dans une casserole un peu de mie de pain bien fine, un morceau de beurre, persil, ciboules, échalotes, le tout haché, sel, fines épices, un verre de vin blanc, autant de bouillon; faites bouillir et réduire au point d'une sauce; prenez deux belles truites que vous écaillez et videz; levez-en les filets, que vous faites cuire avec un peu de bouillon, jus de citron, sel, poivre; laissez cuire et réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce; dressez-les dans un plat et mettez par-dessus la sauce que vous avez préparée; poudrez avec de la chapelure de pain fine, et servez.

DES TANCHES.

Tanches aux fines herbes.

Prenez des tanches que vous limonez; pour cela, vous les mettez dans de l'eau bouillante et les couvrez promptement, pour ne pas être brûlé par l'eau qu'elles peuvent faire jaillir sur vous; retirez-les un moment après, écaillez-les en commençant par la tête, en prenant garde d'enlever la peau et de l'écorcher; videz-les ensuite et faites-les mariner avec de l'huile, persil,

ciboules, échalotes; le tout haché, thym, laurier, sel, poivre; enveloppez-les avec toute leur marinade dans deux feuilles de papier; faites cuire sur le gril; dressez-les sur le plat en ôtant le papier, et servez dessus telle sauce que vous voudrez.

Tanches en matelote au blanc.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, une douzaine de petits oignons, des champignons, un bouquet de persil, ciboules, clous de girofle, thym, laurier; passez sur le feu; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec deux verres de vin blanc, sel, poivre; faites bouillir un quart d'heure à petit feu; mettez-y les tanches coupées par tronçons; la cuisson faite, ajoutez une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème, un anchois haché, câpres fines; faites lier sur le feu; servez avec croûtons passés au beurre.

DU BROCHET.

Le brochet est un poisson d'eau douce qui est très-commun; il se trouve dans les étangs et dans les rivières: on préfère celui des rivières. Il faut éviter de manger les œufs du brochet, parce que souvent ils excitent des nausées, et purgent quelquefois assez violemment.

Brochet au court bouillon et à la sauce blanche.

Si vous voulez servir le brochet pour rôti, vous ne l'écaillez point, mais vous en ôtez les ouïes avec un torchon pour ne pas vous piquer; vous le videz avec soin et le faites cuire dans un court bouillon, qui se fait de la manière suivante, et qui sert pour faire cuire toutes sortes de poissons: vous mettez dans une casserole de l'eau, deux verres de vin blanc, un morceau de beurre, sel, poivre, gros bouquet de persil, ciboules, ail, girofle, thym, laurier, le tout ficelé, quelques tranches de carottes et d'ognons; vous mettez ensuite le poisson cuire sans l'écailler, en ayant soin qu'il trempe tout-à-fait dans le court bouillon, et vous l'enveloppez dans un linge blanc, parce que, par ce moyen, vous ne courez point risque de le rompre quand il est cuit: alors vous le servez pour le manger à l'huile et au vinaigre, ou avec une bonne sauce blanche aux câpres, ou telle autre que vous jugez à propos.

Pour le servir en entrée, vous le coupez par tronçons, sans l'écailler, et le faites cuire de même au court bouillon; lorsqu'il est cuit et prêt à servir, vous enlevez l'écaille et le dressez sur le plat, en mettant dessus une sauce blanche ou telle autre que vous voulez; ce qui ne se fait

point pour celle à l'huile et vinaigre, poivre, sel, qui se sert séparément.

DE LA LOTTE OU BARBOTTE.

C'est un des excellens poissons d'eau douce ; il faut la limoner comme la tanche, à la réserve qu'il faut la laisser moins de temps dans l'eau bouillante, parce qu'elle s'écorcherait ; faites cuire auparavant le court bouillon, pour qu'il ait plus de goût. La lotte est excellente frite : vous la marinez auparavant ; quand elle est de belle couleur, servez sur une serviette pour un plat de rôti.

Elles se mettent dans les matelotes ; on en fait aussi des entrées en gras, comme en fricandeau piqué, ou au naturel avec toutes sortes de ragoûts.

Lottes à la poulette.

Passez sur le feu dans une casserole des champignons, bouquet avec un morceau de beurre, une pincée de farine ; mouillez avec un verre de vin blanc, bouillon, sel, poivre ; quand le ragoût est presque cuit, mettez-y des lottes limonnées et vidées ; ôtez-en les têtes, laissez les foies ; faites cuire un quart d'heure ; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, avec un anchois haché, de la muscade, un peu de persil haché ; délayez avec du lait ; faites lier sur le feu ; servez avec un jus de citron.

DE LA LAMPROIE.

La lamproie est assez semblable à l'anguille , mais elle est plus grosse. Il y en a de deux sortes qui sont également en usage dans les alimens , celles de mer et celles de rivière. Il faut choisir les unes et les autres grasses , et préférer le mâle à la femelle , parce que la chair en est plus ferme et de meilleur goût.

Manière de l'accommoder.

Il faut les limoner comme les tanches ; ensuite vous les coupez par tronçons et les faites lier , après les avoir farinées ; vous les faites aussi cuire sur le gril comme les autres poissons , et vous les servez avec une sauce aux câpres , ou une sauce à la rémolade bourgeoise.

Les lamproies se servent aussi en étuvée et en matelote. (Voyez l'article *Carpe* , page 191.)

DE L'ANGUILLE.

L'anguille est un poisson d'eau douce qui se trouve dans les lacs et dans les rivières , et quelquefois même dans la mer , quoiqu'elle n'y naisse pas. Celle des eaux claires est la meilleure ; sa chair est de bon goût et facile à digérer.

Anguille à la Tartare.

Dépouillez votre anguille ; pour cela , faites-la

griller superficiellement en la mettant sur un feu très-ardent , et avec un torchon faites couler la peau, en la tirant de la tête à la queue, et ensuite coupez la tête; après avoir vidé , épluché et lavé l'anguille, coupez-la par tronçons; mettez dans une casserole un morceau de beurre, carottes coupées en tranches , oignons, persil, laurier, thym, une pincée de farine; mouillez avec vin blanc, sel, poivre; laissez cuire une demi-heure, et quand la cuisson sera faite, passez votre sauce à l'étamine dessus vos tronçons d'anguille, et faites-les cuire dans cette sauce; quand ils seront froids, panez de mie de pain et trempez-les dans des œufs battus et assaisonnés; repandez et faites cuire vos tronçons sur le gril à un feu doux, et couvrez de votre four de campagne très-chaud; dressez et servez dessous une sauce à la Tartare.

Autres manières de servir l'anguille.

Vous la faites aussi cuire sur le gril, coupée par tronçons de la longueur de quatre doigts, et la servez avec une sauce blanche, câpres et anchois, ou autre sauce. Vous pouvez aussi la servir avec quelque petit ragoût de champignons.

Quand elle est grosse, vous la pouvez faire cuire à la broche, enveloppée de papier bien beurré, et la servez de la même manière que quand elle est cuite sur le gril.

Elle se sert aussi en gras de plusieurs façons, comme en fricandeau, et à garnir des entrées grasses.

Elle est aussi excellente dans des matelotes.

DES ÉCREVISSES.

Celles de la Seine sont estimées les meilleures. On les fait cuire dans un court bouillon fait avec de l'eau, sel, poivre, vinaigre, persil, ciboules, thym et laurier; quand l'eau est bouillante, vous jetez dedans vos écrevisses, et ne les retirez que quand elles sont rouges; faites-les refroidir, dressez-les en rocher sur un plat, et servez avec bouquet de persil.

On les prépare de la même façon pour les employer entières dans des sauces ou des ragoûts.

DES ESCARGOTS.

Escargots de vigne en fricassée de poulets.

Pour les faire sortir de leurs coquilles et les bien nettoyer, vous mettez une bonne poignée de cendres dans un chaudron avec de l'eau de rivière; quand elle commence à bouillir, mettez dedans les escargots et les y laissez vingt minutes au plus; quand ils se tirent aisément de leurs coquilles, nettoyez-les et remettez-les encore dans une nouvelle eau fraîche, dans laquelle vous les laissez bouillir un instant; égouttez-les et

mettez-les cuire dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, thym, laurier et des champignons; ajoutez une pincée de farine, mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre; laissez cuire jusqu'à ce que les escargots soient moëlleux, et qu'il reste peu de sauce; en servant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crème; faites lier sans bouillir; ajoutez-y un peu de verjus ou du vinaigre blanc, avec un peu de muscade.

DES GRENOUILLES.

Il faut leur couper les pates et le corps, de sorte qu'il ne reste presque plus que les cuisses. On ne peut les accommoder que des deux façons suivantes :

Grenouilles en fricassée de poulets.

Vous les mettez dans de l'eau bouillante, et leur faites faire un petit bouillon; retirez-les à l'eau fraîche et égouttez; mettez-les dans une casserole avec des champignons, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, un morceau de beurre; passez-les sur le feu deux ou trois tours, et y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, sel, poivre; faites cuire un quart d'heure et réduire à courte sauce; mettez-y une

liaison de trois jaunes d'œufs avec un peu de crème, une petite pincée de persil haché très-fin; faites lier sans bouillir.

Grenouilles frites.

Vous les mettez mariner crues pendant une heure avec moitié vinaigre, persil, ciboules entières, une feuille de laurier, thym; ensuite vous les mettez égoutter et les farinez pour les faire frire; servez garnies de persil frit.

DU POISSON DE MER.

DU SAUMON.

Différentes manières d'accommoder le saumon.

Prenez plusieurs tranches de saumon frais, que vous faites mariner avec de l'huile, persil, ciboules, échalotes, le tout haché, sel, poivre; enveloppez-les dans du papier avec toute leur marinade; faites cuire sur le gril; ôtez le papier, et dressez sur le plat; servez dessus telle sauce et ragoût que vous jugerez à propos. On peut encore servir les bardes ou tranches de saumon d'une autre manière; après les avoir fait mariner avec jus de citron, de l'huile, sel, gros poivre, vous les faites griller à moitié sur le gril; après mettez-les sur le plat que vous devez servir avec un morceau de beurre, un peu de bouillon, persil,

ciboules hachées; achevez de cuire; servez en mettant un jus de citron, et en poudrant légèrement avec de la chapelure fine. Pour servir du saumon en hatelette, vous le coupez en carré de l'épaisseur d'un pouce; faites-le mariner avec un peu d'huile, deux jaunes d'œufs crus, sel, poivre, persil, ciboules, échalotes, le tout haché; pauez de mie de pain; faites griller; servez avec une rémolade.

Le saumon se sert encore en fricandeau; vous le piquez de petit lard, et le faites cuire avec vin blanc, bon assaisonnement; vous le glacez avec une glace de veau, et finissez comme les autres fricandeaux.

Saumon à la broche.

Vous le faites rôtir à la broche comme l'anguille, et vous le servez avec une sauce blanche aux câpres et filet de vinaigre; arrosez-le pendant la cuisson avec de l'huile ou du beurre: ayez soin de le ficeler et de l'arrêter pour l'assujétir à la broche quand il est cuit.

Saumon salé et fumé de différentes façons.

Pour vous servir du saumon salé, vous le faites dessaler pendant trois jours, et le changez d'eau le matin et le soir, en le touchant le moins possible de peur de l'empêcher de revenir. Vous

ne mettez dans l'eau le saumon fumé que le temps nécessaire pour le faire revenir ; vous vous servez après de ces deux saumons de la même façon : vous les faites cuire dans l'eau comme la morue ; quand ils sont froids, dressez dans un plat ; mettez autour de la fourniture de salade, assaisonnée avec huile, vinaigre et poivre. Pour le servir en caisses, coupez le saumon par filets, et le faites mariner avec persil, ciboules, échalotes hachées, poivre ; beurre ; mettez vos filets dans de petites caisses de papier avec leur assaisonnement ; faites les migeoter sur le gril ; servez chaudement avec jus de citron , ou un filet de vinaigre blanc, et saupoudrez de chapelure. Quand il est cuit comme la morue, vous pouvez le servir avec une sauce aux câpres et anchois, un morceau de beurre, point de sel, un peu de farine, de l'eau, un filet de vinaigre, du poivre ; faites lier sur le feu, et servez. Si vous voulez le servir au four, vous faites une sauce avec un morceau de beurre, farine, persil, ciboules, échalotes hachées, poivre ; mouillez avec du lait, faites lier sur le feu ; mettez le saumon dedans ; dressez sur le plat que vous devez servir ; panez ; faites prendre couleur au four ou dessous un couvercle de tourtière, et servez chaudement.

Esturgeon à la bourgeoise.

Faites mariner plusieurs tranches d'esturgeon avec jus de citron, sel, poivre, huile; faites cuire aux trois-quarts sur le gril; après mettez-les dans le plat que vous devez servir avec un morceau de beurre, du bouillon, persil, ciboules hachées, sel, poivre; faites bouillir un quart-d'heure sur un fourneau, et réduire au point d'une sauce; ajoutez un jus de citron, ou un filet de vinaigre blanc; saupoudrez de chapelure fine, et servez chaudement.

Esturgeon à la marinade.

Prenez de l'esturgeon que vous coupez par petites tranches, et faites mariner avec de l'huile; faites-les griller en les arrosant légèrement du restant de la marinade; servez à sec ou avec une petite sauce légère.

Esturgeon de différentes façons.

Faites cuire à la braise un morceau d'esturgeon; si c'est en gras, vous le larderez de lard, en maigre avec des filets d'anchois; ayez soin de ne pas trop saler la braise; cuit de cette façon, vous pouvez le servir avec telle sauce que vous voudrez, en gras et en maigre. Si vous voulez le servir cuit

à la broche, en gras, vous le lardez de lard bien assaisonné, et faites cuire enveloppé de bardes de lard; en maigre, lardez-le de filets d'anchois et couvrez de papier bien beurré; arrosez-le de vin blanc et de beurre; la cuisson faite; servez avec telle sauce ou ragoût, en gras, en maigre, que vous voudrez.

DU THON,

Le thon est un poisson de mer qui se trouve dans la Méditerranée, sur les côtes de Provence, d'Espagne etc., d'où il vient tout mariné. Il est ordinairement fort; sa chair est excellente, fort nourrissante, mais un peu pesante sur l'estomac.

On le mange ordinairement en salade. Pour le servir en entrée, dressez le sur le plat avec beurre, persil, ciboules hachées; panez de mie de pain et faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtière.

Dans les lieux où l'on peut s'en procurer de frais, on l'acommode comme le saumon frais.

DU BARBEAU.

Le barbeau est un poisson qui se trouve ordinairement dans les rivières; il faut le choisir gros, gras et pris dans une eau claire; plus il est âgé, plus sa chair est ferme et de meilleur goût; on dit que ses œufs causent de grands maux d'esto-

mac , et purgent violemment par haut et par bas ; ainsi il faut avoir soin de les ôter avec les entrailles. Le barbeau se prépare comme la carpe.

DU TURBOT ET DE LA BARBUE.

Le turbot est un poisson de mer qui se trouve en abondance dans la Méditerranée et dans l'Océan , surtout à l'embouchure des rivières. Sa chair, qu'il faut choisir fraîche , grasse et bien nourrie , sans tache ni sang extravasé , et d'un blanc clair et vif , est d'un goût exquis , se digère aisément , et fournit une bonne nourriture.

La barbue ne diffère du turbot que par sa grosseur. Sa chair est encore plus estimée ; elle se prépare de la même façon.

Turbot et barbue à la ménagère.

Faites bouillir de l'eau avec beaucoup de sel ; oignons en tranches , carottes , panais , persil , ciboules , une gousse d'ail , girofle , thym , laurier ; quand l'ognon est presque cuit , passez cette saumure au tamis ; mettez-la dans une casserole avec autant de lait , et votre poisson dedans que vous faites cuire sur de la cendre chaude sans bouillir. Quand il est cuit , faites-le égoutter sans le rompre ; dressez dans un plat ; mettez du consommé dans une casserole , et faites encore réduire au point d'une sauce ; ajoutez une gousse d'ail , un

morceau de beurre manié de farine, sel, poivre; faites lier la sauce sur le feu; servez sur le poisson.

Turbot diversifié.

Prenez une barbue ou turbot, que vous videz et lavez; faites mariner avec huile, persil, ciboules, échalotes, champignons, le tout haché, thym, laurier, sel, fines épices; mettez la barbue ou turbot dans le plat que vous devez servir avec tout l'assaisonnement; panez le dessus moitié mie de pain et gruyères; faites cuire au four; la cuisson faite, s'il y a de la sauce dans le fond du plat, vous la ferez réduire sur le feu, et servirez à sec un jus de citron.

Si vous voulez servir une sauce dessous, vous égoutterez le plat en sortant du four; et servirez une petite sauce légère.

Vous pouvez encore le servir de la même façon, et le farcir; levez légèrement la peau du turbot; mettez dessous une farce faite avec un morceau de beurre manié de mie de pain, champignons, persil, ciboules, échalotes, le tout haché, sel, poivre; liez avec des jaunes d'œufs; remettez la peau dessus de façon qu'il n'y paraisse pas; dorez le poisson avec un peu de beurre, un jaune d'œuf; panez de mie de pain; faites cuire au four; servez avec une sauce.

LIMANDES, SOLES, GARRELETS ET PLIES.

La sole, le carrelet, la limande et la plie, s'accommodent tous de la même façon : on les écaille, on les vide et on les lave bien; on les fend sur le dos auprès de l'arête; on les farine et on les fait frire à feu clair dans une friture bien chaude, sans quoi le poisson serait mollassé. On le retire de la friture quand il est bien cuit, et on sert, après avoir saupoudré de sel.

Soles, limandes, carrelets et plies au gratin.

Quand on les a bien nettoyés, lavés et essuyés, on fait fondre de bon beurre; on en met dans le plat qu'on doit servir, avec persil, ciboules, champignons, le tout haché avec sel et poivre, et on arrange son poisson dessus. On fait le même assaisonnement par-dessus le poisson, qu'on a fait en-dessous; on couvre bien son plat, et on fait cuire sur un fourneau à petit feu; quand il est cuit on sert à courte sauce en mettant un filet de verjus par-dessus; on peut aussi y mettre de la chapelure, et faire cuire ce plat sous une tourtière ou au four.

DE LA RAIE.

Différentes façons de l'accommoder.

La bouclée est estimée la meilleure, et se sert

de plusieurs façons, comme les autres raies. Ordinairement on la fait cuire dans un chaudron, avec de l'eau, du vinaigre, quelques tranches d'ognons, un peu de sel : après l'avoir bien lavée avec de l'eau fraîche et l'amer du foie ôté, ne lui faites faire que deux bouillons, pour qu'elle ne cuise point trop ; retirez-la ensuite sur un plat pour l'éplucher : coupez les bords pour la propreté. Au moment de servir, égouttez-la et servez dessus telle sauce que vous jugerez à propos : comme sauce blanche avec câpres et anchois, sauce à l'huile, sauce au beurre noir et persil frit. Pour cette dernière sauce, vous faites chauffer la raie dans le plat que vous devez servir, avec du vinaigre, sel et un peu de gros poivre ; mettez par-dessus le beurre noir et persil frit autour. Pour la servir au beurre blanc, faites fondre dans le plat que vous devez servir un morceau de beurre très-frais, avec sel, poivre, un filet de verjus ; mettez votre raie dessus, et servez chaud.

DE L'ALOSE.

Différentes manières de l'accommoder.

L'alose est un poisson de mer qui, vers le printemps, passe dans les rivières. Il faut la choisir très-fraîche, prise dans l'eau douce, et d'une chair très-blanche et ferme. Celle de Seine est estimée la meilleure.

Faites cuire une alose au court-bouillon sans l'écailler, après l'avoir vidée bien lavée, et servez-la de cette façon pour un plat de rôti.

Si vous la mettez pour entrée, vous l'écaillerez pour la faire cuire au court bouillon, et servirez avec une sauce; vous la faites aussi cuire sur le gril; mettez-la mariner avec huile, sel, poivre, persil, ciboules, thym, laurier, le tout entier; arrosez en cuisant avec le restant de la marinade, et servez avec une sauce ou un ragoût de farce.

DE LA MORUE SALÉE.

Manière de l'accommoder.

Pour connaître la bonne morue, il faut choisir la chair blanche, une peau noire, de grands feuillets; il faut la laver après l'avoir écaillée; faites-la cuire un moment dans un chaudron avec de l'eau de rivière; mettez-la après égoutter et la lavez par feuillets. Vous la servez avec telle sauce que vous voudrez; mettez dans une casserole un peu de farine, un morceau de beurre, un peu de poivre; délayez-la avec un peu de lait; mettez-y après la morue pour lui faire prendre goût, et servez.

Morue à la maître-d'hôtel.

Prenez un morceau de morue, après l'avoir écaillée et lavée; mettez-la à l'eau fraîche dans une casserole; mettez sur le feu; quand votre morue

sera prête à bouillir, écumez-la, et l'ôtez du feu aussitôt qu'elle bout ; couvrez-la avec un torchon pendant un demi-quart d'heure ; ensuite vous la retirez de l'eau pour la faire égoutter ; mettez-la sur un plat avec du persil, ciboules hachées, gros poivre, muscade rapée, un bon morceau de beurre, une cuillerée de verjus ; faites chauffer en la retournant, et la servez tout de suite.

Morue au beurre noir.

Faites-la cuire dans l'eau et égouttez ; mettez-la sur le plat que vous devez servir avec un demi-verre de vinaigre, autant de bouillon, poivre ; faites-la bouillir un demi-quart d'heure, et mettez dessus du beurre bien chaud avec du persil frit.

Morue à la sauce aux câpres et anchois.

Faites cuire votre morue dans de l'eau, après l'avoir égouttée ; dressez-la chaudement dans le plat que vous devez servir, et mettez par-dessus une sauce blanche avec câpres et anchois.

HARENGS FRAIS, SALÉS, PECS ET SAURETS.

Différentes façons de les accommoder.

On mange communément les harengs grillés avec une sauce à la moutarde, ou à l'huile. Vous mettez les harengs frais mariner avec du beurre, sel, poivre, persil, ciboules hachées ; panez et

faites griller. Les salés s'accommodent de même. Quand ils sont bien dessalés, ne mettez point de sel, en les trempant dans le beurre. Les harengs pecs sont des harengs nouvellement salés qui s'accommodent aussi de même.

Si vous voulez servir des harengs frais à l'étuvée, vous les écaillez et videz; coupez la tête et le bout de la queue; faites-les cuire avec un verre de vin blanc, un morceau de beurre, persil, ciboules hachées, sel, poivre. Quand ils sont cuits et plus de sauce, dressez-les dans le plat; servez dessus une sauce hachée maigre; en servant, mettez dans la sauce du cerfeuil blanchi haché très-fin; garnissez de croûtons.

Les harengs pecs étant dessalés et lavés dans un peu de vin blanc, se peuvent servir comme anchois.

Si vous voulez faire frire des harengs, farinez-les et faites les frire. Les harengs salés se servent encore frits, coupés par filets.

Les harengs saurets se font griller sur le gril, et se mangent ensuite à l'huile et au vinaigre, avec moutarde, persil, ciboules ou échalotes.

DU SURMULET ET DU MAQUEREAU.

Manières de les accommoder.

Il faut écailler, vider et bien laver le surmulet, et le couper un peu sur les deux côtés.

100 Pour le maquereau, vous ne faites que le vider, le laver et le fendre le long du dos.

80 Ces deux espèces de poissons, après les avoir bien essuyés dans un linge, s'accommodent de même. Faites-les cuire sur le gril; pour les rendre meilleurs, faites les auparavant tremper une demi-heure avec sel, poivre et de l'huile, et arrosez-les avec cette sauce; quand ils sont cuits, vous les servez après avec une sauce blanche aux câpres et anchois. Le maquereau se sert encore après qu'il est grillé; dressez sur le plat que vous devez servir; fendez-le en deux et mettez dessus persil, ciboules hachées, beurre, sel, poivre, un filet de vinaigre; faites lui faire un petit bouillon sur un fourneau, et servez à courte sauce. Vous pouvez aussi le servir au beurre roux et persil frit. Il se sert à la maître-d'hôtel; quand il est grillé, mettez dans le corps du beurre mêlé avec persil, ciboules hachées, sel, gros poivre.

DE LA VIVE.

Manière de l'accommoder.

100 C'est un poisson de mer recherché pour son goût exquis. Il faut la choisir grosse, bien fraîche, et d'une chair ferme.

25 Ecaillez et videz des vives, commencez par ôter le piquant, lavez-les et incisez-les légèrement des deux côtés; faites mariner avec de

l'huile, sel, poivre; faites griller en les arrosant avec leur marinade; servez avec telle sauce que vous jugerez à propos. Pour les servir avec une sauce à l'eau, mettez dans une casserole un peu d'eau avec du sel, poivre, un jus de citron, un peu de beurre; faites chauffer; servez dessus. Les vives se servent avec une sauce à l'italienne, à la ravigote, à la sauce hachée, ou avec un ragoût en gras ou en maigre, comme ris de veau, de truffes, de mousserons, de moules.

DES ÉPERLANS.

Manière de les accommoder.

Il ne faut point les vider; lavez-les et les essuyez bien entre deux linges; farinez-les et les faites frire à grand feu; servez pour un plat de rôt. Vous pouvez aussi les servir au gratin comme il est expliqué ci-devant aux *Soles*, *Limandes* et *Carrelets*.

DU MERLAN.

Différentes façons de l'accommoder.

Le merlan est un poisson de mer fort commun et estimé pour son bon goût; sa chair est légère et aisée à digérer.

Ecaillez et videz des merlans, laissez-leur les foies, coupez-les légèrement en cinq ou six endroits de chaque côté; trempez-les dans la farine,

et faites frire à feu vif ; servez sur une serviette pour un plat rôti. Vous les faites aussi cuire sur le gril ; coupez la tête en façon de vive , incisez-les des deux côtés , et faites-les mariner avec huile , persil , ciboules , échalotes hachées , sel , poivre ; faites griller sur un feu vif , et arrosez avec le restant de la marinade ; étant cuits , vous les servirez avec la sauce que vous jugerez à propos. On peut encore les servir au gratin , comme il est expliqué aux *Soles* , *Limandes* , etc.

MACREUSES.

Différentes façons de les accommoder.

Prenez une macreuse que vous épluchez et videz ; faites une farce avec le foie , beurre , persil , ciboules , échalotes , deux jaunes d'œufs , sel , fines épices , mettez cette farce dans le corps , et la troussiez comme un canard , faites cuire à la braise en gras ou en maigre pendant trois ou quatre heures , et servez avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos , comme le canard.

Pour la faire cuire à la broche , vous la farcirez de même en gras , vous la larderez de lard ; en maigre , avec des anchois , et servirez avec les mêmes sauces et ragoûts qu'à la braise.

Vous pouvez aussi la servir à la daube de la même façon que les canards.

ROUGETS.

Différentes façons de les accommoder.

Faites un court bouillon avec une chopine de vin blanc, oignons, racines, un bouquet de fines herbes, un peu de beurre; faites-le cuire une demi-heure; mettez dedans les rougets: il ne faut qu'un moment pour la cuisson; retirez-les pour lever doucement l'écaille sans toucher à la tête, et servez-les avec les sauces ou ragoûts que vous voulez.

Pour les servir grillés, coupez la tête, videz et nettoyez; passez-les dans le beurre avec persil, ciboules, échalotes hachées, sel, poivre; panez de mie de pain; faites griller, servez à sec avec un jus de citron dessus.

DE LA SARDINE.

La sardine est un petit poisson de mer, assez semblable à l'anchois, quoiqu'elle soit un peu plus épaisse et plus grosse. Elle s'accommode comme le hareng frais: on les écaille, on les lave et on les fait cuire sur le gril; faites une sauce avec beurre, un peu de farine, filet de vinaigre, un peu de moutarde, sel, poivre, un peu d'eau; faites lier la sauce sur le feu et servez sur vos sardines. Cette sauce sert pour les harengs frais.

DES ANCHOIS.

Les anchois sont de petits poissons de mer que l'on expédie dans de petits barils et que l'on confit au sel. Après les avoir bien lavés, on les ouvre en deux pour en ôter l'arête; ils servent ordinairement à faire des salades et pour mettre dans des sauces, comme sauces au beurre en maigre, sauce à la rémolade, sauce au gras avec du coulis et un peu de beurre. On les sert aussi frits : après les avoir fait dessaler, vous les trempez dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile, et délayée avec du vin blanc; ayez soin que la pâte ne soit pas trop liquide; quand ils sont frits, servez-les de belle couleur pour entremets.

DES MOULES.

Après les avoir bien lavées, ratissez leurs coquilles, égouttez-les; mettez-les à sec dans une casserole sur un bon feu pour les faire ouvrir, et épluchez-les après une à une; mettez ensuite vos moules dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboules hachées; passez-les sur le feu; mettez-y une petite pincée de farine, mouillez avec de l'eau ou du bouillon; quand il n'y a plus de sauce, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, faites lier votre sauce, et servez avec un filet de verjus.

DES COMPOTES.

DES HUÎTRES.

Elles se mangent ordinairement crues avec du poivre en mignonette et jus de citron ; l'on en sert aussi dans leurs coquilles , cuites sur le gril , feu dessous et pelle rouge par-dessus ; quand elles commencent à s'ouvrir seules , elles sont cuites : elles s'appellent huîtres sautées.

DES ÉCREVISSES DE MER, DES HOMARS ET DES CRABES.

Ils se préparent tous de la même façon : faites-les cuire à bon feu l'espace d'une demi-heure , avec de l'eau et du sel , poivre , vinaigre , persil , ciboules , thym , laurier ; étant refroidis dans leur cuisson , frottez-les d'un peu de beurre pour leur donner belle couleur ; cassez-leur les pates auparavant ; ouvrez l'écrevisse ou le homar par le milieu ; servez-les froids sur une serviette et les grosses pates autour.

COMPOTES.

Compotes de pommes.

Prenez de belles pommes de reinette que vous coupez par la moitié ; après les avoir pelées et en avoir ôté les pepins , mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche pour leur faire conserver leur fraîcheur ; faites-les cuire avec un grand verre d'eau , un jus de citron , un morceau de sucre ;

quand vos pommes sont cuites, arrangez-les dans un compotier et versez dessus votre sirop.

Pour faire des compotes avec des pommes autres que les reinettes, vous n'en ôtez point la pelure; coupez-les en deux, ôtez-en les pepins, et piquez le dessus de la peau en différens endroits; faites-les cuire avec un verre d'eau et un morceau de sucre; quand elles sont cuites, vous les arrangez dans le compotier et versez dessus votre sirop.

Compote de pommes farcies.

Prenez des pommes de reinette que vous pelez dans leur entier; videz-en le cœur sans les rompre; faites-les cuire dans de fort sirop; quand elles le sont suffisamment, vous les dressez dans un compotier et vous en remplissez les vides avec des confitures; vous faites cuire de nouveau le sirop, jusqu'à ce qu'il soit en gelée; faites-la refroidir dans une assiette, et l'en détachez en trempant le dessous de l'assiette dans de l'eau bouillante; vous dressez après votre gelée sur les pommes, et vous les servez froides:

Compote de poires au vin.

Prenez des poires à cuire et mettez-les entières dans un poëlon avec un verre d'eau, un petit morceau de cannelle, clous de girofle, un mor-

eau de sucre; faites cuire sur des cendres chaudes; à moitié de la cuisson, mouillez d'un verre de vin rouge; quand elles sont tout-à-fait cuites, faites réduire le sirop et servez chaud sur les poires.

Compote de poires de Martin sec ou de messire Jean.

Prenez des poires entières que vous pelez si vous voulez; ôtez-en les culs et faites-les cuire dans un poëlon avec un petit morceau d'étain pour les rendre rouges, de l'eau, un morceau de sucre, un petit morceau de cannelle; quand elles sont cuites et que le sirop n'est point trop clair, servez-les chaudes.

Compote de poires de bon-chrétien, de doyen, de vigoureuse, de Saint-Germain et autres.

Faites blanchir vos poires toutes entières avec leur peau dans l'eau bouillante; lorsqu'elles sont cuites au tiers, vous les retirez dans l'eau fraîche, vous les pelez après entières ou par moitié, et les mettez à mesure dans l'eau fraîche; faites bouillir votre sucre dans une poêle avec un demi-setier d'eau, et mettez alors vos poires dedans avec une tranche de citron pour qu'elles se conservent blanches; quand elles sont cuites et d'un

bon sirop, servez-les chaudes ou froides, suivant votre goût.

Compote de poires de rousselet et de blanquette.

Elles se font de la même façon que les précédentes, à la réserve qu'il faut les servir entières.

Compote d'abricots entiers ou par moitiés.

Faites blanchir vos abricots dans l'eau bouillante ; quand ils seront bien mollets , retirez-les et les mettez dans l'eau fraîche ; faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau dans une poêle ; mettez-y vos abricots ; faites-les bouillir pendant quelque temps ; écumez-les bien et les retirez après pour les arranger dans un compotier ; mettez votre sirop par dessus pour les servir froids ou chauds, comme vous voudrez.

Compote de pêches.

La compote de pêches entières ou par moitiés se fait de la même façon que celle d'abricots.

Compote de tranches de pêches.

Prenez de belles pêches qui soient à leur vrai point de maturité ; pelez-les et retirez-en les noyaux ; coupez-les par tranches et les arrangez dans un compotier ; mettez du sucre fin dessous et par-dessus les pêches , et servez.

Compote de verjus.

Otez les pepins du verjus et faites-le cuire à petit feu dans une poêle, avec un quarteron de sucre et un verre d'eau; lorsqu'il sera bien verd et le sirop réduit, dressez-le dans le compotier et servez froid.

Compote de groseilles mûres ou vertes.

Faites cuire un quarteron de sucre avec un verre d'eau, jusqu'à ce que le sirop soit bien fort; ayez une livre de groseilles que vous avez soin de bien laver et égoutter; laissez-y la grappe si vous voulez; faites-les bouillir quelque temps dans le sirop; ôtez-les du feu et faites épaissir votre sirop; dressez vos groseilles dans le compotier et versez dessus votre sirop à moitié chaud.

Quant aux groseilles vertes, il faut en retirer les pepins, les mettre dans l'eau chaude jusqu'à ce qu'elles montent au-dessus, les plonger ensuite dans de l'eau froide acidulée de vinaigre, pour qu'elles reverdissent; alors on les met dans le sirop comme les groseilles mûres, et l'on suit les autres procédés indiqués.

Compote de cerises.

Prenez des cerises, coupez le bout des queues, et mettez-les dans une poêle avec de l'eau et du

sucré, suivant la quantité de cerises; faites-les bouillir pendant quelque temps; dressez-les dans un compotier, versez dessus votre sirop et servez-les froides.

Compote de fraises et de framboises.

Faites cuire un quarteron de sucre avec un verre d'eau, jusqu'à ce que le sirop soit bien fort; ayez soin de bien l'écumer; prenez ensuite de belles fraises qui soient à leur vrai point de maturité; épluchez-les proprement sans les laver; mettez-les dans votre sirop; retirez-les un moment du feu et laissez-les reposer pendant quelques instans dans le sirop; remettez ensuite le sirop et les fraises sur le feu, en ayant l'attention de les retirer dès qu'elles menacent de se rompre.

La compote de framboises se fait de la même manière.

Compote de raisins.

Mettez dans une poêle un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau; faites bouillir, écumer et réduire en sirop fort; mettez dans ce sirop une livre de raisin muscat égrené, après en avoir ôté les pepins; faites-lui faire deux ou trois bouillons, et dressez dans le compotier; s'il y a de l'écume, enlevez-la avec du papier blanc.

Compote d'oranges crues.

Prenez des oranges que vous pelez et coupez par tranches; dressez-les dans un compotier avec du sucre fin dessus et dessous, et servez avec ou sans sirop.

Compote de marrons.

Faites cuire des marrons sous la cendre, pelez-les et mettez-les dans une poêle avec un quarteron de sucre et un demi-verre d'eau; faites-les migeoter ensuite sur un petit feu; quand ils auront pris sucre suffisamment, retirez-les et dressez dans un plat; pressez dessus un petit jus de citron, et servez en poudrant de sucre fin.

Compote de citrons, oranges, bergamottes, limes chinoises.

Coupez-les par petits morceaux et faites-les bien cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous les doigts; retirez-les et les mettez dans l'eau fraîche; faites ensuite un sirop avec un verre d'eau, un quarteron de sucre; mettez vos écorces dedans et faites-les migeoter tout doucement sur un petit feu pendant une demi-heure, et servez froid.

Compote de coings.

Faites-les cuire à moitié dans l'eau bouillante;

DES COMPOTES.

227

retirez-les à l'eau fraîche et coupez-les par quartiers; pelez-les proprement et ôtez-en les cœurs; mettez ensuite dans une casserole un quarteron de sucre et un demi-verre d'eau; faites bouillir et écumez; mettez dedans vos coings pour finir de les faire cuire; servez chaud à court sirop.

Compote de prunes.

Prenez des prunes de reine-claude, de mirabelle, de perdrigon ou de Saint-Julien; faites-les blanchir à l'eau bouillante; quand elles monteront sur l'eau, retirez-les du feu et laissez-les refroidir; faites-les cuire ensuite sur un feu doux avec un peu de sucre pour les faire devenir vertes; dressez dans le compotier et versez le sirop dessus; servez vos prunes froides.

Prunes à la bourgeoise.

Prenez une livre de prunes et faites-les cuire avec un peu d'eau et environ une demi-livre de sucre, jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts; écumez-les et dressez-les dans le compotier. Si votre sirop n'a pas assez de consistance, faites-le réduire et servez sur les prunes.

DES CRÊMES.

Crème au chocolat.

Prenez une pinte de lait, une demi-douzaine

de jaunes d'œufs, quatre onces de chocolat et cinq onces de sucre; mêlez le tout ensemble, à l'exception du chocolat; mettez sur le feu et remuez toujours avec une cuiller de bois; faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit d'un quart; alors ajoutez le chocolat, après l'avoir rapé fin; et lorsqu'il aura fait quelques bouillons, passez au tamis, laissez refroidir et servez.

Crème à la vanille.

Prenez une pinte de lait, deux gros de vanille que vous coupez en petits morceaux, six onces de sucre; faites bouillir pendant un quart d'heure; retirez du feu et passez au tamis; mettez ensuite dedans trois blancs d'œufs et six jaunes, après les avoir bien battus ensemble; dressez dans le plat que vous devez servir, mettez-le sur une casserole pleine d'eau bouillante, et l'y laissez jusqu'à ce que la crème soit prise; glacez avec du sucre et la pelle rouge; laissez refroidir et servez.

Crème au café.

Prenez une pinte de lait que vous faites bouillir un bon quart d'heure avec deux onces de café brûlé et autant de café cru concassé, le zeste d'un citron; passez au tamis et ajoutez huit onces de sucre en poudre, une demi-douzaine de jaunes d'œufs et trois blancs bien battus et délayés avec

une cuillerée de crème ; dressez dans le plat que vous devez servir, et mettez-le sur une casserole remplie d'eau bouillante, jusqu'à ce que votre crème soit prise ; glacez avec du sucre et une pelle rouge ; laissez refroidir et servez.

Crème à la fleur d'orange.

Faites bouillir une pinte de lait avec quatre feuilles de laurier-amande, six onces de sucre ; délayez ensemble huit jaunes d'œufs et quatre blancs, avec trois cuillerées d'eau de fleur d'orange ; retirez votre lait du feu et passez au tamis ; mettez dedans vos œufs, et finissez comme les précédentes.

Crème fouettée.

Mettez dans une terrine une pinte de bonne crème avec un demi-quarteron de sucre fin, une pincée de gomme adragant pulvérisée, un peu d'eau de fleur d'orange ; fouettez bien votre crème, et à mesure que la mousse se forme vous l'enlevez avec une écumoire, et la dressez en pyramide sur un plat ; garnissez le tout de petits filets de citron confits, ou bien, pour ne la point piquer de citrons confits, on peut mettre un peu de citron vert haché très-fin dans la crème, avant de la fouetter.

Manière de réduire le riz en farine.

Lavez bien votre riz ; faites-le ensuite crever dans de l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'il soit bien gonflé et qu'il ait bu entièrement la première eau ; étendez-le sur des tables bien propres , et faites-le sécher au soleil ; quand il sera entièrement sec , pilez-le légèrement dans un mortier , mettez cette farine dans des sacs , et serrez-les dans un endroit bien sec.

Crème de farine de riz.

Délayez deux onces de farine de riz dans une chopine de crème ; faites cuire sur un feu doux avec un peu de sucre et de citron ; passez au tamis ; dressez dans le plat que vous devez servir et servez froid.

Fromage à la crème.

Prenez une chopine de bon lait que vous faites tiédir sur le feu ; mettez-y, en le remuant, gros comme un pois de bonne présure délayée avec le même lait ; faites prendre votre caillé sur un peu de cendre chaude, en le couvrant et en mettant aussi un peu de cendre chaude sur le couvercle ; quand il est pris, vous mettez votre caillé dans un petit panier d'osier ou de jonc ; quand il est bien égoutté, vous le dressez dans un com-

DES CRÊMES.

231

potier, et vous le servez avec de bonne crème et saupoudrez de sucre fin.

Fromage en neige.

Mettez dans une terrine trois demi-setiers de crème très-épaisse, et gros comme un pois de gomme adragant en poudre, et ajoutez un peu d'écorce de citron vert rapée; fouettez votre crème, et à mesure que la mousse devient épaisse vous l'enlevez avec une écumoire pour la mettre dans un panier d'osier. Si ce panier n'est pas bien serré, ayez soin de mettre dans le fond un morceau de mousseline ou de linge clair. Quand la crème est toute fouettée, vous laissez égoutter le fromage; renversez-le dans un saladier ou compotier pour le servir, et jetez du sucre fin dessus.

FIN.

TABLE

DES MATIÈRES.

DES POTAGES, *page 1.* Pot-au-feu, *page 1.* Potage de croûtes de plusieurs façons, *page 2.* — à la Provençale aux choux, *page 2.* — de garbure, ou Bisque de Gascogne, *page 3.* — à la Julienne, *page 4.* — au fromage de gruyères ou de parmesan, *page 4.* — de campagne, *page 5.* — aux marrons, *page 5.* — au potiron, *page 5.* — aux corbeaux, *page 6.* — à l'Italienne au coulis de lentilles, *page 7.* Riz au gras, *page 7.* Riz au maigre, *page 7.* — Riz au lait, *page 8.* — Potage au vermicelle, *page 8.* — aux choux, *page 8.* — à la purée de navets, *page 8.* — de différentes purées, comme pois, haricots, lentilles, carottes, pommes de terre, *page 9.* — aux herbes, *page 9.* — aux oignons, *page 10.* Panade, *page 10.*

DU BEURRE. Manière de le faire fondre et de le saler, *page 10.*

DES COULIS, *page 12.* Coulis au blond de veau, *page 12.* — blanc ou à la Reine, *page 12.* — d'écrevisses, *page 13.* Différens coulis aux légumes, *page 14.*

DES SAUCES, *page 14.* Différentes béchamelles, *p. 14.* Sauce aux truffes, *page 15.* — verte, *page 15.* — tomate, *page 16.* Beurre d'anchois, *page 16.*

Beurre d'écrevisses, *page* 16. Sauce au blanc, *pag.* 17.
 Jus de bœuf, *page* 17. Jus de veau, *page* 18. Sauce
 à la Provençale, *page* 19. — italienne, *page* 19.
 — hachée, *page* 19. — piquante, *page* 20. — pi-
 quante froide, *page* 20. — hachée aux cornichons,
page 20. — à la française, *page* 21. — blanche,
page 21. — blanche aux câpres et aux anchois,
page 21. — à la ménagère, *page* 22. — aux jaunes
 d'œufs, *page* 22. — à la rémolade, *page* 22. — à la
 poivrade, *page* 22. — à la Tartare, *page* 23. — au
 verjus, *page* 23. — Robert, *page* 23. — pour gibier
 ou volaille, *page* 24. — à la ravigote, *page* 24.
 Maître-d'hôtel froide, *page* 25. Maître-d'hôtel liée,
page 25.

DES PURÉES, *page* 25. Purée d'ognons, *page* 25.
 — de pois verts, *page* 26. — de pois secs, *page* 26.
 — de lentilles, *page* 26. — de champignons, *page* 27.
 — de haricots au gras et au maigre, *page* 27. — d'o-
 seille au gras, *page* 27. — d'oseille au maigre,
page 28.

DES TERRINES, *page* 28. Volaille en terrine, *page* 28.
 Gibier en terrine, *page* 28. Volaille et poisson en
 terrine, *page* 29.

HACHIS, *page* 29. Hachis de toutes sortes de viande,
page 29. — aux pommes de terre, *page* 30.

FARCE ET GODIVEAU, *page* 30.

DES RAGOUTS, *page* 31. Ragoût de truffes, *page* 31.
 — de mousserons, champignons et morilles, *page* 31.
 — de foies gras, *page* 32. — de choux, *page* 32.

— de farce, *page 33.* — mêlé, *page 33.* — d'olives, *page 34.* — au salpicon, *page 34.*

BRAISE, *page 34.*

DES VIANDES, *page 35.* Art de conserver les viandes, selon M. Leriget, *page 35.* Moyen d'attendrir les viandes, *page 39.* Moyen d'ôter le mauvais goût aux viandes passées, *page 39.*

DU BŒUF, *page 40.* Entre-côte, *page 40.* Palais à la Lyonnaise, *page 41.* Palais à la ménagère, *page 41.* Langue aux fines herbes, *page 41.* Langue en hoche-pot, *page 42.* Langue à l'écarlate, *page 43.* Cervelles en matelote, *page 43.* Cervelles marinées, *page 44.* Filet à la broche, *page 44.* Filet à la chicorée, *page 44.* Filet à la sauce tomate, *page 45.* Bifteck aux fines herbes, *page 45.* Bifteck aux pommes de terre, *page 45.* Bifteck au beurre d'anchois, *page 45.* Bifteck au beurre d'écrevisses, *page 45.* Rognons au vin de Champagne, *page 46.* Queues à différentes sauces, *page 46.* Gras-double en fricassée de poulet, *page 46.* Bœuf à la mode, *page 46.* Culotte de bœuf de plusieurs façons, *page 47.* De la tranche, de la pièce ronde et du gîte à la noix, *page 47.* Aloyau de plusieurs façons, *page 47.* De la poitrine de bœuf, *page 48.* Du bœuf en miroton, *page 48.* Hachis de bœuf, *page 49.*

DU VEAU, *page 49.* Tête de veau marinée, *page 50.* Queues à la rémolade, *page 50.* Queues à la Flamanche, *page 51.* Rouelle au verjus, *page 51.* Rouelle aux épinards, *page 51.* Épaule au naturel, *page 52.* Épaule à la bourgeoise, *page 52.* Épaule aux cham-

pignons, *page 52*. Poitrine en pâte, *page 53*. Poitrine en marinade, *page 53*. Poitrine aux petits pois, *page 54*. Poitrine farcie de différentes façons, *page 54*. Côtelettes au petit lard, *page 55*. Côtelettes frites, *page 56*. Côtelettes en papillotes, *page 56*. Carré grillé, *page 56*. Carré à la broche aux fines herbes, *page 57*. Carré à la Royale, *page 57*. Fricandeau à l'Allemande, *page 58*. Fricandeau de plusieurs façons, *page 58*. Quasi de veau aux oignons, *page 59*. Cervelles en matelote, *page 59*. Cervelles frites, *page 60*. Cervelles à la sauce tomate, *page 60*. Cervelles au fromage et à la moutarde, *page 60*. Foie à la marinière, *page 61*. Foie à la bourgeoise, *page 61*. Foie à la broche, *page 61*. Foie à la Hollandaise, *page 62*. Fraise de différentes façons, *page 62*. Rissoles de fraise, *page 62*. Fraise au fromage et croûtons, *page 63*. Fraise à la bourgeoise, *page 63*. Grillades et autres viandes, *page 64*. Côtelettes à la bourgeoise, *page 64*. Filets à la Française, *page 65*. Tendons à la poulette, *page 65*. Ris à la purée d'oseille, *page 65*. Mou au blanc, *page 66*. Mou au roux, *page 66*. Langues, *page 67*. Oreilles de plusieurs façons, *page 67*. Pieds frites, *page 67*. Pieds de différentes façons, *page 68*.
DU MOUTON, *page 68*. Gigot au ris de veau, *page 69*. Gigot mariné, *page 70*. Mouton à la Sainte-Menehould, *page 70*. Gigot à la royale, *page 70*. Gigot à l'eau, *page 71*. Gigot rôti au naturel, *page 71*. Epaule rôtie, *page 72*. Epaule aux oignons, *page 72*. Epaule au riz, *page 72*. Epaule panée, *page 73*.

- Carré à la bourgeoise, *page 73*. Côtelettes à la purée d'oseille, *page 74*. Carré au naturel, *page 74*. Carré aux légumes, *page 74*. Côtelettes panées, *page 75*. Côtelettes à la Caroline, *page 75*. Côtelettes sautées, *page 75*. Côtelettes à toutes sortes de légumes, *p. 76*. Langues à l'Italienne, *page 76*. Langues en filets, *page 77*. Langues en ragoûts, *page 77*. Langue au fenouil, *page 77*. Cervelles aux petits oignons, *page 78*. Pieds à la sauce piquante, *page 78*. Pieds au fromage, *page 78*. Pieds à la poulette, *page 79*. Pieds en friture, *page 79*. Queues de quatre façons, *page 80*. Filets en marinade, *page 80*. Hachis à la bonne femme, *page 81*. Haricot de mouton, *page 81*. Poitrine sur le gril, *page 82*. Emincé aux cornichons, *page 82*. Rognons sur le gril, *page 82*. Rognons au vin de Champagne, *page 83*.
- DE L'AGNEAU, *page 83*. Quartier d'agneau pané et rôti, *page 83*. Filets à la béchamelle, *page 84*. Quartier de derrière, *page 84*. Carré à la Périgord, *page 84*. Filets de différentes façons, *page 85*. Epaule roulée, *page 85*. Filets en crépine, *page 86*. Issues d'agneau au petit lard, *page 86*. Agneau rôti, *page 87*.
- DU COCHON, *page 87*. Différentes manières de l'accommoder, *page 88*. Du cochon de lait à la broche, *page 88*. Rognons au vin de Champagne, *page 89*. Cochon de lait farci, *page 89*. Queues à la purée, *page 89*.
- DE LA VOLAILLE, *page 90*. Manière de préparer la volaille, *p. 90*. DE LA POULARDE ET DU CHAPON, *p. 91*.

Poularde à la Duchesse, *page* 92. — frite, *page* 92. — au persil, *page* 93. — aux choux et saucisses, *page* 93. Poularde au fumet, *page* 94. — au naturel, *page* 94. — à la Condé, *page* 94. — aux moules, *page* 95. Chapon au gros sel, *page* 95. — au riz, *page* 96. — rôti, *page* 96. Poularde à la marquise, *page* 96. — en matelote, *page* 97. Cuisses de poularde à la Berry, *page* 97. Poularde à la Tartare, *page* 98. Croquettes de poularde, *page* 98. DE LA POULE DE CAUX OU DU COQ VIERGE, *page* 99.

DU DINDON ET DU DINDONNEAU, *page* 99.

Dindon dans son jus, *page* 100. — gras farci de truffes, *page* 100. — en daube, *page* 100. Ailerons en beignets, *page* 101. Ailerons de différentes façons, *page* 102. Ailerons au fromage et aux petits oignons, *page* 102. Ailerons à la poulette, *page* 103. Ailerons grillés, *page* 103. Abatis de différentes façons, *page* 104.

DU POULET, *page* 104. Poulets à la Vierge, *page* 105.

— aux truffes, *page* 105. — au beurre d'écrevisses, *page* 106. — grillé dans son jus, *page* 106. — à la Dauphine, *page* 107. Matelote de poulet et d'anguille, *page* 107. Poulets farcis à la bourgeoise, *page* 107. — frit, 108. — à la parole, *page* 109. — rôti, *page* 109 — gras aux truffes, *page* 109. — à la Tartare, *page* 110. Fricassées de poulets de différentes façons, *page* 110. Usage du coq et de la poule, *page* 111.

DES PIGEONS, *page* 111. Pigeon à l'Italienne, *p.* 112.

Pigeons grillés et marinés, *page* 112. — aux fricandeaux, *page* 113. — à l'étuvée, *page* 113. — à différentes fritures, *page* 114. — en compote, *page* 114. — à la crapaudine, *page* 115. — aux petits pois, *page* 115. — rôtis, *page* 116.

DES CANARDS, *page* 116. Canard à la sauce aux canards, *page* 116. Filets aux truffes, *page* 117. Canard à la bourgeoise, *page* 117. Grenadin de canard glacé, *page* 118. Canard aux navets, *p.* 118. — à la broche, *page* 119. Caneton aux pois, *page* 119. Canard à la purée de lentilles, *page* 119. — aux olives, *page* 119. DES POUDLES D'EAU, *page* 120.

DES OIES, *page* 120. Oies de différentes façons, *page* 120. Oie en daube, *page* 121. Cuisses d'oie grillées à la rémolade, *page* 121. Oie à la sauce Robert, *page* 122.

DU GIBIER EN GÉNÉRAL, *page* 122.

DU GIBIER A POIL, *page* 122. Du LAPIN, *page* 122.

Lapereau en matelote, *page* 123. Lapin en giblotte, *page* 123. Lapereaux à la Française, *page* 123. — grillés, *page* 124. — à la poulette, *page* 124. à la Tartare, *page* 124. — en raccourci, *page* 125.

DU LIÈVRE, *page* 125. Levreau sauté, *page* 126.

Filets de levreau à la marinière, *page* 126. Lièvre mariné à la broche, *page* 127. Lièvres en civet, *page* 127. Derrière de lièvre à la broche, *page* 127.

DE LA VENAISON, *page* 128. Du Cerf, du Chevreuil, etc., *page* 128.

- DU GIBIER A PLUME, *page* 128. DU FAISAN, *page* 128. Faisan à la broche et en entrée, *page* 129. — en salmis bourgeois, *page* 129. Filets à l'Italienne, *page* 129.
- DE LA BÉCASSE ET BÉCASSINE, *page* 130. Bécasses, Bécassines et Bécots farcis, et autres façons, *p.* 130.
- DES RAMIERS, *page* 131. Manière de les accommoder, *page* 132.
- DE L'ALOUETTE, *page* 132. — à la broche, *page* 132. — en salmis bourgeois, *page* 132.
- DES GRIVES ET DES MERLES, *page* 133. Différentes façons de les accommoder, *page* 134.
- DE LA PERDRIX ET DU PERDREAU, *page* 134. Manière de les accommoder, *page* 134. Perdrix à la ménagère, *page* 135. Perdreaux au gratin, *page* 135. Perdreaux et perdrix de différentes façons, *page* 136.
- DE LA CAILLE, *page* 136. Cailles grillées, *page* 137. Etuvée de cailles, *page* 137. Cailles à la broche, *page* 138.
- DES ORTOLANS, GUIGNARDS ET BECFIGUES, *page* 138.
- DU VANNEAU ET DE LA GÉLINOTTE, *page* 138.
- DES PLUVIERS, *page* 139.
- DES ROUGES-GORGES, *page* 139.
- DES LEGUMES, *page* 139. Du RIZ, *page* 139. Riz aux macarons, *page* 139. Du GRUAU, *page* 140. DES POIS VERTS, *page* 140. Petits pois au naturel, *page* 140. Des pois secs, *page* 141. DES FÈVES, *page* 141. Petites fèves à la Macédoine, *page* 141. Fèves à la bourgeoise, *page* 142. DES HARICOTS,

TABLE.

page 142. Haricots verts au naturel, *page 142.*
 Haricots blancs à la maître-d'hôtel, *page 143.* DES
 OGNONS, *page 143.* Oignons à l'étuvée, *page 143.*
 DU POIREAU, *page 144.* DE LA LAITUE, *page 144.*
 Laitues de différentes manières, *page 144.* DES
 ASPERGES, *page 145.* Manière de les accommoder,
page 145. DES ARTICHAUTS, *page 146.* Arti-
 chauts de différentes façons, *page 146.* Artichauts
 à la Provençale, *page 147.* — à la Barigoule,
page 147. DES CHOUX-FLEURS, *page 147.* Diffé-
 rentes façons d'accommoder les choux-fleurs,
p. 148. DES CHAMPIGNONS ET MOUSSERONS, *page 149.*
 Champignons en caisse, *page 149.* — au vin
 de Champagne, *page 149.* Crouûte aux champi-
 gnons, *page 150.* DE LA MORILLE, *page 150.* DES
 SALSIFIS ET SCORSONÈRES, *page 150.* DES EPINARDS,
page 151. DES CONCOMBRES, *page 151.* DES BETTE-
 RAVES, *page 152.* DE LA CHICORÉE, *page 152.* De la
 chicorée sauvage blanche et de la verte, *page 152.*
 De la chicorée blanche ordinaire, *page 153.* CARDES
 POIRÉES, *page 153.* DE L'OSEILLE, *page 154.* Farce
 à l'oseille, *page 154.* DES CAROTTES, *page 154.*
 CÉLERT AU GRAS, *page 155.* DES LENTILLES, *page 155.*
 DES CHOUX, *page 155.* Choux en ragoût, *page 155.*
 Choux farcis, *page 156.* Choucrouûte, *page 156.*
 DES NAVETS, *page 158.* Différentes façons de les
 accommoder, *page 158.* DU POTIRON OU CITROUILLE,
page 159. DES TRUFFES, *page 159.* Différentes ma-
 nières de les accommoder, *page 159.* Truffes à la
 parole, *page 160.* Truffes au naturel, *page 160.*

POMMES DE TERRE, *page* 160. Pommes de terre à la maître-d'hôtel, *page* 161. — à la sauce blanche, *page* 161. Manière de les faire frire, *page* 161. — à l'étuvée, *page* 162. — en salade, *page* 162. CONSERVATION DES LÉGUMES, *page* 163.

DES ŒUFS, *page* 169. Œufs à la coque, *page* 170. — au miroir aux asperges, *page* 170. — mollets de toutes les manières, *page* 171. — brouillés de plusieurs façons, *page* 171. — frits de toutes les façons, *page* 172. — aux fines herbes, *p.* 173. — sur le plat, dits au miroir, *page* 173. Omelettes de plusieurs manières, *page* 173. Omelette de harengs saurs, *page* 174. — au sucre, *page* 175. — aux confitures, *page* 175. — soufflée, *page* 175. Œufs au lait, *page* 176. — à la neige, *page* 176. — aux macarons, *page* 177. — au pain, *page* 177. — à la tripe, *page* 177. — à l'eau, *page* 178. MANIÈRE DE CONSERVER LES ŒUFS, *pages* 178, 179.

DES PUDDINGS, *page* 180. Pudding au sang, *p.* 180. Gâteau de pudding, *page* 181. Pudding de pieds de bœuf, *page* 182.

(1) DES RAMEQUAINS ET AUTRES MENUES PATISSERIES, *page* 182. Ramequains au fromage de gruyères, *page* 182. Ramequains au fromage de

(1) On trouvera tout ce qui concerne la pâtisserie dans l'ouvrage intitulé : *la Pâtissière de la Campagne et de la Ville*, suivie de l'Art de faire le pain-d'épices, les gauffres, oublis, etc., pour faire suite à la Cuisinière de Campagne; 1 vol. in-12.

Brie, *page* 183. MACARONI à la Gobert ou en croûte, *page* 183. GATEAU DE RIZ, *page* 184. — de pommes de terre, *page* 184. DES BEIGNETS, *p.* 185. Beignets de brioches, *page* 185. — de pommes et de pêches, *page* 185. — d'oranges, *page* 186. DES PETS-DE-NONNES, *page* 186.

DU POISSON, *page* 187.

DU POISSON D'EAU DOUCE, *page* 187. Moyens de conserver le poisson, *pages* 187, 188. DE LA CARPE ET DE LA BRÊME, *page* 189. Carpe au naturel, *page* 189. — à la Provençale, *page* 190. — à l'Anglaise, *page* 190. — en étuvée, *page* 190. — en matelote, *page* 191. — Autres façons, *page* 191. Carpe frite, *page* 192. Manière de faire cuire au bleu toutes sortes de poissons, *page* 192. DE LA PERCHE, *page* 193. Manière de l'accommoder, *page* 193. Perche à la Turpin, *page* 193. Perches de plusieurs façons, *page* 193. DE LA TRUITE, *p.* 194. Manière d'accommoder les truites, *page* 194. Filets de truites à la chapelure, *page* 195. DES TANCHES, *page* 195. Tanches aux fines herbes, *page* 195. Tanches en matelote au blanc, *page* 196. DU BROCHET, *page* 196. Brochet au court bouillon et à la sauce blanche, *page* 197. DE LA LOTTE OU BARBOTTE, *page* 198. Lottes à la poulette, *page* 198. DE LA LAMPROIE, *page* 199. Manière de l'accommoder, *page* 199. DE L'ANGUILLE, *page* 199. Anguille à la Tartare, *page* 199. Autres manières de servir l'anguille, *page* 200. DES ECREVISSES, *p.* 201

DES ESCARGOTS, *page 201.* Escargots de vigne en fricassée de poulets, *page 201.* DES GRENOUILLES, *page 202.* Grenouilles en fricassée de poulets, *page 202.* Grenouilles frites, *page 203.*

DU POISSON DE MER, *page 203.* DU SAUMON, *page 203.* Différentes manières d'accommoder le saumon, *page 203.* Saumon à la broche, *page 204.* Saumon salé et fumé de différentes façons, *page 204.* DE L'ESTURGEON, *page 205.* Esturgeon à la bourgeoise, *page 205.* — à la marinade, *page 205.* Esturgeon de différentes façons, *page 206.* DU THON, *page 207.* DU BARBEAU, *page 207.* DU TURBOT ET DE LA BARBUE, *page 208.* Turbot et barbue à la ménagère, *page 208.* Turbot diversifié, *page 209.* LIMANDES, SOLES, CARRELETS ET PLIES, *page 210.* Soles, limandes, carrelets et plies au gratin, *p. 210.* DE LA RAIE, *page 210.* DE L'ALOSE, *page 211.* DE LA MORUE SALÉE, *page 212.* Morue à la maîtresse-d'hôtel, *page 212.* — au beurre noir, *page 213.* — à la sauce aux câpres et anchois, *page 213.* HARENGS FRAIS, SALÉS, PECS ET SAURETS, *page 213.* DU SURMULET ET DU MAQUEREAU, *page 214.* DE LA VIVE, *page 215.* DES EPERLANS, *page 216.* DU MERLAN, *page 216.* MACREUSES, *page 217.* ROUGETS, *page 218.* DE LA SARDINE, *page 218.* DES ANCHOIS, *page 219.* DES MOULES, *page 219.* DES HUITRES, *page 220.* DES ECREVISSES DE MER, HOMARS, etc. *page 220.*

DES COMPOTES, *page 220.* Compote de pommes, *page 220.* — de pommes farcies, *page 221.* — de

poires au vin, *p.* 221. — de poires de Martin sec, etc., *page* 222. — de poires de bon-chrétien, etc., *p.* 222. — de poires de rousset, etc., *page* 223. — d'abricots, *page* 223. — de pêches, *page* 223. — de tranches de pêches, *page* 223. — de verjus, *p.* 224. — de groseilles, *page* 224. — de cerises, *page* 224. — de fraises et de framboises, *page* 225. — de raisins, *page* 225. — d'oranges crues, *p.* 226. — de marrons, *page* 226. — de citrons, oranges, etc., *page* 226. — de coings, *page* 226. — de prunes, *page* 227. Prunes à la bourgeoise, *page* 227.

DES CRÊMES, *page* 227. Crème au chocolat, *p.* 227. — à la vanille, *page* 228. — au café, *page* 228. — à la fleur d'orange, *page* 229. — fouettée, *p.* 229. Manière de réduire le riz en farine, *page* 230. Crème de farine de riz, *page* 230. FROMAGE A LA CRÊME, *page* 230. — en neige, *page* 231.

FIN DE LA TABLE.

TABLE

ALPHABÉTIQUE.

	Pages		Pages
A EATIS de dindon,	104	Canetour,	119
Abricots (compote d'),	223	Cardes poirées,	153
Agneau,	83	Carottes,	154
— rôti,	87	Carpe,	189
Ailerons de dindon,	101	Carré de veau,	56
Alose,	211	— de mouton,	73
Alouettes,	132	— d'agneau,	84
Aloyau,	47	Carrelets. <i>Voy.</i> Limandes.	210
Anchois (beurre d'),	16	Céleri au gras,	155
— en général,	219	Cerf. <i>Voy.</i> Venaison.	128
Anguille,	199	Cerises (compote de),	224
Artichauts,	146	Cervelles de bœuf,	43
Asperges,	145	— de veau,	59
Barbeau,	207	— de mouton,	78
Barbotte. <i>Voy.</i> Lotte.	198	Champignons en purée,	27
Barbue. <i>Voy.</i> Turbot.	208	— en ragoût,	31
Bécasses,	130	— autres façons,	149
Bécassines. <i>Voy.</i> Bécasses.	130	Chapon,	91
Becfigues. <i>Voy.</i> Ortolans.	138	Chevreuil. <i>Voy.</i> Cerf.	128
Béchamelles,	14	Chicorée,	152
Bécots. <i>Voy.</i> Bécasses.	130	Choucroûte,	156
Beignets,	185	Choux en potages,	2, 8
Betteraves,	152	— en ragoût,	32
Biftecks,	45	— autres façons,	155
Bisque de Gascogne (potage de),	3	Choux-fleurs,	147
Blond de veau,	12	Citrouille. <i>Voy.</i> Potiron. 5,	159
Bœuf,	40	Civet de lièvre,	127
— à la mode,	46	Cochon,	87
Braise,	34	— de lait,	88, 89
Brème,	189	Coings en compote,	226
Brioche (beignets de),	185	Compotes,	220
Brochet,	196	Concombres,	151
Caille,	136	Coq. <i>Voy.</i> Poule.	111
Canards,	116	Corbeaux en potage,	6
		Côtelettes de veau,	56

	Pages		Pages
Côtelettes de mouton,	74	Gibier (terrines de),	28
Coulis,	12	— en général,	122
Crêmes,	227	Gibier à poil,	122
Croquettes de poularde,	98	— à plume,	128
Croûte aux champignons,	150	Gigot de mouton,	69
Culotte de bœuf,	47	Gîte à la noix,	47
Cuisses de poularde,	97	Godiveau,	30
— d'oie,	121	Gras-double;	46
Derrière de lièvre,	127	Grenouilles,	202
Dindon et dindonneau,	99	Grives,	133
Ecrevisses (coulis d'),	13	Groseilles (compote de),	224
— (beurre d'),	16	Gruau,	140
— d'eau douce,	201	Gruyères (potage au fro-	
— de mer,	220	mage de),	4
Emincé de mouton,	82	Guignards.	138
Entre-côte de bœuf,	40	Hachis,	29
Epaule de veau,	52	— de bœuf,	49
— de mouton,	72	— de mouton,	81
— d'agneau,	85	Harengs frais, etc.,	213
Eperlans,	216	Haricot de mouton,	81
Epinards,	151	Haricots,	142
Escargots,	201	Homars. <i>Voy. Ecrevisses</i>	
Esturgeon,	205	de mer.	220
Faisan,	128	Huîtres,	220
Farce,	50	Issues d'agneau,	87
Fèves,	141	Julienne (potage à la),	4
Filets de bœuf,	44	Jus de bœuf,	17
— de veau,	65	— de veau,	18
— de mouton,	80	Laitue,	144
— d'agneau,	85	Lamproie,	199
— de canards,	117	Langue de bœuf,	41
— de levreau,	126	— de veau,	67
— de faisan,	129	— de mouton,	76
Foie gras en ragoût,	32	Lapereaux,	123
— de veau,	61	Lapin,	122
Fraise de veau,	62	Légumes,	139
Fraises (compote de),	225	— Manières de les conser-	
Framboises (compote de),	225	ver,	163
Fricandeaux,	58	Lentilles en purée,	26
Fricassée de poulets,	110	— en général,	155
Fromage à la crème,	230	Lièvre,	125
Garbure. <i>Voy. Bisque.</i>	3	Limandes,	210
Gélinotte. <i>Voy. Vanneau.</i>	138	Lotte,	198
Gibelotte de lapin,	123	Macaroni en croûte,	183

TABLE ALPHABÉTIQUE.

247

	Pages		Pages
Macreuses,	217	Pigeons,	111
Maitre-d'hôtel,	25	Plies. <i>Voy.</i> Soles.	210
Maquereau,	214	Pluviers,	139
Marrons en potage,	5	Poireau,	144
— en compote,	226	Poires en compote,	221
Matelote de poulet,	107	Poisson (terrine de),	29
— de lapin,	123	— en général,	187
Merlans,	216	— d'eau douce,	187
Merles. <i>Voy.</i> Grives.	133	— de mer,	203
Miroton,	48	Pois verts,	140
Morilles,	150	— secs,	141
Morue salée,	212	— <i>Voy.</i> l'article <i>Purée.</i>	25
Mou de veau,	66	Poitrine de bœuf,	48
Moules,	219	— de veau,	53
Mousserons. <i>Voy.</i> Cham-		— de mouton,	81
pignons.	27, 31, 149	Poirade,	22
Mouton,	68	Pommes en beignets,	185
Navets,	158	— en compotes,	220
Œufs,	169	Pommes de terre (hachis de),	30
— Manières de les conser-		— manières de les accom-	
ver,	178	moder,	160
Oignons en potage,	10	— (gâteau de),	184
— en purée,	25	Pot-au-feu,	1
— à l'étuvée,	143	Potiron en potage,	5
Oies,	120	— en général,	159
Olives en ragoût,	34	Poularde,	91
Omelettes,	173	Poule de Caux,	99
Oranges (beignets d'),	186	— (usage de la),	111
— (compote d'),	226	— d'eau,	120
Oreilles de veau,	67	Poulet,	104
Ortolans,	138	Prunes (compote de),	227
Oseille en purée,	28	Puddings,	180
— en farce,	154	Purées,	25
Palais de bœuf,	41	Quartier d'agneau,	83
Panade,	10	Quasi,	59
Pâtisseries (menues),	182	Queues de bœuf,	46
Pêches (beignets de),	186	— de veau,	50
— (compotes de),	223	— de mouton,	80
Perches,	193	— de cochon,	89
Perdreux. <i>Voy.</i> Perdrix.	134	Ragoûts,	31
Perdrix,	134	Raie,	210
Pets-de-nonnes,	186	Raisins (compote de),	225
Pieds de veau,	67	Ramequains,	182
— de mouton,	78	Ramiers,	131

	Pages		Pages
Ravigote (sauce à la),	24	Soles. <i>Voy.</i> Limandes.	210
Rémolade,	22	Surmulet. <i>Voy.</i> Maquereau.	214
Ris de veau,	65	Tanches,	195
Riz au gras et au maigre,	7	Tartare (sauce à la),	23
— au lait,	8	Tendons de veau,	65
— aux macarons,	139	Terrines,	28
— en gâteau,	184	Tête de veau,	50
— manière de le réduire		Thon,	207
en farine,	230	Tomates (sauce aux),	16
— (crème de farine de),	230	Tranche de bœuf,	47
Rognons de bœuf,	46	Truffes en ragoût,	31
— de mouton,	82	— en général,	159
— de cochon,	89	Truites,	194
Rouelle de veau,	51	Turbot,	208
Rouges-gorges,	159	Vanneau,	138
Rougets,	218	Veau,	49
Salmis de faisan,	129	Venaïson,	128
— d'alouettes,	132	Verjus (compote de),	224
Salpicon,	34	Vermicelle (potage de),	8
Salsifis,	150	Viandes. Moyen de les con-	
Sardines,	218	server et de les attendrir.	32
Sauces,	14	Vive,	215
Saumon,	203	Volaille, en terrine,	28
Scorsonères. <i>Voy.</i> Salsifis.	150	— en général,	90

FIN DE LA TABLE ALPHABÉTIQUE.

DE L'IMPRIMERIE D'A. EGRON,
rue des Noyers, n° 37.

