Nombre de pages: 366

Titre : Manuel du cuisinier et de la cuisinière : à l'usage de la ville et de la campagne... (Nouvelle édition, revue...) / par P. Cardelli,...

Auteur : Cardelli, P. (1783-1854). Auteur du texte

Éditeur : Roret (Paris)

Date d'édition : 1831

Type : monographie imprimée

Langue : français

Droits : domaine public

Identifiant : ark:/12148/bpt6k9779967h

Source : Bibliothèque nationale de France, département Littérature et art, V-26880

Notice du catalogue : http://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb303904314

Provenance : Bibliothèque nationale de France

Date de mise en ligne originel sur Gallica : 12/09/2017

[Édition et formatage manuels, plus rajout des recettes de l'édition de 1933: *Juliette Deseilligny, Avril 2020, sur la base du document de Gallica généré de façon automatique par un programme de reconnaissance optique de caractères (OCR). Des erreurs peuvent donc subsister.]*

MANUEL

DU CUISINIER

ET

DE LA CUISINIÈRE,

A L'USAGE DE LA VILLE ET DE LA CAMPAGNE;

Contenant toutes les Recettes les plus simples pour faire bonne chère avec économie, ainsi que les meilleurs Procédés pour la Pâtisserie et l'Office ;

PROCÉDÉ D'UN TRAITÉ SUR LA DISSECTION DES VIANDES ;

Suivi de la manière de conserver les substances alimentaires ,

et d'un Traité sur les Vins:

par IMF- Cardelli, ANCIEN CHEF D'OFFICE.

NOUVELLE EDITION,

Revue, considérablement augmentée et ornée d'un grand nombre de figures.

PARIS,

RORET, LIBRAIRE, RUE HAUTEFEUILLE, AU COIN DE CELLE DU BATTOIR.

1830.

EXPLICATION DES SIGNES EMPLOYÉs DANS LE COURS DE CET OUVRAGE , INDIQUANT LES PROPRIÉTÉS DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES.

Lorsqu'elles sont bonnes, on les désigne par B.

Très bonnes T. B.

Mauvaises M.

Très mauvaises T. M.

Faciles à digérer F. A D.

Difficiles à digérer D. A D.

Échauffantes..... E.

Relâchantes ..... R.

AVANT-PROPOS.

Dans cette nouvelle édition du Manuel du Cuisinier et de la Cuisinière, ainsi que dans toutes les autres, nous n'avons pas voulu employer l'art de faire naître l'appétit, lorsqu'il n'existe pas ,"ou de stimuler les besoins factices en agaçant les désirs des gourmands, par l'entremise des substances employées pour donner de la saveur aux diverses préparations nutritives ; c'est même parce que nous devons de plus en plus avoir acquis la certitude de son utilité générale, et qu'il ne peut cesser d'offrir encore quelques nouveaux avantages à tous ceux ou à celles qui auraient envie de le consulter, que M. Cardelli, pour mieux remplir son objet, vient de le disposer dans un ordre absolument différent, et qui, plus méthodique, doit aussi beaucoup mieux correspondre avec l'ensemble de la collection des Manuels formant une *Encyclopédie des Sciences et des Arts*.

L'auteur, en se soumettant à toutes les additions et corrections nécessaires à son objet, n'a jamais eu d'autre envie que de persister dans les moyens de se rendre utile, non seulement aux cuisiniers habiles, mais encore aux cuisinières, aux bonnes ménagères, aux dames à la campagne, et à tous ceux enfin qui voudraient connaître au juste la nature , l'usage et les

effets qui résultent des changemens qu'éprouvent les alimens par leur préparation , en les soumettant à une chaleur plus ou moins long-temps continuée , et en les assaisonnant de tant de manières différentes.

L'expérience seule a été son guide, et comme beaucoup d'autres livres ont été publiés sur le même sujet, il les a tous examinés avec attention ; ce n'est qu'après en avoir pris connaissance qu'il a été de plus en plus assuré que le *Manuel du Cuisinier el de la Cuisinière* se trouve être le plus rapproché du véritable but pour lequel il l'a publié ; soit en indiquant les moyens de faire bonne chère avec le moins de dépense possible, soit en faisant connaître l'action des substances portées dans l'intérieur de l'estomac, afin de détourner les indigestions ou les rendre beaucoup moins fréquentes, en augmentant les vraies jouissances qu'on peut trouver à bien vivre : telles ont été les raisons principales pour lesquelles M. Cardelli s'est flatté que cette nouvelle édition ne pourrait manquer d'offrir à ses lecteurs le même intérêt que celles qu'il avait publiées auparavant.

Les jeunes gens qui entrent dans le monde et qui voudraient faire preuve de savoir à table, apprendront par son Manuel à bien découper quelque pièce qu'on puisse leur présenter ; l'auteur indique toutes les méthodes consacrées par l'usage : les ménagères y trouveront toutes les recettes les plus économiques ; les gourmands, la meilleure manière de réveiller, de stimuler leurs jouissances gastronomiques; les dames à la campagne, des occupations agréables en suivant ses préceptes pour montrer leur adresse à confectionner là pâtisserie légère : les gourmets sauront apprécier ce qu'il a dit des vins.

Puisse son Manuel devenir obligé pour tout 'cuisinier curieux de méditer avec attention les divers objets soumis à tes talens; qu'il soit le guide de la jeune fille qui, au sortir de son village , se trouve stimulée par la noble ambition de rivaliser avec tous les cordons bleus de la capitale , avec toutes ces grosses cuisinières devenues aussi rondes par la vapeur des sauces que par leur mémoire de dépense ; qu'il soit l'alphabet de tous ces jeunes Imberbes qu'on élève à la hauteur du fourneau, et qui sans principes assurés, même après quatre ou cinq ans d'apprentissage éprouvent encore de la difficulté lorsqu'ils ont besoin de bien trousser une poularde, dépecer un lapin, larder une pièce de gibier, et faire, d'après la vraie méthode, une bonne fricassée de poulets; enfin, qu'il ne quitte jamais les mains de tous ceux qui, avec le désir bien prononcé de manger les choses bonnes, voudraient encore connaître les moyens d'en varier tous les assaisonnemens, afin de soutenir constamment l'action de leur estomac, ne jamais avoir d'indigestions, éviter la médecine et les médecins: M. Cardelli n'ayant jamais eu d'autre ambition, trouverait son but parfaitement rempli.

Enfin si, d'après l'opinion d'un célèbre professeur d'hygiène , la santé, considérée dans ses principaux attributs, est cet état dans lequel toutes les parties du corps ont une disposition, un degré de force tel, que les fonctions vitales s'exécutent avec facilité, se succèdent avec ordre, s enchaînent, se prêtent un mutuel secours, et concourent chacune à l'entretien , à la conservation de 1'existence, *la nutrition, qui en fait partie*, a donc aussi pour objet la préparation, l'entretien des matériaux du corps, par la manière dont elle s 'exécute; elle indique, non seulement l'état des organes qui lui sont propres, mais encore l'énergie générale ; enfin, comme elle s'opère particulièrement par *la digestion*, qui répare, échauffe ou rafraîchit, entretient, excite ou déprime les forces, détermine la santé, la longévité, *elle tient à tout, et tout tient à elle*. Voilà même pourquoi les saveurs ou impressions sapides ont presque toujours la plus grande influence sur les différens actes qui composent la digestion; *bonnes*, agréables, la sécrétion de la salive se fait bien, la mastication se prolonge, la déglutition, la chylification, sont faciles, promptes; mauvaises, désagréables, répugnantes, la mastication est pénible , la déglutition difficile ; tantôt il y a sécheresse et construction des organes, tantôt un

flux de salive froide et aqueuse; quelquefois nausées, vomissemens; il n'y a pas jusqu'à l'odorat, la vue , et même l'ouïe, qui n'y soient pour quelque chose.... C'est donc dans la seule intention de procurer à tous les lecteurs de notre Manuel *des impressions sapides , bonnes, agréables , pour leur faire prolonger la mastication, et leur rendre la digestion aussi prompte que facile*, que nous publions cette nouvelle édition ; puisse notre promesse avoir été remplie! La suite nous prouvera doue de plus en plus que la gourmandise ne doit pas être considérée, et encore moins être prise en aussi mauvaise part qu'on a coutume de le faire ; bien au contraire , le mérite essentiel du vrai gourmand ne doit consister que dans la recherche des choses bonnes, et principalement dans son affection particulière de toutes les substances alimentaires bien préparées pour l'entretien de son existence et celle des autres, et dans toutes les circonstances de la vie.

MÉTHODE A SUIVRE

POUR BIEN DÉCOUPER ET SERVIR A TABLE.

DU BOEUF.

Bouilli. Après avoir choisi et séparé la partie la plus épaisse du morceau de bœuf qui est sur table; après l'avoir dépouillé de tous les alentours tendineux ou graisseux , couper ses tranches plus ou moins épaisses et longues , en travers des fibres musculaires; les placer sur une assiette en nombre suffisant pour chacun de ceux qui doivent en manger; ajouter une fourchette, et faire circuler.

Bœuf à la mode. Suivre la même manière que pour le précédent. en observant toutefois de couper transversalement les lardons dont il a pu avoir été piqué.

Aloyau. Enlever les filets intérieurs et extérieurs, les couper dans leur travers et par tranchés plus ou moins épaisses, en faire autant de morceaux qu'il y a de convives à table, les placer avec symétrie sur une assiette, ajouter une fourchette , et faire circuler. (Voyez pl. I, fig. r.)

Le filet, ainsi que *la langue*, de quelque manière qu'on ait pu les faire cuire, se coupent aussi par tranches plus ou moins épaisses, et toujours transversalement, pour les offrir de même que les précédens. Comme les parties qui se trouvent dans leur milieu doivent être considérées comme les meilleures, parce qu'elles sont aussi réellement bien plus tendres, on les offre assez ordinairement aux personnes à qui l'on désire témoigner quelque déférence.

DU VEAU.

Carré de veau. Enlever d'abord le filet, puis le rognon ; les couper aussi par tranches ; mais comme les côtes et la portion de vertèbres auxquelles elles sont jointes, doivent toujours avoir été fendues en travers, il devient facile de les séparer totalement pour les poser, accompagnées d'une fourchette, sur les morceaux du filet et du rognon, et les présenter ensuite au choix des convives, par le moyen de l'assiette sur laquelle on les met en circulation. (r. pl. I, fig. 2.)

La tête de veau. De quelque manière qu'elle puisse avoir été préparée avant de la mettre sur table, les parties les meilleures, celles qui doivent être préférées, et offertes en premier lieu, sont les yeux et tout leur pourtour; les joues, en remontant jusqu'aux oreilles ; séparer ensuite

les os, découvrir la cervelle, pour la servir avec une cuiller , et mieux encore avec une truelle, sur chacun des morceaux qui auront été coupés, à mesure qu'ils auront été présentés. (Voyez pl. I, fig. S.)

La langue de veau doit être découpée comme le carré, d'abord par filets, ensuite par tranches plus ou moins épaisses, ou plus ou moins grosses.

Le carré se sert par morceaux plus ou moins considérables , quelle que puisse être d'ailleurs leur forme.

La poitrine. En séparant les côtés des tendons, pour faire des morceaux de la grosseur qui peut être jugée convenable , on les multiplie suivant le nombre des personnes à qui l'on doit en offrir.

DU MOUTON.

Le gigot. Prendre le manche, qui doit toujours avoir été enveloppé dans une feuille de papier, le placer devant soi, et avec la main droite, armée d'un couteau long et bien tranchant, couper perpendiculairement, en commençant par en bas, et faire autant de tranches minces qu'il pourra s'en trouver dans toute sa longueur et son épaisseur; enlever ensuite la portion musculaire de l'avant-pied (ta souris) ; on le retourne pour l'achever comme dessus, lorsqu'on ne veut rien en laisser que les os. (Voyez pl. I, fig. 5.)

L'épaule. En la découpant par tranches plus ou moins grosses, il convient d'observer que la chair la plus rapprochée des os, ainsi que celle qui est dans l'enfoncement formé par la crête de l'omoplate, est toujours la plus tendre et la meilleure; qu'il faut, par conséquent, l'offrir la première,, et pour marquer la déférence. (Voyez pl. 1, fig. 6.)

Le carré doit être découpé et servi de la même manière que celui du veau rôti.

Agneau. Lorsqu'il est par sa moitié tout entière, on la coupe en deux parties égales dans toute sa longueur ; on sépare les côtes en passant le couteau entre chacune d'elles .

Quant aux gigots, après les avoir désarticulés, on en fait des tranches plus ou moins épaisses, en les laissant recouvertes de leurs membranes rissolées. (Voyez pl. I, fig. 4.)

DU SANGLIER ET DU COCHON.

La hure d'un sanglier, comme la hure de Troyes, le plus ordinairement servies en entier, se partagent dans leur travers, en commençant un peu au-dessus des défenses ; on coupe ensuite des tranches minces dans toute l'épaisseur, par en haut comme par en bas, après avoir rapproché les deux parties qui restent l'une contre l'autre, pour empêcher le contact de l air et les entretenir dans leur fraicheur.

Le cochon de lait. Séparer la tête auprès des épaules, couper la peau rissolée aussi proche des os qu'il sera possible , pour la servir par portions plus ou moins larges. Beaucoup de personnes ne mangent que cette partie d'un cochon de lait, parce que généralement ses chairs sont fades et peu agréables au goût ; mais le plus souvent cela ne dépend que de la manière dont il a été préparé.

Le jambon, gros ou petit, se coupe toujours par tranches minces, et aussi longues qu'il est possible, mais prises en travers dans toute son épaisseur : on observe seulement qu'elles

soient également grasses et maigres.

DU LIÈVRE ET DU LAPIN.

Lorsqu'ils sont entiers, enlevez les deux filets qui recouvrent le râble, tout le long du dos en partant des côtes, pour descendre jusques auprès des cuisses ; découpez-les transversalement par portions plus ou moins grosses, suivant leur épaisseur: enlevez d'un côté des os de la cuisse la partie la plus épaisse; détachez-les de leurs articulations; mettez à part la queue, et ce qui se trouve à l'entour, a un de la présenter à ceux pour qui l'on doit avoir quelque déférence. (Voyez, pl. 1, fig. 14 et 15.)

si l'on n'en servait que la moitié, comme elle est toujours le râble, faites comme il vient d'être dit précédemment.

DE LA DINDE.

Après l'avoir couchée sur un des côtés, enfoncez d'une main la fourchette à découper dans l'épaisseur des muscles situés au pourtour de l'aile ; avec l'autre main appuyez un peu fortement le couteau, en plongeant sa lame près du manche, jusque dans l'articulation , de manière qu'en prolongeant la section sans quitter, vous puissiez parvenir à l'enlever tout d'une pièce en la soulevant; piquez ensuite la fourchette dans la partie la plus épaisse de la cuisse, pour arriver, en passant le couteau par-dessous, jusqu'à l'articulation avec le croupion ; soulevez et finissez de la détacher de ce qui la retient par le dessus; séparez le pilon de la cuisse, après avoir fait de même pour les deux côtés; s'il en reste, enlevez tout le blanc le long du sternum (les sots l'y laissent); séparez le croupion en deux ou trois parties; brisez la carcasse si vous le jugez nécessaire.

Pour en conserver la moitié intacte, couchez la dinde sur le dos, faites une section parallèle et longitudinale entre les deux cuisses, en partant des côtes, et en la prolongeant jusqu'au croupion ; renversez la pièce et soulevez avec la fourchette, en appuyant avec le couteau sur le milieu du dos; séparez sa partie inférieure, et faites ce qu'on nomme vulgairement le bonnet d'évêque. (Voyez pl. 1, fig. 8.)

Si elle est truffée, recueillez avec le plus grand soin les tubercules qu'elle contient dans une assiette séparée, afin de les offrir ensuite aux amateurs.

POULARDE, POULET, CHAPON.

Découpez et servez toutes les parties de ces pièces de volaille de la même manière, et en suivant les mêmes procédés que nous venons d'indiquer pour la dinde. (Voyez pl. I, fig. 7 et 9.)

DE L'OIE.

Après avoir, par deux sections longitudinales, enlevé les filets des deux côtés du sternum (l'os qui est sur la poitrine), séparez-les dans toute leur étendue ; partagez-les ensuite en deux, quatre ou six portions transversales ; achevez de soulever les ailes en les prenant par-dessous et par en bas, faites de même pour les cuisses, et servez.

DU CANARD.

Lorsqu'on le sert rôti, suivez le même procédé que celui qui vient d'être exposé en parlant de

l'oie ; préparé autrement, séparez d'abord les ailes et les cuisses, enlevez nettement les aiguillettes pour les partager en long ou en travers.

Toutes les autres pièces de volaille ou de gibier à plume se découpent par les mêmes procédés, et absolument de la même manière que toutes celles dont il vient d'être fait mention. (Voyez pl. 1, fig. 10.)

DES PIGEONS.

On les coupe en quatre parties égales : on offre les cuisses les premières; elles doivent même toujours être présentées aux personnes pour lesquelles on doit avoir de la déférence. (Voyez pl. 1, fig. 13.)

DES PERDRIX.

On doit les découper comme toutes les autres volailles dont il vient d'être parlé plus haut ; mais dans celle-ci, les ailes, et tout ce qui se trouve dans les alentours, sont les morceaux auxquels on doit donner la préférence. (Voyez pl. I, fig. 12.)

DES BÉCASSES.

Elles se découpent aussi de la même manière que toutes les autres, et par les procédés que nous avons indiqués. (Voyez pl. I, fig. 1 1.)

DU POISSON.

Généralement, pour servir un poisson , quel qu'il soit, on a le plus grand soin de ne jamais le couper avec la lame d'un couteau, ou de tout autre instrument en fer; on se sert toujours d'une cuiller, ou mieux encore d'une truelle d'argent, pour le partager avant de l'offrir à table.

Du turbot. En appuyant assez fort avec une cuiller ou une truelle pour arriver jusqu'à l'arête, depuis sa tête jusque près de sa queue, tirez une ligne droite dans toute la longueur , faites-en d'autres transversales, et servez la partie du poisson comprise entre chaque ligne ; lorsqu'un des côtés est fini, enlevez l'arête et continuez de la même manière sur tout ce qui se trouve en dessous, et qui fait partie du dos ; il ne faut jamais perdre de vue que dans le turbot, les barbes et leur pourtour sont les morceaux choisis, ceux qu'on offre les premiers et par déférence particulière. (Voyez pl. I, fig. 16.)

La truite. Tracez également sur elle une ligne droite depuis la tête jusqu'à la queue, faites-en de même de transversales, servez ce qui se trouve entre chacune ; retournez la truite lorsque c'est fini, pour achever le partage de ce qui se trouve en dessous. (Voyez pl. I, fig. 16.)

La carpe. Après en avoir séparé la tète pour la présenter a ceux à qui elle pourrait être agréable, enlevez la peau qui la recouvre tout entière pour la servir par par-lies également coupées comme dans la truite (Voyez pl. I, fig. 20.)

Du brochet. On sépare la tête d'abord, pour l'offrir aux amateurs ; pour tout le reste, suivez les mêmes procèdes que pour tous les autres. (Voyez pl. I, fig. 17.)

Du barbeau. Suivant sa grosseur et son étendue, tirez également des lignes en long et en large, et faites autant de portions qu'il y aura de personnes à servir. (Voyez pl. I, fig, 18.)

Observation. Telle est, en peu de mots, *l'exposition de la méthode a suivre pour bien*

découper et servir à table. Ce n’est que par l'habitude qu'il est possible d'arriver à le faire avec aisance, facilité et dextérité. Nous aurions pu multiplier les détails, la seule crainte de paraître minutieux nous en a empêché; au surplus, un simple coup d' œil jeté sur la planche et les figures qui y sont tracées , pourra encore la faire comprendre beaucoup mieux que tout ce qu’on serait à même de dire sur un sujet qui ne demande qu’a être essayé pour l'exécuter sans crainte, et réussir, quand même ce serait pour une première.

L'essentiel, lorsqu'on est chargé de découper, sans être même obligé de servir, puisque ceci regarde les maitres de maison, c'est de le faire avec une fourchette à trois pointes, assez solide pour résister à la force qu'on est obligé quelquefois d 'employer, avoir ensuite un bon et large couteau, bien affile surtout : après avoir sorti la pièce qui doit être découpée hors du plat où elle a été mise sur table, crainte de répandre la sauce qui pourrait se trouver dessous, étant assis, ou debout si le besoin l' exige, on y procède avec dextérité, célérité et propreté; enfin, pour peu que l'on ait une connaissance même superficielle des articulations ou de la disposition générale des os qui peuvent se trouver dans le morceau sur lequel on opère, cela ne peut plus être long ni difficile de ranger toutes les parties séparées avec ordre sur des assiettes, à mesure qu'il serait nécessaire d'er. faire circuler pour que tout le monde puisse être servi selon son choix, et mieux encore suivant son goût.

DU SERVICE.

Par le mot service nous ne comprenons que l'ordre et l 'arrangement, la disposition particulière dans laquelle tous les mets qui doivent rester sur la table pendant tout le temps du repas sont placés et enlevés d'après les usages reçus. L'on pourrait encore y joindre la manière d'en faire les honneurs; mais elle est hors de nos attributions.

Tout repas un peu considérable ou marquant se compose le plus ordinairement de *quatre services*, distincts les uns des autres par tous les plats qui doivent être consommés.

Dans le premier, autrefois beaucoup plus compliqué qu’à présent, se trouvent tous les potages-, soit gras ou maigres, les hors-d'oeuvre chauds ou froids, ainsi que les relevés de potages, soit en gras, soit en maigre, avec toutes les entrées. Voyez chacun des articles qui les concernent dans le cours de l'ouvrage, pour celui-ci comme pour les suivons.

Dans le second, on comprend tous les rôtis, soit avec la viande de boucherie, la volaille, le gibier ou le poisson , et toutes les salades; ce qui est préférable au mélange que l'on en taisait autrefois avec les entremets que 1’on était obligé de laisser refroidir avant d'y arriver.

Dans le troisième , sont compris tous les pâtés chauds ou froids, tous les entremets, qui, de' cette manière, après avoir été servis bouillans, ne peuvent pas manquer d être mangés aussi chaude qu'il est possible.

Dans le quatrième, enfin , qui est le dessert, se trouvent tous les fruits crus, en compotes, les confitures. Comme c'est surtout aux yeux que ce service doit parler, il ne faut rien négliger pour l'embellir, ainsi que l'observe judicieusement l'auteur très sobre de l'ancien *Almanach des Gourmands* ; et l'on y parviendra si l'on n'épargne rien" pour qu'il offre une grande variété, et si l'on entremêle comme il faut les différentes sortes d'élémens dont il se compose, de manière que deux assiettes de même nature ne soient jamais trop voisines. Cependant,

lorsque l’abondance des fruits sera telle qu'elle empêchera de suivre; cette règle, il faudra seulement avoir grand soin d'en varier les espèces et les couleurs. Il est bien entendu que les glaces ou les fromages glacés ne doivent jamais paraître sur la table qu'à la fin du dessert ; ils prennent alors la place de quelques assiettes de fruits que l'on enlève à des» distances égales. (Voyez pl. II, les fig. 1, a, 3 et 4 . pour l'ordre et l'arrangement des quatre services.)

Comme nous avons cherché à éloigner, autant que possible, toute espèce de complication dans l'ordre et l'arrangement des différens services, nous nous sommes par conséquent borné à l'indiquer pour une table de douze personnes, parce que ce nombre est presque tou-i jours préféré par tous ceux qui n'aiment pas se rencontrer dans des réunions trop nombreuses, et que sur les dimensions et l'étendue d'une table ovale on doit s'y trouver à l'aise et surtout avoir les coudées franches.

1er service. (Voyez la pl. II.) Deux Potages et ses relevés, AA, placés aux deux extrémités du plateau ; quatre hors-d'œuvre froids, BBBB; quatre hors-d'œuvre chauds, quels qu'ils soient, CCCC; six entrées choisies à volonté , DDDDDD.

2e service. Deux salades, AA; deux rôts en poisson BB ; deux de gibier à poil, CC ; deux en gibier à plume , DD ; deux volailles, EE : l'huilier et la saucière, FF à chaque extrémité, doivent y être de première obligation.

3e service. Deux pâtés froids aux extrémités, AA; six plats d'entremets, BBBBBB, avec huilier et saucière, CC.

4e service. Dessert, qui consiste en deux corbeilles des fruits de la saison, ou deux pyramides en pâtisserie légère aux extrémités de la table, AA ; six assiettes et quatre compotiers pour biscuits, macarons, sucreries de toute espèce, compotes de fruits à moitié sucre, BBBBB; les amendes, raisins secs, les figues grasses desséchées près du plateau, CC; le fromage, D D; à l'extrémité du plateau, qui doit être surmonté de deux ou trois candelabres charges de bougies , ou éclairé par des lampes surmontées de globes en cristal dépoli, de manière à ne pas faire mal aux yeux…

Voici un menu de douze couverts présenté par un des plus fins gourmets de la capitale.

1er service. *Un potage* riz à la turque. *Six hors-d'œuvre froids ; deux hors-d'œuvre chauds*, croustade de gibier i caisses de foies gras. *Un relevé*, chapon aux truffes. *Quatre entrées,* un sauté de filets de perdreaux aux truffes , des riz de veau, filets de soles au gratin , un pâté chaud avec des cailles.

Entre les deux services, un bol de punch a la romaine.

2e service. *Trois rôts,* un faisan, un pâté de Strasbourg, une friture d'éperlans. *Quatre entremets,* des cardons au jus, des truffes à la serviette, un soufflé de riz , une gelée au marasquin.

3e service. Douze à quinze plats de dessert.

La table du milieu figure un fer à cheval pour des réunions nombreuses ; nous l'avons tracée pour quarante-cinq personnes. Quant à l'arrangement des plats qui doivent tenir la ligne du centre, il doit .être disposé dans l'ordre que nous venons de décrire.

D'après ces données, il sera toujours extrêmement facile d'augmenter à volonté le nombre des

couverts et du menu qu'il convient de servir dans toutes les circonstances aussi toutes les richesses du gastronome sont-elles contenues dans ce Manuel; il peut choisir suivant son caprice , sa volonté, ses goûts, et surtout suivant ses moyens.

DE LA DÉCORATION.

La planche III sert à indiquer à tous ceux qui, par besoin de prouver leur, savoir-faire, voudraient employer les divers ornemens qui s'y trouvent réunis pour parvenir à décorer, et rendre agréable la variété des mets placés sur les tables d'apparat : car si ce qui plait aux yeux peut ou doit exciter l'appétit, comment arriver à ce dernier but sans employer l'ordre, l'arrangement, et même la symétrie convenable ? Tout doit donc être réuni pour satisfaire les sens, exciter les sensations, faire naitre petit, le besoin, les désirs des convives ; enfin la décoration ne servirait-elle qu'à donner une idée des soins apportés par le cuisinier dans ses préparations alimentaires qu'elle deviendrait déjà assez recommandable et susceptible même de ne pas devoir être jamais négligée dans quelque circonstance que puisse se trouver celui qui a besoin d'avoir recours.

En général on exécute le décor de tant de manière différentes, qu'il deviendrait trop long de les décrirez mais les plus ordinaires sont: 1° les gelées blanches c diversement coloriées, coupées avec des moules ou em porte-pièces de fer-blanc taillés pour obtenir les différens dessins numérotés 1 , 2 , 3 , 4. 5, et 6. Voyez pour fair les gelées tous les articles qui les concernent dans le court de l'ouvrage. On les prépare encore avec des croûtons passés dans la friture; 2° avec des œufs cuits durs coupe dans tous les sens, fig. 7, 8, 9, 10 , 11 et 12; on emploie aussi les jaunes séparés des blancs, on les alterne avec de filets d'anchois, des cornichons , des fines herbes et de blancs d'oeufs hachés très menus; 3° avec tous les légumes préparés par la cuisson, tels que les betteraves, les carottes, les navets, les petits ognons, les pommes de terre, et les mélangeant de manière à obtenir autant de variation dans les ornemens qu'ils peuvent eux-mêmes varier pa: la forme naturelle ; on parvient à les multiplier à l'infini il ne s'agit que d'avoir des moules à découper de toute grandeur et de toute dimension, ce qui simplifie singulière ment le travail qu'exigerait pour le faire tout autre instrument tranchant.

D'après les dessins sous les numéros 13, 14, 15, 16 17, 18, jusqu'à 24, on pourra en avoir une idée aussi nette que précise; 4° enfin avec les pâtes à modeler, à pâtisserie légère (Voyez aussi ce dernier article), que l'on peut colorier de manière à obtenir une diversité de bordures extrêmement agréables, et tellement variées, qu'il serait difficile de les juger sans les voir en place. Tout ne dépendre encore que de l'intention particulière de celui qui aura besoin de les mettre en usage , ainsi que du temps dont il pourra disposer pour les rendre plus ou moins simples ou compliquées. En examinant les traits compris depuis le n° 25 jusqu'à 36, on sera facilement convaincu de ce qui vient d'être exposé.

La planche IV sert à confirmer par différens modèles ce que nous venons d'avancer. Les numéros 1, 3, 5, 7, 9, 10 , 11 et 12 représentent et peuvent donner une idée extrêmement exacte, non seulement de la manière de dresser, mais encore de décorer avec des gelées ou tout autre moyen, les galantines, les aspics, les pâtés de volailles , de riz, de gibier à plumes ou autre (Foy. ces différens articles dans le cours de l'ouvrage), qu'on désirerait servir chauds ornés avec des légumes taillés comme il est indiqué par les dessins précédens, ou froids,

entourés des gelées coloriées et nuancées de diverses manières , en y ajoutant, pour varier, les œufs durs, les cornichons, les anchois , les filets de langue de bœuf à l'écarlate, les jaunes d'œufs, les fines herbes, toujours d'après les différentes formes dont on aurait fait un choix adapté à l'épaisseur, la grosseur plus ou moins volumineuse de la pièce à mettre sur table pour être servie chaude ou froide.

Les numéros 2 et 6 donneront une idée de la manière dont on peut découper pour ornemens les betteraves ou autre substance capable de rendre une salade plus ou moins agréable à l'œil, et pour y ajouter en même temps divers ingrédiens susceptibles d'en augmenter la fourniture ; ici les câpres, les cornichons, les jaunes d'œufs, les capucines dans leur floraison , les mauves, la bourrache, la chicorée sauvage, le bouillon blanc, toutes peuvent être mises en usage avec la plus entière sécurité. Pour en faire l'assaisonnement, on prend une saucière ou tout autre vase dans le fond duquel on met le sel et le poivre que l'on fait dissoudre dans le vinaigre, puis on y ajoute l'huile nécessaire, et l'on agite le tout ensemble, pour verser ensuite sur la salade avant de la retourner; de cette manière tout se trouve intimement lié l'un avec l'autre , et la salade en est beaucoup meilleure et plus agréable à manger.

Les numéros 4 et 8 sont deux plats d'entremets ou de dessert arrangés de la manière qu'il convient d'employer pour les fruits, les beignets, les meringues, les oranges, et autres substances sucrées, les buissons de friture, les écrevisses.

Quant aux asperges, lorsqu'on ne veut pas les coucher , on les pare, on les coupe suivant leur grandeur , or les arrange circulairement en exhaussant par des abaisse: en pâte à noudles graduées suivant leur hauteur et le nombre qu'on peut en avoir à placer pour arriver à représenter un buisson pyramidal plus ou moins volumineux . ce qui flatte davantage les yeux que de les tenir couchées dans toute leur longueur sur un plat où elles ne seraient qu'amoncelées.

On pourrait certainement s'étendre bien davantage sui les divers ornemens à mettre en œuvre pour la décoration et l'arrangement de tous les mets préparés en cuisine ; les entremets sucrés pourraient fournir une ample matière ; le dessert n'en offrirait pas moins; mais les bonnes dispositions observées dans toutes les coupures agréables que nous avons rassemblées suffiront pour prouver qu 'en cuisine, comme partout ailleurs, tout ce qui se rapporte aux formes circulaires , ovoïdes plus ou moins alongées, entremêlées de quelques autres pour varier leur uniformité devra être préféré à toutes ces masses agglomérées qui tendraient a ne présenter à l'œil que des carrés anguleux plus ou moins épais ; dans l'un comme dans. l'autre cas il ne sera pas difficile de distinguer l'homme qui aura reçu ou acquis par lui-même quelques principes de l'art du dessin ; avec très peu de moyens il parviendra, beaucoup plus promptement que tout autre, à rendre plus ou moins agréable à l'œil la chose la plus indifférente.

Aujourd'hui, l'étalage des restaurateurs, des marchands de comestibles, des charcutiers, et surtout celui des pâtissiers , prouveraient l'utilité des ornemens en cuisine, ne fût-ce que pour plaire aux yeux ; et si les derniers, pour pièces de dessert, confectionnent, avec les fruits, les confitures , les pâtes sucrées , des cascades , des ruines, des portiques à colonnes, des fontaines et autres sujets plus ou moins pittoresques, on verra que, sous le rapport du dessin, leurs progrès sont déjà avancés; pour ce qui regarde les confiseurs, bientôt ils ne sauront plus à quoi ils devront avoir recours pour faire du nouveau ; leur procédé d'imitation est arrivé au dernier degré de perfection.

APPENDICE

A L'EXPLICATION DES PLANCHES.

DANS la première, la figure 21 indique la section d'une langouste , par son milieu pour en séparer toutes les chaires contenues dans l'intérieur et y ajouter une des sauces indiquées dans ce Manuel (Voyez l'article).

La figure 22 sert à compléter ce que nous avons déjà dit sur la méthode à suivre en découpant un canard ou une oie, et sous les lettres a, b, c, d. e, f, sont représentés tous les morceaux séparés en b , on peut prendre une idée du nombre des trancher à faire dans un de ses filets.

La figure 25 indique la méthode à suivre pour dé-couper une perdrix avec autant de grâce que de légèreté.

Dans la seconde planche, nous avons ajouté une table nouvelle disposée pour six personnes qui désireraient se trouver à leur aise devant un repas dans lequel deux entrées et deux hors d'oeuvre auraient été disposés sur la table avant que les convives ne soient .en place.

Les figures 1, 2 et 3 donnent une idée suffisante de l'arrangement qu'on peut faire prendre à tous les fruits de la saison amoncelés dans une corbeille ou un vase.

Sous la figure 4 sont représentées des oranges à la vestale; après en avoir séparé la pulpe par une ouverture faite à la partie supérieure, on les remplit avec du sucre en poudre sur lequel on verse de l'eau-de-vie ordinaire et suffisante quantité d'esprit de vin pour y mettre le feu : elles doivent être apportées flamboyantes.

Les figures 5, 6, 7, 8 et 9, suffiront pour indiquer la forme et la disposition des vases dans lesquels on a l'habitude de servir toutes les confitures sèches ou liquides.

Dans la troisième planche, sous les n° 1, 2, 3,4, 5 , 6 , 7, 8 et 9, se trouvent indiquées autant de manières à suivie dans l'arrangement des différentes espèces de pâtisseries : leur disposition particulière doit toujours dépendre du goût de celui qui est chargé de choisir la place qu'elles devront occuper sur la table ; le n° 2 représente une corbeille de nougat ou autre substance un peu ferme , susceptible de renfermer dans son intérieur le pied d'autant de bouquets préparés avec les fleurs de la saison , et qui seront distribués à tous les convives à l'ouverture du dessert ; les nos 2 et 3 doivent être placés aux extrémités et sans rien changer à la disposition de tout ce qui se trouve aux alentours.

Les six autres seront arrangés et disposés delà même manière que les précédens.

Dans la quatrième planche, sous les nos 1, 2 , 5 et 4, se trouvent encore quatre autres groupes de pâtisseries légères montées sous des formes différentes et qui peuvent être tellement variées qu'il serait superflu d'entrer ici dans de plus grands détails depuis le n° 5 jusqu'à 12, nous avons cherché à rendre une' grande partie des arrangement aussi réguliers qu'apparens qu'il est facile de donner à des assiettes fournies en pâtisseries de dessert.

MÉTHODE A SUIVRE

POUR BIEN PRÉPARER ET SERVIR LE CAFE.

Le café est actuellement d'un usage si répandu, il est devenu d'une nécessité tellement indispensable à la suite du repas, que nous croyons très utile d'exposer ici les divers procédés et la meilleure méthode à suivre pour en extraire tout ce qu'il est susceptible de procurer d'agréable, soit sous le rapport de l'économie domestique, soit sous celui du besoin des jouissances qu'on en éprouve dans toutes les circonstances de la vie.

Un cuisinier, et beaucoup plus souvent encore une cuisinière, doit être à même de préparer le café de la manière la plus simple, et l'obtenir en même temps le meilleur qu'il est possible; comment arrivera-t-elle au degré de connaissances requises en pareil cas, si l'on ne parvient à lui faire remarquer tout ce qui est susceptible de détruire instantanément les qualités premières de la précieuse fève qui le fournit ? car le café procure à tous ceux qui en prennent des jouissances si grandes au sortir d'un repas, et il s'en fait tous les matins une si grande consommation, qu'il est, avec juste raison , considéré comme un stimulant nécessaire et dont il serait souvent dangereux de supporter la privation.

En effet, qui n'a pas trouvé plus d'une fois l'occasion de comparer une tasse de café bien fait, avec cette décoction amère obtenue avec la racine de chicorée, brûlée et réduite en poudre grossière, que l'on ose encore décorer du nom de café ? Disons donc maintenant ce qui peut rendre le café aussi bon qu'il puisse être, soit qu'on le prenne à l'eau, soit qu'ou y ajoute du lait ou de la crème.

Que le café soit originaire de l'Inde ou de l'Arabie ; que les'Turcs ou les Anglais aient cherché à le défendre ou à le propager ; que Procope, exprès venu de la Sicile, soit le premier qui l'ait fait goûter aux gourmets de la grande ville , c'est fort indifférent ; il n'en est pas moins vrai que tous ses avantages , comme ses inconvéniens, sont actuellement bien connus. Passons encore sous silence la manière de le cultiver , et considérons-le tel qu'on le trouve dans le commerce, sans cependant avoir la moindre confiance dans les noms que lui donnent les épiciers, pour tromper la crédulité des acheteurs ; ainsi les principaux cafés sont le Moka , le Bourbon, le Martinique, celui de Cayenne et de Saint-Domingue : tous ces noms sont tirés des lieux où ils ont pris naissance. Quoi qu'il en soit, toutes ces variétés de café, considérées dans leur état de crudité , contiennent, d'après les analyses exactes qu'on en a faites, un acide particulier connu sous le nom d'acide malique, une substance gommeuse, un principe colorant jaunâtre , une matière cristallisable d'une amertume très marquée, une huile essentielle légèrement grasse et excessivement aromatique, enfin une substance sucrée, dure et même ligneuse.

Quelques chimistes viennent de nommer caféine un principe blanc, soyeux, cristallisable, volatil, amer, soluble dans l'eau et dans l'esprit de vin, peu soluble dans l'éther, et qu'ils sont parvenus à retirer au café non brûlé.

Tandis qu'après torréfaction, c'est-à-dire après qu'ils ont été brûlés, ils contiennent une matière amilacée provenant de la décomposition de l'albumine et du mucilage qu'ils renferment, et qui est pourvue d'une amertume particulière, d'une huile essentielle aussi aromatique qu'elle est volatile, et de la partie ligneuse qui est charbonnée.

Mais pour ne rien perdre de tout ce qui est agréable à prendre, il faut apporter les plus grandes attentions à brûler le café ; il existe des limites dans sa torréfaction au-delà desquelles on ne doit plus rien espérer de bon ; enfin , quel que soit le café en grains que vous

ayez choisi chez le marchand, il ne faut en brûler que très peu à la fois. Après l'avoir mis dans un moulin en tôle, il doit être exposé à un feu doux que l'on augmente peu à peu, tourné très lentement jusqu'à ce qu'il soit parvenu par degrés successifs à une belle couleur rougeâtre, semblable à la cannelle, en évitant surtout de le noircir et d'en faire du charbon ; après l'avoir retiré promptement du moulin, on l'enferme du mieux qu'il est possible dans un vase de faïence, de marbre ou de porcelaine, de manière à ce que la substance aromatique ne puisse pas s'échapper ; à peine refroidi, il se trouve luisant et chargé d'une substance grasse, huileuse, essentiellement aromatique.

Lorsqu'on désire faire le café, après tous ces préliminaires indispensables à sa préparation, il ne faut en moudre que ce qui est nécessaire, et surtout le moudre très fin toutes fois que le besoin l'exige; placé de suite dans une cafetière à la Dubelloy, comprimez-le doucement pour le rapprocher, et versez dessus suffisante quantité d eau bouillante, pour qu'elle filtre doucement et puisse en sortir chargée de tout ce qui est soluble dans le café qu'elle traverse. Le plus ordinairement on emploie une once de café en poudre pour trois tasses; mais chacun peut très facilement en augmenter ou bien en diminuer la dose, suivant qu'il serait nécessaire de l'obtenir plus ou moins fort ; on le met ensuite sur un feu doux, sans le faire bouillir, afin qu'il conserve la chaleur requise à l'instant de le verser dans les tasses, où il doit être encore brûlant au moment de le prendre ; chacun y met plus ou moins de sucre ; il est même des personnes qui paraissent le préférer sans y rien ajouter ; on assure que ce sont les seuls gourmets capables de savourer le café dans la plénitude des sensations délicieuses qu'il procure.

Pour plus amples détails, voyez le *Manuel du Limonadier et du Confiseur*, qui fait partie de notre collection.

MÉTHODE A SUIVRE

POUR BIEN OUVRIR LES HUÎTRES.

Entendez-les crier au milieu des rues de Paris, d'une voix glapissante et enrouée par quelques petits verres d eau-de-vie : la barque! à la barque! cela veut dire : Achetez des huitres. La vente de ce comestible pendant le courant de 1826 n est montée qu'à 923,026 fr., somme beaucoup moindre que celle des années précédentes: aussi que de jouissances il est résulté de ce mollusque bivalve, si cher aux gourmands, qui prétendent encore n'en avoir jamais éprouvé le moindre mal, quand même ils les auraient mangées avec excès, tant leur estomac les digère avec facilité.

Une grande partie des boutiques de la rue Montorgueil, décorées de l'inscription de grand bureau d huîtres ver es et blanches, les renferme à mesure qu'elles arrivent ; elles y sont entassées dans des cloyères, et ne sortent de là que pour être livrées à la consommation.

Quelles que puissent être toutes les dissertations plus ou moins savantes faites par les naturalistes sur les diverses espèces d'huîtres, sur leur manière de se reproduire, leur parcage pour les engraisser, nous ne parlerons que de celles qui sont avouées par les amateurs, et livrées au commerce dans une grande partie du nord de 1 Europe, et surtout à Paris ; elles y arrivent de la baie de Cancale. sur les côtes de la Manche. entre le bourg de ce nom, le mont

Saint-Michel et Saint-Malo.

Quoi qu'il en soit, on a toujours considéré les huîtres, mangées sans aucune espèce de danger jusqu'au nombre de dix douzaines, comme une substance alimentaire, facile à digérer, incapable de nuire; on les a même vantées, outre mesure chez les anciens et chez les modernes, soit qu'on les avale cuites, crues, broyées sous la dent ou sans être mâchées, avant ou après le repas du matin ou du soir; on a dit que c'était un des meilleurs soutiens de 1'estomac, susceptible d'entretenir la liberté des évacuations abdominales : on assure que les médecins eux-mêmes, qui ne laissent pas que d'en faire usage avec le plus grand plaisir, les prescrivent comme médicamenteuses et fortifiantes, capables de stimuler avec une énergie toute particulière les forces vitales, et surtout de redonner aux désirs érotiques assoupis un nouveau degré d'activité.

Pour reconnaitre celles qui sont fraîches, il faut s'e assurer par la dégustation, et en les voyant ouvrir soi-même , si elles sont bien pleines d'eau très claire, capable de les couvrir sur toute la surface de leur chair, sans aucune tache et contenues dans la coquille intérieure qui doit être aussi lisse que luisante ; remarquer si 1'eau 1ère éprouve plus ou moins de difficulté à séparer sa coquille supérieure; bien prendre garde que l'huître ne soi entr'ouverte avec des bords mous qu'on puisse écrase avec les doigts. Si l'eau qu'elles renferment est styptique âcre ou mordicante, elles auront été imprégnées d eau salée : il faut les rejeter impitoyablement, et en exiger des plus fraiches, quand même elles auraient été fournies par une écaillère en réputation.

Prises vivantes dans la cloyère , ce n'est que lorsqu'on détache les huîtres de leur coquille inférieure qu'elles cessent d'exister : aussi doit-on les faire ouvrir seulement, en se réservant la satisfaction de les en séparer soi-même à mesure qu'on les mange ; car il n'y a pas de doute que mises sous la dent lorsqu'elles sont encore toutes vivantes r les huîtres ne soient infiniment meilleures que lorsqu'on les a laissées languir, étalées et ouvertes sur un plat ou des assiettes. Quelques uns même poussent la recherche jusqu'à ne les manger qu'une à une et au sortir des mains de l'ouvreuse ; ils se réservent par ce moyen le plaisir de les séparer de la coquille par le moyen d'une petite fourchette à trois dents, sur l'une desquelles se trouve une petite lame assez coupante pour la couper, et l'isoler sans effort.

Lorsqu'on veut ouvrir soi-même des huîtres, on prend de la main droite un couteau à lame courte, arrondie à son extrémité et non affilée; dans la main gauche, recouverte d'un linge, on place horizontalement la coquille convexe pour ne pas perdre l'eau qu'elle renferme ; la lame du couteau, introduite dans la charnière, on l'abaisse pour la relever de suite, et avec de légères secousses alternatives, la coquille supérieure se sépare un peu; il ne faut plus que glisser la lame du couteau pour la détacher complètement. Pour peu qu'on ait répété cette manœuvre quelquefois, on acquiert facilement l'habitude, et dans quelque lieu qu'on en ait besoin, on ne se trouve pas privé de manger des huîtres faute de savoir les ouvrir.

Encore plusieurs grandes questions relatives aux huîtres. Doit-on les manger avant ou après le potage, saupoudrées de poivre, mignonnette, et arrosées de jus de citron, de verjus ou de vinaigre? Nous pourrions assurer que , dans le premier cas, c'est fort indifférent, puisque, la plupart du temps, dans les circonstances où l'on mange les huîtres, il n'est pas mention de potage, qu'elles remplacent très bien. Quant à la mignonnette, il faut en être économe, parce que l'excès porte sur la vessie et les organes urinaires ; pour les acides, nous les regardons sinon comme inutiles, au moins comme superflus, la sapidité des huîtres n'ayant besoin d'autre véhicule et encore moins d'être masquée par des substances étrangères. Ce n'est que dans le cas où l'on serait incommodé pour en avoir mangé une trop grande quantité, qu'alors

nous conseillerions des acides, et surtout le vinaigre , plutôt que le lait, préconisé en pareille occurrence ; mais pour peu qu'on apporte de sobriété dans l'usage des huitres, comme partout ailleurs, pour peu qu'on les ait arrosées de quelques demi-verrées de bon vin blanc, léger, agréable et peu spiritueux , on a fait un repas digne d'être cité dans toutes les annales de la gourmandise, comme dans toutes les réunions gastronomiques.

On peut encore séparer de leur coquille toutes les plus grosses huitres, pour les plonger pendant quelques minutes dans l'eau bouillante et les conserver ensuite dans de l'eau chargée de sel, avec addition d'une plus ou moins grande quantité de vinaigre : c'est ainsi que se préparent les huîtres marinées, servies comme hors-d œuvre ; mais il faut en manger très peu , car souvent elles sont pénibles et même très difficiles a digérer.

De toutes les analyses chimiques auxquelles les huitres aient pu se trouver soumises, il en est résulté qu'elles contiennent une eau salée peu différente de l'eau de la mer, des phosphates de fer et de chaux, de l'osmazome, de la gélatine, du mucus, et une matière animale souvent assez chargée de phosphore, considéré dans tous les temps comme un des aphrodisiaques les plus énergiques qui soient connus jusqu'à présent.

MANIÈRE

DE RECONNAÎTRE LES BONS MELONS.

Une saveur, une odeur particulière, une chair aussi fondante qu'elle est sucrée, indiquent presque toujours qu'un melon est à point, c'est-à-dire bon à manger. Mais comment venir à bout de lui reconnaitre ces qualités avant d'avoir insinué l'instrument tranchant dans les côtes d'un cantaloup? comment le distinguer de tous ces autres melons, d'espèces si variées, qu'étalent à nos yeux, pendant quatre à cinq mois de l'année, tous les Normands placés sur les parapets, les trottoirs, dans l'angle des rues, ou parmi ceux qui sont mis en avant sur l'étalage des marchands de comestibles? Que de difficultés s'élèvent dans l'esprit de l'homme, qui les considère, et prévenu d'avance que sur le nombre qu'on expose à ses regards il n'y en a peut-être pas un seul qui soit bon ! Essayons donc de diminuer l'embarras de l'amateur qui veut faire son choix avec la certitude de ne pas perdre son argent, indiquons, autant qu'il pourra dépendre de nous, tous les signes auxquels il lui serait difficile d'entendre le plus petit reproche sur le melon qu'il vient de partager et d'offrir à ses convives, afin de leur aiguiser l'appétit : c'est un acte assez important pour lui, comme pour ceux qui vont partager son diner.

On débite actuellement des melons de tant de variétés et d'espèces différentes, qu'il serait bien difficile d'entrer dans tous les détails qui servent à les caractériser ; mais dans les principaux, tels que les cantaloups, les coulommiers; dans ceux d'Espagne, de Grave, de Honfleur, de Langeais, de Malte; entre les maraîchers , les prescots et les sucrins, nous ne voyons que les noms seuls qui puissent être capables d'en faire le mérite, ou la réputation ; elle serait, il n'y a pas à en douter, beaucoup mieux fondée sur les qualités essentielles qu'ils devraient avoir pour être bons, et répondre à toutes les peines et aux fatigues du jardinier qui en a pris soin depuis leur plantation jusqu'à l'instant de leur maturité parfaite; mais il en est autrement.

Quoi qu'il en soit, l'amateur reconnaîtra sur la couche qu'un melon est bon à manger, lorsque

la substance aromatique qui s'en échappe frappe sensiblement et d'une manière agréable son odorat; lorsque , dans le pourtour de la queue et dans quelques autres places plus ou moins éloignées, il se fait des déchirures superficielles, mais marquées; lorsqu'il est complètement coloré par une teinte jaunâtre et orangée , et. surtout s'il n'existe plus aucune place verte dans toute l'étendue de son écorce : cueillis clans cet état on conseille de les laver, après quoi on les essuie avec un morceau de laine; mais cette opération qui est sinon inutile, peut tout au moins être regardée comme superflue; cependant il faut toujours laisser aux melons une queue plus ou moins longue , et les déposer dans un endroit frais, à l'abri de l'humidité, et surtout de la grande lumière, si toutefois on était obligé d'attendre qu'ils fussent un peu plus avancés pour les manger.

Mais lorsque l'amateur sera forcé d'acheter un melon, il est nécessaire que, sans écouler toutes les conversations du marchand, il jette un coup d'œil rapide sur sa collection entière; et répudiant tous ceux qui sont tachés, aplatis, alongés, renflés ou coniques, il cherchera celui qui sera de moyenne grosseur, bien fait, avec des côtes bien placées, Bien prononcées et également séparées de haut en bas, d'une couleur franche et déterminée ; et une fois qu'il le, tient dans la main, il faut qu'il soit lourd, et qu'en le pressant avec le pouce, tout prêt de sa queue verte, aussi grosse qu'arrondie , il cède doucement et revienne de suite ; ensuite qu'en l'approchant instantanément du nez, il puisse, en l'éloignant, en conserver l'odeur au moins pendant quelques minutes. Enfin, si par hasard il arrivait que- le melon eût été trop long-temps exposé à l'ardeur du soleil, une immersion continuée pendant une ou deux heures dans la glace ou l'eau fraiche, suffirait pour lui rendre toutes ses qualités premières.

Telles sont les attentions générales à avoir pour ne pas se tromper et encore moins se trouver trompé dans le choix si douteux d'un bon melon, qu'on a coutume de servir le plus ordinairement avec le bœuf, et de suite après le potage ; on l'arrose d'un peu de vin pur ; mais pour bord le présenter, on en coupe du côté de la queue d'abord une couche transversale, afin de le découronner ; ensuite on passe un couteau à lame d'acier ou d'argent dans l'intérieur de chacune de ses côtes pour le séparer en autant de tranches qu'il peut se trouver de convives , qui, lorsqu'il leur parvient sur le plat ou l'assiette, choisissent celle qui leur convient : les uns mangent le melon avec du sucre, d'autres avec du poivre et même du sel, ce qui est encore préférable au sucre.

La chair du melon peut très bien se confire avec la cannelle et le girofle; on peut en faire des compotes qui , pendant l'hiver, servent encore à accompagner le bœuf. Par le moyen du miel, ou mieux encore avec le sucre, et l'addition d'autres fruits, tels que les poires de beurré et de bon-chrétien, auxquelles on ajoute des carottes coupées, par tranches minces, on fait une espèce de raisiné très agréable et très recherché dans certains départemens de la France.

La plus grande partie des confiseurs n'emploient que les écorces vertes du melon , pour remplacer celles du citron, surtout lorsque ces dernières deviennent rares. Confites dans le vinaigre , elles sont beaucoup plus agréables que les cornichons ; il n'est pas jusqu'aux graines du melon , dont on tire une huile particulière, qui, desséchées et réduites en poudre fine , ne soient mises en usage pour composer une pommade cosmétique, à qui l'on attribue la grande propriété d'enlever les taches de rousseur partout où elles peuvent se rencontrer.

ANNUAIRE ET CALENDRIER

NUTRITIFS.

Contenant l'indication sommaire de tous les produits destinés pour la table, que peuvent fournir chacun des mois de l'année, extraite de toutes les connaissances gastronomiques reconnues d'une utilité générale. On y a joint le sommaire de tout ce qui se débite pour la con.sommation et d'après les renseignemens les plus usuels. Ainsi, le public trouvera donc non seulement tout ce qui peut lui être d'un usage journalier, mais encore, dans ce cadre assez petit pour être à la portée de tout le monde , et qui sera facilement compris par les différentes personnes qui pourront en avoir continuellement besoin, tous les motifs nécessaires pour déterminer leur choix ou leur dépense.

JANVIER.

Dans ce mois, où il existe tant de motifs de se réunir autour d'une table bien servie, on trouve en abondance, dans le gibier, la viande et la volaille étalées , les allouettes, les bécasses, les bartavelles, le bœuf, les canards domestiques et sauvages, le chevreuil, le coq de bruyère, les faisans, la gelinotte , le lièvre, le mouton , l'oie grasse et l'oie sauvage, les perdrix de toute espèce, le pluvier doré, les rouges-gorges, le sanglier, la sarcelle, le vanneau, et enfin le veau de Pontoise ou de Rivière.

Dans le poisson, le cabillaud, les crevettes , les éperlans, l'esturgeon, les huîtres, les limandes, les merlans, le saumon, la truite et le turbot tiennent un rang distingué.

Dans les légumes, les cardons, le céleri, les champignons, les choux-fleurs, les épinards, les salsifis, les scorsonères, les truffes.

FÉVRIER.

Comme dans le mois précédent, on trouve toutes les viandes de boucherie, telles que le bœuf, le mouton, le veau ; les marchands de comestibles et les étalages des marchés sont aussi bien fournis en gibier et volaille de toute espèce ; la Halle commence à se couvrir de verdures hâtives, par des petites laitues, par les radis, les raves, et même par des asperges nouvelles, surtout si le froid n'a pas été rigoureux; on y trouve enfin les légumes conservés en cave, comme les cardons, les champignons, le céleri, les choux-fleurs, -beaucoup de salades de toute espèce, enfin des truffes.

La marée, qui arrive fraiche et en abondance, fournit des cabillauds, des crevettes , des éperlans, des esturgeons, des huîtres blanches et vertes, des limandes, des merlans , de la raie , du saumon, de la truite, et enfin des turbots.

Quant au poisson d'eau douce, excepté la carpe, qui n'est pas aussi bonne ni aussi recherchée, parce qu'elle fraie, tout le reste se trouve en abondance.

MARS.

Presque tous les comestibles, la viande de boucherie, le gibier, la volaille deviennent moins

abondans. Cette rareté tient sans doute à la saison, qui en empêche les arrivages ; d'autres l'attribuent aux jours d'abstinence, qui en retardent le débit ; cependant on en trouve assez pour satisfaire aux besoins ; mais aussi que d'anguilles, de barbeaux, barbillons ! combien de barbues, de brèmes de brochets, de carrelets! Les carpes de toute grosseur accompagnées des écrevisses, sont étalées toutes vivantes les goujons, les homards, la lotte, l'ombre, la perche les soles et les vives achèvent de garnir les marchés ai poisson avec une profusion aussi variée que remarquable

AVRIL.

Outre la foire aux jambons, qui dure pendan trois jours , et qui en trois heures se trouve installée pa deux rangs de voilures pleines de cochonailles fumées ou non fumées, les boutiques de tous les marchands sont plus fournies que jamais en provisions de toute espèce ; la Vallée et les marchés rivalisent par le nombre d'agneaux, de chapons, de cochons de lait, de faisans, de lapereaux et de lièvres; par des pigeons nouveaux , par les poulardes et les poulets gras, enfin par l'affluence des mauviettes et des vanneaux.

A tout le poisson de mer, encore aussi frais que dans les mois précédens, il faut ajouter l'alose et le maquereau. L'augmentation visible de tous les produits du jardinage vient encore ajouter au luxe des provisions gastronomiques.

MAI.

Dans ce mois la quantité et la qualité de toutes les viandes de boucherie se soutiennent; mais la volaille est beaucoup moins bonne, et surtout beaucoup moins abondante; les perdrix sont rares, c'est le moment de leur ponte; mais on rencontre beaucoup de pigeons, quelques bécasses, des râles.

Le poisson de mer, toujours aussi frais qu'abondant, se trouve encore augmenté par les aloses et les maquereaux.

Tous les verduriers étalent, ainsi que les marchandes de la Halle, avec une profusion marquée, les concombres, les laitues, des petits pois, des romaines, des radis, des raves, déjà accompagnes de quelques fraises printanières.

JUIN.

Aucun changement dans les viandes à la boucherie ; mais à la Vallée, comme dans tous les autres marchés, les chapons , les coqs vierges, les dindonneaux, les pigeons, les poulardes garnissent abondamment l'étalage.

La morue, la raie, la truite ajoutent encore au poisson de mer.

Les petits artichauts, les choux-fleurs, les concombres, les fèves de marais, les petits pois augmentent les légumes frais ; les fruits rouges et quelques melons en primeur sont déjà assez nombreux pour fournir aux besoins.

JUILLET.

Tous les étalages de boucherie, charcuterie et autres marchands de comestibles sont approvisionnés comme d'habitude ; c'est aussi le premier instant où se montrent les cailles, les dindonneaux, les lapereaux, les levreaux, les pigeons et les jeunes poulets.

Dans le poisson de mer, les limandes, les maquereaux , les moules, la raie, le saumon et les soles sont communs.

Dans les légumes, les artichauts, les concombres, les haricots nouveaux de toute espèce , les petits pois.

Dans les fruits, les abricots, les cerneaux, tous les fruits rouges, les melons, les prunes.

AOÛT.

Comme dans la plus grande partie de ceux qui l'ont précédé, ce mois présente la même magnificence dans l'étalage des viandes de boucherie ; il faut ajouter en gibier les cailles, les marcassins, les perdreaux ; en charcuterie , le cochon de lait ; tous les légumes dans leur fraîcheur ; dans les fruits on voit paraitre les amandes nouvelles , les melons de toute espèce, les pêches fondantes et déjà les mûres.

SEPTEMBRE.

Pas de différence dans la grosse viande ; mais en gibier, des bécassines, des cailles, des grives, des lapereaux de garenne, des levreaux, des perdreaux rouges et gris; en volaille, les canetons, les chapons, les poulardes et les poulets ; en poisson , des anchois, des carrelets, des crevettes, des éperlans, des esturgeons, des homards, des huîtres, des merlans, de la raie, des sardines fraîches ; enfin les saumons et les turbots augmentent encore les provisions de bouche.

Quant aux légumes, ce sont les artichauts, les cardons, le céleri, les truffes ; et pour les fruits, le chasselas, les marrons, les noix fraîches , les pêches, quelques pommes et les poires.

OCTOBRE.

Aux viandes de boucherie il faut joindre le mouton de pré-salé. Les volailles se composent de canetons, chapons, dindons, pigeonneaux, poulardes et poulets de toute sorte. Le gibier augmente par l'apparition des bécasses, des bec-figues, des cailles, des faisans, des lapereaux, des levreaux, des mauviettes, des perdreaux , des rouges-gorges et des outardes. La marée fraiche brille de toute sa splendeur avec les harengs nouveaux ; dans le poisson d'eau douce, l'anguille , le brochet, la carpe , les écrevisses , tout est excellent.

Dans la grande multitude de légumes frais, on distingue l'artichaut, le céleri, les concombres,

les épinards, les pois tardifs.

Les principaux fruits consistent en figues, raisins de vignes, accompagnés des poires et des pommes.

NOVEMBRE.

On trouve dans ce mois, 1° toutes les viandes ordinaires , à la boucherie; 2° en gibier, tous les canards sauvages, les lapins de garenne, les lièvres, les mauviettes, les perdreaux et perdrix; 3° en volaille, les canetons , les chapons, les dindons, les oies grasses, les pigeons, poulardes et poulets ; 4° dans le poisson de mer, on remarque l'esturgeon , le hareng frais, les huîtres blanches et vertes, les limandes, maquereaux, merlans, moules, la raie, le rouget, la vive; 5° parmi les légumes, on peut faire choix d'artichauts, de cardons, céleri, chicorée, épinards, laitue et même des truffes ; 6° enfin parmi les fruits se trouvent les grenades, les marrons, les oranges , les poires et les pommes de toute espèce.

DÉCEMBRE.

Pareille abondance dans toutes les viandes étalées dans la boutique des bouchers. Dans les volailles , on peut faire choix dans les chapons, les dindons, les pigeons, les poulets. Dans le gibier, on trouve des faisans, des lapereaux et des levreaux de garenne, des mauviettes, des perdrix de toute couleur, des pigeons ramiers, des pluviers dorés, des vanneaux.

Dans le poisson d'eau douce, l'anguille, le brochet, la carpe, la tanche et la truite se disputent la préférence.

Dans la marée, le cabillaud, le carrelet, l'éperlan, l'esturgeon , le hareng , les huîtres, les limandes, les moules, le merlan, la raie, le saumon, les soles, les turbots, les vives.

Pour les légumes frais, si la saison ne permet pas de conserver ceux de l'année , on peut encore avoir recours à tous ceux qui sont cultivés en serres chaudes ; c'est un luxe assez bien placé et qui active l'industrie du jardinier.

Quant aux fruits, on ne peut les étaler qu'après avoir pris toutes les précautions que nécessite la meilleure manière de les conserver; c'est même l'instant où ils procurent le plus de jouissances à l'œil comme au palais ; on les associe aux oranges et à tous les fruits secs qui nous arrivent en profusion des départemens méridionaux, et de la Provence principalement... (Voyez, pour plus grand développement de cet annuaire, le vocabulaire des substances alimentaires les plus renommées, et des villes qui les produisent, qui se trouve à la fin du volume.)

PRÉCEPTES GÉNÉRAUX

SUR LES METS DESTINÉS A ÊTRE SERVIS FROIDS.

Quels que puissent être les substances alimentaires destinées à être servies pour les manger froides, toutes doivent d'abord être cuites d'après les prescriptions indiquées, ensuite couvertes de gelées, entourées de sauces blanches ou vertes. de haut goût, quelques unes posées sur du beurre choisi, la plus grande partie décorées avec des truffes , des blancs de volaille , des filets de langue à l'écarlate, entourées avec de la gelée coupée de toutes formes et proportionnée à leur grosseur ; les aspics doivent être transparens et ornés, les pains de foies gras bien unis, ceux de volaille, de gibier, glacés et au milieu d'ornemens fins et choisis; les galantines doivent être farcies et parsemées de truffes découpées de toute manière, circonscrites avec des filets de langue de veau ou de la tétine bien préparée. Tous les poulets destinés à figurer dans un repas à froid seront dressés avec la forme pyramidale au milieu d'une sauce très claire surmontée d'une truffe de grosseur proportionnée et couronnée de deux crêtes blanches implantées dans le milieu; toutes les saillies seront couvertes par de la gelée hachée menue.

On décore la noix de veau avec la tétine après l'avoir glacée et entourée de gelée très transparente; dans les côtes de bœuf, on met l'os à nu pour le couvrir et en\ tourer de gelée découpée ; le filet doit rester tel qu'il est dans son état naturel, seulement on le décore avec la gelée. La galantine de volaille se traite de la même manière. Les salades avec les blancs de poulet doivent être entourées par des filets d'anchoix baignés d'une saucé piquante; on place dans le milieu un œuf dur coupé par moitié , surmonté d'un cœur de chicorée, de romaine, ou de laitue implanté dans le milieu.

Pour le poisson, si l'on a choisi le saumon, on lui laisse sa couleur naturelle, mais on le couvre de gelée coupée avec symétrie que l'on entremêle par des filets de langue à l'écarlate, avec des truffes, des blancs de poulet émincés ; et quel que puisse être l'entourage, on doit le faire d'une seule couleur. L'anguille coupée par tronçons posés les uns sur les autres se masquent avec le beurre ou la gelée, dans lesquels on implante des petits bouquets d'estragon. Les filets de sole se moulent avec la gelée faire pour les servir ensuite dans une forme circulaire ; on doit faire de même pour les filets de turbot, pour la truite, le saumon, la barbue, la perche.

Dans tout ce qui doit être exécuté avec les croûtons, on doit tous les recouvrir soit avec des blanquettes de volailles truffées ou non truffées, soit avec de l'escaloppe , soit avec des filets de levreau, enfin avec une mauviette ou bien un morceau de tout autre gibier, toujours avec mélange, accompagnement, ou décoré d'une gelée.

AVIS.

COMME l'auteur a, dans le cours de cet ouvrage, cherché à indiquer les différentes propriétés des substances alimentaires, après leur préparation culinaire, de même que leur action sur l'estomac, et tout ce qui peut résulter de leur usage, voici l'explication des signes dont il s'est servi pour y parvenir d'une manière aussi simple que facile duos toutes les circonstances dont il a parlé :

Ainsi, lorsqu'elles sont bonnes, il le désigne par B.

Très bonnes … T. B.

Mauvaises .... M.

Très mauvaises … T. M.

Faciles à digérer … F. A. D.

Difficiles à digérer … D. A. D.

Echauffantes … E.

Relâchantes … R.

Il est facile d'apercevoir qu'il est encore éloigné de satisfaire à tous les détails dans lesquels il eût été nécessaire d'entrer pour en donner une connaissance exacte et parfaite; mais ceux qui voudraient acquérir, en pareil cas. des notions plus étendues, pourraient avoir recours au *Manuel d'Hygiène*, par M. Morin, qui se trouve aussi dans notre collection, et se vend chez le même libraire.

MANUEL

DU CUISINIER

ET

DE LA CUISINIÈRE.

INTRODUCTION.

QUELS que soient la nature, le nombre ou la diversité des substances qui sont destinées à servir pour la nourriture de l'espèce humaine en général, nous ne devons, dans ce Manuel, les considérer que d'une manière particulière, et ne nous en occuper que sous le rapport de leur meilleur mode de préparation en cuisine. Ainsi, en les exposant les unes après les autres, peu nous importe de qu'elles soient plus ou moins susceptibles d'entretenir ou e réparer les forces journalières, qu'elles soient plus ou moins faciles à digérer, nous ne chercherons pas à nous immiscer dans un examen qui serait au-dessus de notre portée; qu'elles soient prises parmi les végétaux ou dans les animaux , nous ne voulons qu'exposer la meilleure manière de les apprêter à l'aide de la cuisson: nous ne dirons que les assaisonnemens qu'il est convenable d'employer, soit pour les rendre agréables à manger, soit pour les empêcher de devenir nuisibles, et si l'on nous accuse de stimuler l'appétit, nous recommanderons la sobriété et la tempérance.

Quoique l'excitation à faire manger soit un des grands reproches que l'on fasse le plus ordinairement à tous les ouvrages de cuisine, il n'en est pas moins vrai que, dans cette

nouvelle édition du Manuel du Cuisinier et de la Cuisinière, nous ferons tous nos efforts pour ne pas le mériter; économie, bonté, simplicité dans tous les produits, nous ont constamment guidé dès son origine : si nous l'avons encore augmenté et perfectionné, nous avons toujours suivi la même marche ; nous espérons aussi mériter le même accueil.

Mais comme dans le plus grand nombre des circonstances de la vie, et surtout d'après nos habitudes, savoir préparer un bon bouillon n'est pas une chose indifférente, nous commencerons par exposer la meilleure manière de s'y prendre pour l'obtenir sans peine ; c'est même dans la sensualité des gens sobres que nous avons cherché les principes qui constituent l'excellence d'un pot-au-feu et du bouillon qui en résulte. On ne les trouverait certainement pas ailleurs, car il est prouvé qu'avec tout ce que l'art d'un chef peut inventer de grandiose ou de recherché pour la cuisine d'un homme opulent, il ne peut rien produire de semblable; il ne doit même rien faire qui puisse approcher du simple bouillon préparé par une bonne ménagère, lorsqu'elle ne suit en tout et pour tout que les seules règles prescrites pour le confectionner.

Observons d'abord que c'est dans le choix du morceau de bœuf, pris frais et à point, que doivent résider les premières qualités d'un bon bouillon ; qu'il faut, par conséquent, préférer le gîte d la noix, le trumeau , la culotte, et surtout sa pointe, la tranche, la poitrine, le bas aloyau pour le faire excellent; et comme c'est par son moyen seulement que l'on fait aussi les meilleurs potages, dans tous les endroits où l'on mettra à contribution le pot-au-feu pour mouiller d'autres ragoûts, on ne pourra jamais rien faire que de très médiocre, quelques soins que l'on prenne pour le tenir toujours rempli.

Aussi le bouillon bien fait, considéré comme base essentielle de la nourriture employée pour soutenir les forces d'un malade, ou pour entretenir dans un état d'activité continuel celles des personnes en bonne santé, ne saurait donc être trop recommandé à tous ceux qui s'occupent de la préparation des alimens, afin d'y apporter la plus grande attention. C'est aussi pourquoi, parmi les nombreuses manières de préparer les potages indiquées dans tous les traités de cuisine, nous avons fait choix des meilleurs et des plus simples pour compléter ceux que nous avons publiés auparavant.

DES POTAGES.

BOUILLON GRAS.

En prenant depuis deux, quatre, et jusqu'à six livres de bœuf, que vous mettrez dans quelque marmite que ce soit, ajoutez une pinte d'eau par livre ; placez ensuite devant un feu doux, que vous augmenterez peu à peu pour extraire de la viande tout ce qui reste encore des parties sanguinolentes, et que l'on désigne sons le nom d'écume; enlevez-les à mesure qu'elles se présentent à la surface jusqu'à ce qu'il ne paraisse plus rien ; laissez le tout au moins pendant huit heures consécutives exposé à une chaleur égale et modérée; au bout de quatre heures, ajoutez-y trois carottes de moyenne grosseur, deux navets, quatre poireaux, un panais, tous coupés par leur milieu ; joignez-y un bouquet de persil plus ou moins gros, un ognon brûlé dans lequel seront implantés deux ou trois clous de girofle, du sel en suffisante quantité : au moyen d'eau chaude contenue dans une cafetière placée dans le voisinage, ajoutez-en de la nouvelle à mesure que la première s'évapore : que si vous y ajoutez une volaille entière, ne fût-ce même que la moitié d'une vieille poule, l'abatis d'un dindon, ou des os de mouton rôti

„ vous obtiendrez par ce procédé, aussi simple que facile à exécuter, tout ce qu'il y a de meilleur en bouillon gras ordinaire. (T. B.)

BOUILLON MAIGRE.

Coupez six carottes en rouelles minces, autant de navets et d'ognons bien menus, un chou, un panais, un pied de céleri de même ; mettez le tout dans une marmite, et ajoutez une verrée d'eau ordinaire, un quarteron de beurre frais et un bouquet de persil; faites bouillir jusqu'à ce que l'eau soit évaporée, ajoutez ensuite un litre de pois ou de haricots , et de l'eau en quantité suffisante pour obtenir le bouillon nécessaire ; laisser mijoter pendant trois heures; après avoir assaisonné convenablement, passez le tout à travers un tamis. On peut même se servir de cette préparation pour faire au maigre toutes les espèces de potages indiques au gras.

BOUILLON D'ÉCREVISSES, ENCORE DÉSIGNÉ SOUS LE NOM DE BISQUE AUX ÉCREVISSES.

Faire une purée d'écrevisses en les pilant dans un mortier, la passer au tamis, la mouiller de bouillon gras ou maigre, en verser un peu d'avance pour humecter les croûtons, et n'ajouter le reste de la purée qu'à l'instant même où elle doit être servie. (Voyez au chapitre du Poisson l'article *ÉCREVISSES*.)

BOUILLON, POTAGE ET HACHIS A LA MINUTE.

Hacher menu une demi-livre de viande, avec une carotte , un ognon , un navet, un peu de céleri, un clou de girofle ; mettre dans une casserole , verser dessus un litre d'eau, ajouter du sel, et faire bouillir le tout ensemble en l'écumant ; après une demi-heure, passez au tamis.

Pour le faire ou riz, au vermicelle, à la semoule, il suffit d'enfermer une de ces substances dans un petit sachet, et de le mettre dans l'eau sur le feu au même instant : on délie le sac, on verse dans une soupière et le bouillon par-dessus; passez des fines- herbes au beurre avec un peu de farine , mouillez avec le bouillon, laissez le tout un peu épais, ajoutez le hachis, du sel, du poivre, des œufs pochés; en une demi-heure vous obtiendrez bouillon, potage et hachis.

BOUILLON (GRAND).

Très usité dans les fortes cuisines pour servir à mouiller toutes les sauces, les ragoûts, et partout où il est besoin d'ajouter une substance liquide sans avoir recours à l'eau ordinaire; il s'obtient au moyen d'un morceau de bœuf plus ou moins volumineux pris dans l'aloyau, la poitrine, la culotte ou la noix ; après l'avoir ficelé et placé dans une marmite remplie d'eau, après l'avoir écumé et conduit absolument de la même manière que le pot-au-feu, on y ajoute les légumes accoutumés et tous les ingrédiens pour l'assaisonner : sa cuisson terminée, on passe le bouillon au tamis pour le conserver et s'en servir au besoin.

Observations.

Si par quelque circonstance on se trouvait obligé de conserver la viande pendant huit jours, pour la faire cuire ensuite , comme cela devient impossible à l'air libre , on la couperait par portions égales et suffisantes pour chacun des jours où l'on veut les employer, et dans autant de pots différens, que l'on place tous devant le feu jusqu'à ce qu'ils soient écumés. Au bout d'une heure, et sans autre préparation que celle-ci, on laisse refroidir, on les met ensuite dans un endroit d'où l'on puisse facilement les reprendre pour les employer jour par jour ; de cette

manière. on peut avoir de la viande fraiche et du bouillon en tout temps.

BOUILLON DE COLIMAÇONS , DE GRENOUILLES, DE POULET , DE MOU DE VEAU.

Les bouillons de colimaçons, de grenouilles , de poulet , de veau, de mou de veau, ne sont et ne doivent être confectionnés que pour les individus à qui ils auraient été prescrits par le médecin: nous renvoyons pour la meilleure manière de les faire, au Manuel des Gardes-Malades ; en effet. si parle mot bouillon l'on désigne le produit de la décoction lente et graduée de la chair d'un animal agréable et bon à manger , après l'avoir assaisonné par habitude , et pour l'aider à la digestion , ce decoctum alors ne peut être considéré dans un *Manuel de cuisine* que pour servir aux ressources de l'alimentation journalière : il n'était donc besoin , pour remplir ce but, que de chercher à indiquer la meilleure manière de l'obtenir.

CONSOMMÉ.

A des débris de toute espèce de viande, ajoutez une poule, un jarret de veau, avec de l'eau en suffisante quantité ; vers le milieu de leur cuisson , faite à un feu doux , écumez et mettez les légumes avec l'assaisonnement nécessaire ; laissez réduire; lorsque le tout est cuit à son peint, dégraissez et passez au tamis. (T. B.)

CROUTE AU POT.

Sur une quantité suffisante de la croûte d'un pain bien coloré et bien cuit, on jette assez de bouillon pour laisser ensuite le tout mijoter sur un feu doux et se réduire un peu sans arriver à la siccité ; lorsqu'elle sera assez gratinée , ajoutez encore un peu de bouillon dégraissé, pour le servir avant de le manger.

On emploie ce potage comme, véritable moyen de restaurer toutes les personnes fatiguées par des excès ; on le conseille après un bain nécessaire pour rétablir la perspiration cutanée, dans toutes les affections douloureuses de l'estomac; dans ses délabremens, on a recours à la croûte au pot, comme fortifiant et très facile à digérer. (T. B.)

GARBURE A LA BÉARNAISE.

Faire blanchir un chou de moyenne grosseur avec quatre laitues pommées ; laisser égoutter pour les mettre ensuite dans une casserole avec des tranches de petit lard , un morceau de jambon dessalé, un saucisson et deux cuisses d'oie; faites cuire avec du bouillon non salé, en ajoutant un botiquet de persil et deux ognons piqués avec deux clous de girolle ; égoutter. ensuite la viande et les légumes, chacun dé leur côté ; passez le bouillon , dégraisser , tirez à clair , et avec de la mie de pain de seigle coupée par tranches minces, faites une couronne dans un vase creux, en entremêlant le pain , le lard, les laitues, le tout coupé par quartier ; remplissez le milieu de la couronne avec une purée quelle qu'elle soit : posez le jambon , les cuisses d'oie par-dessus ; faites des tranches avec le saucisson pour placer à l'entour; laissez gratiner sur un feu doux, servez avec te fond à part, clarifié, et le plus chaud possible.

GARBURE AUX CHOUX.

Faire dessaler un morceau de jambon , le mettre cuire avec suffisante quantité d'eau dans une marmite, avec autant de lard de poitrine; ajouter des carottes , des ognons, un ou plusieurs choux coupés par quartier, après avoir été blanchis dans l'eau bouillante ; le tout arrivé au point de cuisson convenable, mettre au fond d'un plat creux des tranches de pain bien minces,

placer le jambon par-dessus, ensuite un lit de chou, un lit de pain , un autre de chou ; quelques uns ajoutent du fromage de Gruyère pu de Parmesan ; environner le pourtour du plat avec le lard coupé par émincée, mouiller avec le premier bouillon , laisser gratiner sur un feu continu; au moment de servir, égoutter la graisse, adjoindre dans un vase à part tout ce qui reste de bouillon pouf ceux qui voudraient en ajouter Souvent on remplace le jambon par des perdrix , et l'on sert alors le bouillon gras.

GARBURE AVEC LE GIRAUMONT.

Le choisir dans son état de maturité parfaite , enlever la peau, l'éplucher, le couper par tranches égales , le faire blanchir à l'eau bouillante avec du sel, l'égoutter et rendre les morceaux absolument pareils ; les mettre dans une casserole avec du beurre, du sel, de la muscade et un peu de mie de pain: mouiller avec de la crème; replacer sur le feu en remuant continuellement, de crainte que la panade ne s'attache à la casserole ; couper du pain de. seigle par tranches pareilles à celles du giraumont, mettre la moitié de la panade dans un vase creux, ranger par-dessus le pain et le giraumont en faisant une couronne, la recouvrir avec ce qui reste de panade , et la mettre sur un feu doux pour gratiner lentement ; arroser le tout avec de la crème très chaude et du beurre frais, en servir à part pour ceux qui voudraient rendre cette garbure liquide.

Celle avec le potiron se fait de la même manière.

GARBURE AUX LAITUES.

Choisir une plus ou moins grande quantité de belles laitues fraîches, blanches et bien pommées; les faire blanchir à l eau bouillante en les conservant entières, laisser refroidir et égoutter pour les ficeler ; mettre ensuite dans une casserole des tranches de veau mélangées de bardes de lard , placer dessus les laitues assaisonnées, et ajouter trois carottes coupées en rouelles, trois ognons et deux clous de girofle ; mouillez avec de bon bouillon, faites mijoter pendant quelque temps sur un feu doux, égouttez et coupez les laitues, par tranches longues ; dans un plat creux faites un lit avec la mie de pain , un lit de laitues et successivement , jusqu'à ce qu'elles soient toutes employées; versez du bouillon passé au tamis, et placez sur le feu pour faire gratiner.

GARBURE MAIGRE.

Faire un bouillon maigre et de consistance avec les pois desséchés, les carottes , l'ognon, le céleri; le passer au tamis, faire frire dans une casserole d'autres carottes , du céleri avec un morceau de beurre ; dans celles-ci, lorsqu elles seront à moitié cuites, ajouter le premier-bouillon en laissant mijoter jusqu'à cuisson parfaite : on peut y adjoindre des quartiers de carpe, de tanche ou de tout autre poisson, même des cuisses de grenouilles ; cela ne peut servir qu'à rendre le bouillon meilleur ; exprimer ou passer au tamis pour achever la garbure; faites cuire le chou blanchi et coupé par quartiers avec le beurrent au lieu de bouillon gras ne prenez que du bouillon maigre.

GARBURE'A L'OGNON.

Lorsqu'on n'en a que de gros, on retranche les têtes et les queues, on coupe le reste par rouelles ; on les laisse entiers lorsqu ils sont petits : après les avoir fait revenir et roussir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils aient acquis une belle couleur brune, on met dans un plat, et alternativement, un lit de. pain, un lit d'ognon; saupoudrez de poivre, mouillez le tout de

bouillon gras ou maigre; et laissez gratiner sur un feu doux mais continu.

JULIENNE AU GRAS.

Coupez en filets menus ou bien en tranches minces, carottes, navets, panais, poireaux, céleri, pommes de terre, ognons, de chaque partie égale : hachez une laitue, oseille et cerfeuil; faites revenir le tout dans du beurre frais , et mouillez avec suffisante quantité de bon bouillon gras ; placez sur un feu doux jusqu'à ce que le tout soit parfaitement cuit ; versez ensuite dans une soupière, dans laquelle, si vous le désiriez, vous aurez ajouté, soit du pain , soit du vermicelle, ou toute autre pâte, ou mieux encore, une petite quantité de fécule de pomme de terre; on peut même, avec des pointes, d'asperges, avec des petits pois, dans la saison, rendre une julienne extrêmement agréable.

JULIENNE AU MAIGRE.

On la confectionne de la même manière que la précédente en se servant d'eau seulement, à laquelle on ajoute le beurre nécessaire, ou mieux encore avec du bouillon maigre. (Voyez ce mot.)

MACARONI AU GRATIN.

Après avoir fait cuire le macaroni avec du' bouillon ; après y avoir ajouté du sel , du poivre, de la muscade râpée . lorsqu'il cède facilement sous le doigt, on le retire, on le met ensuite dans une casserole avec du beurre , du fromage de Gruyère coupé menu , ou de Parmesan râpe , de gros poivre et un peu de crème; lorsque le fromage file, versez le macaroni sur un plat, panez-le avec une mie de pain mélangée de fromage menu ou râpé, arrosez de beurre un peu chaud, et faites prendre couleur au tout, soit sous un four de campagne, soit avec une .pelle rougie d'avance.

ORGE PERLÉ.

On désigne sous ce nom l'orge privée de son écorce : après l'avoir lavée à l'eau tiède, on la laisse tremper pendant quelques heures, pour la faire cuire ensuite avec du lait en v ajoutant un assaisonnement convenable, ou avec du bouillon , jusqu'à ce qu'elle soit bonne à manger.

En alongeant le liquide dans lequel s'opère l'ébullition , en écrasant l'orge, en passant le tout à travers un linge ou bien un tamis, on fait ce que l'on désigne ordinairement sous la dénomination de crème d'orge ou gruau, qui, prise en boisson, ne laisse pas que d'être plus ou moins nourrissante. L'orge , cuite avec l'eau seulement, passée et tirée à clair, fait encore, selon la consistance qu'on lui donne, un aliment ou une boisson alimentaire ; mais il faut l 'aromatiser avec l'eau de fleur d'oranger, ou toute autre substance analogue, et y ajouter du sucre ou du sel pour lui donner plus de saveur.

PANADE.

Faire mitonner sur un feu doux et assez long-temps continué la quantité de pain nécessaire avec l'eau ordinaire; lorsqu'il est réduit en pulpe ou bouillie, y ajouter du beurre et du sel comme assaisonnement ; après quelques instans d'une ébullition continuée, faites une liaison avec un jaune d'œuf, et servez.

Nourriture excellente pour les enfans et les vieillards. On ne saurait trop la faire cuire et l'assaisonner convenablement , car lorsqu'elle est fade , loin de soutenir l'action de l'estomac,

elle ne sert qu'à le débiliter.

POTAGE A LA CAMERANI.

Faire suffisamment cuire dans une casserole, avec du beurre frais, des carottes, des navets, des panais, des choux, des poireaux, enfin, une plus ou moins gronde quantité de tous les légumes qui peuvent se trouver pendant la saison, coupés et hachés le plus menu qu'Usera possible ; y ajouter ensuite une douzaine de foies de volaille grasses aussi coupés par morceaux ; faire blanchir à part du macaroni saupoudré de polype, pour le laisser ensuite égoutter ; prendre une soupière qui puisse aller sur le feu, mettre dans le fond un lit de macaroni, un lit de hachis, puis enfin, un troisième lit de fromage de Parmesan râpé ou de Gruyère ; continuer dans le même ordre jusqu'à ce que la soupière soit pleine, couvrir et laisser mitonner sur un feu doux jusqu'à ce que le tout soit parfaitement cuit.

POTAGE DU CHASSEUR.

A la campagne, après une chasse où le gibier s'est abondamment présenté, on peut se régaler du potage indiqué, quoique au premier coup d'œil il paraisse un peu difficile à exécuter; on est bien dédommagé par les jouissances qu'il procure. Il consiste à lever légèrement les filets et les chairs d'un lapereau et de quelques perdreaux que l'on conserve à. part; tous les débris qui en restent, on les fait bouillir avec deux livres de jarret de bœuf, on y ajoute les légumes nécessaires pour les faire cuire comme le pot-au-feu.

Après avoir broyé ensemble les chairs mises à part, on les passe au tamis, et l'on en confectionne des quenelles ; ensuite l'on fait une panade avec de la mie de pain, et le bouillon terminé, on laisse gratiner avec addition de quelques jaunes d’œufs. Cette préparation achevée, dans un morceau de la tétine d'un veau cuite avec le beurre fraie, on mêle parties égales des quenelles, de panade et de cette dernière, en assaisonnant avec sel, poivre, muscade, des truffes ou des champignons ; on broie de nouveau dans le mortier en ajoutant .quelques jaunes d'oeufs, et l'on termine par le mélange d'un blanc d'œuf battu à la neige.

Faites de cette pâte une saucisse longue que vous couperez par boules plus ou moins grosses, placez-lés sur un couvercle beurré pour les faire tomber doucement dans le bouillon extrêmement chaud, dégraissé et clarifié ; la cuisson des quenelles terminée, mettez-les dans une soupière , versez le bouillon et servez.

POTAGE A LA CONDÉ.

Versez, sur des croûtes de pain desséchées ou grillées , une purée de haricots rouges bien cuite avec du bouillon gras ou maigre, et passée au tamis de crin, comme nous le dirons tout à l'heure.

POTAGE AU CHOU.

Faire blanchir un chou dans l'eau bouillante , le laisser ensuite égoutter , le couper par quartiers plus ou moins gros ; après avoir jeté l'eau qui vient de servir, avez à wrt quelques carottes et des ognons coupés par tranches; après avoir placé dans le fond d'une casserole quelques perdes de lard, mettez par-dessus les quartiers du chou, es carottes et les ognons; mouillez le tout avec suffisante quantité de bouillon gras ; parvenu au point de cuisson convenable, dressez et servez.

AUTRE.

Faire cuire ensemble un morceau de petit salé, égale quantité de poitrine de mouton, un saucisson de grosseur moyenne; après avoir écume le tout, ajoutez un chou plus ou moins volumineux blanchi à part dans l'eau bouillante, bien égoutté et aussi coupé par quartiers ; laissez parvenir au point de cuisson convenable, et servez en mettant le chou par-dessus.

On ne conseillerait aucun de ces potages gras ou maigres à toutes les personnes qui pourraient se trouver dans un moment de convalescence, surtout à la suite d'une affection de l'estomac ; mais à tous les individus forts, robustes , bien portans, à tous ceux à qui la continuité des potages préparés avec le bœuf semblerait fastidieuse, ils sont aussi bons pour varier leur nourriture, qu'ils pourraient leur être agréables, surtout s'ils n'en avaient pas l'habitude.

DES POTAGES FARINEUX.

Ils sont d'autant plus commodes que tout le monde peut les bien faire et les rendre excellens : le riz , parmi eux , occupe le premier rang. (Voyez chacun des articles qui le concernent) ; on obtient encore avec lui un potage que l'on désigne sous le nom de crême, extrêmement léger et salubre pour les malades en convalescence; en ajoutant les purées, tout le monde peut s'en accommoder..

Avec *le sagou et le salep* on confectionne aussi de bon potages pour les malades; mais comme dans le commerce toutes ces substances sont sophistiquées de manière à n plus les reconnaître, on leur préfère, avec juste-raison (la fécule de pomme dé terre, qui d'ailleurs est presque la même chose.)

Le vermicelle, dont nous parlons plus bas, peut aussi comme le riz, supporter le suc dès tomates pendant l’automne, et beaucoup mieux le fromage de toute espèce même le parmesan râpé.

La semoule ou semouille, espèce de pâle réduite e grains pareils à ceux du millet, admet les mêmes assaisonnemens, et se prépare aussi de la même manière. :

Les lazagnes constituent un' excellent. farineux pou préparer au maigre un potage délicieux ; c’est encore un des pâtes d'Italie qui s'allie le mieux avec le fromage après le macaroni et le vermicelle.

Le macaroni est plutôt employé comme entremet que pour faire des potages ; dans tous les cas. le parme san est son associé obligé dans quelque occasion que ce soit.

Les gruaux d'avoine, ceux d'orge, de farine de maïs ou blé de Turquie, fournissent, les deux premiers, des potages qui n'ont rien d'agréable, et qui cependant son bons et recherchés par ceux qui y sont habitués ; quand à la troisième, l'espèce de bouillon qui se prépare avec elle sert de nourriture presque habituelle à plusieurs contrées de la France; la Bourgogne, la Franche-Comté, son de ce nombre : on y fait des gaudes, soit au gras, soit au maigre ; peu de personnes en mangent à Paris.

Mais c'est principalement vers la fin de l'hiver et-au re nouvellement de la belle saison, lorsque les légumes son rares, que .les potages farineux doivent être employés en les variant, et en leur donnant les goûts qui peuvent paraître le mieux convenir.

POTAGE AU FROMAGE.

Dans le fond d'une soupière qui puisse aller sur le feu , tendez une couche de fromage de Gruyère coupé menu, entremêlez avec de petits morceaux de beurre frais, recouvrez avec du pain coupé par tranches minces, continuez de la remplir alternativement, et terminez par une ouche de fromage et de beurre; mouillez le tout de bouillon gras ou maigre chaud, laissez ensuite mitonner jusqu'au gratin et l'évaporation presque totale du bouillon ; au moment de servir ajoutez-en du nouveau et un peu de poivre, en observant de le laisser un peu épais, car c'est une des conditions de ce potage.

[Rajout de recette.s édition 1933: 1

POTAGE A LA GEAUFRET.

Faire cuire sous la cendre une quantité suffisante de pommes de terre farineuses, après les avoir pleuré et mondé on les broie dans un mortier avec un tiers de blancs ou autres chairs de volaille et demi-livre de beurre, ce mélange terminé on ajoute huit à dix jaunes d'œufs, de la mignonette, un peu de muscade râpée et du sel; si la pâte qui en résulte est trop épaisse on l'éclaircit avec de la crême, ou du lait, ensuite on la prend par cuillerée à bouche pour la jeter dans l'eau bouillante assaisonnée de beurre et de sel, enfin lorsque les boulettes sont aparvenues au degré de cuisson convenable on les retire pour les laisser égoutter, et les placer ensuite dans la soupière afin de verser le bouillon bien chaud par-dessus. *]*

POTAGE AU GIBIER.

Levez les gros filets de six perdreaux, les chairs les plus épaisses d'un lapereau, que vous mettrez à part ; faites un 'consommé avec leurs débris et deux ou trois livres de jarret de bœuf, dans lequel vous ajouterez des légumes et l'assaisonnement ordinaire. Après avoir enlevé toutes les parties membraneuses et tendineuses des morceaux, séparez-les, et après les avoir pilées dans un mortier, après avoir pané, mélangez de nouveau avec petite quantité de mie de pain dans un peu de consommé et deux jaunes d'œufs ; laissez-la devenir très épaisse et gratinée en l'agitant continuellement ; mélangez ce que vous aurez broyé avec partie égale de panade et un morceau de beurre frais (quelques uns conseillent de suppléer au beurre par un morceau de la tétine de veau cuite dans un blanc) ; ajoutez du sel, du poivre, de la muscade râpée, des truffes ou des champignons; broyez le tout dans le mortier en y mêlant de nouveau deux jaunes d'œufs et un blanc battu et fouetté en neige; divisez la pâle en boulettes plus ou moins grosses , que vous placerez sur une assiette plate pour les glisser toutes à la fois et' le plus doucement possible dans le, consommé bouillant, dégraissé et prêt à être servi ; les boulettes cuites, placez-le tout dans une soupière, ajoutez du bouillon une quantité suffisante et servez.

POTAGE AUX HERBES , *encore appelé* SOUPE.

Dans le moment. des saisons douces et tempérées, épluchez de l'oseille, de la laitue ajoutez-y un peu de poirée et du cerfeuil ; hachez le tout, et faites revenir sur le feu avec un morceau de beurre frais ; lorsque le tout est bien amalgamé et assez cuit, mouillez avec suffisante quantité de bouillon gras ou maigre, et servez au moment qu'il est prêt à bouillir sur le pain préparé

d'avance dans la soupière.

[Rajout de recette.s édition 1933: 2]

POTAGE DIT A LA JAMBE DE BOIS.

Avec un morceau du jarret d'un bœuf dont on retranche l'extrémité pour laisser dépasser l'os à peu près de la longueur d'un pied, mettez dans une marmite une livre de tranche, ajoutez de bon bouillon préparé d'avance et deux litres d'eau ordinaire; faites écumer et assaisonnez avec des clous de girofle, une douzaine de carottes coupées, six ognons, dix à douze pieds de céleri, six navets en quartiers plus ou moins gros; ajoutez à cela une vieille poule, deux perdrix ; mettez le tout devant le feu pendant douze heures au moins. D'un autre côté faites cuire dans une casserole, rouelle-de veau .dix livres, dix pieds de céleri, mouillez-les avec le bouillon de l'autre à mesure qu'il se fera et prendra de la consistance , dégraissez, et au moins une heure avant de servir, ajoutez le produit de cette seconde casserole à la première marmite.

Le tout étant parvenu à un point de cuisson convenable , mettez dans une casserole la quantité de pais à potage jugée nécessaire ; faites-le mitonner dans le bouillon , dressez ensuite dans un plat à soupe; entourez avec les légumes cuits dans le bouillon, placez droit et dans le milieu l'os du jarret coupé exprès d'avance; achevez de mouiller et servez très chaud. Ce potage, fait pour figurer au milieu d'une grande réunion, empêche de rien manger de tout ce qui pourrait le suivre.

[Rajout de recette.s édition 1933: 2]

POTAGE AU LAIT D'AMANDES.

Jetez dans l'eau bouillante vingt-cinq ou trente amandes douces, deux ou trois amandes amères ; après quelques minutes, enlevez la pellicule qui les recouvre, pilez-les dans un mortier- en les arrosant d'un peu d'eau pour les empêcher de devenir huileuses; faites bouillir un demi-setier d'eau ou de lait, que vous verserez sur les amandes pilées en agitant le tout, passez ensuite à travers un linge ou un tamis, pour ajouter ensuite dans les potages riz, au vermicelle ou autres, suivant le désir ou le besoin, mais seulement à l'instant même de les employer. On l'a encore appelé soupe à la jacobine, parce qu'on y ajoutait ; la chair de perdrix et de chapon désossée, hachée menu avec le bouillon d'amandes.

C'est un moyen excellent mis en usage pour restaurer les estomacs délabrés et à qui toute nourriture solide devient insupportable; comme il est cependant nécessaire de pendre quelque chose pour se soutenir et arriver au rétablissement de la santé, ce potage convient presque toujours ; dans ce cas, on doit y avoir recours au moins quatre fois en vingt-quatre heures , quelle que soit d’ailleurs la quantité qu'il soit possible d'en supporter instantanément.

[Rajout de recette.s édition 1933: 2]

POTAGE AU MACARONI.

Mettre de bon bouillon sur le feu; à l'instant qu'il sera prêt à s'enlever et à bouillir, y jeter une quantité plus ou oins considérable de macaroni cassé par morceaux ; au bout d'un quart d'heure d'ébullition, ralentir le l'eu de manière à ne le laisser que mijoter ; ajouter du fromage de gruyère ou de Parmesan ; on peut encore y mêler une pele quantité de fécule de pomme de terre à l'instant de le servir, pour le rendre plus épais, et même servir le fromage à part ; car pour peu que le potage soit chaud, le mélange peut très bien se faire au moment même de le

anger.

POTAGE AU MOUTON.

Prendre deux, trois ou quatre livres d'épaule ou de got d'un mouton , suivant la quantité plus ou moins considérable de bouillon qui sera nécessaire ; ficeler, mettre dans une marmite avec de l'eau ordinaire, et mieux encore, avec de l'autre bouillon fait à part avec le bœuf pour donner plus de consistance ; faire bouillir d'abord pendant deux heures, y ajouter des navets, des carottes autres légumes, des ognons piqués de girofle, du céleri coupé par morceaux, un peu de gingembre; après quatre a cinq heures d'ébullition continuée sur un feu doux, dégraissez et passez au tamis pour servir le tout ensemble ans une soupière.

[Rajout de recette.s édition 1933: 1]

POTAGE AU NATUREL.

Placez les unes sur les autres, dans une soupière plus ou moins grande, suffisante quantité de croûtes de pain desséchées au four, ou grillées de manière à ce qu'elles soient roussies sans être brûlées. Puisez dans la marmite l'endroit où se fait l'ébullition pour éviter de prendre graisse ; versez sur les croûtes, à travers un tamis, u quantité de bouillon suffisante pour les imbiber parfait ment : au moment de porter le potage sur table , achevez de remplir la soupière ; mettez les légumes à part sur ui assiette, et servez le tout en même temps.

[Rajout de recette.s édition 1933: 1]

POTAGE AU POISSON.

Avec deux merlans, un carrelet, un morceau d'anguille de mer, coupés par tronçons , placés dans u demi-livre d'huile d'olive chauffée dans une casserole, une pincée de persil, une gousse d'ail, une feuille de laurier une pincée de fenouil, du sel; ajoutez l'eau nécessaire faites bouillir pendant quinze ou vingt minutes, et verser en passant au tamis sur le pain préparé dans la soupière.

[Rajout de recette.s édition 1933: 1]

POTAGE PRINTANIER.

Prendre suffisante quantité de laitue, pourpier, oseille, cerfeuil, un litre de pois verts; mettre le tout dans u casserole, y ajouter du beurre frais, du sel, du poivre, laisser bouillir à petit feu; passer à travers un tamis pc extraire du tout une purée claire ; jetez dedans le pain, faites encore mijoter pendant un quart d'heure : au moment de servir, ajoutez-y une liaison avec le jaune d'oeuf.

POTAGE AUX PURÉES.

Généralement considérées, c'est avec juste raison qu'on a dit que toutes les purées étaient préférables aux graines et à toutes les plantes qui les fournissent, parce qu'il reste d'elles que la fécule qu'elles contiennent, et leur enveloppe corticale qu'on en sépare ne se digère presque jamais : aussi on ne les prescrit point aux malad il n'y a que les individus bien portans, et surtout après quelques exercices violens, on avec un estomac bien posé, qui puissent se permettre d'en faire usage sans crainte. Nous devons donc ne pas hésiter à désigner toutes leurs préparations, surtout dans la confection des potages, auxquels elles donnent beaucoup

plus de consistance ; on les emploie encore seules et pour servir de garnitures à un grand nombre de substances alimentaires, ou pour augmenter l'épaisseur des sauces, avec lesquelles on ne craint jamais de les associer.

POTAGE A LA PUREE DE CAROTTES.

Mettre une demi-livre de beurre frais dans une casserole , y ajouter une certaine quantité de carottes rouges coupées par tranches minces, et huit ou dix ognons aussi partagés en quatre ; remuez le tout de manière à ce que rien ne s'attache au fond ; pendant ce temps, mouillez de temps en temps avec du bouillon, et ajoutez-y un morceau de sucre gros comme un oeuf ; laissez cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures jusqu'à ce que les carottes puissent s'écraser parfaitement; après les avoir mises dans une étamine , broyez et arrosez-les avec leur bouillon gardé à part: prenez garde que la purée soit claire et qu'elle ne bouille trop long-temps , car elle contracterait de l'âcre té. Écumez , dégraissez , et faites réduire a petit feu jusqu'à une consistance convenable, soit pour confectionner le potage, soit pour masquer les entrées.

POTAGE A LA PURÉE DES CINQ RACINES.

Quelle que soit celle que l'on choisisse parmi les carottes , le céleri, les navets, les ognons ou les panais, en les prenant même toutes ensemble et en suivant pour chacune d'elles les procédés que nous avons indiqués, après les avoir fait cuire à l'eau ou au bouillon, on obtient autant de potages que l'on peut trouver de goûts différons ; il ne s'agit plus que de les assaisonner convenablement.

Les purées n'étant et ne devant être faites qu’avec les farines ou fécules de graines céréales, ou bien avec les pulpes les plus tendres des plantes légumineuses qui sont le plus ordinairement employées pour servir a la nourriture de l'homme, elles méritent, par conséquent, dans l'art de préparer lés substances alimentaires, les plus grandes attentions; ainsi l'on ne saurait apporter trop de soins dans la manière de les rendre susceptibles d être digérées avec facilité, et c'est par leur assaisonnement convenable, plus encore que par toute autre chose, qu'on pourra se flatter d'en venir à bout; elles doivent même être comprises dans la classe des alimens favorables à la nutrition.

POTAGE AUX CONCOMBRES.

Faire cuire dans l'eau suffisante quantité de concombres épluchés et coupés par petits morceaux , retirer du feu après leur cuisson achevée, les laisser égoutter, les écraser dans une passoire, les mouiller, avec du lait qui aura bouilli avant de s'en servir ; assaisonner de sel ou de sucre, et au moment où tout est prêt à entrer en ébullition, le verser sur le pain coupé très mince.

POTAGE AUX CROUTONS AVEC PUREE.

Taillez des morceaux de mie de pain plus ou moins gros et épais, en leur donnant une forme quelconque ; les faire frire ensuite dans le beurre, jusqu'à ce qu'ils aient acquis une couleur rousse plus ou moins foncée ; les placer dans une soupière, et verser par-dessus une purée claire faite avec des pois, des haricots, des lentilles ou tout autre légume.

POTAGE A L'ESSENCE DE VOLAILLE OU .DE GIBIER.

Dans un mortier de marbre, briser , piler et broyer tous les débris de volaille ou de gibier que

vous aurez pu rassembler; les faire cuire ensuite pendant l'espace d'une ou deux heures; passer le tout et tirer à clair pour achever le potage.

POTAGE A LA PURÉE DE LENTILLES, DE POIS VERTS.

Faire cuire dans du bouillon des lentilles ou des pois, y ajouter une carotte et un ou deux ognons, les écraser les passer au tamis ou dans une passoire; la purée finie, y mêler suffisante quantité d'autre bouillon : laissez ensuite bouillir pendant quinze ou vingt minutes, et versez sur le pain préparé d'avance dans la soupière.

POTAGE A LA PURÉE DE HARICOTS.

Faire cuire avec de l'eau ou du bouillon les haricots quelle que soit leur couleur, y ajouter une carotte et deux ognons, les écraser et les passer au tamis ou dans une passoire, en versant dessus de temps en temps un peu de bouillon; la purée finie, la laisser bouillir pendant quinze ou vingt minutes, et l'amener au degré de consistance convenable pour la verser sur le pain préparé d'avance.

POTAGE A LA PURÉE DE POIS SECS.

Mettre dans une casserole avec suffisante quantité de bouillon, pour qu'ils puissent tremper, des pois verts secs, cassés et dépouillés de leur écorce ; à mesure qu'ils se réduiront en purée, ajouter de l'autre bouillon, remuer de en temps pour qu'ils ne s'attachent point ; parvenus au point de cuisson convenable, ajouter encore du bouillon pour l'éclaircir; laisser sur le feu pendant une heure ; versez ensuite sur des croûtes rôties ou des croûtons passés et roussis au beurre.

POTAGE AUX PURÉES MAIGRES.

Au lieu de bouillon, il ne faut employer que de l'eau ou du bouillon maigre , ne pas ménager le beurre, et avoir attention de saler les légumes ou les racines pendant leur cuisson.

POTAGE AU POTIRON.

Faire cuire dans l'eau suffisante quantité de potiron lien mûr, épluché et coupé menu ; lorsqu'il est cuit, laissez égoutter; écrasez-le ensuite dans une passoire, mouillez avec du lait que vous aurez précédemment fait bouillir, assaisonnez avec le sel ou le sucre, faites bouillir, it versez sur du pain coupé très mince.

[Rajout de recette.s édition 1933: 1

POTAGE A LA PUREE D'OZEILLE.

Prendre deux poignées d'ozeille, les y joindre deux laitues ; les faire blanchir sur feu doux, les laisser égoutter lorsqu'elles sont sorties du feu, faire cuire à part un litre de pois nouveaux, broyez le tout ensemble, le passer au tamis et mettre cette purée dans une casserole en y ajoutant du bon bouillon, lui donner de la consistance en y mêlant encore des pois ou des pointes d'asperges, quatre onces de beurre frais, et au moment de servir, une forte pincée de cerfeuil haché fin pour verser très–chaud sur des croûtes préparées à l'avance. *]*

POTAGE A LA PUREE DE GIBIER SEULEMENT.

Piler, broyer et réduire en purée, en les mouillant avec lu bouillon, les chairs de toute espèce

de gibier qui pourra se trouver à votre disposition pour confectionner :e potage: en faire cuire à parties os, après les avoir lassés et brisés, avec d'autre bouillon : passez le tout et ,irez à clair pour délayer la purée faite avec la chair ; la aire cuire pendant quinze ou vingt minutes, et la verser ensuite sur des croûtons préparés d'avance et mis dans une soupière.

POTAGE A LA PURÉE DE MARRONS.

Prendre des marrons crus, leur enlever la première écorce, les faire bouillir ensuite un instant dans l'eau i pour les dépouiller entièrement de toutes - les autres pellicules, avec un morceau de mie de pain imbibée de bouillon ; les broyer dans un mortier, faire la purée, la passer et y ajouter de nouveau bouillon ; laissez cuire ensuite pour la verser sur des croûtons placés dans une soupière, après l'avoir un peu sucrée.

POTAGE A LA PURÉE DE MARRONS ET DE PERDRIX.

Faire rôtir une perdrix, enlever la peau qui la recouvre , et la désosser lorsqu'elle est parfaitement cuite, pour piler et broyer les chairs dans un mortier, avec cinquante marrons grillés qu'on aura aussi fait bouilli] d'avance dans suffisante quantité de bon bouillon : passe; le tout au tamis, lorsque le mélange est exact; mettre sur un feu doux pour mijoter avec du pain préparé pour le potage ; achever ensuite comme pour toute autre espèce de purée.

[Rajout de recette.s édition 1933: 1]

POTAGE A LA REINE.

Avec suffisante quantité de riz crevé dans de l'eau bouillante et bien égoutté d'avance, pilez dans un mortier de marbre des blancs de volaille rôtie ; faites avec le tout une purée claire, en y ajoutant du bouillon; passez-la-à travers un tamis de crin ; tout ce qui ne pourra point passer de votre purée, ajoutez-le aux autres débris que vous réunirez avec les os comminués et brisés dans le mortier placez ensuite ce second mélange sur un, feu doux , laissez mijoter au moins pendant une heure , retirez la casserole de dessus le feu, passez le bouillon en entier, et trempez le potage préparé avec du pain ou autres pâtes, selon votre choix, et n'y ajoutez la première purée de blanc qu'au moment de le servir.

[Rajout de recette.s édition 1933: 3]

POTAGE A LA VIERGE.

Faire bouillir pendant quelques minutes dans une chopine de bouillon gras, mie de pain blanc , deux onces pilez dans un mortier des blancs de volaille rôtie, six amandes douces mondées de leur écorce, autant de jaunes d'œufs cuits durs; faites du tout un mélange exact, passez-le à travers un linge ou un tamis; ajoutez une verrée dé crème, assaisonnez convenablement, et conservez la. chaleur d'un bain-marie; faites mitonner des croûtes de pain dans un peu de bouillon gras; au moment de servir, versez le coulis par-dessus sans le faire bouillir davantage, parce qu'il tournerait.

PURÉE DE MARRONS SEULEMENT.

Choisir de beaux marrons ou de grosses châtaignes, les dépouiller de leur écorce première, les faire bouillir dans de l'eau pour enlever leur seconde pellicule, avec un demi-litre de lait pour quinze marrons ou vingt-cinq châtaignes; faire bouillir le tout jusqu'à cuisson parfaite: après les avoir broyés, écrasés, on les passe au tamis ou dans une passoire pour les remettre

sur le feu, en y ajoutant suffisante quantité de sucre, un peu de cannelle en poudre, un peu de vanille ou de toute autre substance aromatique agréable ; lorsque l'ébullition est prête à se manifester, agitez avec un moulinet en le tournant avec les mains, et la versez au moment de la prendre ou d'en faire l'usage qu'on se propose. On considère cette préparation comme semblable à celle du chocolat ; nous ne pouvons nous empêcher d'observer qu'elle en diffère beaucoup, quoiqu'elle puisse cependant être employée dans beaucoup de circonstances à peu près pareilles à celles qui pourraient nécessiter l'usage des produits du cacao.

PUDDINGS.

1° *Indian puddings*. Dans un sac de toile, mettre de la farine de maïs ou blé de Turquie, de la graisse de porc, du sel, du poivre, bien délayés l'un avec l 'autre; placer le sac dans une chaudière d'eau bouillante, et l 'y laisser prendre quatre heures de suite.

2° *Rici pudding*. Dans du riz crevé, faites le même mélange que pour le précédent, et cuisez de la même manière. On mange celui-ci avec une sauce de beurre fondu et de la mélasse.

3° *Apples pudding*. Des pommes coupées par rouelles très minces, mêlées avec de la farine ordinaire, et cuites comme dans le premier cas, se mangent avec du beurre fondu et de la mélasse.

4" *Bread pudding*. A du pain émietté avec des œufs et du lait, pour le mouiller seulement, ajoutez de la cannelle en poudre, du clou de girofle, des épices, et un peu der beurre ; mettez le tout dans un vase, et faites cuire sous le four de campagne.

5° *Meat pudding*. Délayer de la farine avec du lait et des œufs, y ajouter de la cannelle, enfermer le tout dans un sac de toile, et faire cuire pendant trois ou quatre heures dans l'eau bouillante. 6° Les plumbs puddings, et ail other, hinds of puddings, se font comme le dernier, en y ajoutant des fruits de toute espèce, coupés par rouelles : on les mange avec du sucre fondu dans le beurre, avec de la mélasse, dans, laquelle on ajoute des épices de toute espèce

Le spoon milk, ou cast pudding, n'est fait qu’avec de la farine de blé de Turquie délayée dans l'eau, mise dans un sac pour la faire bouillir; après quoi on la mange, mêlée avec du lait.

7° *Eggs pudding*. On délaye des jaunes d'œufs avec du sucre; on mêle les blancs avec de là farine et du lait, pour amalgamer ensuite le tout ensemble, et faire cuire sous un four de campagne.

RIZ AU GRAS.

Lavez de suite, et à plusieurs eaux différentes, une once de riz par personne; après avoir laissé égoutter, placez le tout sur un feu très doux, avec suffisante quantité de bon bouillon ; entretenez le même degré de chaleur jusqu'à ce que le riz soit parfaitement cuit; quelques uns conseillent encore d'y ajouter ensuite un peu de jus préparé avec le veau.

Ce potage est recommandé particulièrement à tous ceux qu'une malencontreuse indigestion force de garder la chambre et de ne pas aller diner en ville : en le prenant trois ou quatre fois

dans un jour, son effet n'est pas long à se faire sentir, par la cessation complète des accidens.

RIZ AUX DIFFERENTES PUREES.

Dans le riz bien épluché, lavé à plusieurs eaux, égoutté et cuit dans le bouillon gras ou maigre, ajoutez, au moment de le servir, la purée de quelque espèce de légume que ce soit, mais préparée à l'avance; faites bouillir ensuite, pendant quelques minutes, avant de le mettre dans la soupière pour le servir.

RIZ AU LAIT.

Laver une once de riz par personne, mettre le lait sur le feu ; lorsqu'il est prêt à bouillir, jeter le riz dedans, faire cuire à petit feu, et ajouter du sel ou du sucre : au moment de servir, ajoutez une liaison avec le jaune d'œuf.

Pour le faire au lait d'amandes, il faut monder de leurs écorces quatre onces d'amandes douces, en les mettant tremper dans de l'eau froide, et six amandes amères ; les piler dans un mortier, en y ajoutant du lait; passer le tout au tamis, ou dans un linge, en pressant fortement, et verser dans le potage au moment de servir.

RIZ AU MAIGRE.

Au lieu de lait ou de bouillon gras, on ne prend que de l'eau ordinaire, après y avoir ajouté l'assaisonnement convenable et un morceau de beurre frais, plus ou moins gros : on n'y met la liaison avec le jaune d'œuf qu'au moment de le servir, et un peu de muscade et de sucre à volonté.

RIZ A LA TURQUE.

Dans une quantité suffisante de riz , cuit un peu épais avec le bouillon gras, ajoutez de la teinture de safran et du piment en poudre ; parvenu à point de cuisson convenable , mettez le tout dans une casserole beurrée dans son pourtour ; placez sur un feu doux, renversez-le sur un plat pour le servir, en ajoutant du bouillon dans un autre vase pour les personnes qui veulent le manger moins épais.

SOUPE AU LAIT.

Faire bouillir la quantité de lait jugée nécessaire, et placée sur un feu très doux ; y ajouter du sel ou du sucre pour assaisonnement, le verser ensuite bouillant sur le pain préparé d'avance; au moment de servir, ajoutez une liaison avec le jaune d'œuf. *[Rajout de précisions édition 1933]*

Considéré comme substance nutritive , le lait est un des moyens le plus généralement employés pour les enfans naissans, comme dans les autres instans de la vie ; on le prend à toutes les heures du jour, soit pur, soit ajouté il d'autres substances liquides agréables au goût ; il est même beaucoup d'individus qui ne vivent absolument que de lait ; c'est un fluide d'un blanc clair, tirant un peu sur le jaune , légèrement douceâtre et sucré, et qui provient d'une élaboration particulière qui se fait dans les mamelles des animaux qui le fournissent le plus abondamment. Nous ne devons parler ici que de celui de vache, quoique celui de chèvre, d'ânesse et de brebis soit assez généralement mis en usage : quel qu'il soit, on y distingue trois substances absolument différentes les unes des autres, et désignées sous le nom de butireuse, caséeuse, et enfin le sérum , ou *petit lait*. La première s'obtient par le repos, la

seconde par l'addition d'une matière acidule telle que la présure, le vinaigre, le jus de citron ; la troisième est le résultat de la séparation qui s'opère dans la décomposition des trois substances réunies, lorsque le lait, après avoir été reposé, est soumis à des conditions nouvelles ; c'est avec cette dernière que l'on confectionne les fromages de tous les goûts et de toutes les espèces. Nous ne devons pas ici nous étendre davantage pour ce qui regarde l'emploi du lait en cuisine : ces détails suffisent, quant au régime purement laiteux. (Voyez le *Manuel des Gardes-Malade*.)

[Rajout de recette.s édition 1933: 1]

SOUPE A L'OGNON.

Couper l'ognon par tranches minces, le faire roussir dans suffisante quantité de bon beurre ; lorsque l'ognon est bien coloré, versez de l'eau chaude, ajoutez du sel, un peu de poivre, et à l'instant où tout est prêt à bouillir, versez sur le pain, en passant au- tamis : souvent on y ajoute du fromage de Gruyère, coupé menu avec le pain.

Moyen usité dans toutes les contrées oit l'usage du vin,, porté un peu au-delà des limites habituelles, produit de lai fatigue à l'estomac, et exige le lendemain quelque moyen aussi simple que peu dispendieux pour se remettre dans son premier état de santé.

SOUPE A L'OGNON ET AU LAIT.

Après avoir préparé l'ognon comme il vient d'être dit, n'ajoutez qu'une très petite quantité d'eau pour imbiber le pain; faites chauffer à part le lait, et lorsqu'il se ni prêt à bouillir , versez sur le tout, et mangez à l'instant même.

SOUPE A L'OSEILLE.

Faire fondre dans une casserole, avec un bon morceau de beurre , une plus ou moins forte poignée d'oseille épluchée, lavée et coupée grossièrement : lorsqu'elle sera cuite, ajoutez suffisante 'quantité d'eau, et l'assaisonnement nécessaire ; lorsque le tout sera prêt à bouillir, jetez-y le pain ; laissez mitonner un peu, et versez dans la soupière : au moment de servir, mettez une liaison avec le jaune d'oeuf.

SOUPE A LA PROVENÇALE OU AU POISSON.

Couper en filets minces des carottes rouges, des ognons, les faire revenir dans une casserole, avec suffisante quantité de bonne huile d'olive; y ajouter un bouquet de persil , une ou deux feuilles de laurier, une gousse d'ail ; mouillez avec un peu d'eau » et assaisonnez lorsque le tout sera bien cuit ; passez au tamis, et dans le tout mettez des soles, des limandes, des merlans ou autres: lorsque le poisson sera cuit, retirez de ce bouillon ce que vous jugerez nécessaire pour le potage ; on peut encore y ajouter un peu de teinture de safran : placez dans la soupière des croûtes de pain colorées: versez dessus un peu d'huile, et tout le bouillon, en le passant au tamis, sans excéder ce qui serait nécessaire pour baigner tout le pain. On peut très bien remplacer l'huile par le beurre frais. et faire ensuite. pour le poisson qui a servi, telle sauce qui pourrait paraître convenir.

SOUPE A LA TORTUE.

Faire cuire une tête de veau choisie, la désosser; ensuite , dans un roux bien fait, mettre dans une casserole un jarret de veau , avec un bouquet garni, des ognons, de l'écorce de citron

râpée, du sel, du poivre ; exprimer et passer au tamis ; ajouter dans ce coulis la cervelle du veau conservée à part. des huîtres, un peu d essence d'anchois, de bon vin blanc, le jus de deux citrons, la tête de veau en entier, coupée par filets ou en émincées, et des blancs de volaille ; faire cuire le tout à petit feu dans cet assaisonnement, après y avoir ajouté une douzaine de boulettes confectionnées avec des œufs, auxquelles vous en adjoindrez d'autres faites avec de la viande, des blancs de volaille, des truffes ou des morilles.

Les premières boulettes qui figurent ici les œufs de tortue , sont un mélange avec le jaune d'œuf ordinaire, cuit dur, écrasé et assaisonné avec la muscade, du jus de citron , du poivre et du sel, maniés et pétris avec du beurre frais, de manière à ce que le tout ait assez de consistance pour en faire des boulettes bien rondes, grosses comme des œufs de pigeon, qu'on y ajoute un peu auparavant de servir.

C'est par l'habitude qu'on a d'employer, au lieu de soupière, une écaille de tortue, pour lui faire prendre couleur au four, et à le servir, que ce ragoût a pris le nom de soupe à la tortue ; mais dans une timbale, ou dans une croûte de pâté qui en aurait la forme, il n'en serait pas moins bon, et si, au lieu de poivre ordinaire, on emploie le poivre rouge, il ne doit y entrer qu'en très petite quantité.

VERMICELLE AU GRAS.

Dans le bouillon mis sur le feu, au moment où il est prêt à bouillir, jetez le vermicelle froissé dans la main , sans être cependant réduit en poudre; remuez ensuite jusqu'à l'instant de la seconde ébullition; lorsqu'il est cuit, versez le tout dans une soupière .pour le servir de manière à ce qu'il soit mangé le plus tôt qu'il sera possible.

Avec la semoule et toutes les autres pâtes d'Italie, on prépare encore d'autres potages qui sont à peu près semblables , et en s'y prenant de la même manière que pour le vermicelle.

Avec le macaroni, avec les lazagnes, on confectionne encore des potages; mais il convient de faire cuire ces pâtes dans le bouillon gras, en les remuant continuellement pour les empêcher de ne faire qu'une masse agglutinée tout entière ; on y ajoute même du fromage de Gruyère, ou mieux encore du parmesan.

VERMICELLE AU LAIT.

A l'instant où le lait va bouillir, ajoutez le vermicelle froissé et cassé avec la main, remuez et agitez jusqu'à ce qu'il ait recommencé à bouillir ; ajoutez ensuite l’assaisonnement convenable.

VERMICELLE AU MAIGRE.

Comme le précédent ; mais au lieu de lait, on n'emploie que de l'eau, en y ajoutant du beurre irais, l'assaisonnement et la liaison convenables.

Toutes les pâtes qui servent à confectionner les divers potages dont nous avons parlé, soit qu'elles nous viennent de l'Italie, de l'Allemagne, ou des fabriques françaises, n'en sont pas moins bonnes à mettre en usage pour varier les substances nutritives, et commencer les repas, si le bouillon dont on se sert pour les préparer n'a pas été mal fait. Enfin . pour aider à subvenir aux ragoûts et à toutes les sauces inventées par les chefs de cuisine , un bon potage au vermicelle ou au riz, quand même on y ajouterait une julienne ou des purées, ne peut servir qu’à bien disposer l'estomac à recevoir les autres alimens qui en sont une suite

obligée ; et tous ceux qui, par dégoût ou par suite de fatigue dans la digestion , n'en reconnaîtraient pas les avantages, sont très à plaindre.

Observations.

Les relevés des potages sont le plus ordinairement pris dans un aloyau rôti, avec addition de sauce piquante, un morceau de bœuf à la mode, le bouilli avec une garniture quelle qu'elle soit, quand elle ne serait qu'avec le persil ; un brochet, un saumon, ou une truite rôtie ; les chapons et poulardes au gros sel. au riz ; les dindes en daube avec ou sans truffes ; le filet d'aloyau avec toutes les sauces piquantes; un jambon froid : si on le sert chaud, il faut qu'il soit rôti; une longe de veau au sortir de la broche; une matelote; les gros pâtés chauds ou froids, une tête de veau accompagnée d'une sauce piquante; un gros poisson tel que le cabillaud ; un morceau d'esturgeon, de raie; un turbot, mais avec une sauce blanche faite avec le beurre et les câpres.

DES HORS-D'OEUVRE.

Ils sont de deux espèces, les chauds et les froids ; mais pour l'ordinaire on ne prend que les derniers : les autres servent d'entrées. On peut très bien s'en passer sans intervertir l'ordonnance et l'arrangement d'un service habituel et ordinaire, mais ils sont presque exigés dans les repas un peu considérables. Quoi qu'il en soit, si vous jouissez de toute la plénitude de vos fonctions digestives, usez sobrement des hors-d'œuvre.

HORS-D'OEUVRE CHAUDS.

Pour la manière de les préparer, voyez chacun des articles auxquels ils appartiennent :

Biftecks.

Boudins noirs et blancs. Pieds de cochon aux truffes. Rissoles.

Saucisses avec ou sans truffes.

Caisse de foies gras. Côtelettes d'agneau. Petits pâtés au jus. Petits pâtés au naturel. Rognons à la brochette.

On compte encore dans le nombre des hors-d'œuvre chauds, les andouilles et andouillettes de toute espèce, les aubergines, les crabes, écrevisses ou homards ; les cervelles de mouton ou de veau frites ; les cuisses d'oie, mais avec une sauce très relevée, telle que la tartare ; la fraise, de veau frite on à la vinaigrette; les filets de mouton avec une marinade; les lapereaux, pieds de veau, pigeons frits,'grillés ou relevés avec une sauce piquante ; les œufs à la coque, en omelettes de toute espèce; les oreilles, les pieds et la queue de mouton ou de veau, frits OU accompagnés d'une sauce relevée avec le vinaigre et la moutarde.

HORS-D'OEUVRE FROIDS.

Cornichons.

Un melon.

Olives.

Pain de beurre. Petites raves.

Radis

Artichauts à la poivrade. Des figues.

Filets d'anchois. Sardines.

Saucisson.

Thon mariné.

On sert ordinairement le beurre frais' en petits pains , en coquilles , en vermicelle , en le râclant avec la pointe d'un couteau, en le passant à travers un linge, clair, épais et mouillé d'avance , pour qu'il ne se déchire pas pas la torsion qu'on est obligé de faire pour l'obtenir.

Les sardines et les anchois se coupent en longueur, en filets plus ou moins fins, après avoir été lavés à plusieurs eaux pour les dessaler; on les place en losange, et l'on remplit les intervalle; avec des jaunes d'oeufs cuits durs, hachés menu, et des fines her herbes, de manière à former un carré jaune et vert.

Les saucissons, que l'on sert le plus souvent crus, se coupent en tranches extrêmement minces.

DES SAUCES.

Excipient ou mode de préparation particulière qui s 'exécute , soit en faisant une nouvelle combinaison avec des substances étrangères aux alimens qu'il convient de préparer . et dans lesquelles on les fait bouillir plus ou moins longtemps , soit avec l'extrait de celles dont on ne veut pas les séparer pendant leur cuisson. Mais , dans ce cas, on y ajoute les stimulans nécessaires pour les rehausser, et leur donner une sapidité quelconque , ce qui les rend échauffans ou rafraichissans, suivant leur degré d action sur les membranes de l'estomac.

On les divise en grandes et en petites sauces : leurs qualités principales doivent consister dans tout ce qui est en état d'exercer une action plus ou moins vive et marquée sur les houppes nerveuses de la langue, sur le palais, et tout ce qui constitue l'organe du goût; mais principalement sur les glandes maxillaires ; elles doivent faire venu l'eau à la bouche. Lorsqu'elles sont trop douces, elles ne causent aucune sensation , leur objet est manqué ; si elles sont acres, elles brûlent et emportent la bouche , au lieu de procurer une sapidité agréable; en effet, combien de substances alimentaires qui n'ont de mérite en cuisine que par la sauce avec laquelle on les prépare !

Nous ne donnons ici que les principales, et dans toutes celles où nous recommandons

d'ajouter de la farine, nous devons avertir qu'il est bien préférable de ne se servir que de la fécule de pomme de terre; par ce moyen , on fait des sauces beaucoup plus consistant es et qu'il est même inutile de laisser réduire.

ASPIC.

Prendre une ou deux volailles, un morceau de veau, du jambon et quelques pieds de veau désossés, en proportionnant le tout suivant la quantité d'aspic dont on peut avoir besoin; mettre le tout dans une marmite et remplir avec de l'eau; placée d'abord sur un feu très vif, laissez écumer et y ajoutez du basilic, du laurier, du thym, un bouquet avec le persil et la ciboule, quelques morceaux de carotte, de rognon, pour laisser mijoter le tout pendant quatre heures; passez au tamis, et y ajoutez une cuillerée à bouche de vinaigre ou de vin blanc, quelques clous de girofle, du macis, de la mignonnette et du sel; fouetter à part des blancs d'œufs avec du vin blanc/et mêlez le tout ensemble après avoir remis sur le feu. On retire au bout de quelques minutes, on laisse refroidir et clarifier, pour verser sur un grand plat et laisser, coaguler en couches plus ou moins épaisses, pour servir au besoin. La première condition de cet aspic est un assaisonnement convenable; la seconde, qu'il soit parfaitement dégraissé.

Lorsqu'on veut colorer cet aspic, on y parvient, soit en faisant d'avance rôtir les volailles dont on .se sert, soit en y ajoutant un lapereau ; enfin avec du caramel en plus 'on moins grande quantité. On le décolore par le moyen du jus de citron.

BÉCHAMEL.

Faites réduire à grand feu de la sauce tournée, mouillée avec de l'essence de volaille ou du consommé ; remuez continuellement avec une cuiller pour qu'elle ne s'attache pas; parvenue à sa consistance, ajoutez-y deux verrées de crême bouillante, en tournant toujours ; passez au tamis de crin, et servez.

BEURRE D'ANCHOIS.

Lavez bien les anchois, ôtez leurs arêtes, essayez-les, hachez et pilez dans un mortier; lorsqu'ils sont réduits en pâte , incorporez la masse avec le double de son volume de beurre frais.

BEURRE D'ÉCREVISSES.

On ne se sert que des coquilles; on les. pile, et on les met avec quatre fois autant de beurre; quand il est chaud, sans être roux, on le passe à l'étamine, en le faisant. tomber dans l'eau fraiche.

BEURRE AUX FINES HERBES.

Prenez une certaine-quantité de cerfeuil,. joignez-y moitié pimprenelle , estragon, civette, Cresson alénois ; faites blanchir le tout, et hachez fin, pour mélanger ensuite avec de bon beurre frais.

BEURRE DE PIMENT.

Il se fait en incorporant avec le beurre frais suffisante quantité de piment en poudre.

BLANC.

Mélangez une demi-livre de graisse de bœuf, autant de graisse de lard, un quarteron de beurre frais, deux carottes , deux ognons coupés par leur milieu, un bouquet aromatique, un peu de laurier , le suc d'un citron , du sel, de gros poivre et deux verrées de bouillon ; faites bouillir pendant quelque temps, alors on peut y faire cuire toutes les viandes que l'on désire.

BLOND DE VEAU.

Placez dans une casserole des morceaux de cuisseau de veau avec une verrée de bouillon ; faites-les suinter pendant quelque temps sur un feu doux ; ajoutez ensuite un peu de bouillon ou du consommé.

BOUQUET GARNI.

Réunissez une certaine quantité de persil, 'de thym , de ciboules, une feuille de laurier ; repliez-les en deux, et liez fortement avec de la petite ficelle, pour qu'il ne s'éparpille pas.

BRAISE.

Dans une casserole garnie, surtout son fond, avec des bardes de lard, du veau ou du bœuf coupé par tranches minces , assaisonné avec le sel, le poivre, le persil, la ciboule, le thym, le laurier, quelques clous de girofle, des ognons des carottes coupées en rouelles, placez ce que vous aurez à faire cuire, ajoutez une verrée devin blanc, de l'eau, et mieux encore du bouillon, pour que la pièce baigne suffisamment; placez le tout sur un feu doux et long-temps continué, après avoir fermé aussi hermétiquement que possible, pour empêcher toute évaporation.

On désigne sous le nom de braise blanche, celle qui se fait avec quelques bardes de lard et quelques tranches de veau seulement avec un assaisonnement semblable ; on ne s'en sert que pour les petites pièces , les poulets maigres les pigeons; mais pour les grosses, et surtout pour braiser un gigot, on a recours à la première.

CAPRES ET CAPUCINES CONFITES.

Op met tout simplement les câpres dans de bon vinaigre , avec addition d'un peu de sel ; et pour les empêcher de se moisir, ou de se gâter, il faut que le vinaigre les surpasse de deux pouces. Quant aux capucines, il n'est besoin que de les laisser flétrir à l'ombre, avant que de les projeter dans le vinaigre.

CARAMEL.

Dans un poêlon de cuivre non étamé. mais très propre, mettez sur un feu vif une certaine quantité de sucre blanc; tournez, agitez jusqu'à ce qu'il ait acquis une belle couleur brune ; retirez le poêlon du feu; ajoutez égale quantité d'eau , et remuez jusqu'à parfait mélange. On s'en sert ordinairement pour colorer, le bouillon, les sauces, etc.

CORNICHONS CONFITS.

Brossez ou frottez d'un linge rude les cornichons , gros ou petits; saupoudrez-les de sel ordinaire; au bout de quelque temps, jetez-les dans l'eau fraiche ; retirez et laissez égoutter; mettez-les ensuite dans un pot de faïence, de porcelaine ou de grès, en y ajoutant quantité suffisante de perce-pierre , d'estragon , poivre-long , de petits ognons, et un peu d'ail ;

remplissez avec de bon vinaigre, bouillant; retirez-les vingt-quatre heures après; faites bouillir et versez de nouveau jusqu'à trois fais : après avoir laissé parfaitement refroidir, couvrez les pots avec du parchemin mouillé , et conservez à l'abri de la lumière et de l'humidité. Lorsque le vinaigre est excellent, il surfit de bien nettoyer les cornichons et les y laisser baigner à mesure qu'on les récolte; après le deuxième mois on les trouve bons à manger.

COULIS.

Mettez dans une casserole suffisante quantité de roux ; mouillez avec du bouillon lorsqu'il est chaud, en remuant avec une cuiller de bois; faites écumer et bouillir doucement pendant une heure au moins, après y avoir ajouté un bouquet de persil ; passez au tamis de crin et dégraissez; lorsqu'il est dans la terrine, il se forme une pellicule à la surface, qu'on enlève et qu'on jette, pour se servir du coulis lorsqu'on en a besoin.

CULS D'ARTICHAUTS.

Prenez ceux d'automne, ôtez le foin, coupez l'extrémité des feuilles à ras ; après les avoir parés et fait blanchir à l'eau bouillante, laissez égoutter ; placez-les sur des claies, et mettez-les au four. exposés à une chaleur modérée pendant l'espace d'une heure, pour les replacer dans un courant d'air; répétez cette manœuvre jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement desséchés, pour être conservés dans un endroit sec, et s'en servir au besoin.

ESSENCE D'ASSORTIMENT.

Dans un poêlon de terre placé sur le feu , mettez une demi-bouteille de vin blanc, une demi-verrée de vinaigre, le suc de deux citrons, trois onces de sel, une demi-once de gros poivre, un peu de muscade et de macis. quatre clous de girofle, autant de feuilles de laurier, un peu de thym , un bouquet de persil assez gros, une petite gousse d'ail, dix échalotes pilées, et une once de mousserons secs; lorsque le tout est prêt à bouillir, ralentissez le feu, et le laissez sur la cendre chaude pendant six ou sept heures ; passez à l'étamine et filtrez, pour conserver dans des flacons bien fermés, et l'employer à petite dose dans une infinité de circonstances.

ESSENCE D'AIL

Elle se fait de la même manière; mais la dose est de six gousses d'ail, autant de clous de girofle , le quart d'une muscade, deux feuilles de laurier, pour une bouteille de vin blanc.

ESSENCE DE GIBIER.

Suivez le même procédé avec tous les débris de gibier de toute espèce, tel que le lièvre, lapin, perdrix, chevreuil et autres.

[Rajout de recette.s édition 1933: 1]

ESSENCE DE VOLAILLE.

Concassez dans un mortier tout ce que vous aurez de débris de volaille, rôtie ou non; mettez-le ensuite dan une casserole; ajoutez un ognon, une carotte, un bouquet de persil ; mouillez le tout avec du bouillon ou de l'eau seulement ; assaisonnez d'une manière convenable faites cuire à petit feu, et passer au tamis de soie.

[Rajout de recette.s édition 1933: 2]

GELÉE.

Prenez une livre de trumeau de bœuf, un pied de veau entier dont vous retirerez l'os principal, une livre de jar ret du même , la moitié d'une poule; mettez le tout dans une marmite, avec suffisante quantité d'eau; écumez , sale convenablement , et y ajoutez deux carottes et deux ognons ; la cuisson terminée , retirez les viandes qui peuvent encore servir, passer cette gelée au tamis de soie, clarifiez avec du blanc d'œuf comme pour la glace (voyez ce mot) en y ajoutant un peu de jus de citron ; laissez refroidir, pour servir à la garniture de toute espèce d'objets.

GLACE.

Avec des débris de viande et de volaille, faites un consommé que vous passerez au tamis ; remettez ensuite sur le feu, et y ajoutez deux ou trois blancs d'œufs battus en neige; remuez jusqu'à ce qu'il soit bouillant; retirez la casserole sur un coin du fourneau, et mettez du feu sur son couvercle; après quelques minutes, lorsque les blancs d'œufs sont pris, passez à travers une serviette mouillée ; réduisez à grand feu ce que vous aurez obtenu, en remuant avec une cuiller de bois, pour empêcher qu'il ne s'attache; la glace faite, versez dans un pot pour l'usage. Pour s'en servir, on en met un peu dans une petite casserole, sur un feu doux ; lorsqu'elle est chaude, on en applique une couche légère sur les entrées, au moyen d'un pinceau fait avec des barbes de plume.

[Rajout de recette.s édition 1933: 1]

JUS.

Mettez dans une casserole des bardes de lard, de la rouelle de veau coupée par tranches, des émincées de jambon, des issues de viande, de volaille ou de gibier; ajoutez des ognons, des carottes coupées par rouelles, un bouquet de persil, du sel, du poivre, une verrée d'eau , et mieux encore du bouillon gras ; laissez réduire le tout pendant deux heures sur un feu doux; dégraissez et conservez dans un vase de faïence, pour colorer les potages, faire les coulis: on peut, au lieu d'eau ou de bouillon, se servir de vin de toute espèce, même d'eau-de-vie plus ou moins spiritueuse.

JUS MAIGRE.

Après avoir fortement beurré le fond d'une casserole , on le couvre avec des racines et des ognons coupés par tranches minces; ce mélange placé sur le feu et réduit, faites-le bouillir; mouillez avez du bouillon maigre; assaisonnez avec le sel, le poivre, le persil, la ciboule, l'ail, le thym, le laurier et quelques clous de girofle, des champignons coupés menu ; faites bouillir le tout pendant une heure, et passez au tamis pour vous en servir au besoin.

LIAISONS.

La bonne manière de les faire dans toutes les circonstances est de prendre, depuis un jusqu'à trois 011 quatre jaunes d'œufs frais séparés de leurs blancs, de les délayer avec quelques cuillerées de la sauce qui doit les recevoir jusqu’à ce que le mélange en soit exact, et les verser ensuite doucement dans le tout placé hors du feu ; faire épaissir en replaçant sur le fourneau, mais sans arriver à ébullition complète, et pour servir à l'instant même.

MENUS DROITS MAIGRES.

Coupez en suffisante quantité et par filets plus ou moins longs , gros ou épais, des betteraves, des carottes, du céleri, des navets : faites-en cuire , chacun de leur côté, dans un bouillon maigre (Voyez ce mot); sortez-les ensuite pour les faire égoutter et les jeter dans un ragoût préparé avec le beurre et l'ognon coupé aussi par filets ; laissez mijoter le tout plus ou moins long-temps , et au moment de servir relevez ces menus en y ajoutant de la moutarde, du vinaigre ou du jus de citron.

POÊLE.

Après avoir passé au beurre des morceaux de jambon et de lard, ainsi que des débris de veau, ajoutez une carotte ou un ognon coupés par petits morceaux; mouillez avec du bouillon; adjoignez-y un bouquet de persil, et laissez bouillir pendant quelques minutes : celte sauce est très utile pour toute sorte de volaille.

POIVRADE.

Faites réduire dans une casserole une grande verrée de vin blanc; ajoutez ensuite une échalotte coupée menu, un bouquet de persil et du sel, du poivre et quantité suffisante de bouillon; clarifiez ensuite, et servez lorsqu'elle est de bon goût.

RAVIGOTE.

Joignez une quantité suffisante de consommé à une cuillerée de sauce tournée ; mettez dans une casserole, de-graissez, faites bouillir; lorsqu'elle est de bon goût, ajoutez-y cerfeuil, persil, estragon, pimprenelle et civette hachés, blanchis à l'eau bouillante, et bien égouttés sut un tamis; mettez un filet de vinaigre, et servez.

REMOULADE.

Dans un vase de faïence, mettez deux cuillerées de mou- tarde , du sel, du gros poivre, quantité suffisante; ajoute une cuillerée de bon vinaigre, du persil, des échalottes hachées menu, et deux jaunes d'œufs crus ou cuits; faites d'abord ce premier mélange, que vous achèverez ensuite avec une cuillerée de sauce tournée et deux ou trois autre; cuillerées d'huile d'olive ; battez bien le tout ensemble Cette remoulade sert à manger l'anguille à la tartare, le: volailles froides, etc.

ROUX.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre plu ou moins gros; lorsqu'il sera fondu, ajoutez de la farine à proportion de sa grosseur ; dès qu'il commencera bouillir , ralentissez le feu et entretenez-le doux pendant à peu près trois heures ; remuez souvent ; une fois parvenus à une belle couleur blonde, retirez le tout de la casserole et conservez dans un vase pour vous en servir au besoin.

ROUX BLANC.

De la même manière que le précédent, excepté quoi le laisse moins long-temps sur le feu.

SAUCE ALLEMANDE.

A de la sauce tournée ajoutez du bouillon, clarifiez et écumez, dégraissez et y ajoutez des

champignons; lorsque e tout est assez réduit, ajoutez pour liaison deux du trois jaunes d'oeufs. On la sert sur les volailles ou des tendons Je veau.

SAUCE AUX ANCHOIS.

Après avoir bien lavé les anchois, après avoir ôté leurs prêtes, on les hache très menu, on les met dans une casserole, avec un coulis clair de veau et de jambon, poivre, ici, muscade et épices ; on fait chauffer, réduire à consistance convenable; souvent, pour lui donner une pointe, on ajoute le suc d'un citron.

Elle sert encore pour les aloyaux rôtis. les lièvres à la broche; on la fait avec du jus de ces pièces, un peu de bouillon, des anchois hachés grossièrement, des câpres , estragon , poivre et vinaigre, et, en général, on sait que l'anchois s'emploie avantageusement dans toutes les sauces piquantes.

SAUCE AU BEURRE NOIR.

Faites chauffer dans une poêle un morceau de beurre jusqu'à ce qu'il soit noir, sans cependant le faire brûler ; écumez et versez sur votre objet préparé ; remettez la poêle sur le feu, et versez dedans un filet de vinaigre et in peu de sel ; lorsqu'il est bouillant, répandez-le sur le beurre.

SAUCE BLANCHE.

Manie x ensemble un morceau de beurre et un peu de farine ou de fécule; ajoutez du sel et de l'eau en suffisante quantité; mettez sur le feu, et. tournez continuellement ; parvenue au degré de consistance convenable , ajoutez du suc de citron, du vinaigre, ou bien un pea de muscade. Toutes les fois qu'il sera utile d'avoir cette même sauce ni te à l'avance , on délavera la fécule avec i'eau ; après y voir ajouté le sel, le poivre, la muscade ou autres assaisonnemens nécessaires, et fait bouillir en tournant sans discontinuer, on la retire pour la laisser exposée à une chaleur douce, de manière à mijoter seulement, et à l'in-tant même où elle devra être employée, on ajoutera le leurre avec un filet de vinaigre. ou bien un peu de suc le citron, suivant les goûts et le but qu'on se propose.

[Rajout de recette.s édition 1933: 2]

SAUCE A LA BONNE FEMME.

Hachez grossièrement champignons, carottes, ognons panais, ciboules et persil; faites revenir avec un bon morceau de beurre frais ; mouillez avec du bouillon ; assaisonnez; après une heure d'ébullition passez cette sauce au tamis, et y ajoutez, au moment de servir, de la mie de pain, que vous aurez fait bouillir dans du lait, et que vous aurez aussi passée au tamis.

SAUCE AUX CAPRES ET AUX CORNICHONS.

C'est une sauce blanche, dans laquelle on ajoute des câpres, ou des cornichons coupés par tranches, au moment de la servir.

[Rajout de recette.s édition 1933: 1]

SAUCE A LA CRÊME.

Maniez dans une casserole un morceau de beurre frais et une cuillerée de farine, en mouillant

avec une verrée de crème bouillante; faites réduire en tournant, poi qu'elle ne s'attache pas ; versez ensuite peu à peu des autres verrées de crème ; passez lorsqu'elle est cuite point. On s'en sert ordinairement pour différens poissons et pour les entremets faits avec les légumes et les œufs. On peut même l'assaisonner avec le sel, ou bien encore ajouter du sucre, suivant le goût.

SAUCE A LA DIABLE.

Prendre suffisante quantité de chapelure ; après l'avoir mise au fond d'une casserole, on ajoute du sel, du poivre quelques échalottes hachées menues, du vinaigre et de l'eau en proportion avec ce que l'on veut obtenir de sauce, on y incorpore assez de beurre pour la rendre agréable et l'on fait bouillir tout à la fois, pendant quelques minutes, assez pour lui donner une consistance convenable et. susceptible d'être mise en usage comme la suivante.

SAUCE A EMPLOYER PARTOUT.

Dans un litre de bouillon ordinaire, mêlez un demi litre de vin blanc; assaisonnez avec le sel, le poivre, l' écorce de citron, deux feuilles de laurier et un peu vinaigre ou de verjus; laissez le tout infuser sur un doux , et continué pendant dix à douze heures ; passez tirez à clair pour vous en servir partout, sur le gibier, 1es légumes, le poisson ou la volaille on la conserve même sans qu'elle éprouve aucune espèce d'altération pendant plusieurs jours après qu'elle a été faite.

SAUCES ESPAGNOLES.

Faites bouillir et écumer dans une casserole une certaine quantité de coulis, auquel vous ajouterez de l'essence de gibier, de celle de volaille, ou même du bouillon; dégraissez et passez au tamis.

On la prépare-encore avec parties égales de coulis et de bouillon, une verrée de vin blanc. un bouquet de persil et ciboule . une feuille de laurier, une gousse d'ail, deux us de girofle , deux ou trois cuillerées à bouche d'huile olive, une pincée de coriandre, un ognon coupé par tranches ; faire bouillir le tout pendant deux heures; graissez, tirez à clair, ajoutez du sel et du poivre.

Avec des truffes, des champignons , et suffisante quantité de consommé réduit, dégraissé , la sauce passée à l'étamine et consistante, on lui donne la couleur avec du jus; elle est désignée sous le nom d'*espagnole travaillée*.

La *maigre* se fait en beurrant une casserole dans tout son fond après v avoir ajouté des carottes et des ognons coupés par rouelles, des tronçons de poisson de toute espèce ; après avoir fait tomber le tout à glace, on mouille avec du bouillon maigre, on fait bouillir de nouveau , on la sauce avec un roux, et l'on ajoute de l'ail, des champignons et du vin blanc, pour laisser réduire à consistance convenable ; passez, tirez à clair , et conservez vous en servir au besoin.

SAUCE A L'ESTRAGON.

Comme la précédente, en n'y mettant que l'estragon il, au lieu de toutes les autres plantes aromatiques.

SAUCE GENEVOISE.

Délayez un peu de roux que vous mouillerez avec du vin juge ; finissez la sauce à l'ordinaire, dégraissez et passez tamis. Elle sert pour toute sorte de poisson.

SAUCE A LA GUIÉTARD.

Quelque soit le poisson que vous ayez à accommoder au inc, après l'avoir fait cuire convenablement, mettez ils une casserole du sel, du-poivre et du vinaigre, pour faire bouillir pendant quelques minutes laissez ralentir le feu et y ajoutez du beurre en suffisante quantité pour le tourner avec une cuiller de bois; il faut continuer jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu, afin de le servir de suite.

AUTREMENT.

Pour faire la même-sauce à froid, on prend une certaine quantité de jaunes d'œufs que l'on délaye avec de l'huile ; on y ajoute le sel, le poivre et le vinaigre peu peu, jusqu'à ce que le mélange soit exact et assez consistant. Lorsqu'on veut s'en servir pour les asperges, ou en fair des oeufs brouillés, on y ajoute de la muscade.

[Rajout de recette.s édition 1933: 1]

SAUCE HOLLANDAISE.

Mêlez un morceau de beurre, un peu de farine, ajoute un filet de vinaigre, un peu d'eau, du sel, de la muscade râpée et une liaison de jaunes d'oeufs ; mettez ensuite su le feu, en la tournant continuellement; ayez soin de n pas la laisser bouillir, parce qu'elle se caillebotterait.

[Rajout de recette.s édition 1933: 1]

SAUCE ITALIENNE.

Faites un roux blanc, mouillez-le de bouillon, écurie lorsque la sauce est à son point, dégraissez et passez a tamis de soie.

[Rajout de recette.s édition 1933: 1]

MAITRE-D'HÔTEL.

Faire une sauce blanche, à laquelle on ajoute du jus de citron ou un filet de vinaigre et un peu de persil haché très fin.

MAÎTRE-D'HÔTEL FROIDE.

On manie ensemble et à froid du persil haché menu un morceau de beurre, du sel, du poivre, en quantité convenable, et le jus d'un citron. On s'en sert ordinaire ment pour le bifteck, les maquereaux, etc.

SAUCE MAGNONAISE.

Mettez une pleine cuiller à ragoût de sauce tourné avec des jaunes d'œufs ; assaisonnez, et remuez avec un cuiller de bois, en y versant doucement de l'huile d'olive au moment où elle

prend consistance ; ajoutez le jus d'un citron ou un filet de vinaigre.

[Rajout de recette.s édition 1933: 1]

SAUCE AU VINAIGRE (DITE A PAUVRE HOMME).

Mettre dans une casserole du bouillon et du vinaigre en suffisante quantité, ajoutez du sel, du poivre et cinq ou six échalottes coupées menu, une forte pincée de persil haché très fin; mettre sur le feu jusqu'à la cuisson complète des échalottes , et faites réchauffer dans cette sauce tout ce qui pourrait vous rester des viandes rôties, quelles qu'elles soient.

SAUCE PIQUANTE.

Mélangez une verrée de bouillon et de vin blanc; faites réduire à moitié : ajoutez du persil, des échalottes et toute autre espèce de fourniture que vous pourrez juger convenable; assaisonnez; faites bouillir pendant quelques minutes; au moment de servir, exprimez le suc d'un citron, et ajoutez un peu d'huile.

[Rajout de recette.s édition 1933: 2]

SAUCE PORTUGAISE.

Sur un fourneau dont le feu ne soit pas très fort, placez ne casserole, dans laquelle vous mettrez quatre ou six onces de beurre frais , et deux jaunes d'oeufs crus, une cuillerée de jus de citron, du poivre grossièrement pulvérisé et un peu de sel; tournez sans discontinuer, et de temps en temps prenez la sauce avec la cuiller pour la laisser retomber; agitez fortement pour lier les jaunes d'œufs avec le beurre , et y ajoutez un peu d'eau lorsqu'elle est trop épaisse. On ne doit la faire qu'à l'instant de la servir. M. Grimod de La Reynière conseille d'y râper de la muscade et d'y mélanger du safran en poudre, et deux ou trois gousses de piment enragé écrasées, pour la terminer ensuite comme il vient d'être dit.

SAUCE A LA PROVENÇALE.

Dans deux jaunes d'œufs mettez une cuillerée de sauce allemande, du jus de citron, du piment en poudre, de l'ail pilé ; assaisonnez, et laissez sur la cendre chaude en tournant continuellement, et y ajoutant peu à peu de l'huile d'olive.

SAUCE A LA PLUCHE.

Après avoir mouillé un peu de sauce tournée avec de l'essence de volaille, clarifiez; lorsque le tout est réduit à point, on ajoute un morceau de beurre, que l'on vanne; faites blanchir des feuilles de persil coupées par petits morceaux ; lorsqu'elles sont rafraîchies et égouttées, on les met dans la sauce, avec une liaison de jaunes d'œufs et de jus de citron.

SAUCE AU RAIFORT.

Après avoir enlevé sa première écorce, râpez le raifort aussi fin que possible ; ajoutez ensuite du sel et du vinaigre. On le mange encore au naturel, avec une sauce blanche.

[Rajout de recette.s édition 1933: 1]

SAUCE ROBERT.

Passez au beurre des ognons coupés en petits dés ; loi qu'ils ont acquis une belle couleur, mouillez avec la saut espagnole ; arrivée au bon goût, et au moment de la servir, mélangez avec soin la moutarde que vous y ajouter sans la faire bouillir. On peut encore, avec du bouillon ou de l'eau seulement, du sel, du poivre, et les ognons cuits avec une pincée de farine, mélanger la moutarde au moment de servir , ce qui est plus simple.

SAUCE A SALMI.

Mêlez avec de la sauce espagnole une verrée de vin blanc, des échalottes et un bouquet aromatique ; ajoutez des débris de perdreaux pilés avec un peu de consomme dégraissez, réduisez a point, et passez au tamis de crin. On peut encore y ajouter des truffes coupées par tranché minces, mais on ne les fait bouillir que lorsque la sauce est tirée à clair.

SAUCE A LA TARTARE.

Dans une quantité suffisante de moutarde, jetez du se du poivre , des échalottes, du cerfeuil et de l'estragon hachés menu, quelques cuillerées de vinaigre ; remuez, agitez le tout jusqu'à ce que le mélange soit exact ; ajouts ensuite de l'huile d'olive , deux parties contre une de moutarde , assaisonnée auparavant; si vers la fin la mixture était trop épaisse, on l'éclaircit par addition vinaigre, pour la servir dans une saucière ou la verser si les substances à manger par son moyen.

SAUCE TOMATE.

Coupez dans leur milieu six tomates, exprimez l'eau qu'elles contiennent ; mettez-les dans suffisante quanti e sauce tournée, ajoute! le quart d'un ognon, un bouquet de persil et un filet de vinaigre ; faites bien bouillir tout ensemble ; passez, dégraissez et faites réduire.

[Rajout de recette.s édition 1933: 3]

SAUCE AUX TRUFFES.

Pour la faire au blanc, prenez de la sauce tournée et une verrée de vin blanc; faites bouillir; mêlez les truffes dupées par tranches minces ; faites-les cuire dans la sauce. Au moment de servir , ajoutez un morceau de beurre , en remuant sans l'exposer sur le feu.

La sauce au roux se fait de même; mais il faut se servir de la sauce espagnole.

SAUCE VERTE.

De la même manière que la sauce blanche (voyez ce mot), en y ajoutant, au moment de la servir, un peu de vert d'épinards.

TOMATES.

Prenez une once de sucre par tomate, faites-le cuire jusqu'au caramel dans une bassine; ajoutez le dixième en poids d'ognons coupés en dés ; lorsqu'ils auront pris couleur , jetez-y les tomates avec du sel, du gros poivre, des clous de girofle et de la muscade, à dose convenable ; faites bouillir à grand feu : lorsque le tout sera cuit à consistance , passez au tamis ; remettez sur le feu, jusqu'à ce que le mélange ait assez de fermeté et devienne solide en le jetant sur une assiette ; versez cette marmelade dans les pots de faïence ; couvrez de papier double, et conservez dans un endroit sec et à l'abri de la lumière. On peut a

confectionner sans y ajouter de l'ognon ; elle peut alors servir dans un plus grand nombre de sauces.

VELOUTÉ, OU SAUCE TOURNEE.

Hachez menu plusieurs champignons, du persil et des échalottes ; faites revenir dans une casserole avec un peu de beurre; ajoutez un peu de farine; mouillez avec du bouillon ou bien un verre de vin blanc ; faites bouillir lentement , et dégraissez avec soin.

VERJUS.

Après avoir égrainé le verjus, après l'avoir broyé dans un mortier, enfermez le marc dans un linge assez fort pour le soumettre à la presse, et en exprimer entièrement tout le suc qu'il contient; passez ensuite à la chausse » et clarifiez; ajoutez quatre gros de sel blanc par chopine de! fluide que vous aurez obtenu ; imprégnez les bouteilles dans lesquelles vous le conserverez, d'une vapeur sulfureuse. pour l'empêcher de fermenter et de se gâter ; pour cela, attachez à l'extrémité d'un fil de fer le quart d'une mèche soufrée ; allumez et plongez jusqu'au milieu de la bouteille ; fermez par le moyen d'un bouchon de liége adapté au fil de fer, et laissez remplir de vapeur: vous pourrez le conserver pendant bien long-temps, pourvu qu'il soit dans la cave.

[Rajout de recette.s édition 1933: 1]

VERT D'EPINARDS.

Faites cuire des épinards, pressez les en exprimant l'eau qu'ils contiennent, hachez-les très fin, passez à l'étamine, c'est leur produit qui sert à verdir et colorer les sauces.

On peut encore le faire avec des épinards crus; après les avoir pilés, on en exprime le suc à travers un linge, on les fait bouillir, et l'on se sert de la partie colorante qui se sépare de l'eau.

VINAIGRE AROMATIQUE.

Dans quatre litres de bon vinaigre, laissez infuser pendant un mois, et à la chaleur de l'atmosphère, poivre en grains, deux gros, girofle et muscade, de chaque un demi-gros; sel une poignée; feuilles fraîches d'estragon , quatre onces; échalottes, dix ; ail, une gousse ; thym, un gros; fleur de sureau, quatre gros; tanaisie odorante, une once. Filtrez et y ajoutez eau-de-vie ordinaire, une verrée, pour conserver ensuite dans des bouteilles bien bouchées, et s'en servir au besoin.

VINAIGRE D'ESTRAGON.

De même que le précédent, en mettant feuilles fraîches d'estragon, deux onces, et en ajoutant par litre de vinaigre une petite verrée d'eau-de vie.

Observation.

Ainsi, les jus, les essences de toute espèce, les coulis, les glaces, le consommé, le velouté, toutes les sauces assaisonnées de tant d'ingrédiens différens, aromatiques, acidulés , sont extrêmement recherchés et mis en usage, pour stimuler et agacer les houppes nerveuses de la langue, et *faire venir l'eau à la bouche*. Mais nous ne cesserons pas de le répéter, soyez-en

sobres, n'en chargez pas trop votre estomac; car ce n'est pas tout que de manger, il faut digérer : c'est par le moyen de cet organe central qu'on se donne des idées gaies, ou bien la mélancolie ; calculez, d'après cela, quelles peuvent être les suites d'une mauvaise digestion. ne fût-elle que lente ou pénible , et ce que vous éprouverez à la suite d'un grand repas servira à vous rendre compte de notre assertion, qui n'est que trop fondée sur l'expérience.

DES SUBSTANCES STIMULANTES EMPLOYÉES POUR LA CUISINE.

En cuisine, comme partout ailleurs, un peu d'aide fait grand bien : ainsi les stimulans sont utiles et même nécessaires. Parmi toutes les substances qu'on emploie pour donner du goût, et surtout pour donner de l'action à tous les organes de la digestion, les épices tiennent le premier rang ; elles nous arrivent d'Orient et même d'Amérique : viennent ensuite les plantes aromatiques indigènes, le sel et tout ce que l'on conserve avec lui, les acides végétaux, les plantes apéritives.

Le poivre, dans les épices, est le plus commun, et presque universellement employé en cuisine ; il y en a du blanc et du noir, quoique le produit du même arbre ; c'est sa préparation qui en fait la différence ; car celui qu'on désigne comme blanc n'est que l'autre privé de son écorce ; cependant il est moins acre, moins piquant ; dans le commerce on le connait sous le nom de poivre de Hollande ou d'Angleterre ; réduit en poudre-plus ou moins grossière, on le vend chez les épiciers sous la dénomination de *poivre fin*; et par *mignonnette*, on comprend l'espèce qui est préparée avec le poivre blanc seulement concassé : on ne se sert de celle-ci que pour manger des huîtres, la soupe aux choux , les salades, etc.

Parmi nous, et dans toutes nos préparations de cuisine on se sert bien rarement du piment, ou poivre-long, qui est une plante extrêmement âcre et échauffante elle ne peut guère convenir qu'à des palais blasés ; aussi en Angleterre ce stimulant est d'un très grand usage.

Le girofle , stimulant aromatique, après le poivre, est une des épices les plus employées, et les clous de girofle sont d'un assez grand usage. On les implante dans un ognon brûlé, pour donner de la couleur et du goût au bouillon ; on les met dans toutes les braises, dans beaucoup de ragoûts ; dans les entremets préparés avec les légumes; leur parfum , assez agréable, est d'un goût presque général ; mais il faut avoir soin de les retirer avant de servir : leur odeur suffit.

La muscade, stimulant très énergique, fait encore partie essentielle des épices qui doivent se trouver dans toutes les cuisines ; on choisit les noix muscades les plus saines, que l'on râpe sur les ragoûts, à mesure que l'on en a besoin : elle s'accorde bien avec toutes les braises et une grande partie des sauces blanches : elle est obligée dans les œufs au miroir, les choux-fleurs, etc.

Le macis , stimulant, mal désigné sous le nom de fleur de muscade, puisqu'il n'est que sa seconde écorce, est rarement employé dans les sauces et les ragoûts ; il est destiné à tous les entremets sucrés, auxquels il donne un goût plus fin et plus agréable que ne le ferait la muscade.

La cannelle, excitant tonique, n'est pas aussi employée en cuisine que pour l'office, les confitures et les liqueurs ; on peut néanmoins s'en servir, dans plusieurs circonstances, avec un succès certain. On la connaît, chez le? épiciers, sous le nom de cannelle de Chine , et sous celui de cannelle lettre rouge, ou de Ceylan : cette dernière est la meilleure, la seule même qui soit employée par les cuisiniers, les officiers de bouche et les confiseurs. Il n'est guère possible d'employer l'autre que dans les distillations.

Le gingembre, tonique aromatique, racine d'une plante originaire des Indes et des Antilles, que nous recevons confite, ou le plus ordinairement encore, desséchée, par la voie du commerce, âcre, aromatique, brûlante, et d'un arome assez agréable, quoique très fort, est la base de toute sophistication dés épices, et surtout du poivre : il est très peu usité parmi nous; les Anglais et les Hollandais l'emploient beaucoup.

Tel est à peu près le nombre des épices les plus usitées en cuisine : réduites en poudre extrêmement fine , on les mélange à doses convenues, que l'on varie encore suivant l'emploi qu'on veut en faire ; ce sont les quatre épices qu'il convient de mettre en usage pour que les ragoûts ne soient point fades ou trop aromatisés.

Viennent ensuite les stimulans, qui croissent naturellement dans nos pays, qu'ils soient arbustes, plantes, graines ou racines cultivées dans les jardins : autrefois ils nous tenaient lieu de toutes les épices que les deux Indes fournissent maintenant en Europe.

Le premier de tous est *le laurier* : ses feuilles aromatiques servent le plus souvent à parfumer divers ragoûts; mais il en faut très peu mettre, même dans les bouquets garnis : il est appelé *laurier-sauce*, parce qu'on l'emploie ordinairement dans les braises et dans beaucoup d'entrées. Il en est un autre, connu sous le nom de *laurier-cerise*, dont on ne se sert que pour donner au lait l'odeur et le goût des amandes ; mais comme c'est à l'acide prussique, poison des plus violens, qu'il doit cette propriété, il faut en user à très petite dose : une ou deux feuilles au plus, c'est assez pour une pinte de lait.

Le thym, aromatique excitant, qu'on associe au laurier-sauce, pour les bouquets garnis, entre aussi dans les braises; son odeur forte et très aromatique empêche de l'employer à haute dose ; on peut aussi lui assimiler *le petit basilic*, qui est encore assez usité pour augmenter le haut goût partout où il en est besoin.

La marjolaine, tonique stimulant, plante très aromatique , et d'une odeur presque aussi forte que le thym , est employée de même, et on en obtient des résultats semblables.

La sarriette, dont l'usage n'est pas tout-à-fait aussi commun que celui du thym, jouit encore de propriétés à peu près semblables : les fèves de marais et quelques autres légumes ne peuvent guère être assaisonnés sans elle. Ces deux dernières s'emploient fraîches; le laurier et le thym se conservent pendant long-temps, et quoique desséchés , ils ne perdent rien de leur substance aromatique.

La coriandre, stimulant, d'une odeur aromatique qui se rapproche beaucoup de celle de l'anis et du fenouil, peut souvent servir pour assaisonnement; mais les confiseurs, et surtout les distillateurs, en tirent un bien plus grand parti que les cuisiniers.

On peut encore joindre à ces diverses substances aromatiques, *l'estragon , le persil, la ciboule, l'échalotte, le cerfeuil, l'ache, l'ognon, l'ail*; mais on ne les considère pas comme

essentiellement chargés de l'arome particulier capable de stimuler les organes de la digestion : cependant on ne peut guère s'en passer dans toutes les préparations alimentaires; le persil principalement est presque obligé dans tout et partout ; il n'est pas le plus petit ragoût où les moindres cuisinières ne le fassent entrer.

L'avis le plus essentiel à donner à tous ceux ou celles qui sont chargés de la préparation des alimens, de les rendre, au moyen de la cuisine, plus susceptibles d'être digérés, est de ne pas abuser des stimulans connus sous le nom d'épices ; et quoique les autres aromates de nos jardins soient beaucoup moins dangereux, leur abus serait encore nuisible, surtout aux estomacs faibles et délicats. En tout il convient de tenir un juste milieu, car, si manger fade ne procure aucune sensation agréable, manger de haut goût et trop aromatisé peut devenir dangereux.

GARNITURES ET RAGOUTS.

CRÊTES, ROGNONS DE COQS.

Coupez-les à leurs extrémités ; et, pour les blanchir en les dégorgeant du sang qu'elles peuvent encore contenir, lavez-les plusieurs fois , et laissez-les dans l'eau chaude ; retirez-les lorsque vous apercevrez que l'épiderme s'enlève ; essuyez avec un linge propre, sans les écraser ; faites cuire dans du bouillon un peu gras; ajoutez un jus de citron pour les conserver dans leur blancheur. On ne mêle les rognons qu'au moment où les crêtes sont prêtes à être parfaitement cuites, quoiqu'on les ait fait dégorger en même temps. (E.)

CROÛTONS.

Avec de la mie de pain, dit de ménage, rassie et plus ou moins ferme, coupez des tranches un peu épaisses, que vous découperez ensuite de telle forme qu'il vous conviendra; faites fondre du beurre dans une casserole; lorsqu'il est à une chaleur suffisante, jetez les croûtons, et laissez-les frire jusqu'à ce qu'ils aient acquis une belle couleur ; placez-les sur un linge pour égoutter, et servez partout où il en est besoin. (D. A D.)

FARCE CUITE.

Coupez du lard et du veau dont vous aurez ôté tous les ligamens et les tendons, en petits morceaux gros comme un dé: passez au beurre, après avoir saupoudré de sel et de poivre: retirez lorsqu'ils sont cuits, et laissez refroidir; hachez menu en ajoutant un morceau de mie de pain imbibée de bouillon ; mêlez le tout avec une liaison de jaunes d'œufs, joignez-y des truffes, des champignons coupés fin et passés au beurre. (E.)

On peut confectionner cette farce avec de la volaille , du gibier , des filets de poisson.

FINANCIÈRE.

Mettez un peu de consommé dans une sauce tournée (Voyez ce mot) ; lorsqu'elle est presque réduite , mettez des champignons et des ris de veau passés au beurre ; lorsqu'ils sont

cuits, ajoutez des crêtes et des rognons de coqs, des foies de volaille coupés par lames et blanchis ; suivant le goût, joignez-y des truffes coupées mince, des culs d'artichauts, des quenelles de volaille, et, au moment de servir, une liaison de jaunes d'œufs.

On fait la financière au roux, en y ajoutant de la sauce espagnole et du consommé, plus une verrée de vin blanc. (B.)

FRITURE.

On donne le nom de friture à la cuisson de toutes sortes de viandes, poissons, légumes, fruits, etc., opérée dans une poêle, par l'intermédiaire de l'huile ou de la graisse : quoiqu'elle soit souvent mise en usage autant pour varier les alimens que pour mettre à profit une infinité de pièces qu'on serait obligé de tenir à l'écart, pour en confectionner d'autres pour lesquelles cette préparation exige beaucoup moins de temps ; enfin, quoiqu'elle soit extrêmement facile à confectionner, et, pour ainsi dire, à la portée de tous ceux qui s'occupent de cuisine, rien n'est plus rare qu'une friture bien faite.

Elle se compose de différentes substances; pour la plus commune, on emploie de la graisse du pot-au-feu , celle de bœuf ou de veau ; pour la plus délicate , on a recours au saindoux ; toutes ces graisses, après avoir été fondues exposées sur un feu doux long-temps continué, après avoir été écumées, passées et tirées à clair, se conservent dans un pot à friture, pour s'en servir au besoin. C'est avec cette dernière que l'on fait des beignets et toutes les préparations où doit entrer le sucre, pour les rendre agréables.

Mais il est reconnu que c'est avec la bonne huile d'olive, que se font les fritures les plus fines, les plus délicates ; elles sont plus croquantes, elles ont un coup d'oeil blond extrêmement agréable. On dispose tout d'avance de manière à faire chauffer promptement, et à un degré de chaleur très élevé , par le moyen d'un feu très clair , excité ou ralenti suivant le besoin. Mais tout cela ne suffit pas encore; comme il n'y a que le poisson qu'on roule seulement dans la farine après l'avoir desséché pour le faire frire, quelle que soit d'ailleurs la graisse mise au feu , il faut avoir soin de préparer la pâle qui sert ordinairement d'enveloppe à tout ce qui est jeté dedans. On la fait avec de la belle farine. des jaunes d'oeufs, un peu de bière ou d'eau-de-vie, et une petite quantité d'huile ; elle doit être coulante, légère, d'une consistance particulière ; si elle est mate , trop épaisse ; si on ne la fait pas avec la bière ou l'eau-de-vie, et au moins deux ou trois heures d'avance, on n'obtiendra rien de bon, quand même la friture serait excellente et chauffée convenablement.

On peut soumettre à la friture les viandes de boucherie , les volailles, tous les poissons de mer et d'eau douce, le gibier, les fruits, les légumes, les pieds, les oreilles, les cervelles de veau ; celles de mouton, et les œufs; elle devient souvent d'autant plus précieuse que c'est par son moyen qu'on parvient, comme nous l'avons dit plus haut. à faire reparaître sous un déguisement convenable tout ce qui ne pourrait plus être servi une seconde et même une troisième fois.

GODIVEAU.

Dépouillez un morceau de rouelle de veau de toutes ses membranes et tendons, ôtez toute la graisse , joignez-y le double de graisse de bœuf aussi dépouillée , et la plus sèche qu'il sera possible ; hachez et mêlez le tout en ajoutant un peu d'eau et deux jaunes d'œufs ; pilez dans un mortier avec un autre jaune d'œuf et de l'eau ; assaisonnez d'une manière convenable ; joignez-y du persil coupé menu, et pochez comme les quenelles. (D. A D.)

MARINADE.

Avec parties égales de vinaigre et d'eau , coupez les ognons par tranches, du persil, de l'ail, du sel et du poivre. Lorsqu'on désire mariner des légumes pour frire, comme des salsifis, du céleri, on supprime l'ail et l'ognon. On marine aussi avec de l'huile , avec la mème addition d'assaisonnement. On peut encore le faire de la manière suivante: fondez un morceau de beurre dans une casserole, ajoutez une carotte et un ognon coupés en émincées, avec suffisamment de poivre, sel, ail, laurier et persil ; mouillez avec de l'eau ou du bouillon, et un tiers de bon vinaigre; après cuisson convenable, passez au tamis. On peut mariner ainsi toutes les viandes ou volailles qu'on voudra faire frire, et pour abréger le temps, faites chauffer la marinade. (E.)

OGNONS GLACÉS.

Épluchez de gros ognons sans endommager la tête, placez en suffisante quantité dans une casserole, pour qu'ils puissent tenir les uns à côté des autres; lorsque vous aurez fait fondre un morceau de beurre , vous le mettrez dedans, avec un peu de sel et à peu près une once de sucre , et par-dessus une verrée de bouillon par douzaine: lorsqu'ils sont cuits et qu'ils ont pris couleur, retournez-les, enlevez-les et placez-les autour de l'entrée à laquelle vous les avez destinés, au moyen d'une fourchette ; remettez un peu de bouillon ou du vin dans la casserole, pour détacher ce qui reste de glace ; versez le tout après l'avoir passé au tamis. (B.)

POMMES POUR FRITURE.

Cassez et battez des œufs comme' pour faire une omelette , une quantité proportionnée à ce que vous désirerez avoir de friture; trempez dedans les pommes que vous voudrez y soumettre ; roulez-les ensuite dans la chapelure de pain bien sèche et bien fine; ayez la plus grande attention que tout soit parfaitement couvert ; plongez et laissez le temps nécessaire pour atteindre une belle couleur. (D. AD.)

PURÉE DE CAROTTES.

Coupez des carottes quantité suffisante ; ajoutez deux ognons émincés ; passez le tout au beurre ; mouillez avec du bouillon ou de l'eau ordinaire ; faites cuire jusqu'à ces qu'elles puissent être écrasées pour traverser la passoire, en les mouillant avec un peu de leur premier bouillon ; remettez sur le feu avec du jus ou beurre frais ; faites réduire à consistance convenable ; dégraissez avant de servir.

[Rajout de recette.s édition 1933: 2]

PURÉE DE LÉGUMES SECS.

Que vous ayez choisi des haricots, des pois, des lentilles, dans leur état de sécheresse, faites-les cuire dans l'eau avec du sel et un bouquet; écrasez , comminuez-les dans une passoire , en y ajoutant l'eau qui a servi à leur cuisson ; remettez sur le feu ; ajoutez du beurre, et assaisonnez convenablement pour l'usage.... On peut confectionner ces purées en les faisant cuire avec un morceau de lard , et les mouillant avec du bouillon ; elles seront alors au gras.

PURÉE DE MARRONS.

Faire cuire des marrons sans les griller, de manière seulement à leur enlever toute l'enveloppe qui les environne ; passez-les au beurre dans une casserole, et mouillez avec une verrée de

vin blanc ; placez sur un feu doux ; parvenus au point convenable, écrasez et passez ; ajoutez du jus ou des fonds de cuisson ; laissez réduire, et servez.

Nota. Quelle que soit la purée que vous voudrez confectionner, quelque goût que vous désiriez y ajouter, suivez en tout et pour tout les procédés que nous venons d'indiquer. (E.)

PURÉE DE NAVETS.

Même procédé que pour les deux précédentes.

PURÉE D'OGNONS.

Comme les précédentes, à l'exception qu'on y ajoute un peu de vin blanc, et qu'on a l'attention de ne point laisser ni la tête ni la queue de l'ognon , qui pourraient lui donner de l'âcreté ; mieux vaut encore les faire blanchir dans l'eau bouillante. et les laisser égoutter avant que de s'en servir pour faire la purée. *[Rajout de détail, et recette de « farine brune » édition 1933]*

PURÉE D'OSEILLE OU FARCE.

Hachez l'oseille , en y ajoutant de la poirée et du cerfeuil en petite quantité, pour la mettre ensuite sur le feu dans une casserole, avec un morceau de beurre ; lorsqu'elle sera réduite, mouillez avec du bouillon ou de l'eau; passez au tamis; remettez sur le feu, et ajoutez du jus ou des jaunes d'œufs.

On la fait au maigre, en la mouillant avec du lait, et y ajoutant aussi des jaunes d'oeufs. (R.)

QUENELLES.

On les fait avec de la volaille, du gibier, du poisson ou du veau. Hachez menu une demi-livre au moins de chacune de celles que vous aurez choisies; passez au tamis à quenelles; ajoutez de la mie de pain éuite dans du bouillon ; broyez le tout ensemble dans un mortier avec du beurre, du sel, du poivre ; lorsque le mélange est parfait, cassez deux ou trois œufs dont vous ne prendrez que les jaunes; amalgamez-les et incorporez-y les blancs fouettés en neige , au moyen d'une cuiller de bois.

Tout cela fini, faites chauffer du bouillon, ou de l'eau à laquelle vous ajouterez alors du beurre et du sel ; lors-qu'elle est bouillante, posez dedans les quenelles, en y procédant de la manière suivante : prenez une pleine cuiller à bouche de la farce préparée, unissez avec un couteau trempé dans l'eau chaude ; placez la cuiller sur l'eau tiède , et renversez sur un papier blanc ; lorsqu 'il est rempli, faites bouillir le bouillon ; placez-y aussi doucement que possible le papier chargé ; les quenelles détachées , enlevez!les ; retirez la casserole, et dix minutes après sortez les quenelles. .

Leur proportion consiste dans partie égale de pain let de viande, et un peu plus de beurre; chacune d'elles doit être pilée à part, et ensuite toutes ensemble ; on essaie par une petite quantité du mélange si elles sont trop fermes , ajoutez du beurre ; si elles étaient légères , remettez de la mie de pain . car elles exigent les plus grandes attentions pour être bien faites. (D. A D.)

RAGOUT DE CHAMPIGNONS.

Après avoir mis dans une casserole, du sel, du poivre, un peu de muscade , du persil, de la

ciboule hachée menu, une ou deux cuillerées à bouche de vinaigre, ajoutez les champignons préparés et nettoyés d'avance ; placez le tout sur un feu doux. et laissez bouillir pendant un quart d'heure ; au moment du service, ajoutez une liaison. (Voyez ce mot.) (E.)

RAGOUT A LA CHAPILOTTE.

Même procédé que pour la financière au roux, excepté qu'on y ajoute des marrons, des saucisses coupées quatre , et du petit lard de poitrine. (E.)

RAGOUT DE CHOUX.

Faire blanchir un chou entier, ou sa moitié seulement. s'il est un peu gros. Après l'avoir retiré et mis à l'eau froide exprimé avec les mains , ôté les grosses côtes et ce qui reste de sa racine , on le met dans une casserole avec du beurre en suffisante quantité , on y ajoute du bouillon une pincée de farine, on colore avec quelques cuillerées de jus, et on laisse réduire à petit feu après l'avoir assaisonné de sel, poivre , muscade , pour servir de lit à toute espèce de viande et comme entrée. (E.)

RAGOUT DE FOIES.

Prendre les foies entiers, après en avoir séparé avec précaution les vésicules du fiel (les amers); après 1es avoir tous fait blanchir pendant quelques minutes dans l'en bouillante , on les met dans une casserole en y ajoutant suffisante quantité de jus ou du bon bouillon et un demI verre de bon vin blanc; on assaisonne ensuite avec tu bouquet de persil, de la ciboule, un peu d'ail, du sel, du poivre ; au bout d'une demi-heure on dégraisse pour servir de suite comme entrée: (E.)

RAGOUT MÉLANGÉ.

Avec des culs d'artichauts à moitié cuits, ainsi que du champignons coupés par morceaux, quelques foies gnr aussi coupés par tranches mis dans une casserole ; ajoute un morceau de beurre, un bouquet de persil, de la ciboule une gousse d'ail, du sel, du poivre, une pincée de farina. et mouillez suffisamment avec du bouillon ou du vin blanc au bout d'une demi-heure de cuisson, dégraissez et serve pour entrée : si au lieu de bouillon l'on y associe une liaison avec le jaune d'oeuf et la crème, on peut par ce moyen préparer ce ragoût au blanc. (E.)

RAGOUT DE TRUFFES.

Après avoir pelé des truffes, après les avoir coupées par tranches plus ou moins épaisses, on les met dans une casserole, avec du beurre, de la ciboule, un bouquet de persil, des clous de girofle et une pincée de farine; on nouille avec partie égale de bouillon et de vin; après une demi-heure d'exposition sur un feu doux, l'on dégraisse et l'on ajoute un peu de coulis pour servir en entremets. (E.)

RAGOUT EN TORTUE.

On le fait de la même manière que la financière au roux, en ajoutant à la sauce espagnole du piment rouge, une verrée de vin d'Espagne et tout ce qui se trouve dans la financière, des jaunes d'œufs cuits durs, des croûtons frits , des écrevisses et de petits cornichons entiers. (E.)

RIS DE VEAU.

Parez cette espèce de glande en enlevant ses membranes environnantes et les vaisseaux sanguins qu'elle renferme ; faites dégorger à plusieurs eaux tièdes ; parvenue à son degré de blancheur, mettez-la dans l'eau froide pour la raffermir ; laissez égoutter, coupez par morceaux , et passez-la dans le beurre, en saupoudrant d'un peu de sel fin. (T. B.)

Pour peu qu'on voulut s'écarter des principes que nous venons d'exposer d'une manière assez étendue dans ces deux chapitres pour confectionner les sauces, les garnitures, les ragoûts, la friture, les purées et autres substances alimentaires qui y sont mentionnées, on courrait les risques non seulement de les manquer, mais encore de les rendre plutôt nuisibles qu'agréables. Toutes sont plus ou moins faciles à digérer; il faudrait un traité particulier pour juger de chacune d'entre elles ; nous nous contenterons de dire seulement que tous ceux qui auraient l'occasion d'en faire usage doivent au moins savoir ou présumer d'avance ce qu'ils peuvent manger sans crainte, comme ce qu'ils doivent éviter ou prendre en plus ou moins grande quantité ; il n'est personne qui ne soit à même de faire sur lui quelque observation journalière sur l'état de ses fonctions digérantes, depuis leur commencement jusqu'à leur entière terminaison; car la tranquillité de l'esprit, celle du corps, l'exercice à pied sans fatigue , la distance d'un repas à un autre, une bonne ou une fâcheuse nouvelle, une verrée d'eau sucrée à la glace pendant les chaleurs, le travail du cabinet, les affections! morales tristes ; une indisposition de l'estomac, tout doit entrer en considération dans l'usage des alimens dont nous venons d'indiquer les meilleurs modes de préparations particulières.

DU BOEUF.

Observation.

Les principales entrées de bœuf sont les préparations suivantes: le bœuf aux fines herbes avec une sauce piquante, le bœuf à la mode, à la poulette ; les cervelles en matelote et à la poulette; tous les biftecks, quel que soit leur entourage; le filet rôti sur un lit de chicorée cuite, ou avec une sauce. tomate ; le gras-double à la poulette , la langue à l'écarlate, l'entre-côte grillée, le miroton, le palais de bœuf au gratin, et la queue de bœuf en hoche-pot.

ALOYAU.

Parez-le bien, en ôtant d'avance toutes les parties membraneuses ou tendineuses qui ne présenteraient rien de bon lorsqu'elles seraient rôties ; faites mariner pendant vingt-quatre heures dans l'huile avec du sel fin, des ognons coupés par tranches, du persil, du laurier, etc. Ficelez et entourez de papier beurré ; mettez en broche ; un instant avant de l'en sortir. ôtez le papier pour qu'il puisse prendre couleur. On peut le garnir avec des pommes de terre frites, et une sauce piquante qui sera dans une saucière pour le servir. (Rot.) (T. B.)

ALOYAU CUIT EN PARTIE DANS LE SUIF.

Lorsqu'on a choisi un bon aloyau, on le porte chez un fondeur de suif en branche, et lorsque le suif est prêt à bouillir, on le descend avec une corde dans la chaudière. et on l'y laisse jusqu'à ce qu'il soit à moitié cuit; on le fait ensuite égoutter, puis on le porte dans un lieu frais, en sorte que le suif, saisi par l'air extérieur, forme enveloppe et en quelque sorte une

croûte autour de l'aloyau, Lorsqu'on veut le faire rôtir, on le met à la broche devant un feu bien clair ; alors tout le suif en découle, et l'on se garde bien de l'arroser avec ; mais ce suif, en fermant les pores de l'aloyau, a empêché son jus de sortir, en sorte que , lorsqu'il est cuit (toujours saignant). qu'on le sert à table, et qu'on l'y découpe en tranches minces, il rend un jus considérable. (Rôt.) (F. A D.)

BIFTECK.

En anglais *beefsteak* : coupez le filet de bœuf par tranches un peu épaisses et en travers, ou mieux encore le filet du dedans de la seconde pièce d'un aloyau ; aplatissez , et faites mariner dans l'huile ou le vinaigre avec un peu de sel fin ; mettez cuire sur le gril expose à un feu vif et ardent ; mêlez d'avance du beurre frais, du set, du persil haché fin, le jus d'un citron ; placez' le bœuf grillé, sans être trop cuit, par-dessus, et servez : le plat doit avoir été chauffé auparavant.

On entoure le bifteck avec des pommes de terre frites . Ides cornichons coupés, du cresson ; souvent on se sert de beurre d'anchois, d'écrevisses, au lieu de le prendre aux fines herbes. (Entrée.) (T. B.)

BLANQUETTE DE PALAIS DE BOEUF.

Mettez dans une sauce allemande, lorsqu'elle est presque cuite à point, le palais de bœuf, que vous aurez coupé en petits morceaux carrés ; au moment de servir, ajoutez une liaison de jaunes d'œufs avec un jus de citron. On peut le garnir avec des croûtons. (Entrée.) (B.)

BOEUF A L'ÉCARLATE.

Prenez de la culotte ; après l'avoir désossée et piquée de gros lard, frottez avec du sel, des épices en assez grande quantité; du placez ensuite dans une terrine avec du thym , u genièvre en grain, du basilic, du laurier, des clous de girofle, de l'ail coupé menu, de l'ognon coupé par rouelles ; couvrez la terrine en enveloppant le couvercle d'un linge pour empêcher le contact de l'air. Au bout de quatre à cinq jours, retournez et laissez encore autant de temps, retirez et mettez-la dans un linge, ficelez, et faites cuire dans une marmite , avec de l'eau, des ognons et un bouquet aromatique. On peut servir cette pièce chaude avec une sauce espagnole froide, avec du raifort râpé et mis à part. (Entrée.) (B.)

BOEUF AUX FINES HERBES.

Dans un plat dont le fond est garni de beurre avec des fines herbes hachées et de la chapelure, mettez le bouilli coupé en tranches aussi minces que possible ; ajoutez par-dessus des fines herbes, de petits morceaux de beurre et un nouveau lit de chapelure; placez le tout sur un feu doux; fermez d'un couvercle sur lequel vous mettrez du feu ; lorsque le bœuf a gratiné, vous le servez. On peut y ajouter des cornichons ou des câpres. (Entrée.) (T. B.)

BOEUF A LA MODE.

Piquez de gros lard un morceau de tranche que vous épicerez et mettrez dans une casserole, avec des carottes, des ognons, un pied de veau désossé et tout l'assaisonnement convenable; mouillez avec du bouillon ou du vin blanc ; entourez le couvercle avec un linge, et faites cuire à un feu doux et prolongé.

On peut le servir chaud ou froid ; mais on doit passer au tamis tout le jus qui en provient.

(Entrée.) (T. B.)

BOEUF A LA POULETTE.

Mettez dans une casserole le bœuf coupé par tranches minces avec un morceau de beurre; lorsqu'il sera fondu, ajoutez une forte pincée de farine ; remuez et mouillez avec un peu d'eau ; assaisonnez avec du sel, du poivre et un bouquet de persil; lorsque vous serez prêt à le servir, mettez une liaison de jaunes d'œufs et un filet de vinaigre. (Entrée.) (B.)

BOUILLI.

A l'article Potage au naturel, nous avons indiqué les morceaux qu'on doit choisir et préférer pour faire de bon bouillon ; quant au bouilli, on le sert soit au naturel entouré de persil, soit à la sauce piquante, aux tomates, etc.

Il nous reste encore à donner des détails sur les diverses manières de pouvoir tirer le parti le plus avantageux d'un morceau de bœuf bouilli.

CERVELLES DE BOEUF.

Plongez la cervelle dans l'eau tiède , pour dégorger le sang et enlever la pellicule qui la recouvre ; laissez-la encore dans une nouvelle eau tiède ; jetez-la ensuite dans de l'eau bouillante pour la faire blanchir ; au bout de quelques minutes, retirez-la pour la mettre de suite dans l'eau fraîche ; faites cuire à point, avec suffisante quantité d'eau, de jus d'un citron, du sel, un ognon coupé par tranches, lu persil, du laurier ; retirez-la ensuite pour l'accommoder. (Entrée.) (B.)

CERVELLES AU BEURRE NOIR.

Faites cuire les cervelles dans la marinade, laissez-les égoutter; après les avoir dressées sur un plat, ajoutez une sauce au beurre noir. On les pare de persil frit. (Entrée.) (D. AD.)

CERVELLES FRITES.

Après les avoir laissées égoutter au sortir de la marinade , trempez les cervelles dans la pâte à frire (voyez ce mot), jetez-les dans la friture ; lorsqu'elles seront d'une belle couleur, retirez et laissez égoutter sur un linge sec. On les sert entourées de persil frit, et coupées en morceaux de moyenne grosseur. (Entrée.) (D. A D.) Observation.

On peut servir les cervelles avec toute espèce de sauce, soit aux tomates, à la magnonaise, etc.

CERVELLES EN MATELOTE.

Dans un peu de sauce espagnole que vous ferez d'abord, ajoutez une verrée de vin blanc ou rouge ; ajoutez des petits ognons passés au beurre, et des champignons; la sauce finie, jetez - y les cervelles coupées en morceaux ; après un seul bouillon vous pouvez servir, en y adjoignant des culs d'artichauts, des écrevisses, des croûtons plus ou moins gros, des quenelles, etc. (Entrée.) (E.)

CERVELLES A LA POULETTE.

Placez les cervelles dans une casserole, avec du beurre, quantité suffisante; saupoudrez de

farine, mouillez avec un peu d’eau, ajoutez des petits ognons, des champignons et un bouquet; assaisonnez convenablement, et laissez cuire à petit feu ; au moment de servir, mettez une liaison de jaunes d'œufs délayés avec un jus de citron. (Entrée.) (E.)

CÔTE DE BOEUF PIQUÉE ET BRAISÉE.

Suivez le même procédé que pour faire le bœuf à la mode. (Entrée.) (B.)

CROQUETTBS DE BOUILLI.

Dans du bouilli haché très fin, ajoutez un quart de chair à saucisses, quelques pommes de terre cuites à 1 étouffée et bien écrasées, ainsi qu'une mie de pain trempée dans du lait, et des fines herbes; faites du tout une pâte dont vous ferez des boulettes que vous roulerez dans la t chapelure très fine ; jetez-les dans la friture, ou laissez-les cuire dans une casserole avec du beurre; sortez-les et versez dessus une sauce piquante. (Entrée.) (B.)

CROQUETTES DE PALAIS DE BOEUF.

Coupez le palais de bœuf cuit et paré en émincées, ou bien en petits des ; jetez-les dans une sauce tournée que vous aurez laissée bien réduire, afin qu elle soit plus consistante ; relirez et roulez dans la mie de pain, pour les plonger dans un. mélange d'oeufs cassés et battus comme pour l'omelette ; saupoudrez fortement de chapelure fine, et faites frire. (Entrée.) (E.)

ENTRE-CÔTE A LA BOURGEOISE.

Après l'avoir fait revenir dans une casserole, avec un morceau de beurre frais, couvrez le feu et laissez cuire doucement, après avoir assaisonné convenablement ; cuite à point, retirez-la, dégraissez la glace, que vous détacherez avec un peu de bouillon, passez ensuite au tamis et versez sur l'entre-côte. (Entrée.) (T. B.)

ENTRE-CÔTE GRILLEE.

Après l'avoir aplatie , faites mariner dans l'huile avec du sel, des branches de persil, une ou deux feuilles de laurier et un ognon coupé par rouelles; au bout de vingt-quatre heures, exposez-la sur le gril placé sur un feu vif, et retournez , pour la retirer lorsqu'elle sera cuite à point et la servir avec du jus ou une sauce piquante, après l'avoir parsemée de morceaux de cornichons. (Entrée.) (T. B.)

ENTRE-CÔTE AU VIN.

Mettez votre entre-côte à la braise avec une verrée de vin de Madère ou de Malaga et autant de.bouillon ; lors-qu'elle est cuite, passez le fond au tamis de soie, dégraissez, faites réduire et versez par-dessus. (Entrée.) (E.)

FILET A LA BRAISE.

Piquez-le comme pour le mettre à broche ; faites cuire comme la côte de bœuf. On peut le servir à toute espèce de sauce, suivant le désir ou la volonté. (Entrée.) (T. B.)

FILET DE BOEUF EN CHEVREUIL.

Coupez en quatre ou cinq parties sur la longueur un morceau de filet du poids d'une livre à peu près ; après l'avoir dépouillé de la graisse et des parties membraneuses ou tendineuses,

aplatissez et piquez-le ; faites mariner dans du vinaigre et un peu d'eau avec des ognons coupés en rouelles, du sel, du persil, du laurier et de l'ail. Au bout de vingt-quatre heures, retirez de la marinade et l'exprimez dans un linge; mettez ensuite .du beurre dans le plat à sauter ; lorsqu'il est fondu * placez vos filets du côté où se trouve le lard; quand ils ont pris couleur, on les retourne : lorsqu'ils sont assez cuits, faites égoutter sur un linge ; dressez en mettant dessous un croûton de pain frit; versez dans le plat à sauter une poivrade , une sauce tomate ou piquante; faites bouillir pendant quelques minutes, et versez sur les filets. (Entrée.) (T. B.)

FILET DE BOEUF RÔTI.

Après l'avoir fait mariner comme le précédent, et piqué de lard, mettez-le en broche de la même manière : on le sert aussi, comme l'aloyau, avec des pommes de terre frites , ou une sauce piquante dans une saucière.

Il est encore meilleur, beaucoup plus fin et d'une plus grande délicatesse , lorsqu'au lieu de le piquer, on le fait revenir dans une casserole avec du lard, pour le mettre rôtir ensuite. (Rôt.) (T. B.)

FILET SAUTÉ DANS SA GLACE.

Il se fait par le même procédé, en détachant la glace du filet avec un peu de bouillon et de glace. (Voyez ce mot.) (Entrée.) (T. B.)

FILET DE BOEUF SAUTÉ AU VIN DE MADÈRE.

Coupé en travers, et de l'épaisseur du doigt, après avoir été aplati, faites-le mariner avec un peu d'huile ou du beurre fondu et du sel fin ; mettez ensuite un morceau de beurre dans un plat à sauter; placez dessus les morceaux de filet, exposez-les à un feu ardent ; ayez soin de les retourner; lorsqu'ils sont cuits, dressez sur un plat, et détachez la glace avec une verrée, de vin de Madère. (Entrée.) (T. B.)

FILET SAUTÉ AUX TRUFFES.

Même procédé ; lorsqu'il est cuit, jetez dans le plat la sauce aux truffes (voyez ce mot) , qui s'incorpore avec le beurre et la glace du filet. (Entrée.) (T. B.)

FILET DE BOEUF AU VIN DE MADERE.

Le filet étant piqué de lard fin, vous le tournez et l'attachez par les deux extrémités, pour qu'il reste contourné et rond ; placez-le dans une casserole avec ognons, carottes et un bouquet ; mouillez avec une verrée de consommé et deux verrées de vin de Madère ; pendant quelques minutes faites bouillir à grand feu, ralentissez et laissez-le mijoter ; mettez du feu sur le couvercle pour dessécher le lard; retirez lorsqu'il est assez cuit; passez ensuite le fond au tamis, après y avoir ajouté du beurre gros comme une noix. (Entrée.) (E.)

GRAS-DOUBLE.

Faites-le d'abord cuire, après l'avoir bien nettoyé, avec ognons, carottes, persil, thym, laurier, girofle, &el et gros poivre, et suffisante quantité d'eau ; laissez égoutter et coupez par morceaux larges comme quatre doigts ; couvrez ensuite de beurre manié avec persil, ciboule ,

un peu d'ail haché très fin, sel et poivre : servez avec une sauce piquante.

On peut le faire cuire dans le blanc ; le servir à la poulette, à l'italienne, à la sauce robert. (Voyez ces articles.) (Entrée.) (D.AD.)

HACHIS.

Hachez le bœuf très fin ; mettez sur le feu ; ajoutez un peu de jus, un peu de graisse de volaille ou autre ; mouillez avec du bouillon et un peu de vin blanc ; faites mijoter , après l'avoir assaisonné convenablement : versez lorsqu'il est de bon goût. (Entrée.) (B.)

HATEREAU DE PALAIS DE BOEUF.

Après avoir fait cuire le palais de bœuf, l'avoir laissé égoutter, fendez-le en deux sur sa longueur et sa largeur, étendez par-dessus une couche de farce cuite, et roulez chaque morceau, que vous panez et faites frire. On le sert entouré de persil frit. (Entrée.) (D. A D.)

LANGUE DE BOEUF A LA BRAISE.

Dépouillée comme ci-dessus, piquez la langue avec du petit lard maigre ; placez dans le fond de la casserole des bardes et la langue par-dessus, avec ognons, carottes, champignons coupés par morceaux, persil, laurier, poivre et sel ; mouillez avec une verrée de bouillon et de vin blanc; couvrez encore avec d'autres bardes de lard, placez la casserole sur un feu doux, avec de la braise allumée sur le couvercle ; au bout de six heures, retirez la langue cuite, fendez-la par son milieu dans la longueur, et servez une sauce piquante. (Entrée.) (B.)

LANGUE DE BOEUF A L'ÉCARLATE.

Après l'avoir parée et laissée blanchir à l'eau bouillante, essuyez et frottez avec du salpêtre pulvérisé, jusqu'à ce qu'elle en soit bien imprégnée; vous la mettez dans une terrine avec des clous de girofle, du poivre en grains , du basilic, du laurier et du thym; versez dessus ensuite de l'eau bouillante très chargée de sel , laissez tremper pendant six jours ; retirez au bout de ce temps, laissez - la cuire dans deux pintes d'eau avec carottes, ognons, thym, basilic , laurier , gros poivre, girofle et un peu de la saumure; arrivée à point, versez dans une terrine avec le bouillon, et laissez refroidir le tout ensemble. (Entrée.) (E.)

LANGUE DE BOEUF AU GRATIN.

Après l'avoir fait cuire à la braise, laissez refroidir; coupez par tranches, mettez au fond d'un plat du beurre manié avec du persil. de la ciboule, de l'estragon, des câpres, des échalottes et des anchois menus; posez dessus des morceaux de langue, et alternativement couvrez le tout de ce qui vous reste ; mouillez avec du bouillon et du vin, laissez gratiner ensuite. (Entrée.) (E.)

LANGUE EN MATELOTE.

Braisez la langue, enlevez la peau qui la recouvre, coupez-la ensuite par rouelles. passez le fond dans lequel elle aura cuit, dégraissez, placez le tout dans une casserole avec deux verrées de vin rouge, des petits ognons passés au beurre, des champignons et un morceau de beurre manié avec un peu de farine; la sauce réduite à point, dressez sur des croûtons coupés par lames, et versez la sauce par-dessus. (Entrée.) (E.)

Observation.

Une langue de bœuf peut être cuite et préparée avec les épinards, les champignons, les racines de toute espèce, etc.

LANGUE DE BOEUF EN PAPILLOTE.

La langue cuite et coupée par tranches plus ou moins épaisses, recouvrez-les de beurre manié aux fines herbes, champignons coupés fin. mie de pain, poivre et sel ; enveloppez le tout dans du papier beurré, et faites griller sur un feu doux. (Entrée.) (E.)

LANGUE DE BOEUF EN PAUPIETTES.

Détachez de la langue tous les cartilages qui sont à son extrémité la plus grosse ; plongez-la pendant quelques minutes dans l'eau bouillante, pour la dépouiller de son épiderme , et faites cuire dans le pot-au-feu; retirez. laissez refroidir; coupez en tranches plus ou moins épaisses , que vous étalez sur de la farce cuite ; roulez les morceaux enveloppés d'une barde de lard, et mettez en broche au moyen d'un hâtelet ; les bardes cuites à point, saupoudrez avec de la mie de pain, fuites prendre une belle couleur, et servez avec une sauce piquante. (Entrée.) (B.)

MIROTON.

Faites revenir dans le beurre des ognons coupés par rouelles; mouillez avec du bouillon; jetez-y le bœuf coupé par tranches; laissez bouillir un peu. et servez : on peut y ajouter de la moutarde, ou un filet de vinaigre. (Entrée.) (B.)

PALAIS DE BOEUF.

Après avoir été plongés dans l'eau bouillante pendant quinze ou vingt minutes, on les met dans l'eau fraîche, on les retire, et on laisse égoutter ; mis ensuite sur le gril, on les retire lorsque la peau qui les recouvre se détache facilement ; on en fait autant pour la substance noire qui les tapisse de l'autre côté : après les avoir parés, on les fait cuire dans un blanc. (Voyez ce mot.) (Entrée.) (B.)

PALAIS DE BOEUF EN ALLUMETTES.

Après l'avoir coupé dans sa longueur et même transversalement en émincées, ou petits filets plus ou moins gros comme des allumettes , faites-les mariner dans du bouillon fortement chauffé et relevé avec le vinaigre, des quatre épices, du sel, du basilic, du thym, du laurier, du girofle, quelques ognons coupés par tranches minces ; ajoutez-y un morceau de beurre manié de fines herbes et un jeu de farine. Après deux ou trois heures, faites égoutter e tout pour le jeter dans une pâte de farine délacée avec le la bière et des jaunes d'œufs, pour les faire frire , et servir de suite bouillant sur un lit de persil aussi passé dans la friture.

Quelques uns se contentent de les faire mariner dans le suc de citron avec suffisante quantité de sel et de persil, pour les luire frire comme nous venons de l'indiquer.

On les désigne encore sous le nom de menus droits lorsqu'on les jette dans des ognons passés au fromage de Parmesan, aiguisés avec le filet de vinaigre ordinaire et un peu le moutarde de Dijon ou autre.

PALAIS DE BOEUF A LA BECHAMEL.

Même procédé que ci-dessus, excepté qu'on se sert l'une sauce à la béchamel. (Voyez ce mot.) (Entrée.) (E.)

PALAIS DE BOEUF EN FILETS.

Le palais de bœuf cuit doit ensuite être coupé en filets de la grosseur et de la longueur du doigt ; on fait revenir ensuite des ognons avec un morceau de beurre, et on les jette dedans; mouillez avec du bouillon, assaisonnez de bon goût, ajoutez un bouquet ; et au moment de servir, un peu de moutarde. (Entrée.) (E).

PALAIS DE BOEUF AU GRATIN.

Le palais de bœuf bien cuit, laissez égoutter, coupez-le en hatereaux que vous enduirez de farce cuite; au fond d'un plat, mettez une couche de farce, dressez dessus les hatereaux , remplissez leur intervalle avec de la farce, couvrez le tout d un papier beurré, et faites gratiner dans le four de campagne; parvenu au point de cuisson convenable, dégraissez et versez au milieu une sauce financière. (Entrée.) (B.)

PALAIS DE BOEUF GRILLÉ.

Coupez des filets avec le palais de bœuf, lorsqu'il et cuit; mettez pendant quelques heures dans une marinai composée d'huile, de sel, gros poivre, persil, ciboule ognons coupés par tranches, et d'un jus de citron ; au bout de quelque temps retirez-les ; après les avoir pané faites griller, et servez avec une sauce piquante. (Entrée)

PALAIS DE BOEUF A L'ITALIENNE.

Coupez en deux le palais de boeuf ; lorsqu'il est retiré du blanc et bien égoutté, ôtez tout ce qui pourrait être resté de la partie noire ; faites une sauce italienne roussi (voyez ce mot), et le laissez mijoter dedans, coupé par petits morceaux carrés; servez-le ensuite, après l'avoir garni de croûtons. (Entrée.) (B.)

Observation.

Pour peu qu'un cuisinier joigne l'adresse à l'intelligence il peut préparer des palais de bœuf à toutes les sauces et pour tous les goûts. *[Rajout de détails édition 1933]*

QUEUE DE BOEUF EN HOCHE-POT.

Choisir une queue de bœuf, la séparer en autant di morceaux qu'il s'y rencontre de surfaces articulaires; après les avoir fait revenir dans un roux, on y ajoute suffisant! quantité de carottes coupées par rouelles, et après avoir assaisonné le tout convenablement, on laisse cuire à consistance requise.

QUEUE DE BOEUF A LA MATELOTE.

Coupez-la par morceaux; faites cuire à moitié dans dt bouillon ; faites roussir une cuillerée de farine dans dt beurre ; mouillez avec le bouillon ; placez les morceau! de queue avec de petits ognons passés au beurre, deux verrées de vin rouge, un bouquet aromatique, du sel el du poivre, et faites cuire à petit feu : le tout arrivé ai point convenable, dressez au fond du plat avec des croûte; de pain, sur lesquelles vous les entourerez avec les petit irions recouverts de la sauce au moment de servir. (Entrée) (B.)

QUEUE DE BOEUF A LA SAINTE-MENEHOULD.

Faites blanchir dans l'eau bouillante une queue coupée par morceaux , mettez-la cuire dans le pot-au-feu, ou de manière suivante: au fond d'une casserole couverte de bardes de lard , vous placez les morceaux de queue ; ajoutez sel, poivre, carottes, ognons et un bouquet; laissez refroidir, et trempez dans l'huile avec du sel, du poivre, persil et ciboule hachés fin ; panez et faites griller pour servir avec toute espèce de purée que vous jugerez convenable.

On peut la servir encore lorsqu'elle est chaude, au sortir de sa braise, et avec les mêmes purées. *[Rajout de détails édition 1933]*

[Rajout de recette.s édition 1933: 2]

VINAIGRETTE.

Dans le fond d'un plat, mettez du sel, du poivre, un peu de moutarde et une cuillerée de vinaigre; battez le tout; ajoutez ensuite des fines herbes , des échalottes , des cornichons coupés très fin; faites le mélange avec deux ou lois cuillerées d huile d'olive, et tournez dedans votre bœuf coupé d'avance par tranches minces. (Entrée.) (B.)

Observation.

Tout individu dont l'estomac peut facilement digérer morceau de bœuf préparé de quelque manière que ce it, prise parmi celles que nous venons d'exposer, est certain , non seulement de se procurer une jouissance inconnue pour ceux qui le dédaignent, mais encore de se rire un fonds capable de lui permettre d'attendre ce qui pourra lui convenir dans le reste du repas où il est invité. habitude , le besoin surtout, qui est une seconde nature en pareil cas, oblige souvent à satisfaire le premier a préparer un morceau de bœuf bouilli ; la volaille, le gibier, la pâtisserie, rien n'égale, rien ne peut procurer un état de bien-être semblable à celui qu'éprouve l'homme content une tranche coupée bien mince, assez copieuse pour apaiser la faim qui le stimule au commencement d'un rand comme d'un médiocre diner. On aura beau remplacer le bouilli par un turbot, une matelote, un filet roti; par la tête de veau, le rotsbif avec les pommes de terre, la poularde au riz, le chapon au gros sel; rien pour l'amateur ne pourra tenir lieu du morceau de culotte, coupé par tranches plus ou moins épaisses.

DU VEAU.

Observation.

Les principales entrées de veau sont toutes les blanquettes, le carré rôti aux fines herbes, le carré à la provençale les côtelettes à la bourgeoise, en papillotes, les cervelles en matelote, un gâteau fait avec le foie ou ce-r lui-ci préparé à la bourgeoise, le mou à la poulette, au roux; la langue, les pieds aussi à la poulette; les oreilles farcies frites, le ris en fricandeau.

AMOURETTE.

Après l'avoir dépouillée de toutes les membranes qui l'environnent, on la coupe par morceaux

qu'on fait dégorger ensuite à l'eau chaude, on fait blanchir et frire comme la cervelle. (Entrée.) (E.)

AMOURETTES DE VEAU COMPOSÉES A LA CREME.

Prendre suffisante quantité de la tétine, ou de toute autre glande du veau ; après l'avoir passée pendant quelque minutes à l'eau bouillante, on l'augmente en y ajoutant les blancs d'une poularde ou de deux poulets rôtis, et une petite quantité de lard; après avoir haché le tout bien fin, on assaisonne avec du sel, du poivre, de l'échalotte, du! basilic, et même un peu de muscade; on passe ensuite dans une casserole avec du beurre frais quelques champignons coupés fins, auxquels on ajoute un bouquet garni , une tranche de jambon et suffisante quantité de bouillon ,1 que l'on fait bouillir jusqu'à ce que le tout soit épaissi ;i après en avoir retiré les champignons, le bouquet et Ici jambon, on y jette une quantité suffisante de bonne crême fraiche et bien consistante, puis on laisse refroidir; ensuite , à l'aide d'un petit entonnoir de fer-blanc, on pousser le mélange dans des boyaux de cochon ou de dindon nettoyés et préparés d'avance en les ficelant, à l'extrémité ; on les jette dans l'eau bouillante pendant quelques minutes, et on achève de les faire cuire après les avoir enveloppés dans des bardes de lard. Pour les servir, on les recouvre d'une sauce à la crême, soit qu'on les laisse dans leur entier, soit qu'on les coupe par morceaux plus on moins longs.

Pour frire ces amourettes de veau on les trempe dans une pâte préparée avec de la farine délayée avec la bière et des jaunes d'œufs , et l'on a soin de les ficeler à cinq , six ou huit pouces de longueur ; parvenues à la couleur requise, on exprime par-dessus le jus d'un citron à l'instant de les servir.

Telle est la principale manière de confectionner ce que l'on désigne en cuisine sous le nom d'amourettes ; mais le goût, le caprice et le désir de satisfaire les appétits au moment d'un repas, peuvent faire varier à l'infini leur composition et les principaux ingrédiens qui leur servent de base.

BLANQUETTE DE VEAU.

Coupez en émincées ce qui vous reste de veau rôti ; mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre; saupoudrez de farine: quand il est fondu, mouillez avec suffisante quantité d'eau; ajoutez du sel, du poivre, un bouquet ; dans la sauce réduite, vous mettez une liaison de jaunes d'œufs et un filet de vinaigre ; on peut y ajouter des champignons et des petits ognons. (Entrée.) (T. B.)

CARRÉ DE VEAU BRAISÉ.

Dans une casserole foncée de bardes de lard, placez le morceau de veau avec carottes, ognons, un bouquet, du sel et du poivre; recouvrez avec d'autres bardes de lard, et mouillez avec du bouillon ; ajoutez un papier par-dessus; lorsqu'il est cuit, servez avec toutes sortes de légumes , avec toute espèce de sauce ou de garnitures. (Entrée.) (B.)

CARRE DE VEAU RÔTI AUX FINES HERBES.

Après avoir paré le morceau de veau coupé carré, après l'avoir piqué de lard fin, laissez-le dans une marinade aux fines herbes pendant l'espace d'une ou deux heures; embrochez-le en le couvrant avec ce qui en reste dans une enveloppe de papier beurré ; lorsqu'il est cuit, ôtez le papier et les fines herbes, mettez-les dans une casserole avec du jus, un peu de beurre manié de farine, une verrée de bouillon et le suc d un citron; liez la sauce et passez de l'œuf

battu sur le veau ; panez-le ensuite, faites-lui prendre couleur à un feu vif, et servez avec la sauce par-dessous. (Entrée.) (F. A D.)

CARRÉ DE VEAU PIQUÉ ET RÔTI.

Paré et piqué de petit lard, faites-le mariner, mettez- le à la broche dans une feuille de papier beurré; un moment avant de servir, ôtez le papier jusqu'à ce qu'il ait pris couleur, et servez avec une sauce tomate, une poivrade ou autre. (Rôt.) (F. A D.)

CARRE DE VEAU A LA PROVENÇALE.

Avec quatre onces d'huile d'olive, du sel, du poivre, un bouquet, vous mettez dans une casserole le morceau de veau, que vous faites cuire sur un feu doux : ayez soin de le retourner de temps en temps pour lui faire prendre couleur; quand il est cuit, servez avec une sauce italienne, à laquelle vous ajouterez le fond de cuisson. (Entrée.) (E.)

CASIS A LA BOURGEOISE.

Même procédé que pour le carré. (Entrée.) (E.)

CAS!S A LA PROVENÇALE.

Après l'avoir mis dans l'huile, il faut suivre les mêmes procédés que pour le carré de veau. (Entrée.) (E.)

CERVELLES DE VEAU EN MATELOTE.

Après avoir fait dégorger les cervelles dans l'eau chaude, après avoir enlevé toutes les membranes qui les recouvrent, faites cuire dans moitié bouillon et moitié vin, ou dans l'eau avec du vinaigre, du sel et du poivre ; cuites à point, vous les mettez de nouveau dans une casserole avec du vin et du bouillon, de chaque une verrée ; ajoutez ensuite un bouquet garni, du sel, du poivre, des petits ognons et des champignons passés dans le beurre ; après quelques momens d ébullition, jetez-y du beurre manié de farine, laissez réduire, et versez cette sauce sur les cervelles dressées sur le plat.

Les cervelles de veau, comme celles de bœuf, peuvent se préparer absolument de la même manière, à la poulette , à la sauce verte, au beurre noir, à la sauce tomate. (Voyez ces mots.) (On peut les employer comme entrée.) (E.)

COTELETTES DE VEAU BRAISÉES AUX TRUFFES.

Piquez-les, lorsqu'elles ont été parées, avec du gros lard et des truffes coupées en filets ; couvrez le fond d'une casserole avec des bardes de lard; mettez les côtelettes dessus avec une ou deux carottes, un ognon, du sel, du gros poivre, un bouquet, et recouvrez avec d'autres bardes; mouillez avec du bouillon et autant devin blanc; faites cuire à petit feu ; arrivées au point de cuisson, retirez-les. Dégraissez la cuisson; faites réduire ; ajoutez une cuillerée de jus, et , si cela convient, une cuillerée de tomates en marmelade; versez dessus. (Entrée.) (E.)

CÔTELETTES DE VEAU A LA DRUE.

On les pique avec des morceaux de jambon et de lard ordinaire, entremêlés avec des truffes; on fait un rond de toute la largeur de la côtelette, en rétrécissant jusqu'à ce qu'elle soit toute piquée: on les met ensuite dans le plat à sauter avec du beurre; lorsqu'elles sont revenues,

retirez-les , et laissez refroidir. On les pare en coupant l'extrémité des lardons, et en mettant l'os à découvert en les arrondissant ; ensuite on les fait cuire à petit feu dans une casserole , en les mouillant avec un peu de glace , un bouquet avec du papier par-dessus, et couvrant le tout d'un couvercle chargé de braise allumée ; quand elles sont cuites ; on les retire , on détache la glace avec un peu de beurre manié de farine, on dresse les côtelettes avec un croûton placé entre chacune d'elles, et l'on renverse la sauce par-dessus. On peut encore les servir avec toute autre espèce de sauce ou de purée qui peut paraître agréable, ou se trouver à disposition. (Entrée.) (E.)

CÔTELETTES DE VEAU A LA LYONNAISE.

Il faut les piquer avec du lard, des cornichons- et des 1Jets d'anchois ; on les fait mariner après dans l'huile pendant une heure au moins , avec du sel, du gros poivre , les échalottes, des fines herbes et du persil haché ; enveloppez-les ensuite de bardes de lard, et faites cuire dans a marinade.'

Mettez un peu de beurre et une pincée de farine dans me casserole, avec des fines herbes et des échalottes hachées ; mouillez avec le fond de la cuisson bien dégraissé ; et, pour servir, ajoutez le jus d'un citron ou bien un filet de vinaigre. (Entrée.) (E.)

CÔTELETTES DE VEAU PANÉES ET GRILLÉES.

Lorsqu'elles ont mariné pendant une heure ou deux dans l'huile , avec des fines herbes, du sel, du poivre, un jus de citron ou un filet de vinaigre, on les retrempe dans la marinade, et on les saupoudre de mie de pain qu'on aplatit avec la main, pour les faire griller sur un feu doux, et les servir avec une sauce à la ravigote. (Entrée.) (F. AD.)

CÔTELETTES DE VEAU PIQUEES.

Après avoir paré les côtelettes, aplatissez avec un couperet mouillé; piquez-les ensuite avec du lard fin , et faites cuire comme le carré de veau piqué et braisé : on peut les servir avec toutes les sauces dont nous avons fait mention plus haut. (Entrée.) (D. A D.)

CÔTELETTES DE VEAU EN PAPILLOTE.

Faites-les mariner comme ci-dessus ; hachez dès fines herbes avec du lard ; mêlez avec de la mie de pain ; saucez-les ensuite dans la marinade ; saupoudrez avec de la mie de pain, et enveloppez-les dans une feuille de papier huilée ou beurrée ; faites ensuite griller sur un feu doux, pour les servir dans le papier. (Entrée.) (F. AD.)

CÔTELETTES DE VEAU SAUTÉES.

Faites fondre un morceau de beurre dans le plat à sauter ; mettez dedans les côtelettes, après les avoir parées, aplaties et, saupoudrées de sel fin ; placez-les sur un feu vif, et lorsqu'elles auront pris couleur d'un côté, retournez les de l'autre ; mettez-les, lorsqu'elles sont cuites, avec des croûtons coupés symétriquement, sur un plat ; on verse ensuite un peu de bouillon et de vin dans le plat où elles ont cuit pour détacher sa glace , on les recouvre avec.

On peut les servir avec une financière , avec un ragoût aux champignons, avec des truffes, ou tels autres légumes qu'on peut avoir à sa disposition. (Entrée.) (B.)

CÔTELETTES DE VEAU A LA SAINT-GARAT.

On les passe au beurre, après les avoir parées et piquées de lardons maigres ; on met ensuite des bardes de lard dans le fond d'une casserole , et quelques tranches de jambon ; on couche les côtelettes dessus, et on couvre le tout avec d'autres bardes ; ajoutez deux carottes, deux ognons , un bouquet ; mouillez avec du bouillon, et faites cuire à petit feu dessus et dessous ; retirez-les lorsqu'elles sont cuites à point ; passez le fond au tamis , faites réduire avec un peu de jus, et servez. On peut encore mettre dessous la sauce tomate ou autre, un ragoût de champignons, etc., de la chicorée , des concombres. (Entrée.) (E.)

ÉPAULE DE VEAU A L'ÉTOUFFADE.

Foncez une braisière ou une casserole avec des bardes de lard , placez dessus une épaule de veau avec des carottes, dès ognons . un bouquet, du sel et du poivre ; mouillez avec du bouillon , ajoutez un filet de vinaigre ou des tranches de citron sans écorce et sans pépins, faites cuire à un feu doux dessus et dessous ; passez, dégraissez, et faites réduire le fond de cuisson pour servir : on peut encore la désosser et la piquer à volonté. (Entrée.) (F. A D.)

ÉPAULE DE VEAU FARCIE.

Après l'avoir entièrement désossée, sans attaquer le dessus , couvrez-la en dedans avec une farce (voyez ce mot); roulez ensuite et ficelez; enveloppez avec des bardes de lard, que vous fixerez aussi avec une autre ficelle ; cousez-la dans une toile claire ; foncez une braisière avec des bardes; mettez l'épaule dessus avec des carottes , des ognons, un bouquet, du sel, du poivre, ainsi que les os brisés et un pied de veau , mouillez avec moitié vin , moitié bouillon ; faites cuire à petit feu; arrivée à point, retirez , ôtez le linge , la ficelle , et laissez refroidir; passez le fond de la cuisson , clarifiez après avoir dégraissé , faites réduire; passez de nouveau, et laissez refroidir ; lorsque la gelée est prise, parez le morceau dans tout son entier. (Entrée.) (T. B.)

ÉPAULE DE VEAU RÔTIE.

On enlève l'extrémité désignée sous le nom de manche, on l'embroche ensuite dans toute sa longueur, après l'avoir ficelée dans l'intérieur d'un papier beurré, qu'on arrose très souvent ; ôtez le papier lorsqu'elle est presque cuite, afin qu'elle puisse prendre couleur, et serrez avec du jus. (Rôt.) (T. B.)

FOIE DE VEAU BRAISÉ A LA BOURGEOISE.

Piquez avec du lard un foie de veau aussi blond que possible ; mettez mariner dans du vin blanc pendant au moins douze heures ; placez-le dang une casserole enveloppé de bardes de lard, avec des carottes, ognons, un bouquet, poivre, sel, et par-dessus tout une couche de bardes de lard ; mouillez avec du bouillon et deux verrées de vin blanc et ajoutez-y les tranches d'un citron auquel vous aurez ôté l'écorce et les pepins; faites cuire à petit feu: placez sur le couvercle de la casserole du feu et de la braise allumée; le tout cuit à son point, faites réduire et servez avec des cornichons. (Entrée.) (D. A D.)

FOIE DE VEAU A LA BROCHE.

Après l avoir piqué de gros lard dans son intérieur, on le met en broche avec des batelets, et on le sert avec une sauce piquante ; pour éviter de le piquer par-dessus, on le recouvre avec de longues bardes de lard ou bien avec un morceau de panne assez large ; on l'arrose ensuite

avec la sauce. (Rôti.) (D. A D.)

FOIE DE VEAU A L'ÉTOUFFADE.

De même que le précédent, lorsqu'il est cuit, on fait une sauce poivrade, dans laquelle on passe un peu du fond de la cuisson; on fait réduire et on la sert. (Entrée.) (D.AD.)

FOIE DE VEAU A LA POÊLE.

Laissez fondre le beurre dans la poêle, faites-y revenir le foie coupé par petits morceaux, saupoudrez de farine ; mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc ; ajoutez du sel, du gros poivre, fines herbes hachées, et laissez cuire, ce qui se fait en très peu de temps ; lorsqu'ils sont entièrement raffermis et qu'ils ne suintent plus, retirez-les. Entrée. (D. A D.)

FOIE DE VEAU SAUTÉ.

Coupez-le en morceaux de quatre ou cinq pouces de long sur huit à dix lignes d'épaisseur; aplatissez-les doucement en frappant légèrement avec un couperet; faites fondre du beurre dans le plat à sauter ; mettez les morceaux dedans; saupoudrez de sel et de poivre, et placez sur un feu très vif; lorsqu'ils sont colorés d'un côté, retournez-les ; lorsqu'ils ne suintent plus, dressez-les avec des croûtons dans l'intervalle; ajoutez un peu de sauce italienne ou du vin blanc pour détacher ce qui reste au fond du plat; lorsque le beurre est bien mêlé à la sauce, versez sur tout le contenu. (Entrée.) (D. A D.)

FRAISE DE VEAU.

Dégorgée et blanchie à l'eau bouillante pendant l'espace d'un quart d'heure, on la retire, on la fait rafraîchir, on enlève tout ce qui parait ne pas convenir, on laisse égoutter pour cuire à petit feu avec lard, ognons, un bouquet garni, poivre, sel, et moitié bouillon, moitié vin blanc; lorsqu'elle est assez cuite, retirez , faites réduire la cuisson, passez , et y ajoutez, au moment de servir, des cornichons coupés et un filet de vinaigre. (Hors d'œuvre.) (R.)

FRAISU DE VEAU FRITE.

Lorsque la fraise est cuite, on la coupe par morceaux qu'on fait ensuite baigner dans de la marinade tiède ; après avoir laissé refroidir, on trempe dans une pâte à frire et on jette dans la poêle. (Hors-d'œuvre.) (D. A D.)

FRICANDEAU.

Avec un morceau de rouelle épaisse de deux pouces, que vous aurez piquée et parée en dessus de lardons fins, et placée dans une casserole avec un peu de beurre, du poivre, du sel et un bouquet, mouillez avec du bouillon, faites cuire à petit feu : lorsqu'il est cuit, placez dans une autre casserole, le lard en dessus pour le colorer, en y ajoutant un peu de sucre ; dégraissez la cuisson, dont vous vous servirez pour accommoder l'oseille, les épinards , la chicorée, etc. Pour servir, placez le veau par-dessus. (Entrée.) (B.)

GATEATJ DE FOIE DE VEAU.

Hachez et pilez ensuite un foie de veau, une demi-livre de graisse et autant de lard ; mêlez bien avec des champignons et des ognons coupés, passés au beurre, six jaunes d'œufs avec les blancs fouettés, du sel, du poivre et un petit verre d'eau-de-vie; garnissez le fond d'une

casserole de terre ou de fer battu , avec des bardes de lard ; placez dedans tout le hachis avec des truffes coupées par tranches, et recouvrez de bardes de lard ; mettez sur un feu doux avec un couvercle garni de braise ardente ; lorsqu'il est cuit, retirez et laissez refroidir dans la casserole; trempez-la ensuite dans l'eau bouillante, et détachez le gâteau, en le renversant sur un plat pour enlever les bardes qui y adhèrent, et le saupoudrer ensuite de chapelure fine. (Entrée.) (D. A D.)

LANGUE DE VEAU.

Après l'avoir détachée de la tête préparée au naturel, comme il est indiqué plus bas, on la met sur le gril pendant quelques minutes, pour la paner ensuite et la servir avec une sauce piquante ou autre ; mais, le plus généralement encore , on la prépare comme celle du boeuf , et en suivant les mêmes procédés. (Voyez plus haut ces différens articles.) (Entrée.) (B.)

LONGE DE VEAU RÔTIE.

C'est la portion du veau où se trouve attaché le rein (rognon) ; il est toujours utile d'ôter un peu de la graisse qui l'environne, et surtout de séparer les articulations des vertèbres (ou jointures) ; on roule ensuite toute la partie du flanchet qui le garnit, et on le fait rôtir recouvert d'une feuille de papier beurré, que l'on supprime un instant avant de servir, pour lui faire prendre couleur; mais pour la rendre beaucoup plus délicate, on la plonge pour a laisser mijoter pendant deux ou trois heures de suite dans une suffisante quantité de lait pur ; on augmente le feu avant que de la servir , arrosée avec du beurre frais et du jus de citron : préparée de cette manière, elle demande à être mangée très chaude. (Entrée.)

MIROTON DE FOIE DE VEAU.

Lorsqu'il reste du foie de veau pour le lendemain, on le coupe par morceaux de forme ronde, que l'on fait chauffer dans un peu de bouillon; on les dresse ensuite avec des croûtons frits posés par intervalles , et l'on arrose d'une sauce aux champignons. (Entrée.) (D. A D.)

MOU DE VEAU A LA POULETTE.

Dégorgés à l'eau tiède, blanchis à l'eau bouillante, coupés par morceaux , rafraîchis et bien égouttés, les poumons du veau (le mou) se mettent dans une casserole avec du beurre qu'on saupoudre de farine; on les retourne souvent; on les mouille avec de l'eau ou du bouillon, on assaisonne: on y met un bouquet ; cuits à point, on y ajoute une liaison de jaunes d'œufs et un filet de vinaigre. (Entrée.) (B.)

MOU DE VEAU AU ROUX.

Préparés comme ci-dessus , on les fait revenir dans un roux ; on mouille avec du bouillon ou de l'eau, on ajoute ides champignons, du sel, du poivre et des petits ognons. (Entrée.) (B.)

NOIX DE VEAU A LA BOURGEOISE.

Coupez des lardons de moyenne grosseur , et les assaisonnez avec du sel, du poivre, des quatre épices, du persil, de la ciboule , du thym, du laurier, hachés très fin ; après les avoir laissés séjourner pendant quelque temps dans cet assaisonnement, en foncez-les dans la noix sans la traverser; et lorsque vous l'aurez battue auparavant avec le plat d'un couperet entouré d'un linge.... ficelez ou cousez-la pour l'empêcher de se contracter sur elle-même. Après avoir beurré et bardé de lard le fond d'une casserole, placez la noix dessus pour la faire cuire

entourée de deux carottes et quatre ognons coupés par rouelles, quelques feuilles de laurier, et suffisante quantité de bouillon ; recouvrez le tout d'un papier beurré, faites bouillir d'abord et ensuite mijoter au moyen d'un feu doux placé sous la casserole et sur son couvercle ; arrivée à point, retirez-la, et passez le fond de cuisson pour le faire réduire à consistance de glace et la verser par-dessus la noix, entourée de légumes. On peut remplacer cette glace par une sauce tomate et une purée faite avec l'oseille, avec la laitue, la chicorée cuite... (Entrée. (T. B.)

NOIX DE VEAU A LA GELÉE.

Mettez cuire la noix dans une casserole, après l'avoir piquée de gros lard , et avec des carottes, des ognons, un bouquet, du sel, du poivre, des parures de viande et un pied de veau; mouillez avec du bouillon; lorsqu'elle est cuite , retirez et laissez refroidir; passez la cuisson ; faites réduire et clarifiez; lorsque la gelée est consistante et froide, on s'en sert pour parer la noix. (Entrée.) (T. B.)

OREILLES DE VEAU FARCIES FRITES.

Couvrez le fond d'une casserole avec des bardes de lard; placez dessus les oreilles échaudées, propres et de-gorgées ; recouvrez-les avec d'autres bardes ; ajoutez-y , carottes ,ognons, un bouquet garni, un citron coupé pars tranches minces: assaisonnez et mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc ; faites cuire à un feu doux ; laissez-les égoutter. pour les remplir de farce cuite et les faire frire, après avoir été panées à l'œuf. (Entrée.) (E.) à

OREILLES DE VEAU A LA SAINTE-MENEHOULD.

Après avoir préparé et fait cuire les oreilles d'après lest procédés dont nous venons de parler précédemment après les avoir remplies de farce, si on le désire, il faut les paner au beurre et à l'œuf, et les placer sous le fournil de campagne jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur. (Entrée.) (E.)

OREILLES DE VEAU A LA RAVIGOTE.

Les oreilles cuites comme nous l'avons dit, on les égoutte; après avoir paré et fendu en lanières plus ou moins fines toute leur extrémité cartilagineuse, on les sert avec une sauce à la ravigote. (Hors d'oeuvre.) (B.)

PIEDS DE VEAU FRITS.

Préparés, cuits à point, coupés par morceaux ou en filets de moyenne grosseur , les pieds de veau se mettent dans une marinade au vinaigre ; égouttés , ensuite on les trempe dans une pâte à frire , on les jette dans la poêle et on les sert entourés de persil frit. (Entrée.) (E.)

PIEDS DE VEAU AU NATUREL.

Les pieds d.; veau se nettoient et se blanchissent comme la tête ; on les fend pour enlever l'os principal ; on les met cuire dans le pot au feu, et"n les sert avec une sauce préparée avec du bouillon , auquel on ajoute du sel, du poivre , du vinaigre et des Unes herbes. (Entrée.) (U.)

PIEDS DE VEAU A LA POULETTE.

Lorsqu'ils sont désossés et cuits , coupés par morceaux, on les met dans une casserole avec du

beurre qu'on saupoudre de farine ; mouillez avec du bouillon ou de l'eau; ajoutes un bouquet, des champignons, des petits ognons, i ..... du sel, du poivre, et l'on fait bouillir à petit feu; à la sauce réduite à moitié, on ajoute une liaison de jaunes d'oeufs avec le jus d'un citron ou un filet de vinaigre; pour que la liaison ne tourne pas , il faut avoir soin d'attendre que la sauce ne soit plus très chaude. (Entrée.) (B.)

On peut encore les arranger au roux, ou de telle autre manière qu'on le désire, aux tomates , à l 'italienne, etc.

POITRINE DE VEAU FARCIE.

Enlevez l'extrémité des os des côtes ; séparez la chair qui est dessous de celle qui est dessus ; introduisez dans l'intervalle une farce cuite, et recousez les chairs; mettez au fond d'une casserole ou d'une braisière des bardes de lard, et la poitrine par-dessus , recouverte par d'autres bardes ; ajoutez des carottes , des ognons , un bouquet . du sel, du poivre; mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc; faites cuire à petit l'eu dessus et dessous ; lorsqu'elle est cuite , passez le fond, et sur-ajoutez un peu de bouillon ; faites réduire, et y mettez un peu de jus ou le suc d'un citron. (Entrée.) (B.)

POITRINE DE VEAU GLACÉE.

Après avoir coupé la poitrine en carré, on enlève tout ce qui est sur les côtes , puis on découpe le plus longuement possible; on roule le tout en dedans et on ficelle; on fait cuire avec carottes , ognons, un bouquet de persil, poivre, sel; on mouille avec une ou deux verrées de bouillon; les légumes cuits, retirez-les, et la poitrine un peu avant que la cuisson soit parfaite ; passez le fond au tamis de soie, dégraissez et faites réduire presque jusqu .à la glace; mettez la poitrine dedans pour lui faire prendre couleur; retirez de la casserole , enlevez la ficelle, dressez et colorez avec un pinceau trempé dans la glace ; on sert dessus , pour garniture, des légumes , ou telle autre purée ou sauce que l'on désire. (Entrée.) (B.)

QUEUES DE VEAU BRAISÉES.

On coupe par morceaux , on les fait blanchir , on les accommode comme celles du bœuf. (Entrer.) (B.)

QUEUES DE VEAU A LA SAl NTE-MENEHOULD,

Mettez cuire à petit feu dans une casserole les queues de veau blanchies et coupées; ajoutez du bouillon, une Terrée de vin blanc, du lard, un bouquet garni, de l'ognon, des carottes, des panais, du sel, du poivre, les tranches d'un citron entier, dont on aura enlevé toute l'écorce et les pepins. Retirez lorsqu'elles sont arrivées à point ; laissez réduire, la cuisson, passez et y ajoutez deux oui trois jaunes d'œufs, pour lui donner de la consistance ; remettez-les dans la sauce et de là sous le four de campagne, pour les colorer. (Entrée.) (B.)

QUEUES DE VEAU A LA POULETTE.

Blanchies et coupées par morceaux. mettez-les dans une casserole avec du beurre ; saupoudrez de farine, et mouillez avec de l'eau; ajoutez un bouquet, des champignons et des petits ognons; au moment de servir, dégraissez; ajoutez une liaison avec les jaunes d'œufs, un jus de citron ou un filet de vinaigre. (Entrée.) (B.)

RIS DE VEAU EN BIGARRURE.

Ne sont rien autre , sinon qu'ils ont été piqués par moitié avec du lard, une autre moitié avec des truffes ; on les fait cuire comme les ris de veau aux truffes (page 114), et l'on sert avec toute espèce de sauce. {Entrée.) (E.)

RIS DE VEAU EN CAISSE.

Blanchissez et coupez par morceaux comme pour les fricandeaux; faites cuire de même , et trempez dans une marinade; faites dès caisses avec du papier fort pour les y placer ; imprégnez fortement de beurre fondu tiède , sur lequel vous jetez de la mie de pain; mis sur le gril placé sur des cendres très chaudes, vous recouvrez par-dessus avec une pelle rougie, ou le four de campagne. (Entrée.) (F. AD.)

RIS DE VEAU EN FRICANDEAU.

Dégorgés à plusieurs eaux tièdes, on les jette ensuite dans de l'eau fraîche pour les raffermir; après avoir égoutté, on les pique fin, pour être mis dans la casserole avec du bouillon et un peu de glace, et par-dessus un rond de papier; placez sur un feu doux en-dessous et en-dessus, pour faire cuire le lard ; arrivés à point, on les retourne pour leur faire prendre couleur seulement. On peut les servir ensuite à l'oseille, à la chicorée, à la purée d'ognons, à la sauce tomate, à la sauce verte, à la sauce aux truffes, etc (Entrée,) (B.)

RIS DE VEAU FRITS.

On les met dans une marinade tiède, composée de beurre, de jus de citron , de fines herbes, échalotte et ciboules hachées, bouillon , poivre , et sel, après les avoir blanchis auparavant ; au bout d'une heure , sortez de la marinade, laissez égoutter, trempez dans une pale à frire , et jetez dans la poêle. On les sert entourés de persil passé dans la friture. (Entrée.) (D. AD.)

RIS DE VEAU EN PATE CHAUD DE CROUTE DE RIZ.

Dans un bouillon bien gras, faites crever un quai ter on de riz ; assaisonnez; retirez du feu ; et écrasez avec une cuiller de bois; laissez refroidir dans une terrine, et continuez de l'écraser , en ajoutant un peu d eau froide ; faites tiédir, et placez-en de l'épaisseur d 'un doigt, sur lequel vous coucherez les ris préparés comme pour un fricandeau; on les recouvre de riz et on leur lait une espèce de calotte qu'on lisse avec la main mouillée; aux deux tiers de la hauteur, on trace une ligne circulaire dorée avec un œuf battu , et saupoudrée de chapelure fine et blonde ; recouvrez avec le four de campagne ; lorsque le pâte est pris, vous enlevez sa calotte et versez dessus la garniture d'une tourte. (Entrée.) (F. A. D.)

RIS DE VEAU EN PAPILLOTE.

Blanchis dans une sauce comme pour la langue, ou dans du bouillon, laissez refroidir , et formez des papillotes avec du papier fin huilé ou beurré. (Entrée.) (B.)

RIS DE VEAU A LA POULETTE.

Les ris de veau blanchis, presque cuits, rafraîchis , égouttés, et placés dans une casserole avec un morceau de beurre qui, lorsqu'il est fondu, doit être, ainsi que les ris de veau, bien saupoudré de farine ; remuez et mouillez avec suffisante, quantité d'eau; assaisonnez, mettez un bouquet de persil; lorsqu'ils sont cuits à point, ajoutez des champignons et des petits

ognons cuits à part; au moment de servir, ajoutez encore une liaison de jaunes d'œufs avec le jus d'un citron. (Entrée.) (B.)

RIS DE VEAU AUX TRUFFES.

Après les avoir blanchis, égouttés, on les fend par incisions, dans lesquelles on introduit des tranches de i truffes minces ; faites cuire comme le fricandeau, et servez avec une sauce aux truffes. (Entrée.) (E)

RISSOLES DE VEAU.

Coupez en dés du veau rôti ; passez au beurre avec une I pincée de farine: mouillez avec du bouillon ; ajoutez persil, ciboules hachées, sel, poivre ; faites réduire jusqu'à ce i que la sauce s'attache à la viande; retirez du feu, versez s sur un plat; laissez refroidir; avec une pâte formée de farine, de beurre et de l'eau, dans laquelle on a fait fondre un peu de sel et ajouté un jaune d'œuf, formez une abaisse très mince: mettez dessus la viande en petits tas séparés ; couvrez d'une autre abaisse; découpez la pâte autour des tas, pincez ensemble le bord de chacun d'eux , pour les réunir, et faites frire. (Entrée.) (E.)

ROGNONS DE VEAU A LA POÊLE.

Partagé en deux dans sa longueur, on le coupe en émincées ; on le saute ensuite dans la poêle avec un morceau def beurre et un peu de farine ; on mouille avec du vin blanc et du bouillon; on y ajoute du persil haché sans le laisser bouillir, parcequ'il durcirait; cuit à point, on sert avec un filet de vinaigre. (Hors-d'œuvre.) (D. A D.)

ROGNON DE VEAU SAUTE.

Coupé comme ci-dessus, on le met dans le plat à sauter avec du sel et du beurre; quand il est cuit, on le retire ; on détache le beurre avec un peu de sauce italienne, à laquelle on ajoute du jus de citron. (Hors-d'œuvre.) (D. AD.)

RÔTIES DE ROGNON DE VEAU.

Après l'avoir fait cuire à la broche, on fait une farce en le hachant avec sa graisse, après y avoir ajouté des champignons et des fines herbes hachés et passés au beurre, du sel, du poivre. On lie cette farce avec quelques a mes d'œufs ; on passe au beurre des tranches de mie de pain ; quand elles ont pris la couleur, on étend par-dessus de la farce préparée d'épaisseur d'un doigt ; on recouvre avec de la chapelure ou de la mie de pain très fine ; on dore avec des œufs battus ; on les repasse de nouveau, et on les met sur un plat, sous lequel sont des cendres chaudes. pour couvrir le tout d'un four de campagne pour donner une belle couleur ; on peut encore les mettre sur le gril, et leur faire prendre couleur avec une pelle rouge. (Hors-d œuvre.) (D. AD.)

ROUELLE DE VEAU DANS SON JUS.

Passez au beurre et laissez cuire dans son jus, et à très petit feu, la rouelle lardée de gros lard ; servez-la ensuite dedans, après l'avoir dégraissée. (Entrée.) (T. E.)

SAUTÉ DE RIS DE VEAU.

On les met dans un plat à sauter, dans lequel on a fait fondre du beurre, après les avoir fait

blanchir, laissés égoutter, et coupés par morceaux ; après les avoir légèrement saupoudrés de sel fin, on fait grand feu; lorsqu'ils ont pris couleur, on les retourne et on y ajoute une sauce a 1 l'italienne , ou un ragoût de champignons, de truffes, ou tout autre; on les sert garnis de croûtons. (Entrée.) (B.)

SAUTE DE VEAU AU SUPRÊME.

Coupez et aplatissez des morceaux de veau de l'épaisseur du doigt ; donnez-leur la forme que-vous jugerez convenable; faites fondre un morceau de beurre dans le plat a sauter, et mettez les morceaux saupoudrés de sel ; retournez-les ; dressez-les avec des croûtons frits ; détachez le beurre avec un peu de sauce tournée et un peu d'autre heure. et versez par-dessus le veau pour servir de suite. (Entrée,) (E.)

TENDONS DE VEAU A LA BOURGEOISE.

Faites blanchir de la poitrine de veau coupée par morceaux de grosseur égale ; laissez rafraîchir et égoutter ; faites revenir dans la casserole avec un morceau de beurre auquel on ajoute un peu de farine ; mouillez avec l'eau qui a servi pour blanchir, passez-la auparavant au tamis , assaisonnez ; ajoutez à tout cela des champignons et un bouquet ; lorsque les tendons sont prêts à être cuits, mettez-y des petits ognons ; dressez-les , passez la saucé au tamis , et ajoutez avec la liaison un jus de citron ou un filet de vinaigre. (Entrée.) (F. A D.)

TENDONS DE VEAU FRITS.

Faites-les blanchir et revenir ; mettez-les ensuite dans une marinade cuite pendant une heure au moins et pendant deux heures au plus; laissez égoutter; roulez dans une pâte, et faites frire, servez avec du persil frit. (Hors d'œuvre.) (D. A D.)

TENDONS DE VEAU AU KARI.

Après avoir fait blanchir les tendons à l'eau bouillante, après les avoir fait revenir dans le beurre saupoudré de farine et mouillé avec du bouillon, mettez dans la casserole, en même temps que les tendons, des émincées de lard très maigre; assaisonnez avec la poudre de kari ; ajoutez sur la fin des culs d'artichauts ou des petits ognons, et servez-les avec une liaison de jaunes d'œufs.

On sert aussi avec le kari un pain de riz que l'on prépare de la manière suivante : faire crever quatre onces de riz par personne dans du bouillon ; faites égoutter ensuite sur un tamis; beurrez une casserole, et y placez le riz sur un. feu doux; lorsqu'il est desséché, mettez sous le four de campagne, et renversez sur une assiette lorsqu'il est cuit. (Entrée.) (B.)

TENDONS DE VEAU PANÉS ET FRITS.

Lorsqu'ils ont été blanchis et revenus dans le beurre, on mouille avec une petite quantité de bouillon mêlé d'un peu de farine ; assaisonnez ; faites cuire ; lorsque la sauce est réduite et froide, on les enveloppe avec la farce ; on les roule ensuite dans la mie de pain ; on les pane encore à l'œuf et on fait frire, pour les servir avec du persil frit. (Hors-d'œuvre.) (D. A D.)

TENDONS DE VEAU AUX POIS

Après avoir coupé le morceau de poitrine, après l'avoir fait blanchir et revenir dans le beurre , saupoudrez de farine, et mouillez avec du bouillon; ajoutez du poivre et) un bouquet ;

lorsqu'ils seront presque cuits, mettez les pois et un peu de sucre , et au moment de servir, une liaison de jaunes d'œufs avec un peu de crème. (Entrée.) (F. A D.)

TENDONS DE VEAU AUX POINTES D'ASPERGES.

Faites blanchir, passez au beurre, et mouillez avec de l'eau et du bouillon ; ajoutez un bouquet. et lorsqu'ils sont presque cuits , on les met avec des asperges coupées très menu, ou seulement un ragoût fait d'avance. (Entrée.) (B).

On les prépare de même en macédoine, à l'allemande, à la purée d'oseille ou autre, aux champignons, à la financière, à la chicorée , etc. (Entrée) (B.)

TETE DE VEAU FARCIE.

Blanchie et désossé, vous enlevez de la tête de veau , la langue, la cervelle, ainsi qu'une portion des muscles partout où ils sont les plus épais ; ajoutez un morceau de rouelle du même, pour augmenter la quantité de chair; un peu de graisse de bœuf et des fines herbes ; vous hachez bien le tout et le pilez dans un mortier, en y ajoutant des jaunes d'œufs pour bien lier et donner de la consistance ; assaisonnez et joignez-y une verrée d'eau-de-vie ; remplissez les enveloppes de la tête avec ce hachis; relevez et cousez avec du gros fil, en conservant sa première forme; enveloppez d'un linge fin , et faites cuire à petit feu dans un chaudron , dont elle puisse remplir la capacité entière, avec du bouillon, du vin blanc, auquel vous ajouterez carottes, ognons , panais, un bouquet garni, des clous de girofle, sel, gros poivre, et un citron coupé par tranches ; après trois heures, retirez et dressez.

Passant ensuite au tamis une partie de la cuisson , ajoutez des champignons, des anchois hachés, un peu de jus ; faites réduire, et au moment de servir exprimez le jus d'un citron, et coupez des cornichons en quantité suffisante. (Entrée et relevé.) (B.)

TÊTE DE VEAU AU FOUR.

La tête de veau préparée comme il est dit plus haut. on remplit la place occupée par la cervelle et la langue, qu'on a poêlées, avec de la farce cuite (voyez ce mot) ; quand la peau est rapprochée, on passe dans une panure (voyez ce mol); on l'arrose ensuite avec du beurre fondu, et saupoudré de nouveau avec de la mie de pain posée sur une plaque: on lui fait prendre couleur au four; ainsi préparée , on la sert avec une sauce en tortue, dans laquelle on ajoute la cervelle et la langue coupées par morceaux, on place autour des écrevisses, des croûtons, des petits pâtés. (Entrée.) (B.)

TÊTE DE VEAU FRITE.

Coupez de même par morceaux tout ce qui reste de la tête, mettez-les mariner, plongez-les ensuite dans la friture, après les avoir imprégnés de pâte préparée pour cet objet. (Hors-d'œuvre.) (E.) '

TÊTE DE VEAU EN MATELOTE.

Faites bouillir pendant quinze minutes les morceaux d'une tête de veau dans la sauce à. matelote (t'oyez ce mot), et servez comme entrée.

Même procédé pour les sauces tomates, à l'italienne, à l'allemande, etc. (E.)

TÊTE DE VEAU AU NATUREL.

Lorsqu'une tête de veau est bien dégorgée, bien échaudée, laissez-la séjourner pendant une demi-heure dans l'eau bouillante, et ensuite dans l'eau fraiche; sortie et essuyée, ou la renverse sur une table, on ouvre les mâchoires inférieures, et on ôte les deux os ; vous faites de même pour les supérieures jusqu'aux arcades qui renferment les yeux et toute la partie supérieure de la tête ; on rapproche tous les muscles , on l'enveloppe avec un linge propre, et on lie avec de la petite ficelle , après l avoir frottée de jus de citron pour en conserver la blancheur , pour la faire cuire dans un blanc (voyez ce mot). Au bout de trois heures d'ébullition, bien suffisante pour qu'elle soit cuite, retirez ; laissez égoutter; puis enlevez ce qui reste des os , et rapprochez la peau qui les recouvre ; on la sert entière couchée sur du persil à l'entour, avec une sauce piquante dans une saucière : on la compose ordinairement d'échalottes, de persil, auxquels on joint du sel, du gros poivre, qu'on fait bouillir dans du vinaigre.

Voici la manière de préparer une tête de veau , pour la faire cuire après : dans de l'eau très chaude plongez la tête, sortez et arrachez avec la main, ou avec un couteau qui ne soit guère tranchant, tout le poil qui se trouve d'un côté : replongez et faites de même de l'autre côte ; laissez-la ensuite baignée dans l'eau froide, pour la dégorger entièrement et la blanchir ; sortez-la, et essuyez, pour lui donnez la cuisson comme il est dit plus haut. (B.)

TÊTE DE VEAU EN TORTUE.

Pour tout ce qui peut rester d'une tête de veau servie la veille , soit cuite au naturel et même farcie, faites un ragoût en tortue (voyez ce mot) ; après avoir tout coupé en morceaux plus ou moins gros. faites-les bouillir dedans pendant quinze ou vingt minutes , et servez.

On peut même servir une tète entière avec le même ragoût. (G.)

VEAU EN CAISSE.

Avec du papier fort, faites une caisse de la grandeur du morceau de veau ; il ne doit jamais avoir plus d'un pouce et demi d 'épaisseur; après avoir huilé le papier, placez le veau avec des fines herbes, des champignons, des échai lottes hachés menu . du sel et du poivre, un peu d'huile sur le gril, et par-dessus un autre papier huilé ; lorsqu'il :'est cuit d un côté, on retourne de l'autre, pour le servir dans la caisse, en y ajoutant un jus de citron. (Entrée.) (E.)

VEAU EN PAUPIETTES.

Lorsque le veau est coupé en tranches minces aplaties et taillées de la grandeur jugée convenable, on étend dessus de la farce cuite ; après les avoir roulées les unes après les autres, et recouvertes d'une barde de lard , attachée avec du fil, on les embroche dans des hâtelets pour les retenir et les faire cuire ; on les sert ensuite avec une sauce piquante. (Entrée.) (H.)

VEAU RÔTI A LA LANGUEDOCIENNE.

Arrosez le veau avec une marinade faite avec de l'huile, des anchois , du sel, du poivre et le jus d'un citron, pendant qu’il est au feu; lorsqu'il est arrivé à son point de cuisson, servez avec tout ce qui est dans la lèchefrite, après avoir bien dégraissé. (Rôt.) (E.)

Observation.

Nous n'avons pas craint de nous étendre un peu sur les différentes manières de préparer toutes les parties d'un veau, soit qu'on veuille les rendre agréables au goût, soit qu'on ne désire rien autre chose que d'en faire un aliment aussi sain qu'il peut être facile à digérer. Beaucoup de personnes, qui le considèrent comme rafraîchissant ou laxatif, s'abstiennent d'en faire usage ; beaucoup d'autres, an contraire, ne trouvent aucune autre viande rôtie capable de le remplacer: quoi qu'il en soit, dans l'une comme dans l'autre de ces circonstances, il faut toujours faire choix de ce qui peut convenir aux forces de l'estomac, car bien souvent on attribue à la nature des alimens qui sont d'un usage ordinaire. les légères incommodités qui dépendent d'une tout autre disposition ; aussi nous regardons, d'après l'expérience, la chair des jeunes animaux en général, comme un des alimens les plus faciles à digérer, et le veau se trouve dans ce cas.

DU MOUTON.

Observation.

Les entrées qu'on peut faire avec le mouton sont les préparations suivantes : son carré au persil, les cervelles , les côtelettes de toutes les façons, une épaule roulée en saucisson, un gigot à la bonne femme ou à la serviette, son haricot, son hachis, les langues préparées de toutes manières, ses pieds de même.

BOULETTES DE HACHIS DE MOUTON FRITES.

Après avoir haché très fin le mouton, ajoutez le quart de sou poids en chair à saucisse , une mie de pain trempée dans du lait, des pommes de terre cuites, des fines herbes hachées , du sel, du poivre et deux ou trois jaunes J d'oeufs; maniez le tout ensemble et formez des boulettes j que vous roulerez dans la mie de pain pour les faire frire. ! On peut les servir avec une sauce piquante ou aux tomates. j (Entrée.) (E.)

CARRÉ DE MOUTQN AU PERSIL.

Après avoir enlevé les membranes, les peaux qui re- couvrent le morceau de carré, piquez-le avec des branches de persil ; faites ensuite mariner dans l'huile avec du sel et du poivre, pour le faire rôtir et le servir avec une f sauce composée de câpres, persil, ciboules , échalottes et anchois hachés bien menu ; ajoutez deux jaunes d'œufs cuits durs, du sel et du poivre bouillis pendant quelques instans dans du bouillon : avant de servir, joignez-y le jus d'un citron. (Entrée.) (E.)

CASCALOPES DE MOUTON A L'HUILE.

Dans une verrée de bonne huile d'olive , faire mariner -pendant une heure, en ajoutant suffisante quantité de sel, -de poivre, d'ail, de basilic , de ciboule et d'échalottes , un peu de persil, quelques champignons hachés menu, des tranches de filet de mouton coupées plus ou moins épaisses; placez-les ensuite dans une casserole assez grande pour qu'elles ne se

touchent pas; faites un feu vif jusqu'à ce qu'elles se détachent en les remuant ; il faut très peu)de temps pour les cuire , lorsque le mouton est de bonne (qualité ; arrosez, avec une verrée de vin de Champagne, un peu de bouillon et de blond de veau ; après quelques (minutes d'ébullition ; dégraissez et servez avec peu de sauce , aiguisée d'un peu de citron. (Hors-d'œuvre.) (B.)

CERVELLES DE MOUTON.

Elles se préparent absolument de la même manière que celles du bœuf et du venu ; mais elles sont bien moins délicates, et par conséquent moins recherchées.

CÔTELETTES A LA CHICOREE.

Même procédé que pour les côtelettes à la Soubise (page 122), excepté qu'on les dresse sur de la chicorée bien cuite et bien assaisonnée d'avance. On peut faire de même pour les épinards. (Entrée.) (T. B.)

CÔTELETTES A LA FINANCIERE.

Leur préparation ne diffère en rien des autres, à l'exception que dans leur milieu on verse un ragoût nuancier ; on peut aussi le faire aux truffes , aux champignons , à toutes les purées. (Entrée.) (T. B.)

CÔTELETTES AUX LAITUES.

Au lieu de croûtons, placez entre chacune des côtelettes une laitue cuite au jus, et servez avec un ragoût de racines, ou bien une sauce espagnole. (Entrée.) (T. B.)

CÔTELETTES DE MOUTON AU NATUREL.

Pour qu'elles soient tendres, laissez mortifier le morceau de mouton dans lequel on doit les couper; parez-les en enlevant le gros os de l'extrémité, les peaux, tendons, la graisse; aplatissez avec un couperet mouillé ; avec le couteau donnez-leur une forme arrondie . débarrassez l'os de la chair musculaire qui l'enveloppe , laissez le bout de la côte à nu. pour qu'on puisse facilement la prendre avec les doigts lorsqu'elle est cuite ; faites-les sauter dans une casserole avec du beurre, ou cuire sur le gril exposé à un feu assez vif et plus ou moins long-temps continué. (Entrée.) (T. B.)

CÔTELETTES PANÉES ET GRILLÉES.

Trempez dans de l'huile ou du beurre fondu les côtelettes parées, mettez-les sur le gril, après les avoir panées d'avance. (Entrée,.) (T. B.)

CÔTELETTES PIQUÉES ET GLACÉES.

Il est absolument nécessaire de les couper très fortes : après les avoir parées et piquées fin avec des lardons de jambon , on les passe au beurre pour les raffermir ; laissez i égoutter ; parez de nouveau lorsqu'elles sont froides ; laissez l'extrémité découverte, et coupez les lardons à ras de la côtelette ; remettez dans la casserole avec un morceau de la glace préparée dont nous avons donné la recette, un peu d'eau, et mieux encore un peu de bouillon, et un papier beurré pour entourage ; parvenues à une belle cou- 1 leur, lorsqu'elles sont bien glacées, dressez avec des croûtons frits dans l'intervalle ; servez ensuite avec toute sauce ou ragoût

agréable. (Entrée.) (B.)

CÔTELETTES A LA SAUCE TOMATE.

On les prépare comme les suivantes, et l'on y ajoute une sauce tomate bien finie. Faites de même aussi pour les côtelettes à la sauce italienne, allemande, etc. (Entrée.) (T. B.)

CÔTELETTES A LA SOUBISE.

Faites-les cuire dans le plat à sauter, dressez-les en couronne et un croûton frit dans chaque intervalle, versez dans le milieu une purée d'ognons blancs. (Entrée.) (T, B.)

ÉMINCÉE A LA BOURGEOISE.

On ajoute à du bouillon le jus du gigot, des échalottes et des fines herbes hachées , une verrée de vin blanc, du sel, du poivre et du beurre ; on fait bien cuire les échalottes ; la sauce finie, on y jette les restes du gigot coupés par morceaux, que l'on fait seulement chauffer sans bouillir, pour être ensuite servis avec un filet de vinaigre et des cornichons. (Entrée.) (B.)

ÉMINCÉE A LA CHICORÉE.

Après avoir fait cuire et préparé la chicorée (voyez ce mot) de manière à ce qu'elle soit prête à être servie, on y met l'émincée sans la faire bouillir, et l'on sert avec des croûtons ; faites la même chose avec tous autres légumes. (Entrée.) (B.)

ÉMINCÉE AUX CONCOMBRES.

Coupez les concombres par morceaux de moyenne grosseur, jetez-les dans une friture nouvelle, bien chaude lorsqu'ils ont pris couleur on les retire et on les met dans une sauce espagnole; réduite à point, on y jette l'émincée qu'on fait chauffer sans bouillir, et l'on sert avec des croûtons. (Entrée.) (D. A D.)

ÉPAULE DE MOUTON BRAISÉE.

Cassez les os par-dessous avec le dos du couperet ; faites cuire dans la braisière foncée de. bardes de lard ; ajoutez-y !ce que vous aurez de parures de viandes, des carottes des ognons, un bouquet ; mouillez avec du bouillon; on la sert avec sa cuisson réduite, ou sur de la chicorée ou autres légumes, ou sur telle espèce de purée qu'on peut .désirer. (Entrée.) (T. B.)

ÉPAULE DE MOUTON EN SAUCISSON.

Désossée et étendue le plus qu'il est possible, recouvrez-la avec telle espèce de farce que vous jugerez convenable, même avec de la chair à saucisses, en y ajoutant des .champignons et des cornichons hachés ; roulez-la sur elle-même; cousez dans un linge blanc; faites cuire avec des carottes , des ognons, un bouquet, du sel et du poivre, mis dans du bouillon; quand tout est cuit, retirez l'épaule; passez la cuisson au tamis; dégraissez; faites réduire en y ajoutant un peu de jus, et servez-la comme un saucisson. (Entrée.) (E.)

GIGOT A L'ANGLAISE.

Après avoir cousu dans un linge très serré le gigot, on le plonge dans un chaudron plein d'eau, à laquelle on ajoute des carottes, des navels et du sel ; deux heures après qu'il a bouilli,

on le sort du linge qui le renferme , et on le dresse avec des légumes autour, pour le servir accompagné d'une sauce au beurre fondu et d'un huilier garni. (Entrée.) (B.)

GIGOT A LA BONNE FEMME.

Otez l'os du quasi, repliez le manche, après en avoir coupé l'os très court, faites-le revenir dans le beurre ; mouillez avec un peu de bouillon , assaisonnez ; ajoutez un bouquet; faites cuire à petit feu: on le sert sur des pommes de terre, des haricots ou autres légumes, accommodes avec la graisse qui en sort. (Entrée.) (B.)

GIGOT A LA FLAMANDE.

Ployez le manche raccourci ; faites cuire dans une mar- mite avec du bouillon, du sel, du poivre, une gousse d'ail et un bouquet garnie on le sert avec une sauce piquante ou toute autre. (Entrée.) (B.)

GIGOT RÔTI.

Il est nécessaire de le choisir court, d'une chair brunâtre et mortifiée; mettez-le à la broche, et faites rôtir; ayez soin d'arroser souvent; pour le servir, on le place sur des haricots, des pommes de terre, de, la chicorée, de la purée d'ognons accommodés avec son jus , etc. : et lorsqu'il en reste, on fait avec toutes les émincées dont nous venons de parler plus haut. (Rôt.) (T. B.)

GIGOT A LA SERVIETTE.

Après l'avoir enveloppé dans un linge ou une serviette blanche et fortement serrée, plongez le gigot dans une j marmite pleine d'eau bouillante, que vous laisserez continuer de bouillir pendant une heure et demie ; si son poids est de quatre livres, on conseille un quart d'heure de plus, et si on veut le manger encore saignant; une demi- heure pour ceux que l'on désire avoir bien cuits, sans aucune préparation , en laissant ensuite au goût des amateurs tous les assaisonnemens qu'ils seraient tentés d'y ajouter. (Entrée.) (T. B.)

GIGOT DE SEPT HEURES.

Désossez le gigot ; piquez de gros lard; ficelez sur lui-même; foncez la braisière avec des bardes; posez dessus ; couvrez de nouvelles bardes ; ajoutez des carottes , des ognons, un bouquet, du thym, du laurier, les os du gigot et des parures de viande; mouillez avec deux verrées de bouillon et une de vin blanc ; faites cuire à très petit feu dessus et dessous ; arrive au point de cuisson , dressez-le. mettez à l'entour les légumes ; passez le fond dans lequel il a cuit; faites réduire et versez dessus.

On peut encore le servir à la chicorée , aux haricots , à la purée d'ognons, etc. Le gigot à l'eau, comme le gigot braisé, se prépare de la même manière. (Entrée.) (T. B.)

GIGOT EN TERRINE.

Faites des tranches de l'épaisseur de deux doigts à peu près, avec un gigot désossé ; piquez-les de lard un peu gros; mettez au fond d'une terrine qui puisse seulement le renfermer, des bardés de lard maigre, posez dessus une tranche de votre gigot, couvrez-la d'une couche de fines herbes et de champignons hachés, du sel, du poivre et même des truffes ; mettez une nouvelle tranche. une i nouvelle couche , et successivement jusqu'à ce que la terrine soit

remplie; couvrez le tout de bardes de lard; mouillez avec une verrée de vin blanc; lutez le couvercle et faites cuire à petit feu; arrivé à point, passez et dégraissez la cuisson ; faites réduire , et servez-la avec un jus de citron. (Entrée.) (B.)

GIGOT AUX TRUFFES.

Après avoir désossé le gigot, après avoir enlevé de son milieu une demi-livre à peu près de la chair qu'il renferme dans son intérieur , hachez des truffes avec , pour le garnir ensuite et remplacer ce qui a été enlevé; piquez de gros lard et ficelez; piquez-le ensuite avec des truffes coupées en filets; laissez-le se mortifier pendant vingt-quatre heures dans le garde-manger; au bout de ce temps. faites-le cuire à petit feu, entouré de bardes de lard , et mouillez avec du vin blanc: passez la caisson , faites réduire et servez. (Entree.) (E.)

HACHIS DE MOUTON RÔTI.

Après avoir ôté du pourtour des chairs toutes les membranes et les tendons, hachez-les très fin , en y joignant des pommes de terre cuites, ou des marrons grillés , des fines herbes et des champignons passés au beurre, avec une cuillerée de farine que vous laissez roussir ; mouillez avec du bouillon et ajoutez le hachis lorsqu'il est de bon goût, servez avec des croûtons à l'entour. Il est nécessaire que la sauce où l'on met le hachis soit épaisse; on peut même, au lieu de croûtons, mettre dessus des œufs pochés. (Entrée.) (D. A D.)

HARICOT DE MOUTON.

Coupez en petits morceaux un carré de mouton ; faites revenir; saupoudrez de farine; mouillez avec de l'eau ou du bouillon; ajoutez un bouquet, du sel, du poivre; lorsqu'il est à moitié cuit. ajoutez les navets passés au beurre et colorés; dégraissez avant de servir , et y ajoutez du caramel; on peut aussi y mettre des pommes de terre et même des marrons. (Entrée.) (B.)

LANGUES BRAISÉES.

Les langues blanchies et piquées avec du lard fin, sont mises dans le fond d'une casserole garnie de bardes, sur lesquelles on les place ; après les avoir encore couvertes d'autres bardes, on y ajoute des carottes, des ognons, un bouquet, du sel, du poivre ; on mouille avec du bouillon ou de l'eau , pour faire cuire à un feu doux; lors- qu'elles sont à point, passez la cuisson au tamis, faites réduire, et servez, en y ajoutant des cornichons et des câpres. (Entrée.) (B.)

LANGUES AU GRATIN.

Faites-les cuire et dépouillez-les de la peau qui les recouvre; on met Sur un plat qui aille au feu , de la farce cuite, un pouce d'épaisseur à peu près ; on pose dessus les langues, la grosse extrémité en dehors; on remplit les intervalles avec de la même farce , on couvre les langues de bardes de lard et sous un double papier beurré , pour mettre gratiner sur un feu doux couvert par le four de campagne.

Quand le gratin est formé, on enlève le papier, les bardes, on dégraisse et on les sert avec un ragoût aux truffes ou une sauce italienne. (Entrée.) (B.)

LANGUES DE MOUTON GRILLEES.

Après avoir été préparées et cuites comme il est dit plus haut, on les dépouille de la peau épaisse qui les enveloppe, pour les fendre en deux dans leur longueur ; on ,les trempe dans une marinade à l'huile et aux fines herbes ; on les pane à l'ordinaire, pour les faire cuire sur le gril et les servir avec une sauce piquante. (Entrée.) S(B.)

LANGUES DE MOUTON A LA LIEGEOISE.

Après les avoir fait cuire comme on vient de le dire ci-dessus, on coupe en tranches deux ou trois ognons ; on les passe au beurre avec une pincée de farine ; on mouille avec du vin blanc et du bouillon ; on ajoute échalottes , persil. champignons et ciboules hachés très fin , du sel, du poivre . un jus de citron ou un filet de vinaigre ; on y place les langues et l'on fait réduire à point. (Entrée.) (B.)

LANGUES DE MOUTON EN PAPILLOTE.

Après les avoir parées et fait blanchir à l'eau bouillante, laissez égoutter et faites cuire avec des carottes, des ognons, du poivre et du sel, un bouquet, de l'eau et du bouillon ; arrivées à point convenable, on les dépouille de la peau 1 qui les enveloppe ; après les avoir fendues dans leur longueur, on les entoure de papier huilé, et après les avoir plongées dans une sauce quelconque, on les met sur le gril. (Entrée.) (B.)

LANGUE DE MOUTON AUX TOMATES.

Quand elles sont préparées et cuites comme il a été dit pour les langues en papillote, on les dresse en couronne avec un croûton frit dans les intervalles, pour les couvrir d'une sauce tomate, ou toute autre qui peut convenir ou paraître agréable. (Entrée.) (E.)

OREILLES DE MOUTON FARCIES.

Après les avoir fait dégorger et blanchir , on met cuire les oreilles dans un blanc; on laisse égoutter pour les remplir de farce, après les avoir passées au beurre fondu, parées, et mis par-dessus des œufs battus; après les avoir panées une seconde fois, faites frire et servez avec du persil frit. (Entrée.) (B.)

PIEDS DE MOUTON FRITS.

Il faut les préparer de même que lorsqu'on veut les faire cuire à la poulette , et suivre les mêmes procédés i que pour les pieds de veau. (Hors-d'œuvre.) (D. A D.)

PIEDS DE MOUTON AU GRATIN.

Lorsqu'ils sont cuits , faites un gratin (voyez langue de mouton) , et les mettez sous le four de campagne. (Hors-d'œuvre.) (D. A D.)

PIEDS DE MOUTON A LA LYONNAISE.

Après avoir fait cuire comme à la poulette (voyez plus bas), après les avoir coupés par morceaux, et retiré les gros os , coupez des ognons très minces, que vous ferez revenir dans la casserole avec du beurre et une pincée de farine ; lorsqu'ils sont roux et que la farine est mêlée , mouillez avec du bouillon; dégraissez, faites réduire, et jetez-y les pieds de mouton avant que de servir. On peut encore les servir à la purée d'ognons, avec des croûtons frits. (Entrée.) (E.)

PIEDS DE MOUTON A LA SAINTE-MENEHOULD.

Cuits dans l'eau seulement, ôtez les gros os, mettez-les dans une casserole avec du beurre, des fines herbes hachées, du sel, du poivre ; faites réduire , retirez ensuite pour laisser refroidir; trempez-les dans la sauce, et après les avoir panés et mis sur le gril, exposés à un feu doux , servez avec une sauce piquante. (Entrée.) (E.)

PIEDS DE MOUTON A LA POULETTE.

Les pieds de mouton échaudés, faites-les blanchir à l'eau bouillante, enlevez avec soin ce qui reste de laine, et les faites cuire au blanc; relirez-les et enlevez les gros os ; passez la cuisson, laissez-la réduire après y avoir ajouté des champignons , du sel, du poivre et; du persil haché fin, un morceau de beurre et du bouillon; remettez les pieds de mouton dans la sauce, et avant de servir ajoutez une liaison de jaunes d'œufs avec un jus de citron. (Entrée.) (F. A D.)

PIEDS DE MOUTON , SAUCE ITALIENNE , TOMATE , ETC.

Après avoir fait toute espèce de sauce que l'on désire , ou qui peut paraître convenable, on y met les pieds de mouton désossés et cuits comme nous l'avons dit, en suivant le procédé indiqué pour les préparer à la lyonnaise. (Entrée.) (D. A D.)

POITRINE DE MOUTON A LA SAINTE-MENEHOULD.

Mettez la poitrine de mouton dans une casserole foncée de bardes de lard, avec .des ognons, des carottes, un bouquet , du sel, du poivre, et mouillez avec du bouillon; lorsqu'elle est cuite à petit feu, enlevez les os ; saupoudrez de poivre et de sel fin ; dorez avec du beurre fondu ; panez avec de la mie de pain ; mettez ensuite sur le gril pour servir, accompagnée d'une sauce piquante.

On peut la faire cuire dans le pot-au-feu, pour la préparer ensuite et la servir à toute espèce de légumes, purées ou ragoûts. (Entrée.) (E.)

QUEUES DE MOUTON BRAISEES.

Dans une casserole foncée de lard , mettez les queues de mouton avec des carottes, des ognons, un bouquet, du sel, du poivre, une verrée de vin blanc, autant de bouillon ; faites cuire à petit feu : arrivées à point, il faut les retirer, les laisser égoutter , pour les servir avec des laitues, de la chicorée, des racines, avec toute espèce de purée, et même accompagnées d'un ragoût financier. (Entrée.) (B.)

QUEUES DE MOUTON FRITES.

Cuites et préparées comme il a été dit plus haut, on les coupe par morceaux plus ou moins gros, on les passe au beurre et une seconde fois à l'œuf ; on les fait frire pour les entourer de persil frit ; au lieu de mie de pain on peut les plonger dans de la pâte à friture. (Hors-d'œuvre.) (E.)

QUEUES DE MOUTON GRILLÉES.

Lorsqu'elles ont cuites comme ci-dessus, on les trempe dans l'huile , et, après les avoir panées, on les met sur le gril, exposées sur un feu doux; on les sert ensuite avec une ravigote. (Hors-d'oeuvre.) (B.)

ROGNONS A LA BROCHETTE.

Après les avoir dépouillés, après les avoir fendus sans les séparer entièrement, on les traverse avec une petite brochette, pour les tenir étalés et bien ouverts; mettez ensuite un peu de beurre dans le fond d'une casserole, et les rognons dedans; placez le tout dans un feu vif ; lorsqu'ils sont cuits, dressez-les en garnissant leur intérieur d'une boulette de beurre manié avec des fines herbes, ou du beurre d'anchois et un peu de jus de citron. Quelques uns les font cuire à la broche après les avoir piqués de lard très fin et enfilés comme des mauviettes pour les retenir ; on les arrose de beurre frais manié avec du piment. (Hors- d'oeuvre.) (E.)

ROGNONS DE MOUTON AU VIN DE CHAMPAGNE.

La pellicule qui les enveloppe doit avant tout être enlevée , pour les couper en deux et les émincer ; jetez les morceaux dans le plat à sauter avec un peu de beurre ; saupoudrez de farine'; lorsqu'ils sont presque cuits, mouillez avec une verrée de Champagne ; assaisonnez, et y ajoutez des fines herbes hachées très fin. (Hors-d'œuvre.) (E.)

RÔTI SANS PAREIL.

Farcir une belle olive avec des câpres et des anchois ; après l'avoir fait mariner dans l'huile, l'enfermer dans un bec-figue, ou tout autre oiseau dont la délicatesse est connue , pour le mettre ensuite dans un plus gros, tel qu'un ortolan; prendre une mauviette, dont on supprimera les pates et la tête , pour entourer les deux autres, et la recouvrir d'une barde de lard très mince. Mettez la mauviette dans l'intérieur d'une grive , parée et troussée de même, la grive dans une caille, la caille dans un vanneau, celui-ci dans un pluvier, pour l'envelopper d'un perdreau; enfermez ce perdreau dans une bécasse, celle-ci dans une sarcelle, pour passer dans un pintadeau, ensuite à un jeune canard sauvage, de là dans une poularde , arrivez au faisan, que vous recouvrirez avec une oie, après quoi vous mettrez le tout dans une poule-d'Inde que vous enfermerez dans une outarde. Que si, par hasard , il se trouvait quelque chose de vide à remplir, Vous auriez recours aux truffes, marrons et saucisses, dont vous feriez une farce.

Placez le tout dans une casserole de suffisante capacité, avec des petits ognons piqués de clous de girofle, des carottes, du jambon coupé en petits morceaux, du céleri, un bouquet garni, mignonnette, quelques bardes de lard, poivre, sel, épices fines, coriandre , une ou deux gousses d'ail; mettez cuire sur un feu doux continué pendant vingt-quatre heures , ou, mieux encore , dans un four un peu chaud ; dégraissez et servez sur un plat chaud.

Abstraction faite d'une complication aussi grande, on peut varier à l'infini, suivant les lieux et les saisons , cette manière de préparer plusieurs objets dans un seul. (Rôt.)(B.)

SELLE DE MOUTON A L'ANGLAISE.

Cuite de la même manière que la suivante, laissez refroidir; enlevez la peau qui recouvre; versez par-dessus la surface entière une sauce anglaise, dans laquelle il doit y avoir tun peu plus de jaunes d'œufs; parez; arrosez de nouveau avec du beurre fondu ; recouvrez encore de mie de pain ; faites prendre couleur au four de campagne, et servez avec une sauce espagnole. (Entrée.) (E.)

SELLE DE MOUTON BRAISEE.

Enlevez la pointe des vertèbres attachées au filet, le Manchet et la graisse ; après avoir roulé

la selle et ficelé, foncez une casserole de bardes de lard, dans lesquelles vous da placerez avec des carottes, des ognons, un bouquet, des parures de viandes , s'il y en a ; recouvrez avec d'autres bardes ; faites cuire à petit feu dessus et dessous; arrivée eau point de cuisson, déficelez, enlevez les membranes qui recouvrent, parez et glacez convenablement ; servez ensuite avec un peu de fond de la cuisson passée au tamis , avec tel ragoût de légume ou purée qui puisse être agréable. (Entrée.) (T. B.)

Observation.

Si l'on mange près de cinq cent mille moutons dans l'intérieur de Paris pendant une seule année , cela peut bien, selon nous , passer pour une preuve incontestable de la bonne qualité et de l'excellence même des diverses préparations que nous venons de décrire „ pour rendre leur) chair susceptible d'alimenter les estomacs; en effet, depuis la simple côtelette posée pendant quelques instans sur les charbons ardens, jusqu'au superbe gigot de présalé parfumé avec l'ail, tout en est bon , pourvu que la cuisson et l'assaisonnement répondent au goût et à l'appétit de ceux qui veulent se nourrir avec l'innocent quadrupède. Quant à l'agneau, qui vient après lui, c'est manger son bien en herbe que de vouloir le soumettre aux préparations susceptibles de le rendre mangeable. Il sera , quoi qu'on en dise , toujours considéré comme une viande gélatineuse , plus ou moins difficile à digérer; les substances acides, les aromates et tout ce que l'art du cuisinier a pu imaginer pour lui donner de la sapidité , serviraient encore à prouver que , sans un pareil secours, il n'y aurait pas moyen d'en faire usage; il serait plus convenable d'attendre qu'il fut arrivé à l'adolescence, pour jouir en même temps de toute sa tendreté, ainsi que du fumet particulier qui délecte les vrais gourmands, comme les convalescens à qui le médecin , par faveur ou par signe de guérison , vient de permettre d'en faire usage.

AGNEAU.

Les cervelles, les oreilles, les langues, les côtelettes, les tendons et les pieds de l'agneau se préparent de la même manière que ceux de mouton; il est inutile de se répéter.

AGNEAU RÔTI A LA BÉARNAISE.

Après avoir piqué un quartier d'agneau , du côté de la peau , avec des lardons fins , du côté opposé vous étendez du beurre fondu; panez avec de la mie de pain , des fines herbes, du sel, du poivre ; enveloppez le tout d'un papier beurré, et lorsqu'il est presque cuit, ôtez l'enveloppe, recouvrez encore le côté pané avec une nouvelle mie de pain, faites prendre couleur , et servez en arrosant de jus de citron ou de vinaigre. (Rôt.) (R.)

CARRÉ D'AGNEAU A LA PERIGORD.

On prépare souvent, et surtout dans le cas où il est besoin d'avoir un mets d'entrée distingué , le carré d'un agneau; après l'avoir paré et passé au feu avec de l'huile d'olive , du persil, de la ciboule, du sel et du poivre, quelques champignons coupés menu, on fonce la casserole de bardes de lard, de quelques tranches de veau assaisonné, on y ajoute des truffes coupées ou entières , on recouvre de lard et de quelques rouelles de citron , pour faire cuire le tout sur un feu très doux, et le servir avec son entourage arrose avec la sauce dégraissée et tirée à clair. (Entrée.) (R.)

ÉPAULE D'AGNEAU EN BALLON.

Après l'avoir désossée et coupée en rond , de manière à lui donner une forme ballonnée ,

faites blanchir et piquez de lard fin , pour la mettre cuire sur une braise peu ardente; cuite à point, déficelez , laissez égoutter pour glacer ensuite, et la servir sur de la chicorée, de la purée d'ognons , ou toute autre sauce. (Entrée,) (R.)

ÉPAULE D'AGNEAU AUX TRUFFES.

Désossez l'épaule, piquez en dedans avec des truffes coupées en lardons, assaisonnez; donnez-lui une forme ronde ; piquez le dessus avec du lard fin ; faites cuire dans une braisière à petit feu, avec assaisonnement convenable: servez-la avec sa cuisson réduite. (Entrée.) (R.)

ÉPICRAMME D'AGNEAU.

On prend le quartier du devant entier , on enlève l'épaule que l'on met cuire à la broche ; on sépare les six côtelettes ; on met cuire la poitrine dans une braisière ; (quand elle est cuite, on la coupe en six morceaux que l'on (taille comme des croûtons en lames; on les pane ; on les (fait griller; on fait cuire les côtelettes dans un plat à sauter , on les dresse avec un croûton frit, un des morceaux de poitrine, et successivement. On verse dessus une sauce i tournée, dans laquelle on a mis la chair de l'épaule coupée par émincées, et quelques champignons. (Entrée.) (R.)

FILETS D'AGNEAU A LA BECHAMEL.

Dans une béchamel préparée comme nous l'avons indiqué à l'article des sauces, on ajoute les filets d'agneau lorsqu'ils sont rôtis et coupés assez menu ; mais il faut avoir soin , au moment de servir , de faire chauffer le tout sans bouillir : on les considère aussi comme entrée. (R.)

FILETS D'AGNEAU A LA CONDÉ.

Après avoir paré des filets d'agneau coupés depuis le carré jusqu'au collet, après les avoir piqués d 'anchois et de cornichons , on les fait mariner dans du beurre mélangé avec de la bonne huile d'olive, et assaisonnée avec des champignons , de la ciboule, des échalottes , des câpres , hachés menu ; on y ajoute du sel, du poivre , des quatre épices, du basilic en poudre, de la chapelure de pain en quantité suffisante , deux jaunes d'œufs cuits dur ; on enveloppe les morceaux de filets dans une couche épaisse de cette farce par le moyen de morceaux de crépine. en. suite avec des batelets ; on les attache à la broche, et on les recouvre d'un papier fort huilé ou beurré ; lorsqu'ils. sont cuits, on les retire pour les paner et verser dessus une sauce au beurre avec blanc de veau, du citron coupé par tranches minces, et de la muscade râpée ; ou laisse sur le feu jusqu'à ce qu'elle ait acquis une consistance convenable. (Entrée.) (E.)

GALANTINE D'ÉPAULE D'AGNEAU.

Enlevez les chairs jusqu'à la peau qui les recouvre ; après l'avoir désossée, ajoutez-y volume égal de lard ; hachez le tout pour le broyer dans un mortier avec du sel et du poivre ; étendez la peau enlevée sur un linge blanc, et la : farce par-dessus, puis des lardons , des truffes et des cornichons coupés fin; roulez-la ensuite en l'enveloppant avec le linge; ficelez et faites-la cuire braisée, en y ajoutant un pied de veau ; arrivée au point de cuisson , déficelez, laissez refroidir, coupez par tranches plus ou moins épaisses, que vous garnissez de la gelée. (Entrée.) (B.)

ISSUES D'AGNEAU AVEC DU PETIT LARD.

La tête, le cœur, les poumons, le foie et les pieds d'agneau, dégorgés et blanchis, on les fait cuire dans le bouillon ; on y ajoute des morceaux de petit lard, un bouquet garni, des carottes et des ognons; pour la sauce, on met deux verrées de bouillon , du persil, de la ciboule, du thym, du laurier, de l'ail, quelques clous de girofle, des échalottes, une cuillerée d'huile d'olive; après avoir fait infuser le tout pendant quelque temps sur un feu très doux, on tire à clair en passant au tamis pour la servir très chaude dans une saucière ou sur les issues disposées dans un plat, la tête au centre, la cervelle mise à découvert et entourée de tout ce qui reste: on regarde ce plat comme entrée. (R.)

PASQUELINE.

Prenez toutes les issues d'un agneau, faites cuire la tête et les pieds comme ceux du veau ; ajoutez le foie et les poumons (le mou); coupez par petits morceaux les pieds, le foie et le mou dans un ragoût de champignons; ajoutez une liaison de jaunes d'œufs, et versez tout le mélange sur la tête. (Entrée.) (R.)

Comme le chevreau ne peut et ne doit subir d'autres préparations que celles de l'agneau, dont nous venons de parler, nous nous abstiendrons de les répéter; il suffira de les lire et d'y avoir recours pour en tirer un parti convenable.

QUARTIER D'AGNEAU RÔTI.

Il ne diffère en rien de tous les rôtis ordinaires préparés avec le mouton, le bœuf ou le veau, mais il est meilleur , comme nous l'avons indiqué plus haut, rôti à la béarnaise ; lorsqu'il est froid, on peut l'accommoder en blanquette et l'entourer de ses côtelettes grillées et panées. (R.)

RÔT-DE-BIF D'AGNEAU A LA BARBARINE.

Après avoir choisi un rôt-de-bif d'agneau bien tendre , après en avoir enlevé toute la peau qui le recouvre, on en cisèle les deux côtés par des ouvertures placées à un pouce de distance, puis avec des tranches de petit lard, de truffes , d'ognons, de foies gras, de filets d'anchois, on remplit toutes les ciselures, ensuite on mêle du lard râpé et de la moelle de bœuf qu'on assaisonne avec le persil, la ciboule, les échalottes , du sel, du poivre, un peu de basilic et même de la muscade râpée; on y ajoute six jaunes d'œufs cuits durs et trois jaunes crus, pour piler et amalgamer le tout ensemble afin d'en couvrir le morceau d'agneau dans son entier; on surmonte le tout d'une crépine , ou de la peau qui en a été préalablement enlevée ; on fait cuire dans une braise ; lorsque l'agneau est arrivé à son point, on le dresse sur un plat, bien dégraissé , et après l'avoir arrosé d'une glace de veau, faite exprès au moment de le servir. (Entrée.) (B.)

TÊTE D'AGNEAU.

Otez la mâchoire inférieure et désossez la tête jusqu’au- dessous de l'œil, faites blanchir, et ensuite mettez cuire dans un blanc pour la servir avec un ragoût aux champignons, en tortue, avec une sauce à l'italienne ou à l'allemande, (Entrée.) (R.)

DU COCHON.

Observation.

Les entrées avec le cochon consistent dans ses côtelettes grillées ou à la poêle , auxquelles on ajoute une satire quelle qu'elle soit ; des tranches de jambon ; ses rognons cuits au vin, les queues braisées..

ANDOUILLES.

On choisit les gros intestins ou boyaux les plus gros du cochon ; après les avoir lavés, bien nettoyés et fait dégorger pendant vingt-quatre heures Sans l'eau fraîche, laissez égoutter et essuyer ; on les partage en filets avec de la chair coupée aussi de même, et de la panne hachée en petits morceaux; ajoutez du sel, du poivre, des plantes aromatiques pilées , et remplissez d'autres boyaux avec ce mélange, faites-les de la grosseur convenable, liez les aux deux bouts, et mettez dans le saloir. (Hors-d'œuvre.) (D. A D.)

ANDOUILLES DE TROYES.

Faire cuire une fraise de veau comme nous l'avons indiqué , y ajouter une tétine ; laissez égoutter, et coupez en filets; hachez des champignons, du persil, des échalottes, coupez des truffes en morceaux, passez le tout au beurre, mouillez avec du vin blanc, auquel vous ajouterez un peu de jus ou de fond de cuisson ; assaisonnez ; faites réduire; ajoutez la fraise et la tétine, et des jaunes d'oeufs une demi-douzaine, pour lier le tout ensemble ; faites chauffer sans bouillir, et en remuant sans discontinuer; remplissez alors des boyaux avec ce mélange, liez les deux bouts sans trop distendre, et donnez-leur une forme carrée. On les fait cuire à un feu doux, dans du vin , dans du bouillon ; on les met sur le gril comme celles du cochon. Elles ne peuvent guère se garder que pendant l'espace de quelques jours seulement. ((Hors-d'œuvre.) (D. AD.)

BOUDIN.

Coupez des ognons en petits des, passez-les au beurre ou au saindoux sans qu'ils prennent couleur ; coupez aussi très fin de la panne, une livre par pinte de sang; mêlez le tout ensemble, en y ajoutant des fines herbes hachées menu. du sel, des épices, de la crème ; ficelez par un bout les boyaux auparavant bien ratissés, nettoyés et enfilés sur un entonnoir; lorsqu'ils sont entièrement pleins, liez-les avec une seconde ficelle ; ayez soin de ne pas le faire trop long; faites cuire dans l'eau tiède jusqu'à ce qu'en piquant avec une épingle le sang ne sorte plus ; retirez, laissez égoutter et sécher; coupez par morceaux plus ou moins longs ; ne faites pas bouillir l'eau, parce qu'il crève-rait. On le cuit sur le gril ou dans la poêle.

Préparation extrêmement indigeste, quoique recherchée, qui, sans les épices et autres substances dont on mêle le sang de l'animal immonde, ne pourrait se manger en aucune manière ; placé dans le hors-d'œuvre, il serait à désirer qu'il fût placé tout,-à-fait hors de nos goûts , surtout depuis que les charcutiers le confectionnent avec le sang de tous les autres animaux tués par les bouchers , et qu'ils trouvent maintenant avec abondance dans tous les abattoirs.

BOUDIN BLANC.

Mêlez des blancs de volaille pilés avec pareille quantité de panne, des ognons coupés en petits dés, cuits dans du bouillon, du sel, des épices et de la mie de pain cuite avec de la

crème; pilez encore le tout ensemble pour qu'il soit bien amalgamé , ajoutez des jaunes d'œufs et de la crème ; remplissez les boyaux , et faites cuire dans l'eau avec moitié lait; arrivé à point, piquez, et faites griller dans une caisse de papier huilé. (Hors-d'œuvre.) (D. A D.)

CERVELAS.

Choisissez la chair entrelardée, hachez-la avec du persil , de la ciboule, un peu d'ail suivant le goût; assaisonnez le tout convenablement, remplissez de ce mélange des boyaux de grosseur et de longueur convenables, liez les bouts, mettez-les pendant quelques jours dans la cheminée pour les fumer; et pour les manger, faites-les cuire pendant deux ou trois heures. (Hors-d'œuvre.) (E.)

CERVELAS A L'ITALIENNE.

Hachez de la chair maigre de cochon avec son quart en poids de lard ordinaire ; assaisonnez avec des épices, dut la coriandre et de l anis en poudre fine ; versez surf ce mélange moitié vin blanc et moitié sang de co-< chon encore chaud; faites des filets avec la chair de la tête de l'animal, pour les introduire avec le reste dans des boyaux que vous lierez à longueur convenable, faites cuire et exposez-les à la fumée. (Hors-d'œuvre.) (E.)

CERVELLES DE COCHON.

Elles se préparent de la même manière que celles du bœuf, et toutes les autres dont nous avons déjà fait mention. (Entrée.) (D. A D.)

COCHON DE LAIT EN BLANQUETTE.

Les restes du cochon de lait rôti se coupent par morceaux plus ou moins gros ; on les passe au beurre, et après avoir mouillé avec de l'eau ou du bouillon , on ajoute un bouquet, du sel ou du poivre; la blanquette finie , ôtez le bouquet, et remplacez-le par une liaison de jaunes d'oeufs, le jus d'un citron pour servir. (Entrée.) (R.)

COCHON DE LAIT RÔTI.

Lorsqu'il est échaudé, retroussé, et bien enduit dans l'intérieur avec du beurre manié de fines herbes, du sel, du poivre, on le met en broche et on l'arrose avec de rendre la peau plus délicate et plus croquante

CÔTELETTES GRILLÉES.

Mettez-les sur un feu clair, au moyen d'un gril bien mince et séparé convenablement ; lorsqu'elles ont été retournées , et arrivées .au point de cuisson, saupoudrez de sel et de poivre, pour servir avec une sauce piquante ou préparée avec de la moutarde. (Entrée.) (B.)

CÔTELETTES DE COCHON A LA POÊLE.

Coupées, parées et aplaties, mettez les côtelettes dans la poêle, avec un peu de beurre; pendant leur cuisson , couvrez-les de mie de pain mélangée avec du sel, du poivre et des fines herbes ; arrivées au point convenable, retirez-les , ajoutez à leur jus de la chapelure , un peu de farine et une verrée de vin blanc ; laissez réduire, et versez dessus en y ajoutant des cornichons coupés par tranches. (Entrée.)

CRÉPINETTES OU SAUCISSES PLATES.

On les fait avec la même chair et de la même manière que les saucisses (voyez page 146), excepté qu'on les enveloppe avec 1 épiploon (crépine ou toilette.) (Hors d'œuvre.) (D.AD.)

CUISSON DU JAMBON.

Après avoir enlevé du pourtour d'un jambon tout ce qui est jauni par la rancidité, coupez le jarret et mettez dessaler pendant deux ou trois jours dans l'eau froide ; laissez egoutter, et après l'avoir bien essuyé, laissez-le cuire dans le mélange suivant, après l'avoir enveloppé d'un linge blanc : avec de l'eau et du vin, moitié l'un , moitié l'autre , des carottes, des ognons, du thym, du laurier, des clous ne girofle , un bouquet ; on reconnaît qu'il est à point de cuisson convenable, en le piquant avec une lardoire qui le traverse facilement. Sorti de la cuisson, enlevez l'os du milieu; refroidi entièrement, soulevez la couenne, et recourrez la graisse qui l'entoure avec un mélange de chapelure ît de fines herbes. (B.)

ÉCHINE DE COCHON RÔTIE.

Après avoir paré le morceau, après avoir enlevé la plus grosse graisse, on la met en broche pour laisser bien cuire; ;ar le cochon ne se mange que de cette manière, et avec me sauce robert. (Rôt.) (B.)

FROMAGE DE COCHON.

Après avoir désossé entièrement une tête de cochon , coupez toute la chair qu'elle contient en filets plus ou noms longs et gros ; séparez le gras du maigre ; coupez de même les oreilles ; mêlez le tout avec du laurier, du thym, du basilic, de la sauge et du persil haché très–fin, des épices , du sel, du poivre, de la muscade râpée, le zeste et le jus d 'un citron ; étendez la peau de la tête dans un saladier, et arrangez par-dessus les filets, en entremêlant le gras et le maigre, un peu de panne, de la langue à l'écarté , des truffes coupées en filets ; enveloppez le tout de la eau ; cousez-la serrée; faites cuire ce fromage dans une marmite , comme il est dit pour la hure ; quand il est cuit point, qu'il est retiré du feu et encore tiède, on le met ans un moule de fer-blanc ou d'étain, pour lui donner ne forme agréable. (Hors-d'œuvre.) (D. AD.)

FROMAGE D'ITALIE.

Pilez et broyez un foie de cochon avec deux tiers de lard et un tiers de panne; mêlez exactement en assaisonnant de poivre, sel, épices, thym, sauge laurier, basilic, persil haché, coriandre et anis piles, muscade râpée; couviez les bords et le fond d'un moule de fer-blanc avec de l'épiploon (crépine); mettez le fromage au milieu; recouvrez le tout d'autres bardes de lard , et faites cuire au four ; quand il est cuit, laissez refroidir dans le moule, et retirez , en le trempant dans l'eau bouillante. (Hors-d'œuvre.) (D. AD,)

GALANTINE DE COCHON DE LAIT.

Échaudé et désossé en entier, excepté la tête, remplissez la peau d'une farce bien confectionnée avec un foie de veau et autant de lard, bien assaisonnée ; recouvrez-la ensuite avec des filets de jambon, de truffes et de langues à l'écarlate, etc. ; rapprochez en cousant pour lui faire reprendre sa première forme ; enveloppez d'un linge blanc pour faire cuire à petit feu dans une braisière; arrivé à point, retirez-le, et avant qu'il soit refroidi tout-à-fait, pressez-le avec les mains pour extraire tout ce qu'il contiendra de liquide: on ne le sort de son

enveloppe qu'au moment de le mettre sur table, étalé sur une serviette. (Entrée.) (R.)

HURE DE COCHON.

Désossez la tête avec le plus grand soin ; dépouillez la langue et coupez-la en filets; joignez-y des morceaux de chair maigre et du lard gras ; faites mariner le tout pendant quelques jours; faites une farce avec laquelle vous remplirez le fond de la hure , en mêlant des morceaux de langue et de chair marinées, en y ajoutant des truffes coupées ; recousez la tête, en lui redonnant autant que possible sa première forme ; enveloppez-la d'un linge blanc faites cuire dans une braisière avec les os brisés ; ajoute du thym, du laurier , de la sauge , du basilic, un bouquet de persil, des clous de girofle, du sel, du poivre, de l'eau et une bouteille de vin , de manière à ce que le tout baigné entièrement ; faites cuire à petit feu ; au bout de sept t huit heures, piquez avec une lardoire pour savoir si cl H est assez cuite; retirez la braisière du feu; sortez la hure t lorsqu'elle ne sera plus que tiède, pressez-la fortement pour extraire la cuisson ; laissez entièrement refroidir , pour la développer et la couvrir dans toute sa surface avec de la chapelure passée au tamis. (Rôt.) (D. AD.)

JAMBON A L'ALLEMANDE.

Avec des tranches de jambon cru, coupées très mince » et des tranches de mie de pain blanc passées au beurre, on fonce une casserole avec du lard râpé, de la mie de pain, des fines herbes, des champignons, des truffes placées alternativement . jusqu'à ce qu'elle soit remplie, en terminant par le jambon ; on saupoudre le tout avec la mie de pain pour mettre au four pendant deux ou trois heures; on le sert en l'en retirant. (Entrée.) (B.)

JAMBONS DE BAYONNE.

Raccourcissez les jambons en attachant avec une forte ficelle le manche avec la noix; après les avoir mis en presse pendant vingt-quatre heures entre deux planches chargées de quelque chose de lourd, saupoudrez-les de sel mélangé d'un douzième de salpêtre ; remettez - les en presse pendant deux ou trois jours de suite; après cela, faites bouillir avec du vin étendu à moitié d'eau, auquel on a ajouté du genièvre en grains, du laurier , du thym , du basilic, de la sauge, de la coriandre , de l'anis, du sel et du poivre: tirez celte saumure à clair et versez sur les jambons, que vous placerez dans un saloir de manière à re qu'ils baignent entièrement; saupoudrez de sel pardessus, et laissez le tout ainsi arrangé pendant trois semaines au plus, quinze jours au moins ; retirez-les pour les faire sécher et les exposer à la fumée du bois de genièvre en combustion ; ajoutez-y des plantes aromatiques ; frottez-les avec de la lie de vin ; faites-les sécher enveloppés de papier, et conservez-les sous la cendre. (Entrée.) (D. AD.)

JAMBON A LA BROCHE.

Avec un jambon de Bayonne paré, dessalé pendant trois ou quatre jours, et mariné pendant six heures à un feu doux, arrosez continuellement avec ce qui en découle ; arrivé presque au point de cuisson , enlevez la couenne et saupoudrez avec la mie de pain pour lui faire prendre couleur.

Sa sauce consiste à faire réduire le vin où il a mariné, en y joignant tout ce qui est sorti pendant sa cuisson, et y ajoutant tout le suc de deux citrons ; on dégraisse avant de servir. (Rût.) (T. B.)

JAMBON A LA GELÉE FINE.

Après avoir été dessalé, on fait cuire à moitié le jambon avec une poignée de thym et de basilic ; ou le place ensuite, après l'avoir retiré de cette première cuisson, dans une marmite ou une casserole foncée avec des tranches de veau et un jarret ; on mouille avec du vin blanc généreux, du bouillon, deux citrons pelurés et coupés par tranches minces; un fort bouquet de persil, de la ciboule , deux gousses d'ail, six à huit clous de girofle, du thym , du laurier, du basilic ; on achève de le faire cuire jusqu'à forte réduction ; on passe au tamis la gelée pour laisser refroidir le jambon au milieu, et le servir froid. (Comme entrée.) (T. B.)

JAMBONS DE MAYENCE.

Plongez les jambons dans l'eau de puits pendant un jour ou deux ; laissez-les égoutter pour les mettre dans un saloir ; versez dessus la saumure suivante, dans laquelle vous les laisserez séjourner pendant trois semaines, au bout duquel temps vous les retirez pour achever comme les précédens.

La saumure de ceux-ci se fait en met tan t bouillir deux livres de sel dans suffisante quantité d'eau, quatre onces de salpêtre, huit onces de cassonade, et quatre gros de *(calamus aromaticus)* roseau aromatique qu'on enveloppe dans un linge.

Pour le mettre cuire a moitié dans de l'eau ordinaire sans le dessaler, après l'avoir retiré et enlevé la couenne, laissé refroidir, faites-lui une enveloppe avec cinq ou six feuilles de papier blanc beurré, et achevez de le faire cuire à la broche, arrosant avec de l'eau-de-vie , pour le laisser de nouveau refroidir dans tout ce qui en sera sorti par l'action du feu. (Rôt.) (T. B.)

LANGUES FOURRÉES.

On peut les faire avec des langues de cochon, de veau ou de bœuf; après les avoir parées, ôté tous les cartilages qui sont à l'extrémité la plus grosse, après les avoir fait blanchir à l'eau bouillante, on enlève la peau qui les recouvre, on les met dans un pot de grès sur une couche de sel mêlée d'un sixième de salpêtre et de plantes aromatiques hachées; on saupoudre les langues avec ce mélange , et successivement jusqu'à ce que le pot soit aux deux tiers plein ; on recouvre avec un plateau de bois qu'on charge pour forcer les langues à baigner continuellement dans la saumure ; on les y laisse pendant huit jours; après les avoir retirées et laissées égoutter, on les recouvre d'un boyau de bœuf, de veau ou de cochon, qu'on attache aux deux extrémités ; celles-ci se fument en les exposant au-dessus des branches de genièvre vert pendant leur combustion. (Hors-d'œuvre.) (D. A D.)

LARD.

Enlevez toute la chair qui peut recouvrir le lard, frottez et imbibez toute sa surface avec du sel bien fin, une livre pour dix livres de lard ; ajoutez au sel cinq onces de salpêtre par livre ; mettez-le à la cave entre deux planches; par-dessus celle qui le recouvre, posez quelque chose de très lourd ; au bout d'un mois suspendez-le au grand air dans un endroit frais, pour le dessécher entièrement. (D. A D.)

MANIÈRE DE PIQUER.

Dans un morceau de lard carré de cinq à six pouces de large, on passe le couteau dans le milieu, de manière à laisser du côté de la couenne autant de graisse qu'on en enlève de l'autre côté; partagez ensuite en morceaux, suivant la longueur que vous voudrez les lardons; faites-en autant pour l'épaisseur, en enfonçant le couteau jusqu'à la couenne, que vous ne coupez

pas; enlevez les lardons, qui doivent autant que possible se trouver carrés.

Tout ce qu'on veut larder, piquer, doit être paré d'avance ; aux morceaux de viande de boucherie on ôte les membranes, la graisse, les tendons: on ne laisse à découvert que les muscles qui la composent; pour le gibier à poil on fait de même; quant à la volaille et autre gibier, on ôte les plumes, on flambe pour raffermir les chairs; enfin, pour le poisson, on le dépouille de sa peau tout entière.

Prenez de la main gauche , et sur un linge, la pièce que vous aurez à piquer ; enfoncez la lardoire de manière à ce que les deux extrémités du lardon puissent paraître ; insinuez-le dans son ouverture extérieure; retirez la lardoire sans laisser dépasser plus d'un côté que de l'autre; continuez à distance bien égale, et de manière à former des lignes droites; la seconde rangée doit croiser avec la première, la troisième avec la seconde, et ainsi de suite , jusqu'à ce que toute la pièce ou le morceau soit entièrement couvert.

OREILLES DE COCHON BRAISÉES.

Nettoyez et flambez les oreilles; placez-les dans une braisière sur des bardes de lard, avec des carottes, des ognons, un bouquet; mouillez avec du bouillon ; lorsqu'elles sont cuites et assaisonnées, on les sert avec une purée, ou une sauce quelconque. (Entrée.) (B.)

OREILLES DE COCHON FRITES.

Après les avoir fait cuire, braisées et coupées par filets , on les marine comme celles du veau, pour les faire frire de même. (Entrée.) (E).

OREILLES DE COCHON A LA LYONNAISE.

Mettez dans une sauce faite avec des ognons émincés et passés au beurre, les oreilles braisées et coupés par filets : ajoutez un peu de farine ; mouillez avec du bouillon et faites réduire ; servez en y mettant un filet de vinaigre on le jus d'un citron, avec ou sans croûtons passés dans la friture. (Entrée.) (E.)

OREILLES A LA SAINTE-MENEHOULD.

Cuites de la manière précédente et refroidies, dorez-les avec du beurre tiède, ,saupoudrez de mie de pain , et les panez une seconde fois à l'oeuf, pour leur faire prendre couleur sous le four de campagne, et les servir avec une remoulade. (Entrée.) (B.)

PATE OU PATE DE JAMBON.

Encore appelé pain de jambon. Après avoir coupé des tranches de jambon cuit, après avoir, de sa graisse et de ses rognons, et de fines herbes de toute espèce, fait une farce, on prend une sébile de bois assez grande, dont on couvre toute la surface interne avec de la pâte bien faite et préparée pour le pain mollet ; on fait des couches successives des uns et des autres, en finissant avec la pâte ; on renverse le tout sur une feuille de tôle ou du fer-blanc pour le mettre au four; le faire cuire, et laisser refroidir, pour être servi de même. (Entrée.) (B.)

PETIT-SALÉ.

Pour le faire bon , on prend le filet et la poitrine ; on met une couche de sel dans un pot de grès ; on pose dessus la chair coupée par morceaux plus ou moins gros; on recouvre d'une

couche de sel, puis on eu fait une autre avec les morceaux , ainsi successivement jusqu'à ce que la chair soit employée; recouvrez le tout d'une couche de sel, et mettez par-dessus un linge, un plateau de bois et quelque chose de lourd. On peut faire cuire ce petit-salé au bout de six, sept ou huit jours. (Entrée.) (D. A D.)

PIEDS DE COCHON A LA SAINTE-MENEHOULD.

Après les avoir fendus en deux et enveloppés d'une bande de toile, mettez les cuire dans une marmite avec carottes, ognons, persil, thym , sauge, laurier, basilic, sel et poivre ; mouillez avec moitié vin et moitié eau ; faites-les cuire à un feu doux pendant vingt - quatre heures. (Hors-d'œuvre.) (E.)

PIEDS DE COCHON AUX TRUFFES.

Cuits de la manière précédente et désossés, on les remplit avec la farce suivante : faire bouillir dans du bouillon de la mie de pain et de la tétine de veau hachée ; lorsqu'elle est réduite et épaissie, ajoutez des blancs de volaille. des truffes coupées par tranches , quelques jaunes d'œufs , do sel, du poivre ; mêlez bien le tout ensemble , enveloppez le bout du pied avec de l'épiploon (crépine) , pour que la farce ne s'échappe pas, panez et dorez au beurre, et encore une fois à l'œuf. (Hors-d'œuvre,) (E.)

QUEUES DE COCHON BRAISÉES.

On les place dans une braisière lorsqu'elles sont nettoyées , pour les faire cuire à petit feu et les mettre ensuite sur le gril, lorsqu'on les a passées au beurre au sortir de la braisière. On peut s'en servir comme garniture sur toute espèce de purée , et y ajouter toute espèce de sauce. (Entrée.) (D. A D.)

ROGNONS DE COCHON.

Mettez-les dans le plat à sauter, après les avoir émincés ; Ajoutez un morceau de beurre, du persil , des écha lottes, du sel, du poivre et des champignons , le tout haché menu; faites revenir et saupoudrez avec de la farine mouillez avec une verrée de vin blanc ; lorsqu'ils sont cuits, on les sert avec des croûtons ; il faut seulement avoir attention de ne pas les laisser bouillir, parce qu'il durciraient. (Entrée.)(M.)

SAINDOUX.

Coupez la panne par morceaux assez petits, après avoir enlevé toutes les membranes qui là recouvrent ; mettez le tout dans un chaudron , avec un peu d'eau pour la faire fondre; on reconnaît qu'elle est assez cuite lorsque les créions sont colorés jaunes, lorsqu'ils sont secs et cassans sous les doigts; on passe ensuite au tamis.

SAUCISSES.

Hachez du porc frais bien en chair avec autant de lard, moitié l'un, moitié l'autre; ajoutez du sel, des épices, et mettez le tout dans les boyaux (on se sert ordinairement de ceux de mouton) ; ficelez à la longueur que vous désirez ; on les pique avant de les mettre sur le gril. On peut encore les faire cuire à la poète. (Hors-d' œuvre.) (D. A D.)

SAUCISSONS.

Faites un choix de la chair maigre et courte du cochon ; ajoutez moitié son poids de filet de bœuf et autant de lard , que vous couperez en dé, tandis que fous hacherez ensemble les deux autres ; assaisonnez pour six livres de chair préparée, cinq onces de sel, un gros de poivre en poudre, autant de mignonnette et de poivre en grains, trois gros de salpêtre ; mêlez le tout exactement; le lendemain, remplissez des boyaux de bœuf ou autre gros intestins que vous pourrez avoir; foulez bien la chair avec un morceau de bois uni; ficelez comme une carotte de tabac; lorsqu'ils sont bien remplis, mettez-les dans le saloir ; laissez-les pendant huit jours baigner dans le sel mélangé avec une partie égale de salpêtre ; faites sécher ensuite à la fumée ; enduisez-les de lie de vin, dans laquelle vous aurez fait bouillir de la sauge, du thym, du laurier et du basilic ; lorsqu'ils sont secs , enveloppez-les de papier pour les conserver dans de la cendre. (Hors-d'œuvre.) (E.)

Observation.

Dans le cochon que les charcutiers préparent à Paris, ils assurent que tout en est bon, depuis les pieds jusqu'à la tête. De quelque endroit que puisse arriver un porc, nous sommes bien loin d'y attacher la même idée ; et sans entrer dans les motifs qui en avaient fait une stricte défense aux juifs, qui ne veulent même pas encore le manger , quoiqu'ils ne soient plus dans les climats qu'ils occupaient lors , nous ne pouvons nous empêcher d'avertir tous ceux qui voudraient en faire leur nourriture principale, qu'ils lent à apporter la plus grande attention , 1° à ce que la viande provienne d'un jeune animal, quoiqu'on ne les laisse que très rarement vieillir; 2° de ne pas la choisir trop grasse; 3° qu'après avoir été salée comme il convient. on ait soin ie l'enfumer, suivant la coutume dans plusieurs contrées ; 4°que si, malgré tout, ou par nécessité absolue, ils ne vouaient y joindre aucune autre nourriture, il faut absolument que leur estomac soit robuste, vigoureux, ou qu'ils soient soumis à des travaux rudes et pénibles, pour ne bas en éprouver quelque maladie; 5° enfin , que si par habitude on a considéré le lard comme un véhicule nécessaire pour associer aux autres assaisonnemens, il convient d'apporter la plus grande réserve pour s'en servir dans les préparations de cuisine ; et, malgré cela, la consommation le Paris, pour l'année 1826, a été de quatre-vingt-dix mille huit cent trente porcs et sangliers.

DU GIBIER.

Observation.

Les entrées que l'on peut faire avec le gibier sont des bécasses farcies , un canard sauvage en salmi, un civet de lièvre , une gibelotte de lapin, un levraut à la minute . ou les filets du même en papillotte ; des perdreaux ou perdrix aux choux, des filets ou côtelettes de sanglier, de chevreuil , et tous les pâtés confectionnés avec le gibier.

BÉCASSES FARCIES.

Fendez-les par-derrière pour les vider; hachez bien tout ce qu'elles contiennent avec moitié lard émincé; ajoutez du persil, des échalottes, du sel et du gros poivre ; remplissez les

bécasses avec cette farce ; couvrez le tout avec des bardes; faites cuire à la broche, et servez comme les suivantes. (Entrée.) (B.)

BÉCASSES RÔTIES.

Les meilleures se mangent en hiver ; on les barde sans les vider ; repliez les pattes autour des cuisse, traversez-les avec leur long bec, qui peut très bien suppléer à des brochettes; mettez en broche après avoir coupé de larges tartines de pain rassis pour les faire griller , et les poser précisément dans l'endroit où elles découlent, afin qu'elle puissent en recevoir le jus; on les dresse sur un plat, et les bécasses par-dessus. (Rôt.) (B.)

SALMI DE BECASSES.

Même procédé à suivre que pour le salmi de perdreaux , ; en mettant tout ce qui se trouve contenu dans sa cavité intérieure pour faire la sauce. (Entrée.) (B.)

SALMI DU BERNARDIN.

Ayez trois bécasses, ou quatre bécassines rôties et coupées sur une assiette, mises à part et par portions toutes prêtes à être servies ; écrasez sur un plat leur foie et tout ce qui se trouve dans leur intérieur; exprimez le suc de quatre citrons , et coupez le zeste d'un d'entre eux par petits morceaux très fins; placez dans ce mélange toutes les portions dépecées, assaisonnez avec, un peu de sel, du poivre, des épices et de la muscade râpée , deux cuillerées de moutarde et une verrée de vin blancs exposez ensuite le plat et tout ce qu'il contient sur un réchaud à l'esprit de vin ; remuez comme il faut pour que le tout soit bien imprégné 'de l'assaisonnement ; ne laissez pas bouillir, arrosez de quelques filets d'huile, diminuez le feu, et continuez de retourner les morceaux, pour les servir, et de suite les manger très chaud; tout ceci se fait sur \ la table, et, quoique conseillé pour toute espèce de gibier noir, ce salmi peut fort bien convenir dans beaucoup d'autres occasions. (Entrée.) (E.)

SALMI A LA PAYSANNE.

Dépecez les bécasses lorsqu'elles sont rôties ; hachez tout ce qui est dans le corps , excepté le gésier; ajoutez des échalottes , du persil, du gros sel, du poivre, un peu de beurre et deux verrées de vin blanc ; faites bouillir; ajoutez un peu de chapelure ; au bout de quelque temps mettez dedans les bécasses pour les réchauffer, pour les servir de suite. (Entrée.) (B.)

[Section: Rajout de recette.s édition 1933: 7, dont: CROUSTADES AVEC HACHIS DE BECASSE.

Prendre suffisante quantité de chairs de bécasses rôties, en séparer toutes les parties tendineuses ou filamenteuses, et les hacher aussi fin qu'il est possible; pilez, broyez tout ce qu'il en reste après avoir écarté le gésier, mettez dans une casserole en mouillant avec une verrée de bon vin blanc de Champagne ou autre et sufisante quantité de bouillon; lorsque le tout sera à pleine ébullition, jetez-y les débris, quelques minutes après; passez au tamis cette espèce de purée, faites des croûtons de la forme qui paraîtra convenir pour le plat à servir, et remplissez les intervalles avec le hachis mélangé avec autant de beurre, recouvrez ensuite avec des œufs pochés ou mollets. On pourra servir ce hachis sur un fond préparé de riz ou autre pâte d'Italie. *]*

CAILLES.

Rôties et enveloppées aussi de feuilles de vigne, exposée à un feu doux , à cause de leur graisse , on ne les vide jamais; faites de même que pour les grives. (Voyez. p. 152.) (Rôt.) (B.)

CANARD SAUVAGE RÔTI.

Faites-le rôtir sans qu'il soit piqué , et sans aucune barde dessus ; une fois cuit, mettez dans son intérieur une cuillerée d'huile d'olive, un jus de citron , du sel, du poivre, avec un peu d'eau ; mettez cette sauce dans le corps et le servez. (Rôt.) (B.)

CANARD SAUVAGE EN SALMI.

Dépecez-le en commençant par les aiguillettes , ensuite les membres, et faites le salmi comme celui de perdreaux. (Entrée.) (B.)

DU CHEVREUIL.

De toutes les parties d'un chevreuil dépouillé, fendu par son milieu et coupé par quartiers, ceux de derrière sont préférables. *[Rajout de détails édition 1933. Section: Rajout de rectte.s: 7]*

CARRÉ DE CHEVREUIL A LA BROCHE.

Réunissez les deux carrés, enlevez les os qui tiennent au filet ainsi que les membranes qui les recouvrent; faites mariner comme ci-après (quartier de chevreuil à la broche), embrochez; lorsqu'ils sont cuits, servez-les avec une sauce poivrade ou tomate. (Rôt.) (B.)

CÔTELETTES DE CHEVREUIL SAUTEES.

On les fait et on les prépare absolument de la même manière que celles du veau. (Entrée.) (B.)

HACHIS DE CHEVREUIL.

Otez entièrement les membranes et les tendons de ce qui reste d'un morceau de chevreuil rôti, hachez-le fin ; passez au beurre des champignons, du persil, des échalottes coupés menu, saupoudrez de farine , mouillez de vin blanc et de bouillon ; lorsque le tout est bien assaisonné, ajoutez le hachis, que vous servirez ensuite avec des croûtons. (Entrée.) (B.)

QUARTIER DE CHEVREUIL EN DAUBE.

Ficelez le quartier, après l'avoir piqué de gros lardons; placez-le dans une daubière avec ognons , carottes, thym, laurier, un bouquet, du sel, des épices; mouillez avec autant de vin que de bouillon ; ajoutez des couennes de lard, et faites cuire à petit feu pendant l'espace de cinq à six heures ; arrivé à point, retirez , et servez avec une sauce robert ou poivrade, et même à la sauce piquante, toutes faites avec la cuisson, passée au tamis. (Entrée.) (B.)

QUARTIER DE CHEVREUIL A LA BROCHE.

Laissez mariner pendant trois ou quatre jours dans de l'eau mélangée de vinaigre, à laquelle on ajoute des ognons coupés par tranches, du thym, du laurier, du basilic, du persil, de l'ail et du sel, le morceau de chevreuil destiné à être rôti, après avoir été paré d'avance ; retiré de la marinade, enveloppez-le de papier pour le mettre en broche ; au .moment d'être cuit, ôtez l'enveloppe pour lui faire prendre couleur, et servez avec la sauce poivrade. (Rôt.) (B.)

DU FAISAN

Quoi qu'en disent les amateurs, il ne faut jamais le laisser pourrir (faisander) ; la meilleure manière de le préparer, c'est à la broche ; après qu'il a été piqué fin, enveloppez sa tête et les plumes de sa queue avec du papier pour qu'elles puissent se conserver et le parer encore de tous ses ornemens jusqu'au milieu de là table , où il doit recevoir les derniers honneurs.
[Section: Rajout de recette.s édition 1933: 6]

FAISAN A L'ANGOUMOISE.

Le faisan lardé avec des truffes , passer au beurre d'autres truffes que vous assaisonnerez au bout de quelques minutes, retirez-les et laissez refroidir; ajoutez-y vingt-cinq ou trente marrons rôtis, remplissez avec tout cela le corps de la bête, que vous envelopperez avec des émincées de veau ou de mouton , surmontées par-dessus de deux bardes de lard ; ficelez et placez dans une terrine sur d'autres bardes ; mouillez le tout avec du vin de Malaga ou tout autre d'Espagne: arrivé au point de cuisson, retirez-le, déficelez, dégraissez la cuisson , ajoutez des truffer hachées grossièrement, et liez la sauce avec quelques marrons pilés et réduits en poudre. (Entrée.) (E.)

FAISAN ÉTOFFÉ.

Avec deux bécasses désossées et partagées de manière à conserver la chair d'un côté , les entrailles et les foies de autre , de leur chair on fait une farce en la hachant avec le la moelle de bœuf cuite à la vapeur , un peu de lard râpé, poivre , sel et fines herbes, dont on remplît la capacité du faisan , fixée, de manière à ce qu'elle ne se répande pas au dehors, par le moyen d'une croûte de pain [ui le dépasse de deux pouces de chaque côté lorsqu'il est louché dans sa longueur, avec les entrailles et les foies de bécasses pilées et mélangées de deux grosses truffes, un anchois, un peu de lard râpé et un morceau convenable le bon beurre frais; étendez également cette pâte sur la rôtie et la placez sur le faisan préparé comme dessus, de lanière à être arrosée en entier de tout le jus qui en' décile pendant qu'il rôtit; parvenu à son degré de cuisson , placez-le environné d'oranges amères sur un plat convenable pour être servi. (Rôt.) (E.)

FAISAN POÊLÉ.

Après avoir été piqué, mettez le faisan dans une casserole avec des carottes , des ognons , un bouquet, recouvert de bardes de lard ; mouillez avec moitié vin blanc et moitié bouillon; assaisonnez et faites cuire à petit feu ; retirez le tout, passez la cuisson , dégraissez, et pour servir ajoutez un peu de sauce espagnole. (Entrée.) (E.)

FAISAN EN SALMI.

Rôti aux trois quarts de sa cuisson , enlevez les ailes et les cuisses; coupez-les en deux; dépouillez-le ensuite de ~t le reste de ses chairs; mettez le tout dans une casse-le avec des

échalottes hachées menu , le zeste d'une bigarade, du sel, du poivre, de la muscade; mouillez avec i vin blanc, auquel vous ajouterez autant de bon bouillon, dans lequel même vous aurez mis précédemment la carcasse et tous les os broyés; faites réduire, et, au, moment de servir, ajoutez une bonne cuillerée d'huile fine. ainsi que son foie écrasé; dressez le salami avec des croûtons. (Entrée.) (È.)

FILETS DE FAISANT.

Voyez pour les préparer, et suivez les mêmes procédés que ceux employés pour les filets de perdrix. (Entrée.) (E.)

GRIVES.

Bonnes, excellentes pendant les vendanges. Pour les faire rôtir, on les enveloppe de feuilles de vigne, et comme on ne les vide pas, suivez encore l'instruction pour les bécasses. (Rût.) (T. B.).

GRIVES CONFITES DANS LE VINAIGRE.

Après leur avoir coupé la tête et les pattes, faites-les rôtir à moitié sur le gril, ou à la brochette , pour achever de les faire cuire dans le vinaigre assaisonné de laurier en feuille et d'épices en suffisante quantité ; rangez-les en-1 suite dans un pot de faïence, et versez dessus la saumure bouillie et refroidie; recouvrez avec une couche deI graiise, et conservez. Après avoir bouché hermétique-: ment avec une vessie ou un parchemin, placez ensuite dans un endroit frais et à l'abrrde la lumière. On mange les grives très bonnes encore au moins pendant une année, lorsqu'elles sont préparées de cette manière. (Hors- d' œuvre.)

GRIVES AU GRATIN.

Choisissez un nombre déterminé de grives fraîches; après les avoir plumées, vidées, flambées légèrement, mettez-les dans une casserole avec du beurre, pour les faire revenir, cuire à moitié, et égoutter après les avoir retirées du feu. Ensuite, avec quelques foies de volaille, et ceux des grives conservées à part, on fait un mélange exact en les pilant dans un mortier ; on y ajoute un godiveau, ou une farce composée de quelque manière que ce soit, assaisonnée avec le sel, le poivre et la muscade. Dans un plat profond entourez les grives avec la farce, de manière à ce qu'on ne les voie presque plus ; recouvrez-les de bardes de lard surmontées d'un papier beurré ; placez sur de la cendre chaude, recouvrez avec le four de campagne, et après une demi-heure ôtez le papier, les bardes, dégraissez, et versez sur le tout une sauce italienne. Pour servir très chaud. (B.).

DU LAPEREAU.

Le lapereau se distingue du lapin de la même manière que le levraut ; celui de garenne est préférable , comme il est toujours préféré ; cependant on peut rendre le lapin domestique bon et même délicat en le nourrissant, pendant une quinzaine avant de le manger , avec des plantes aromatiques, telles que le thym, le serpolet, le romarin , la petite sauge, le basilic, etc. ; ou bien encore , en le faisant cuire; il faut y ajouter alors un bouquet de mélilot dans la

casserole , et dans l'intérieur du ventre, si on le met en broche. (B.)

CUISSES DE LAPEREAU PANEES ET FRITES.

Avec des cuisses, faites un ragoût au blanc, sans y rien ajouter qu'un bouquet de persil ; cuites à point et de bon goût, on lie la sauce avec des jaunes d'œufs, et on enveloppe bien chacun des morceaux avec ; déposées sur un plat pour refroidir, mettez-les dans la mie de pain , dorez à l'œuf, panez une seconde fois et faites frire, pour les servir avec du persil de même. (Entrée.) (E.)

CUISSES DE LAPEREAU EN PAPILLOTE.

Désossez les cuisses et faites-les revenir dans le beurre ; retirez lorsqu'elles sont presque cuites, ajoutez au beurre qui reste des champignons, des échalottes et du persil hachés ; faites revenir, saupoudrez d'une cuillerée de farine, mêlez et délayez avec du bouillon ; laissez réduire, pour la servir sur les cuisses, qu'on a fait griller d'avance dans du papier beurré. (Entrée.) (B.)

CUISSES DE LAPEREAU A LA SAINT-GARA.

Désossez un certain nombre de cuisses de lapereau ; piquez en entremêlant de lardons de jambon et d'autres de lard ordinaire, associés avec des truffes coupées de même , que vous placez alternativement; faites revenir dans du beurre, et lorsqu'elles sont raffermies, parez et cuisez dans la braisière ou dans un peu de glace; dressez en mettant sous chacune d'elles un croûton frit, et dans le milieu une sauce agréable. (Entrée.) (B.)

FILETS DE LAPEREAU EN GIMBLETTES.

Levez six filets ; pour une entrée , c'est le nombre ; piquez-les dé lard fin; mettez dans une casserole avec du beurre, des carottes, des ognons, un bouquet, du sel et du poivre; avant d'y placer les filets, il faut les tourner eu gimblettes, en liant chacun des bouts avec du fil, en les tournant sur un morceau de carotte dans leur milieu ; lorsqu'ils sont cuits, on les glace, pour les servir avec telle sauce qui peut convenir. (Entrée.) (E.)

FILETS PE LAPEREAU EN TURBAN.

Piquez de lard fin une demi-douzaine de filets ; avec tout ce qui reste de la chair des lapereaux, faites une farce à quenelles dont on forme', sur un plat qui puisse aller au feu, une espèce de turban ou bourrelet ; posez dessus les filets en garniture, remplissez le milieu du turban avec une mie de pain taillée en rond, couvrez les filets de bardes de lard, mettez dessus un papier, beurré, et faites cuire sous un four de campagne. Lorsque le tout est cuit, enlevez les bardes ainsi que le pain, égouttez la graisse, glacez les filets et décorez le pourtour avec des queues d'écrevisses. des truffes coupées en perles et des croûtons frits; dans le milieu on ajoute un ragoût à la financière ou aux truffes. (Entrée.) (D. AD.)

LAPEREAU EN CAISSE.

Coupez-le par morceaux, que vous ferez revenir dans le beurre; après qu'ils auront été raffermis, retirez-les pour être ensuite posés dans des caisses de papier. avec de a farce à quenelles dans laquelle on ajoute des fines herbes, le foie du lapereau, ainsi que deux jaunes d'œufs pour lui donner de la consistance; remplissez tous les intervalles de la caisse avec la même farce, recouvrez le tout de bardes de lard et d'un papier beurré; faites cuire sous le four

de campagne ; avant de servir. égouttez la graisse et servez avec une sauce à l'italienne. (Entrée.) (E.)

LAPEREAU CONFIT.

Après avoir désossé et piqué de lard fin , entremêlé de jambon cru, assaisonnez avec épices en dehors et dedans, roulez sur lui-même en commençant par les cuisses , serrez et ficelez ; faites-le revenir avec de l'huile , du thym , du laurier, du basilic. mais sans bouillir ; lorsque l'on s'aperçoit qu'il est cuit, parce qu'il ne rend plus rien , alors retirez, égouttez , laissez refroidir , coupez-le par morceaux susceptibles d'entrer dans de petits bocaux que vous remplirez d'huile, recouverts ensuite de parchemin mouillé d'avance; lorsqu'on le sert, on le coupe par rouelles , on le met sur une assiette avec du persil haché et étendu dans l'huile. On le regarde comme hors-d'œuvre. (D. A D.)

LAPEREAU FRIT.

Mettez-le mariner dans du vin blanc, après l'avoir coupé en morceaux ; ajoutez dans la marinade un jus de citron , du thym , du laurier , de l'ail haché grossièrement, du sel et du poivre; au bout de deux heures, égouttez , essuyez, plongez dans la farine délayée , et faites frire. On' le sert avec une sauce piquante. (Entrée.) (D. AD.)

LAPEREAU SUR LE GRIL.

On le fend sur toute sa longueur , lorsqu'il a été dépouillé et vide ; après l'avoir aplati avec le couperet, on le met sur le gril, enveloppé d'une feuille dç papier beurré ; arrivé au point de cuisson, on enlève lé papier pour le servir sur du beurre manié de fines herbes, ou , si l'on en a, avec du beurre d'anchois. (Entrée,) (B.)

CROQUETTES DE LAPIN.

Faites le hachis comme il est indiqué un peu plus bas, partagez-le en portions grosses comme des noix; lorsqu'elles sont froides, roulez dans la mie de pain, panez une seconde fois à l'œuf, mettez dans la friture bien chaude , et servez du persil frit. (Entrée.) (D. A D.)

FILETS DE LAPIN A LA CHICOREE.

Après avoir enlevé et coupé en filets toute la chair d'un lapin rôti, faites cuire de la chicorée accommodée ensuite avec l'essence de gibier; quand elle est de bon goût. ajoutez les filets que vous chaufferez sans les faire bouillir. On les prépare encore avec une sauce tomate ou autre. (Entrée.) (D. A D.)

GIBELOTTE DE LAPIN.

Pour dépouiller un lapin , enlevez ses quatre pattes à leur première articulation , fendez la peau en travers sur l'intérieur des pattes de derrière, faites passer les cuisses dans l'ouverture, coupez la queue, renversez la peau tout le long du dos et du ventre, retirez les épaules l'une après 1 autre, continuez jusqu'aux oreilles, que vous couperez à la naissance de leur cartilage contre la tête ; parvenu à moitié de la mâchoire, séparez par un coup de couteau. Après l'avoir vidé et partagé, mettez dans une casserole, avec du beurre, environ une demi-livre de petit lard ; faites-lui prendre couleur et retirez-le, ajoutez une cuillerée de farine que vous ferez

roussir très légèrement , dans laquelle vous passerez les morceaux de lapin; mouillez avec moitié bouillon et autant de vin blanc ou rouge ; lorsqu'il bout, mettez-y le lard, des champignons et un bouquet ; un quart d'heure avant de le retirer, ajoutez de petits ognons passés au beurre ; dégraissez, faites réduire, et servez.

A cette gibelotte ont ajoute souvent des tronçons d'anguille, des culs d'artichauts, des croûtons. (Entrée.)

HACHIS DE LAPIN.

Désossez un lapin rôti, enlevez les membranes, ôtez les tendons, et hachez ce qui reste de chair extrêmement fin; faites revenir dans du beurre tous les os cassés, ajoutez des parures de veau, du lard maigre , du sel, du poivre ; saupoudrez avec une cuillerée de farine; après l'avoir bien retourné, mouillez avec du lait ; après une heure d ébullition , pendant laquelle on remue toujours, retirez le tout, passez au tamis, faites réduire jusqu'à consistance de bouillie ; mettez-y le hachis que vous faites chauffer seulement, et pas au-delà. (Entrée.) (D.A.D.)

LAPIN AUX FINES HERBES.

Coupé par morceaux , faites-le revenir dans le beurre , avec des champignons, du persil, du laurier, du thym , du basilic hachés fin ; ajoutez une cuillerée de farine, mouillez avec autant de vin que de bouillon; assaisonnez de sel et de gros poivre ; au moment de servir on ajoute le foie, que l'on a fait cuire avec le ragoût, et on le mêle avec la sauce. (Entrée.) (E.)

LAPIN EN GALANTINE.

Désossé et piqué de lard fin, on en désosse encore un autre dont on mélange la chair avec une égale quantité, de lard, pour le hacher grossièrement ; assaisonnez et mêlez des truffes coupées par petits morceaux; couvrez le lapin tout entier avec cette farce entremêlée de filets de jambon , de lard et de truffes ; lorsqu'il est rempli , rapprochez les chairs du ventre, ficelez et enveloppez dans un linge blanc; garnissez le fond d'une braisière, et placez dessus le lapin, que vous entourerez avec des carottes, des ognons , du laurier, un bouquet de persil, du thym , du sel, du gros poivre ; mouillez avec autant de vin que de bouillon . ajoutez encore les os des deux lapins , qui auront été brisés; couvrez le tout d'autres bardes de lard ; faites cuire à petit feu; arrivé à point, retirez la galantine , laissez refroidir et ôtez le linge; passez la cuisson au tamis, dégraissez, clarifiez avec un blanc d'œuf; lorsqu'elle est réduite, versez la gelée sur des assiettes , pour qu'elle puisse se coaguler, et s'en servir pour couvrir la galantine entière. (Entrée.) (B.)

LAPIN A LA POULETTE.

Lorsque le lapin est vidé et coupé par morceaux , on le blanchit à l'eau bouillante ; après l'avoir retiré et laissé égoutter, faites revenir dans du beurre, saupoudrez de farine, sans qu'il soit nécessaire de le laisser roussir ; mouillez avec du bouillon et moitié vin blanc; ajoutez un bouquet, des champignons , du sel et du poivre; au milieu de la cuisson on met de petits ognons , et au moment de servir, après avoir dégraissé lorsqu'il ne bout plus, une liaison de jaunes d'œufs , un jus de citron ou du vinaigre. (Entrée.) (B.)

LAPIN RÔTI.

Dépouillé, vidé et piqué avec du petit lard, on le met en broche pour le servir avec une sauce

piquante. (Rôt.) (B.)

LEVRAUT.

CUISSES DE LEVRAUT PIQUÉES.

Après avoir enlevé les cuisses près du râble, ôtez l'os jusqu'à la première articulation ; piquez de lard fin et faites-les cuire avec carottes, ognons, un bouquet de persil, du sel, du poivre , des couennes et des débris de lard placés dessous ; mouillez avec du bouillon et recouvrez de papier beurré ; arrivés à cuisson dressez-les et glacez avec un pinceau, servez ensuite avec une sauce convenable. (Entrée.) (T. B.)

ESCALOPE DE LEVRAUT.

Après avoir levé les filets et les avoir dépouillés des membranes qui les recouvrent, on les coupe en lames, on les pare et on les aplatit un peu, pour les mettre ensuite sur le plat à sauter avec un peu de beurre ; saupoudrez de sel et faites cuire à. un feu vif.

Faites une sauce avec une cuillerée de farine revenue dans le beurre, mouillez avec de l'eau, et mieux encore avec moitié vin et moitié bouillon ; ajoutez des échalottes, un bouquet, du laurier et une gousse d'ail ; faites bouillir, passez au tamis, ajoutez des champignons et des petits ognons roussis au beurre ; faites réduire ; et à l'instant de servir, ajoutez le sang tamisé, ayez soin de tourner afin que le mélange soit exact ; dressez les escalopes sur un plat entremêlé de croûtons frits, et servez en jetant la sauce par-dessus le tout.

On peut encore suppléer à celle-ci par la sauce aux truffes, celle à l'italienne, etc. (Entrée.) (E.)

FILETS DE LEVRAUT GLACES.

Levez les filets, faites-les mariner comme ci-dessus, mettez cuire avec du bouillon et un peu de glace dans une casserole recouverte de papier beurré , et placée sur un feu doux tout autour et par-dessus; lorsqu'ils sont cuits à point, retournez-les pour les-glacer ; dressez et servez avec une sauce tomate. (Entrée.) (T. B.)

FILETS DE LEVRAUT PIQUÉS ET SAUTES.

Enlevez les filets crus; dépouillez-les des membranes qui les recouvrent; faites-les mariner comme du chevreuil; lorsqu'ils le sont assez, laissez égoutter, et pour les bien essuyer, pressez-les dans un linge; mettez-les dans ua plat à sauter, lorsqu'ils sont cuits, dressez-les avec des croûtons entre chacun d'eux, et par-dessus une sauce poivrade ou tomate.

On peut encore , à volonté, les faire cuire sans avoir mariné d'avance, et les-servir sur de la chicorée, avec des truffes ou des champignons. (Entrée.) (T. B.)

LEVRAUT A LA MINUTE.

Sur les morceaux d'un jeune levraut dépouillé et vidé , passez au beurre avec du sel et du poivre pour les raffermir , ajoutez des champignons , du persil, des échalottes tachés ensemble , et une forte cuillerée de farine; après les avoir bien retournés, mouillez avec du vin blanc et du bouillon ; lorsqu'ils commencent à entrer en ébullition , retirez du feu pour les

servir de suite. (Entrée.) (B.)

LIÈVRE.

On distingue trois degrés d'accroissement dans un lièvre : on l'appelle levraut, lorsqu'il est très jeune, lièvre rois-quarts, lorsqu'il a encore le petit tendon saillant audessus de la première articulation ou jointure des pattes de levant ; enfin ceux qu'on désigne sous le nom de capucins, ce sont les vieux. (B.)

CIVET DE LIÈVRE.

En vidant un lièvre, quel qu'il soit, après l'avoir dépouillé , séparez le foie que vous ajouterez au reste du sang qui pourra encore se trouver dans tout son intérieur ; faites-en des morceaux plus ou moins gros; les épaules se partagent en deux ; on enlève ensuite toute la peau mus-plaire qui forme les parois du ventre ; on coupe le râble au-dessus des cuisses, la poitrine en plusieurs parties, les cuisses, séparées à l'articulation, se partagent en deux; on laisse entier avec la queue l'intervalle qui les réunit ; la tête reste entière ; on peut aussi la partager en deux.... Prenez une demi-livre de lard de poitrine coupé menu , faites-le revenir dans le beurre, ajoutez tout le lièvre coupé, que vous remuerez avec, saupoudrez de farine , Bouillez avec du vin rouge, de l'eau ou du bouillon ; met-un bouquet de persil, du sel et du poivre; lorsque le put est bouillant. retirez et écumez , jetez-y des champignons, et une demi-heure après des petits oignons passés lu beurre , au même instant le foie , après en avoir retiré a vésicule du fiel (1 'amer); dégraissez ; lorsque le tout est réduit à point et de bon goût, passez le sang au tamis , et ie le versez qu'au moment de servir, lorsque le civet n'est plus bouillant, parce qu'il se caillebotterait. (Entrée.) (B.)

GATEAU DE LIÈVRE.

Désossez et parez , en enlevant toutes les membranes et les tendons, un lièvre rôti d'avance ; hachez d'abord grossièrement, et pilez ensuite dans un mortier toutes les chairs réunies; ajoutez, en pilant, une tétine de veau cuite; réunissez le tout avec une mie de pain bouillie avec du bouillon , à laquelle vous ajouterez du sel, du poivre, du persil, des' échalottes , du thym, du laurier hachés fin ; liez la sauce avec des jaunes d'œufs ; pilez le tout l'un avec l'autre. Garnissez un moule de fer-blanc avec des bardes de lard ; mettez dessus le hachis ; couvrez avec d'autres bardes ; faites cuire au four ou au bain-marie; parvenu à son degré de cuisson , retirez le gâteau, laissez refroidir ; pour le; sortir, mettez le moule dais l'eau bouillante ; en le dressant, enlevez les bardes, et couvrez de chapelure. (Entrée.). (D.A.D.)

LIÈVRE EN DAUBE.

Après l'avoir désossé entièrement, placez-le dans une casserole ou une braisière, ajoutez du sel, du poivre, des: carottes, des ognons, un bouquet; mouillez avec du bouillon et partie égale de vin blanc; faites cuire à petit feu pendant une heure et demie. après y avoir ajouté, avant tout, les os brisés et la moitié d'un jarret de veau, ainsi quel les bardes de lard , par-dessus et par-dessous ; lorsqu'il est! cuit, retirez-le , passez au tamis le fond de cuisson ; faites réduire et servez chaud. On peut encore le laisser refroidir et le servir avec la gelée dans son pourtour. (Entrée.) (B.)

LIÈVRE RÔTI.

De même que dans le civet , lorsqu'il est dépouillé, vidé, qu'on a gardé le sang qui reste dans un vase à part. on brise les os au milieu des cuisses, on l'aplatit avec le couperet, depuis le cou jusqu'à l'extrémité du râble ; ou le fait revenir en l'exposant un moment à l'ardeur de la braise; piquez de lard tin le râble et le gros des cuisses mettez en broche, en soutenant par un morceau de bois, pour le tenir écarté à sa plus grosse extrémité ; imprégnez- le avec le sang dans toute sa longueur; allongez les pattes de' devant sur le cou, et retenez-les en place avec une ficelle ; arrivé au point de cuisson requis, mettez fondre un morceau de beurre dans la casserole , avec.un peu de farine ; mouillez avec autant de bouillon que de vin ; ajoutez du sel, du poivre, du persil, de l'ail ; faites réduire avec le foie écrasé et que-vous aurez fait revenir dans le beurre passes le tout au tamis. faites bouillir pendant quelques, minutes et retirez du feu ; ajoutez le sang en remuant soigneusement, et servez dans une saucière. (B.)

MAUVIETTES.

Les mauviettes le plus ordinairement se couvrent d'une petite barde de lard , et on les passe dans des hâtelets pour les fixer à la broche, et les faire rôtir entières par demi-douzaine ou par douzaine.

MAUVIETTES EN CAISSE.

Les mauviettes désossées, on les remplit d'une farce cuite, dans laquelle on met leur foie haché avec des truffes; pour chacune on fait une caisse avec du papier huilé, dans le fond on met de la farce, sur laquelle on étend la mauviette recouverte ensuite avec une barde de lard, qu'on enveloppe d'un autre papier beurré; on les fait cuire ainsi préparées sous le four de campagne ;au moment de servir, on égoutte la graisse, et on met dessus un peu de sauce réduite. (Entrée.)

MAUVIETTES AU GRATIN.

Après les avoir fendues par le dos et désossées, on les remplit de farce cuite; on met sur le plat une couche de celte même farce, on place les mauviettes en rond , on remplit les intervalles avec de la farce, et on ne laisse apercevoir que la partie supérieure de l'estomac dans le milieu; on les couvre avec de la mie de pain coupée en rond , et le tout avec des bardes et du papier beurré, pour les mettre sous le four de campagne ; lorsqu'elles sont cuites , on retire la mie de pain, les bardes et le lard, on dégraisse, et l'on sert avec des champignons ou une sauce à la financière. (Entrée. (B.)

MAUVIETTES A LA MINUTE.

Sautez les mauviettes dans du beurre et du sel; lorsqu'elles sont raffermies, on les fait encore revenir au beurre avec des champignons, des échalottes et du persil hachés ; mouillez avec une verrée de vin blanc et du bouillon ; lorsque le tout commence à bouillir, on retire , et l’on sert avec des croûtons frits. (Entrée.) (B,)

MEULES.

Mêmes préparations que pour les précédentes.

PÂTÉ CHAUD AVEC DU GIBIER.

Sautez dans le beurre avec une poignée de fines herbes, du sel, du poivre , un bon assaisonnement, différentes pièces de petit gibier, telles que mauviettes, cailles ou grives, bien parées et troussées. Ensuite , avec de la farine , faites une pâte très épaisse et aussi dure que possible; après l'avoir maniée et disposée en plateau, placez dans son milieu le gibier sauté , ramenez les bords de manière que le tout soit enfermé comme dans une bourse ; enveloppez cette masse dans un linge bien blanc, et suspendez-la au milieu d'un chaudron plein d'eau bouillante; au bout d'une heure, bien suffisante pour cette opération, retirez du linge, et entr'ouvrez la pâte, pour y glisser un bon coulis, ou une sauce à l'espagnole ; on peut alors servir ce pâté comme entrée. (D.A.D.)

PERDREAUX.

CUISSES DE PERDREAUX A LA CHIPOLATA.

Faites cuire et prendre couleur à du lard coupé par morceaux; après l'avoir retiré, délayez une cuillerée de farine avec du beurre que vous y ajouterez; faites revenir dedans les cuisses de perdreaux, mouillez avec du vin blanc et du bouillon, ajoutez des champignons et des ognons passés au beurre, joignez-y le petit lard, des marrons grillés, des saucisses coupées en trois, qu'on aura fait revenir, et dépouillées de la peau qui les enveloppe; faites cuire le tout à petit feu ; réduit à point et de bon goût, dégraissez et servez avec des croûtons. On peut encore le faire avec des truffes. (Entrée.) (E.)

HACHIS DE PERDEAUX.

Parez les perdreaux rôtis en supprimant les membranes et tendons, hachez leur chair très fin , faites revenir dans une casserole avec du beurre et des champignons, persil, échalottes, aussi préparés de même ; ajoutez une cuillerée de farine; lorsqu'elle est bien mêlée, mouillez avec du bouillon et du vin blanc ; quand le tout est de bon goût, mettez le hachis, faites chauffer sans bouillir, et servez avec des croûtons. (Entrée.) (B.)

MAGNONNAISE DE PERDREAUX.

Mettez dans une terrine des morceaux de perdrix, après les avoir fait rôtir et leur avoir enlevé la peau ; faites une marinade avec de l'huile, du vinaigre . de la ravigote hachée, du sel, du gros poivre, et la moitié d'une cuillerée à pot de gelée ; on la met sur la glace jusqu'à ce qu'elle soit prise ; placez les perdreaux sur un plat ; couvrez avec la sauce ; décorez avec des croûtons , des cornichons, des filets d'anchois , des truffes , des œufs durs et de la gelée coupée en filets, dont on fait des losanges ou autres ornements comme nous l'avons indiqué à l'article décoration , pour servir de suite après. (Entrée.) (E.)

PERDREAUX A L'ANGLAISE.

On fend, depuis le croupion jusqu'à la poche, et par le dos, les perdreaux plumés , vidés , flambés et retroussés par les pattes; on les aplatit avec le couperet; on les plonge dans une marinade à l'huile, pour les faire griller sur un feu vif, et les servir avec une sauce à la maitre d'hôtel, une sauce poivrade, ou bien avec une rémoulade.

On les prépare encore de cette manière en les couvrant avec un mélange très épais, fail avec le beurre et la mie de pain. (Entrée.) (B.)

PERDREAUX A LA MONGLAS.

Après les avoir fait rôtir, enlevez les os du sternum et des côtes (estomac, poitrail) . coupez leurs filets en dés , ainsi que des truffes et des champignons ; faites-les cuire dans une sauce espagnole, en n'y ajoutant les filets qu'à l'instant où les truffes et les champignons sont cuits ; pendant ce temps , on les entretient chauds ; au moment de servir, on met le ragoût dans la cavité de la perdrix avec une sauce au gibier. (Entrée.) (B.)

PERDREAUX EN PAPILLOTE.

Faites revenir les perdreaux partagés en deux et saupoudrés de sel avec du beurre dans le plat à sauter; prêts à être cuits, retirez-les et faites cuire dans ce qui peut rester du beurre , des échalottes. des champignons , du persil haché, saupoudrés de farine et mouillés avec du bouillon ;et du vin blanc ; lorsque le tout est réduit, on verse sur les perdreaux ; chacune des moitiés se couvre avec une barde, et on l'enveloppe avec du papier huilé, pour les faire griller à un feu très doux. (Entrée.) (B.)

PERDREAUX RÔTIS.

Plumer, vidés, flambés et piqués de lard fin , les perdreaux se font rôtir à un feu modéré ; ils se servent accompagnés d'un citron.

Lorsqu'on n'a pas le temps, ou lorsqu’on ne veut pas les piquer, on les barde largement, et on recouvre le tout avec des feuilles de vigne. (Rôt.) (T. B.)

PERDREAUX AUX TRUFFES.

Coupez des truffes grosses comme des noisettes ; passez-les au beurre avec du sel et des épices ; mêlez-les ensuite avec de la volaille hachée et pilée, ajoutez-y du lard ; remplissez avec ce hachis les perdreaux vidés et flambés; faites cuire à la braise, pour les servir finis ; versez dessus une sauce aux truffes. (Entrée.) (E.)

PURÉE DE PERDREAUX.

Prenez la chair de perdreaux rôtis, ôtez les membranes et les tendons (les peaux et les nerfs). hachez et pilez en y ajoutant un peu de béchamel; lorsque la purée est bien faite, délayez avec un peu de sauce de béchamel ; ne faites que chauffer légèrement, servez-les avec des œufs pochés et des croûtons frits. (Entrée.) (B.)

SALADE DE PERDREAUX.

Préparez et faites cuire les perdreaux comme pour la magnonaise, dressez-les sur un plat après avoir mariné, et des cœurs de laitues coupés en deux ou en quatre dans les intervalles; remplissez avec des cornichons, des œufs durs et des anchois ou des truffes, pour décorer le plat ; au moment de servir, arrosez avec la marinade. (Entremets.) (B.)

SALMl DE PERDREAUX.

Les perdreaux rôtis, dépecez - les par les cuisses, les a les, l'estomac et le croupion; mettez tous les débris pilés dans un mortier, dans une casserole avec du bouillon, des échalottes, du laurier, un bouquet de persil; faites réduire le tout avec du beurre, après y avoir ajouté une cuillerée de farine: lorsque la sauce est cuite, passez au ternis ; faites chauffer les morceaux

dedans sans les laisser bouillir, pute dressez sur des croûtons et versez la sauce par-dessus. On peut encore y mêler des truffes, mais lors-quelles ont été passées au tamis. (Entrée.) (E.)

SALMI FROID.

La sauce du salmi confectionnée comme il vient d'être dit, mettez sur un plat les perdreaux découpés et refroidis; arrosez avec la sauce , en en laissant un peu dans la casserole; délayez dedans un peu de gelée pour lui donner consistance ; on la passe sur les perdreaux . après les avoir garnis de gelée coupée en filets ou bien en losange. (Entrée.) (E.)

SAUTÉ PE FILETS DE PERDREAUX.

Enlevez les filets, débarrassez-les des membranes qui les recouvrent. saupoudrez de sel, mettez-les dans le plat à sauter avec un morceau de beurre, dressez-les cuits en couronne avec des croûtons frits à l'entour ; détachez la glace avec un peu de sauce espagnole; quand elle est de bon goût, on la sert sur les filets.

On les fait aux truffes par le même procédé , en détachant la glace avec la sauce aux truffes. (Entrée.) (E.)

SOUFFLE DE PURÉE DE PERDREAUX.

Faites une purée comme ci-dessus, mais un peu plus épaisse; ajoutez quatre à cinq jaunes d'œufs, autant de blancs fouettés; quand ils sont délavés, on met le soufflé dans une écuelle d'argent ou une caisse, et on fait cuire sous le four de campagne. Ce soufflé ne doit être fait qu'au moment de le manger. (Entrée.) (B.)

PERDRIX.

On en connaît de deux espèces, la rouge et la grise ; la première, plus estimée, est beaucoup plus rare que l'autre. Les perdreaux sont faciles à reconnaître. en ce qu'ils ont le bout de l'aile terminé en pointe, tandis qu'il est rond dans les perdrix.

CHARTREUSE DE PERDRIX.

En mesurant à peu près la capacité du moule dont on doit se servir, on fait cuire des navets et des carottes , en tournant, dans du bouillon; une fois cuits, laissez-les égoutter ; faites cuire en même temps des petits ognons, des haricots verts ou toute autre espèce de légumes; apprêtez les perdrix comme pour les mettre avec des choux (voyez ce mot) ; beurrez le moule ; placez au fond un cordon de carottes et de navels coupés par ronds de la grosseur que vous voudrez ; faites avec tous ces légumes toute espèce de compartiment, en entremêlant les carottes et les navets tout autour ; garnissez tout son intérieur avec des choux ; placez les perdrix l'estomac en dessous; mettez les saucisses, les cervelas et le lard, le reste des choux par-dessus pour remplir exactement le moule ; avant de servir, faites chauffer au bain-marie ou sur des cendres chaudes ; penchez-le pour égoutter la graisse, et renversez-le avec grande précaution. (Entrée.) (E.)

PERDRIX BRAISÉES.

Ordinairement on prend les plus vieilles , on les pique , on les barde avec du lard et du veau

eu émincées ; foncez une casserole ; placez-les dedans avec des carottes, des ognons, un bouquet, des parures de viande, des carcasses de lapins bien broyées auparavant assaisonnez et mouillez avec du bouillon autant que de vin blanc, faites cuire à petit feu ; finies, on les dresse, on passe la cuisson dégraissée, on ajoute le jus d'une bigarade et le zeste râpé ; servez la sauce par-dessous ; au lieu du bouillon pour mouiller, on peut très bien employer l essence de gibier. (Entrée.) (B.)

PERDRIX AUX CHOUX.

Prenez un chou de moyenne grosseur, que vous couperez par le milieu et ferez blanchir dans l'eau bouillante ; après avoir été retiré et égoutté , rafraîchissez , exprimez toute l'eau qui en sort, et ficelez les deux morceaux avec deux perdrix bien plumées, vidées et flambées, à qui vous aurez retroussé les pattes et qu'on peut encore piquer de lard ; placez au fond d'une casserole quelques bardes de lard, le chou, deux cervelas , six saucisses , deux carottes, autant d'ognons ; assaisonnez de sel, de poivre ; recouvrez encore de nouvelles bardes; faites cuire à petit feu. Le tout arrivé à cuisson parfaite , faites égoutter le chou sur un linge ; pressez-le même assez pour que tout le bouillon sorte ; dressez les perdrix et entourez-les avec des choux coupés par tranches, sur chacune desquelles on place la moitié d'une saucisse un petit morceau de lard, un autre de cervelas ; coupez les carottes par rouelles , et arrangez-les de même ; passez le fond de la cuisson, ajoutez-y un peu de jus ; et lorsqu'il est réduit, versez sur les choux. (Entrée,) (B).

PERDRIX A LA PURÉE.

Toute espèce de purée confectionnée comme nous l'ayons indiqué plus haut, est excellente pour placer dessus des perdrix cuites à la braise. On peut varier en les faisant cuire avec des légumes et du lard, pour les servir sur la purée avec les petits morceaux de lard. (Entrée.) (B.)

PLUVIERS ET VANNEAUX.

Comme on ne les vide pas non plus, agissez de même que pour faire cuire les bécasses.

SANGLIER.

Observation.

Presque toutes ses préparations sont les mêmes que celles du cochon; cependant, lorsqu'il est mâle, il faut avoir le plus grand soin d'enlever les testicules, parce-qu'ils lui donnent une odeur et une saveur qui n'est rien moins qu'agréable ; sa hure, ses jambons , ses côtelettes, se trouvent indiqués, pour la manière de les faire cuire, à l'article du cochon (voyez ces mots) ; tout ce qu'on veut faire rôtir des morceaux d'un sanglier, doit toujours avoir été mariné d'avance. (B.)

SARCELLE.

Plus délicate et plus petite qu'un canard sauvage, la sarcelle se prépare de même.

SARCELLES A LA BIGARADE.

Après avoir plumé, vidé et troussé, deux , quatre ou six de ces oiseaux un peu mortifiés pour les attendrir, broyez leurs foies avec un morceau de beurre assez volumineux, que vous assaisonnerez ensuite avec le sel , le poivre, les quatre épices et la râpure du reste d'un citron ; remplissez l'intérieur des sarcelles avec cette farce . placez-les au moyen d'un hatelet sur la broche ; recouvrez-les avec les tranches d'un citron coupé dans sa longueur , surmontées d'une barde de lard; enveloppez le tout d'un papier assez fort huilé ou beurré. Trente minutes suffisent pour les cuire à point. Après les avoir sortis de leur entourage , recueillez tout ce qui est tombé des sarcelles pendant leur cuisson ; ajoutez-y une sauce espagnole dans laquelle vous exprimerez le jus de deux bigarades , et à leur défaut celui de deux oranges ou de deux citrons ; faites chauffer sans bouillir et servez. (Entrée.) (B.)

Observation.

Toutefois qu'une pièce de gibier est un animal jeune, ses chairs sont tendres et portent avec elles l'arôme particulier après lequel courent les amateurs ; alors le gibier convient parfaitement à tous les estomacs, même aux convalescens, mais il doit être mangé à point; il ne faut pas le laisser pourrir ou faisander , car, loin de soutenir les forces . il excite des nausées; et quand même la répugnance ne s'en mêlerait pas, son action est toujours nuisible si elle ne devient pas dangereuse peu importe la manière dont on le prépare ; cependant lorsqu'il est rôti et qu'on a suppléé au jus qu'il a pu laisser échapper pendant sa préparation par quelque autre substance analogue , il devient mieux approprié à l'influence de la digestion sur la nutrition ; autant qu'il est possible, on peut y ajouter quelques acides, tels que le citron , le vinaigre, le verjus, des aromates, jamais en assez 'grande quantité pou r effacer le goût qui est inhérent à la pièce soumise à l'appétit de l'individu qui en mange. Laissant aux goûts dépravés et aux appétits bizarres la manie de manger tout le gibier en putréfaction, l'homme sage doit toujours s'en abstenir, quand même on lui donnerait pour raison , que, pour en jouir dans son excellence, il est de nécessité absolue qu'une pièce de gibier soit un peu avancée , c'est-à-dire pourrie,

DE LA VOLAILLE.

Observation.

Les entrées à faire avec la volaille sont les abatis de dindon en fricassée de poulet, les blanquettes, les canards à toute sauce, les daubes, les cuisses d'oies, les chapons au gros sel, au riz, toutes les fricassées, les poulardes et poulets à la tartare.les croquettes et salades de volailles, l'oie entière à la chipolata.

DU CANARD.

I1 y en a de deux sortes : le canard sauvage , qu'on ne sert ordinairement que rôti ; le canard domestique, dont les jeunes, désignés sous le nom de canetons , se mettent là la broche , en

les arrosant d'un jus de citron.

CANARD FARCI.

Eu le désossant tout entier, retirez le plus de chair qu'il sera possible; hachez-la avec partie égale de rouelle de a eau : ajoutez de la graisse de bœuf une quantité un peu plus forte que la chair de veau, du persil, des champignons , des ciboules, deux jaunes d'oeufs crus et un peu de crême ; assaisonnez convenablement cette farce , dont vous remplirez le canard , pour le faire cuire à la braise et le servir avec un ragoût de marrons accommodés avec la cuisson. (Entrée.) (E.)

CANARD AUX NAVETS.

Après avoir plumé , vidé et flambé un canard , faites-le revenir dans le beurre, auquel vous ajouterez un peu de farine ; mouillez avec du bouillon et une verrée de vin blanc ; ajoutez un bouquet aromatique , du sel, du poivre; lorsqu'il est à moitié cuit, joignez-y des navets passés au beurre et roussis d'une belle couleur ; la cuisson terminée, dégraissez , faites réduire la sauce, et servez. (Entrée.)

CANARD POÊLÉ.

Après avoir retroussé ses pattes le long dès cuisses , par le moyen d'une ficelle que l'on fait traverser avec une longue et grosse aiguille entre l'os de la cuisse et la patte ; après les avoir bien assujetties de manière à ce qu'elles ne se dérangent pas , faites rentrer le croupion dans son intérieur , frottez le canard avec le jus d'un citron , recouvrez de bardes de lard , placez-le dans une casserole avec des ognons, des carottes, un bouquet, des parures de Veau , des cous d'autres canards ou de volailles ; mouillez avec du bouillon et du vin blanc, assaisonnez, et mettez cuire à petit feu ; arrivé à point convenable . déficelez, et servez-le à la purée de lentilles , de navets, à la sauce verte , à la bigarade, aux olives et en ragoût, aussi pré-paré avec les navets, etc. (Entrée.) (E.)

CANARD EN SALMI.

Voyez celui de perdrix , car c'est absolument le même procédé à suivre. (Entrée.) (E.)

DU CHAPON.

Un chapon est toujours plus fort et plus en chair qu'un" poularde, mais aussi cette dernière possède une graisse beau coup plus délicate et plus fine; c'est pourquoi on lui donné presque toujours la préférence , malgré qu'elle soit moins volumineuse et moins apparente; celles du Mans, communes à Paris, ainsi que celles de la Bresse, qui y sont rares, jouissent d'une réputation méritée; elles sont en effet bien, meilleures que toutes les autres.

CHAPON EN BALLON.

Après l'avoir placé dans une casserole avec du beurre, du sel, du poivre, un bouquet garni, retournez-le de temps en temps, pour qu'il soit également cuit ; retirez-le; t passez, dans le beurre qui a servi, des truffes , des champignons, des échalottes, du persil haché, que vous verserez sur le chapon tout entier; quand il est froid , mettez dans son intérieur la moitié des fines herbes; placez-le sur quatre grandes feuilles de papier huilé ; après l'avoir en-j core garni

d'une barde de lard, entourez-le du reste des fines herbes, et par-dessus une autre barde ; pour le couvrir sur la partie supérieure, formez un ballon carré avec la première feuille de papier ; roulez-le ensuite dans chacune des autres , de manière à ce que les plis ne se rencontrent pas; ficelez ; faites chauffer au four sans jaunir le papier; déficelez lorsqu'il est chaud ; faites une ouverture carrée dans le papier , dont vous relevez les bords, versez dedans une sauce italienne, et dépecez le chapon par l'ouverture. (Entrée.) (B.)

CHAPON BRAISÉ,

Lorsqu 'il est vidé et flambé. faites cuire dans une braise; au moment de servir, passez la cuisson au tamis, faites-la réduire, et versez dessus. (Entrée.) (B.)

CHAPON EN CROUTE.

Faites cuire à la braise un chapon piqué de lard, en y ajoutant des ognons, des carottes, un bouquet, des parures de viande ; mouillez avec du bouillon ; cuit à point, retirez-le ; passez le fond de cuisson, et faites réduire ; mettez-y le chapon , pour le bien imprégner de la sauce; faites ensuite refroidir sur un plat; couvrez-le d'une seconde sauce , composée de beurre manié de farine, lait, poivre, sel, que vous laisserez venir très épaisse ; panez avec de la mie de pain ; mettez sous le four de campagne, it servez avec une sauce piquante. (Entrée.) (B.)

CHAPON FARCI A LA CRÈME.

Enlevez l 'estomac lorsque le chapon aura été rôti ; hachez toutes les chairs qui sont dessus avec une bouillie composée de mie de pain cuite avec de la crême, un quarteron de graisse de bœuf, du persil, des ciboules , champignons coupés fin et passés au beurre, du sel, du poivre et trois jaunes d'œufs; remplissez tout l'intérieur avec cette farce ; et figurez ce qui a été enlevé ; ouvrez légèrement avec de la mie de pain ; dorez avec du beurre fondu, panez une seconde fois, faites prendre couleur sous le four de campagne, servez avec une sauce piquante. (Entrée.) (E.)

CHAPON AU GROS SEL.

Après l 'avoir flambé, vidé, après lui avoir retourné les nattes en dedans, frottez-le de jus de citron; recouvert de sardes de lard, mettez-le avec des ognons. des carottes, u lard coupé menu, le cou, le gésier, un bouquet, des parures de veau , du sel, du poivre, le tout mouillé avec lu bouillon, et vous laisserez cuire à petit feu; on le sert avec son jus, auquel on ajoute du sel. (Entrée.) (T. B.)

CHAPON A LA NANTAISE.

Avec le foie, douze ou quinze marrons grillés, du peril i des ciboules, un peu d'ail, hachés tout ensemble, joutez du sel, du poivre et deux jaunes d'œufs ; faites un mélange exact, et remplissez tout son intérieur avec; mettez à la broche, enveloppé d'une feuille de papier beurré ; lorsqu'il est cuit, ôtez le papier, dorez-le à l'œuf, t le couvrez de mie de pain, pour lui faire prendre couleur à un feu vif et le servir à la sauce piquante. (Entrée.) (B.)

CHAPON AU RIZ.

Après l'avoir fait cuire dans du bouillon, auquel on aura ajouté un bouquet, après l'avoir retiré, faites crever le riz dans son bouillon, un moment avant de le servir, remettez la volaille, et vous verserez le riz par-dessus ; on peut encore ajouter un peu de jus dans ce riz.

(Entrée.) (T. B.)

CHAPON RÔTI AUX TRUFFES.

On le prépare de la même manière que le din don. (Voyez son article.) (Rôt.) (E.)

CHAPON A LA SAINT-GARA.

Enlevez le sternum (l'os de l'estomac) en passant, après l'avoir brisé, un doigt dans la poche et un autre par le croupion ; à sa place, et sous la peau , mettez des lardons de langue à l'écarlate et de lard ; troussez-le; recouvrez d'une barde , ficelez, et mettez cuire à la braise; arrivé à point, retirez-le; passez le fond de cuisson , et faites réduire; on peut y ajouter un peu de sauce tomate. (Entrée.) (E.)

Observation.

Comme on peut préparer les restes de poulardes et Je chapons; comme avec leurs cuisses, leurs filets rôtis ou . non, on peut faire des croquettes, des salades, des hachis, de la même manière que nous l'avons indique en parlant des poulets, nous y renvoyons , pour ne point répéter la même chose.

DINDON.

Il faut toujours les choisir jeunes pour les faire rôtir: les vieux se mettent en daube; et, pour cet objet, laI dinde est encore préférable, parce qu'elle a quelque chose' de plus délicat. Autant que possible, il est nécessaire qu'ils soient gras, garnis de chairs un peu fermes, et qu'ils aient la peau fine et blanche.

ABATIS DE DINDON EN HARICOT,

Nettoyez la tête, le cou, les ailerons, le gésier ; passez ces abatis dans le beurre, saupoudrez de farine et mouillez avec du bouillon ou de l'eau ; assaisonnez, ajoutez un bouquet, et faites cuire à grand feu; lorsque le tout est presque cuit, mettez-y des navets passés au beurre ; dégraissez avant que de servir; on peut encore aux navets ajouter des marrons, des pommes de terre, des petits ognons, des champignons , et même des truffes. (Entrée.) (B.)

AILERONS A LA BRAISE.

Désossés comme pour les ailerons piqués, on les met lans une casserole avec du lard, des carottes, des ognons. in bouquet ; on mouille avec du bouillon , de manière à ce qu'ils baignent entièrement; faites cuire à petit feu , servez avec le fond de cuisson réduit, soit sur des haricots, soit sur des purées, ou sur tel autre ragoût qui pourra paraître convenable. (Entrée.) (T. B.)

AILERONS A LA CHIPOLATA.

Dans un ragoût à la financière, ajoutez des petits ognons. des marrons, des saucisses coupées en trois ; lorsqu'il est dressé, on y ajoute des croûtons frits. (Entrée.) (E.)

AILERONS EN FRICASSÉE DE POULET.

Après les avoir fait blanchir, suivez ce qui a été dit pour la fricassée de poulet. (Entrée.)'(B.)

AILERONS FRITS.

Lorsqu'ils sont cuits en fricassée de poulet avec une sauce épaisse et concentrée, laissez refroidir, et couvrez bien avec la sauce pour les paner ; faites de même une seconde fois, mais à I'oeuf ; faites frire, et servez avec du persil frit. (Entrée.) (D. A D.)

AILERONS EN MATELOTE.

En les passant au beurre , ajoutez une cuillerée de fa- » line et délayez; mouillez avec du vin, autant de bouillon; assaisonnez, faites cuire à grand feu; à moitié de cuisson , ajoutez des petits ognons passés au beurre, et des champignons; servez avec des croûtons. (Entrée.) (E.)

AILERONS PIQUÉS.

Après les avoir en partie désossés, on les jette dans l'eau chaude pendant quelques minutes; flambés ensuite, on les pique de lard fin , on les fait cuire dans un peu de bouillon avec de la glace, on les couvre d'un papier beurré; lorsqu'ils sont cuits, faites-leur prendre couleur en faisant réduire la sauce à la glace, servez-les ensuite sur de ty chicorée, des haricots, avec un ragoût de champignons ou outre. (Entrée.) (E.)

AILERONS A LA SAINTE-MENEHOULD,

Les ailerons nettoyée et échaudés, on les fait cuire dans autant de bouillon que de vin blanc, avec du sel du poivre et un bouquet; on fait bouillir jusqu'à ce que la sauce s'attache aux ailerons, on les en imbibe comme il faut, et on laisse refroidir; après les avoir trempés dans l'huile, on les panne à la mie de pain; mis sous le four de campagne, lorsqu'ils ont pris couleur, on les fait griller ; avant de servir, on y ajoute le jus d'un citron. (Entrée.) (E.)

AILERONS DE DINDON A LA SAUCE ROBERT.

Lorsqu'il reste quelque chose d'un dindon rôti, si ce sont les membres, on y fait des incisions dans toute leur étendue; après les avoir assaisonnés, on les met sur le gril, pour être servis avec une sauce robert. (Entrée.) (E.)

CAPILOTADE.

Faire fondre un morceau de beurre, y délayer une cuillerée de farine ; ajoutez ensuite des champignons, du persil et des échalottes hachés, mouillez avec moitié vin blanc et autant de bouillon ; la sauce arrivée à point, dégraissez, faites mijoter pendant un quart d'heure les morceaux de poulet, de dindon ou autre \ volaille , et servez avec des croûtons. (Entrée.) (E.)

DINDON EN DAUBE.

Le dindon plumé, vidé et flambé, ôtez-lui les pattes, le cou, les ailerons; mettez-le ensuite dans une braisière garnie de bardes de lard dans son fond ; placez à l'entour des parures de viande, des carottes, des ognons, un bouquet, un morceau de jarret, deux pieds de veau ; mouillez avec du bouillon ou de l'eau et une verrée de vin blanc ; faites cuire a petit feu ; arrivé à point, retirez- le, et passez tout ce qui reste dans un tamis ; laissez refroidir pour enlever la graisse, et recouvrez -de cette gelée la daube entière; on peut même désosser la volaille, la faire cuire de la même manière, elle n'en serait que meilleure. (Entrée,)

DINDON EN GALANTINE.

Ouvrez-le parle dos, désossez et enlevez toute la chair, laissez la peau intacte, coupez les filets en lardons, hachez tout ce qui reste aussi fin que possible ; après avoir ôté les membranes, les tendons, etc., ajoutez de la rouelle de veau et du lard; assaisonnez et pilez tout ensemble dans un mortier; étendez la peau sur un linge fin, mettez dessus une couche de farce, couvrez d'un rang de filets, d'un rang de langues à l'écarlate ou de jambon, un autre de truffes, de pistaches et de cornichons jusqu'à l'extrémité; achevez dessus le reste de la farce, roulez la galantine dans le linge, ficelez , et faites cuire de même que la daube ; elle se sert avec a gelée en rouelle ou en aspic. (Entrée.) (T. B.)

DINDON EN SURPRISE.

Laissez refroidir un dindon rôti, enlevez toute la partie supérieure du sternum (l'estomac), remplissez avec une financière ou tout autre ragoût, dans lequel vous aurez fait entrer les blancs qui ont été séparés ; Couvrez d'une farce de quenelles, avec laquelle vous fermez l'ouverture ; saupoudrez de mie de pain mêlée avec du fromage râpé; faites chauffer et prendre couleur sous le four de campagne; on le sert avec une sauce allemande. (Entrée.) (T. B.)

DINDON TRUFFÉ RÔTI.

Après avoir coupé les truffes par morceaux plus ou moins gros, passez-les au beurre, saupoudrez de sel, de poivre ; tuez le dindon ; après l'avoir plumé et flambé , videz-le encore chaud , et le remplissez avec les truffes ; lorsqu'il est recousu, gardez-le dans un endroit frais jus-u'à ce que vous le mettiez en broche. (Rôt.) (E.)

HACHIS DE DINDON.

Supprimer toutes les membranes, tous les tendons des chairs d'un dindon rôti ; les hacher fin et les mettre dans ne béchamel ; dressez sur une garniture de croûtons, après l'avoir fait réduire à point. On peut y ajouter encore par-dessus quelques œufs pochés. (Entrée.) (F. A D.)

MARINADE DE DINDON.

Tout ce qui reste d'un dindon rôti, après l'avoir coupé il morceaux de moyenne grosseur, doit être mis dans ie marinade cuite ; égoutté , on le plonge ensuite dans le pâte , pour être frit et entouré de persil semblable. (Entrée.) (D. A D.)

OIE.

Lorsqu'elle est sauvage et jeune, elle se met à la broche ; on peut en faire de même pour celle de n05 basses-cours, surtout lorsqu'elle n'a pas plus d’une année et qu’elle a été engraissée avec de bonnes grenailles.

OIE A LÀ CHIPOLATA.

Choisir une oie plutôt en chair que très grasse : après l'avoir partagée en la coupant en morceaux, on la fait revenir dans un roux , ensuite on y ajoute des saucisses longues , coupées en trois ou en quatre parties, des champignons et des marrons rôtis un peu grillés ; on assaisonne le tout convenablement, et lorsque la cuisson est terminée , on dégraisse ; au moment de servir, on y ajoute le jus d'un citron, à son défaut un filet de vinaigre. (En-j trie.)

(D. A D.)

OIE EN DAUBE.

Pour la préparer de cette manière, il faut prendre uni oie bien en chair , la piquer de lard , la remplir de marrons grillés, la ficeler, la mettre dans une braisière avec une demi-livre de jarret de veau, et entourée de carottes ognons, un bouquet ; recouvrir le tout avec de nouvelle bardes . mouiller avec moitié bouillon et moitié vin blanc faire cuire à petit feu, dégraisser lorsqu'elle est arrivée ai point convenable . passer le fond de la cuisson au tamis faire réduire , clarifier avec un blanc d'œuf, dresser froid sur la daube. { Entrée.) (D. A D.)

CUISES D'OIE CONFITES AU VINAIGRE.

Après les avoir plongées pendant quelque temps dans 1'eau bouillante , sans les laisser cuire tout-à-fait , on la retire pour les arroser de vinaigre et de vin, dans lequel on a mélangé de la gelée un peu assaisonnée ; on achève la cuisson sans attendre qu'elle soit complète ; on les introduit dans des bouteilles à gros goulot pour les remplir avec la saumure ; après le refroidissement parfait recouvrez le tout d une couche de cire ou de graisse , par-dessus laquelle vous ficellerez une vessie ou bien un parchemin mouillé, (Entrée.)

PROCÉDÉ POUR CONSERVER LES AILES ET LES CUISSES D'OIE.

Après avoir fait rôtir à moitié cuisson des oies grasses choisies . enlevez le plus largement possible les ailes et les cuisses . laissez refroidir. frottez-les d'un mélange de sel et rie salpêtre, pour les placer par lits les unes sur les autres; entre chaque rang, mettez une couche de feuilles de laurier , de sauge et de thym; réunissez toute la graisse qu'elles peuvent rendre des deux côtés, retirez les morceaux d'oie de la marinade , et achevez de les faire cuire dedans ; on reconnaît qu'elles sont à point en les piquant avec quelque chose que ce soit ; on sent bien si elles ne présentent aucune résistance ; avant qu'elles ne soient tout-à-fait refroidies, mettez-les dans un pot ou une terrine profonde , bien pressées et serrées les unes sur les autres ; versez la graisse en assez grande quantité pour qu'elle les recouvre au moins de deux ou trois pouces d épaisseur ; lorsqu'elles n'en ont pas assez rendu pour le faire , on ajoute du saindoux en achevant leur cuisson.

On se sert de cuisses d'oies pour les préparer à la sauce robert, à la Sainte-Menehould , etc.

SALMI D'OIE.

Voyez Salmi de perdrix.

PIGEONS.

Il y en a de deux sortes: ceux de volière et les bisets ; les premiers se mettent à la broche lorsqu'ils sont jeunes; on les enveloppe de bardes de lard et de feuilles de vigne; les autres peuvent subir une beaucoup plus grande variété dans la manière de les préparer pour les mettre sur table.

PIGEONS A LA CARDINALE.

Frottez-les avec du jus de citron pour les blanchir: faites-les revenir dans le beurre, sans les

laisser prendre couleur; placez-les ensuite dans une autre casserole foncée de lard ; versez par-dessus le beurre dans lequel vous les avez fait revenir ; recouvrez avec d'autres bardes et un papier ; mouillez avec une poêle (voyez ce mot) ; lorsqu'ils sont cuits, dressez-les; et sur le plat, entre chacun d'eux , mettez des écrevisses ; versez par-dessus le tout une sauce préparée avec ces dernières. (Entrée.) (E.)

PIGEONS A LA CRAPAUDINE.

Fendez les pigeons par le dos, sans les séparer entièrement ; aplatissez-les ; assaisonnez de sel, de poivre en quantité suffisante, pour les baigner dans le beurre tiède, et les paner ; parez-les comme il faut : mettez sur le gril jusqu'à ce qu'ils soient à point, pour les servir avec une sauce piquante. (Entrée.) (F. A D.)

PIGEONS EN COMPOTE.

Fait es revenir dans le beurre des petits morceaux de lard, dont vous aurez auparavant enlevé la couenne et tout ce qui peut durcir ; lorsqu'ils sont colorés, retirez-les , pour les remplacer par les pigeons, que vous ferez revenir de même ; saupoudrez de farine, mêlez bien mouillez avec du bouillon et de l'eau ; ajoutez un bouquet, des champignons et du lard ; lorsque le tout est presque cuit, mêlez des petits ognons roussis d'avance, dégraissez, retirez le bouquet, et dressez avec des croûtons. (Entrée.) (r. A D.)

PIGEONS À LA GAUTIER.

Faites de même que pour les pigeons à la cardinale, en les servant avec un ragoût de crêtes ou de truffes. (Entrée.)

PIGEONS EN MATELOTE.

Passez-les au beurre avec du lard coupé par tranches minces ; mouillez avec moitié vin , moitié bouillon ; ajoutez des champignons. (Entrée.) (E.)

PIGEONS A LA MINUTE.

Coupez les pigeons par moitié, passez-les au beurre ; lorsqu'ils sont colorés et à moitié cuits , ajoutez des champignons, des échalottes et du persil hachés ; un instant après . sortez les pigeons, détachez la glace avec un peu de bouillon et du vin blanc, versez dessus. (Entrée.) (E.)

PIGEONS EN PAPILLOTE.

Après avoir enlevé les ailerons, après avoir coupé les pigeons en deux sur leur longueur, saupoudrez de sel fin, et faites sauter avec du beurre ; retirez lorsqu'ils sont raffermis ; ajoutez un peu de farine et de bouillon, des champignons, des échalottes et du persil hachés; la sauce réduite et de bon goût, versez-la sur les pigeons, moitié sur l'un, moitié sur l'antre; placez une barde des deux côtés, enveloppez de papier huilé, et faites cuire sur le gril (Entrée.) (B.)

PIGEONS AUX POIS.

Avec du petit lard coupé par morceaux, faites revenir les pigeons dans le beurre, ajoutez une cuillerée de farine, et mouillez avec du bouillon; mettez ensuite un bouquet de persil. et par-dessus le tout, les pois, que vous laisserez cuire a petit feu ; avant de les servir dedans râpez

un peu de sucre. (Entrée.) (B.)

PIGEONS AUX POINTES D'ASPERGES.

On les prépare comme les précédens, excepté qu'on fait blanchir les pointes d asperges auparavant, pour ne les ajouter qu'à 1'instant où les pigeons sont presque arrivés au point de cuisson convenable. (Entrée.) (B.)

PIGEONS EN TORTUE.

Choisissez des concombres gros , courts et dans leur état de maturité; après les avoir épluchés, vidés et parés, faites-les blanchir à l'eau bouillante; ensuite ayez autant de pigeons préparés à qui vous aurez laissé la tête et coupé le bec, en conservant les pattes èt le bout des ailes -faites mariner a part dans le vinaigre avec des fines herbes, autant de morceaux de rouelle de veau que vous avez de concombres, dans lesquels vous ferez quatre ouvertures et y enfoncerez les pigeons ; la tête, le bout des ailes et des pattes doivent dépasser en dehors, de la longueur d un pouce ; placez-les ensuite sur les morceaux de rouelle ; faites cuire dans une casserole foncée de bardes de lard, bien assaisonné, et mouillez avec du bouillon ou du jus ; laissez mijoter sur un feu doux; faites égoutter 1 eau des concombres , et versez sur le tout une sauce espagnole. Disposez avec symétrie vos pigeons ainsi caparaçonnés avec les concombres : ils figurent assez bien les tortues. (Entrée.) (R.)

MARINADE DE PIGEONS.

Voyez celle de poulets, et suivez le même procédé.

SAUTÉ DE FILETS DE PIGEONS.

On le fait absolument de même que ceux de poulets. (Entrée.) (E.)

PINTADE.

Devenue assez commune, la pintade est très souvent recherchée pour varier les rôtis ; on la prépare de la même manière que le dindon.

POULET.

On les prend le plus ordinairement, lorsqu'on veut établir un choix, avec la peau fine, blanche, des chairs fermes et grasses ; leur bonne saison est depuis le mois de septembre jusqu'en février; on les vide par en haut, eu faisant attention de ne pas crever la vésicule du fiel attachée au foie (l'amer), car cela seul les rendrait d'une saveur désagréable. (T. B.) .

POULARDE POÊLÉE.

Après avoir vidé, troussé, bridé et légèrement flambé la poularde que vous aurez choisie, placez-la sur des bardes de lard un peu épaisses au fond d'une casserole ; recouvrez-la ensuite avec des tranches de citron et d'autres bardes ; mouillez avec un peu de bouillon gras dans lequel vous aurez coupé par rouelles une carotte, deux ornons , et ajoutez un bouquet garni, pour faire cuire à grand feu pendant trois quarts d'heure . et même une demi-heure si a

volaille est tendre. Pour la servir, on la couche le plus souvent sur un consommé, un jus clair , du beurre d'écrevisses, une sauce tomate ou tout autre ragoût mêlé de crêtes, de rognons ou béatilles d'autres volailles. (Entrée.) (T. B.)

CAPILOTADE DE POULET.

Elle se fait absolument de la même manière que celle du dindon. (Entrée.) (B.)

CASSEROLE DE VOLAILLE AU RIZ.

Après avoir fait cuire une demi-livre de riz dans du bouillon très gras, lorsqu'au moyen d'un assaisonnement convenable il est de bon goût, étendez-en une couche sur un plat de terre ou d'argent, sur laquelle vous ajouterez Une fricassée de poulet entourée de sa sauce ; recouvrez le tout avec le restant du riz, que vous arrangerez avec symétrie ; mettez le plat sur un feu doux , et recouvrez avec le four de campagne pour lui faire prendre couleur. (Entrée.) (T. B.)

CUISSES DE POULET.

Faites-les cuire à la braise, au blanc, au roux, avec des racines , des champignons et les servir avec tous les légumes et toutes les sauces qu'on peut désirer. (Entrée.) (B.)

FILETS DE POULET AU SUPREME.

Pour une entrée ordinaire. prenez les filets de quatre poulets, dont vous réparez les filets mignons ; enlevez tout ce qui les recouvre, saupoudrez de sel, et avec un morceau de beurre, faites cuire dans le plat à sauter, sans leur faire prendre couleur ; dressez-les sur un plat avec un croûton frit dans l'intervalle ; on peut même les piquer et les servir avec une sauce tournée aux truffes. (Entrée.) (E.)

FRICASSÉE DE POULETS.

Après les avoir épluchés, vidés et coupés par morceaux , faites-les revenir dans l'eau bouillante, afin de les dégorger et les blanchir ; mettez dedans un morceau de beurre chauffé au fond de la casserole ; retournez-les pour qu'ils puissent bien prendre le beurre, saupoudrez de farine ; lorsqu'elle est parfaitement délayée, mouillez avez de l'eau ou du bouillon , assaisonnez , ajoutez un bouquet de persil ; lorsque le tout est à moitié cuit, mettez des petits ognons, des champignons, des culs d'artichauts, et laissez mijoter ; arrivés au point de cuisson convenable , dressez les morceaux sur un plat, dans leur intervalle les ornons, les champignons, les culs d 'artichauts; passez la sauce au tamis, faites la liaison par le moyen des jaunes d'œufs, joignez-y le suc d'un citron, et versez sur le tout ; pour la décoration, mettez dessus quelques écrevisses. (Entrée.) (T. B.)

FRICASSÉE DE POULET A LA MINUTE.

Après l'avoir dépecé, faites-le revenir dans une casserole avec du beurre, ajoutez des champignons, du sel et un bouquet ; saupoudrez de farine, remuez, mouillez avec de l'eau ou du bouillon et un peu de vin blanc ; au moment de servir , exprimez le jus d'un citron, ou bien ajoutez un filet de vinaigre. (Entrée.) (B.)

FRITEAU DE POULETS.

Après avoir coupé les poulets par morceaux , faites-les mariner dans l'huile , du jus de citron

ou du vinaigre, avec sel, poivre, ognons coupés par tranches , et du persil haché ; laissez égoutter, et faites frire dans l'huile ; on les sert avec une sauce à l'huile . à laquelle on ajoute du sel I et du poivre, des tranches de citron, du persil et de l'estragon hachés très fin. (Entremets.) (D. A .D.)

FRITURE A LA VILLEROI.

Pour la faire, on se sert des restes d'une fricassée, ou bien on la prend tout entière avec une sauce épaissie ; lorsqu'elle est froide , on en garnit bien tous les morceaux les uns après les autres; on les pane d'abord avec de la mie de pain seulement ; puis une seconde fois à l'œuf, pour faire frire d'une belle couleur ; on y ajoute à i'entour du persil frit. (Entrée.) (D. A D.)

MARINADE DE POULET.

Les poulets dépecés , passés dans une marinade quelconque . on les plonge et on les garnit de pâte préparée pour les faire frire. (Entrée.) (D. A D.)

POULET AUX ANCHOIS.

Hachez le foie avec du lard, du persil, des ciboules et des anchois; mêlez un peu de poivre, soulevez adroitement la peau. et placez le mélange par-dessous ; recouvrez d'une barde de lard, enveloppez avec une feuille de papier beurré , mettez à la broche, pour le servir avec une sauce au jus de veau ou de jambon, dans laquelle il y aura des anchois coupés très fin. (Entrée,) (E.)

POULET A L'ESTRAGON.

Faites blanchir une pincée assez forte de feuilles d'estragon ; laissez-les rafraîchir et égoutter ; avec le foie du poulet haché fin , en y mêlant un tiers de l'estragon préparé , ajoutez un peu de beurre, du sel et du gros poivre, maniez le tout ensemble pour remplir l'intérieur du poulet, couvrez d'une barde, et faites rôtir ; mettez le reste de l'estragon dans du beurre fondu, et ajoutez-y un peu de farine ; mouillez avec du bouillon, liez ensuite avec des jaunes d'œufs, et le jus d'un citron ; chauffez sans faire bouillir , versez dans un plat, et mettez le poulet par-dessus. (Rôt.) CE.)

POULET AUX FINES HERBES.

Hachez fin le foie entier, maniez-le avec du beurre, des fines herbes , du sel et du poivre : mettez le tout dans l'intérieur; faites-le revenir au beurre avant de le mettre à la broche, recouvert d'une barde de lard et tout entier dans un papier beurré ; dans le beurre où vous l'aurez fait revenir , ajoutez un ognon, une carotte coupée par tranches minces, avec du laurier, du thym , du basilic; mouillez avec du bouillon et du vin blanc; faites bouillir quelques minutes, et passez au tamis; ajoutez des fines herbes hachées , remettez sur le feu pendant au moins une demi-heure, sans bouillir; passez et ajoutez un morceau de beurre, du sel et du poivre, faites réduire, et servez sous le poulet. (Entrée.) (E.)

POULET A LA HORLI.

Dépecé, mariné, après l'avoir fait frire, on le dresse et on le glace; coupez ensuite des ognons par rouelles, faites-les frire pour les mettre sous la volaille, et par-dessus versez un aspic chaud. (Entrée.) (E)

POULET AUX LÉGUMES.

Après avoir haché le foie du poulet avec du lard, du persil, des ciboules, des champignons, du sel et du poivre , on introduit le tout dans l'intérieur du corps , pour le faire cuire à la braise; on prépare, d'un autre côté, des choux-fleurs, ou toute autre espèce de légumes ; lorsqu'ils 'ont à moitié cuits , on les achève en les joignant au pou-et, après avoir été dégraissés d'avance. On sert les légumes sous la volaille, (Entrée.) (T. B.)

POULET A LA MARENGO.

Mettez-le dans une casserole avec de l'huile; lorsqu'il aura été coupé par morceaux, ajoutez du sel fin, un bouquet, des champignons ou des truffes, et faites prendre une belle couleur; lorsqu'il est convenablement cuit , tressez-le avec une sauce italienne bien réduite; on peut f adjoindre des croûtons ou des œufs frits. (Entrée.) (E.)

POULET A LA MULATRE.

Mettez le poulet en morceaux dans la casserole, avec du beurre et un quarteron de petit lard coupé menu, et de la poudre de kari ; saupoudrez de farine; lorsque le tout est bien revenu, mouillez avec du bouillon, ajoutes des champignons; la chair à moitié cuite , joignez-y des petits ognons, des culs, d'artichauts, des choux-fleurs coupés menu, des haricots verts, toute espèce de légumes que vous aurez choisis ; achevez de cuire à grand feu, en ajoutant toujours de quoi mouiller; arrivé à point convenable, servez, (Entrée.) (E.)

POULET A LA NAPOLITAINE.

Avec une fricassée de poulet ordinaire. liée avec une sauce courte que vous laisserez refroidir, faites cuire du macaroni, quantité suffisante, préparé avec du bouillon , que vous laisserez égoutter, pour le mettre dans du beurre mélangé avec de la sauce tournée plein une cuiller à pot, et auquel vous ajouterez du fromage de Parmesan mêlé avec le double de fromage de Gruyère râpé ; saupoudrez de gros poivre, remuez pour bien imbiber avec la sauce le macaroni, dont vous formerez une couche épaisse dans une casserole ou un plat d'argent, sur lequel les morceaux du poulet placés, entourés de sauce, seront bien environnés du macaroni, que vous dorerez avec ce qui vous en restera ; saupoudrez de mie de pain aussi épais que possible, dorez une seconde fois avec du beurre fondu, panez encore, et mettez le tout sous le four de campagne. (Entrée.) ('T. B.).

POULETS POÊLAS.

Frottez d'un jus de citron toute la partie supérieure (l'estomac) des poulets, recouvrez-les de bardes, ficelez et faites-les cuire dans une poêlée (voyez ce mot), pour les servir de la même manière que les poulets rôtis. (Entrée. (E.)

POULET RÔTI.

Le plus souvent on a l'habitude de le couvrir d'une barde de lard assez étendue pour qu'il ne noircisse pas ; et pour le servir, on l'environne de cresson. (Rôt.) (T. B.)

POULETS RÔTIS POUR ENTRÉE,

Après avoir manié un morceau de beurre, avec du sel et du poivre, on le glisse dans leurs cavités intérieures, pour les brider ensuite et les frotter avec le jus d'un citron ; environnés de

bardes de lard , on les enveloppe entièrement dans du papier beurré, pour les faire rôtir sans prendre couleur; cuits à points et déficelés, on les met sur une sauce au beurre d'écrevisse , verte, tomate, à l'estragon, à la ravigote, etc., aux ragoûts, aux truffes, aux champignons, à la financière. (E.)

POULET A LA SAINTE-MENEHOULD.

D'une fricassée de poulet bien liée, retirez les morceaux, laissez refroidir, appliquez tout autour la sauce un peu épaisse, roulez dans la mie de pain, panez à l'œuf, et mettez le tout sous le four de campagne ou dans la friture. (Entrée.) (T. B.)

POULET EN SURPRISE.

Voyez ce qui a été dit pour cette préparation du dindon , faites de même. (Entrée.) (E.)

POULET AUX TRUFFES.

Faites encore de même que pour les dindons qu'on désire truffer. (E.)

POULET A LA TART ARE.

Après l'avoir retroussé par les pattes, fendu par le dos jusqu'au croupion , aplati avec le dos du couperet. mettez-le dans une marinade à l'huile; faites griller, et servez avec une sauce à la tartare. (Entrée.) (E.)

On peut encore le faire revenir dans le beurre pour le paner et le faire griller.

POULET A LA VÉNITIENNE.

Fendez par le dos, depuis le cou jusqu'au croupion , un poulet flambé et vidé ; aplatissez avec le couperet, faites revenir dans le beurre. mouillez avec du vin blanc et du bouillon, ajoutez un bouquet de persil, du sel, du poivre ; faites cuire à petit feu; arrivé à point convenable, passez et faites réduire; ajoutez du beurre manié de farine, versez-le sur le poulet mis dans un plat qui puisse aller au feu; couvrez le poulet et la sauce avec du parmesan râpé , mettez sur un feu doux et sous le four de campagne ; servez le poulet lorsqu'il a pris couleur et que la sauce est réduite. (Entrée.) (E.)

ASPIC DE BLANCS DE VOLAILLE.

Jetez dans le moule un peu d'aspic; mettez-le sur la glace pour le faire prendre; formez un dessin symétrique avec des œufs durs, des truffes, des feuilles de persil; recouvrez-le avec de la gelée ; lorsqu'elle est prise, placez les blancs de volaille, et continuez successivement jusqu'à ce que le moule soit rempli ; au moment de servir, passez le moule à l'eau chaude, afin de tout détacher et de pouvoir le renverser sur un plat ; dans le milieu de la cavité qui peut exister, on remplit avec le ragoût suivant: coupez des blancs de poulet, des crêtes, des ris de veau , des champignons , des truffes, que vous mettrez dans une sauce tournée, à laquelle vous ajouterez deux cuillerées d'aspic fondu ; lorsque cette sauce est froide , remplissez tout le milieu qui peut encore rester. (Entrée.) (B.)

CROQUETTES DE VOLAILLES.

Enlevez, des chairs de poulets rôtis, toutes les membranes. les tendons; hachez-les avec de la mie de pain trempée de crème et de jaunes d'œufs; assaisonnez lorsque tout est bien lié ; formez de petites boulettes que vous roulerez dans la mie de pain; panez une seconde fois à l'œuf; faites frire, et servez avec du persil préparé de même. (Entrée.) (E.)

PURÉE DE VOLAILLE.

Voyez, pour celle-ci, la purée de gibier; on la confectionne de même. (Entrée.) (B.)

SALADE DE VOLAILLE.

Dépecez un poulet après l'avoir fait rôtir ; ne prenez que ses chairs après les avoir parées; mettez-les mariner dans une ravigote hachée, avec du sel, du gros poivre , de l'huile, du vinaigre ; au bout de quelques instans, dressez-les avec des cœurs de laitue, des cornichons, des œufs cuits durs coupés en long , des filets d'anchois, et versez dessus l'assaisonnement. (Entremets.) (B.)

SOUFFLÉ DE PURÉE DE VOLAILLE.

Voyez Soufflé de purée de gibier. (Entrée.) (B.)

Observation.

Puisqu'il existe tant de manières de préparer une volaille pour la soumettre et l'offrir à nos goûts, il est à croire qu'elles sont destinées par la nature à varier jusqu'à l'infini les jouissances particulières que se disputent les contrées qui en sont le plus richement dotées.

Paris fut leur tributaire en volaille et gibier d'une somme de neuf millions cent soixante-dix-neuf mille six cent trois francs pendant l'année 1826. Il faut le croire, puisque cela se trouve rapporté dans le tableau de sa consommation. Le beurre et les œufs surpassent encore de beaucoup; car cela monte à quatorze millions trois cent trente-neuf mille deux cent quarante-sept francs. Que de repas, combien de fourneaux allumés, pour satisfaire, jour par jour, des appétits aussi multipliés!

Quoiqu'il en soit, depuis les mauviettes jusqu'aux dindons, depuis les poulardes de Bresse, du Mans et de la Normandie, jusqu'aux chapons gras ou maigres fournis par tous les environs, les gallinacées paraissent les meilleures en toute occasion pour alimenter sans peine, comme sans élaboration fatigante, tous les estomacs de la grande cité; depuis la simple bourgeoise qui s'approvisionne à la Vallée, jusqu'au financier qui les reçoit, truffées ou non truffées, par les diligences, il n'est presque personne qui ne soit délecté de leurs chairs aussi succulentes qu'elles sont bonnes et faciles à digérer.

[Rajout de section « LES FOIES (gras) » : édition 1933]

DU POISSON.

Observation.

Toutes les entrées qu'on peut faire avec les différens poissons , sont aussi nombreuses que variées ; on les choisit le plus ordinairement dans les anguilles , les aloses, les carrelets , les carpes à l'étuvée, grillées, l'esturgeon , les harengs, les matelotes, les merlans au gratin , les maquereaux, la morue, les moules, la raie, les rougets, le saumon , les soles, les tanches , le ton frais, les truites; le turbot.

Avant d entrer dans les détails de chacune des manières le plus généralement adoptées, et en même temps les meilleures pour préparer le poisson, et le rendre susceptible d'être mangé avec certain plaisir, nous exposerons d'abord ce que l'on entend en cuisine par court-bouillon.

COURT-BOUILLON BLANC.

Mis en usage toutes fois qu'il convient de préparer quelques poissons un peu volumineux et plats, avec de l'eau, du sel, et suffisante quantité d'herbes aromatiques bouillies ensemble, passée, tirée à clair, et à laquelle on ajoute un tiers ou moitié lait, pour y faire cuire la pièce pendant un temps plus ou moins long, et sur un feu extrêmement doux.

COURT-BOUILLON AU BLEU.

Avec le poisson coupé par tronçons, ajoutez des carottes, des ognons coupés par tranches, de l'ail, du persil, du thym , du basilic et du sel; mouillez avec de l'eau et du vin rouge, autant de l'un que de l'autre. Le court- bouillon ordinaire ne diffère de celui-ci que parce qu'on l'achève en mettant du vin blanc ou du vinaigre, au lieu de vin rouge.

BOUILLON DE POISSON.

Mettez sur le feu, dans une casserole, un morceau de beurre, des carottes, dés ognons, du céleri, navets et j toute autre espèce de légumes' coupés très mince ; ajoutez le poisson même en débris, mouillez d'eau en petite quantité ; lorsque le tout est prêt à glacer, mouillez encore , mais avec de l'eau bouillante; ajoutez du sel et un bouquet garni ; arrivé au point de cuisson convenable, passez le tout au tamis de soie, pour s'en servir dans le velouté, la sauce blanche, etc.; en laissant réduire davantage, on obtient le jus dont on se sert dans les espagnoles maigres.

COURT-BOUILLON SIMPLE.

Avec de l'eau, du vin blanc ou rouge, et le plus souvent encore avec du vinaigre, assaisonné avec du beurre, du sel, des quatre épices, du romarin , du thym, du laurier et des fines herbes, on fait cuire tous les poissons uni peu volumineux; après les avoir laissé refroidir, on les couche sur une serviette pliée en plusieurs doubles, pour les manger ensuite, en faisant la sauce à l'instant même! avec l'huile, le vinaigre, et de toute autre manière.

Quelques uns conseillent même de faire bouillir, pendant quelques minutes, tout ce qui sert à confectionner le court-bouillon, afin de lui donner du goût, et y plonger: ensuite la pièce à laquelle il doit servir, surtout si elle est tendre et susceptible d'être cuite en peu de temps.

EAU DE SEL,

On la prépare en faisant bouillir du sel marin ordinaire dans l'eau, que l'on écume pour la retirer du l'eu ; lorsqu'elle est complètement saturée, quelle que soit la quantité de sel employée pour cette opération , elle n'est pas à craindre, car l'eau ne tient en suspension que ce qu'elle a pu dissoudre; passez et tirez à clair pour vous en servir au besoin : tout ce qui

reste de trop de sel se trouve au fond du vase.

MARINADE CUITE.

Elle est au gras, lorsque, avec les mêmes aromates que pour le court-bouillon , on mouille avec du bouillon préparé avec la viande , auquel on ajoute du vin blanc ou du vin d'Espagne : au bout d'une heure de cuisson , il est temps de la passer au tamis.

Elle est au maigre, lorsque, au lieu de bouillon , on n'y met que de l'eau ; on peut encore , au lieu de vin , ne se servir que de vinaigre ou de verjus.

DE L'ALOSE.

ALOSE GRILLÉE.

Après avoir écaillé , vidé, lavé et bien essuyé l'alose , on pratique des incisions transversales sur ses deux côtés, on la plonge pendant quelques minutes dans du beurre fondu assaisonné avec le sel, le poivre, et quelques feuilles de laurier, pour la mettre ensuite sur le gril, exposée sur un feu doux, et jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur , pour la servir ensuite sur une purée d'oseille. (R.) On peut encore la faire mariner dans de l'huile d'olive, rehaussée avec le sel, le poivre, du persil, de la ciboule hachée menu , avant que de la faire griller, et la servir comme il vient d'être dit, ou recouverte avec une sauce blanche aiguisée avec des câpres.

ALOSE AU COURT-BOUILLON,

On peut encore préparer et faire cuire ce poisson dans un court-bouillon, et le servir avec une sauce blanche ou avec un huilier seulement. (Entrée.) (E)

FILETS D'ALOSE AU CITRON.

Après avoir enlevé toute la chair qui recouvre l'alose , on la coupe par filets plus ou moins longs ; on les fait cuire ensuite dans le bouillon avec du vin blanc et un peu d'huile, auxquels on ajoute du sel. du poivre, des fines herbes : après les avoir retirés , on les fait égoutter ; on met ensuite dans une casserole du beurre en suffisante quantité, auquel on ajoute du sel, du poivre , de la mus- cade, la moitié d'un citron coupé par tranches minces, et une pincée de farine délayée avec du coulis ou du bouillon, et l'on tourne sur le feu jusqu'à ce que cette sauce soit parvenue au degré de consistance convenable ; après l'avoir retirée du feu, on sort le citron , et après l'avoir exprimé et ajouté une pincée de mignonnette, on la verse sur les filets.

DES ANCHOIS.

ANCHOIS FRITS.

Délayer suffisante quantité de farine avec du vin blanc d'une manière un peu ferme et consistante , y ajouter une cuillerée d'huile d'olive, y tremper les anchois après les avoir fait dessaler, et les laisser frire jusqu'à ce qu'ils aient acquis assez de couleur pour être servis chauds et renfermés entre deux serviettes. (Hors-d'œuvre.) (D. A D.)

Les anchois pour salade et autres préparations dans lesquelles on désire les faire entrer, doivent être arrangés comme nous l'avons indiqué dans les hors-d'œuvre. (Voyez cet article et celui du Beurre d'anchois.) (B.)

DE L'ANGUILLE.

Celles de rivière sont préférables; elles ont le dos brun et le ventre blanc; celles des étangs ont une couleur terne et sentent la vase. (D. A D.)

ANGUILLE A LA BROCHE.

Après avoir fait des tronçons de six pouces de longueur piqués de lard fin , après avoir fait mariner, laissé égoutter, fixez-les sur un hâtelet avec un morceau de mie de pain de la même longueur placé entré chaque tronçon ; faites rôtir en arrosant avec du beurre ; servez, lorsque le tout est cuit, avec une sauce poivrade; on peut même ne pas larder l'anguille, et y ajouter une sauce piquante. (Rôt.)

ANGUILLE PIQUÉE.

Dans toute son étendue, sur le dos, on la pique de lard fin ; et par le moyen d'une ficelle beurrée , on la roule en cercle, pour la mettre dans le plat à sauter avec une marinade cuite , et de là sous le four de campagne, pour la servir avec toute, espèce de ragoût ; on peut encore la parer pour la mettre au four. (Entrée.) (D.-A D.)

ANGUILLE A LA POULETTE.

Après avoir coupé l'anguille par tronçons, après l'avoir it dégorger, blanchir et ensuite égoutter, passez-la au beurre, auquel vous ajouterez deux cuillerées de farine; mouillez B tout avec de l'eau, du bouillon et une verrée de vin blanc ; ajoutez des champignons, un bouquet garni ; écumez et dégraissez la sauce ; lorsqu'elle est réduite et de on goût, mettez une liaison de jaunes d'œufs , le jus d'un citron ou un filet de vinaigre; pour cela il faut attendre qu'elle ne bouille plus. (Entrée.) (D. A D.)

ANGUILLE A LA SAINTE-MENEHOULD.

L'anguille, après avoir été préparée comme pour la langer de toute autre manière, est mise sur une tourière , imprégnée de blancs d’œufs bien battus, panée, ensuite passée au beurre pour être panée une seconde fois et placée sous un four de campagne ; parvenue au point de cuisson convenable et retirée , versez dans son milieu une une à la ravigote, à l'italienne, ou toute autre. (D. A D.)

ANGUILLE A LA TARTARE.

Dépouillez l'anguille; après l'avoir entièrement vidée , Dupez-la par tronçons plus ou moins gros ; faites-la cuire ans une marinade; après l’avoir passée au beurre et ensuite à l'œuf, faites griller, pour la servir avec une remoulade simple ou verte.

Lorsqu'on veut conserver l'anguille, dans son entier, on ironie en cercle après l'avoir fixée avec des hâtelets pour maintenir arrondie ; placée ensuite dans une casserole, n la mouille avec du vin blanc, auquel on ajoute du sel, du poivre , quelques feuilles de laurier , du thym,

un bouquet de persil et des ciboules ; on la met sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit cuite, et on la laisse refroidir dans ce der-fier mélange; après l'avoir retirée et fait égoutter, on la roule dans le beurre et la mie de pain , on la trempe dans le blanc d'oeuf battu , assaisonné de sel et de poivre; on saupoudre d'une nouvelle mie de pain pour faire prendre couleur sous le' four de Campagne , et dans son milieu on verse la remoulade. Enfin , pour rendre la première cuisson un peu plus relevée, on prend du beurre, des carottes et des ognons coupés par rouelles minces; on ajoute du persil, du laurier , du thym, trois ou quatre clous de girofle ; on met le tout dans une casserole , on mouille avec du vin blanc que l'on assaisonne avec le sel et le poivre ; au bout d'une demi-heure de feu on passe tout au tamis de soie pour faire cuire l'anguille, en la laissant mijoter pendant le tempi nécessaire, soit sur le fourneau, soit sous le four de campagne. (Entrée.) (D. AD.)

DESSERTE D'ANGUILLE.

On peut en faire des salades magnonaises ou autres, à la poulette; on peut encore, en les enveloppant bien avec leur sauce, et les roulant ensuite dans la mie de pain, les faire frire. (Entremets.) (D. AD.)

DU BARBEAU ET DU BARBILLON.

On les prépare comme la plus grande partie des autre poissons ; on les fait frire ; on les met sur le gril. (Voyez ces manières et leur procédé à l'article de la carpe.) (D AD,)

DE LA BARBUE.

Poisson dans le genre du turbot, mais dont la chair encore plus délicate, se prépare de la même manière. (B.)

BRANDADE DE MERLUCHE.

Il faut prendre un morceau de belle merluche et la faire tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures pour 1a dessaler et la ramollir ; ensuite vous la mettez dans un pot sur le feu avec de l'eau, en observant qu'il faut la retirer dès que l'eau commence à bouillir ; vous mettez du beurre, de l'huile, du persil et de l'ail dans une casserole que vous faites fondre sur un feu doux ; pendant ce temps vous épluchez la merluche, que vous cassez en petits morceaux , puis vous la mettez dans la casserole, et de temps en temps vous ajoutez de l'huile, du beurre ou du lait quand vous voyez qu'elle épaissit, vous remuez très long-temps la casserole sur le feu, ce qui fait que la merluche se réduit en une espèce de crème ; si vous la voulez verte, vous pilez des épinards que vous substituez au persil. (Entrée.) (F. A D.)

DE LA BRÈME.

Poisson extrêmement aplati, que, le plus ordinairement, on fait cuire sur le gril, pour le servir avec une sauce blanche , aux câpres, ou sur de l'oseille. (D.A D.)

DU BROCHET.

Le brochet de rivière est préférable à celui des étangs ; le premier a des écailles blanches, argentées; le second est d'une couleur brune plus ou moins foncée.

BROCHET AU COURT-BOUILLON.

Otez les branchies (les ouïes) , au moyen d'un manche de cuillère, avec lequel vous maintiendrez dans une ouverture suffisante ; videz le brochet par cet endroit, coupez aussi près que possible les nageoires et la queue, ficelez la tête, parce qu'elle se séparerait, faites cuire avec un court-bouillon , et servez-le sur une serviette, garni de persil. (Rôt.)

BROCHET A LA CHAMBORD.

Après l'avoir écaillé et vidé , enlevez la première peau (l'épiderme) pour découvrir la chair et la piquer ; quelques uns , pour varier, n'enlèvent la peau et ne le piquent pas ailleurs que dans les endroits qu'ils ont choisis , pour le faire cuire dans une marinade au gras; lorsqu'il est bouillant, retirez pour le placer dans le four, afin de faire prendre couleur au lard; arrosez de temps en temps; le brochet arrivé au point de cuisson convenable , retirez ; laissez égoutter, pour le servir entouré de quenelles, de ris de veau piqués, d'écrevisses, de culs d'artichauts , de croûtons et d'une garniture à la Chambord; on peut même y ajouter des pigeons à la Gautier, des tronçons d'anguille piqués de truffes, etc. (Entrée.) (E.)

BROCHET SAUCE AUX CAPRES.

Faites cuire dans un court-bouillon , enlevez la peau qui le recouvre, et les écailles en même temps; servez ensuite avec une sauce aux câpres, ou telle autre que vous choisirez , aux anchois, au raifort, ou sauce verte, etc. (Entrée.) (E.)

BROCHETONS A LA MAITRE-D'HÔTEL.

Les brochetons nettoyés, écaillés, vidés, enveloppez-les dans une feuille de papier beurré, pour les mettre sur le gril; on les ouvre, lorsqu'ils sont cuits, pour retirer tous les œufs qu'ils pourraient contenir : il serait dangereux de les manger ; on les remplace par un morceau de beurre manié de persil haché et de poivre avec du sel.

En les saupoudrant de farine, on peut encore les faire frire. (Entrée.) (E.)

FILETS DE BROCHET PIQUES.

Levez les filets, enlevez la peau qui les recouvre, piquez de lard fin, faites cuire dans une marinade, glacez comme un fricandeau, pour les servir avec toute espèce de sauce qui pourra paraître agréable. (Entrée.) (D. A D.)

Observation.

Les débris d'un brochet, surtout s'il était d'un certain volume, se servent en béchamel, en magnonaise, en salade , avec une sauce à la crême. (Entremets.)

DU CABILLAUD.

Après l'avoir vidé, préparé et fait cuire de la même manière que le turbot, servez-le avec les mêmes sauces; pour ses débris, c'est encore la même chose. (B.)

DE LA CARPE.

Celles de rivière sont beaucoup meilleures et toujours préférées à celles qui sont pêchées dans des étangs ; les premières ont la chair ferme, les écailles brillantes; les autres ont les écailles brunes, plus ou moins foncées ; leur chair, en la mangeant, sent la vase et la bourbe. (B.)

CARPE AU BLEU.

La carpe vidée par la plus petite ouverture possible, on ficelle la tête pour la mettre dans une poissonnière proportionnée à sa grosseur; on fait bouillir un demi-litre de vinaigre, que l'on jette de suite sur le poisson; on mouille ensuite avec du vin rouge de manière à ce qu'il baigne complètement ; on coupe dedans trois ognons, deux carottes ; on ajoute du persil, de la ciboule , quelques feuilles de laurier, du thym, des clous de girofle, du sel, du poivre; on met la poissonnière sur le feu pour la laisser mijoter plus ou moins, suivant la grosseur; on la retire et on laisse refroidir dans l'assaisonnement, pour la servir sur une serviette étendue sur un plat. (Rôt.) (B.) On peut mème laisser les œufs dans son intérieur, car ils ne sont point malfaisans : quelques personnes les mangent avec plaisir.

CARPE A LA CHAMBORD.

On ne conseille ce moyen que pour les carpes du Rhin ; cependant toutes les autres, quelle que soit d'ailleurs leur origine, lorsqu'elles ont acquis un certain volume, ne laissent pas que de figurer, lorsqu'on les prépare à la Chambord.

Ainsi, après en avoir enlevé les écailles, ensuite la peau qui les recouvre, on les pique avec du lard, qu'on entremêle avec des filets de truffes cuites d'avance au bouillon (voyez ce mot) ; puis on leur fait subir le court-bouillon fait avec le vin de Champagne seulement.

Cette opération terminée, on compose le ragoût à la Chambord de la manière suivante : Prendre un demi-litre de vin de Champagne, un quart de sauce espagnole, auxquels on ajoute un bouquet bien garni, le jus de quelques citrons et du kari ; on fait réduire et l'on dégraisse, on mêle des culs d'artichauts, des champignons, des truffes coupées par tranches minces ; on en laisse quelques unes entières, des laitances et des quenelles de carpe, des écrevisses, des tronçons d'anguilles cuites dans le vin blanc, des riz de veau piqués, des cailles sautées, des mauviettes, des béatilles et des crêtes de coq; on termine ce mélange avec du beurre d'anchois, et même un peu de glace si le ragoût n'est pas assez consistant, pour le verser sur la carpe en arrangeant le tout avec ordre et symétrie, dans le pourtour du plat qui les renferme. Préparée de cette manière , une carpe d'un certain volume est digne de figurer dans une assemblée nombreuse.

CARPE A l'étuvée.

Passez des ognons au beurre, ajoutez des champignons, un bouquet, du sel, du poivre, un peu

de laurier; mouillez avec moitié vin et moitié bouillon, dans lesquels vous mettrez la carpe coupée par tronçons plus ou moins gros ; faites cuire à grand feu, servez sur un plat garni de croûtons. (Entrée.) (E.)

CARPE FARCIE.

On la choisit belle et laitée, pour la faire cuire aux trois quarts dans un court-bouillon : après en avoir enlevé toutes les chairs, on supprime les arêtes, et on n'en laisse que la longueur d'un ou deux pouces aux deux extrémités; faites une farce à quenelles avec tout ce que la carpe a pu fournir , en y ajoutant même encore celle d'une autre; mettez sur un plat long la tête et la queue conservées; faites au 1 fond un lit de farce, et avec tout le reste, figurez une carpe que vous dorerez à l'œuf, pour la couvrir de mie de pain arrosée avec du beurre fondu ; mettez ensuite le plat sur des cendres très chaudes, et recouvrez le tout avec le four de campagne, pour lui faire prendre couleur. En servant, mettez à l'entour un ragoût de laitances ou tout autre. (Entrée.) (E.)

CARPE FRITE. / Lavée, écaillée, vidée, faites des incisions sur les deux i côtés, fendez ensuite la carpe par le dos, ôtez les ouïes, les laitances ou les œufs, pour les faire frire à part ; imprégnez-la bien avec de la farine, pour la jeter dans la friture jusqu'à ce qu'elle ait pris couleur convenable. (Rôt.) (D. A D;)

CARPE GRILLÉE.

Vidée, écaillée, faites à la carpe, sur ses deux côtés. des incisions profondes ; mettez-la sur le gril après l'avoir frottée et imbibée d'huile avec du sel et du poivre ; on la sert avec une sauce aux câpres et aux anchois. (Entrée.) (E.)

CARPE AU MAIGRE.

Piquée avec des cornichons, des truffes et des anchois coupés par filets plus ou moins longs , faites cuire la carpe dans une marinade maigre, pour la mettre au four et la servir garnie d'un ragoût de champignons, ou bien aux, truffes, avec des quenelles maigres, des croûtons, des écrevisses, des filets d'autres poissons, etc. (Entrée.) (E.)

CARPE MARINÉE.

(Marinade de poisson de toute espèce.)

Après avoir coupé la carpe par tronçons ou par filets plus ou moins gros ou épais, on les jette dans une casserole avec du sel, du poivre, des épices, quelques clous de girofle, de l'ognon coupé par tranches minces, du basilic et le jus d'un citron ou du vinaigre ; on remue le tout sur un feu doux pour faire mariner, prendre goût et cuire aux deux tiers ; on les sort pour égoutter ; on les saupoudre de farine, ou pour mieux encore on les plonge dans une pâte préparée pour les faire frire et les servir entourés de persil frit en même temps.

L'anguille, le brochet, la lotte , la truite, et toute autre espèce de poissons, peuvent subir cette marinade et se préparer de même. (Entrée.) (E.)

LAITANCES ET LANGUES DE CARPES.

Ne prenez d'une ou de plusieurs carpes que les langues et tout ce qui est contenu dans leur intérieur ; supprimez les branchies (les ouïes), ôtez l'intestin (les boyaux) ; tout le reste doit

être mis dans l'eau pour dégorger ; lorsqu'il n'en sort plus de sang, faites bouillir quelques instans dans l'eau , du sel et du vinaigre ; laissez rafraîchir et égoutter, pour être mis dans la friture, après avoir été trempé dans une pâte préparée exprès, ou seulement saupoudré avec de la farine; on les sert avec du persil frit. (Entrée.) (E.)

On peut encore les faire cuire en caisse au gratin; on les met aussi dans différentes garnitures.

DES CARRELETS.

CARRELETS GRILLÉS.

Après les avoir vidés, lavés , essuyés, on les met mariner pendant quelques heures dans l'huile d'olive assaisonnée de sel, poivre et autres ingrédiens choisis ou préférés ; placez ensuite sur un gril dont les branches sont fines et très rapprochées ; on les conduit à très petit feu ; mis sur un plat, on les recouvre d'une sauce quelle qu'elle soit. (Entrée.) (B.)

CONGRE OU ANGUILLE DE MER.

On le fait cuire à l'eau chargée de sel avec du persil , pour le servir avec une sauce blanche aux câpres et aux anchois. Après l'avoir fait mariner pendant un certain temps, il devient beaucoup plus agréable, meilleur à manger , et par conséquent beaucoup plus facile à digérer. (D. A D.)

DES CRABES, DES CREVETTES, DU HOMARD ET DE LA LANGOUSTE.

Tous ces crustacés se font cuire comme nos écrevisses ; les crabes et les crevettes se servent amoncelés autour d'une serviette pliée en forme de pyramide et recouverte d'un lit de persil ; la fraîcheur des crabes est indiquée par leur couleur rouge ; celle des crevettes , par la fermeté dans la queue et lorsqu'elles sont d'une chair rosée; enfin lorsqu'elles exhalent une odeur particulière qui est très agréable. Quant à la langouste, elle ne se trouve que dans la Méditerranée ; on s'assure de sa fraîcheur, comme pour le homard, en les flairant sur le dos à l'endroit de la naissance de la queue ; on les sert placés sur une serviette et entourés de persil ; on fait leur sauce avec tout ce qu'ils contiennent dans leur intérieur, qu'on enlève , ainsi que leurs œufs, en les partageant par leur milieu ; on y ajoute des câpres, de la moutarde, du persil, des échalottes coupées très menu et de l'huile d'olive ; souvent même on a l'habitude de les garder pour rôts, quoique ce ne soient que des hors-d'oeuvre. (D. AD.)

DES ÉCREVISSES.

On les fait cuire dans un court-bouillon , ou simplement avec de l'eau et du vinaigre, pour les servir en buisson plus ou moins apparent, et élevé sur du persil.

ÉCREVISSES GRATINÉES A L'ITALIENNE.

Découvrez de leurs pellicules les queues d'un nombre plus ou moins considérable de grosses et belles écrevisses, cuites comme il vient d'être dit; retranchez-leur toutes les petites, et coupez seulement l'extrémité des grosses; ensuite avec deux foies gras, du persil, de la

ciboule, des échalottes, des champignons hachés menu, et assaisonnés avec le sel, le poivre, des fines herbes, et maniés avec du lard |pé, de la mie de pain et deux jaunes d'œufs, au fond lui plat dans lequel on étend un lit delà farce préparée; on range avec symétrie les écrevisses, avec la queue entre les pattes; on les recouvre ensuite du reste de la farce pour les mettre sur le feu; arrivées au point de cuisson convenable, on dégraisse , on jette sur le tout une sauce blanche arroser de jus de citron. (Entremets.) (E.)

COULIS D'ÉCREVISSES.

Après avoir choisi une trentaine d'écrevisses, et les avoir lavées plusieurs fois, on les fait cuire dans l'eau seulement; on les épluche en mettant les écailles à part, pour les piler et les broyer avec une douzaine d'amandes et les chairs d'écrevisses; prendre ensuite une livre et demie de quelle de veau et un morceau de jambon, les couper par tranches, avec un ognon, quelques carottes et quelques panais ; quand tout est consistant comme un jus de veau, outez un peu de farine et du lard fondu, faites-lui faire quelques tours en remuant continuellement; mouillez le tut de bon bouillon, ajoutez sel, poivre, clous de girofle, basilic, persil, ciboules, champignons, truffes, croûtons de pain, et faites mitonner ; ôtez le veau, délayez avec jus ce qui est dans le mortier, et passez le tout à l'étamine.

Pour le faire au maigre , on substitue du beurre au lard fondu, on fait un demi-roux, et l'on mouille tout avec du bouillon de poissons ; le reste comme ci-dessus.

On rend délicieux tous les potages, Soit au riz, soit aux pâtes , soit même aux croûtons, lorsqu'on y introduit une certaine quantité de coulis d'écrevisses.

On peut finir avec-du coulis beaucoup de ragoûts , des pâtés chauds; on le fait même entrer dans quelques entre-nets potagers, tels que les cardes, les choux-fleurs, etc. ; essentiel, dans tous les coulis, de quelque manière qu'on les fasse et qu'on veuille les employer, est de les amener à consistance convenable, de les bien dégraisser, et qu'ils oient suffisamment réduits. (Entremets.) (E.)

ÉPERLANS.

Un peu plus gros que les goujons, les éperlans, lorsqu'ils sont frais, sont très délicats, et lorsqu'on les mange, ils laissent à la bouche une odeur de violette très remarquable ; le plus ordinairement, après les avoir écaillés, nettoyés et enfilés par les yeux dans de petites brochettes en argent, on les met tremper dans du lait et de la farine pour les faire frire. (Entremets.) (D. AD.)

On peut encore les préparer au gratin, de même que les soles.

ÉPERLANS A LA PROVENÇALE.

Après avoir préalablement arrangé les éperlans dans une casserole , on en prend une autre dans laquelle fait bouillir un demi-setier de vin blanc mélangé d'un tiers d'eau , auquel on ajoute du sel, un citron coupé en tranches et un peu d'huile d'olive. On jette le tout sur les éperlans, on les y fait cuire, on les retire pour les faire égoutter. On pile ensuite deux ou trois gousses d'ail blanchies d'avance, avec une pincée de fenouil, sur lesquels on jette une verrée de vin blanc qui a déjà bouilli ; on ajoute du sel, du poivre, de la muscade râpée, quatre jaunes d'oeufs cuits et écrasés, un peu d'huile que l'on tourne sur un feu doux jusqu'à liaison

convenable, après y avoir exprimé le jus d'un citron; on verse cette sauce au fond d'un plat pour arranger par-dessus les éperlans bien égouttés, et les servir de suite entourés de cerfeuil haché très fin. (Entremets.) (E.)

DE L'ESTURGEON.

ESTURGEON BRAISÉ.

Après l'avoir piqué et placé dans une braisière avec r lard coupé très fin, des ognons, des carottes, des panais coupés par tranches minces, du sel, du poivre , des épices, mouillez avec du vin blanc, faites cuire à grand feu servez avec une sauce piquante confectionnée avec le foi de cuisson. (Entrée.) (D. AD.)

ESTURGEON AU BLEU.

On le prépare de la même manière que le saumon. (Voir page 211, Rôt.) D. A D.)

ESTURGEON EN FRICANDEAU.

Après lui avoir donné la forme des côtelettes de veau après l'avoir piqué en entier, faites-le cuire comme c dessus, pour le servir avec une sauce tomate ou à l'itatienne. (Entrée.) (D. A D.)

Pour une entrée au maigre, piquez-le avec des filets d'anchois, de truffes et de cornichons.

ESTURGEON EN PAPILLOTE.

Après avoir fait revenir les morceaux d'esturgeon coupés en forme de côtelettes dans le plat à sauter, finissez-les de la même manière que les côtelettes de veau en papillote. (Entrée.) (D. AD.)

ESTURGEON RÔTI.

Après avoir fait mariner pendant une journée entière me tranche d'esturgeon plus ou moins épaisse, piquez-la i vous le désirez ; mettez à la broche en arrosant avec la marinade, servez avec une sauce piquante ; lorsqu'on le pique de lard, il faut, avant tout, enlever la peau et les écailles, de plus. le garnir du côté opposé avec une barde de lard. (Rût.) (D. A D.)

Observation.

Tous les restes d'esturgeon rôtis ou mis en blanquette, peuvent servir en salpicon ; celui qui a été cuit au bleu peut être mangé en salade, en magnonaise, etc.

DU GOUJON.

Vidé, écaillé, lavé, on l'essuie, et après qu'il a été imprégné , roulé dans la farine, on le jette

dans une friture bien chaude.

DES GRENOUILLES.

On ne prend que les cuisses des grenouilles , pour les faire cuire en fricassée de poulet ; après les avoir dépouillées, fait blanchir, on les laisse rafraîchir, pour procéder ensuite comme si l'on avait à fricasser un poulet. On peut encore les faire frire après les avoir dépouillées, lavées, fait revenir, laissé égoutter, et tremper dans une pâte préparée pour cela comme il suit. (Entrée.) (B.)

FRITURE DE GRENOUILLES.

Nous avons dit qu'on mangeait les grenouilles en fricassée de poulet, qu'on les faisait frire dans une pâte à beignets, qu'on en confectionnait des bouillons, des potages pour les malades et les convalescens. On peut encore les faire frire d'une manière si délicate qu'elle pourrait mériter d'être recherchée, si on n'avait pas quelque dégoût pour ces animaux marécageux ; pour cela on ne prend que leurs pattes de derrière; après les avoir fait dégorger dans l'eau fraîche, on les fait tremper dans des blancs d'œufs , on les saupoudre avec de la belle farine, et on les jette dans la friture bien chaude, pour les y laisser jusqu'à ce qu'elles aient acquis une belle couleur; on les sert très chaudes et arrosées de jus de citron. (Entremets.) (D. A D.)

HACHIS AVEC LE POISSON.

Dépouillez de leurs arêtes toute espèce de poisson d'eau douce ou de mer qui pourra se trouver à votre disposition; faites une omelette proportionnée avec la quantité de la chair de poisson ; ajoutez du persil, de la ciboule et des champignons, du beurre, des jaunes d'oeufs et de 1a mie de pain blanc trempée dans du lait; mélangez le tou avec le poisson ; assaisonnez de bon goût, et faites cuire convenablement pour être mangé, soit seul, soit en farce employée pour garniture d'autres choses qui auraient besoin de l'être, telles que les choux, les pigeons, etc. ; c'est un entremets assez recherché. (B.)

DES GRONDINS.

Le plus ordinairement on les fait cuire au court-bouillon , et on les sert avec une sauce verte, aux câpres, ou dans une maitre-d'hôtel liée.

DES HARENGS.

Ils sont de trois espèces , les frais, les salés, et les harengs saurs. On les vide, on les nettoie comme tout autre poisson ; lorsqu'ils sont frais, on les fait cuire sur le gril, et ils se servent avec une sauce blanche, à la moutarde, etc.; avec leurs laitances on confectionne différens plats recherchés ; on les met en caisse, en pâtés chauds, etc.

Le hareng salé, ou pec, se met, avant de le faire cuire, dans de l'eau froide, pendant plus ou moins long-temps, pour le dessaler; après l'avoir nettoyé, vidé, on le fait griller pour le servir sur la purée; on le coupe aussi par filets, pour le manger cru et comme hors-d'œuvre.

On partage en deux le hareng saur, en le fendant par le dos ; on supprime la tête, on coupe la queue, pour le mettre sur le gril, et le servir arrosé d'huile. D'une autre manière : après avoir dessalé dans l'eau, et mis tremper ces harengs pendant deux heures dans du lait, fendez -les par le dos, imbibez-les ensuite fortement avec du beurre fondu mêlé de laurier et de basilic hachés fin, dans le-fuel vous aurez ajouté deux jaunes d'oeufs, du poivre et e la muscade ; après les avoir panés par-dessus tout, faites-les griller à un feu doux, et servez avec un jus de ci-on. (Entremets.) (D. A D.)

HARENGS SAURS A LA BRUXELLOISE.

Dans une caisse faite avec du papier épais, beurré dessus et dessous, couchez dans leur longueur huit ou dix harengs saurs coupés en deux filets, après en avoir ôté la tête, la queue, les arêtes, et enlevé la peau qui les recouvre ; mettez ensuite du beurre manié de fines herbes entre chacun des filets, beaucoup de champignons; du persil, de la ciboule, des échalottes, une gousse d'ail hachés menu, du poivre et un filet d'huile d'olive ; saupoudrez de chapelure ; faites griller lentement sur un feu doux, pour ne pas brûler le papier, exprimez dessus le jus d'un citron, et servez ces harengs avec leur caisse. (Entremets.)

DES HUITRES.

Il y en a de deux sortes, les blanches et les vertes ; les amateurs recherchent davantage les dernières, comme lus délicates et meilleures à manger.

HUÎTRES AU GRATIN.

Après en avoir fait l'ouverture, après les avoir détaxées de la coquille, faites-les cuire pendant quelques minutes dans l'eau qu'elles peuvent encore renfermer, laissez égoutter pour les mettre dans la sauce piquante ; faites revenir dans le beurre du persil, des champignons et tes échalottes hachés ; ajoutez une cuillerée de farine, mouillez avec du bouillon et du vin , faites réduire; après avoir choisi et nettoyé les plus grandes coquilles, placez dans chacune quatre ou six des huitres que vous avez fait mire , ajoutez de la sauce, couvrez de chapelure, arrosez avec du beurre, placez sur le gril exposé sur un feu doux , faites prendre couleur avec le four de campagne)u une pelle rougie. (Entrée.) (E.)

HUÎTRES SUR LE GRIL.

Avec deux ou trois douzaines d'huitres que vous aurez séparées de leurs coquilles, et fait blanchir dans leur eau après les avoir jetées dans une casserole , ajoutez un morceau de beurre. une pincée de persil, des échalottes coupées menu, une pincée de mignonnette : sautez le tout sans le faire bouillir, et replacez-les dans leurs coquille bien lavées et nettoyées, comme il vient d'être dit pour celles au gratin; placez-les ensuite sur le gril, et lorsqu'elles commencent à bouillir, retirez-les et servez.

HUÎTRES A LA POULETTE.

On les fait blanchir; et on les accommode absolument de même que les moules. (Entrée.) (E.)

DE LA LAMPROIE.

Elle se prépare absolument de la même manière que l'anguille. (Entrée.) (D. A D.)

DES LIMANDES.

LIMANDES ET AUTRES POISSONS SEMBLABLES AU GRATI

Étendez du beurre et des fines herbes sur un plat métallique qui puisse supporter une grande chaleur; ajoutez des champignons et des échalottes hachés menu, que vous aurez passés dans le beurre, avec du sel, du poivre; après l'avoir versé dans le plat, étendez dessus les lima des recouvertes d'une légère couche de chapelure arrosez d'un peu de beurre fondu; mouillez avec du vin blanc, faites cuire à petit feu sous un four de campagne jusqu'à que le tout soit gratiné; exprimez le jus d'un citron pi dessus.

On prépare de même les carrelets et les soles.

DE LA LOTTE.

La lotte ne se ratisse, pour la nettoyer, qu'après avoir été mise dans l'eau bouillante; il faut y pratiquer des incisons longitudinales, avant que de la mettre dans la friture; le foie se fait cuire à part; comme il est très recherché à cause de sa délicatesse, lorsqu'on en a plusieurs, les met en caisse au gratin; les œufs ne se mangent pas souvent ils purgent. (Entrée.) (D. A D.)

DU MAQUEREAU.

Le maquereau, lorsqu'il est frais, a les ouïes (branchies) très rouges; et dans la peau qui le recouvre, tout ce qui est blanc est brillant, argenté, parsemé de marbrures d'une belle couleur verte. (D. A D.)

MAQUEREAUX AU BEURRE NOIR.

Préparés et cuits comme ci-après, on les sert avec du beurre noir par-dessus et entourés avec du persil frit. On peut de même les manger au court-bouillon. (Entrée.) (B.)

MAQUEREAUX A LA MAÎTRE-D'HÔTEL.

Après les avoir bien essuyés et enveloppés d'une feuille de papier huilé , faites-les cuire des deux côtés; fendez-les ensuite par le dos, pour les remplir d'une maitre-d'hôtel composée d'un morceau de beurre manié de fines herbes, et les servir sur-le-champ, arrosés de jus de citron. (Entrée.) (D. A D.)

MAQUEREAUX A LA MAÎTRE-D'HÔTEL CUITE.

Si la bonne manière de manger un maquereau est de le faire cuire sur le gril enveloppé dans une feuille de papier huilé, pour le fendre par le dos au moment de le servir, après l'avoir garni dans son intérieur et couché sur du beurre manié avec des fines herbes, et si la sauce qui

en découle est une maitre-d'hôtel ; Mieux vaut faire une sauce blanche avec une pincée de farine, du beurre frais, en y ajoutant des fines herbes et le suc d'un citron, pour la servir très chaude dans une saucière, en même temps que les maquereaux , qui sont à sec sur un plat. Découpés ou entiers, on en est quitte pour le arroser, chacun suivant son goût, avec une plus ou moins grande quantité de cette maître-d'hôtel cuite, que le suc de citron relève encore d'une manière tout-à-fait convenable. (Entrée.) (B.)

FILETS DE MAQUEREAUX AUX FINES HERBES.

Après avoir partagé quelques maquereaux par filets plus ou moins gros ou épais , on les met dans une casserole pour les faire cuire à moitié avec du bouillon, auquel on ajoute une demi-verrée de vin de Champagne ou du vin blanc ordinaire, et un peu d'huile d'olive ; ensuite on garnit un plat avec du beurre frais manié avec du persil, des ciboules, des échalottes, du sel, du poivre, de la muscade: on couche les filets par-dessus et on les recouvre avec ce qu'il en reste ; on met le plat couvert exposé sur un feu doux pendant l'espace d'un quart d'heure; après en avoir égoutté le beurre on le remplace par du blond de veau , et on continue de laisser mijoter pendant quelques minutes; enfin, pour servir les filets ainsi préparés, on les arrose avec le jus d'une orange, et à son défaut, avec le suc exprimé d'un citron. (Entrée.) (B.)

RISSOLES DE FILETS DE MAQUEREAUX.

Après les avoir lavés proprement, et coupés, comme nous venons de le dire, en morceaux d'un pouce d'épaisseur et deux pouces de largeur , on les fait mariner dans du bouillon aiguisé avec le jus de citron ou le vinaigre assaisonné de sel et de poivre ; on les retire pour les faire égoutter, et après les avoir plongés dans une pâte délavée avec le vin , on les jette dans la friture jusqu'à ce qu'ils soient arrivés à une couleur convenable.

SAUTÉ DE FILETS DE MAQUEREAUX.

Faites-les par les mêmes procédés que ceux dont nous avons parlé pour le turbot. (Entrée.) (B.)

DU MERLAN.

Celui de l'Océan, plus petit que celui de la Méditerranée, est aussi beaucoup plus délicat.

MERLANS FRITS.

Écaillez et lavez les merlans, videz-les ensuite , en laissant le foie dans l'intérieur ; essuyez et saupoudrez de farine; après avoir fait quelques incisions profondes de chaque côté, plongez-les dans la friture bien chaude , pour les y faire séjourner jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur. (Entremets.) (D. A D.)

MERLANS AU GRATIN.

Même manière de les faire que pour les soles au gratin. (Voyez ce mot.) (Entrée.) (D. A D.)

FILET DE MERLANS.

Comme pour les filets de soles ; on les fait frire dans une pâte, etc. (Entremets.) (D. A D.)

FILETS DE MERLANS FARCIS.

Avec suffisante quantité de chair prise sur des merlans de grosseur moyenne , on mêle de la mie de pain trempée dans du lait, on passe le tout dans un tamis à quenelles , on ajoute ensuite à ce mélange une suffisante quantité de beurre frais assaisonné avec le sel, le poivre, la muscade, un peu de truffes ou de champignons, et deux blancs d'oeufs pour donner plus de consistance à la masse et en faire une farce avec laquelle on recouvre d'abord le fond du plat métallique dans toute sa surface; on y couche ensuite avec ordre et symétrie des filets coupés sur d'autres merlans assez gros pour en faire des morceaux assez volumineux en forme de bondons, on les recouvre de la même farce et on remplit tous les intervalles; après les avoir placés ainsi arrangés sous le four de campagne, on les retire après une demi-heure pour y ajouter une sauce italienne très chaude. (Entremets.) (D. A D.)

DE LA MORUE.

Avant tout, il est de première nécessité de faire dessaler la morue, en la mettant séjourner pendant vingt-quatre heures au moins dans l'eau de puits ou de rivière, que l'on change aussi souvent que possible, pour la mettre bouillir ensuite sur le feu pendant quinze ou vingt minutes; ne la servez qu'un quart d'heure après l'avoir retirée, quoique pendant cet espace de temps vous la laissiez recouverte et baigner dans l'eau qui a servi à la cuisson. (D. AD.)

MORUE A LA BÉCHAMEL.

Bien épluchée et bien cuite d'avance, mettez la morue dans une béchamel maigre; on peut la servir dans un vol-au-vent ou bien entourée avec des pommes de terre. (Entrée.) (D. AD.)

MORUE AU BEURRE NOIR.

Faites cuire et mettez la morue sur un plat ; versez dessus le beurre noir, et mettez à l'entour une couronne de persil frit.

MORUE FRITE.

La morue cuite, hachée très fin, mise dans une béchamel, on en fait de petites boulettes qui, panées , dorées à l'œuf, pour être encore panées une seconde fois, peuvent être mises dans la friture et servies avec du persil frit. (Entré t.) (D. A D.)

MORUE AU FROMAGE.

Dans une béchamel, où vous aurez mis votre morue bien cuite auparavant, vous ajoutez du fromage de Parmesan ou de Gruyère râpé : recouvrez le tout avec de la mie de pain, et faites prendre couleur sous le four de campagne. (Entrée.) (D. A D.)

MORUE A LA MAITRE-D'HÔTEL.

La morue cuite et égouttée, mettez-la dans une casse-rôle avec un morceau de beurre, du persil et des ciboules a bâchés, du sel, du gros poivre; faites fondre le beurre; lorsqu'il est bien mêlé et que la morue en est parfaitement imprégnée, servez et y ajoutez le jus d'un

citron. (Entrée.) (D. AD.)

MORUE A L'OGNON.

Dans les ognons émincés, colorés dans le beurre, et auxquels on aura ajouté un peu de farine, mouillés avec du bouillon. cuits et réduits au point convenable. on met la morue bien cuite et préparée d'avance. (Entrée.) (D. A D.)

MORUE A LA PROVENÇALE.

La morue, cuite et taillée en feuillets, se met sur un plat garni auparavant avec du beurre mélangé de persil, ciboules, échalottes, un peu d'ail, hachés fin, et auquel on ajoute du poivre, de la muscade, une cuillerée d huile d'olive par-dessus ; on la recouvre avec le même mélange, qu'on arrose encore avec une cuillerée d'huile ; panez toute la superficie avec de la mie de pain imbibée d huile; placez le tout ainsi préparé sur un feu doux, et faites prendre couleur au moyen du four de campagne. (Entrée.) (D. A D.)

DES MOULES.

Pour les bien choisir, on ne prend que celles qui sont ,grasses et blanches ; il faut avoir la plus grande attention à.ce qu'il n'y ait point de crabes dans l'intérieur.

MOULES A LA MINUTE.

Nettoyées comme il est dit ci-dessus, faites-les cuire, et ouvrir, tirez l'eau à clair, et n 'en laissez que ce qui est nécessaire ; ajoutez du beurre , du persil haché, et servez de suite avec un jus de citron. (Entrée.)

MOULES A LA POULETTE.

Après les avoir ratissées avec un couteau, pour enlever le sable et les membranes ligamenteuses qui les environnent, lavez-les à plusieurs eaux; mettez-les dans une casserole avec du beurre; à mesure que les coquilles s ouvrent par l'action du feu, ôtez-en une moitié ; retirez-les lorsqu'elles sont toutes ouvertes, recherchez s'il n y a point de crabes, passez au tamis l'eau qui en est sortie ; maniez un morceau de beurre avec du persil haché fin , du sel, du poivre; mouillez avec de l'eau ou du bouillon, laissez bouillir pendant quelques minutes; au moment de servir, mettez une liaison de jaunes d'œufs et le jus d'un citron. (Entrée.) (E.)

DE LA PERCHE.

Après leur avoir ôté les branchies (les ouïes), on les fait cuire au court-bouillon ; on les sert ensuite avec une sauce à la crème, au beurre, à la pluche.

On les fait griller après les avoir laissé mariner, pour les servir avec une sauce au gras ou au maigre. On peut les mettre en triture, et les servir avec du persil frit. Elles sont même susceptibles d'être panées pour leur faire prendre couleur sous le four de campagne. (Entrée.) (O. AD.)

DE LA RAIE.

On choisit de préférence la raie bouclée, parce qu'elle est la meilleure; celle qui est blanche est dure, coriace, moins délicate ; on la fait cuire dans 1'eau chargée de sel ; après quinze à vingt minutes d'ébullition on la retire , pour enlever, par le moyen d'un couteau , tout ce qui la recouvre , les boucles , etc. On n'ajoute le foie qu'a 1'instant où elle est presque cuite , et lorsqu'on se dispose a la retirer du feu. (Entrée.) (B.)

RAIE AU BEURRE NOIR.

Préparée comme il vient d'être dit, mettez la raie sur un plat, et versez par-dessus du beurre noir ; garnissez avec du persil frit. (Entrée.) (B.)

RAIES (LEURS FQIES EN CANAPÉ).

Coupez des tranches de pain rassis, et quelles que i soient les formes et l'épaisseur que vous leur ayez don- : nées, passez-les dans de bonne huile d'olive ; faites fondre : ensuite sur un feu doux, mais continué, du beurre frais en raison de la quantité du foie de raie que vous aurez à préparer; ajoutez-y des filets d'anchois dessalés; un peu d'huile, du persil, de la ciboule, de l'ail, des échalottes, des câpres, e tout haché très fin, du sel, du poivre, des quatre épices ; faites du tout un mélange exact. Préparez ensuite les canapés de la manière suivante : sur une tranche de pain mettez un lit de fines herbes refroidies, recouvrez d'un morceau de foie de la même grandeur; étendez dessus quelques filets d'anchois, et ainsi de suite, pour terminer par une seconde couche de fines herbes ; saupoudrez le tout avec de la mie de pain, et mettez sur la cendre chaude et sous un four de campagne pour faire gratiner et prendre couleur ; à l'instant de servir, exprimez par-dessus du jus de citron.

RAIE FRITE.

Après avoir fait mariner la raie coupée par morceaux plus ou moins gros, dans du vinaigre, du sel et du persil, trempez-les dans une pâte à frire, servez avec du persil frit et une sauce poivrade. {Entrée.) (D. A D.)

RAIE SAUCE AUX CAPRES.

Lorsqu'elle est toute prête à être mise sur la table, versez dessus une sauce blanche avec des câpres. (Entrée.) (E.)

RAITONS.

Telle est la dénomination qu'on donne aux petites raies; on les dépouille des deux côtés , on les fait frire après les avoir laissé mariner; on les sert avec du persil frit.

DES SARDINES.

On fait frire au beurre les sardines, lorsqu'elles sont fraiches; mais comme elles ne sont pas susceptibles de pouvoir être conservées assez long-temps pour les envoyer loin, on ne les mange que salées ; on les sert en hors-d'oeuvre, en les coupant par filets aussi longs que possible; après les avoir bien lavées, dressez-les avec des fines herbes, des jaunes d'œufs

pulvérisés, et des blancs hachés très fin ; faites des compartimens que vous arroserez avec un peu d'huile. (Hors-d'œuvre.) (D. A D.)

DU SAUMON.

Pour être recherché. le saumon doit avoir la chair d'un beau rouge orangé; celui qui est pâle est d'une qualité inférieure; on le nomme bécard, ou saumon femelle.

SAUMON AU BLEU.

Après l'avoir vidé par le dessous de la tête, ôtez les ouïes; lavez-le à grande eau; ficelez la hure, placez-le dans une poissonnière avec un court-bouillon (voyez ce mot); laissez mijoter pendant huit ou dix heures au moins ; arrivé au point de cuisson, sortez-le, laissez égoutter, dressez-le sur un plat couvert d'une serviette ; pour le servir, entourez-le de persil. (Rôt.) (D. A D.)

SAUMON A LA GENEVOISE.

Faites cuire une darne de saumon dans du vin rouge et du bouillon, autant de l'un que de l'autre ; ajoutez des champignons, des échalottes, du persil hachés, du sel, des épices, de la muscade râpée ; arrivé à cuisson, retirez-la , ajoutez dans ce qui est dans la casserole un morceau de beurre manié de farine; faites réduire, après l'avoir passée au tamis; quand elle est de bon goût, versez-la sur le saumon. (Entrée,) (D. A D.)

SAUMON GRILLÉ.

Après avoir fait mariner les tranches du saumon dans de l'huile , à laquelle on aura ajouté du sel, des tranches d'ognons, du persil, retirez-les au bout d'une heure, faites-les griller en les arrosant avec la marinade; servez-les avec une sauce blanche aux câpres, ou bien une sauce tomate. (Entrée.) (D. AD.)

Observation.

On fait, avec les dessertes du saumon, différentes entrées, telles que salades, croquettes en pâté chaud. (Voyez ces mots.)

DES SOLES, LIMANDES , CARRELETS ET PLIES.

Entre tous ces poissons, qui se préparent de la même manière, on préfère les soles, qu'il est nécessaire de choisir épaisses. Après les avoir ratissées des deux côtés, on les vide par une petite incision pratiquée sous l'ouïe ; on coupe ses barbes, on les nettoie, les lave et laisse bien essuyer entre deux linges blancs.

ASPIC DE FILETS DE SOLES.

Voyez l'aspic de filets de volailles, et faites de même avec ces dernières. (Entrée.) (B.)

FILETS DE SOLES AU GRATIN.

On lève quatre filets dans chaque sole différente , dont on supprime la peau qui les recouvre , et l'on étend sur, toute leur surface une couche de farce cuite; on les roule, sur eux-mêmes ; avec le reste de la farce, formez des bourrelets d'un pouce d'épaisseur, posez des filets par-dessus, remplissez les intervalles toujours de même, em laissant un vide au milieu que vous fermerez avec un morceau de mie de pain coupé rond ; panez ensuite le tout ; faites prendre couleur sous le four de campagne , ôtez les ronds de pain, et remplissez avec un ragoût quel qu'il soit. (Entrée.) (B.)

FILETS DE SOLES EN SALADE.

Avec des filets de soles frites, on fait la salade comme avec ceux de toutes les volailles. (Hors-d'œuvre.) (B.)

MAGONNAISE DE FILETS DE SOLES.

On suit les procédés indiqués pour toutes les magonnaises de volailles. (Entrée.) (B.)

SOLES A LA BROCHE.

Après avoir enlevé la tête et la queue de ce poisson faites-le mariner dans l'huile avec des ognons et du persil ; passez dans toute la longueur de l'arête un hâtelet dont vous fixerez les extrémités après la broche ; faites rôtir en arrosant avec de l'huile; à l'instant où la sole es presque cuite, faites fondre sur un feu doux du beurre auquel vous ajouterez un jaune d'oeuf et du sel, couvres le poisson de cette anglaise, ensuite avec la mie de pain dorez avec du beurre, et laissez prendre couleur, pour la servir avec une sauce italienne. (Rôt.) (B.)

SOLES FRITES.

Lorsqu'elles sont préparées comme il est dit page 212 , on les fend par une incision faite sur le dos dans toute la longueur de l'arête ; bien saupoudrées de farine, on les met dans la friture; pour les servir, saupoudrez de sel blanc très fin ; placez-les sur une serviette, accompagnées d'un citron. (Entremets.) (D. AD.)

SOLES AU GRATIN.

Dans un plat qui puisse aller sur le feu, garnissez le fond de beurre, persil, ciboule, échalottes et champignons hachés très fin ; couvrez le poisson avec le même mélange; ajoutez une verrée de vin blanc; saupoudrez de chapelure ou de mie de pain ; placez sous un feu doux et sous le four de campagne, en arrosant le dessus avec du beurre fondu, afin que le tout puisse prendre une belle couleur jaunâtre. (Entrée.) (B.)

SOLE EN MATELOTE.

La sole normande se cuit à moitié dans un court-bouillon fait avec le vin blanc bien assaisonné; on la dresse ensuite dans un plat beurré avec de la mie de pain mouillée avec un peu de son court-bouillon et une cuillerée de velouté ; on ajoute des croûtons frits dans le beurre, des champignons, des truffes coupées par tranches minces, et même une sauce aux huîtres.

DE LA TANCHE.

Il faut. avant tout, la faire dégorger parfaitement, parce qu'elle est sujette à porter avec elle le

goût, la saveur et-même l'odeur de la vase, où elle séjourne habituellement, Bien nettoyées, on les accommode à la poulette , ou bien on les fait frire. (Voyez les articles indiqués pour les autres poissons.) (D. A D.)

DE LA TRUITE.

Moins grosse que le saumon, elle se fait cuire et se prépare de la même manière.

DU TURBOT.

Par choix, on préfère ceux qui sont larges, épais à proportion de la largeur, et d'une chair très blanche; avant de les faire cuire, ôtez les ouïes (branchies), l'intestin (les boyaux), en y pratiquant une ouverture près de la tête; lavez-le plusieurs fois à grande eau; enlevez deux ou trois vertèbres (ou nœuds de l'arête), en le fendant un a peu sur le côté noir; attachez la mâchoire à l'os de la poche au moyen d'une ficelle; coupez la queue, les barbes; frottez de jus de citron toute sa surface, et mettez-le cuire dans l'eau de sel, à laquelle on ajoute un peu de lait; arrivé au point de cuisson, laissez égoutter, et servez sur un plat recouvert d'une serviette garnie de persil : une sauce blanche aux câpres mise dans une saucière pour accompagnement. (Entrée.) (B.)

On fait avec sa desserte les entrées suivantes :

TURBOT A LA BÉCHAMEL.

Levez par morceaux plus ou moins gros tout ce qui reste de chair dans le turbot ; mettez-les dans une béchamel , et servez avec des croûtons ; on peut encore les servir dans un vol-au-vent. (Entrée.) (B.)

TURBOT A LA SAINTE-MENEHOULD.

Les restes de turbot enlevés et mis dans une béchamel, unissez la superficie, couvrez avec de la mie de pain ; saupoudrez avec du fromage de Parmesan râpé; faites prendre couleur sous un four de campagne ou avec une pelle rougie au feu. (Entrée.) (B.)

SALADE DE TURBOT.

On la prépare de la même manière que celle du saumon. (Entrée.) (B.)

DES VIVES.

Il convient de les choisir assez grosses et d'une chair aussi ferme que possible ; après les avoir écaillées, vidées, après en avoir ôté tous les piquans, nettoyées et essuyées, fendues sur les côtés, on les met dans l'huile, assaisonnées pour mariner, et on les met sur le gril, en les arrosant avec la marinade, pour les servir et les manger à toute sauce. (Entrée.) (E.)

MOYEN DE CONSERVER LES POISSONS VIVANS.

Pour conserver les gros poissons vivans et les faire voyager , on détrempe de la mie de pain dans de l'eau-de-vie dont on leur remplit l'intérieur des branchies ; on les arrose ensuite avec la même liqueur, pour les envelopper dans de la paille; l'engourdissement qu'ils éprouvent dure quelquefois douze jours ; pour les ranimer, il suffit de les replonger dans l'eau fraîche.

Observations.

Ce n'est point parce qu'il est fortement assaisonné que le poisson a une influence aussi marquée sur les organes qui servent à la reproduction, car toutes les substances alimentaires aromatiques, mucilagineuses; aqueuses, même les fruits les plus communs, ont aussi cette vertu particulière ; mais on le considère à juste titre comme un des spermatopées les plus puissans, en raison des élémens qui le composent et des substances avec lesquelles on le rend plus facile à digérer; c’est la seule chose qui regarde le cuisinier. Ces vérités sont sans doute ignorées des législateurs qui imposent la diète et l'usage du poisson et des œufs a tous les fidèles qui veulent bien s'y soumettre. En effet, quelle que puisse être l'ancienneté de la coutume, elle n’en est pas moins dans la plus grande opposition avec toutes les connaissances acquises par une expérience consommée et faite sur les propriétés diététiques des diverses substances alimentaires.

Quoi qu'il en soit, le poisson de mer ou d'eau douce n’en sert pas moins à varier à l'infini le mode de nutrition habituel; qu'il ait subi quelques unes des préparations que nous venons d'exposer, qu'il soit mangé cru après avoir été desséché et fumé, qu'il soit cuit à l'eau même, sans être assaisonné, il convient d'en faire usage, mais avec modération, et dans aucune des intentions de s abstenir en rien de ce qui doit mortifier ou faire exercer des œuvres de salut; tout au contraire, il faudrait le défendre, comme on le fait déjà, à tous les individus qui sont en convalescence après une grande maladie; rien ne leur est nuisible comme le poisson, surtout en friture, car , outre les indigestions qui sont à redouter par suite de la graisse décomposée par l'action du feu, les effets en sont toujours tellement marqués, qu'il ne faut pas craindre d'en interdire absolument l'usage aux jeunes gens beaucoup plus qu'à tous les autres. Il s'est néanmoins vendu à Paris, pendant l'année 1826, pour quatre millions quatre cent cinquante quatre mille sept cent quarante-huit francs de marée; des huîtres pour neuf cent vingt-trois mille vingt-six francs; et pour six cent quinze mille cent soixante-neuf francs de poisson d'eau douce.

DES OEUFS.

Les œufs sont tellement communs partout, qu'on peut, dans presque toutes les saisons, en faire un aliment aussi commode qu'il est agréable : aussi, en 1826, il s 'en est mangé dans Paris pour la somme de quatre millions sept cent soixante-seize mille cent dix-huit francs. Comme ils sont très rares pendant quelques mois de l'année, on parvient à les conserver pendant un temps plus ou moins long. par des procédés aussi simples qu'ils sont peu dispendieux : pour cela, on a conseillé de les placer sur des châssis à claire-voie, sur des toiles de crin à larges mailles, après les avoir enduits d'une couche de vernis gélatineux , tel que de la colle de gants, ou de la colle forte étendue dans une grande quantité d’eau ou de les plonger dans de l'huile commune ; mais on y parvient encore mieux en les tenant continuellement plonges dans de l'eau-de chaux. Après avoir fait fondre de la chaux dans de l'eau ordinaire, on met les œufs dans des pots, lorsqu'on n'en a qu'une petite quantité, et dans

un tonneau lorsqu'il y en a beaucoup ; on verse l'eau qui tient la chaux en dissolution par-dessus, de manière à ce que les œufs baignent continuellement; pour les manger, il n'est besoin que de les laver ; il faut encore avoir soin de tenir les vases qui les renferment assez couverts pour empêcher le contact du grand air. (E.)

CROQUETTES D'OEUFS.

Hachez finies blancs, écrasez les jaunes, ajoutez du persil haché et de la sauce à la crème bien réduite ; lorsque le tout est de bon goût, formez des boulettes que vous roulez dans de la mie de pain , panez une seconde fois à l'œuf, et faites frire ; servez-les avec du persil frit.
(Entremets.) (D. A D.)

FONDUE.

Pesez le nombre d'œufs que vous voudrez employer, d'après le nombre présumé de personnes qui veulent en manger ; prenez un morceau de fromage de Gruyère pesant le tiers , et un morceau de beurre le sixième du poids des œufs; cassez , battez les œufs dans une casserole ; ajoutez le beurre, le fromage râpé ou coupé ; posez la casse-roi e sur un fourneau bien allumé, remuez avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le tout soit épaissi, mollet, ajoutez du sel, si le fromage est nouveau, et du poivre en suffisante quantité, mais il doit dominer.
(Entremets.) (E.)

MANIERE DE PRODUIRE DES OEUFS PLUS OU MOINS GROS.

Casser une douzaine d'œufs , plus ou moins, suivant le volume qu'on veut donner à celui qui en résultera ; on sépare , en les cassant, les blancs d'avec les jaunes, on prend une vessie bien propre et bien nettoyée, dont la capacité puisse enfermer tous les jaunes dont on la remplit : la vessie bien liée pour empêcher l'air de pénétrer, on la suspend dans l'eau bouillante jusqu'à ce que le tout ait acquis une consistance convenable.

Coupez, enlevez la vessie ; prenez ensuite une autre vessie plus grande, dans laquelle vous verserez les blancs en y ajoutant le jaune déjà cuit, que vous lierez aussi par le dessus pour l'exposer à la chaleur de l'eau bouillante jusqu'à ce que les blancs aient durci, de manière à ce qu'en coupant la masse en deux parties égales vous puissiez figurer un œuf, que vous servez ensuite sur une farce de gibier, de volaille , ou telle autre purée de légume qui puisse convenir à un entremets semblable. Quelques uns le laissent en entier. (E.)

OEUFS BROUILLÉS.

Après avoir fait fondre et chauffer du beurre dans une casserole, cassez les œufs dedans, assaisonnez et remuez continuellement, soit avec trois ou quatre brins d'osier attachés l'un avec l'autre, soit avec toute autre chose ; ajoutez un peu de crème, si vous voulez les rendre plus délicats ; on y ajoute même un peu de citron avant de les servir. (Hors-d'œuvre.) (B.)

OEUFS BROUILLES AUX CONFITURES.

Préparés comme à l'ordinaire , avant qu'ils soient pris, étant sur le feu . on y ajoute de la marmelade d'abricots ou de prunes. (Entremets.) (D. AD.)

OEUFS BROUILLÉS AU JAMBON.

On y ajoute du jambon coupé par petits morceaux, et une cuillerée de jus. On les fait de

même aux truffes, aux champignons, aux ris de veau. (Entremets.) (D. A D.)

OEUFS BROUILLÉS AU JUS.

A l'instant de la caisson d'un gigot, un peu avant de le tirer de la broche, faites-y quelques entailles plus ou moins profondes; lorsqu'il n'en découle plus rien, cassez-y autant d'oeufs que vous le jugerez convenable, et brouillez jusqu'à leur cuisson complète. (Entremets.) (B.)

OEUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES.

On les prépare comme il vient d être dit, en ajoutant après les œufs une poignée de pointes d'asperges. On peut aussi les faire avec des concombres coupés en dés, avec des choux-fleurs, (Hors-d' œuvre.) (B.)

OEUFS AUX CONCOMBRES.

On les fait comme les œufs à la tripe, excepté qu'il faut employer des concombres au lieu d'ognons. (Entremets.) (D. A D.)

OEUFS A LA COQUE.

Dans l'eau bouillante, mettez les œufs, et retirez de suite la casserole de dessus le feu; ils ne doivent y rester plongés que l'espace de cinq minutes. En ne retirant point la casserole, si on laisse bouillir l'eau seulement pendant trois minutes, à la quatrième ils sont cuits mollets, bons pour les servir dépouillés de leur coque . sur une farce ou de la purée, (Hors-d'œuvre.) (D. A D.)

OEUFS A LA CRÊME.

Dans du beurre fonda, ajoutez du persil haché , du sel, du poivre; mouillez ensuite avec une verrée de crême dans laquelle vous aurez délayé d'avance une cuillerée de farine; quand la sauce est à point, mettez-y les œufs coupés par tranches. (Entremets,) (D. A D.)

OEUFS FARCIS.

Faites durcir des œufs, que vous couperez, sur la longueur , en deux portions , dont l'une doit être plus épaisse que l'autre; enlevez les jaunes , que vous pilerez dans un mortier avec de la mie de pain bouillie dans la crême ; ajoutez partie égale de beurre, un ou deux jaunes crus . du sel, du poivre ; remplissez avec cette farce , en leur donnant leur première forme ; couvrez avec de la mie de pain que vous arroserez avec du beurre ; mettez le reste de la farce dans un plat, posez tous les œufs par-dessus, et placez so.us le four de campagne. (Entremets.) (D. A D.)

OEUFS FRITS.

Lorsque la friture est chaude à point de les cuire promptement, cassez les œufs et versez-les doucement les uns après les autres; une fois pris, relirez-les de suite, pour laisser égoutter et servir comme les œufs pochés. (Entremets.) (D. A D.)

OEUFS AU FROMAGE.

Faites un gratin avec moitié fromage de Gruyère et moitié mie de pain, cassez les œufs par-dessus, et les saupoudrez de fromage, poivre, muscade ; mettez cuire sur un feu doux, et

glacez-les avec une pelle rougie au feu. (Entremets.) (D. AD.)

OEUFS AU GRATIN.

Avec de la mie de pain, des anchois , du persil, de la ciboule , des échalottes hachés, un morceau de beurre et trois jaunes d'œufs , faites une farce assaisonnée, couvrez le fond du plat avec deux lignes d'épaisseur de la farce, cassez les œufs par-dessus, faites cuire à un feu doux, glacez-les avec une pelle rouge, saupoudrez avec un peu de sel fin , et chacun des jaunes avec un peu de poivre. (Entremets.) (D. A D.)

OEUFS POCHÉS.

Faites bouillir de l'eau dans laquelle vous ajoutez du sel et du vinaigre; cassez des œufs aussi frais que possible, et versez-les doucement dans cette eau ; n'en mettez même pas plus de quatre à la fois; on aide à former l'enveloppe au moyen de l'écumoire , avec laquelle on rapproche le blanc du jaune ; une fois bien pris, retirez et parez-les.

On les sert au jus, à la chicorée, à la purée d'oseille , sur une farce, sur les hachis, avec une sauce tomate. (Entremets.) (D. A D.)

OEUFS SUR LE PLAT.

Beurrez un plat et le saupoudrez de sel, cassez les œufs ; dessus, assaisonnez, et versez par-dessus un peu de beurre qui sera fondu, avec une cuillerée de crème. (Entremets.) (D. A D.) ,

OEUFS A LA TARTUFE.

Après avoir coupé du lard en tranches, minces, faites- le revenir dans le beurre; lorsqu'il est cuit, dressez-le au fond d'un plat, versez-y le beurre; cassez les œufs par-dessus, saupoudrez de sel fin, poivre et muscade râpée; faites cuire à petit feu et glacez avec une pelle rouge. (Entremets.) (E.)

OEUFS A LA TRIPE.

Passez des ognons dans le beurre, après les avoir coupés par tranches; mouillez-avec de la crème ou du lait: assaisonnez, et laissez bien cuire les ognons; ajoutez les œufs cuits durs et coupés par tranches, sautez-lés jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment chauds, sans les laisser .bouillir. (Entremets.) (D. A D.)

OMELETTE AUX CONFITURES.

Faites une omelette comme d'habitude, en battant les œufs avec des confitures et un peu d'eau ; lorsqu'elle est cuite, roulez-la, et couvrez la superficie avec la moitié de ce que vous aurez pris de confitures pour la confectionner.

On fait de même pour les omelettes aux marmelades de pommes, etc., aux purées, etc. (Entremets.) (E.)

OMELETTE AU LARD.

Elle se fait comme celle au rognon , en coupant le lard par petits morceaux, qu'on laisse assez chauffer pour fondre et prendre couleur, pour y verser les œufs par-dessus. (Entremets.) (E.)

OMELETTE AU ROGNON.

Coupez la graisse du rognon , faites-la fondre dans la poêle, en y ajoutant un peu de beurre ; enlevez tout ce qui a gratiné, et versez dedans, lorsqu'elle est chaude , les œufs battus avec un peu d'eau, et assaisonnés, avec le rognon coupé dedans ; roulez et mettez sur un plat.
(Entremets.) (E.)

OMELETTE SOUFFLEE.

Délayez les jaunes de six œufs avec quatre onces de sucre râpé et une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger ; fouettez à part huit ou neuf blancs, que vous mêlez ensuite avec les jaunes ; faites fondre du beurre dans une poêle, versez ce qui est préparé pour l'omelette, et lorsqu'elle commence à jaunir, mettez-la de suite sur un plat entretenu chaud sur les cendres, et recouvert du four de campagne. Ces entremets doivent être mangés aussitôt cuits, parcequ'ils s'affaissent et tombent sur eux-mêmes lorsqu'on attend un peu. (Entremets.) (D. AD.)

OMELETTE AU THON.

Prenez, pour six personnes, deux laitances de carpe bien lavées que vous ferez blanchir, en les plongeant pendant cinq minutes dans l'eau déjà bouillante et légèrement salée. Ajoutez un morceau de thon nouveau et une échalotte coupée très menu. Hachez ensemble les laitances et le thon de manière à les bien mêler; jetez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre, sautez jusqu'à ce que le dernier soit fondu. Prenez un second morceau de beurre à discrétion, maniez-le avec du persil et de la ciboule, mettez dans un plat alongé , et arrosez du jus d'un citron : posez ensuite sur de la cendre chaude. Battez douze œufs frais, le sauté de laitance et le thon ; agitez jusqu'à mélange parfait ; faites l'omelette à la manière accoutumée, alongée, épaisse et mollette pour la servir à l'instant de la manger. Attentions principales à avoir pour qu'elle soit bien faite : 1° il faut sauter les laitances et le thon sans les faire bouillir, afin qu'ils ne durcissent pas ; 2° le plat doit être creux , afin qu'on puisse servir la sauce à la cuillère; 3° enfin, faire chauffer le plat pour la recevoir et la mettre sur table, afin que le tout soit assez long-temps à une température qui empêche le beurre de figer. (Entremets.) (E.)

OMELETTE AUX TRUFFES.

Coupez les truffes par morceaux, que vous passerez dans le beurre, et que vous achèverez de faire cuire dans une sauce espagnole réduite ; les œufs préparés comme à l'ordinaire, mettez les truffes dans le milieu, roulez et servez. (Entremets.) (E.)

DES LÉGUMES.

Observation.

Presque tous les légumes dont il est question dans ce chapitre peuvent se servir en entremets ; on peut y ajouter encore les salades, ceux de pâtisserie, les fritures, les macaronis, les œufs, les omelettes, et tous ceux que nous avons indiqués sous le nom d'entremets sucrés. (Voyez chacun des articles qui les concernent.)

DES ARTICHAUTS.

On reconnaît qu'un artichaut est tendre en rompant la tige (la queue) près du corps; si elle casse sans effort, et sans laisser après sa rupture aucun filament, c'est une preuve qu'il est tendre; au contraire, la difficulté qu'on éprouve à la séparer, et les filamens qui restent, prouvent qu'il est ligneux, et qu'il sera désagréable à manger.

On coupe les pointes des feuilles avec des ciseaux, on pare le dessous; après l'avoir lavé dans l'eau froide, on le fait cuire dans un chaudron avec du sel ajouté à l'eau bouillante; on le rafraîchit; on arrache les feuilles du milieu pour enlever le foin avec précaution ; on replace les feuilles ; au moment de servir, on le fait chauffer de nouveau , et on verse dessus la sauce blanche , ou mieux encore on la met dans une saucière placée à côté d'eux , sur la table. (Entremets.) (E.)

ARTICHAUTS A LA BARIGOULE.

cuire et parez les artichauts comme nous venons de 1 indiquer, seulement jusqu'à ce que le foin puisse s'arracher facilement ; ensuite, avec une farce composée de champignons, persil, échalottes hachés très fin, sel, poivre, muscade, beurre et huile , que vous passez au feu, lorsqu’elle est cuite, remplissez les artichauts; mettez - les dans une casserole foncée avec des bardes de lard ; mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc , une demi-verrée de chacun; faites cuire à petit feu ; mettez du feu sur le couvercle, pour faire rissoler les feuilles. (Entremets.) (D. AD.)

ARTICHAUTS FRITS.

Epluchez les artichauts, que vous couperez ensuite par morceaux plus ou moins gros et épais ; jetez-les à mesure dans l'eau fraîche; retirez - les et laissez égoutter, pour les tremper dans une pâte à frire ; mettez-les dans la poêle jusqu'à une belle couleur. (Entremets.) (D. A p.)

ARTICHAUTS GLACÉS-

Coupez les artichauts en six ou en quatre, ôtez le foin ; faites fondre un morceau de beurre dans une casserole , et placez-y les artichauts; saupoudrez de sel fin , et faites cuire avec du feu sur le couvercle ; arrivés à cuisson, et lorsqu'ils ont pris couleur , dressez-les, la tête en dessous, pour que la partie glacée paraisse; versez le beurre par-dessus. (Entremets.) (D. AD.)

ARTICHAUTS A L'ITALIENNE.

Coupez un artichaut en quatre parties égales, ôtez le, foin, frottez-les d'un jus de citron; faites-les cuire avec de l'eau , du beurre, du sel, un jus de citron ou du verjus; lorsqu'ils sont cuits, retirez-les et les laissez égoutter , pour les servir avec une sauce italienne. (Entremets.) (D. AD.)

ARTICHAUTS A LA PROVENÇALE.

Parez les artichauts, faites-les cuire ensuite dans une casserole avec de l'huile et du sel fin , en mettant du feu dessus et dessous ; lorsqu'ils sont cuits et de belle couleur, servez-les avec

l'huile qui leur sert de sauce. (Entremets,) (D. AD.)

CULS C'ARTICHAUTS EN CANAPÉ.

Frottez-les de jus de citron et faites-les cuire comme il a été indiqué plus haut; laissez-les égoutter, et les garnissez ensuite en formant des compartimens avec des jaunes d'œufs cuits durs, des fines herbes hachées, des truffes cuites coupées menu , des câpres, des cornichons, des filets d'anchois et des filets de carottes bien rouges ; mettez vos culs d artichauts sur un plat • dans le fond duquel vous aurez jeté auparavant du persil, des ciboules , du sel, du poivre, de l'huile et du vinaigre. (Entremets,) (E.)

DES ASPERGES.

Après avoir légèrement ratissé les asperges, on les coupe de la même longueur ; après les avoir lavées à l'eau froide, on les lie par petits paquets, pour les mettre dans l'eau bouillante, dans laquelle on a jeté un peu de sel ; au bout de quinze ou vingt minutes, elles sont assez cuites ; on les retire, on les laisse égoutter, pour les servir accompagnées d'une saucière, dans laquelle on a mis la sauce blanche préparée. (Entremets.) (R.)

ASPERGES AUX PETITS POIS.

Les petites asperges longues et vertes se coupent en morceaux de trois ou quatre lignes de longueur ; faites-les blanchir à l'eau de sel, laissez-les rafraîchir et égoutter , et les accommodez de la même manière que les petits pois à la bourgeoise. On les prépare encore à la sauce, en faisant un roux léger, sans ajouter aucune liaison. (Entremets.) (R.)

DES AUBERGINES.

Après les avoir partagées par le milieu , enlevez les graines , faites des incisions dans les chairs, sans endommager la peau qui les recouvre ; saupoudrez-les avec du sel, du poivre, de la muscade; arrosez le tout avec de l'huile, et mettez sur le gril ; on peut encore les farcir comme les tomates. (Entremets,) (E.)

DES CARDES POIRÉES.

Elles peuvent subir les mêmes préparations que les cardons dont nous allons parler. (M.)

DES CARDONS.

Ceux-ci demandent beaucoup de soins : séparez d'abord toutes les feuilles du cardon ; coupez-les à six pouces de longueur ; ne prenez que celles qui sont bien blanches et point creuses dans l'intérieur ; parez et tournez le trognon; faites blanchir le tout dans l'eau bouillante, et enlevez toutes les pellicules ou membranes qui les recouvrent. (Entremets.) (D. A D.)

CARDONS AU CONSOMME, ETC.

Après les avoir fait mijoter comme il vient d'être dit, dressez-les avec telle sauce que vous désirerez. (Entremets.) (D.A.D.)

CARDONS AU FROMAGE.

Dans une sauce blanche bien liée, ajoutez du fromage de Parmesan ou de Gruyère râpé; placez-y les cardons; saupoudrez un plat du même fromage , mettez de la mie de pain par-dessus, faites gratiner, mettez les cardons en saupoudrant de fromage , et successivement couche par couche, de manière à ce qu'ils soient bien enveloppés par la sauce et le fromage; faites la dernière avec de la mie de pain encore bien mélangée de fromage ; mettez le tout sur un feu très doux, et couvrez avec le four de campagne ; avant de couvrir, répandez un peu de beurre fondu sur la mie de pain. (Entremets.) (D. AD.)

CARDONS AU JUS.

Préparés comme nous venons de le dire, faites-les cuire dans du bouillon , dans lequel aura été délayée une cuillerée de farine , du poivre, de la muscade râpée et un bouquet. Arrivés à cuisson convenable , passez-les au beurre ; saupoudrez de farine, et mouillez avec du jus ou quelque fond de cuisson; laissez-les pendant quinze ou vingt minutes dans cette sauce , pour qu'ils prennent goût; dressez-les, et servez la sauce par-dessus. (Entremets.) (D.AD.)

DES CAROTTES.

CAROTTES A LA FLAMANDE.

Coupez des carottes par tranches, faites-les blanchir et revenir dans le beurre, mouillez avec du bouillon, ajoutez du sel et un peu de sucre, faites réduire à glace , remettez un morceau de beurre, des fines herbes et un peu de sauce tournée ; faites bouillir encore un peu, et servez avec des croûtons frits. (Entremets.) (B.)

CAROTTES A LA MAITRE-D'HÔTEL,.

Après avoir tourné les carottes en bouchons plus ou moins gros, faites-les cuire dans de l'eau et du bouillon , avec du sel et du beurre; on les retire, on les égoutte, pour les sauter avec du beurre et du persil haché, du sel et du gros poivre. (Entremets. (E.)

DU CÉLERI.

CELERI AU JUS.

On le mange en salade ; on peut en faire aussi divers entremets, pour cela , ôtez les feuilles vertes, à six pouces de la racine , pour la tourner, lavez les pieds les uns après les autres , dans plusieurs eaux différentes et avec soin ; faites blanchir, rafraîchir et égoutter ; mettez-les dans une casserole avec du beurre; saupoudrez de farine, mouillez avec du bouillon ; assaisonnez de sel, gros poivre, muscade râpée ; lorsque le tout est cuit. ajoutez quelques d cuillerées de bon jus. (Entremets.) (E.)j

CÉLERI FRIT.

Il doit être auparavant blanchi, égoutté et cuit dans du bouillon, trempé dans une pâte convenable pour faire frire. (Entremets.) (D. AD.)

CÉLERI AUX PETITS POIS.

Coupez le céleri par morceaux aussi petits que possible, comme on le fait pour les asperges; faites blanchir, égoutter et revenir dans du beurre ; saupoudrez de farine, et mouillez avec du bouillon; cuit, réduit et de bon goût. liez avec des jaunes d'œufs, pour servir avec des croûtons. (Entremets.) (E.)

DES CHAMPIGNONS.

Tous les champignons qu'on mange à Paris ne peuvent causer aucun accident, parce qu'ils sont surveillés et inspectés ; mais dans les campagnes , ils causent des maladies si graves, souvent même la mort avec des tourmens difficiles à décrire, qu'il serait bien à désirer qu'on pût facilement distinguer les malfaisans d'avec les autres. Quoique les botanistes aient expliqué de quelle manière on pouvait reconnaître les champignons vénéneux, cela n'empêche pas que beaucoup de personnes s'y trompent encore. L'observation la plus générale, à laquelle il faut apporter le plus d'attention, c'est que le champignon de bonne qualité est ferme, arrondi, blanc en dessus, rougeâtre en dedans ; c'est le contraire dans les mauvais. Le meilleur moyen à employer contre l'empoisonnement par les champignons, est de faire vomir le plus promptement possible, de boire ensuite de l'eau sucrée avec addition de vinaigre, de verjus ou de tout autre acide, de l'eau-de-vie en petite quantité, de l'éther étendu dans un ou deux jaunes d'oeufs délayés dans l'eau sucrée. (E.)

CHAMPIGNONS A LA BORDELAISE.

Pour les préparer, on choisit les plus grands et les plus gros ; on enlève toute leur superficie , et on lave dans l'eau, pour les mettre ensuite mariner dans l'huile avec du sel, du poivre ; on les retire, on les fend pour les griller des deux côtés, pour les servir avec de l'huile dans laquelle on a fait réduire des échalottes. du persil hachés, et assaisonnée de sel et de gros poivre. (Hors-d'œuvre.) (E.)

CHAMPIGNONS AUX FINES HERBES.

Prenez les champignons de la manière précédente, hache/. les queues , comprimez-les dans un linge pour en extraire l'eau; ajoutez-y du persil, des échalottes, des cornichons , des câpres hachés très fin , du sel, du gros poivre; faites de tout un mélange exact, en y ajoutant de l huile ; garnissez te dedans des champignons avec cette farce; saupoudrez de chapelure, et mettez sous le four de campagne. (Hors-d'œuvre.) (E.)

CHAMPIGNONS AU GRATIN.

Passez au beurre des champignons, ajoutez-y des truffes. du persil , des échalottes et d'autres champignons hachés fin ; saupoudrez de farine ; mouillez avec du bouillon et un peu de jus; faites réduire après avoir assaisonné ; mettez-les sur un plat , dans une casserole d'argent ou dans des coquilles : saupoudrez avec la chapelure ; faites réchauffer sous le four de campagne. (Entremets.) (E.)

CHAMPIGNONS A LA PROVENÇALE.

Épluchez et coupez en petits morceaux des champignons de couche ; mettez-les dans l'eau fraîche, lavez et les laissez égoutter ; faites-les ensuite mariner dans l'hune , a laquelle vous aurez ajouté du sel, du gros poivre, un peu d'ail ; vous mettez le tout dans une poêle ; après les avoir sautés , lorsqu'ils sont d'une belle couleur , joignez-y deux pincées de persil haché , des croûtons de pain mollet et le jus d'un citron. (Entremets.) (E.)

CROUTE AUX CHAMPIGNONS.

Après avoir épluché les champignons, après les avoir coupés en deux ou en quatre, suivant leur grosseur, mettez-a les dans une casserole, et faites-les revenir dans du beurre, avec un bouquet de persil ; mouillez avec du bon bouillon; ajoutez un peu de beurre manié de farine : assaisonnez ; faites bouillir, ralentissez alors le feu, et faites cuire très i doucement ; avant de servir, retirez le bouquet, mettez 4 une liaison de jaunes d'œufs , et servez les champignons sur une croûte comme celle dont nous avons parlé pour les truffes. (Entremets.) (E.)

DE LA CHICORÉE.

Elle se prépare de la même manière que les épinards ; cependant il est nécessaire de la laisser beaucoup plus long-temps sur le feu. (Entremets.)

DU CHOU.

CHOU A LA CRÈME.

Lorsque les choux auront été bien épluchés, bien lavés, faites-les cuire à l'eau de sel, laissez rafraîchir, égoutter, pour les hacher grossièrement, les passer au beurre. y ajouter du sel, du poivre, de la muscade râpée ; mouillez avec de la crème , faites réduire à très petit feu, jusqu'à ce que le chou soit bien lié. (Entrée.) (D.AD.)

CHOU-CROUTE.

Chou-croûte , mauvaise expression pour remplacer la dénomination de sauercraut des Allemands, qui signifie littéralement chou aigre, chou acide, qui, bien préparée, ne laisse pas que d'être une bonne chose pour les estomacs robustes. Pour la bien faire , pour la rendre susceptible de pouvoir être conservée d'une saison des choux jusqu'à l'autre, on choisit un tonneau qui ait renfermé du vinaigre, du vin blanc ou de l'eau-de-vie; en dehors , et à quatre pouces au-dessus du fond, on pratique un trou dans lequel on implante une cannelle de bois ; après avoir dépouillé les choux , dont vous aurez fait un choix particulier, de leurs feuilles extérieures les plus vertes, coupez-les en deux , trois ou quatre parties , suivant leur volume, et ratissez chacun des morceaux sur un rabot fait exprès, au centre duquel se trouvent placées transversalement quatre ou six lames tranchantes, pour en faire , par aller et le venir , des filets extrêmement fins , qui, tombés dans le tiroir placé dessous, se ramassent ensuite dans un panier ; lorsque vous en avez une assez grande quantité , ce qu'il est facile de juger, il faut de suite remplir le tonneau placé où il doit rester, avec les précautions suivantes : mettre d'abord, vis-à-vis la cannelle , des brins d'osier et de sarment, pour faciliter l'écoulement de l'eau qui doit tomber au fond du tonneau ; faire une couche de choux coupés et une autre de sel (la

dose est d'une livre pour cinquante livres de choux) , les choux à trois pouces d'épaisse ur, et successivement, jusqu'à ce que le tonneau soit au moins aux deux tiers rempli ; on recouvre le tout avec des feuilles entières, avec un linge par-dessus, et un couvercle de bois assujetti par une pierre ou quelque autre chose de très lourd.

Quatre ou cinq jours après cette première opération , ouvrez la cannelle, laissez écouler la saumure pour la renouveler, en répétant cette même manœuvre jusqu'à ce qu'elle sorte claire et sans aucune odeur.

Le tonneau à chou-croûte doit être placé dans un endroit à température moyenne pendant toute l'année ; du moment qu'il est entamé , on retire tous les mois au plus tard la saumure, pour en remettre de la nouvelle , et surtout avoir le plus grand soin de la tenir fermée par le moyen du couvercle. Quelques uns y ajoutent des baies de genièvre et des graines de carvi, qu'ils y mêlent en mettant le sel avec les choux.

Pour faire cuire la chou-croûte, laissez-la tremper pendant deux heures dans de l'eau fraîche ; lorsqu'elle est égouttée , mettez-la dans une casserole avec du petit lard coupé par tranches, un cervelas et des saucisses; mouillez avec du bouillon et un peu de jus , ou de la graisse d'oie ; faites cuire à petit feu et servez , le petit lard par-dessus , ainsi que les saucisses et le cervelas dépouillé de son enveloppe. (Entrée.) (D.AD.)

CHOU FARCI.

Après l'avoir choisi d'une bonne grosseur , supprimé ses grosses feuilles vertes, fait blanchir à l'eau bouillante pendant un quart d'heure et dans tout son entier, laissez rafraichir et égoutter en le pressant avec les mains ; enlevez avec précaution tout son intérieur, pour le remplir d'un mélange de chair à saucisses et de marrons hachés , ou toute autre farce plus ou moins composée ; recouvrez le tout avec une de ses feuilles , ficelez, bardez de lard le fond d'une casserole , placez le chou recouvert avec d’autres bardes ; ajoutez dans le pourtour des parures de viandes , des carottes, des ognons ; mouillez avec du bouillon et un peu de vin blanc; faites cuire à petit feu ; le chou. bien cuit, la sauce étant réduite, retirez de dessus le feu et déficelez ; dressez-le et l'arrosez avec la sauce passée au tamis. (Entrée.) (D. A D.)

CHOU AU LARD.

Faire blanchir le chou, le couper par quartiers, le remettre dans la marmite avec un morceau de petit-salé , un saucisson; mouiller avec de l'eau, assaisonner, faire bouillir d'abord, ensuite cuire à petit feu ; le tout arrivé à cuisson convenable, dressez le chou, le petit-salé par-dessus; faire réduire la cuisson, y ajouter un peu de beurre manié de farine, et la servir sur le chou. (Entrée.) (D. A D.)

CHOU ROUGE.

Après lui avoir fait jeter quelques bouillons, ôtez le trognon, hachez le chou grossièrement ; faites cuire à petit feu dans une casserole avec un morceau de beurre, du sel, du poivre; remuez souvent. pour bien incorporer le chou avec le beurre. (Entremets.) (D. AD.)

CHOUX-FLEURS FRITS.

Il est d'abord nécessaire de les faire mariner dans du sel, du vinaigre et du persil, pour les faire cuire comme d'habitude; on les laisse égoutter , pour les tremper dans une pâle et les

jeter dans la friture. (Entremets.) (R.)

CHOUX-FLEURS AU FROMAGE.

Les choux-fleurs cuits à l'eau de sel, égouttés après avoir été rafraichis, saupoudrez-les avec du fromage de Gruyère ou de Parmesan râpé; formez une demi-boule sur un plat dont vous aurez couvert le fond avec du fromage, après l'avoir beurré ; couvrez les choux-fleurs avec une sauce blanche très épaisse, mélangée aussi de fromage râpé ; saupoudrez de mie de pain arrosée de beurre fondu, panez une seconde fois; mettez le plat sur des cendres chaudes , et couvrez le tout avec le four de campagne, pour faire prendre couleur. (Entremets.) (R.)

CHOUX-FLEURS A LA SAUCE BLANCHE OU AU JUS.

Séparez les choux-fleurs par morceaux; ôtez les feuilles, es pellicules, et surtout les limaces et les chenilles; faite-les cuire à l'eau de sel, en ne les y mettant que lorsqu'elle est bouillante; une fois cuits, retirez-les pour égoutter ; dressez-les en demi-boule, et versez dessus une sauce banche ou au jus. (Entremets.) (R.)

DU CONCOMBRE.

CONCOMBRES A LA CRÊME.

Les concombres épluchés, fendus en deux portions égales pour enlever tout l'intérieur, coupez-les en gros dés, tour les faire blanchir à l'eau de sel ; retirez-les presque cuits, laissez-les égoutter et essuyer dans un linge blanc et sec ; faites ensuite une sauce à la crême, qui, parvenue de bon goût et à point convenable , doit être versée pardessus, pour les y faire réchauffer sans bouillir. (Entremets.) (D. A D.)

CONCOMBRES FARCIS.

Après avoir épluché les concombres, on les vide par une de leurs extrémités avec le gros bout d'une lardoire , m bien avec une cuillère de cuisine ; on les remplit d'une farce cuite, après avoir bouché l'ouverture avec un navet aillé en bouchon ; foncez une casserole de bardes de lard, posez dessus les concombres, mouillez avec un fond de ;cuisson ou du bouillon , faites cuire à petit feu ; au moment de servir, laissez égoutter, faites réduire la sauce , passez u tamis et versez dessus. On peut encore les servir avec une sauce tomate. (Entremets.) (R.)

CONCOMBRES AU GRAS.

Après avoir nettoyé et coupé en gros dés les concombres, faites-les blanchir laissez ressuyer, pour les passer au beurre simplement et sans prendre couleur ; saupoudrez de farine, mouillez avec du bouillon ou un fond de cuisson, assaisonnez et faites cuire à petit feu; arrivés à point, retirez-les; faites réduire la sauce, passez-la au tamis, et versez sur les concombres. (Entremets.) (D. AD.)

CONCOMBRES PANÉS.

Faites cuire les concombres comme pour les farcir couvrez-les ensuite d'une sauce à la crème, pour les paner et les mettre sous le four de campagne. (Entremets.) (D.AD.)

DES ÉPINARDS.

Après avoir été bien épluchés, on les met sur le feu dans de l'eau, à laquelle on ajoute un peu de sel, et qu'on laisse bouillir à grand feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits ; on laisse rafraîchir, égoutter, pour les hacher ensuite. (Entremets.) (D.AD.)

ÉPINARDS A L'ANGLAISE.

Épluchez, lavez et hachez grossièrement les épinard; crus, passez-les au beurre avec du sel, du poivre, de la muscade ; en les finissant, ajoutez un morceau de beurre. un peu d'eau, et servez avec des croûtons frits. (Entremets.) (D. A D.)

ÉPINARDS A LA CREME.

Suivez le procédé qui est indiqué ci-après, excepté qu'au lieu de bouillon et de jus, vous mouillez avec de la crème; ajoutez un peu de sucre , et dressez avec des croûtons. (Entremets.) (D. AD.)

ÉPINARDS AU JUS.

Faites revenir les épinards dans une casserole avec uni morceau de beurre ; saupoudrez d'une cuillerée de farine, mouillez avec du bouillon et du jus ; lorsqu'ils sont de bon goût, dressez-les avec des croûtons frits dans le pourtour. (Entremets.) (D. A D.)

DES FÈVES DE MARAIS.

Lorsqu'elles sont très petites, on ne supprime que leurs extrémités ; lorsqu'elles sont grosses, on les dépouille entièrement pour les faire blanchir dans l'eau de sel; laissez égoutter, après les avoir mises dans de l'eau froide ; on les jette dans une casserole avec du beurre, un bouquet de persil, de la sarriette, du sel, du poivre ; mouillez avec du bouillon et de l'eau, assaisonnez, et quand elles sont réduites à point, ajoutez une liaison de jaunes d'œufs et un peu de sucre. (Entremets.) (D.AD.)

DES GIRAUMONTS.

On les arrange de la même manière que les concombres. (D. A D.)

DES HARICOTS.

Les meilleurs sont les gris; il faut avoir soin de les choisir tendres et cassans ; on les épluche en coupant les deux extrémités, afin d'enlever les filamens qui sont sur les côtés, pour les faire blanchir à l'eau bouillante avec in peu de sel, et sur un feu vif ; arrivés à point, sans qu'ils soient trop cuits, mettez-les égoutter dans une passoire. (Entremets.) (D. A D.)

HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE.

Laisser fondre un morceau de beurre manié de fines herbes hachées, avec du sel et du poivre, y ajouter des haricots passés très peu de temps à l'eau bouillante, les sauter dans la casserole, y mêler ensuite gros comme une noix de beurre manié de farine, et le jus d'un citron. (Entremets.) (D. A D.)

HARICOTS VERTS A LA BOURGEOISE.

Faites fondre dans une casserole un morceau de beurre avec du persil haché, dans lequel vous mettrez les haricots; remuez, faites réduire la sauce; avant que de servir, ajoutez une liaison de jaunes d'œufs délayés avec un jus de citron ou bien un peu de vinaigre. (Entremets.) (D. A D.)

HARICOTS VERTS A L'OGNON.

Faites revenir dans le beurre de l'ognon coupé en dés ; saupoudrez de farine, mouillez avec du bouillon et un peu de jus ; la sauce réduite, ajoutez les haricots cuits à l'eau de sel ; sautez-les un peu pour leur faire prendre la sauce, et les servir. (Entremets.) (D. A D.)

HARICOTS VERTS A LA MAITRE-D'HÔTEL.

Après avoir fait cuire les haricots comme il est indiqué, les avoir laissé égoutter, ajoutez un morceau de beurre manié de fines herbes, sel, poivre; sautez-les et versez. (Entremets.) (D. A D.)

HARICOTS VERTS A LA PROVENÇALE.

Coupez les ognons par tranches, et faites-les revenir dans de l'huile d'olive ; ajoutez les haricots avec du persil haché, du sel, du poivre ; après les avoir sautés, dressez-les sur un plat, et versez dessus un filet de vinaigre bouilli dans la casserole. (Entremets) (D. A D.)

HARICOTS BLANCS NOUVEAUX A LA MAITRE-d'HOTEL.

Après les avoir fait cuire à l'eau bouillante avec un peu de sel, et laissé égoutter, jetez-les dans une casserole avec un morceau de beurre manié de fines herbes, du sel et du poivre ; faites-les sauter un moment sur le feu, et y ajoutez le jus d'un citron. (Entremets.) (D. A D.)

On prépare de la même manière les haricots secs, mais il est nécessaire de les faire tremper dans l'eau froide quelque temps auparavant.

HARICOTS BLANCS AU JUS.

Lorsqu'ils sont cuits, accommodez-les avec du jus ou bien un fond de cuisson quel qu'il soit. (Entremets.) (D. A D.)

HARICOTS ROUGES AU VIN.

Faites cuire les haricots comme à l'ordinaire, faites ensuite roussir un peu d'ognon dans le beurre ; mêlez les haricots et mouillez avec du vin ; assaisonnez de sel et de poivre. (Entremets.) (D. A D.)

DES LAITUES.

Les laitues se font cuire et se préparent, de la même façon que les épinards.

LAITUES AU BLANC DE VEAU.

Préparées de la même manière que les laitues avec du jus , il suffit d'y ajouter un blanc de veau (voyez ce mot) pour les terminer à l'instant de les manger. (Entremets.) (B.)

LAITUES FARCIES.

Après les avoir fait blanchir, rafraîchir ; après les avoir comprimées pour en extraire toute l'eau qu'elles renferment, ouvrez, écartez les feuilles , pour les remplir d'une farce ; après avoir rapproché les feuilles et ficelé , faites cuire à la braise comme nous l'avons dit ; retirez-les lorsqu'elles sont cuites à point, passez au tamis le fond de cuisson; ajoutez une verrée de vin blanc, faites réduire , et avant de servir mettez un morceau de beurre manié de farine pour lier la sauce. (Entremets.) (E.)

LAITUES FRITES.

Choisissez des petites laitues bien rondes, fermes et pommées ; après les avoir épluchées et liées avec une ficelle , mettez-les cuire dans une braise avec des bardes de lard, des carottes et des ognons, du sel, du poivre, de la muscade et un bouquet ; mouillez avec du bouillon ; cuites à point, pressez-les dans un linge ; refroidies, trempez dans une pâte et faites frire. (Entremets.) (D. A D.)

LAITUES AVEC DU JUS.

Il suffit dans ce cas de les placer dans la casserole, d'y ajouter une pincée de farine avec du jus ou de la graisse ; après avoir assaisonné de bon goût, on les laisse quelque temps sur le feu ; on y ajoute du bouillon au moment de les servir. (Entremets.) (B.)

LAITUES AU MAIGRE.

Après les avoir préparées comme nous venons de l'indiquer pour les faire frire, après les avoir laissé égoutter. on les met dans une casserole avec du beurre frais et une cuillerée de farine délayée; on assaisonne convenablement avec le sel, le poivre, la muscade, un peu de citron et de vinaigre, et on fait bouillir pendant un quart d'heure.

On peut supprimer l'acide et les servir avec le lait, la crème, avec un peu de sucre, ou bien une liaison avec le jaune d'œuf. (Entremets.) (B.)

DES LENTILLES.

On fait cuire les lentilles dans une casserole avec un peu de beurre, du sel, du poivre et un ognon coupé en quatre, un bouquet de persil, le tout placé sur un très petit feu.

On peut encore les mettre dans une marmite avec un morceau de lard et un saucisson, ou bien encore tout simplement avec l'eau de sel, pour les préparer ensuite à l'ognon ou à la maitre-d'hôtel. (Entremets.) (D. A D.)

MACÉDOINE AVEC LES LEGUMES.

Tournez des carottes et des navets dans une longueur de trois ou quatre pouces, après les avoir fait blanchir et égoutter; achevez leur cuisson dans du bouillon, que vous laisserez réduire ; prenez ensuite des petits pois, des haricots de toute espèce, même des fèves, des petits ognons, des choux-fleurs, des pointes d'asperges, enfin tous les légumes de la saison; faites-les cuire à l'eau seulement avec du sel ; laissez égoutter ; mélangez le tout d'une manière agréable à l'œil, et versez par-dessus une béchamel au moment de servir. (Entrée.) (E.)

CROUTE AUX MORILLES.

Après avoir épluché et lavé les morilles, coupez-les par morceaux, pour les préparer de la même manière que les croûtes aux champignons. (E.)

DES MOUSSERONS.

Les mousserons se préparent absolument de même que les morilles et les champignons.

DES NAVETS.

NAVETS A LA CRÊME.

Faites-les cuire comme il est dit ci-après (voyez Navets à la sauce blanche), mettez-les dans une sauce à la crême. (Entremets.) (E.)

NAVETS GLACÉS.

Après avoir tourné les navets en bouchons plus ou moins gros, faites-les blanchir, rafraîchir et égoutter, pour revenir dans le beurre ; ajoutez-y du sel et un peu de sucre, une verrée de bouillon ; faites réduire ; retirez-les à mesure qu'ils prennent couleur; dressez-les sur un plat, versez dessus la glace que vous aurez détachée, en ajoutant quatre ou cinq cuillerées de bouillon passé au tamis. (Entremets.) (E.)

NAVETS A LA MOUTARDE.

On les prépare de la même manière que ci-après, excepté que l'on ajoute une cuillerée de moutarde dans la sauce blanche. (Entremets.) (E.)

NAVETS A LA SAUCE BLANCHE.

Les navets coupés, quelle que soit la forme que vous vouliez leur donner, faites-les cuire à l'eau avec un peu de sel et de beurre, pour les mettre dans une sauce blanche. (Entremets.) (E.)

DE L'OGNON.

OGNONS FARCIS.

Faites cuire sous la cendre les plus gros ognons que vous trouverez ; lorsqu'ils sont cuits, épluchez-les, enlevez tout l'intérieur, et les remplissez avec une farce cuite; couvrez toute la surface avec de la mie de pain , et mettez sous le four de campagne.

On peut encore les farcir étant crus, et les faire cuire au four. (Entremets.) (E,)

DE L'OSEILLE.

OSEILLE AU GRAS.

Après avoir épluché de l'oseille , de la laitue, de la poirée , un peu de cerfeuil, après les avoir bien lavés et hachés grossièrement, faites-les fondre dans une casserole, avec du beurre; laissez égoutter, ajoutez un morceau de beurre, et mouillez avec du bouillon, du jus ou bien avec un fond de cuisson. (Entremets.) (D. A D.)

OSEILLE AU MAIGRE.

On la prépare comme la précédente, excepté qu'au lieu de jus, on ajoute du lait et une liaison de jaunes d'œufs. (Entremets.) (D. A D,)

DES PATATES.

La patate *[patate douce]*, assez semblable à la pomme de terre, est une racine oblongue, rosée à la surface, moins farineuse, mais plus sucrée, dont la pulpe approche de celle de artichaut, et la saveur de la noisette ; on les recherche pour leur délicatesse, et beaucoup plus encore parce qu'elles sont peu communes. On les prépare comme les salsifis et les artichauts; coupées par tranches minces, on les fait frire comme les pommes de terre. (Entremets.) (B.)

Leur verdure épluchée, cuite dans le beurre avec bon assaisonnement, se réduit comme les épinards ; on y ajoute de la crème, du sucre; on l'entoure de croûtons frits, et mieux avec des tranches de patates sautées dans le beurre. On peut aussi les préparer au gras. (Entremets.) (B.)

PETITS CHOUX DE BRUXELLES.

Choux verts et pas plus gros qu'une noix, dont on supprime les feuilles jaunes, pour les faire cuire dans de l'eau de sel ; rafraîchis, égouttés, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du sel et du poivre. (Entremets.) (D. A D.)

DES POIS.

PETITS POIS A L'ANGLAISE.

Mis dans l'eau bouillante avec un peu de sel, on les fait aller à grand feu; lorsqu'ils sont cuits, faites égoutter dans une passoire, puis vous les versez sur un plat au milieu duquel se trouve un morceau de beurre manié de persil haché et de sel. (Entremets.) (R.)

PETITS POIS A LA BOURGEOISE.

Aux petits pois mis dans une casserole avec de l'eau , ajoutez un morceau de beurre, à peu près deux onces pour un litre; maniez le beurre avec, faites égoutter l'eau, et les mettez sur le feu avec du sel et un bouquet ; vous les sautez et les mouillez avec de l'eau bouillante; arrivés à cuisson, ajoutez gros comme une noix de beurre manié de farine, et remuez pour les servir. (Entremets.)

On peut encore y ajouter une liaison de jaunes d'œufs avec un peu de crème; lorsqu'on y met du sucre, il faut un peu moins les saler.

On y ajoute aussi des laitues, après avoir manié les pois dans le beurre.

POIS AU LARD.

Faites revenir le lard coupé par petits morceaux , mouillez ensuite avec de l'eau ou du bouillon, mettez les pois avec un bouquet et un peu de sel, de poivre , et faites cuire à petit feu. (Entremets.) (R.)

DE LA POMME DE TERRE.

Pour faire cuire les pommes de terre, il suffit de les mettre dans un vase de terre ou de fonte ; on verse un peu d eau dans le fond , et sous le couvercle, on place un linge qui retient l'humidité qui tendrait à s'évaporer ; de cette manière elles cuisent à la vapeur; outre qu'elles restent dans leur entier , elles sont encore beaucoup moins âcres que si elles cuisaient d'une tout autre façon. (T. B.)

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE.

Faites-les cuire sous la cendre, mettez-les bien épluchées dans le mortier, broyez-les avec de la crème, passez-les au tamis ; ajoutez du beurre, du persil haché , des jaunes d'oeufs et des blancs battus en neige ; roulez-les plus ou moins grosses dans la mie de pain , et faites-les frire. (Entrée.)

On peut encore à celles-ci ajouter du sucre et de l'eau de fleurs d'oranger. (B.)

POMMES DE TERRE A LA CRÊME.

Même procédé que ci-dessous (voyez Pommes de terre à la maitre-d'hôtel) , excepté que vous ajoutez une verrée de crême au lieu de bouillon, et point de jus de citron. (Entremets.) (T.B.)

POMMES DE TERRE FRITES.

Coupez-les par tranches, faites-les ressuyer dans un linge, jetez-les dans une friture très

chaude; saupoudrez-les de sel fin avant de servir. (Entremets.) (D. A D.)

POMMES DE TERRE A LA LYONNAISE.

Après les avoir fait cuire à l'eau, coupez-les par tranches et les sautez dans une purée d'ognons. (Entremets.) (T.B)

POMMES DE TERRE A LA MAÎTRE-D'HÔTEL.

Cuites et épluchées, coupez les pommes de terre par tranches plus ou moins épaisses, mettez-les sur le feu dans une casserole avec du beurre, du sel, du poivre, du persil haché ; ajoutez un peu de bouillon et le jus d'un citron. (Entremets.) (T. B.)

POMMES DE TERRE SAUTEES AU BEURRE.

Choisissez de petites pommes de terre rondes, ou coupez-les assez grosses, et en leur donnant la forme d'une noix ; essuyez-les bien dans un torchon ; mettez dans une casserole avec du beurre et du sel ; faites-leur prendre couleur. (Entremets.) (B.)

PURÉE DE POMMES DE TERRE.

Après les avoir fait cuire à la vapeur, après les avoir épluchées, vous les broyez et pilez dans un mortier, en y ajoutant du bouillon ; après les avoir passées au tamis, mettez-les dans une casserole avec du beurre et du nouveau bouillon ; parvenues à consistance de bouillie un peu épaisse, vous servez avec des croûtons implantés tout autour.

On la prépare de même au maigre, en ajoutant de la crème au lieu de bouillon, et du sucre ; on dresse la purée sur un plat, on saupoudre avec du sucre, et on glace avec la pelle rougie au feu, et mieux sous le four de campagne. *(Entremets.)* (B.)

DU POTIRON.

POTIRON A LA CRÈME.

Il se prépare de la même manière que les concombres. (Entremets.) (R,)

DES ROMAINES.

On peut s'en servir pour entremets, et les faire cuire de la même manière que les laitues.
(Voir leur article.) (B.)

DES SALSIFIS.

Après les avoir ratissés et coupés par morceaux plus on moins longs, on les met dans l'eau aiguisée d'un peu de vinaigre; on les fait cuire ensuite dans de l'autre eau avec du beurre , du sel, du poivre et un peu de nouveau vinaigre ou du verjus ; on peut les accommoder, 1° en les dressant tout chauds sortant de la casserole et en versant dessus une sauce blanche ; 2° les

faire frire ; mais il faut les mettre mariner dans du sel, du verjus ou vinaigre, et du persil ; les retirer, les imprégner d'une pâte , et les laisser jusqu'à ce qu'ils aient pris couleur; servez-les avec da persil frit; 3° les mettre au jus, quel qu'il soit. (Entremets.) (B.)

TOMATES FARCIES.

Otez la queue, enlevez la partie supérieure de la tomate pour extraire les grains avec une cuiller à café ; exprime, l'eau qu'elle contient par une pression douce et légère faite avec les doigts; remplissez-les d'une farce composée avec du persil, des échalottes, des oeufs cuits durs, des câpres, des cornichons , le tout haché très fin , des anchois coupés par petits morceaux, du sel et de l'huile ; remplissez les tomates avec ce mélange. Couvrez-les de chapelure, et mettez-les sous le four de campagne. (Entremets.) (E.)

TOPINAMBOURS.

Plante originaire des Indes ; son fruit a le goût et la saveur des culs d'artichauts ; on les prépare de la même façon que les pommes de terre. (B.)

DES TRUFFES.

On choisit celles du Périgord et du Dauphiné ; elles sont plus noires que celles de la Bourgogne, leur parfum est extrêmement marqué , plus fort, et bien meilleur dans les premières que dans les autres, où il approche un peu de celui de l'ail. Pour les nettoyer, on les met séjourner un peu dans l'eau froide , on les agite, on les tourne, on les brosse , on change l'eau tant qu'il en est besoin, pour enlever la terre qui les recouvre, soit avec une brosse un peu rude, soit avec un morceau de bois aplati et tranchant ; on ne cesse ces manœuvres que. lorsqu'elles sont nettes ; le meilleur est d'enlever adroitement la pellicule qui les recouvre , sans les mouiller d'avance.

CROUTE AUX TRUFFES.

Faites-les cuire à l'italienne ou à la provençale ; étendez du beurre par-dessus, et par-dessous une croûte de pain à potage ; mettez-la sécher sur le gril, et servez dessus le ragoût des truffes. (E.)

TRUFFES AU BOUILLON.

Dans une casserole de grandeur suffisante pour contenir le nombre de truffes qu'il est besoin de faire cuire , y verser du bouillon, de manière à les baigner, après y avoir mis du sel, du poivre en assez grande quantité , y ajouter un peu de bonne graisse, placer le tout sur un feu assez vif, en recouvrant la casserole ; au bout de quinze à vingt minutes, retirer les truffes de la sauce pour les faire égoutter, et les servir très chaudes enfermées dans une serviette pliée en plusieurs doubles. (Entremets recherché.)

TRUFFES A L'ITALIENNE.

Enlevez la peau des truffes aussi mince que possible ; après les avoir coupées par tranches

minces , sautez-les dans une casserole avec du beurre; mouillez avec unes sauce italienne et une verrée de vin blanc ; dégraissez et servez avec des croûtons. (Hors-d'œuvre.) (E.)

TRUFFES A LA PROVENÇALE.

Coupez des truffes par tranches minces, sautez-les dans un peu d'huile, assaisonnez de sel fin, d'un peu d'ail écrasé et de gros, poivre ; lorsqu'elles sont cuites , servez avec un jus de citron. (Hors-d'œuvre.) (E.)

TRUFFES SOUS LA CENDRE.

Coupez des bardes de lard que vous assaisonnerez de gros poivre ; enfermez , roulez les truffes les plus grosses dans leur milieu ; enveloppez-les de quatre morceaux de papier pris et posés les uns après les autres, de manière à ce qu'ils se trouvent opposés les premiers à la jonction des seconds ; une heure avant de servir, trempez les papillotes dans l'eau fraîche, et les mettez sous la cendre très chaude; lorsque vous les jugez assez cuites , retirez-les de dessous la cendre, enlevez les deux premières feuilles de papier, et servez avec les deux autres. (Hors-d'œuvre.) (E.)

TRUFFES AU VIN DE CHAMPAGNE.

Faites une marinade cuite , mouillez-la avec du vin blanc de Champagne , ajoutez un fond de cuisson ; quand elle est de bon goût, passez au tamis, mettez-y des truffes jusqu'à ce qu'elles soient cuites : cela demande une demi-heure au moins ; retirez les, laissez égoutter, pour les servir sur une serviette. (Hors.d'œuvre.) (E.)

Observation.

Puisque l'homme est omnivore, puisque son estomac digère absolument tout, il n'est pas étonnant que , placé au milieu du luxe étalé par la nature, il ait choisi toutes celles des plantes légumineuses ou céréales qui aient pu lui convenir, soit par goût, soit par les substances qui les composent, ou qu'elles ont pu lui fournir après les avoir soumises à toutes ces préparations particulières que nous venons d'indiquer dans ce chapitre.

Toutes les plantes qui donnent le plus de fécule sont aussi celles qui sont le plus faciles à digérer , et qui réparent le plus promptement les forces ; en attendant que des analyses exactes aient été faites sur toutes celles qui sont soumises à la manducation, nous nous contenterons d'avertir chacun en particulier de bien observer ce qu'il peut ingérer dans son estomac , sans rien éprouver de pénible ou de fatigant lorsqu'il y est parvenu, car deux vérités incontestables établissent que *ce n'est pas ce qu'on mange qui nourrit, mais bien ce que l'on digère, et que rien n'influé autant sur le moral d'un individu, quel qu'il soit, que la manière dont se fait sa digestion*. Avis aux amateurs de la table.

ENTREMETS SUCRÉS.

DES BEIGNETS.

Délayer quantité suffisante de belle farine avec de l'eau, ajouter un peu de sucre, une cuillerée d'huile, et une ou deux. cuillerées à bouche d'eau de fleurs d'oranger ; mêler à l'instant de s'en servir des blancs d'œufs battus en neige, en observant qu'il faut toujours que la pâte à beignets ait assez de consistance pour couvrir en une seule immersion la tranche de pomme ou autre substance dont on doit se servir pour achever les beignets.

BEIGNETS AVEC LES ABRICOTS OU AUTRES FRUITS.

La pâte préparée de la même manière que pour les beignets avec les pommes, l'attention principale consiste à choisir des fruits d'une maturité convenable, et de les faire infuser quelques instans auparavant dans une liqueur alcoolique douce ou d'un arome agréable, et les jeter dans la friture très–chaude. (B.)

BEIGNETS DE BRIOCHES.

Coupez la brioche par tranches plus ou moins épaisses, faites-les tremper dans du lait sucré avec addition d'eau de fleurs d'oranger ; laissez égoutter, et trempez dans une pâte ou tout simplement dans la friture. (D. A D.)

BEIGNETS DE FARINE DE MAÏS.

Après avoir délayé une certaine quantité de farine de blé de Turquie, après l'avoir fait cuire sur un feu doux, en remuant continuellement, comme si l'on en voulait faire une bouillie (des gaudes), en la retirant du feu y ajouter de l'eau de fleurs d'oranger et du sucre ; versez le tout sur une surface assez étendue , de manière à la conserver encore assez épaisse ; lorsqu'elle sera refroidie, coupez par morceaux , donnez-leur une forme quelle qu'elle soit, et faites-les roussir dans de la friture bien chaude, pour les saupoudrer de sucre et les servir de suite. (B.)

BEIGNETS AVEC LA FLEUR DE SUREAU.

Choisir suffisante quantité de belles fleurs de sureau bien épanouies, les tremper ensuite dans des blancs d'œufs battus en neige, avec du sucre pour les jeter dans la friture, et les y laisser cuire à consistance et à couleur requise ou convenable.

BEIGNETS D'OMELETTE.

Après avoir fait, comme d'habitude , une grosse ou plusieurs petites omelettes sucrées, après les avoir ensuite roulées sur elles-mêmes, ou coupées par morceaux de forme plus ou moins grosse et variée, on les plonge dans la pâte à beignets indiquée plus haut pour les faire frire jusqu'à une couleur agréable; saupoudrez avec du sucre en retirant de la poêle, et servez chaud. (D. A D.)

BEIGNETS DE POMMES.

Enlevez la peau, coupez-les par tranches plus ou moins épaisses , ôtez le milieu et les pépins, faites-les tremper dans l'eau-de-vie et du sucre pendant l'espace d'une heure; laissez égoutter en les plaçant sur une feuille de papier gris, plongez dans la pâte préparée, faites-les frire jusqu'à couleur prononcée, posez sur un linge pour égoutter, et saupoudrez de sucre; servez-les chauds.

BEIGNETS DE POMMES DE TERRE.

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur, les éplucher, les piler dans un mortier avec addition de lait, de sucre et d'eau de fleurs d'oranger ; ajouter quelques jaunes d'œufs, former une pâte qui ait assez de consistance pour en faire des boulettes, que l'on achève et que l'on fait frire comme celles du riz. On les appelle encore croquettes.

On en fait même avec la fécule des pommes de terre, qui sont extrêmement délicates.

BEIGNETS DE RIZ.

Faire crever le riz dans du lait et du sucre , ajoutez-y de l'eau de fleurs d'oranger, une pincée de cannelle en poudre, un peu de beurre; lorsqu'il est crevé, mettez une liaison de jaunes d'œufs; versez le riz dans une terrine pour laisser refroidir; formez des boulettes du volume d'un œuf plus ou moins gros ; passez-les à l'œuf; faites frire et saupoudrez de sucre.

BEIGNETS SOUFFLÉS (PETS DE NONNES.)

Mélangez dans une casserole du beurre gros comme un œuf, quatre onces de sucre, une verrée d'eau, du citron vert râpé ; faites bouillir ; ajoutez de la farine, pour en faire une pâte liée et épaisse ; on connaît qu'elle est cuite à point lorsqu'elle se détache facilement de la casserole ; mêlez-y trois œufs, les blancs et les jaunes, en remuant bien ; étendez le tout sur un plat, et avec le manche d'une cuillère de cuisine, coupez et prenez-en de petits morceaux que vous laisserez tomber dans la friture , qui ne doit être que tiède; laissez frire doucement ; faites égoutter sur un linge, et les servez en saupoudrant du sucre fin. (D. A D.)

CHARLOTTES DE POMMES.

Peler, nettoyer les pommes, enlever leur milieu, les pépins, les couper par morceaux; faire fondre dans une casserole quatre onces de beurre pour une douzaine de pommes, et les réduire en marmelade, à laquelle , pour la rendre meilleure, il faut ajouter de celle d'abricots une demi-livre; couper des tranches de mie de pain rassis, les passer au beurre ; prendre une casserole, la beurrer, la garnir avec les tranches de pain, remplir toute la capacité avec les pommes, et les couvrir avec du pain ; achever de faire cuire avec du feu tout à l'entour et sur le couvercle; la charlotte parvenue à une belle couleur , sortez et renversez sur un plat en laissant égoutter le beurre. (D. A D.)

DES CRÊMES.

CRÊME D'AMANDES DOUCES.

Monder de leur écorce, en les jetant quelques minutes dans l'eau bouillante, six amandes douces ; les piler avec un peu d'eau, pour qu'elles ne tournent pas en huile ; fouetter dans une chopine de lait deux blancs d'œufs et quatre onces de sucre en poudre ; faire bouillir le lait sur un feu doux; laisser réduire au quart; ajouter les amandes; laisser bouillir encore quelques minutes; verser une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger ; lorsqu'elle est refroidie , garnir avec des amandes passées au caramel. (D. A D.)

CRÊME DE BLOIS.

Fouettez la crème avec du sucre en poudre et des morceaux du zeste de citron, jusqu'à ce

qu'elle devienne plus pu moins consistante et épaisse. (M.)

CRÊME BRÛLÉE.

Faire bouillir une chopine de lait, autant de crème, sucre en poudre quatre onces, trois jaunes d'œufs ; y ajouter une cuillerée de caramel; réduite à moitié, passez au tamis, dressez et laissez refroidir. (D. A D.)

CRÊME AU CAFÉ.

Faire bouillir deux onces de café en poudre dans une pinte de lait, avec moitié crême : après quelques minutes, passer le tout ; y ajouter trois jaunes d œufs, qu'il faut délayer exactement; quatre onces de sucre en poudre ; faire réduire à moitié ; passez, tirez à clair ; laissez refroidir, et servez.

On fait la crème blanche au café, en faisant griller deux onces de café en grains, pour les jeter chaud, dans le lait bouillant, et procéder ensuite comme il vient d'être dit. (D. A D.)

CRÊME DE CÉLERI.

Faire cuire dans une casserole, avec une chopine d'eau, deux pieds de céleri lavés et coupés par morceaux ; passez la décoction au tamis, et y ajoutez une pinte de crême, quatre onces de sucre, un peu de coriandre et de cannelle, les zestes d'un citron, une cuillerée à café d'eau de fleurs d'oranger, pour faire réduire à moitié; lorsque la crème est encore tiède, ajoutez des gésiers coupés menu; remuez; passez au tamis ; mettez sur les cendres chaudes, avec un couvercle de tourtière chargé de feu; la crème prise, faites refroidir sur de la glace. (D. A D.)

CRÊME AU CERFEUIL.

Faire bouillir pendant une demi-heure, et dans une verrée d'eau, cerfeuil une poignée ; passez au tamis, et laissez réduire jusqu'à deux cuillerées ; ajoutez une chopine de crême , autant de lait, quatre onces de sucre, les zestes d'un citron, un peu de coriandre et d'eau de fleurs d'oranger; laisser bouillir encore pendant une demi-heure; délayez dans un autre vase six jaunes d'œufs avec un peu de farine, versez la crème ; mélangez exactement ; passez au tamis ; faites cuire au bain-marie, pour glacer avec du sucre et une pelle rougie au feu. (D. A D.)

CRÊME AU CHOCOLAT.

Faire réduire ensemble une chopine de lait, autant de crème, trois jaunes d'œufs et quatre onces de sucre en poudre; délayez exactement en agitant toujours; le tout réduit à moitié, ajouter deux onces de chocolat râpé ; laisser bouillir quelques minutes, passer, et servir lorsqu'elle est entièrement refroidie. (D. A D.)

CRÊME FOUETTÉE.

Mettez une pincée de gomme adragant en poudre dans une chopine de crème, ajoutez un peu d'eau de fleurs d'oranger, du sucre en poudre quantité suffisante: fouetter ce mélange avec des brins de bouleau privés de leur écorce ; lorsque la crème est montée, laissez reposer, pour la dresser au moyen d'une écumoire , et en lui donnant la forme pyramidale, au milieu d'un plat de porcelaine; garnissez ensuite avec des petits morceaux de citron ou d'orange confits. (D.

A D.)

CRÊME FOUETTÉE AUX FRAISES OU FRAMBOISES.

Exprimez le suc des fraises ou des framboises après les avoir écrasées, passez-le au tamis, ajoutez-le à la crème lorsqu'elle a été fouettée, et en la battant de nouveau pour la servir de suite.

Pour la faire aux cerises, aux groseilles, suivez les mêmes procédés. (M.)

CRÊME FOUETTÉE AUX LIQUEURS.

Avant de fouetter la crème, il n'est besoin que d'y ajouter une demi-verrée d'une liqueur quelle qu'elle soit. (D.AD.)

CRÊME FOUETTÉE A LA VANILLE, AU CAFE.

Faire bouillir pendant quelques minutes, dans le lait, un peu de vanille, passez à clair, et le joignez à la crème avant de la fouetter. Pour l'autre, ajoutez à la crême une cuillerée de café fait avec la cafetière à la Dubelloi. (D.AD.)

Observation.

Quels que puissent être la saveur, le goût, ou l'odeur qu'on désire donner à une crème, il ne s'agit pour cela que d'y ajouter quelques gouttes d'une essence aromatique de roses, d'œillets, de bergamotes, etc.

CRÊME HOLLANDAISE.

Couper par petits morceaux un ou deux gros de vanille; délayer trois jaunes d'œufs dans une chopine de bon lait, autant de crème, et sucre en poudre quatre onces ; placer ce mélange sur un feu doux, en remuant avec une spatule ; lorsque la crême est prise, passez et servez. (D. A D.)

CRÊME A L'ITALIENNE.

Pilez et broyez dans un mortier six onces de pistaches mondées de leur écorce ; ajoutez peu à peu deux cuillerées à bouche d'eau de fleurs d'oranger, quatre jaunes d'œufs, trois onces de zestes de citron et d'orange, sucre en poudre quatre onces ; mêlez le tout très exactement, et délayez dans une pinte de lait ; faites bouillir à un feu doux, en remuant avec une spatule ; la crême cuite, versez dans des pots ou dans un plat creux. (D.AD.)

CRÊME LÉGÈRE.

A une chopine de bon lait, ajouter autant de crème , quatre ou cinq cuillerées à bouche de sucre en poudre ; faites bouillir jusqu'à réduction de deux tiers ; fouetter deux blancs d'oeufs frais; lorsqu'ils sont en neige, y ajouter la crème ; remuer sur le feu, en tournant continuellement; après quelques bouillons, versez une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger ; dressez et servez lorsqu'elle est refroidie. (D. A D.)

CRÊME AUX MACARONS.

Broyez six macarons. entre lesquels vous en choisirez deux qui soient amers; délavez-les

dans une pinte de lait; ajoutez une cuillerée à bouche d'eau de fleurs d'oranger pralinée , deux onces de sucre et quatre jaunes d'œufs ; faites cuire en remuant continuellement ; passez au tamis ; laissez refroidir dans le vase où elle sera dressée. (D. A D.)

CRÊME DE MARRONS.

Mettre dans une casserole farine de marrons deux onces, ou plutôt vingt-cinq marrons rôtis, pilés avec une petite quantité de lait; ajoutez deux jaunes d'œufs, une chopine de lait, un morceau de beurre gros comme un œuf et quatre onces de sucre en poudre ; après avoir bouilli pendant quelques minutes, passez au tamis; dressez et laissez refroidir. (D. A D.)

CRÊME DE MÉNAGE.

Faire bouillir ensemble, laisser réduire au tiers une pinte de bon lait, une chopine de crême; ajouter sucre une once et demie, laisser refroidir, pour y jeter un morceau de présure délayée dans une cuiller avec un peu d'eau ; mêler exactement, et passer la crême au tamis; placer ensuite sur la cendre chaude, avec du feu sur le couvercle : lorsqu'elle est prise, mettez refroidir, et conservez dans un endroit frais. (D. A D.)

CRÊME AU NATUREL.

Prendre de la crème bien douce et bien fraîche, la mettre dans une jatte plongée dans la glace, y ajouter du sucre en poudre et servir de suite. (D. AD.)

CRÊME EN NEIGE.

Mélanger dans une pinte de crème bien fraîche, sucre en poudre bien blanc, huit cuillerées à bouche ; deux blancs d'œufs frais; eau de fleurs d'oranger, une cuillerée à café; fouetter vivement le tout ensemble, lever la crème à mesure qu'elle monte, et la placer dans un petit panier garni de linge fin ; laisser égoutter pour la servir aussitôt que possible.

On peut varier cette crème en couleur, avec du safran pour la rendre jonquille, avec du carmin pour qu'elle soit rosée, avec un peu de bleu en liqueur (indigo) pour la faire bleue ; quant à la saveur, on peut, au lieu d'eau de fleurs d'oranger, mettre en usage une telle autre essence aromatique qui pourrait paraître agréable. (M.)

CRÊME AUX PISTACHES.

Pilez quatre onces de pistaches fraîches mondées de leur écorce, un peu de zeste de citron, en y ajoutant un peu d'eau ; mettez-les dans le lait préparé comme il est dit plus haut ; achevez la crème de la même manière, et garnissez de pistaches. (D. A D.)

CRÊME AU THÉ.

Dans une pinte de lait, faire bouillir pendant quelques minutes thé vert deux gros; on peut aller jusqu'à quatre, et même jusqu'à huit, selon sa bonté et sa force. Opérez ensuite comme pour la crème au café. (D. A D.)

CRÊME VELOUTÉE.

Faire bouillir doucement, en tournant de continue, une chopine de crème, autant de lait, cinq onces de sucre pulvérisé; laisser réduire à moitié; retirer du feu; ajouter un peu de présure délayée dans trois cuillerées de lait, avec une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger ; mêlez

exactement, et passez au tamis ; versez cette crême dans un vase de porcelaine placé sur de la cendre chaude, et pour la faire velouter, un couvercle avec du feu par-dessus; lorsqu'elle est prise, laissez refroidir et servez. (D. A D.)

CRÊME AU VIN.

Après avoir délayé huit jaunes d'œufs dans suffisante quantité de sucre en poudre, ajoutez peu à peu, en remuant toujours, vin de Frontignan ou autre, sucré et aromatique, une bouteille; faites cuire au bain-marie; remuez jusqu'à ce que la crème soit parfaitement prise et cuite. (D. AD.)

Observations.

Les crèmes peuvent se faire à toutes les odeurs, à toutes les saveurs, en les ajoutant au lait en quantité convenable ; on leur donne celle de la rose, de la giroflée, etc.

On peut encore faire ce qu'on désigne sous le nom de crèmes renversées, en les mettant dans un moule de fer-blanc plongé dans la glace pilée; une fois la crème prise , on trempe le moule dans l'eau bouillante, pour la renverser sur le plat.

On les orne le plus souvent par des nompareilles *[« Nompareille, est en Confiserie, une espèce de dragées aussi menues que de la graine de navette, & quelquefois plus fine, qu'on tire ordinairement de Sedan. »]* de toutes couleurs, avec lesquelles on exécute différens dessins.

GATEAUX.

[Jusqu'à: fin de cette section: 15 recettes supplémentaires dans l'édition 1933, dont:

GATEAU D'AMANDES.

Après avoir émondé et mis dans l'eau froide les amandes, jusqu'à ce qu'elles puissent être facilement dépouillées de leur pellicule, on les pile dans un mortier de marbre avec un pilon de bois; on y ajoute le zeste de deux citrons coupés très–minces, de la fleur d'orangers pralinée, un peu de sel, de la fécule de pomme de terre, du sucre et des œufs; mélangez exactement le tout ensemble; prendre ensuite un moule après l'avoir beurré et garni de papier joseph, pour le faire cuire à feu doux, on le sert chaud ou froid.

Pour faire des petits gâteaux d'amandes avec la même masse, préparée de la même manière, on y ajoute un peu de crême épaisse et du feuilletage; on partage par portions plus ou moins considérable, que l'on étale sur un plafond, et que l'on met au four un peu chaud; en les sortant, on les saupoudre de sucre.

GATEAU DE CAROTTES.

Faire cuire de belles carottes avec du sel, les broyer et les passer au tamis, avant de les faire dessécher dans une casserole; y ajouter de la crême, de la fécule, un peu de fleurs d'orangers

pralinée, du sucre, des œufs plus de jaunes que de blancs et du beurre; le mélange terminé mettez-le dans une casserole ou un moule, pour le faire cuire et le faire cuire et le renverser ensuite sur un plat, au moment de servir, saupoudrez de sucre.

(…)

GATEAU AU FROMAGE.

On prend une quantité donnée d'excellent fromage de Brie bien affiné; on le pile en y ajoutant son tiers de farine pour le passer au tamis, et le manier ensuite avec du beurre frais; on mélange des œufs avec des rapures de fromage de Gruyère, que l'on incorpore dans la première, en répétant deux ou trois fois la même manœuvre; au bout d'une demi-heure de repos, on la baisse avec un rouleau et l'on termine le gâteau, en lui laissant deux ou trois pouces d'épaisseur; on en varie les ornemens avec la pointe d'un couteau, pour le faire cuire au four à la manière accoutumée.

GATEAU FOURRÉ.

Faire une caisse avec des amandes pilées et broyées avec le sucre et du zeste de citron, lui donner une forme agréable et la consolider en y incorporant des œufs battus, la remplir ensuite avec de la frangipane, de la marmelade d'abricots, de pommes ou autre; la recouvrir avec la même pâte, et la faire cuire au four.

(…)

GATEAU DE PITHIVIERS.

Avec des amandes plongées pendant quelque temps dans l'eau froide, et dépouillées de la pellicule qui les recouvre, ajouter du sucre, du beurre et un peu de zeste de citron, en broyant le tout ajoutez-y des œufs, versez-les ensuite dans un moule fait avec la pâte semblable à celle d'une tourte; mettez cuire au four après l'avoir fermé avec une abaisse feuilletée; pour le manger il faut qu'il soit sucré à blanc.

GATEAU A LA PORTUGUAISE.

Avec huit onces d'amandes douces émondées et broyées dans un mortier, ajoutez le jus de quatre oranges avec leur zeste coupé très–minces; mettre le tout dans une terrine avec sucre en poudre une demi-livre; fécule de pommes de terre deux onces, jaunes d'œufs N°6; incorporez aussi les blancs battus à part, pour faire cuire sur feu doux; après l'avoir versé dans une caisse longue, ronde ou quarré faite avec du papier bourré; arrivé à cuisson convenable, on les fait sécher à l'étuve.

(…)

GATEAU A LA REINE.

Prendre autant de sucre que d'amandes douces mondées et dépouillées; les piler en y ajoutant de la fleur d'oranger pralinée, des blancs d'œufs, et mouler avec mélange un ou plusieurs gâteaux, que l'on pose sur un plafond; pour faire cuire à un four très–doux, et que l'on décore ensuite à volonté.]

GATEAU DE MIE DE PAIN.

Émiettez de la mie de pain mollet, jetez-la dans la crème bouillante, remuez, et faites continuer de bouillir; ajoutez encore à la crême un morceau de beurre, du zeste de citron et du sucre, et, si on le veut, des raisins de Corinthe ; terminez comme le gâteau au riz. (B.)

GATEAU DE POMMES DE TERRE.

Faites cuire les pommes de terre à la vapeur; après les avoir épluchées, broyez-les dans un mortier, en y ajoutant du beurre et du lait, dans lequel vous aurez fait fondre du sucre; faire bouillir le tout, le verser dans un vase de terre et laisser refroidir ; continuez ensuite de la même manière que pour le gâteau au riz dont nous allons parler. (T. B.)

GATEAU AU POTIRON.

Épluchez et coupez le potiron par petits morceaux. faites-le fondre dans une casserole avec un peu de lait; lorsqu'il est cuit, comprimez-le dans un linge, pour extraire l'eau, qui le rendrait trop liquide ; passez le potiron au beurre, ajoutez de la fécule de pommes de terre délayée avec du lait et du sucre, faites bouillir doucement ; lorsqu'il est à consistance requise, retirez et laissez refroidir ; continuez d'opérer comme pour le gâteau au riz. (D.AD.)

GATEAU DE RIZ.

Faire crever une demi-livre de riz dans du lait, y ajouter un morceau de beurre; lorsqu'il est très épais, versez-le dans un vase de faïence pour refroidir ; ajoutez dans le riz huit jaunes d'oeufs et du sucre en quantité suffisante ; mêlez-y quatre blancs d'œufs battus en neige avec une ou deux cuillerées d'eau de fleurs d'oranger; beurrez une casserole, saupoudrez le pourtour avec de la mie de pain; versez le riz dans la casserole placée sur le fourneau, entourée de feu même sur son couvercle; lorsque le gâteau a pris couleur suffisante, renversez-le sur un plat.

On confectionne de la même manière des gâteaux avec le vermicelle ou la semoule. (T. B.)

DES GELÉES D'ENTREMETS.

Pour coaguler les gelées d'entremets, on se servait autrefois de corne de cerf ou de pied de veau ; la colle de poisson est bien préférable : elle est plus limpide, et ne donne aucune saveur désagréable ; on la choisit bien blanche et en lire ; après avoir été battue avec un marteau, elle se dissout très facilement. Il suffit de la mettre dans l'eau, et sur un feu doux pour qu'elle n'aille pas trop vite; écumez , et passez au tamis : il faut ordinairement trois verrées d'eau pour une once de colle de poisson, qu'on fait réduire au tiers.

Il en faut ordinairement une once pour huit pots de gelée.

GELÉE DE FRUITS.

En exprimant le suc de toute espèce de fruits, on fait des gelées de toute espèce de saveur; on opère comme pour la gelée d'oranges, en ajoutant plus ou moins de sucre, suivant la sapidité des fruits; c'est ainsi qu'on les confectionne à la pêche, aux abricots, ananas, fraises, groseilles, framboises ; avec cette dernière, il faut ajouter de la groseille en petite quantité, pour laisser dominer l'arôme de la framboise, qui rend très peu de jus. Il est des fruits, tels que la pêche, qu'il est nécessaire de faire infuser dans l'eau bouillante pendant deux heures,

après les avoir émincé: ; c'est de cette infusion dont on se sert pour confectionner la gelée. (D. A D.)

GELÉE D'ORANGE.

On prend une orange et une once de sucre pour un petit pot ; exprimez le suc des oranges sur un tamis de soie, laissez reposer et tirez à clair; clarifiez le sucre; passez-le au tamis après y avoir mêlé les zestes d'oranges ; ajoutez la colle de poisson et le jus d'oranges ; versez la gelée dans de petits pots, ou si vous l'aimez mieux, mettez des écorces coupées par moitié transversale, et entourez-les de glace pilée.

Au premier instant, n'y mettez pas tout ce que vous ez de colle de poisson, parce que si la gelée n'avait pas ez de consistance (on le juge en en mettant un peu dans e cuillère sur de la glace) , vous en ajouteriez de la nouvelle. (D. AD.)

GELÉES AU VIN DE MADERE, AU RHUM, AU KIRCHEN-VASSER , ETC.

Pour huit pots de gelée, il en faut cinq de liqueur, une once de colle de poisson et du sucre à proportion… Suivez ensuite les mêmes procédés que pour la gelée oranges.

GELÉE AUX VINS DE LIQUEUR ET AUX LIQUEURS.

Il faut quatre pots de liqueur ou de vin pour huit pots » gelée. du sucre à proportion, et une once de colle de poisson; même procédé à suivre que pour la gelée d'oranges.

Observation.

On peut, de cette manière, confectionner toute espèce e gelée, aux fruits , aux liqueurs, aux fleurs; on peut les ire renversées, en les mettant prendre dans un moule de fer-blanc, et les renversant ensuite sur un plat de porcelaine; mais il est nécessaire d'ajouter un peu plus de colle de poisson , en évitant cependant la trop grande quantité , car la gelée perdrait de sa délicatesse en devenant trop compacte.

[Jusqu'à: fin de cette section: 6 recettes supplémentaires dans l'édition 1933]

MIROTON DE POMMES.

Faire, comme pour la précédente, une marmelade, y jouter de celle d'abricots; au fond d'un plat, après y avoir mis une couche, placer dessus des rouelles de pommes rues bien nettoyées, continuer lit par lit, qu'on achèvera ar la marmelade cuite, jusqu'à ce que tout soit fini, et achever sous le four de campagne. (D. A D.)

ŒUFS AU LAIT.

Faire bouillir dans une chopine de lait deux onces de sucre , écumer ; battre ensemble six jaunes et trois blancs d'œufs, une cuillerée d'eau de fleurs d'oranger, un peu de sucre en poudre ; lorsque le lait ne bout plus, le verser doucement sur les œufs contenus dans un plat creux, remuant toujours; mettre, le plat sur un bain-marié, recouvrir avec du l'eu sur le couvercle; les œufs parvenus à consistance, ôtez le plat, laissez refroidir, saupoudrez de sucré, et glacez avec une pelle rougie au feu. (B.)

ŒUFS A LA NEIGE.

Fouetter des blancs d'oeufs une douzaine jusqu'à c qu'ils soient parvenus à la neige. y ajouter du sucre en poil tire et de l'eau de fleurs d'oranger. Délayer les jaunes avec du lait, de la fleur d'orange praliné ou des macarons, du sucre en poudre; tous cet préparatifs achevés, faire bouillir une autre pinte de lai avec du sacre ; au moment où il est bouillant, prenez de vos œufs battus dans une cuillère, jetez-les dedans, et le y laissez une rainure: répétez jusqu'à ce que tout soit achevé retirez le lait, versez les jaunes lorsqu'il ne bout plus, et remuez continuellement, pour verser le tout sur les oeufs. (B.)

PATÉS DE MARRONS GLACÉS.

L'intérieur de ces pâtés est composé de plusieurs assises de marrons glacés à la fleur d'oranger, et. dans leur entier ils sont recouverts d'une couche de gelée de pomme, qui ressemble tellement à de la belle gelée de viande, que l'on n'est point encore détrompé à leur ouverture ; les lardons de citron confits qui remplissent les interstices des marrons, communiquent à cet ensemble un goût et un parfum délicieux ; la croûte , faite avec une pâte d'amande très fine, non seulement est excellente à manger, mais se conserve très long-temps bonne, et l'est presque autant que sèche ou fraîche. (Dessert.)

POMMES AU RIZ.

Vides et tourner une demi-douzaine de pommes, les faire cuire dans du sucre clarifié léger, de manière à ce qu'elles trempent et puissent conserver leur forme ; faire une marmelade avec d'autres pommes, y ajouter de celle d'abricots et quatre onces de riz cuit dans le lait avec du sucre et du beurre; mêler deux ou trois jaunes d'œufs et les délayer; faire de ce riz une bordure autour d'un plat rempli de marmelade et de riz mélangé, enfoncer les pommes cuites dans l'intérieur, et faire prendre au tout une bonne couleur sous le four de campagne; à l'instant de servir, on garnit chacune des pommes qui sont dans le riz avec une cuillerée à café de confitures, quelles qu'elles soient (F. AD.)

DES SOUFFLÉS.

Prendre quatre cuillerées de fécule de pommes de terre, les délayer dans une chopine de crême, ajouter quatre onces de sucre , quatre onces de beurre , du zeste de citron râpé et quatre jaunes d'œurs, faire bouillir le tout et lui faire prendre consistance ; retirez du feu, transvasez, laissez refroidir ; mêlez de nouveau six autres jaunes d'œufs et quatre blancs fouettés en neige ; versez le soufflé dans le plat pour être servi ; mettez - le de suite sur des cendres très chaudes, recouvrez avec le four de campagne, pour le porter sur la table aussitôt que monté.

On peut les faire avec de la crème de riz , des marrons bouillis, pilés et passés, de la mie de pain passée dans la crème, broyée et tamisée, etc.

Quant au goût qu'on peut leur donner, il ne dépend que de la volonté; on peut choisir la vanille, la cannelle, le citron , la fleur d'oranger pralinée, des macarons, etc.

PATISSERIE.

DES ÉCHAUDÉS.

Dans deux livres de farine, faites un trou, et mettez une demi-once de sel fondu dans un peu d'eau , une demi-livre de beurre et dix œufs entiers; si la pâte n'était pas assez molle, ajoutez des œufs ; la pâte rassemblée, pétrissez avec les poings, retroussez, pétrissez de nouveau jusqu'à quatre fois différentes; placez la pâte sur une planche saupoudrée de farine, et la laissez douze heures ; au bout de ce temps formez les échaudés, et les glissez dans l'eau prête à bouillir; remuez le chaudron pour les exciter à monter , et les enfoncez avec l'écumoire ; lorsqu'ils sont fermes sous le doigt, retirez-les et les jetez dans l'eau fraîche, au bout de deux heures, sortez-les pour les faire égoutter pendant une heure ; mettez sur un plafond, pour les faire cuire au four. (F. AD.)

DES TOURTES, FLANS ET TARTELETTES.

Faites un fond de pâte brisée ; après l'avoir mis sur une tourtière, posez une bande de feuilletage d'un pouce de largeur et d'un doigt d'épaisseur, placez dans leur milieu de la frangipane, des confitures, des fruits préparés pour compotes, etc.

Les flans se font avec de la pâte à dresser, dont on forme une abaisse d'une ligne d'épaisseur ; on lui donne une forme régulière en pinçant les bords ; on met dedans des crêmes , des fruits, des marmelades, et on fait cuire au four.

Les tartelettes sont des diminutifs des tourtes, et se font de même. (D. A D.)

FRANGIPANE.

Mettez dans une casserole deux ou trois oeufs, avec ce - qu'ils peuvent absorber de farine ; lorsqu'elle est bien délayée, achevez de la mouiller avec du lait ; faites cuire pendant un quart d'heure, en remuant continuellement: ajoutez un peu de sel, de sucre, de la fleur d'oranger pralinée, et des macarons écrasés. (D. A D.)

GATEAUX A LA CRÊME.

Ils se font avec la même pâte que ci-après, mais au lieu d'eau on ajoute de la crème; ces gâteaux se mettent sur le plafond, coupés de forme arrondie.

PAIN A LA DUCHESSE.

On les confectionne avec de la pâte royale , mais un peu plus ferme; on leur donne une forme longue de six ou huit pouces; lorsqu'ils sont cuits, on les ouvre , et on met dans l'intérieur une cuillerée de confitures.

PATE A BABA.

De même que la pâte à brioches, excepté qu'on y ajoute pour deux livres de farine, une demi-livre de raisin en caisse, deux onces de raisin de Corinthe, une demi-verrée de vin de Malaga et un peu de safran en poudre. Cette pâte doit être plus molle que pour la brioche ; on la jette dans un moule, et au bout de six heures on la met au four. (D. AD.)

PATE A BRIOCHE.

Dans deux livres de farine placée sur une table , mettez-en de côté une demi-livre, faites un trou dans le milieu , et mettez une demi-once de levûre de bière ; délayez et écrasez d'une

main la farine en versant de l'autre de l'eau tiède , pour qu'elle soit égale; formez cependant une pâte un peu ferme que vous roulez sur elle-même, et que vous laissez dans une sébile de bois, en y faisant une ou deux incisions ; recouvrez-la d'un linge.

Lorsqu'elle est bien levée, étendez sur cette pâte la farine conservée, ajoutez une demi-once de sel, une livre de beurre fin , six œufs; incorporez bien le tout dans la pâte fermentée ; saupoudrez de farine , repliez deux ou trois fois sur elle-même, laissez reposer huit ou dix heures, pour en faire des brioches , du pain bénit, etc. (D. AD.)

PATE BRISÉE.

Avec deux livres de farine, mettez dans le milieu une livre et demie de beurre , une demi-once de sel, quatre œufs entiers et deux verrées d'eau ; maniez peu à peu le tout avec la farine, et assemblez sans la pétrir ; donnez-lui quatre tours, comme il est expliqué au feuilletage.

PATE A DRESSER.

Placez en las , et sur une table propre, deux livres de farine ; faites un creux dans son milieu ; ajoutez demi-once de sel, trois quarterons de beurre , six jaunes d'œufs et une verrée d'eau; maniez d'abord le beurre avec les œufs , l'eau et le sel, et peu à peu incorporez le tout dans la farine ; pétrissez ensuite avec les poings, en ajoutant un peu d'eau ; que si la pâte était trop ferme, ne la foulez que deux fois, parce qu'elle casserait en la dressant.

Si on la prépare pour faire des tourtes, faites celte pâte un peu plus molle.

PATE FEUILLETÉE.

Deux livres de farine mise sur la table , en en formant un creux, dans lequel vous mettrez une demi-once de sel, deux blancs d'œufs, deux verrées d'eau et un demi-quarteron de beurre ; assemblez la pâte , et laissez reposer pendant une demi-heure ; au bout de ce temps , étendez la pâte avec le rouleau ; couvrez-la d'une livre de beurre , que vous maniez bien s'il est trop ferme ; laissez encore reposer, puis repliez les deux bords sur le beurre, de manière à ce qu'il soit bien enveloppé; donnez deux tours à la pâte.

Voici la manière de donner les tours : étendez la paie a vie le rouleau, jusqu'à ce qu'elle n'ait qu'un doigt d'épaisseur; repliez-la en trois; faites-lui faire un quart de tour, afin que ce qui était à l'un de vos côtés soit devant vous , et vous l'aplatissez encore : c'est ce qu'on appelle un tour; répétez cette opération autant qu'il sera nécessaire, et laissez-la reposer jusqu'à ce que le four commence à chauffer ; vous lui donnez trois autres tours, et vous en servez.

Lorsqu'on met autant de beurre que de farine , il faut cinq tours ; pour les trois quarts du poids de la farine en beurre, il faut six tours.

PATE ROYALE.

Versez dans une casserole, eau commune, deux verrées; beurre frais , quatre onces ; l'écorce d'un citron coupée menu, quatre onces de sucre et une pincée de sel ; lorsque le tout commence à bouillir, mettez la casserole sur le bord du fourneau, ôtez les zestes du citron, et ajoutez peu à peu de la farine, autant que l'eau peut en absorber ; remuez de continue, remettez la casserole sur le feu pendant cinq minutes, sans cesser de remuer ; on reconnaît que la pâte est à point lorsqu'elle se détache de la casserole ; vous la mettez dans un vase de

terre, en y ajoutant un à un des œufs, jusqu'à ce que la pâte attache aux doigts.

Après avoir beurré et fariné des plafonds, placez dessus cette pâte en morceaux gros comme des noix ; dorez-les et y appliquez des amandes coupées menu avec du sucre en poudre, avant de les mettre au four. C est ce qu'on appelle des choux. (D. A D.)

PATE TOUR TIMBALES.

Mettez sur. table une livre de farine ; faites un trou dans le milieu; ajoutez un peu d'eau et quatre cuillerées d'huile d'olive, un quarteron de beurre ou de saindoux, deux jaunes d'œufs et du sel ; maniez le, tout ensemble ; ajoutez-y de la farine, et tenez la pâte bien ferme.

PATÉ CHAUD.

On confectionne la croûte avec de la pâte brisée, on la remplit de farine pour la faire cuire, on la retire, on ôte la farine , puis on y met un ragoût de morue à la béchamel , de godiveau, de ris de veau aux champignons, ou tout autre.

On peut le faire cuire sous le four de campagne , sur des cendres chaudes. (D. A D.)

PATÉ FROID.

La viande destinée à la confection d'un pâté doit être revenue dans le beurre; toute celle de boucherie, les dindons , lièvres, lapins, chapons, se désossent; on laisse entiers les canards, les pigeons, les perdrix, les mauviettes ; le jambon doit être cuit auparavant; tous, excepté ce dernier, doivent être piqués de lardons plus ou moins gros, et assaisonnés ; on fait aussi une farce de veau ou de volaille, avec autant et même un peu plus de lard que de viande... Ces préparatifs achevés, ainsi que d'autres bardes de lard toutes prêtes, prenez un morceau de pâte à dresser ; faites une boule ou un ovale, en l'aplatissant et l'amenant à l'épaisseur d'un doigt sur deux feuilles de papier; tracez la forme que vous voulez donner, en laissant un bord de trois ou quatre pouces à la pâte ; vous mettez un lit de farce, toutes les viandes dessus entremêlées , si elles sont de plusieurs espèces; remplissez les intervalles avec la farce; comprimez avec les mains pour n'en faire qu'une masse ; couvrez les côtés et le dessus avec des bardes de lard ; faites sur les bords une abaisse de pâte un peu mince; enveloppez tout le pâté avec, et soudez-la en haut et en bas; formez avec la pâte un couvercle , au milieu duquel vous ferez une ouverture , dans laquelle vous roulerez une carte ; faites cuire au four bien chaud, qui sera un peu tombé; il est nécessaire qu'il y reste au moins trois heures ; retirez , ôtez la carte, bouchez l'ouverture avec un peu de pâte. (D. A D.)

PATÉ EN TERRINE.

Pour le faire on prend une terrine de faïence ou de porcelaine dont le couvercle se trouve percé d'un trou, on la remplit de viandes, on la met au four en lutant le couvercle avec de la pâte ; lorsqu'on les fait de cette manière , les pâtés sont infiniment meilleurs. (D. A D.)

PATÉ EN TIMBALE.

Garnissez une casserole de pâte à timbale d'une épaisseur de trois lignes, mettez-y votre ragoût, couvrez d'un morceau de pâte que vous soudez sur les bords, placez la casserole sur des cendres chaudes avec un couvercle et du feu par-dessus; lorsque la pâte a pris couleur, renversez le tout sur un plat, ouvrez le dessus en entier, et ajoutez la sauce. (D. AD.)

PETITS PÂTÉS.

Avec de la pâte de feuilletage a cinq tours, faites une abaisse d'une ligne et demie d'épaisseur, coupez en petits morceaux ronds par le moyen d'un moule; sur chacun des morceaux coupés, placez du godiveau gros comme une noix , ou bien des quenelles de volaille ou de poisson, recouvrez avec l'autre moitié des ronds, dorez - les à l'œuf, et faites-les cuire sous le four de campagne ou dans le grand four. (D. A D.)

PETITS PATÉS AU JUS.

Faites une abaisse de pâte brisée de l'épaisseur d'une ligne, coupez-la en morceaux assez grands pour garnir vos moules ; mettez dans chacun une boulette de godiveau, ou une quenelle de volaille, couvrez avec un morceau de feuilletage ; faites cuire au four ou sous celui de campagne bien chaud; quand ils sont cuits, vous les couvrez , vous retirez votre petit pâté, vous rompez la boulette en petits morceaux , vous y ajoutez une cuillerée de jus, ou du vin avec des champignons. (D. A D.)

RAMEQUINS.

Les ramequins se confectionnent avec la pâte royale sans sucre; lorsqu'elle est mouillée avec les œufs, on y met du fromage de Gruyère en morceaux, ou du Parmesan râpé; lorsqu'il est bien mêlé, on les couche sur un plafond de la même manière que les choux.

TOURTE D'ENTRÉE.

Étendez avec le rouleau de la pâte brisée de la grandeur de la tourte que vous voulez faire ; mettez cette abaisse sur une tourtière, posez dessus ce qui doit la remplir, couvrez le tout avec une autre abaisse, que vous souderez par les bords en les mouillant et les pinçant, dorez à l'œuf, faites cuire sous le four de campagne, ou dans un grand four, s'il est chaud; lorsqu'elle est cuite , ouvrez-la , et versez-y une sauce ou tout autre ragoût analogue , préparé d'avance.

De cette manière , on confectionne les tourtes de godiveau, de toute espèce de ragoût, de pigeons, etc. (D.A.D.)

VOL-AU-VENT.

Faites une abaisse de pâte brisée, puis une de feuilletage à six tours, et couvrez-en la première ; soudez-les ensemble avec le rouleau, en ayant soin de les mouiller ; enfoncez dans la pâte, de toute l'épaisseur du feuilletage , un moule de dix pouces plus petit que l'abaisse ; retirez le moule, et mettez sous le four de campagne ou dans le four ; quand la pâte est cuite , enlevez la partie du milieu qui a été cernée par le moule , et mettez dans ce vol-au-vent tel ragoût que vous jugerez convenable. (D. A D.)

Observation.

Tout est de mode, à Paris comme ailleurs; autrefois c'était le cabaret, remplacé par les cafés. Il a bien fallu quelque chose pour les femmes et les enfans : de là sont venus les pâtissiers. On quitte le coin du feu en hiver , on se promène dans les beaux jours , l'on entre chemin faisant dans des boutiques très garnies, où le luxe enchanteur du petit four étale aux yeux tout ce que l'art a pu inventer de plus raffiné, pour délecter en passant le palais de toutes les plus

jolies petites bouches des différens quartiers, L'énumération des friandises qui se débitent depuis un certain temps serait trop longue à faire, nous nous contenterons de remarquer seulement les progrès de l'industrie: autrefois, à peine on trouvait des petits pains de seigle chez les boulangers pour apaiser les besoins pressans qu'un appétit prématuré pouvait exciter chez les personnes qu'allaient loin de chez elles; maintenant, depuis les pains de gruau qu'on rencontre partout , les pâtissiers tiennent boutique ouverte, où l'on peut à la hâte prendre, sans être assis, une quantité plus ou moins grande de gâteaux petits pâtés, ramequins, meringues ou d'autres choses, boire encore après un petit verre de bon vin ou de liqueur fine, en payant quelquefois un peu cher, et continuer ensuite comme si de rien n'était. Voilà qui est reçu et même distingué ; mais aussi gare les maux de tête, les pesanteurs d'estomac, le défaut d'appétit après avoir surchargé l'estomac. Pour les robustes piétons, les débitans de galette, tous les étalages des boulevards, voire même le pain d'épice et le marchand de tisane, chacun y trouve de quoi se satisfaire, il ne faut que bien digérer.

Toutes les espèces de pâtisserie, ou préparations analogues , ne conviennent pas à tout le monde ; l'expérience et la raison , en pareille circonstance , sont les meilleurs guides à suivre. *[1933: « - dans le choix des substances alimentaires auxqu'elles on est forcé d'avoirs recours dans l'intervalle des repas pour apaiser la faim »]*

[édition 1933: rajout section « CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES SUR LE BOUILLON ET LA VIANDE BOUILLIE »]

OFFICE.

OBSERVATION ESSENTIELLE.

Comme nous avons publié un ouvrage aussi complet que possible sur cette matière , nous invitons les personnes qui veulent parfaitement con- naître tout ce qui peul avoir rapport à l'office , de voir et consulter le *Manuel du Limonadier et du Confiseur*, qui se trouve aussi chez Roret, rue Hautefeuille, n° 12, au coin de celle du Battoir.

PATISSERIES LÉGÈRES.

AMANDES SOUFFLEES.

Peler une livre d'amandes douces, les couper par petits morceaux , les jeter dans un blanc d œuf, y ajouter douze onces de sucre en poudre ; lorsqu'elles sont glacées , étendues sur des feuilles de papier blanc, on les met au four. (D. A D.)

BISCUITS AUX AMANDES ET AUX PISTACHES.

Ils se font de la même manière que ceux aux avelines. (D. A D.)

BISCUITS AUX AVELINES.

Mondez quatre onces d'avelines et autant d amandes amères , en les jetant pendant quelques minutes dans l'eau bouillante; laissez-les refroidir pour les piler dans un mortier, en ajoutant un peu de blanc d 'œuf battu, pour les empêcher de tourner en huile; fouettez trois blancs d'œufs en neige ; ajoutez-y deux jaunes battus séparément, avec deux onces de sucre en poudre.

Agitez bien le mélange; lorsqu'il est incorporé, saupoudrez avec quatre doigts de farine passée au tamis de soie, et deux onces de sucre en poudre ; remuez le tout ; laites des caisses de papier pour les remplir de ce mélange ; glacez les biscuits avec de la fleur de farine et du sucre en poudre fine ; vous les mettez au four, à la chaleur du pain retiré; vous allumez à l'entrée une poignée de paille pour les colorer. (D. A D.)

BISCUITS AU CHOCOLAT.

Prendre six œufs frais, une once de chocolat en poudre fine, quatre onces de farine, et dix onces de sucre pulvérisé ; battez le tout dans un mortier ; lorsque la pâte est faite, dressez sur du papier ou dans des moules, pour faire cuire au four. j On fait de même les biscuits à la vanille, à la cannelle. (D. AD.)

BISCUITS AU CITRON.

Avec six œufs frais, la râpure d'un citron, quatre onces de farine, et douze onces de sucre en poudre, faites une pâle que vous mettez sur du papier pour la faire cuire au four. (D. A D.)

Les biscuits à l'orange se font de même.

BISCUITS DE MOSCOVIE.

Prenez : écorce de citron vert, quatre gros ; marmelade de fleurs d'oranger , quatre gros, autant de marmelade d'abricots; quatre blancs d'œufs; sucre en poudre, trois onces ; fouettez les blancs d'œufs en neige, pilez ensemble le citron et les marmelades, faites une pâte que vous passez au tamis de crin ; ajoutez le sucre , les blancs d'œufs; mettez la pâte dans des caisses de papier ; lorsqu'ils sont cuits, glacez avec du sucre en poudre battu dans un blanc d'œuf, et décorez avec de la nom pareille. (D. A D.)

BISCUITS DE SAVOIE.

Fouettez douze blancs d'œufs jusqu'à la neige, battez les jaunes avec vingt onces de sucre, mêlez avec douze onces de farine et la râpure de l'écorce d’un citron entier ; la pâte achevée, remplissez le moule graissé avec du beurre fondu, et mettez au four. (D. A D.)

GAUFFRES.

Dans trois onces de crême bien fraîche, délayez six onces de belle farine (la fleur), huit onces de sucre en poudre, et deux gros d'eau de fleurs d'oranger , de manière à ce que la pâte soit comme du lait un peu épais.

Chauffez le fer à gauffres, et le graissez avec un peu de beurre fondu, que vous étendrez au moyen d'un pinceau; versez dessus, avec une cuiller à ragoût ou à potage , tout ce qui peut le recouvrir de pâte préparée ; fermez et posez sur un feu de charbon; lorsqu'elle est cuite d'un

côté, retournez de l'autre; retirez-la du gauffrier, et roulez sur un morceau de bois pour lui donner la forme ; faites ensuite sécher à l'étuve. (D. AD.)

GRILLAGE D'AMANDES.

Mondez de leurs écorces, amandes douces, une livre ; coupez-les en quatre sur la longueur ; mettez-les sur le feu, dans une bassine, avec quatre onces d'eau, et du sucre grossièrement cassé, une livre ; lorsque les amandes pétillent, retirez la bassine du feu, et avec une spatule de bois, remuez et agitez fortement pour les sabler ; ajoutez-v la râpure de la première écorce d'un citron ; couvrez le feu- remettez la bassine, en remuant continuellement jus. qu'à ce que les amandes aient pris une couleur de caramel; mettez au fond d'un plat, une couche de nompareille ; étendez dessus une couche de grillage, et successivement jusqu'à ce que tout soit employé; faites sécher a l'étuve. (D. A D.)

On le fait aussi refroidir dans des moules légèrement enduits avec de l'huile d'olive.

GRILLAGE DE FLEURS D'ORANGER.

Faire cuire à la plume huit onces de sucre , y mêler quatre onces de fleurs d'oranger épluchées ; remuez fortement ; lorsque les fleurs ont acquis une belle couleur, exprimez par-dessus le suc d'un citron , et dressez le grillage.

MACARONS.

Se font avec la même pâte que les massepains, excepté qu'on leur donne la forme d'une petite noix aplatie. (D. AD.)

MASSEPAINS.

Pelez une livre d'amandes douces et cinq onces d'amandes amères; après les avoir fait sécher à l'étuve. pilez dans un mortier, en ajoutant un peu de blanc d'œuf battu ; faites clarifier une livre de sucre, et cuire au petit boulé; retirez du feu, ajoutez-y la pâle d'amandes; mettez la casserole sur le feu , en remuant pour que la pâte ne brûle pas; lorsqu'elle est cuite, on le reconnait quand elle ne s'attache plus à la main ; versez-la sur une table saupoudrée de sucre; laissez refroidir; laites ensuite avec des abaisses de l'épaisseur d'une ligne , que vous coupez en toute espèces de forme ; placez-les sur une feuille de papier pour les faire cuire au four ; glacez-les comme les biscuits. (D. AD.)

MASSEPAINS AU CHOCOLAT.

On ajoute à la pâte , lorsqu'elle est cuite comme il vient d'être dit, deux onces de chocolat passé au tamis. (D. AD.)

MASSEPAINS A LA FRAISE.

Réduire en pâte une livre d'amandes douces, y ajouter huit onces de sucre cuit au petit boulé ; mettre six onces de fraises écrasées et passées au tamis ; achever comme pour les massepains ordinaires.

On les fait de même à toute espèce de fruits.

On peut encore en confectionner avec différentes confitures ou marmelades, toujours en

suivant les mêmes procédés.

MERINGUES.

Fouettez six blancs d'œufs et quatre onces de sucre en poudre ; faites évaporer sur de la cendre chaude , en remuant de continue ; ajoutez quatre onces d'amandes douces réduites en pâte ; le mélange achevé, formez une meringue ronde ou ovale, de la grandeur d'une cuillerée à bouche, en ayant soin de laisser un vide dans le milieu de chacune ; saupoudrez -de sucre fin, et mettez au four ; lorsqu'elles sont levées, retirez-les, et mettez dedans de la crème fouettée ou des confitures, pour les recevoir avec une autre moitié. (D. A D.)

PAINS A LA FLEUR D'ORANGER.

Mêmes procédés que pour les pains soufflés à la rose , excepté qu'on ajoute de l'eau de fleurs d'oranger, au lieu d'eau de roses..

On peut encore faire de -même pour ceux au safran, avec l'anis , la cannelle , etc. A la violette , ils se font en ajoutant un peu d'iris en poudre , avec une petite quantité de bleu de Prusse et de carmin.

PAINS SOUFFLÉS A LA ROSE.

Fouetter avec trois livres de sucre en poudre deux blancs d'œufs , en y ajoutant peu à peu une once d'eau de fleurs d 'oranger, la plus concentrée possible, et une pincée de carmin en poudre ; faites du tout une pâte consistante et assez ferme , que vous roulez sur une feuille de papier , pour la couper par morceaux , dont vous formerez de petites boules rondes , grosses comme des noisettes; posez-les sur des feuilles de papier, à six lignés de distance, pour qu'elles ne se touchent pas; mettez au four, jusqu'à ce qu'elles boursouflent un peu. (D. A D.)

PATE CROQUANTE.

Mettez en pâte huit onces d'amandes douces : ajoutez un peu de blanc d'œuf ou d'eau de fleurs d'oranger; placez sur un feu très doux ; mêlez peu à peu douze onces de sucre en poudre , en remuant continuellement, jusqu'à ce que le tout soit bien incorporÉ ; découpez et façonnez , soit avec un couteau , soit avec un emporte-pièce. (D. AD.)

DU SUCRE.

Il faut toujours le choisir dans le plus beau et le mieux raffiné; il doit être sec, sonore, dur et un peu transparent.

CARAMEL.

Par le grand cassé , le sucre est arrivé au dernier degré de cuisson ; des qu'on le sent prendre une légère, odeur de caramel, retirez-le aussitôt, car il brûlerait et ne pourrait plus servir à rien.

CLARIFICATION DU SUCRE A LA NAPPE.

Fouetter en neige un blanc d'œuf avec un peu d'eau ; ajoutez-y peu à peu une verrée d'eau

fraîche ; mettez dans une bassine huit ou dix livres de sucre concassé : délayez-le avec moitié de l'eau préparée avec le blanc d'œuf, de manière à ce qu'il reste très épais ; placez la bassine sur le feu ; laissez monter deux fois le sucre avant de l'écumer , en ayant soin , pour l'apaiser , d'y jeter un peu d'eau, jusqu'à ce que l'écume soit entièrement blanche ; jetez dans le sucre une verrée d'eau froide, pour enlever tout ce qui reste d'écume.

Le sucre est à la nappe , lorsqu'en trempant et en retirant de suite l'écumoire, après lui avoir fait faire un tour de main , le sirop s'étend tout le long de sa surface ; retirez du feu et passez à la chausse.

PETIT ET GRAND LISSÉ.

Remettez sur le feu le sucre clarifié avec un peu d'eau fraîche ; faites bouillir ; plongez le doigt, ou prenez sur l'écumoire un peu de sucre , que vous rapprochez sur le pouce; si, en écartant les doigts, il se forme un petit lilet qui se casse sur-le-champ, le sucre est au petit lissé ; c'est le grand lissé, lorsque , sans se rompre, le filet s'étend davantage.

GRAND ET PETIT PERLÉ.

En laissant bouillir plus long-temps , faites la même épreuve ; le sucre est au petit perlé, lorsque le filet acquiert de la consistance ; il est au grand perlé , lorsqu'en ouvrant entièrement la main, il ne se rompt pas : on aperçoit alors des perles rondes s'élever et sortir du milieu du bouillon.

GRANDE PLUME OU GRAND BOULÉ.

Après avoir continué à laisser bouillir, trempez de nouveau l'écumoire, et si , lorsque vous soufflez dedans , il part de plus longues étincelles ou des boules plus élevées, dont quelques unes se tiennent ensemble, le sucre est à la N grande plume; et il est au grand boulé, lorsqu'en trempant le doigt comme PU petit boulé, il reste assez de sucre pour l'étendre et en former une boulette.

PETITE PLUME OU PETIT BOULE.

En continuant de faire bouillir le sucre , trempez l'écumoire dans la bassine, soufflez à travers les trous de l'écumoire ; après l'avoir agité un peu , il en découle des petites bouteilles, le sucre est à la petite plume ; il est au petit boulé , lorsqu'ayant trempé le doigt dans l'eau fraîche , vous le plongez vivement dans le sucre , pour le remettre dans l'eau, il reste au doigt du sucre qui a un peu de consistance.

PETIT ET GRAND CASSÉ.

En laissant faire quelques bouillons de plus, trempez de nouveau le doigt dans le sucre, en le froissant, il se casse et tient sous la dent, c'est le petit cassé ; le grand cassé se connaît quand, en mettant le doigt dans le sucre , il fait un petit bruit en cassant, et quand il ne s'attache plus à la dent.

DES COMPOTES.

[édition 1933: rajout « COMPOTE D'ABRICOTS », moults détails; généralités]

COMPOTES DE CERISES.

Après avoir choisi de belles cerises, de Montmorency ou autre lieu, coupez-leur la queue, et les passez à l'eau fraîche; laissez égoutter, jetez-les ensuite dans suffisante quantité de sucre cuit à la nappe , laissant bouillir quelques minutes . écumez , et mettez dans le compotier lorsqu'elles ont refroidi.

Ordinairement il faut demi-livre de sucre pour une livre de fruit. (B.)

COMPOTES DE FRAMBOISES ET DE GROSEILLES.

On les fait de la même manière que celles de cerises , dont on vient de parler. (B.)

COMPOTES DE PÊCHES ET D'ABRICOTS.

Même procédé à suivre que pour celles de poires , excepté qu'on ne laisse pas aussi long-temps sur le feu. (B.) COMPOTES DE POIRES.

Avec les poires de la saison, telles que le rousselet, le martin-sec, la blanquette , le cotillard , etc., qu'on met dans l'eau sur le feu, pour les amollir et les pelurer un peu plus facilement ; coupées ensuite par quartiers , mettez-les dans l'eau fraîche, pour les empêcher de noircir ; faites-les blanchir à l'eau bouillante, pour les replonger encore dans l'eau froide; clarifiez , et faites cuire du sucre au lissé, jetez-y les poires bien égouttées, dressez-les dans le compotier, ajoutez quelques zestes de citron, et versez le tout sur les poires. (B.)

COMPOTES DE POIRES D'HIVER.

Pelez et coupez les poires par quartiers, mettez-les sur le feu dans une casserole avec suffisante quantité d'eau pour qu'elles baignent; ajoutez de la cannelle, du sucre, une once pour livre de fruit ; couvrez et laissez le tout sur un feu doux ; au moment de les retirer, ajoutez une verrée de bon vin rouge. (B.)

COMPOTES DE POMMES.

Même procédé que pour les précédentes, excepté qu'on y ajoute un peu plus de sucre. (B.)

COMPOTES DE POMMES AUX CONFITURES.

Choisir de belles pommes de reinette sans taches, enlever l'intérieur avec un emporte-pièce, une partie de la pulpe avec une videlle , les peler et les mettre dans l'eau , pour qu'elles ne changent pas de couleur. Dans une bassine avec suffisante quantité d'eau et une once de sucre par pomme, ajouter les fruits, les faire cuire jusqu'à ce qu'ils aient acquis une certaine mollesse ; pour qu'ils ne se brisent pas, mettez-les, les uns après les autres, avec précaution, dans le compotier; remplissez le milieu de la pomme avec des confitures, quelles qu'elles soient, gelée de groseilles , marmelade d'abricots ou autres ; fermez l'ouverture avec un morceau du zeste d'un citron ; remettez sur le feu le sucre , laissez-le parvenir à la nappe , et versez sur le fruit. (B.)

DES CONFITURES.

GELÉE DE GROSEILLES.

Avec des groseilles rouges ou blanches, mais parvenues au point de maturité complète, égrenez-les et arrosez d 'un peu d'eau ; comprimez-les et passez à travers un linge fort ; après les avoir écrasées de manière à en exprimer entièrement tout le suc qu'elles renferment, mettez-les dans une bassine sur le feu, ajoutez une livre de sucre concassé pour livre de jus de groseilles , écumez ; et lorsque le tout aura bouilli pendant quelques minutes i passez au tamis , et remplissez les pots, que vous laisserez exposés à l'air pendant plusieurs jours dans un endroit sec; couvrez-les d'abord d'un simple papier imbibé d'eau-de-vie , et , deux jours après, d'un autre papier blanc double, pour les ficeler , pour les conserver dans un lieu frais et à l'abri de l'humidité. On peut les frambroiser en ajoutant un cinquième de suc de frambroises dans celui de groseilles. (B.)

GELÉE DE POMMES.

Choisir les pommes de reinette, les peler , ôter les pépins et l'intérieur, les couper par morceaux, les mettre dans une bassine sur le feu avec suffisante quantité d'eau, les faire presque réduire en marmelade, les verser dans une chausse et laisser égoutter, en remettant dans la chausse la première pinte de liqueur écoulée , qui ordinairement n'est pas très claire ; on place une assiette dans l'intérieur de la chausse et quelque chose de lourd par-dessus , pour que le suc en sorte entièrement.

Mettez dans une bassine même poids de sucre que de jus de pommes ; le clarifier, le faire cuire au cassé , y ajouter toute la décoction ; laissez ensuite cuire à la nappe, pour verser dans les pots ; à la surface du pot, ajoutez des zestes de citron auparavant confits dans un peu de sucre , et recouvrez avec du papier, comme à l'ordinaire. (B.j

MARMELADE D'ABRICOTS.

Choisir des abricots bien mûrs, ôter les noyaux , les couper en quatre; les placer dans une terrine avec du sucre , étendre alternativement un lit d'abricots , un lit de sucre , jusqu'à ce que le tout soit employé ; recouvrez et laissez-les pendant douze heures dans cet état à la cave ; les mettre sur le feu dans la bassine , après y avoir ajouté les amandes sorties de leurs noyaux ; lorsque la pulpe des abricots s'étend en nappe sur l'écumoire et qu'elle fait gelée, relirez la du feu. pour la verser dans les pots ; laissez refroidir, et recouvrez avec un papier imbibé d'eau-de-vie d'abord, et de deux autres, pour les ficeler après. On emploie ordinairement une demi-livre de sucre pour une livre de fruit. (B.)

MARMELADE DE CERISES.

Monder les cerises bien mûres de leurs noyaux et de leurs queues, les faire dessécher sur une bassine à feu doux., en les remuant sans discontinuer : faire clarifier le sucre et cuire au petit cassé , y ajouter les cerises et les faire suffisamment cuire en agitant de temps à autre ; retirez du feu, et versez dans les pots. On prend demi-livre de sucre pour livre de cerises. (B.)

MARMELADE DE COINGS.

Choisir les coings bien mûrs , les couper par quartiers > les essuyer , en ôter les pépins, les faire cuire avec suffisante quantité d'eau ; parvenus à cuisson parfaite, les passer au tamis de soie, mettre dans une bassine livre pour livre de sucre, clarifier, faire cuire au petit cassé, et y ajouter la marmelade ; arrivée à consistance de gelée, la retirer et la mettre dans des pots. (E.)

MARMELADE DE REINE-CLAUDE.

Oter les noyaux, mettre les prunes dans une bassine, les faire cuire avec suffisante quantité d'eau ; leur cuisson achevée, les écraser dans une passoire, clarifier et faire cuire le sucre au petit cassé ; y ajouter la marmelade, la retirer du feu lorsqu'elle a pris consistance d'une gelée, et la verser dans les pots. (B.)

O*bservation*.

i ° Il ne faut jamais laisser refroidir quelque confiture que ce puisse être dans une bassine de éuivre, à cause du vert-de-gris ; 20 les examiner de temps à autre, afin de changer les papiers qui les recouvrent s'ils sont altérés ; 31 lorsqu'elles éprouvent la moindre chose qui pourrait les gâter , il faut les faire bouillir pendant quelques minutes ; mais aussi elles perdent un peu de leur saveur et de leur bonté; 40 il est nécessaire de tenir les confitures dans un endroit frais à l'abri de l'humidité; la chaleur excite un mouvement de fermentation qui les fait très promptement passer à l'aigre ; l'humidité les décompose et les fait moisir.

DES PATES ET CONSERVES.

CONSERVE DES QUATRE-FRUITS.

Prendre groseilles choisies, huit onces, des cerises, des fraises et des framboises, pareille quantité ; on préfère les fraises de bois comme plus aromatiques et parfumées. Egrenez les groseilles; ôtez les queues et les noyaux aux cerises; épluchez les fraises et les framboises, rejetez' celles qui seraient gâtées ; écrasez ces fruits et exprimez leur suc au moyen d'un linge ou d'un tamis; faites réduire sur un feu doux, clarifiez et faites cuire le sucre au cassé, versez dedans le suc exprimé des fruits, laissez bouillir pendant quelques minutes, retirez et remuez toujours jusqu'à ce qu'il boursoufle ; verser la conserve dans des caisses de papier. On prend ordinairement trois livres de sucre pour une livre du suc des fruits.

Voyez, pour toutes les autres espèces de conserves, le *Manuel du Limonadier et du Confiseur*.

PATES DE GROSEILLES ET AUTRES.

Avec dix livres de groseilles choisies, rouges et bien mûres, dont vous aurez ôté les rafles, après les avoir écrasées, exprimez le suc dans un linge, et passez au tamis de soie ; clarifiez autant de sucre, faites cuire au cassé, versez dedans le jus des groseilles, faites-lui prendre consistance sur un feu doux en remuant continuellement. On connaît que celte pâte est cuite lorsqu'on aperçoit clairement le fond de la bassine au travers; retirez du feu ; ayez des moules de fer-blanc de toutes formes et de diverses grandeurs , placés sur des ardoises ou des plaques de cuivre; remplissez-les , unissez le dessus avec la lame du couteau; saupoudrez de sucre tamisé et portez à l'étuve, pour y rester jusqu'au lendemain ; retirez la pâté des moules, en la retournant sur le tamis ; jetez encore du sucre de ce côté ; laissez la pâte encore une nuit dans l'étuve, pour la serrer dans des boites aussi bien fermées que possible ; couchez avec une feuille de papier entre chacun des morceaux de pâte, et les conserver dans un lieu bien sec. On peut aux groseilles ajouter un sixième de framboises, ce qui les rend beaucoup plus agréables. Comme les autres pâtes de fruits se font à peu près de la même manière , voyez ,

pour les procédés à suivre, le *Manuel du Limonadier et du Confiseur*.

EAU D'ANIS.

Prendre quatre onces d'anis ; après avoir été épluchés, les mettre infuser pendant un mois dans deux pintes d'eau-de-vie ; tirer à clair et y ajouter une livre et demie de sucre fondu dans une pinte d'eau. Le reste comme pour les autres ratafias. (E.)

PUNCH.

Faire du thé plus ou moins fort, plus ou moins léger, le passer, le sucrer lorsqu'il est encore chaud, et y ajouter, en exprimant, le suc de deux, quatre, ou d'une demi-douzaine de citrons, suivant la quantité de punch qu'on se propose de faire ; lorsque le tout est sur le feu , parvenu à un degré de chaleur près de l'ébullition, versez dedans une dose plus ou moins forte de rhum, ou de toute autre liqueur spiritueuse agréable, ou du vin, suivant le goût ou le gré de ceux qui veulent le prendre bouillant, ou bien encore à une chaleur modérée ; il est inutile, lorsqu'on ne met que la quantité de liqueur spiritueuse nécessaire, de le faire brûler pour le prendre , c'est aux dépens de l'esprit de vin qu'il flambe, et cela ne sert qu'à diminuer sa bonté ou sa force.

PUNCH A LA. ROMAINE.

Dans suffisante quantité d'eau pour ce qu'on désire faire de celte espèce de punch, on exprime le suc de quelques citrons ; après avoir passé le tout au tamis de soie, on y ajoute une quantité plus ou moins grande de rhum ou de marasquin, et on le fait glacer dans une sabotière; on le prend ordinairement à la température moyenne, c'est-à-dire ni chaud ni froid.

RATAFtA D'ANGÉLIQUE.

Prendre des branches d'angélique quantité suffisante ; ôter les feuilles, les couper par morceaux plus ou moins gros ; ajouter pour quatre onces d'angélique une pinte d'eau-de-vie et une livre de sucre, une chopine d'eau, de la cannelle, des clous de girofle; faire infuser pendant deux mois dans une cruche; passez la liqueur à la chausse pour conserver dans des bouteilles. (E.)

RATAFIA DE COINGS.

Après avoir essuyé et râpé des coings choisis et mûrs, laissez macérer le tout pendant quarante-huit heures; passez ensuite à travers un linge fort, ajoutez trois demi-setiers d'eau-de-vie par pinte de jus, et cinq onces de sucre par pinte du tout, qu'il faut laisser pendant un mois dans une cruche ; au bout de ce temps tirez à clair, e t mettez dans des bouteilles. (E.)

RATAFIA A LA FLEUR D'ORANGER.

Éplucher une demi-livre de fleur d'oranger, la mettre infuser dans une cruche avec quatre pintes d'eau-de-vie, la laisser pendant trois ou quatre jours, passer au tamis , et y ajouter trois livres de sucre fondu dans deux pintes d'eau ; terminez comme pour les autres ratafias. (E.)

RATAFIA DE NOYAUX.

Prendre une demi-livre d'amandes de pêches ou d'abricots (quelques uns les mettent encore avec la substance corticaire du noyau, pour les laisser séjourner un mois entier dans quatre

pintes d'eau-de-vie ordinaire, conte nues dans une cruche, de grès ; au bout du temps prescrit, faire fondre deux livres et demie de sucre dans deux pintes d'eau, mêler le tout ensemble, passer à la chausse ou filtrer avec du papier gris non collé.

RATAFIA DÏ.S QUATRE FRUITS.

Prendre cerises mûres, belles et choisies , douze livres ; merises, trois livres; groseilles et framboises, de chaque, trois livres ; ôtez les noyaux, les queues aux premières , épluchez les autres; écrasez le tout et laissez reposer pendant deux heures ; passez le jus avec expression dans un linge, ajoutez-y une pinte d'eau-de-'vie et quatre onces de sucre par pinte de liqueur obtenue ; mettez dans une cruche de grès ; au bout d'un mois, tirez à clair , passez à la chausse, enfermez dans des bouteilles. (E.)

DES SIROPS.

SIROP DE GROSEILLES.

Suc exprimé de groseilles, une livre; sucre blanc, trente onces. Prendre six livres de groseilles, une livre de cerises aigres, autant de framboises , si on veut que le sirop en ait le parfum; ôter les rafles aux groseilles, les queues et les noyaux aux cerises, éplucher les framboises ; exprimez le suc de ces fruits; il sera trouble, épais; mais vous le laisserez déposer à la cave pendant vingt-quatre ou trente heures dans une terrine, passez à la chausse ; suivez les proportions indiquées au commencement de cet article; faites cuire le sucre au petit cassé, ajoutez le suc des fruits en remuant le tout ; après quelques momens d'ébullition, retirez la bassine du feu; laisser refroidir et mettre en bouteilles. (B.)

SIROP DE LIMONS.

Suc exprimé du limon, huit onces; sucre, quinze onces ; on le fait de même que celui de groseilles. (B.)

SIROP D'ORGEAT.

Prendre une livre d'amandes douces, quatre onces d'amandes amères; sucre, deux livres; une pinte d'eau, deux onces d'eau de fleurs d'oranger, le zeste d'un citron ; laissez les amandes dans l'eau froide assez de temps pour que l'écorce puisse se séparer facilement; ne les jetez pas dans l'eau bouillante, comme c'est l'habitude de le faire; pilez , broyez comme il faut les amandes dans un mortier, en ajoutant de temps à autre un peu d'eau et les zestes du citron; la pâte finie et délayée avec la moitié de l'eau, exprimez fortement à travers un linge serré par deux personnes; remettez la pâte dans le mortier, versez de l'eau et exprimez de nouveau; mettez le sucre dans la bassine, faites-le cuire au petit cassé ; ôtez la bassine, versez le lait d'amandes; remuez sur le feu jusqu'à ce qu'il ait bouilli quelques minutes; retirez du feu, laissez refroidir, versez l'eau de fleurs d'oranger, et passez le tout dans un linge ou à la chausse.

Les bouteilles remplies et conservées doivent être visitées de temps. en temps, parceque l'huile des amandes, comme plus légère, surnage et parait le décomposer en deux parties; elle pourrait s'aigrir, si on ne prenait la précaution de les agiter pour conserver le mélange exact.

Nota.

Nous renverrons encore ici, pour tout ce qui concerne l'office, au *Manuel du Limonadier et du Confiseur*, où tous ces objets sont traités à fond.

CONSERVATION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES.

ABRICOT.

Quoiqu'en les plaçant dans un endroit très sec et très aéré , on puisse déjà les conserver pendant un temps plus ou moins long, surtout si on a pris la précaution de ne les cueillir qu'à leur maturité parfaite. et par un beau temps, on a proposé de leur faire une enveloppe avec de la filasse, et de les plonger dans de la cire jaune tondue, qui , par le refroidissement, les rend susceptibles de ne jamais recevoir le contact de l'air.

ARTICHAUTS.

Au lieu de couper leur tige, séparez-la de force, jetez-les ensuite dans l'eau bouillante ; à moitié cuits , retirez-les et les laissez égoutter; écartez les feuilles; ôtez le foin avec une cuiller, enlevez une partie du dessous, faites rafraîchir, plongez-les dans l'eau de sel, où ils doivent rester pendant deux jours ; versez par-dessus de l'huile, et recouvrez avec du papier, pour conserver dans un endroit frais.

On peut encore couper les feuilles et les faire dessécher au four, pour les garder dans un endroit à une température moyenne et à l'abri de l'humidité.

Les culs d'artichauts sans feuilles se font blanchir, rafraîchir, égoutter et sécher au four.

ASPERGES.

Couper la portion blanche des asperges, les faire bouillir pendant quelques minutes avec du sel, du beurre et de l'eau; les rafraichir, laisser égoutter, les enfermer dans un pot avec du sel, des clous de girofle , un citron vert coupé par tranches minces, moitié eau, moitié vinaigre ; recouvrir le tout avec de l'huile ou du beurre tondu : tel est le procédé à suivre pour les conserver ; lorsqu'on veut les manger, on les lave d'abord à l'eau chaude.

AUBERGINES.

On les cueille avant leur maturité, on les pèle, on les coupe, on leur fait jeter un bouillon, on les fait sécher à l'ombre, pour les conserver dans un endroit sec,

BEURRE SALÉ.

Prendre à la fois deux livres de beurre, l'étendre avec un rouleau sur une table, le saupoudrer de sel fin , le plier en trois, passer le rouleau dessus; on peut juger par la dégustation s'il est assez ou pas assez salé ; arriver en le roulant dans le sel jusqu'à ce qu'il soit à point, mettre au fond d'un pot de grès une couche de sel fin, placer le beurre dessus, le couvrir d'une autre couche de sel , et fermer le pot par un parchemin mouillé et du papier ficelé , pour conserver

dans un endroit frais.

BEURRE FONDU.

On le fait bouillir sur un feu clair et modéré, on l'écume ; lorsqu'il est assez cuit, on le verse dans des pots de grès ; il est bon de prendre garde qu'il ne noircisse pas ; il est assez cuit lorsqu'il présente une transparence égale à celle de l'huile. Quelques personnes y ajoutent six clous de girofle, trois ou quatre feuilles de laurier, et la moitié d'une noix muscade, pour en parfumer quarante livres (vingt kilogrammes); mais ceci ne peut être que subordonné au goût des personnes qui font leurs provisions. Le beurre fondu , lorsqu'il est parfaitement refroidi et enfermé dans des pots de grès, doit toujours être conservé dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.

CAROTTES.

En les enterrant dans le sable les unes sur les autres, de manière à ce qu'elles ne se touchent pas, on peut conserver les carottes dans une cave jusqu'au retour de la saison ; il faut avoir soin seulement de les mettre sur un plan incliné, les feuilles en dehors, en continuant d'en faire des lits jusqu'à ce qu'elles soient toutes en place ; elles restent, avec ce moyen, dans toute leur fraîcheur ; on peut même s'en servir et les arracher à l'aventure, sans prendre garde de les prendre au milieu ou sur les côtes du tas.

CERFEUIL.

Voyez plus bas l'article persil; on le conserve de la même manière.

CHAMPIGNONS.

Pour les conserver pendant l'espace de six mois entiers an moins . on les fait cuire aux trois quarts dans l'eau salée, on laisse refroidir, pour les enfermer dans des vases de verre, de porcelaine ou de faïence, et les employer à mesure qu'on en a besoin.

CHICORÉE.

Dans le milieu de septembre, il faut éplucher, laver la chicorée, faire bouillir de l'eau, la jeter dedans, la faire amortir sans qu'elle cuise entièrement ; on la retire, on la laisse égoutter, pour la mettre dans les pots, rangée par lits, avec une couche de sel successivement et en la foulant bien ; on la laisse un ou deux jours à l'air, on verse par-dessus du beurre fondu, et on recouvre le pot avec un papier très fort.

CHOUX.

Après avoir bien nettoyé épluché les choux, on les coupe par morceaux longs et par tranches de l'épaisseur du doigt, pour les faire bouillir pendant quelques minutes dans 1’eau de sel; après les avoir retirés du feu, laissés égoutter, on les place sur des claies rangées à l'ardeur du soleil; deux jours après , on les passe au four jusqu'à ce qu’ils soient bien secs, pour les renfermer dans des sacs de papier.

CHOUX CONFITS AVEC LE VINAIGRE.

Après les avoir coupés en filets aussi minces que possible, qu'ils soient rouges ou d'une autre couleur, on les passe, pendant quelques minutes, à l'eau bouillante, pour les faire sécher ;

placez-les ensuite par couches alternatives avec du sel, du poivre, quelques clous de girofle, dans un pot de grès, remplissez avec du fort vinaigre dont vous pourrez encore augmenter l'acidité avec un dixième d'eau-de-vie ordinaire , et recouvrez avec du parchemin ou une vessie ; on les conserve ainsi préparés pendant toute l'année , pour s'en servir dans les hors-d'œuvre ; c'est un stimulant agréable, qu'on mange avec plaisir mélangé avec toutes les viandes un peu sèches.

CHOUX-FLEURS.

Ils se conservent de la même manière que les choux, en les coupant aussi par tranches.

CORNICHONS.

Voyez à l'article vinaigre la manière de confire les cornichons , les câpres, etc.

ÉCREVISSES.

Après les avoir fait cuire et dépouillées de leurs coques, on les pétrit avec de la farine, et on en fait une espèce le pâte qu'on met sécher au four ou dans une étuve ; toutes fois qu'on veut s'en servir pour assaisonner quelque chose, on la réduit en poudre au moyen d'une râpe.

FÈVES DE MARAIS.

Cueillies petites et dépouillées de leur écale (leur robe ni enveloppe), on met les fèves de marais dans des bouteilles, en les tassant comme il faut, et laissant deux ou rois pouces de vide dans chaque bouteille ; on les ferme bien, et on les fait bouillir au bain-marie pendant une heure.

FRUITS.

Pour conserver les fruits, il faut établir le fruitier dans une chambre un peu élevée au-dessus du rez-de-chaussée. à l'abri de la trop grande lumière et surtout de l'humidité; il est même bon , pour n'avoir pas à ouvrir les fenêtres pour absorber l'humidité exhalée par les fruits, d'y établir un poêle , dans lequel on fait de temps a autre un peu de feu; d'en faire aussi la visite, pour enlever tout ce qui tendrait à s'altérer, et de crainte que le reste ne se gâte.

On conserve des cerises, des raisins, etc., en les suspendant à des fils placés ensuite dans des caisses ou des barriques neuves, qu'on ferme autant bien que possible, et qu'on laisse dans un endroit sec ; quelques uns les mettent dans la sciure de bois desséchée ou dans du son passé au four.

GIBIER.

Après avoir vidé chacune des pièces de gibier, après leur avoir ôté tout l'intérieur, même le jabot dans les oiseaux, sans pour cela leur arracher les plumes, on vide aussi tout celui qui est à poil, sans le dépouiller de sa peau, pour le remplir dans sa cavité avec du grain, et le laisser séjourner dedans, après l'avoir entièrement recouvert dans le tas de blé.

HARICOTS VERTS.

Choisir l'espèce la plus tendre , les éplucher, les faire blanchir à l'eau bouillante, les retirer et les éparpiller sur une toile exposée aux courans d'air, pour les mettre entièrement sécher dans un grenier à l'abri du soleil ; une fois bien desséchés, on les renferme dans des sacs de

papier , dont on a collé l'ouverture ; lorsqu'on veut les accommoder pour les manger, il faut, douze heures auparavant, les faire tremper dans l'eau.

MELONS.

Prendre des melons tardifs, pas très mûrs , les essuyer avec un linge et lEs laisser, pendant vingt-quatre heures, dans un endroit bien sec ; les enterrer ensuite dans de la cendre bien sèche et tamisée, pour les. enfouir dans un tonneau ; de cette manière, ils peuvent se conserver jusqu'en décembre et même jusqu'au mois de janvier.

NOIX.

Après les avoir cueillies au moment où elles sont prêtes d'arriver à leur maturité parfaite, il faut les enterrer dans le sable placé dans un endroit frais.

OEUFS.

On les conserve frais en les mettant dans un vase qu'on remplit ensuite avec de la graisse de mouton fondue et prête à se figer par le refroidissement, de manière à ce qu'ils en soient entièrement couverts; on peut les garder avec ce procédé pendant deux ans.

Voir encore le procédé par l'eau de chaux, dont nous avons parlé à l'article des œufs, et de la manière de les faire cuire.

OSEILLE.

Prendre de l'oseille pendant le courant de septembre, la hacher grossièrement, y ajouter du persil, de la ciboule , du cerfeuil, de la petite laitue, de la poirée ; la faire cuire, ayant soin de tourner continuellement, crainte qu'elle ne s'attache, en ajouter de la nouvelle à mesure qu'elle s'affaisse par la chaleur entretenue continuellement par un feu très doux ; lorsqu'elle est assez cuite, on la sale, on la met dans des pots de grès ; refroidie, on la couvre de beurre fondu; pour qu'elle soit à point, il faut qu'après le refroidissement il ne vienne plus d'eau par-dessus.

PERSIL.

En septembre, on cueille le persil, on l'épluche, on le hache grossièrement, on le fait sécher à l'ombre, pour le conserver dans un endroit sec: lorsqu'on veut en faire usage, on le fait revenir dans l'eau tiède.

TOMATES.

Choisissez les tomates les plus mûres, lavez-les, faites-les égoutter, coupez-les par morceaux ; faites-les réduire sur le feu dans une casserole étamée ; arrivées au tiers de leur volume, passez-les au tamis, remettez ce que vous eu aurez obtenu sur le feu, faites encore réduire de moitié, versez-les dans une terrine en grès, pour les laisser refroidir ; mettez-les dans des bouteilles, pour les conserver.

TRUFFES.

Après avoir enduit du papier fin, collé ou non collé, avec une couche de cire extrêmement mince, il suffit d'envelopper les truffes avec et de les déposer dans un vase de verre on de faïence, qu'on place ensuite dans un endroit très frais ; pour cela même on recommande de

choisir la cave ou le fond d'un puits.

VIANDES.

Pendant les grandes chaleurs, on parvient à empêcher les progrès de mortification de la viande on arrête , on suspend sa putréfaction en la mettant baigner dans du petit-lait, et même dans du lait caillé.

On la désinfecte en lavant le morceau dans l'eau bouillante, pour l'envelopper d'un sac de toile plein de poussière de charbon, la faire bouillir ainsi pendant deux heures dans de l'eau mêlée de charbon on la retire , on lave bien tout le morceau, et on achève de le faire cuire.

On peut encore mettre la viande dans la marmite, la faire écumer, et . lorsqu'elle bout, y jeter un charbon ardent, qu'on y laisserait pendant dix minutes, pour le retirer ensuite : il aura pris l'odeur de la viande.

PROCÉDÉ GÉNÉRAL POUR CONSERVER DES SUBSTANCES ANIMALES ET VÉGÉTALES.

Dans un bocal de verre très fort on peut introduire ou de la chair presque cuite, ou des légumes blanchis, des petits pois et des fruits crus, jusqu'à ce qu'il soit plein aux trois quarts; on le bouche avec un liége, qu'on assujettit avec du fil de fer croisé, luté avec un mélange de chaux et de fromage mou. On enveloppe ces bocaux dans des sacs de toile forte ; on les met dans une chaudière plonger dans l'eau jusqu'à la hauteur du bourrelet ; on chauffe, et lorsque l'ébullition est commencée, on l'entretient pendant plus ou moins long-temps, suivant la nature des substances à conserver; il faut avoir soin de remplacer l'eau qui s'évapore par de l'autre qui soit aussi bouillante et toujours à la même température ; retirés de dessus le feu et refroidis, on serre les bocaux dans un endroit tempéré et à l'ombre.

[édition 1933: rajout de moults détails; généralités]

DURÉE APPROXIMATIVE POUR LA CONSERVATION DES VIANDES.

Autant qu'il est possible, quoiqu'avec le contact de l'air, il convient d'éviter la chaleur et l'humidité.

[EN ÉTÉ. EN HIVER]. Coqs des bois... 6 jours. 14 jours. Sangliers… 6. 10 . Faisans / Gelinotes… 4. 10. Cerfs / Chevreuils / Dindons / Bœufs et porcs... 4. 8. Lièvres, chapons / Vieilles poules... 3. 6. Perdrix... 2. 8. Mouton / Veau, agneau / Poulets, pigeons… 2. 3.

VINAIGRE A L'ESTRAGON.

L'estragon épluché et mis à l'ardeur du soleil pendant quelques jours de suite, se jette dans le vinaigre qu'on veut aromatiser; on le laisse infuser pendant quinze jours : passez; tirez à clair , et conserve? dans des bouteiUes bien bouchées, et placées dans un endroit frais.

CORNICHONS CONFITS AU VINAIGRE.

Les cornichons choisis bien verts, on leur coupe légèrement les deux extrémités; miles met

tremper dans de J'eau fraîche pendant quelques heures; lavés, retirés, égouttés, enfermés dans des pots de grès, on verse dessus du vinaigre bouillant, le vase , refroidi, doit être bouché ; trois jours après, sortez le vinaigre, faites-le bouillir de nouveau , et le versez sur les cornichons ; recommencez une troisième fois.

Dans cette dernière opération, on ajoute une poignée d'estragon, de pimprenelle, de passe-pierre, quelques poivre-longs, quelques gousses d'ail, dix ou douze clous de girofle., des petits ognons et du sel; on ferme les pots avec du parchemin mouillé auparavant.

CAPRES CONFITES.

On coupe les boutons jeunes, on les met dans un bocal dé verre avec de bon vinaigre et un peu de sel; on les laisse dans un endroit frais.

HARICOTS VERTS CONFITES.

Suivre les mêmes procédés que pour les cornichons. Nota. On peut encore, même pour remplacer les cornichons , se servir de radis, blancs ou rouges, des jeunes pousses de maïs, blé de Turquie, des commencemens de la pousse des melons qu'on retire de dessus la tige, parce qu'ils seraient trop nombreux. des prunes de damas, des perdrigons, des petits ognons, des des serises, des griottes, etc., en suivant le même procédé qui vient d 'être indiqué pour les cornichons.

VOCABULAIRE

DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES RENOMMÉES ET DES VILLES QUI LES PRODUISENT.

Nota. Nous croyons faire plaisir au public, en le mettant à même de choisir ce que ces différentes villes produisent de meilleur pour la table.

[Substances. Villes.]

Aloses. Honfleur, Orléans.

Anchois. Aix, Fréjus, Marseille, Nice.

Andouillettes. Châlons, Troyes.

Anguilles. Amiens, Dieppe, Melun, Paris.

Anisette. Bordeaux.

Artichauts. Laon.

Asperges. Vendôme.

Barbillons. Paris.

Bécasses. Quercy.

Bec-figues. Perpignan.

Beurre. Bretagne, Gournay, Isigny, Quimper, Rennes.

Bière. Bruxelles.

Biscottes. Bruxelles.

Biscuits. Reims.

Blé. Chartres, Meaux.

Boeufs. Auvergne, Bretagne, Poitou , Bourbon–Vendée, Quimper, Caen, Cotentin, Paris.

Bonbons. Paris.

Brochets. Strasbourg.

Canards. Toulouse.

Canetons. Rouen.

Carpes. Coblentz, Paris, Strasbourg.

Cerises. Montmorency.

Cervelas. Lyon.

Chapons. Bourg-en-Bresse, La Flèche.

Charcuterie. Lyon.

Chevreuils. Compiègne, Fontainebleau.

Chocolat. Bayonne, Paris.

Chou-croûte. Strasbourg.

Cidre. Bolbec, Isigny, Neufchâtel, Rouen, Yvetot.

Cochonaille. Champagne.

Cochon. Vierzon.

Confitures. Clermont, Dijon, Paris.

Confitures de groseilles. Bar–Le–Duc.

Confitures d'épine-vinette. Bar, Dijon.

Coqs vierges. Colbec , Yvetot, tout le pays de Caux.

Crevettes. Le Havre.

Cuisses d'oie. Bayonne, Toulouse, Montauban.

Dindes aux truffes. Périgueux.

Dindons. Orléans.

Dragées. Verdun.

Eau de Colladon. Genève.

Eau-de-vie. Aix, Andaye, Montpellier, Cognac, Orléans.

Écrevisses. Dijon , Paris, Strasbourg.

Esturgeons. Dieppe.

Figues. Marseille, Olioules.

Fromages. Aurillac, Bayonne, Besançon , Clermont, Grenoble, Gruyère, Meaux, Mont-d'Or, Neufchâtel, Puy-de-Dôme, St.-Flour, Viry, etc.

Fruits. Clermont, Metz, Montauban.

Fruits en pâte. Tout le département du Puy-de-Dôme.

Fruits secs. Brignoles, la Provence , Tours.

Galantines. Angoulême, Paris.

Gâteaux d'amandes. Pithiviers.

Gelée de pommes. Rouen.

Gibier. Cahors, Nancy, Sancerre, Saint-Germain-en-Laye, Versailles, Vienne.

Goujons. Paris, Saint-Germain-en-Laye.

Harengs saurs. Fécamp.

Haricots. Soissons.

Homards. Le Havre.

Huile. Aix, Marseille, toute la Provence.

Huitres. Cancale, Dieppe, Étretat, le Havre, Marennes.

Huitres marinées. Granville.

Hures de cochon. Troyes.

Jambonneaux. Reims.

Jambons. Bayonne, Mayence.

Langues. Besançon, Troyes.

Lamproies. Vierzon.

Légumes. Nancy.

Lièvres. Compiègne, Metz, Langres.

Liqueurs. Blois , Bordeaux, Dijon , Bruxelles , Grenoble , Montpellier , Langres , Nancy , Niort, Nîmes , Pans, Verdun, Vienne.

Marrons. Lyon,

Melons. Avignon, Coulommiers, Honfleur, Paris, Saumur.

Merlans. Dieppe.

Miel. Condé, Narbonne.

Mirabelles. Metz.

Mouton. Ardennes, Arles, Beauvais, Bourges, Cabourg, Car-rouge , la Champagne, Condé, Langres, les prés salés.

Moutarde. Dijon.

Oies grasses. Alençon, Toulouse.

Olives. Aix, Marseille.

Orangers. Toulon.

Ortolans. Toulouse.

Oursins et coquillages. Toulon.

Outardes. Champagne.

Pain d'épices. Reims.

Pâtés. Abbeville, Amiens, Chartres , Pantin, Périgueux, Pithiviers, Reims, Rouen.

Pâtés de canards. Amiens.

Pâtés de foie gras. Auch , Strasbourg, Toulouse.

Pâtés de perdrix truffés. Angoulême.

Pâtisseries. Paris.

Pêches. Montreuil, Paris.

Perdrix blanches. Alpes, les Pyrénées.

Perdreaux rouges. Brives , Cahors , le Mans , Périgueux, le Quercy.

Pieds de cochon. Sainte-Menehould.

Poissons. Bordeaux, la Champagne , Grenoble, le Havre, Nantes, Nice, Quimper, Sancerre.

Poulardes. Bourg-en-Bresse, la Flèche, le Mans.

Pruneaux. Tours.

Prunes. Agen, Brignoles.

Poires tapées. Provins.

Raisin. Fontainebleau.

Raisins secs. Marseille.

Raisinet. Dijon. Perpignan.

Sanglier. Compiègne et Fontainebleau.

Sardines. Bretagne, Nantes.

Saucissons. Arles, Lyon, Mayence.

Saumons. Coblentz.

Sel blanc. Salins.

Sucre. Orléans.

Terrines. Nantes, Nérac.

Thon. Aix, Marseille, Nice.

Turbot. Dieppe, le Havre.

Truffes. Cahors, Périgueux.

Truites. Besançon, Genève.

Veau. Caen, Pontoise, Rouen.

Vinaigre. Dijon, Orléans.

Vins. Aurillac, Autun, Bayonne, Beaune, Blois, Bordeaux , la Bourgogne , Cahors , Chablis , la Champagne , Clermont, Côte–Rôtie , Coulanges, Dijon , l'Hermitage, Joigny, Langres,

Mâcon , Nuits, Orléans, Pic–Pouille, Sancerre, Saint-Flour, Tonnerre , Toulouse, Volnay.

Vins mousseux. Aï , Arbois , Condrieux , Épernay, Reims.

Vins du Rhin. Coblentz, Strasbourg.

Volailles. Chartres et toute laNormandie, la Picardie, etc.

DES VINS.

DE LA CAVE.

Les conditions les plus essentielles pour bien conserver le vin, et pendant long-temps, dans une cave, sont à peu près les mêmes dans tous les pays; on ne peut donc que donner ici des préceptes généraux que les localités rendront plus ou moins susceptibles de recevoir une application particulière. Ainsi, pour être bonne et excellente, une cave doit être située de manière que sa température puisse se trouver constamment égale, plutôt fraiche que chaude, profonde. bien voûtée; percée du côté du nord; ses murs doivent être épais, éloignés du voisinage de tous les endroits qui peuvent produire ou exhaler des odeurs , des émanations nuisibles au vin , telles que les fosses d'aisances, les mares de fumiers, les égoûts, les puisards, les fossés marécageux ; le sol dans son intérieur doit être également battu, propre dans toute sa surface. Dans les lieux où les remblais sont chargés d'immondices, il sera bon d'en extraire. huit à dix pouces et même un pied d'épaisseur pour les remplacer avec du blanc des salpêtriers, qui n'est autre chose que des plâtras écrasés et lessivés, pour en extraire le salpêtre; avec ce blanc bien aplati , bien battu, on forme une espèce de pisé qui durcit de manière à rester dans le même état pendant bien long-temps. Lorsque la cave est humide, on agrandit ses ouvertures, on remplit :tous les interstices des moellons de la voûte et des murs avec du mortier fait avec de la chaux et le ciment; on place de la chaux vive dans un de ses coins, on la renouvelle aussi souvent qu'il est nécessaire, pour absorber toute l'eau tenue en expansion dans l'intérieur; on perce même' un nouveau soupirail au côté opposé de celui qui existe pour établir un courant d'air. Pour remédier à la trop grande sécheresse, il suffit de diminuer, de supprimer la lumière, et de boucher toutes les ouvertures avec des planches qu'on peut encore couvrir avec du gazon ou de la paille, afin d'empêcher la circulation de la masse d'air qui la traverse. Dans les caves humides, dans celles qu'il est impossible de dessécher complètement, il faut ranger les tonneaux sur des madriers très élevés , et les placer vis-à-vis le soupirail ; dans celles qui sont sèches , il faut choisir l'endroit le plus obscur et le plus enfoncé; les chantiers doivent avoir un pied de haut ; en pierre, ils ne sont que meilleurs; on supplée à ceux-ci par des madriers de bois très épais, neufs ; car pour peu qu'ils soient pourris, ils communiquent promptement ce mauvais effet à tous les tonneaux qui les avoisinent.

On doit encore avoir l'attention d'incliner un peu en devant la futaille, surtout si le vin vient d'être soutiré et collé; la surveillance exige de remarquer si les tonneliers, pour le mettre en bouteille, ne font pas tout le contraire de ce que nous venons de recommander ; car si toute la lie doit leur rester lorsque le vin cesse de couler.par la cannelle, ils peuvent doubler leur bénéfice par cette petite supercherie.

Visiter la cave, examiner les tonneaux tous les jours, est une obligation qu'on doit s'imposer,

surtout lorsqu'ils y sont nouvellement descendus. Pour peu qu'il y ait un en droit par où le vin coule, il faut chercher la source du mal' Si un insecte, un ver a fait la moindre ouverture , on la bouche de suite avec un fosset; si cela arrive par l'écartement d'une douve ou par la présence d'un nœud , il faut y enfoncer avec la pointe d'un couteau du papier mince et le recouvrir de suif fondu; que si les cercles étaient cassés, on passe de suite une corde autour du tonneau, et on la serre fortement avec un morceau de bois qui fait les fonctions du tourniquet, pour le garantir et le soutenir jusqu'à ce qu'on ait pu aviser au moyen de le transvaser entièrement.

REMPLISSAGE.

On doit remplir au moins une fois par mois, avec du vin pareil ou qui soit analogue à celui qui est dans la futaille ; il est prouvé que plus souvent on fait ce remplissage, moins l'évaporation est sensible ; on sait que dans le premier mois si un tonneau est en vidange d'un litre, il en perdra deux au second mois , ainsi de suite et progressivement ; outre l'altération particulière qu'il subit en contractant un goût d'évent bien marqué , il perd entièrement son bouquet ou arôme, dans lesquels réside toujours une de ses qualités premières, essentielles dans les vins tins; une partie même de ses marques distinctives s'altère au. point que bientôt il n'est plus reconnaissable.

COLLAGE.

Le collage du vin n'est autre chose qu'un moyen aussi simple que peu dispendieux , que l'habitude ou le besoin ont fait mettre en usage pour éclaircir toute espèce de vin, c'est-à-dire le dégager de la partie la plus épaisse de sa matière colorante , et de tout ce qui pourrait le rendre louche et désagréable à l'œil ; pour une pièce de deux cent cinquante bouteilles, de laquelle on en tire avant tout six bouteilles, on bat quatre blancs d'oeufs avec une d'elles, et après les avoir fortement battus, on verse le tout dans le tonneau par la bonde ; on a soin d'agiter en même temps et de faire tourner le liquide contenu dans l'intérieur par le moyen de deux lattes propres ou d'un bâton un peu fort ; on remet le bouchon , et quatre à cinq jours après cette opération, on remplit les bouteilles.

On emploie la colle de poisson pour les vins blancs , en la faisant dissoudre à raison de deux gros dans un litre , pour un tonneau de deux cent cinquante ou soixante bouteilles ; on la trouve toute préparée chez les épiciers.

TIRAGE DU VIN.

Après avoir rincé les bouteilles avec du plomb en grenailles et dans plusieurs eaux, on choisit toutes celles qui sont intactes; on met de côté celles qui sont étoilées , car elles se briseraient en achevant de les fermer ; les bouchons doivent être neufs, et d'un liége doux et moelleux ; ▪ ceux qui ont déjà servi seront mis à part, on ne doit les employer qu'autant qu'ils n'ont pas été traversés par le tire-bouchon. On place la cannelle à dix-huit lignes du bord du tonneau ; si on pouvait le faire la veille, cela ne serait que meilleur, parceque si la pièce a éprouvé quelques secousses, le vin aurait encore le temps de se reposer; les bo teilles remplies d'abord jusqu'au goulot, on laisse tomber la mousse, pour achever le remplissage au moyen d'un entonnoir de fer-blanc, jusqu'à six lignes du bouchon, qu'on enfonce avec une batte , afin de le faire entrer \ autant que possible et par force. Il est bon d'avoir des bouteilles égales et de forme semblable , parcequ'elles s'entassent beaucoup mieux; On en fait des piles de quatre à cinq pieds de haut, en couchant le premier rang sur du sable fin et des lattes, pour bien appuyer les premiers ; goulots horizontalement, et ensuite chacune des autres rangées à tête-bêche, et

séparées par des lattes placées sur les goulots, jusqu'à ce que la pile soit parvenue à la hauteur indiquée.

DES MALADIES DU VIN.

Une des maladies les plus communes du vin , c'est de le voir passer ou tourner à la graisse ; elle est même très ordinaire dans les vins blancs; on la reconnaît facilement, car le vin ressemble, dans ce cas, à de l'eau chargée de mucilage de la graine de lin bouillie , ou à de l'huile ; les uns conseillent, pour y remédier, de le soutirer en y mettant une plus ou moins grande quantité de lie fraîche, de le laisser ensuite reposer pendant quelque temps, et de le soutirer encore après; d'autres veulent qu'on le colle seulement ajoutant un demi-litre d'esprit de vin, en battant la colle qui doit servir pour lui faire passer la graisse.

Pour réparer les vins qui passent à l'aigre, on conseille d'y ajouter cinq à six bouteilles d'eau-de-vie par tonneau, et quatre onces de blé de froment grillé. Ceux qui sont amers, et ils le deviennent presque toujours lorsqu'on met une trop grande quantité de fumier dans les vignes, on les transvasé dans un tonneau imprégné de bon vin , dans lequel on a fait brûler, à deux ou trois fois différentes . un demi-litre d'esprit devin. On débarrasse du goût d'évent tous les vins qui l'ont contracté, pour être restés trop long-temps en vidange , en les collant une seconde fois , et en y ajoutant un dixième de lie nouvelle; il faut, après cette opération . avoir soin de les remuer et de les agiter au moins une fois tous les jours pendant un mois.

VINS D'ORDINAIRE.

Les vins qui doivent être bus continuellement et avec de l'eau, se choisissent dans ceux de Maçon , de Joigny , de Beaugency; mais ce dernier se digère assez difficilement ; il est, comme on le dit, lourd à l'estomac.

VINS D'ENTREMETS.

Quant aux vins d'entremets, il y en a de beaucoup d'espèces; on commence ordinairement par des vins rouges , tels que ceux de Bordeaux, surtout lorsqu'ils sont vieux ou qu'ils ont beaucoup voyagé ; ceux de Saint-Emilion , de Langon sont préférés ; quelques uns choisissent ceux de Cahors; mais toutes ces distinctions ne dépendent que des goûts. En général, ils sont très spiritueux , astringent et un peu aromatiques ; on les remplace par les vins de Bourgogne, comme ceux de Tonnerre bien choisis, ceux qui croissent et que l'on récolte dans toute la Côte-d'Or, depuis Dijon jusqu'au-delà de Beaune ; le Nuits, le Chambertin, le Romanée, le Mont-Rachet, Pomard, Volnay, et le Clos–Vougeot par-dessus tous, comme légèrement spiritueux, agréables, quoique non sucrés et aromatiques.

Les vins de Jurançon , de Grenache, de Pic-Pouille , et tous ceux du Roussillon ; les vins des bords du Rhône et du Midi en général, de Tavel, Saint-Gilles et Condrieux, sont spiritueux, chargés en couleur, aromatiques et plus ou moins sucres.

On passe ensuite aux vins blancs, parmi lesquels on distingue ceux de Bordeaux, de Grave, de Barsac, de Ségur et de Médoc; ceux de Bourgogne, tels que Chablis et de Beaune ; ceux du Rhône, comme de Saint-Porcy et de l'Hermitage, de Côte-Rôtie; enfin, les vins du Rhin , de la Moselle et de Bar sont tous plus ou moins sucrés, spiritueux et aromatiques, par conséquent agréables à boire ; leur action est sensible non seulement sur l'estomac , mais encore beaucoup plus sur la tête.

Les meilleurs vins de Champagne sont ceux d'Epernay. d'Aï et de Pierre ; mais rien n est

comparable, dans tout ce qu'on peut rechercher pour boisson, au vin de Champagne rosé non mousseux.

Les vins de dessert se choisissent dans tous ceux qui sont sucrés et aromatiques, mais très peu spiritueux; dans, ce nombre sont les vins de Lunel, de Frontignan, de Rivesaltes, de Rota, Malaga, Alicante, Xérès, Picarez , Madère, Clazomène, Constance. Calabre et de Tokai, le Lacryma-Christi, celui des Canaries.

Tous ces vins. quels qu'ils soient, doivent toujours être bouchés avec le plus grand soin ; c'est pourquoi il est nécessaire de plonger dans le mastic toute la partie supérieure du goulot des bouteilles qu'à six lignes au-dessus de la cordeline, afin non seulement de garantir leur bouchon de la moisissure et du contact des insectes, mais encore pour préserver la liqueur qu'elles contiennent de tout contact avec l'air.

FIN.

TABLE DES MATIÈRES.

AVANT-PROPOS. page 1

MANIÈRE DE DÉCOUPER A TABLE.

Du bœuf. " 5 Du veau. ih. Du mouton. 6 Du sanglier et du cochon, 7 Du lièvre et du lapin. ib. De la dinde. ib. Poularde , poulet, clmpon. 8 De l'oie. ih. Du canard. ib. Des pigeons. 9 Des perdrix. ib. Des bécasses. ib. Du poisson. ih. Turbot. ib. Truit,. 10 Carpe. ' ib. Brochet. ib. Barbeau. ib. Observation. ib.

Du SERVICE. 11

DE LA DÉCORATION. 13 Manière de préparer le café. 17 Manière d'ouvrir les huÎlres. 19 Manière de connaître les melons. 22 Annuaire et calendrier nutritif... 25 Préceptes généraux sur les mets destinés à être servis froids. 29 Avis. 32

INTRODUCTION. 33

DES POTAGES.

Bouillon gras. 35 Maigre. ib. D'écrevisses, encore désigné sous le nom de Bisque aux écrevisses. 36 Bouillon , potage et hachis à la minute. ib. (Grand.) ib. Observation. ib. Bouillon de colimaçons , de gre. nouilles , de poulet, de mou de veau. 57 Consommé. ib. Croûte au pôt. ib.

Garbure à la béarnaise. *8 Aux choux. ib. Avec le giraumon. 39 Aux laitues. " ib. Maigre. ib. A l'ognon. 40 Julienne au gras. ib. Au maigre. ib. Macaroni au gratin. ib. Orge per.é. 41 Panade. ib. Potage à la eamerani. ib. Du chasseur. 4. A la Condé. 43 Au chou. ib. Autre. ib. Des potages farineux. ih. Potage au fromage. 45 Au gibier. ib. Potage aux herbes , encore appelé soupe. 45 A Id jambe de bois. 46 Au lait d'amande. ib. Au macaroni. 47 Au mouton. ih. Potage au naturel. 48 Au poisson. ib. Printanier ib. Aux purées. ib. A la purée de carottes. 49 A la purée des cinq racines. ib. Aux concombres. 5. Aux croûtons aven purée. ib. A l'emsence de volaille ou de gibier. ib.

A la purée de lentilles, de pois verts. ib.

A la purée de haricots. ib. A la purée de pois. secs. 51 Aux purées maigres. ib. Potage au potiron ib. A la purée de gibierseulemclil. ib. A la purée de marrons. ib. A la purée de marrons et de perdrix. 5 »

A la reine. ib. A la vierge. ib. Purée de marrons seulement. 55

Puddinga. 65 Riz au gras. £4 Aux différentes purées- , ib. Au lait. 55 Au maigre. ib. A la turque. ib. Soupe au lait. ib.

A l'ognon. 56 A l'ognon et au lait. iho Soupe à l'oseille. 67 A la provençale ou au poisson. ib. A la tortue. ib, Vermicelle au gras 68 Au lait. ib. Au maigre. 69 Obserfationll. ib.

DES HORS-D'ŒUVRE,

Hors-d'œuvre chaude. 60 Froid., ib. 4

DES SAUCES.

Aspic. 61 BécbameL 52 Beurre d'ancbois. Ib. D'écrevisses. ib. Aux fines herbes. Ib. De piment. 63 Blanc. ib. Blond de veau. ib. Bouquet garni. ib. Braise. ib. Câpres et capucines consites. 64 Caramel. tb. Cornichon. confits. ib. Coulis. ib. Culs d'artichauts. $5 Essence d'auortiment. ib. D'ail. ib. De gibier. ib. De volaille. ib. Gelée. 66 Glace. ib. Jus. ib. Maigre. 67 Liaisons. ib. Menus droits maigres. ib. Poêle. ib. Poivrade. 68 Ravigote. ib. Remoulade. ib. Roux. ib. Blanc. Ib. Sauce allemande. 69 Aux anchois. ib. Au beurre noir. ib.

Blanche.

A la bonne femme. 70 Aux clpres ou aux cornichons. ib. A la crème. ib. A la diable. ib. A employer partout. ib-Espagnoles. 71 A l'estragon. ib. Génevoise. ib. A la guiétard. ib. Autrement ' 7" Hollandaise. ib. Italienne. ib. Maîire- d'hôtel. ib. Maître-d'hôtel froide. ib. Sauce magnonafoe. ib. Au vinaigre (dite à pauvre homme.) ib.

Piquante, 73 Portugaise. ib-A la provençale. ib. A la plucbe. ib. Au raifort. 74 Bobert. i b A salmi, ib. A la tartare. ib. Tomate. ib. Aux trusses. 75 Verte. ib. Tomates. ib. Velouté , ou puce tournée. ib. Verjus. ib. Vert d'épinards. 76 Vinaigre aromatique. ib. D'estragon, ib. Observation. ib. Des substances stimulantes employées paur la cuisine. 77

GARNITURES ET RAGOUTS.

Crêtes, rognons de coqs. 8. Croùtons. ib. Farce cuite. 8 1 Financière. ib. Friture. ib. Godiyeau. 82 Marinade. 83 Ognon. glacés. ib. Pommes pour friture. ib. Purée de carottes. ib. De légumes secs. 84 De marrons. ih. De narets. ib. D'ognons. ib. D'oseille ou farce. ib, Quenelle*. 8$

Ragoût de champiènons. '85 À .la chapilotte. 86

De choux. ih. De foies. ib. Mélangé. ib. De truffes 1 ib.

En tortue. - 87 . Ris de veau. . ib.

DU BOEUF.

Observation. ' - 80 Aloyau. " ib. Aloyau cuit en partie dans le suif.

- ib. Bifteck. 89 Blanquette de palaji de bœuf ib. Boeuf à l'écarlate. ib. Bœuf aux fines herbes. " 90 A la mode. ib. A la poulette. , ib. Bouilli. ib.Cervelles de bœuf,

Au beurre noir. " 91 Frites. *"'* . - ib. Observation. ib. Vervelles en matelot te. " , '* ib. A la poulette. ' ' ib. Côte de bœuf piquée et braissée. 92 Croquettes de bouilli. ib. De palais de bœuf. jb. Entre-côte àla bourgeoise. ■/ ih. Grillée. ib., Au vin. L •' ' : ib. Filet à la braise. 93 De bœuf en chevreuil. ib. De bœuf rôti. ib. Sauté dans sa glace. : ib. Sauté au vin de Madère.. .. s ib. Aux truffes. 94 Au vin de Madère.. - ib. Gras-double. ib. Hachis. , ib. Hatereau de palais de bœuf. 95 Langue de boeuf à la braise. • .. ib. A l'écarlate. jb. Au gratin. ib. En matelotte. ib. Observation. > 96 Langue de bœuf en papillote. ib. En paupiettes. ib. Miroton. * ib. palais de bœuf. ~ ib. En allumettes. 97 A la béchamel. " * . ib. En filets. ib. Au gratin. ' ib.

Grillé. 98 A l'italienne. ib. Observation. ib. Queue de bœuf en hochepot. ib. A la matelotte. ib. A la Sainte-Menehould. 99 Vinaigrette. ' ib. Observation... ; - ib

DU VEAU.. "

Observation. ..100 Amourette. ; ib. A mourette de veaii composée à là.

.. crême. . iL.

Blanquette de veau. " 101 Carré de veau braisé. ib. Rôti aux fines herbes- ' ib. Piqué et rôti. 102 À la provençale. ib. Casis à la bourgeoise. ib. A la provençale. , ib.

Cervelles de veau en matelotte. ib.

Côtelettes braisées aux truffes, 103 A la drue. ib. A la lyonnaise. J ib. Panées et grillées.' 304 Piquées. " , ib. En papillotes. ib. Sautées. jb. A la Saint-Garat. ib. Epaule de,veau à l'étouffade. 105 Farcie. ib. Rôtie. - ib. Braisée ou à la bourgeoise. 106 Foie de veau à la broche. ib. A l'étouffade. ib. A--la poêle. .. ib. Sauté. * -, - ^ ib. Fraise de veau. 107 Frite. v - .. , ' ib. Fricandeau. * ib. Gâteau de foie de veau. ' îb. Langue de veau, ; 108 Longe de veau. Ib: Miroton de foie de veau. ib. Mou deveau à la poulette. - Ib. Au roux. ' 109 Noix de veau à la bourgeoise, ils. A la gelée. ' j ib. teille, de vegu farcies frites. 110 A la Sainte-Menehould. -

ib.

A la ravigote, , ib. Pieds de veau frits, f ib. Au naturel, v ^ ib. A la poulette. " u '■ ib. Poitrine ae veau farcii. • 111.

Glacée. III Queues de veau braisées. ib. A la Sainte-Menehould. ib. A la 'oulette. 112 Ris de veau en bigarrure. ib. En caisse. ib. En fricandeau. ib. Frits. n3 En pâté chaud de croate de ria. ib, En papillote. ib. A la poulette. ib. Aux truffes. 114 Rissoles de veau. ib. Rognon de veau i la poéle. ib. Sauté. ib. Bâties de rognon de veau. ib. Rouelle de veau dans son jus. 116 Sauté de ris de veau. ib. De veau au suprême. ib. Tendons de veau i la bourgeoise. ib. De veau, frite. 116 Au kari. ib. Panés et frits. ib. Aux pois. ib. Aux pointes d'asperges. 117 Tête de veau farcie. ib. Au four. ib. Frite. 118 En matelotte. ib. Au naturel. ib-En tortue. 119 Veau en caisse. ih. En paupiettes. ib: Rôti à la languedocienne. ib. Observation. ib:

DU MOUTON.

Observation. 120 Boulettes de hachis de mouton frites. ib. Carré de mouton au persil. ib. Cascalopes de moutou à l'huile. u 1 Cervelles de mouton. ib. Côtelettes à la chicorée. ib. A la financière. ib. Aux laitues. ib. De mouton au naturel. ib. Panées et grillées. 122 Piquées et glacées. ib. A la sauce tomatt. ib. Côtelettes à la Soubise. 122 Emincée à la bourgeoise. ib. A 1. cbicorée. 123 Aux concombres. ib. Epaule de mouton braisée. ib. En saucisson. ib.

Gigot à l'anglaise.

A la bonne femme. 124 A la ilamande. ib. Rôti. ih. A la serviette. ib. De sept heures. n5 En terrine. ib. Aux truffes. ib. Hachis de mouton rôti. 126 Haricot de mouton. ib. Langues de mouton braisées. ib. Au gratin. ib. Grillées. 1 7 A la liégeoise. ib. En papillotes. ib. Aux tomates. ib. Oreilles de mouton farcies. ib. Pieds de mouton frits. 1 » S Au gratin. ib. A la lyonnaise. ib. A la Sainte Henehould. ib. A la poulette. ib. Sauce italienne, tomate. 1 29 Poitrine de mouton k la SainteMenehould. ib.

Queues de mouton braisées. ib. Frites. ib. Grillées. ib. Bognons de mouton à la brochette.

33o Au vin de Champagne. ib, Rôti bans pareil. ib. Selle de mouton à l'anglaise. 131 Braisée. ih. Obiervation. ib.

AGNEAU.

Agneau rôti à la béarnaise. 13 Carré d'agneau à la Périgord. ib Épaule d'agneau en ballon. 133 Aux truffés. ib. Épigramme d'agneau. ib. Filets d'agneau à la béchamel. ib. A la Condé. ib. Galantine d'épaule d'agneau. 13 i Issues d'agneau avec du petit lard. ib.

Pasqueline. ib. Quartier d'agneau rôti. 135 Rôt de bif d'agneau à la baibarinc. ib Tête d'agneau. ib _

DU COCHON.

Observation. 13 G And.uilles. ib. De Troyes. ib.

Do' boudin. 136 Boudin blanc. 137 Cervelas. ib. Cervelas à l'ita tienne. ib. Cervelles de cochon. 138 Cochon de lait en blanquette. ib. Rôti. ib. Côielettes grillées. ib. De cochon à la

poêle. ih. Crépinettes ou saucisses plates. 139 Cuisson du jambon. ib. Échine de cochon rôtie. ib. Fromage de cochon. ib. Fromage d'Italie. 140 Galantine de cochon de lait. ib. Hure de cochon. ib. Jambon à l'allemande. 141 De Bayonne. ib. A la broche. ib. A la gelée fine. 142 De Mayenne. ib. Langues fourrées. ib. Lard. 143 Manière de piquer. ib. Oreilles de cochon braisées. 144 Frites. ib. A la lyonnaise. ib. A la Sainte-Menehould. ib. Pâle ou pâté de ja.bon. ib. Petit-salé. 145 Pieds de cochon à la Sainte-Menehould. ib. Aux truffes. ib. Queues de cochon braisées. ib. Rognons de cochon. ib. Saindoux. 146 Saucisses. ib. Saucissons. ib. Observation. 147 DU GIBIER.

Observation. ib. Bécasses farcies. ib. Rôties. i48 Salmi de bécasses. ib. Du bernardin. ib. A la paysanne. ib. Cailles. 149 Canard sauvage rôti. ib. En salmi. ib. Du chevreuil. ib. Carré de chevreuil à la broche. ib. Côtelettes de chevreuil sautées. ib. Hachis de hevreuil. ib. Quartier de chevreuil en daube. 150 A la broche. ib.

Du faisan. 150 Faisan à l'augoumoise. ib. Étoffé. 151 Poêlé. ib. En salmi. ib. Filets de faisan. 152 Grives. ib. Grives confites dans le vinaigre. ib. Au gralin. ib. Du lapereau 153 Cuisses de lapereau panées et frites. ib.

En papillotes. ib. A la Saint-Gara. ib. Filets de lapereau en gimblettes. ib. En turbau. 354 Lapereau en caisse. ib. Lapereau confit, ib. Frit. 155 Sur le gril. ib. Croquettes de lapin. ib. Filets de lapin à la chicorée. ib. Gibelotte de lapin. ib. Hachis de lapin. 156 Lapin aux fines herbes. ib. En galantine. ib. A la poulette. 157 Rôti. ib. Du levraut. ib. Cuisses de levraut piquées. ib. Escalope de levraul. 168 Filets de levraut glacés. il.. Piqués et sautés. ib. Levraut à la minute. ib. Liè,re. 159 Civet de lièvre. ib. Gâteau de lièvre. ib. Lièvre en daube. 160 Rôti. ib. Mauviettes. 161 En caisse. ib. Au gratin. ib. A la minute. ib. Merles. ib. Pâté chaud avec du gibier. 162 Perdreaux. ib. Cuisses de perdreaux à la chipolata. ib.

Hachis de perdreaux. ib. Magnonaise de perdreaux. ib. Perdreaux à l'anglaise. 163 A la Monglas. ib. En papillotes. ib. Perdreaux rôlis. 164 Aux truffes. ib. Purée de perdreaux. ib.

Salade de perdreaux. 163 Salini froid. 165 De perdreaux. ib. Sauté. de filets de perdreaux. ib. Souillée de purée de perdreaux ib. De la perdrix. ib. Chartreuse de perdrix. ib. Perdrix braisées. 166 Aux cboux. ib. A la purée. 167 Pluviers et vauneaux. ib. Sanglier. * ib. Observation. ib. Sarcelle. ib. A la bigarade. ib. Observation. 168

DE LA VOLAILLE.

Observation. ib. Du canard. 169 Canard larci. ib. Aux navets. ib. Pué lé. ib. Canard en salmi. 170 Du chapon. jh. Du chapon en ballon, ib. Chapon braisé. ib. En croûte. ib. Farci à la crème. 171 Au gros se). ib. A la nantaise. ib. Au riz. ib. Rôti aux trufles. 171 A la Saint-Gara. ib.Observation. ib. Dind.n. ib. Abatis de dindon en haricot. ib. Ailerons à la braise. 173 A la cbipolata. ib. En fricassée de poulet. ib. Frits. ib. En matelotte. ib. Piqués. ib. A la Sainte-Menehould. ib. A la sa uce robert. 174 C.pilotade. ib. Dindon en daube, ib.. En galaniine. ib. En surprise. 175 Truffé rôti. ib: Hachis de dindon. ib. Marinade de dindon. ib. De l'oie. *76 Oie en daube, ib. Cuisses d'oie confites au vinaigre ib. Procédé pour conserver les ailes

et les cuisses d'oie. 1 77 Salmi d'oie. ib. Du pigeon. ib. Pigeons à la cardinal.. ib. A la crapaudine. 173 En compote. ib. A la gautier. ib. En matelotte. ib. A la minute. ib. En papillotes. ib Aux pointes d'asperges. ib. Aux pois. 179 En tortue. il). Marinade de ~pigeons. ib. Sauté de fileu de pigeons. ib. De la pintade. 180. Du poulet. ib. Poularde poélée. ib.

Capilotade de poulet. ib. Casserole de volaille au riz. ih. Cuisses de poulet. 181 Filets de poulet au suprême, il). Fricassée de poulets. ib. A la minute. ib. Friteau de poulets. 182 Friture à la Villeroi. ib. Marinade de poulet. il>. Poulet aux anchois. ib. A l'estragon. ih. A ux fines herles. 183 A la Horli. ib. Aux légume.. ib. A la Marengo. ib. A la mulâtre. i b. A la napolitaine. 184 Poêlé. ib. Rôti. ib Rôti pour entrée. ib. A la Sainte-Menehould. 185 En surprise. ib. Aux truffes. ib. A la tartare. ib. A la vénitienne. ib. Aspic blanc de volaille. ib. Croquettes de volaille. 186 Purée de volaille. ib. Salade de volaille. ib. Soufflé de purée de volaille. ib. Observation. ib

DU POISSON.

Observation. 187 Court-bouillon blanc. ib. Au bleu. 188 Bouillon de poisson. ib. Simple. il>

Eau de sel. 189 Marinade cuite. ib. De l'alose. ib. Alose grillée. ib. Au court-bouillon. ib. Filets d'alose au citron. ih. Anchois. 190 Anchois frit.. ib. De l'anguille. ib. Anguille à la broche. ib. Piquée. 191 A la poulette. ib. A la Sainte-Meneheuld. ib. A la tartare. ib. Dessert d'anguille. 192 Du barbeau et du barbillon. ib. De la barbue. ib. Brandade de merluche. ib. De la brême. - 193 Du brochet. ib. Brochet au court bouillon. ib. A la Chambord. ib. Sauce aux câpres. ib. Brochetons à la maître-d' hôtel. 194 filets de brochet piqués. ib. Observation. ib. Du cabillaud. ib. De la carpe. ib. Carpe au bleu. ib. A la Chambord. 195 A l'étuvée. ib. Farcie. 196 Frite. ib. Grillée. ib. Au maigre. ib. Mariné. 197 Laitances et langues de carpes. ib. Des carrelets grillés. ib. Congre ou anguille de mer. 198 Des crabes , des crevettes , du ho. mard et de la langouste. ib. De. écrevisses. ' ib. Gratinées à l'italienne. ib. Coulis d'écruisses. 19,9 Eperlans. ib. A la provençale. 200 De l'esturgeon. ib. Esturgeon braisé. ib. Au bleu. ib. En fricandeau. ib. En papillotes. 201 Rôti. ib. Observation. ib. Du goujon. ib. Des grenouille.. ib. Friture de grenouille., ib.

Hachis avec le poisson. 202 Des grondins. ib. Des harengs. ib. Harengs saurs à la Bruxelloise. 2o3 Des huîtres, ib. Huîtres au gratin. ib. Sur le gril. ib. A la poulette. 2o4 De la lamproie. ib. Des limandes. ib. Limandes el autres poissons semblables, au gratin. ib.

De la lotte. ib. Du maquereau. ib. Maquereaux au beurre noir. 2G5 A la maître-d'hôtel. ib. A la maître-d'hôtel cuite. ib. Filets de maquereaux aux fines herbes. ib.

Rissoles de filets de maquereaux. 2o6 Sauté de filets dç maquereaux. ib. Du merlan. ib. Merlans frits, ib. Au gratin. ib. Filets de merlans. ib. Frits. ib. De la morue. 207 Morue à la béchamel. ib. Au beurre noir. ib. Frite. ib. Au fromage. 108 A la maître-d'hôtel. ib. A l'ognon. ib. A la provençale. ib. Des moules. ib. Moules à la minute. ib. A la poulette. 109 De la perche. ib. De la raie. ib. Raie au beurre noir. ib. Raie (leur foie en canapé) 210 Frite. ib. Sauce aux câpres. ib. Railons. ib. Sardines. ib. Du saumon. 211 Saumon au bleu. ib. A la génevoise. ib. Grillé. ib. Observation. ib. Des soles, limandes, carrelets et plies. 212 Aspic de filets de soles. ib. Filets de soles au gratin. ib. De soles en salade. ib. Mugnonaise de filets de soles. ib.

Soirs & la broche. 3 12 213 Au gratin. ib. De la tanche. ib. De la truite. ib. Du turbot 214 Turbot à la Béchamel. ib. A la Sainte Manebould. ib. Salade de turbot. ib. Des vives ib. Moyen de conserver les poissons vivans. 215 Observations. ib.

DES OEUFS.

Croquettes d'œufs. 216 Fondue. 217 Manière de produire dea oeufs plus on moins gros. ib. Œufs brouillés. ib. Aux ~confiturra. 218 Au jambon. ib. Au jus. ib. Aux pointes d'asperges. ib. Aux concombres. ih. A la coqu.. ib. A la crème. ib. Farcis. 219 Frits. ib. Au fromage. ib. Au gratin. ib. Pochés. ib. Sur le plat. 220 A la tartufe. ib. A la trip,. ib. Omelette aux confitures. ib. Au lard. ib. Au rognon. ib. Soufflée. 221 Au thon. ib. Aux truffes. ib.

DES LÉGUMES.

Observation. 222 Des artichauts ih. Artichauds à la barigoule. ib. Frits. 123 Glacés. ib. A l'italienne. ib. A la provençale. ib. Culs d'artichauts en canapé. ib. Des asperges.

Asperges aux petits pbi». ib. Des aubergines. ib. Des cardes poirées. ib. Des cardons. ib. Cardons au consommé, etc. ib.

Au fromage. 3 Au jus. ili. Carottes à la flamande. ib. A la maître-d'hôtel. ib. Au jus. ib. Céleri frit. 225 Aux petits pois. ib. Des champignons. ib. Champignons à la bordelaise. j - 7 Aux fines herbes. ib. Au gratin. ib. A la provençale. ib. Croûtes aux champignons. 228 De la chicorée. ib. Chou à la crime. ib. Chou-croûte. ib. Chou farci. 129 Au lard. 230 Bouge. ib. Choux-fleurs frits. ib. Au fromage. ib. A la sauce blanche ou au jus. 23 1 Concombres à la crême. ib. Farcis. ib. Au gras. il, Panés. ib. Des épinardj. 232 Epinards à l'anglaise. ib. A la crême. ib. Au jus. ib. Des fèves de marais. ib. Des giranmons. 233 Des haricots verte. ih. Haricots verts à l'anglaise. ib. A la bourgeoise. ib. A l'oglloo. ib, A la maître-d'hôtel. ib. A la provençale. ib. Blancs nouveaux à la maître d'hôtel.

234 Au jua. ib. Rouges au vin, ib. Des laitues. ib. Laitues an blanc de veau. ib. Farcies. ib. Frites Avec du jus. ib. Au maigre. ib. Des lentilles. ib. Macédoine avec légumes. ib Croûtes aux morilles. 236 Des mousserons. ib. Navets à la crême. ib. Glacés. ib. A la moutarde. ib. A la sauce blanche. ib

De l'ognon. 237 Ognons farcis. ib. De l'oseille. ib. Oseille au gra,. ib. Au maigre. ih. Des patates. ib. Petits choux de Bruxelles. 2.18 Des pois. ib. Petits pois à l'anglaise. ib. Petits pois au lard. ib A la bourgeoise. ib. De la pomme de terre. ib. Croquettes de pomme de terre. 239 A la créme. ib. Frite». ib. A 1. lyonnaise. ib. A la maître-d'hôtel. ib. Sautées au beurre. ib. Purée de pommes de terre. 240 Potiron à la crême. ib. Des romaines. ib. Des salsitis. ib. Tomates farcies. ib. Topinambours. 24, Des trufles. ib. Croûtes aux trufles. ib. Truffes au bouillon. ib. A l'italienne. 242 A la provtnçale. ib, Soue. la cendre. ib. Au vin de Champagne. ih. Observalion. ib.

ENTREMETS SUCRÉS.

Des beignets. ib. Beignets avec les abricots ou autres fruits. ib. De brioches. ib. De farine de maïs. ib. Avec la fleur de sureau. 244 D'omelette. ib. De pommes. ib. De pommes de terre. ib. De riz. 246 Souillés. (Pela de nonnes.) ib. Charlotte de pormues. ib.

DES CRÈMES.

Crème d'amandcs douces. ib. De Blois. 246 Brûlée. ib. Au café. ib. De céleri. ib. Au cerfeuil.

247 Au chocolat ib. Fouettef. ib. Aux fraises ou aux framboises. ib. Aux liqueurs. U48

A la vanille . au café. 248 Observations. ib. Crême hollandaise. ib. A l'italienne. ib. Légère. ih. Aux macarons. 249 De marrons. ib. De ménage. ib. Au naturel. ih. En neige. ib. Aux pistaches. 25. Au thé. ib. Veloulée. ib. Au vin. ib. Observations. ib. Des gâteaux. 251 Gâteau de mie de pain. ih. De pommes de terre. ib. Au potiron. ib. De riz. ib. Des gelées d'entremets. 3 52 Gelée de fruits. ib. D'oranges. ib. Au vin de Madère , au rhum , au kirchenvasser, etc. 255 De liq. et aux liqueurs. ib. Observation. ib. Mirotou de pommes. ib. Œufs au lait. ib. A la neige. 254 Pâtés de marron glacés ib. Pommes au riz. ib. Des soufflés. 255

PATISSERIE.

Des échaudés. ib. Des tourtes, flans et tartelettes. 256 Frangipane. ib Gâteaux à la crème. ib. Pains à la duchesse. ib. Pâle à baba. ib. A brioche. 257 Brisée. ib. A dresser. ib. Feuilletée. ib. Royale. 258 Pour timbales. ib. Pâté chaud. 259 Froid. ib. En terrine. ib. En timbale. ib. Petits pale.. ih. Au jus. 'b. Ramequins. ib. Tourte d'entrée. ib. Vol-au vent. 261 Observation. ib.

OFFICE.

OBSERVATION ESSENTIELLE. 263

PATISSERIES LÉGÈRES.

Amandes soufflées. ib. Biscuits aux amandes et aux pistacbes. ib. Aux avelines. ib. Au chocolat. 264 Au cilron. ib. De Moscovie. ib. De Saroie. ib. Gaufrres. ib. Grillage d'amandes. 265 De fleurs d'oranger. ib. Macarons. ib. Massepains. ib. Au chocolat. 266 A la fraiee. ib. Meringues. ib. Pains à la n. d'oranger. ib. Soufflés à la rose. 267 Pile croquante. ib. Du sucre. ib. Caramel. ib. Clarification du sucre à la nappe. ib. Petit et grand lissé. 268 Grand et petit perlé. ib. Grande plume ou grand boulé. ib. Petite plume ou pelit bouté. ib. Petit et grand cassé. ib. Des compotes. ib. Compote de cerises. 269 De framboises et de groseilles. ib. De pèches et d'abricots. ib. De poires. ib. De poires d'hiver. ib. De pomme. 270 Aux confitures. ib. Des confitures. ib. Gelée de grosseilles. m ib. De pommes. ih. Marmelade d'abricots. 271 De cerises. ib. De coings. ib. De reine claude. 272 Observations. ib. Des pâles el conserves. ib. Conserve des quatre fruits. ib. Pâles de groseilles et autres. 273 Eau d'anis. ib. Punch. ib. A la romaine. 274 Ratafia d'angélique. ib. De coings. - " ib.

A la fleur d'oranger. 274 De noyaux. ib. i Des quatre fruits. 275 Des sirops. ib. " Sirop de groswilles. ib. De limons. ib, D'orgeat. ib. Conservation des substances ali. 4 mentaires. 276 j Abricois. ib. Arlichauts. ib. Asperges. 377 Aubergines. ib. Beurre salé. ib. Beurre fondu. ib. Carottes. 278 Cerfeuil. ib. Champignons. ib. Chicorée. ib. Choux. ib. Confits avec le vinaigre. -79 Choux-fleurs. ib. Cornichons. ib. Écrevisses. ib. Fèvet de marais. ib. Fruits. ib. Gibier. 280 Haricots vers. ib. Melons, ib. Noix. ib. Œufs. 281 Oseille. ib. Persil. ib. Tomates. ^ ib. Truffes. ib. Viandeà. 282 Procédé général pour conserver les substances animales et végé-tales. ib.

Durée approximative pour la conservation des viandes. ib.

Vinaigre à l'estragon. 283

Cornichons confits au vinaigre. ib.

Câpres confites. ib. Haricots verts confits. ; 284

VOCABULAIRE. 285

DES VINS.

De la cave. 290 Remplissage 291 Collage. 292 Tirage du vin. ib. Des maladies du vin. 293 Vins d'ordinaire. ih. Vins d'entremets. ib.

FIN 9. LA TABLE DES MATIERES. .ÏI I 15 sous le Volume d'environ 1 50 pages.

SEULE ÉDITION COMPLÈTE DES SUITES A BUFFON, FORMAT IN-18, Formant, avec les Œuvres de cet auteur, TJN

COURS -COMPLET D'HISTOIRE NATURELLE, CONTENANT LES TROIS RÈGNES DE LA NATURE ; r MM. Bosc, BRONGNIART, BLOCH , CASTEL , GUÉRIN , DE LA -MARK , LATREILLE , DE MIRBEL , PATRIN , SONNINI et DE TIGNY, la plupart Membres de l'Institut et Professeurs au Jardin il u Roi.

CETTE Collection, primitivement publiée par les soins de Déterville, et qui est devenue la propriété de M Roret, ne peut être donnée par d'autres éditeurs , n'étant pas , comme les buvres de Buffon , dans le domaine public.

Les personnes qui auraient les suites de Lacépède , contenant seulement les Poissons et les Reptiles , auront la liberté de !S prendre dans cette Collection.

Cette Collection formera 108 volumes, ornés d'environ ~600 planches dessinées d'après nature, par Desève , et précieusement erminées au burin. Elle se composera des ouvrages suivans :

HISTOIRE NATURELLE DES INSECTES , composée d'après tédumur, Geoffroy , Degeer, Hoeser, Linnée , Fahricius, et les neilleurs ouvrages qui ont paru sur cette partie, rédigée suivant es méthodes d'Olivier èt de Lalreille,avec des notes, plusieurs obervations nouvelles et des figures dessinées d'après nature ; par r. M. G. DE TIGNY et BRONGNIART, pour les généralités. Edition irnée de beaucoup de figures , augmentée et mise au niveau des :onnaissances actuelles, par M. GuÉRIN. 20 vol.

NATURELLE DES VÉGÉTAUX, classée par famille, avec a citation de la classe et de l'ordre de Linnée, et l'indication de 'usage qu'un peut faire des plantes dans les arts, le commerce , l'agriculture, le jardinage, la médecine, etc., des figures dessinées d'après nature , et un Généra complet, selon le système de Linnée, avec des renvois aux familles naturelles de

Jussieu par J.-B. LAMARCK , membre de t'Institut, professeur au Muséuil d'Histoire naturelle, et par C.-F.-B. MIRBEL, membre de l'A es demie des Sciences, professeur de botanique. Edition ornée d 120 planches représentant plus de 1600 sujets 30 vol.

HISTOIRE NATURELLE DES COQUILLES , contenant leu description, leurs mœurs et leurs usages ; par M. Bosc , nicm bie de l'Institut. 10 vol. 4 ornés de planches.

— NATURELLE DES VERS, contenant leur description leurs moeurs et leurs usages; par M. Bosc. 6 vol.. ornés de planches.

— NATURELLE DES CRUSTACÉS, contenant leur description, leurs mœurs et leurs usages ; par M. Bosc. 4 vol., ornés de planches.

— NATURELLE DES MINÉRAUX , par E.-M. PATRIN membre de l'Institut. Ouvrage orné de planches, représentant un grand nombre de sujets dessinés d'après nature Io vol.

— NATURELLE DES POISSONS, avec des figures dessinai d'après nature ; par BLOCH. Ouvrage classé par Ordres, genre et espèces, d'après le système de Linnée , avec les caractères génériques; par René - Richard CASTEL. Edition ornée d 160 planches, représentant environ 600 espèces de poissons . 20 vol. j

— NATURELLE DES REPTILES, avec figures dessinée d'après nature ; par SONNINI , homme de lettres et natura. liste, et LATREILLE, membre de l'Institut. Edition ornée de 54 planches, représentant environ 150 espèces différentes de serpens , vipères , couleuvres , lézards , grenouilles, tortues , etc 8 vol.

Prix de chaque volume. ". ;5 c Prix de chaque livraison de figures, composée d'enviror 5 planches pour les souscripteurs 35 cent. en noir, et I fi. fi g coloriées. paraîtra régulièrement, le samedi de chaque semaine, 2 volumes et z livraisons de planches , à partir du 1er février 1830.

ON SOUSCRIT, EN PAYER D'AVANCE.

A LA ~LE ENCYCLOPÉDIQUE DE RORET , BUE HAUTEFEUILLE , AU COIN DE CEI.LE DU BATTOIR.

NB. Comme il y a à Paris deux Libraires du nom de RORET, l'on est prié de bien indiquer l'adresse.

COLLECTION DE MANUELS FORMANT UNE ENCYCLOPÉDIE DES SCIENCES ET DES ARTS, FORMAT IN-DIX-HUIT, PAR UNE RÉUNION DE SAVANS ET DE PRATICIENS,

M. AMOROS, directeur du Gymnase 1 ARSENNE, peintre; BORY DE SAINT-VINCENT, corresp. dé l'Institut; BOITARD, naturaliste; CHORON , dir. de l'instit. roy. de musique ; FERDINAND DENIS JULIA-FONTENELLE, professeur de chimie; HUOT, naturaliste 1 LACROIX , membre de l'Institut; LAUN AY, fondeur de la colonne de la place Vendôme ; SÉBASTIEN LENORMAND , professent de technologie; LESSON , naturaliste; PERROT ,

membre de la Société royale académique des sciences ; PEUCHET ; RIFFAULT, ancien directeur des poudres et salpêtres ; TERQUEM , professeur aux. Ecoles royales; TOUSSAINT, architecte; VNRGNAUD , ancien élève de l'Ecole Polytechnique, etc., etc.

DEPUIS que les Sciences exactes ont, par leur application à l'Agriculture et aux Arts, contribué si puissamment au développement dé l'Industrie agricole et de l'Industrie manufacturière , eur Etucle est devenue un besoin pour toutes les classes de la société ; les Mathématiques , la Physique, la Chimie, sont des sciences qu'il n'est plus permis d'ignorer ; aussi les traités de genre sont-ils aujourd'hui dans les mains des Artisans et dans celles des Gens du Monde. Mais on a généralement reconnu que la cherté de ces sortes de livres est un grand empêchement à la propagation, et que la rédaction n'a pas toujours la clarté et simplicité nécessaires pour faire pénétrer promptement dans l'e prit les principes qu'ils exposent. C'est pour remédier à ces dei inconvéniens que nous avons entrepris de publier, sous le litre Manuels, des Traités vraiment élémentaires, dont la réunie formera une Encyclopédie portative des Sciences et des Art: dans laquelle les Agriculteurs, les Fabricans , les Manufacturie et les Ouvriers en tout genre, trouveront tout ce qui les concern et parla seront à même d'acquérir à peu de frais toutes les coi naissances qu'ils doivent avoir pour exercer avec fruit leur profession.

Les Professeurs , les Elèves, les Amateurs et les Gens è Monde pourront y puiser des connaissances aussi solides qu'instructives.

Plusieurs de nos Manuels sont arrivés en peu de temps à plusieurs éditions; un si grand nombre est une preuve évidente de leur utilité : aussi sommes-nous décidés à en continuer la publication avec toute la célérité possible ; la rédaction des volumes à faire paraitre est fort avancée , et nous croyons pouvoir promettre que cette intéressante Collection sera terminée avant peu.

La meilleur preuve que nous puissions donner de l'utilité et la bonté de cette Encyclopédie populaire . c'est le succès prodigieux des divers traités parus et les éloges qu'en ont faits les journaux.

Celle entreprise étant toute philanthropique , les personnes qui auraient quelque chose à faire parvenir dans l'intérêt des Sciences et des Arts, sont priées de l'envoyer franco à M. le Directeur l'Encyclopédie in-18 , chez RORET , Libraire , rue Hautefeuille au coin de celle du Battoir, à Paris.

Tous les Traités se vendent séparément. Un grand nombre est en vente; les autres paraîtront successivement. Pour les recev franc de port on ajoutera 5o centimes par volume in-18.

LIBRAIRIE ENCYCLOPÉDIQUE

DE RORET,

RUE HAUTEFEUILLE , AU COIN DE LA RUE DU BATOIR,

N. B. Comme il y a à Paris deux Libraires du nom de Roret, l'on est prié de bien indiquer

MANU EL D'ALGÈBRE, ou Exposition élémentaire des piincipes le cette science, à l'usage des personnes privées des secours d'un maître; par M. TERQUEM, docteur ès sciences, officier de l'Unirersité, professeur aux Écoles royales, etc. Un gros volume. • 3 fr 5o c.

— DE L'AMIDONNIER ET DU VERMICEIXXER , auquel on l joint tout ce qui est relatif à la fabrication des produits obtenus ivec la pomme de terre, les marrons d'Inde, les châtaignes, et toutes les autres planles connues pour contenir quelque subitance amilacée ou féculente, par M. MORIN. Un vol. orné de figures. 3 fr.

— D'ARCHITECTURE, ou Traité général de l'art de bâtir; par M. TOUSSAINT , architecte. Deux gros volumes orné. d'un grand ombre de planches. 7

— D'ARPENT AGE , ou Instruction sur cet art et sur celui de lever les plans ; par M. LACROIX, membre de l'Institut. Nouvelle édition. Un volume orné de planches. 2 fr. 50 c.

— D'ARITHMÉTIQUE DÉMONTRÉE, à l'usage des jeunes gens qui se destinent au commerce, et de lous ceux qui désirent le bien pénétrer de cette science; par M. CoLLIN , et revu "ar M. R...., ancien élève de l'Ecole polytechnique. Un volume. Septième édition. 2 fr. 50 c

— DE L'ARTIFICIER, ou l'Art de faire toutes sorles le feux d'artifice à peu-de frais, et d'après les meilleurs procédés , contenant les Élémens de la Pyrotechnie civile et militaire, leur application pratique à tous les artifices conr. is jusqu'à ce jour, et k de nouvelles combinaisons fulminantes; par M. VERGNAUD capitaine d'artillerie. Deuxième édition. Un volume orné do planches. 3 fr.

D'ASTRONOMIE , ou Traité élémentaire de cette science,_ d'a près l'état actuel de nos connaissances, contenant l'Exposé complet du Système du Monde, basé sur les travaux les plus réeens et les résultats qui dérivent des recherches de M. Pouillet, sur la température du soleil, et de celles de M. ARAGO sur la densité de la partie extérieure de cet astre; par M. BAILLY , membre de plusieurs sociétés savantes. Deuxième édition. Un volume orné de lanches. 2 fr. 5o c.

MANUEL DU BANQUIER, DE L'AGENT DE CHANCE ET DU COURTIER , contenant les lois et règlemens qui s'y rapportent les diverses opérations de change, courtage et négociations des effets à la Bourse ; par M. PEUCHET. Un vol. 2 fr. 5o c.

— DU BONNETIER ET DU FABRICANT DE BAS, ou Traité complet et simplifié de ces arts, par MM. V. Leblanc el, Préaux-Callot. Un vol. orné de planches. 3 fr DE BOTANIQUE, contenant les principes élémentaire île cette science, la G lessologie, l'Orfanographie et la Pliysioi logie végétale, la Phytothérosie, l'Analyse de tous les systèmes» tant naturels qu'artificiels , faits sur la distribution des plantes depuis Aristote jusqu'à ce jour ; et le développement du sys tème des familles naturelles; par M. BOITARD. Deuxième édit; On vul. orné de planch. _ 3 fr. 5o ci DE BOTANIQUE , deuxième partie , FLORE FRANÇAISE! ou Description synoptique de toutes les plantes phanérogame et cryptogames qui croissent naturellement sur le sol français. avec les caractères des genres des aeames et l'indication des prini cipales espèces ; par M. Bo!SDUV AL. Trois gros vol. 10 fr. 5o c ATLAS DE BOTANIQUE, compose de 120 planches , repré sentant la plupart des plantes

décrites dans 1 ouvage ci-dessus, Prix, figu res noires , t8 Fr. Figures coloriées, 36 fr1 — BIOGRAPHIQUE, ou Dictionnaire historique abrégé dr: Grands Hommos , depuis les temps les plus reculés jusqu'à uo. jours , composé sur le plan du Dictionnaire de la fable de Chom piû; par M. JACQUELIN, et revu par M. NOËL , inspecteur général des études. Deux vol. 6 fr

— DU BOULANGER , DU NÉGOCIANT EN GRAINS nu MEUNIER ET DU CONSTRUCTEUR DE MOULINS Deuxième édition, entièrement refondue par MM. JULIA DE FoN TENELLE et BENOIST. Un gros volume orné de planches. 3 fr. 5o c DU BRASSEUR, ou l'Art de faire toutes sortes de bières contenant tous les procédés de cet art; suivi d'un exposé de altérations frauduleuses de la bière, et des moyens de les dccou vrir; traduit de l'anglais de ACCUM , par M. ~FFAUT. Deuxième édition, revue, corrigée et augmentée. Un volume. 2 fr. 50 c DE CALLIGRAPHIE, Méthode complète de CARSTAIRS dite Américaine, ou l'ART D'ÉCRIRE EN PEU DE LEÇONS par de moyens prompts et faciles , trad. de l'anglais par M. TREMERY accompagné d'un Atlas renfermant un grand nombre de modèle mis en français. Nouvelle édition. 3 fr

— DU CARTONNIER, DU CARTIER ET DU FABRICAN1 SE CARTONNAGE , ou l'Art de faire toutes sortes de cartons , d cartonnages et de cartes à jouer , contenant les meilleurs procédé pour gauffrer , colorier, vernir , dorer , couvrir en paille, en soie etc., les ouvrages en carton; par M. LEBRUN, de plusieurs sociéténies. Un vol. orné d'un grand nombro de figures. 3 fr

MANUEL DU CHARPENTIER, ou Traite complet et simplifié de Art; par MM.HANUS ET BISTON (VALENTIN). 2° édition. Un orné de 12 planchps. 3 fr. 5o a.

— DU CHAMOISEUR , MAROQUINIER, PEAUSSIER ET RCHEMINIER, contenant les procédés les plus nouveaux , tes les découvertes faites jusqu'à ce jour, et toutes les con~ssances nécessaires à ceux qui veulent pratiquer ces Arts, M. DESSABLES. Un vol. orné de planches. 3 •

— DU CHANDELIER ET DU CIRIER, suivi de l'Art fabricant de cire i cacheter; par M. SÉBASTIEN LENORMAND , fesseur de technologie, etc. Un gros vol. orné de planch. 3 fir.

— DU CHARCUTIER , ou l'Art de préparer et de conserver différentes parties du cochon , d'après les plus nouveaux pro* és, précédé de l'art d'élever les porcs , de les engraisser et de guérir ; par une réunion de Charcutiers , et rédigé par ma- ne CELNART. Un vol. 2 fr. 50 c.

— DU CHASSEUR, contenant un Traité sur toutes les chasses; vocabulaire des termes de vénerie, de fauconnerie et de isse ; les lois , ordonnances de police, etc. , sur le port d'ars, la chasse, la pêche, la louveterie. Quatrième édition. Un unie, avec figures et musique. ^ 3 lr.

— DU CHAUFOURNIER , contenant l'Art de calcine, la rreà chaux et à plâtré, de composer toutes sortes de moi tiers linaires et hydrauliques, cimens, pouzzolanes artificielles, bé- is, m as tics, briques crues, pierres et stucs, ou marbras factices Dpres aux constructions ; par M. BISTON. Un gros vol. ^ 3 Ir.

— DE CHIMIE, ou Précis élémentaire de cette science, us l'état actuel de nos connaissances; par M. RIFFAULT. Troisième édition , revue , corrigée et très-augmentée, par M. VER-AUD. Un gros vol. orné de figures. 3 fr, 5o e. — D3 CHIMIE AMUSANTE , ou nouvelles Récréations imiquas, contenant une suite d'expériences curieuses et instructive» en chimie, d'une exécution facile , et ne présentant cun danger ; par FRÉDÉRIC ACCUM ; suivi de

notes intéressantes r la Physique , la Chimie , la Minéralogie , etc., par SAMUEL ARKES. Traduit de l'anelais , par M. RIFFAULT. Troisième éli- n , revue par M. VERGNAUD. Un vol. orné de figures. 1 fr,

ART DE SE COIFFER SOI-MÊME , enseigné aux dames, Suivi L

MANUET. DU COIFFEUR, précédé de préceptes sur l'entretien , la auté et la conservation de la chevelure, etc. , etc., par M. VIL- ,RF.T. Un joli volume. 2 fr. c.

MANUEL DE LA BONNE COMPAGNIE, ou Guide delà politesse, es égards, du bon ton et de la bienséance. Cinquième édition, Un volume. 2 fr. 50 c.

DU CONSTRUCTEUR DE MACHINES A VAPEUR, par M. JANVIER , officier au corps royal de la marine. Un volume orné de planches. 2 fr 50

MANUEL POUR LA CONSTRUCTION ET LE DESSIN D CARTES GÉOGRAPHIQUES , contenant des considérations générales sur l'élude de la géographie, l'usage tle. cartes et les principes de leur rédaction, le tracé linéaire îles projections, les instru mens qui servent aux différentes opérations, et la manière de dessiner totales espèces de cartes , par A. M. PERROT,, ouvrage or d'un grand nombril de planches. Un vol. 3 '

— DES CONTRIBUTIONS DIRECTES, à l'usage des ~comt bualbles, des receveurs, des employés des contributions et ou if dasIre, sUivi du mode des réclamations, et la marche à sui pour obtenir une- juste "t prompte décision, etc., par M. I LONCLE. ex-contrôleur Un volume. 2 fr. 50

— DE L'HISTOIRE NATURELLE DES CRUSTACÉS , ce' tenant leur description et leurs moeurt, avec ligures dessinées d'après nature par feu M. Bosc , de l'Institut : édition mise niveau des connaissances actuelles, par M. DISMAREST corre pondant de l'Académie royale lIes Sciences. Deux vol. 6

— DU CUISINIER ET DB LA CUISINIÈRE, à l'us delà ville et de la campagne. contenant toutes les recettes' plus simples pour faire bonne chère avec économie, ainsi que meilleurs procédés pour la pâtisserie et l'office, précéde d'un Traité sur la dissection des viandes, suivi de la manière de conserver les substances alimentaires , et d'un Traité sur les vit par M. CARDELLI , ancien chef d'office. Septième édition, li gros vol. orné de ligures. 2 fr. 50

— DU CULTIVATEUR FRANÇAIS, ou l'Art de bien cultiver les terres , de soigner les bestiaux fet de relirer des uri et des autres le plus de bénéfices possible ; par M. THII HAUT DE BERNEAUD Deux vol. 5

— DES DAMES , ou l'Art de la Toilette, suivi de l'Art Modiste et du Mercier - Passementier, par mad. CELNAKT. 1 vol. orné de fleures. 3 _— LA DANSE, comprenant la théorie, la pratique et l'h loire de cet art, depuis les temps les plus reculés jusqu'à n jours ; a l usage des amateurs et des professeurs , par M. BLASI trad. de l'anglais par M. P. VERGNAUD, et revu par M. GARDE Un gr. vol. orné de planches et musique. 3 f. 5o DES DEMOISELLES , ou Arts et Métiers qui leur co viennent, tels que la couture, la broderie , le tricot, la dentel la tapisserie , les bourses , les ouvrages en filets , en chenille , ganse en perle, en cheveux , etc. , etc. ; enfin tous les arts do les demoiselles peuvent s'occuper avec agrément , par madar ELISABETH CELNART. Troisième édition. Un volume orBe planches, ■ • 3^ 4

MANUEL DU DESSINATEUR , ou Traité complet de cet art , tenant le dessin linéaire à

vue , le dessin linéaire géométrique, dessin de l'ornement, le dessin de la figure, le dessin du sage, le dessin et lavis de la topographie; par M. PERROT , mbre de la Société royale des Sciences, etc. Deuxième édition. vol. orné d'un grand nombre de planclics. 3 fr.

— DU DESSINATEUR ET DE L'IMPRIMEUR LITHO-APHE , par M. BRÉGEAUT, lithographe breveté de S. A. R. gr le Dauphin. Seconde édition. Un volume orné de 12 li-graphies, 3 fr.

— DU DESTRUCTEUR DES ANIMAUX NUISIBLES (ou rt de prendre et de détruire tous les animaux nuisibles à griculture , au jardinage, à l'économie domestique, à la con- vation des chasses , des étangs, etc., etc.; par M. VÉRADI , priétaire-cultivateur membre de plusieurs Sociétés savantes. vol. orné de planches. 3 fr.

— DU DISTILLATEUR LIQUORISTE , ou Traité de la distillalion en général ; suivi de l'Art de fabriquer des liqueurs eeu de frais et d'après les meilleurs procédés; par M. LEBEAUD. euxième édition. Un vol. 3 fr.

— D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE , contenant toutes les retes les plus simples et les plus efficaces sur l'économie rue et domestique , à l'usiage de la ville et de la campagne; par Madame CELNART. Deux édit. Un vol orné de figures. 2 fr. 5o c.

— D'ENTOMOLOGIE . en Histoire naturelle des Insectes: contenant la synonymie et la description de la plus grande partit l espèces d'Europe et des espèces exotiques les plus remarquables ; par M. BOITARD. Deux gros vol. 7 fr.

ATLAS D'ENTOMOLOGIE, composé de ITO planches repréitant les insectes décrits dans l'ouvrage ci-dessus. Figures noires. 17 Figures coloriées. 34 fr

— DU STYLE ÉPISTOLAIRE , ou Choix de Lettres puisés dans nos meilleurs auteurs, précédé, d'instructions sur ,rt Epistolaire et de Notices Biographiques; par M. BlSCARRAT, professeur. Un gros vol. 3 fr.

— DU FABRICANT D'ÉTOFFES IMPRIMÉES ET DU FABRICANT DE PAPIERS PEINTS, contenant les procédés les plus uveaux pour imprimer les étoffes de coton, de lin, de laine de soie, et pour colorer la surface de toutes sortes de pa'rs; par M. Sébastien LENORMAND. Un vol. orné de .planes. 3 fr.

— DU FABRICANT DE DRAPS , eu Traité général de la fabrication des draps ; par M. BONNET, ancien fabricant à Lodève 3 volume. 3 fr,

— DU FABRICANT ET DE L'ÉPURATEUR D'HUILES , suivi d'un Aperçu sur l'éclairage par le gaz ; par M. Juil FONTENEILLE * Un volume orné de planches. 3

MANUEL DES FABRICANS DE CHAPEAUX EN TOUTS GENRES, tels que feutres divers, schakos, chapeaux de soie, colon, et autres étoffes filamenteuses; chapeaux de plumes, 1 cuir , de pailles de bois, d'osier. etc. , et enrichi de tous les br vets d'invention par MM. Cl llz et F., fahricans , et Juij FONTENELLE , professeur de chimie. Un vol. , orne de planches 3

— DU FABRICANT DE PRODUITS CHIMIQUES . ou F mules et Procédés usuels relatifs aux matières que la chin fournit aux arts industriels, à la médecine et à la pharmacii renfermant la description des opérations et des principaux ustensiles en usage dans les

laboratoires ; par M. THILLAYE , professeur de chimie, chef des travaux chimiques de l'ancien fabrique do M. Vauquelin. Deux volumes ornés de planche 7

— DU FABRICANT DB SUCRE ET DU RAFFINEUR , Essai sut les différens moyens d'extraire le Sucre et de le raffin par, MM. BLACHETTE et ZOÉGA Un vol. 3

— DU FERBLANTIER ET DU LAMPISTE, ou l'art de confectionner en ferblanc tous les ustensiles possibles, l'étamage, travail du sing, l'art de fabriquer les lampes d'après tous les systêmes anciens et nouveaux; orné d'un grand nombre de fi gui et de modèles pris dans les meilleurs ateliers, par M. LEBRI Un vol. in-i8. " 3

— DU FLEURISTE ARTIFICIEL, ou l'Art d'imiter d'après nature toute espèce de fleurs, en papier, batiste, mousseline et 2 très étoffes de coton ; en gaze, taffetas, satin, velours ; de faire i fleurs en or, argent, chenille, plume., paille, baleine, cire, coquillages, les autres fleurs de fantaisie; les fruits artificiels; et cc tenant tout ce qui est relatif au commerce de fleurs; suivi de l'A DU Plumassier , par Madame CELNART. Un vol., orné de fin res 2 fr. 5o

— DU FONDEUR SUR TOUS MÉTAUX, ou Traite toutes les opérations de la fonderie, contenant tout ce qui a u fort à la fonte et au moulage du cuivre , à la fabrication pompes à incendie et des machines hydrauliques, etc., etc. ; 1 M. LAUNAY, fondeur de la colonne de la place Vendôme , e Deux vol ornés d'un grand nombre de planches. 7

— THÉORIQUE ET PRATIQUE DU MAITRE DB FORGE; ou l'Art de travailler le fer; par M. LANDRIN, ingénieur civ Deux vol. ornés de planches. 6

— DES GARDES-CHAMPÊTRES , FORESTIERS , GARDES PÊCHES, contenant l'exposé méthodique des lois, etc. ; sur lei attributions, fonctions, droits et devoirs. avec les formules et n des rapports et des procès-verbaux ; par M. RONDONNEAU ol. 2 fr. 5o c.

ANUEL DES GARDES-MALADES, et des personnes qui veuse soigner elles-mêmes, ou l'Ami de la santé, contenant un sé clair et précis des soins à donner aux malades de tout a., la manière de gouverner les femmes pendant leurs couches, fans au moment de la naissance , et généralement de ce qu'il orte le plus de connaître à tous ceux qui veulent se livrer soulagement de l'humanité souffrante ; par M. MORIN, docteur Médecine. Un volume. Troisième édition. 2 fr. 50 c.

DMS GARDES NATIONAUX DE FRANCE , contenant la loi 791 sur l'organisation de la garde nationale; le projet de loi octobre 1830 ; sur la garde nationale sédentaire et mobile; les nuance et ordres du jour, depuis le Ier août 1830; sur l'uuic , les conseils de discipline , etc. ; l'uniforme adopté pour les nunes rurales, etc. , etc.; l'école du soldat et de peloton, raitdu service dans les places, l'entretien des armes, etc., etè.; M R.-L. ; 18e édition, ornée d'un grand nombre de figures •sentant les divers uniformes de la garde nationale , et toutes s nécessaires pour l'exercice et les manœuvres. Un gros vol. fr. 25 c., et l fr. 75 c. par la poste. L'on ajoutera 5o c. recevoir le même ouvrage avec tous les uniformes coloriés.

GÉOGRAPHIQUE , ou le nouveau Géographe manuel, conit la Description statistique et historique de toutes los parties monde ; la Concordance des calendriers: une Notice sur les es de change, bons aux porteurs, billets à ordre, etc ; le Sys. métrique , la Concordance des mesures anciennes et nouvel les Changes et monnaies étrangères évaluées en francs et cens; par ALEXANDRE DEVILLIERS, Un gros vol. Troisième édit. 3 fr. 5o c.

DE GÉOMÉTRIE, au Exposition élémentaire des prinde cette science comprenantes deux

trigonometries, la théorie ? projections , et les principales propriétés des lignes et surfaces second degré, à l'usage des personnes privées des secours d'un re ; par M. TERQUEM Un gros volume orné de pl. 3 fr. 5o c.

DE GYMNASTIQUE, par M. le colonel AMOROS. Deux vol. et atlas composé de 5o planches, 10 fr. Ôo c.

DU GRAVEUR, ou Traité complet de l'Art de la Graen tous genres, d'après les renseignemens fournis par plu- s artistes et rédigé par M. PERROT. Un vol. 3 fr.

DE L'HERBORISTE , DE L'ÉPICIER-DROGUISTE ET GRAINIER-PÉPINIÉRISTE , contenant la description des [aux, les lieux de leur naissance, leur analyse chimique et propriétés médicales; par MM. JULIA FONTENELLE et ToL». Deux gros volumes. 7 Ir.

D'HISTOIRE NATURELLE , comprenant les trois Règnes de la Nature ou Genera complet des animaux, des végétaux et des minéraux; par M.BOITARD Deux gros volumes. 7 Atlas des différentes parties de l'Histoire naturelle, et qui vendent séparément.

ATLAS POUR LA BOTANIQUE , composé" de 120 planche figures noires. 18 Figures coloriées. 36

— POUR LES MOLLUSQUES , représentant les mollusque nus et les coquilles, 51 planches, figures noires. 7 Figures coloriées. 14

— POUR LES CRUSTACÉS, 18 plane., fig. noires 3 Figures coloriées. 6

— POUR LES INSECTES, 110 plane., fig. noires. 17 Figures coloriees, 34

— POU II LES MAMMIFERES, 80 plane., 64. noires. t2 Figures coloriés 24 :

— PO U R LES MINÉRAUX, 40 planches, figures noires. 6 Figures coloriées. 12

POUR LES OISEAUX , 129 planches, figures noires. 20 Figures coloriées. 40 — POUR LES POISSONS, i55 planc.., fig. noires. 24 Figures coloriées. 48 '

— POUR LES REPTILES , 54 planches, figures noires. 9 ! Figures coloriées. 18 f

— POUR LES ZOOPHYTES , représentant la plupart fers et des animaux-plantes, 25 planches, ligures noires. 6| Figures coloriées. r 2 7

MANUEL D'HYGIÈNE , ou l'Art de conserver sa santé ; M. MORIN docteur-médecin. 3;

— DE L'IMPRIMEUR., ou Traité simplifié de la typographie par M. AUDOUIN DE: Géronvai,, et revu par M.Crapelet , prime.. Un volume orné de planches. 3

— vu JARDINIER , ou l'Art de cultiver et de composer tout sortes de jardins ; ouvrage divisé en deux parties: la: première cil tient la culture des jardins potagers et fiuitiersj la seconde «allure des fleurs , et tout ce qui a rapport aux jardins d'ag ment; dédié à M. THOUIN , ex-professeur de culture au Musé d'histoire naturelle, membre de l'Institut, etc. ; par M. BAILL son élève. Quatrième élilion, revue, corrigée et considerablement augmentée., Deux gros volumes ornés de planches.. 5

— DU JAUGEAGE ET DES DÉBITANS DE BOISSON contenant les tarifs très-simplifiés

en anciennes et nouvelles met: t es , relatifs à l'art de jauger; toutes les lois, ordonnances , règlemens sur les boissons, avec les arrêts des cours faisant connaître tous les droits auxquels les débitans de boissons sont assujetti etc., etc.; ouvrage utile à tous les marchands de vins, aubers traiteurs maître-d'hôtels, limonadiers, distillateurs, débitant d'eau-de-vie, brasseurs, et à tous ceux qui se livrent à la vente détail des vins , bières , cidres , poirés , hydronets , etc. ; par t LAUDIER membre de la Legion-d'Honneur, et pai M. D.... , ocat à la Cour ro)ale de Paris Un volume orné .Ie figures.3 fr.

MANUEL. DES JEUX DE CALCUL ET DE HASARD, ou Nouvelle académie des jeux, contenant, tous les jeux preparés simples , que les Jeux de blois, de l'Oie, de Loto, de Domino, les Jeux éparés composés, comme Dames, Trictrac, Echecs, Billard etc. Tous les Jeux de Cartes, soit simples, soit com posés : 1° les aux d'enfans, comme la Bataille, la Brisque, la Freluche , etc. ; s Jeux communs , tels que la Bête, la Mouche, le Lenturlu, la i comphe etc. ; 3° les Jeux de salou, comme le Boston, le Revcrs, le Whiste; 4° les Jeux d'application, comme L'Hombre le l'i-auet etc. ; 5° les Jeux de distraction, comme le Commerce, le vingt-et-Un, etc.; 6° enfin 'es Jeux spécialement dits de Hasard, ils que le Pharaon, le Trente et Quarante, la Houlette, etc. ; un ppendice contenant les Jeux étrrangers, comme les Tarots suisses t les Jeux de combinaisons gymnastiques, comme la Paume, le ail, etc. ; par M. LEBBUN. Un volume 3 fr.

DES JEUX DE SOCIÉTÉ , renfermant tous les Jeux ui conviennent aux. jeunes gens des deux sexes; tels que Jeux tt jardin. Rondes , Jeux-Rondes, Jeux publics, Montagnes usses et autres, Jeux de Salon, Jeux préparés, Jeux-Gages, eux d'Attrape, d'Action, Charades en action : Jeux de Mémoire, eux d'Esprit, Jeux de Mots, Jeux-Proverbes, Jeux-Pénitences, t toutes les Pénitences appropriées à ces diverses sortes de Jcux, vec das Chansons, Romances, Fables, Enigmes, Charades t Narrations, Exemples d'Improvisation et de Déclamation, la plupart inédits, et suivi d'un Appendice contenant tous les Jeux l'enfans ; par madame CELNART. Un gros vol. 3 Ir.

DU LIMONADIER ET DU CONFISEUR , contenant les meilleurs procédés pour préparer le café , le chocolat le punch , es glaces, boissons rafraîchissantes, liqueurs, fruit; à l'eau-de-vie , confitures , pâtes , esprits , essences , vins artificiels, pâtisserie légère, bière, cidre, eaux pommades et poudres cosmétiques, vinaigres de ménage et de toilette , etc. , etc. ; par M CARDELLI Un gros vol. Quatrième édition. 2 fr. 5o c.

- DE LA MAITRESSE DE MAISON , ET DE LA PARFAITE MÉNAGÈRE , ou Guide pratique pour la gestion d'une maison à la ville et à la campagne., contenant les moyens l'y maintenir le bon ordre et d'y établir l'abondance, de soigner es enfans , de conserver les substances alimentaire , etc , etc. , par madame GACON-DUFOUR. Deuxième cdil., revue par madame CELNART Un vol. 2 Ir. 51 c.

— DE MAMMALOGIE , ou l'Histoire Naturelle des Mammiffères ; par M. LESSON , membre de plusieurs Sociétés satantei Un gros vol. 3 fr. 50 Ii ATLAS DE M AMM ALOG IE , composé de 80 planches repu sentant la plupart des animaux décrits dans l'ouvrage ci-dessus: Figures noires. 12 11 Figures coloriées. 24

MANUEl COMPLET DES MARCHANDS DE BOIS ET DE CHARBONS , ou Traité de ce commerce en général ; contcnnri tout ce qu'il eit utile de savoir depuis l'ouverture des adjudica lions des coupe* jusques et y ccmpris l'arrivée et le débit de bois et charbons, ainsi que le précis des loi& , ordonnances, règle mens , etc. , sur cette matière; suivi de Nouveaux Tarifs pou, le cubage et le mesurage des bois de toute espèce, en anciennes et nouvelles

mesures; par M. Marié DE L'ISLE, ancien agent di flottage des bois. Un vol. 3

— DU MÉCANICIEN-FONTAINIER , POMPIER , PLOM, HIER , contenant la théorie des pompes ordinaires, des ma chines hydrauliques les plus usitées, et selle des pompes rotatives leurs applications à la navigation 30 us-m a ri ne, à un mode de nouveau réfrigérant ; l 'Art du plombier, et la description des appareil, les plus nouveaux, relatifs à cette branche d'industrie; pal MM. JANVIER et Biston, Un vol. orné de planches. 3 fr

— D'APPLICATIONS MATHÉMATIQUES USUELLES El AMUSANTES , contenant des problèmes de Statique , de Dynamique , d Hydrostatique et d'Hydrodynamique , de pneumatique , d'acoustique, d'Optique , etc., avec leurs solutions ; des notions de Chronologie , de Gnomonique , de Levée des Plana, de Nivellement, de Géométrie pratique , etc., avec les formules y relative. ; plus un grand nombre de tables usuelles, et terminé par un Vocabulaire renfermant la substance d'un Cours de Mathématiques Elémentaires ; par M. RICHARD .Un gros vol. 3 fr.

— DE MÉCANIQUE, ou Exposition élémentaire des lois de l'équilibre et du mouvement des corps solides, à l'usage des personnes privées des secours d'un maître ; par M. TERQUEM Un gros vol orné de planches. 3 fr. 50 c.

— DE MÉDECINE ET CHIRURGIE DOMESTIQUES , contenant un choix des remèdes les plus simples et les plus efficace pour la guérisson de toutes les maladies internes et externes qui affligent le corps humain. Seconde édition entièrement refondue et considérablement augmentée; par M. MORIN, doct.-médcc. Un vol. 3fr. 5oc.

— DU MENUISIER ET MEUBLES ET EN BATIMENS de l'Art de l'ébéniste contenant tous les détails utiles sur la nature des bois indigènes et exotiques, la manière de les teindre, de les travailler, d'en faire toutes espèces d'ouvrages et de meubles, de les polir çl Vernir, d'exécuter toutes sortes de placages et de marqueterie ; par M. NOSBAN, menuisier-ébéniste.Deuxième lition. Deux volumes ornés de planches. 6 fr.)

MANUEL DE MÉTÉOROLOGIE, ou Explication théorique et démonstrative des phénomènes connus sous le nom de mé-Kores ; par M. FELT.ENS. Un vol. orné de planches. 3 fr. 5o c.

— DE MINÉRALOGIE, ou Traite élémentaire de cette science L'après l'état actuel de nos connaissances; par M. BLONDEÀU. Se-Ionde éd., revue par M. JULIA-FONTANELLE. Un gr. vol. 3 fr. 5o c.

ATLAS DE MINÉRALOGIE, composé de 40 planches représentant la plupart des minéraux décrits dans l'ouvrage ci-dessus, Prix : Figures noires. 6 11. Figures coloriées 12 fr.

— DE MINIATURE ET DE GOUACHE , par M. CoNs-RANT-VIGUEU H suivi du MANUEL OU LAVIS A LA SEPFIA ET DE L'AQUARELLE, par M. LANGLOIS DE LONGUEVILLE. Un gros rolumc orné de planches. Deuxième édition. 3 fr.

— DE L'HISTOIRE NATURELLE DES. MOLLUSQUES ET DE LEURS COQUILLES, avant pour hase de classification celle le M., Cuvier; fil RANG. Un gros vol. orné de pl. 3 fr. 5o c.

ATLAS POUR LES MOLLUSQUES , représentant les mollusques nus [t les coquilles, 51

planches, figures noires. 7 fr. Figures coloriées. 14 fr.

— DU MOULEUR , ou l'Art de mouler en plâtre , carton , carton-pierre, carton-cuir , cire, plomb , argile, bois, écaille, corne, etc., etc., contenant tout ce qui est relatif au moulage sur lature morte et virante, au moulage de l'argile, etc. ; par tf. LEBRUN. Un vol. orné de Cg. a fr. 5o c.

- DU NATURALISTE PRÉPARATEUR , ou l'Art d'enpailler les animaux, de conserver les végétaux et les minéraux ; par M. BotTA RD. Un volume. Deuxième édition. a fr. 5o c.

— DU NÉGOCIANT ET DU MANUFACTURIER, contenant les Lois et Règlemens relatifs au commerce, aux fabriques et à L'industrie ; la connaissance des marchandises; les usages dans les ventes et achats ; les poids , mesures , monnaies étrangères ; ea douanes et les tarifs deS droits ; par M. PEUCHET UH vol. 2 fr. 5o c.

MANUEL DE L'HORLOGER, ou Guide des ouvriers qui s'occupent de la construction des machines propres à mesurer le temps; par M. SEB. LENORMAND Un gros vol. orné de planches. 3 fr. 5o c.

— D'ORNITHOLOGIE, ou Description des genres et des principales espèces d'oiseaux ; par H. LESSON. Deux gros vol. 7 fr.

ATLAS D'ORNITHOLOGIE, composé de 129 planches représentant les oiseaux décrits dans l'ouvrage ci dessus. Figures noires. 20 fr. Figures coloriées. 40 fr.

MANUEL DU PARFUMEUR , contenant les moyens de perfectionner les pâtes odorantes, les poudres de diverses sortes, les pom- mad cs, les savons de toilette, les eaux de senteur, les vinaigres élixirs , etc. , etc., et où se trouvent indiquées un grand nombre de compositions nouvelles ; par madame GACON-DUFOUR. Un volume. 2 fr. 5o

MANUEL DU MARCHAND PAPETIER ET DU RÉGLETTE contenant la connaissance des papiers divers , la fabrication de crayons naturels et factices gris , noirs et coloris; la préparatioi des plumes , des pains et de la cire a cacheter, dé la colle à Lou che, des sables, etc. ; par M. JULIA-FONTENELLE et M. Poisson Un gros volume orné de planches. 3 fr

— DU PATISSIER ET DE LA PÂTISSIÈRE, à l'usage d la ville et de la campagne, contenant les moyens de compose toutes sortes de pâtisseries, par madame GACON-DUFOUR. Un vol a fr. 5o c — DE PHARMACIE POPULAIRE, simplifiée et mise à la porté de toutes les classes de la société , contenant les formules et le pratiques nouvelles publiées dans les meilleurs dispensaires, le cosmétiques et les médicamens par brevet d'invention, les secour à donner aux malades dans les cas urgens, avant l'arrivée du médecin, etc.. par M. JULIA DE FONIENELLE. Deux vol. 6 fr

— DU PÊCHEUR FRANÇAIS, ou Traité général de toute: sortes de Pêches; l'Art de fabriquer les filets; un Traité su les Etangs ; un Précis des Lois , Ordonnances et Règlement su la pèche , etc., etc., par M. PESSON-MAISONNEUVE. Un volumi orné de figures. 3 fr

— DU PEINTRE EN BATIMENS, DU DOREUR ET DI VERHISSEUR , ouvrage utile tant à ceux qui exercent ces art qu'aux fab ricans de couleurs, et à toutes les personnes qui vou tiraient décorer elles-mêmes leurs habitations , lettrs apparie mens, etc. : par M. RIFFAULT. Quatrième édition, revue et aug. mentée. Un volume. a fr. 5o c

— DE PERSPECTIVE , DU DESSINATEUR ET DU PEIN TRE , couinant les Elémens de géométrie indispenisables at tracé de la perspective, la perspective linéaire et aérienne ,*e l'étude du dessin et de la peinture, spécialement appliquée au paysage; par M. VERGNAUD, ancien élève de l'Ecole Polytechnique. Troisième édition. Un volume orné d'un grand npmbre dl planches. _ j fr.

— DE PHILOSOPHIE EXPÉRIMENTALE, ou Recueil de dissertations sur les questions fondamentales de la métaphysique, extraites de LocKE, CONDILLAC, DESTUT T-TRACY, DEGERANDO , LA ROMIGUIÈRE, JOUFFROY, REID, DUGALD-STEWART, KANT, Cou-RIER, etc. Ouvrage conçu sur le plan des leçons de M. Noël, par M Amice, régent de rhétorique dans l'Académie de Paris. Ua gro a vol. * 3 fr. 5o c.

MANUEL DE PHYSIOLOGIE VEGETALE , DE PHYSIQUE , DE CHIMIE ET DE MINÉRALOGIE, APPLiQUÉES A LA CUL-JRE; par M. BOITARD. Un vol., orné de planches. 3 fr.

DE PHYSIQUE, ou Elémens abrégés de cette science, is à la porter des gens du monde et des étudians: contenant exposé complet et méthodique des propriétés générales des corps solides , liquides et aériformes , ainsi que des phénomènes i son ; suivi de la nouvelleThéorie de la lumière dans le système 6s ondulations , et de celles de l'électricité et du magnétisme •unis ; par M. BAILLY , élève de MM. Arago et Biot. Quatrième lition. Un volume orné de planches. 2 fr. 50 c.

DE PHYSIQUE AMUSANTE, ou nouvelles Récréations physiques, contenant une suite d'expériences curieuses , instrucves et d'une exécution facile , ainsi que diverses applications aux ris et à l'industrie; suivi d'un Vocabulaire de physique; par 6. JULIA-FONTENELLE. Troisième édition. Un volume orné de planches. m , 3 fr.

- DU POÊLIER-FUMISTE, ou Traité complet de cet art, indiquant les moyens d'empêcher les cheminées de fumer, l'art e chauffe. économiquement et d'aérer les habitations, les manufactures, les ateliers , etc. ; par M. ARDENNI. Un volume orne de planches.

- DES POIDS ET MESURES, des Monnaies et du Calcul décimal ; par M. TARBÉ. Treizième édition. Un vol

DU PORCELAINIER , DU FAÏENCIER ET Du POTIER DE TERRE , suivi de l'Art de fabriquer les terres anglaises et de pipe, ainsi que les poètes , les pipes , les carreaux, les briques et es tuiles ; par M. BOYER , ancien fabricant et pensionnaire du Roi-Deux volumes..

— DU PRATICIEN , ou Traité complet de la scicence du Droit mise à la portée de tout le monde , où sont présentées les instructions sur la manière de conduire toutes les affaires , tant civiles que judiciaires , commerciales et criminelles qui peuvent se rencontrer dans le cours de la.vie, avec les formules de tous les actes et suivi d'un Dictionnaire administratif abrège ; par M. D*** , avocat à la Cœur royale de Paris. Deuxième édition. Un volume ^ Fr. c.

— DES PROPRIÉTAIRES D'ABEILLES, contenant: 1° la ruche villageoise et lombarde , et les ruches à hausses, perfectionnées au moyen de petits grillages en Lois, très-faciles à exécuter; 2e des procédés pour réunir ensemble plusieurs ruches faibles, afin d 'être dispensé de les nourrir; 3° une méthode très-avantageuse de gouverner les abeilles, de quelque forme que soienl leurs ruches, pour en tirer de grands profits ; par J. RADOUAN. Troisième édition, corrigée et suivie de l'ART D'ÉLEVER LES VERS A SOIE et de cultiver M. MOIIIN. Un

gros vol. orné de planches. 3 fr.

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE ET DU LOCATAIRE , o SOUS-LOCATAIRE , tant de biens de ville que de biens ruraux. par M. SERGENT. Troisième édition. Un volume. 2 fr. 5o i

— DU RELIEUR DANS TOUTES SES PARTIES, précédé des Arts de l'assembleur, du brocheur, du Jnarbreur, du doreur et du satineur; par M. SÉBASTIEN LENORMAND. Un gros volume orné de planches. 3 fr

— DU SAPEUR-POMPIER , contenant la description des ma. chines en usage contre les incendie*, l'ordre du service, les exercices pour la manoeuvre des pompes, etc.; par M. JOLT, capitaine suivi de la description du tonneau hydraulique et de la pompe aspirante et foulante; par M. LAUNAY. Un gr. vol. avec pl. i fr. 25 e

—DU SAVONNIER, on l'Art de faire toutes sortes de savons, pal une réunion de fabricant, et rédigé par madame GACON-DUFOUR et un professeur de chimie. Un volume. 3 fr,

— DU SERRURIER, ou Traité complet et simplifié de cet ait d'après les notes fournies par plusieurs Serruriers distingués de h capitale, et rédigé par M. le comte DE GRANDPRÉ. Un volume orné de planches. 3 fr.

— COMPLET DES SORCIERS, ou la Magie blanche dévoilée par les découvertes de la chimie, de la physique et de la mécani que; les scènes de ventriloquie. etc., exécutées et communiquées par M. CONTE, physicien du Roi, et par M. JULIA-FONTENELLE. Un gros vol. orné de Planches. 3 fr.

— DU TAPISSIER , DÉCORATEUR ET MARCHAND DE MEUBLES , contenant les principes de l'Art du tapissier , lei instructions nécessaires pour choisir et employer les matières premières , décorer et meubler les appartement, etc. 1 par M. GAR-NIER-AUDIGER. Un vol. orné de figures. 2 fr. 5o c.

— COMPLET DU TENEUR DE LIVRES , ou l'Art de tenir les livres en peu de leçons , par des moyens prompts et faciles; les diverses manières d'établir- les comptes courant avec ou sans nombres rouges, de calculer les époques communes, les intérêts, les escomptes , etc., etc.; ouvrage à l'aide duquel on peut apprendre sans maitie ; par M. TREMERY , profes. Un gr. vol. 3 fr.

— DU TEINTURIER , comprenant l'art de teindre la laine , le coton, la soie , le fil, etc. ainsi que tout ce qui concerne l'ART DU TEINTURIER-DÉGRAISSEUR, etc., etc. ; par M. RIFFAULT, ex-rrgisseur des poudres et salpêtres, etc., etc. Deuxième édition. Un gros volume. 3 fr.

— DU TOURNEUR, ou Traité complet et simplifié Je cet art, d'après les renseignemens fournis par plusieurs tourneurs de la capitale ; rédigé par M. DESSABLES. Deux volumes ornés de planches. 6 fr,

— VERRIER et du Fabricant de glaces, cristaux pierres précieuses , factices, vers colorés, yeux artificiels, etc. ; par * JULIA-FONTENÈLLE. Un gros volume Orné do planches. 3 fr.

MANUEL DU VÉTÉRINAIRE, contenant la connaissance générale des chevaux, la manière de les élever, de les dresser et de les jonduire, la description de leurs maladies et les meilleurs

modes le traitement ,des préceptes sur la feirure, suivi de l'ART DE L'ÉQUITATION, par M. LEBEAUD. Deuxième édition. Un volume. 3 fr.

VIGNERON FRANÇAIS, ou l'Art de cultiver a vigne, de faire les vins, les eaux-de-vie et vinaigres, contant les différentes espèces et variétés de la vigne, ses maladies et les moyens de les prévenir, les meilleurs procédés pour gouverner, perfectionner et conserver les vins , les eaux-de-vie et vinaigres, ainsi que la manière de faire avec ces substances outes les liqueurs, de gouverner une cave, mettre en bouteilles, B etc. ; enfin de profiter avec avantage de tout ce qui nous vient Sela vigne ; suivi d 'un coup d'œil sur les maladies particulière vignerons ; par M. THIÉBAUD DE DERNEAUD. Un gros volume de planches. Troisième édilion. * 3 fr.

—DU VINAIGRIER ET DU MOUTARDIER, suivi de nouvelles Recherches sur la fermentation vineuse, présentées à l'Académie oyale des Sciences; par M. JULIA-FONTENELLE. Un vol. 3 fr.

— DU VOYAGEUR DANS FARtS , ou Nouveau Guide de étranger dans cette capitale, soit pour la visiter ou s'y établir, contenant la Description historique, géographique et statistique de Paris, son tableau politique, sa description intérieure, out ce qui concerne à Paris les besoins, les habitudes de la vie, les amusemens, etc., etc. , orné de plans et de planches représentant es monument; par M. LEnnUN. Un gros volume. 3 fr. 5o c.

— DU ZOOPHILE , ou l'Art d'élever et de soigner les animaux domestiques ; par.un propriétaire cultivateur, et rédigé par ~adame CELNAET. Un volume. 2 fr. 5o e. Ouvrages sous presse.

MANUEL COMPLÉMENTAIRE D'ALGÈBRE, comprenant la théorie et la résolution des équations ; la théorie des dérivées directes et inverses , avec les principales applications à la Géomérse , à la mécanique et au calcul des probabilités.

— DU BIJOUTIER ET DE L'ORFÈVRE.

— DU BOURRELIER ET DU SELLIER.

— DU BIBLIOPHILE ET DE L'AMATEUR DE LIVRES ar M. F. DENIS.

— DU COUTELIER.

— DU CHARRON ET DU CAROSSIER.

— DE CHRONOLOGIE. *

— DU CORDONNIER.

MANUEL D'ÉCONOMIE POLITIQUE.

DU FILATEUR eu GÉNÉRAL ET DU TISSERAND.

— DIT FACTEUR D'ORGUES. ^

— DE GÉOLOGIE. 1

— DE GÉOGRAPHIE-PHYSIQUE-

— COMPLÉMENT AIRE DE GÉOMÉTRIE , comprenan géométrie descriptive, et ses applications principales à la stéj tomiç , à la stéréographie et à la topographie.

DE L'INGÉNIEUR GÉOGRAPHE.

— DU LAYETIER ET DE L'EMBALLEUR.

— COMPLÉMENTAIRE DE MÉCANIQUE , ou Mécanj physique , cormprenant les frottemens , les adhésions , les grenages; la théorie des lignes, surface, et corps élastique Yibrans i la résistance de* solide, et des fluides ; l équilibre ~ouvement des fluides pondérables et impondérés.

— DU MAÇON , PLATRIER , PAVEUR , CARRELEUR, C VREUR.

DE MUSIQUE VOCALE ET INSTRUMENTALE, M. Choron.

— DE MHÉMONIE.

— DE L'ART MILITAIRE.

— DE MÉTALLURGIE.

— DE L'OPTICIEN.

— DE L'ORTOGRAPHISTE

— DU PEINTRE ET DU SCULPTEUR, par M. AaSENNE.

— DU FABRICANT DE PAPIERS.

— DU TAILLEUR.

DU TONNELIER BOISSELIER.

— DU TRÉFILEUR.

BUFFON AVEC SES SUITES ,

DU COURS COMPLET D'HISTOIRE NATURELLE CONTENANT LES TROIS RÈGNES DE LA NATURE , par BDPFON , CASTEL , PATRIN, BLOCH, SONNINI, Bosc, LATREILLE, BRONGNIART, DE TIGNY, LAMMARC et MIRBEL. 80 vol. in-18, imprimés avec soin sur carré fin, ornés de 785 planches représentant chacune plusieurs figures dessinées d'après nature par M. DESÈVE, et précieusement terminées au burin.

DIVISION DE L'OUVRAGE.

OEUVRES DE BUFFON , comprenant : Théorie de la terre. — discours sur l'Histoire naturelle. — Histoire naturelle de homme. — Histoire naturelle des quadrupèdes. — Histoire aturelle des oiseaux, classés par ordres , genfts et. espèces , d'a-rès le,système de Linnée, avec les caractères génériques et la omenclature linnéenne ; pars RENÉ RlCHAKD. CASTEL , (26 vol.) ouvelle édition. ornée de 205 planches représentant environ es sujets. 65 fr. Avec les

figures coloriées , 9° fr. HISTOIRE NATURELLE DES MINÉRAUX , par E.-M. PA-RIN, membre de l'Institut (5 volumes). Ouvrage orné de 40 tanches représentant un grand nombre de sujets dessinés d'après alure. i5 fr. Avec figures coloriées, 22 fr. 50 c. — NATURELLE DES POISSONS, avec des figures dessinées 'après' nature , par BLOCH ; ouvrage classé par ordres , genres et spèces , d'après le système de Linnée , avec les caractères généri- ues; par RENÉ-RICHARD CASTET.. Edition ornée de 160 planches eprésentant environ 600 espèces de poissons (10 volumes). 3o fr. Avec figures coloriées , 45 rr. — NATURELLE DES REPTILES., avec figures dessinées d'a-rès nature; par SONNINI , homme de lettres et naturaliste, et ATREILLE, membre dé l'Institut. Edition ornée de 54 planches eprésentant, environ i5o espèces différentes de serpens, vipères ouleuvres , lézards, grenouilles , ,tortues. etc, (4 volumes). 12 fr. Avec figures coloriées, 18 fr.

HISTOIRE NATURELLE DES INSECTES, composé d'aprè Réaumur, Geoffroy, Degeer, Roeser, Linn.ée, Fabriciot, et le meilleurs ouvrages qui ont paru sur cette partie, rédigée suivant-la méthode d'Olivier avec des ~plusieurs Observations nouvelles, et des' figures dessinées d'après nature; par F. M. G. d TIGNY, et BRONGNIARD pour les généralités. Troisième édition e~ t0 volumes, ornée de beaucoup défiguras, augmentée et mite a niveau des connaissances accuell es. 30 fxi Avec figures coloriées, fr!

— NATURELLE DES COQUILLES, contenant leur descrip~ lion, leurs moeurs et leurs usages, par M. Bosc. Cinq vol. ornés dij planches. Prix : fig. noires, 15 fr., et fig. col., 22 fr. 50 ~

— NATURELLE DES VERS, contenant leur description, leur mœurs et leurs usages ; par M. Bose. Trois vol ornés de plancher Prix : fig. noires , 9 fr., et fig. coloriées, I3 fr. 5o ~ - NATURELLE DES CRUSTACÉS , çontenant leur descrip lion , leurs mœurs et lenra usages ; par M. Buse. Deux Toi. orn~ de planches. Prix : 6 fr , et fig. coloriées, q li .

— NATURELLE DES VÉGÉTAUX , classés par famille avec la citation de la classe ot de l'ordre de Linnée, et l'indication de l'usagç qu'on peut faire des plates dans les arts, le commcrctr l'agriculture, le jardinage, la médecine, etc., des figures dessinée d'après nature, et un GENERA complet, selon le système de Linli née, avec des renvois aux familles naturelles de Jussieu ([5 volumes); par J.-B. LAMARCK, » membre de l'Institut, professeur s. Muséum d'Histoire naturelle, et pas C. F. B. MIBBEL , membre de la Société des sciences , lettres et arts de Paris , professeur d botanique à l'Athénée de Paris. Édition. entée df 120 planches re-présentant, plus da 1.600 sujets. 45 fire Avec figures coloriées. 67 fr. 50

Ces différentes parties te vendent séparément, et peuvent compléter toute autre édition de Buffan. Les personnes qui prendront en même temps les 80 volumes, paieront chacun d'eux à raison 4e a fr. ao c., figures noires , ~

3 fr. 50 c. coloriées. " ' « t

ABUS ides) EN MATIÈRE ECCLÉSIASTIQUE, ou des Causes ~ de l'Origine et. de l'U tilité des appels comme d'abus , et de Modifications dont les lois existantes sont susceptibles, suivre a up Dialogue sur les Causes des Misères de la France, publiés en 1590 par Guy Coquille seigneur de Bomenays par M. BOYARD conseiller à la cour royale de Nancy. Un vol. in-8°. 2 fr. 5o c. ANNUAIRE DU BON JARDINIER ET DE L'AGRONOME, pour 330 , renfermant la description et la culture de toutes les plantes Liles ou d'agrément qui ont paru pour la première fois en 1829 ; ontenant en outre les nouvelles (l'horticulture, des considérations ir l'acelirnatation et la naturalisation des plantes , les principes énéraux de la

greffe, la description de toutes les plantes herbaies, etc.;parun JARDINIER AGRONOMIE [Jn volume in-18. 3 fr. La première année, powr 1826, 1 rr. 5o Ii.

La deuxième année , pour 1837, même prix.

La troisième année, pour 1828 , meme prix.

L" quatrième année , pour 1829 , 3 rr.

ARITHMÉTIQUE DES DEMOISELLES , ou Cours élémentaire d'arithmétique, théorique et pratique, en douze leçons; àr M. VENTENAC. Un vol. 2 fr. 5o c. Cahier de Questions pour le même ouvrage. 5o c. ART DE BRODER, ou Recueil de Modèles coloriés ana'ogues e s différentes parties de cet art , à l'usage des demoiselles ; or M. AUCUSTIE LEGRAND. Un vol. ablong. Prix : 7fr. ART DE CULTIVER LA VIGNE et de faire du hon vin malgré e climat et l'intempérie des saisons; par M. SALMOE. Un volume n- 12. 3 fr. 5o c.

— (L') DE CHOISIR UNE FEMME ET D'ÊTRE HEUREUX ~: ELLE , ou Conseils aux hommes h mnriar; par M. LAYE Jn volume in-18 orné de figures. 3 fr.

(L') DE CONSERVER ET D'AUGMENTER LA BEAUTB , e corriger et déguiser les imperfections de la nature ; par L~. Deux jolis volumes in-18, ornés île gravures. 6 (t. BARÈME (LE) PORTATIF DE3 ENTREPRENEURS DE CONSTRUCTIONS ET DES OUVRIERS EN BATIMENS, ou TA-if de la conversion des pieds en toises et pieds carrés , en mètres, l'écirnètres et centimètres carrés , suivi de la Conversion nètres carrés en toises , pieds, pouce. et lignes carrés , etc. par M. BARBIER. Un vol. in-24. 60 c. BEAUTÉS (LES) DE LA NATURE , ou Description des arbres , plantes, cataractes, fontaines, volcans, montagnes, mineg, etc., les dus extraordinaires et les plus admirables, qui se trouvent dans es quatre parties du monde , par M. ANTOINE. Un volume , orné Le six gravures. 2 fr. 50 c. BOTANIQUE (LA)'DE J.-J. ROUSSEAU, contenant tout ce qu'il a écrit sur celle science, augmentée de l'exposition de la mé- hode de Tournefort et de Linner, suivie d'un Dictionnaire de botanique et de notes historiques ; par M. DEVILLE. Deuxième édi- lion. Un gros volume orné de 8 planches, 4 fr. fig, col. 5 fi-.

CALLIPÉDIE (LA) , on la Manière d'avoir de beaux enfans, extrait du pofimo de Quillel Broclure in-8. 1 fr, 50 0

CHIENS (LES) CÉLÈBRES. Troisième édition, augmentée d traits nouveaux et curieux sur l'instinct, les services, le couiage j la reconnaissante et la fidélité de ces animaux; par M. FRÉVILLE Un gros volume in-12 . orné de planches. 3 fr

CHOIX (NOUVEAU) D'ANECDOTES ANCIENNES ET MOU DEBITES, tirées des meilleurs auteurs, contenant les lai les plus intéressans de l'histoire en général , les exploits d< héros , traits d'esprit. saillies ingénieuses , bons mots , etc., etc. suivi d'un précis sur la Révolution française ; par M. BAILLI Cinquième édition , revue , corrigée et augmentée ; par madame CELNART. 4 vol. in-t8 , ornés de jolies vignelfes. 7 fr

CODE DES MAÎTRES DE POSTE , DES ENTREPRENEUS| DE DILIGENCE ET DE ROULAGE , ET DES VOITURIERS El GÉNÉRAL PAR TERRE ET PAR EAU , ou Recueil général des Arrêts du Conseil, Arrêts de règlement , Lois , Décrets , Arrêtes Ordonnances du Roi, et autres Actes Je l'autorité publique, conncernant les Maîtres de Poste, les Entrepreneurs de Diligence et Voitures publiques en général , les Entrepreneurs et Commis sionnaires de Roulage, les Mattres de Coches et de Bateaux, etc. par M. LANOK.

avocat il la Cour royale de Paris. 2 vol. in-8. 12 fr

DESCRIPTION DES MOEURS, USAGES ET COUTUMES d tous les peuples du monde: contenant une foule d'Anecdotes sui les sauvages d'Afrique, d'Amérique, les Anthropophages, Hoti tentots, Caraïbes, Patagons , etc., etc. Seconde édition, très augmentée. 2 vol. in- 18 . ornés de douze gravures. 5 ft

DICTIONNAIRE HISTORIQUE, ou Histoire abrégée et impartiale des hommes de toutes les nations qui se sont rendus célèbres , par une soccélldc Savane , français et étrangers. 20 vol in-8. 120 fr.

ÉLOGE (L') DE LA FOLIE, par ERASME , traduction nouvelle, par C. B. de PANALBE. I vol. in 8. 6 fI.

ÉPILEPSIB (DE L') EN GÉNÉRAL , et particulièrement de celle qui est déterminée par des causes morales , par M. DOUSSINDUBREUIL. Un vol in-i2. Deuxième édition. ^ 3 fr.

ESPAGNE (DB L') et de ses relations commerciales, par F.-A. DE CH., in-8. 2 fr. 5o c.

ÉTUDES ANALYTIQUES SUR LES DIVERSES ACCEPTIONS DES MOTS FRANÇAIS, par mademoiselle FAURE. Un vol. in-12. 2 fr. 60 c.

ÉVÉNEMENS DE BRUXELLES ET AUTRES VILLES DU ROYAUME DES PAYS-BAS, depuis le 25 août 1830, précédés du catéchisme du citoyen belge, et de chants patrioiiques. Un vol. in-18. 1 fr. c.

EXAMEN DU SALON DE 1827, avec cette épigraphe : Rien, n'est beau que le vrai. Deux broch. in -8. 3 fr.

GALERIE DE RUBENS , dite du Luxembourg, faisant suite pix galeries de Florence et du Palais Royal, par MM. MATBEI et ASTEL. Treize livraisons contenant vingt-cinq planches ; un gros ol in-folio (ouvrage terminé).

Prix de chaque livraison : figures noires, 6 fr. Avec figures coloriées, 10 fr. GRAISSINET (M.), ou Qu'est-il donc? Histoire comique, atiriqae et véridique , publiée parDuvAL, 4 volumes iu-r2. 10 fr. Ce roman , écrit flans le genre de ceux de Pigault, est un des lus amusans que nous ayons.

HISTOIRE D'ANGLETERRE, de HUME. Vingt volumes in-12, ornés de figures et tableaux généalogiques, tirés de l'Atlas de Leage. 6o fr.

INFLUENCE (DE L') DES ÉRUPTIONS ARTIFICiELLES PANS CERTAINES MALADIES , par JENNER , auteur de la Découverte de la vaccine Brochure in 8. 2 fr. 5o c.

LETTRES SUR LES DANGERS DE L'ONANISME, et Conseils relatifs au traitement des maladies qui en résultent ; ouvrage tile aux pères de famille e.t aux instituteurs ; par M. DOUSSIN-DUBREUIL. Un vol. in-12. Troisième édition, 1 fr. 5o c.

— SUR LA MINIATURE, p >r MANSION. Un vol. in-12. 4 fr.

MANUEL DES JUSTICES DE PAIX, ou Traité des fonctions et les 'attributions des Juges de paix. des Greffirrs et Huissiers attachés à leur tribunal, avec les formules et modèles de tous les ctes qui dépendent de leur ministère , auquel on a joint un rcueil chronologique des lois,

des décrets, des ordonnances du ni, et des circulaires et instructions officielles, depuis 1790, et m extrait des cinq Codes , contenant les dispositions relatives à a compétence des justices de paix; par M. LEVASSEUR , ancien ârisconsulte. Huitième édition, entièrement refondue par M. RONtONNEAU. Un gros vol. in-8. 7 fr.

MANUEL DES EHGAGISTES ET DES ÉCHANGISTES , ou lecueil Complet et Méthodique des lois, décrets, ordonnances , arrêts de cassation , avis (lu conseil d'état , décisions et inslrllcions ministérielles ou administratives concernant, les domaines le l'état concédés , engagés ou échangés; précédé de l'Histoire le la Législation du Domaine, et suivi d'un tableau indiquant a date de la publication de la loi du 14 ventôse an vu. dans haque département et d'une table analytique des matières ; par 4. SERGENT, auteur du Manuel du Propriétaire et du Locataire. Jn vol. ilt-I2 Prix: 4 fr.

— DE LITTÉRATURE A L'USAGE DES DEUX SEXES, onlenant un précis de rhétorique, un traité de la versificaion française, la définition de tous les différons genres de ompositions en prose. et en vers, avec des exemples tirés des pt des poëtes les plus célèbres , et des préceptes sur l'art de tire à haute voix ; par M. VISÉE. Deux tome édition, revu par madame d'HAUTPOUL. Un vol. in-1. 2 fr. 5o e MANUEL DES POntS ET MESURES, des Monnaies et du Calcu décimal ; par M. ' TARBÉ DES SABLONS. Édition, avec Jupplément contenant les additions faites à l'édition in-18. gros vol. in-8.. 3 fr. ç

— RAISONNE , DES OFFICIERS DE L'ÉTAT CIVIL Recueil des lois , décrets , avis , décisions ministérielles, etc., flic Deuxième édition ; par DE LA FONTENELLE DE VAUDORÉ. Un vol. in-12, 1813. 3 fr

— COMPLET DU VOYAGEUR AUX ENVIRONS DE aIS, ou Tableau actuel des environs de cette capitale, Un gros tome in-t8 , orné d'un grand-nombre de vu es et d'une très-détaillée des environs de Paris ; par DA PATT. 3 fr

— COMPLET DU VOYAGEUR DANS PARIS , ou veau Guide de l'étranger dans cette capitale parM. LEBAUX Un gros vol. in-18, orné d'un grand Nombre de tues et de trois: cartes.. .3 fr. 5o

MÉMOIRES SUR LA GUERRE DE J 809 ER. ALLEMAGNE , avec les opérations particulières des corps d'Italie, de Pologne, de Saxe,' de Naples et de Waleheren ; par le général PELET , d'à près sévi journal fort déraillé de la campagne d'Allemagne , ses recconnassance et ses divers travaux, la correspondance d.. Nsle major-général f les maréchaux T les com mimions • ^ A, etc., accompagnés de pièces justificatives et inédites. " ~s volumes in-8. 28 Îr.

MÉTHODE COMPIENE DS CARSTAIRS , DtTB AMÉR-. CAINE ; on l'Art d'écrire en peu de leçons parades moyens prompts et faciles, traduit de l'anglais sur la dernière édition, pa. M. TREMEHY', professeur. Un VAL. oblong, accompagné d'UN grand nombre de modèles mis en français. 3 MINISTRE (LE) DE WAKEFIELD Deux vol. in-12. Nouvelle édition. 4 fr

NOSORAPHIE GÉNÉRALES ÉLÉMENTAIRE , on Descripl. et traitement rationnel de toutes les maladies; par M. SEIGNEUR-GEWS, doct. de la Fac. ie Paris. Nouv. éd.4 vol. in-8. 25 fr

NOUVEAU COURS DE THÈMES pour les sixième, cinquième, quatrième, troisième et deuxième classes, à l'usage des colléges s; par M. PLANCUE, professeur de rhétorique au collège royal de Bourbon, et M. - CARPENTIER ; ouvrage recommandé pour 1rs colléges

par- le Conseil royal de l'Université. Seconde édition , enlierénient refondue et augmentée. Cinq volumes in-12. -10 fi. Les mêmes avec les corrigés à l'usage des maîtres. 22 fr. 5o e. On vend séparément : Cours de sixièrne à l'usage des élèves, 2 fr. Le corrigé à l'usage des maîtres, a fr. 50 et Cours do cinquième à l'usage des élèves, 2 fr., Le corrigé, 2 fr. 5o q. Cours de quatrième à l'usage des élèves, 2 fr. Le corrigé, 2 fr. 50 c. Cours de troisième à l'usage des élèves i - , 50 Le corrigé, 2fr. 50 c. Cours de seconde à l'usage des élèves, 2 fr. Le corrigé, - 2 fr. 50 c.

OEUVRES POÉTIQUES DE BOILEAU, nouvelle édition, accompagnée de notes faites sur Boileau par les commentateurs ou littératteurs les plus distingués; par M. J. PLANCHE , professeur te rhétorique au collège royal de Bourbon , et M. Noël , inspecuur général de l'Université. Un gros vol. in-l2. 3 fr.

PENSÉES ET MAXIMES DE FÉNÉLON. Deux volumes in-i8, *•, - .. 3 fr. — DE J.-S. ROUSSEAU. Deux volumes in-i8 , portrait. 3 fr

— DE VOLTAIRE. Deux volumes in-18, portrait. 3 fr.

PRÉCIS DE L'HISTOIRE DES TRIBUNAUX SECRETS j DANS LM NORD DE L'ALLEMAGNE , par A LoEYE Vil MARS , I vol. in-18. 2 fr. 50 c.

PRÉCIS HISTORIQUE SURLES RÉVOLUTIONS DES ROYAU-MEG Dm NAPLES ET DU PIÉMONT EST 1820 ET 1821 , suivi de documens authentiques sur ces événemens ; par M. le comte D.... Seconde édition. Un volume in-8. 4 fr. •

PROCÈS DES EX-MINISTRES t Relation exacte et détaillée contenant tous les débats et plaidoyers recueillis par les meilleurs sténographes. Cette relation paraîtra par livraisons , am fur et a mesure de la discussion, de manière à ce que les Souscripteurs soient toujours au eouraat de cet iuléressant procès.. A. la iio , MM. les Souscripteurs pourront réunir les livraisons , et «a former des volumes dont la pagination se suivra. Chaque volume, de 3uo pages au moins, sera «le 2 fr. ùo c. et. 3fr. franc de port, et payables à l'avance; les livraisons (levant être envoyées régulièrement dès leur apparition. Un grand nombre de livraisons sont déjà en vente.

ROMAN COMIQUE DE SCARNON. Quatre Toi. in-12, fig. 8 fr.

SCIENCE (LA) ENSEIGNÉE PAR LES JEUX, ou théorie * scientifique des jeux les plus usuels, accompagnée de recherches historiques sur leur origine, servant d'Introduction à l 'étude de la mécanique , de la physique, etc. ; imité de - anglais; par CHARD, professeur de mathématiques. Ouvrage enés d' nn grand nombre de vignettes gravées sur bois par M. GODARD fils. 2 jolis volumes in-18. ,

SERMONS DU PÈRE L'ENTANT , FRÉDISCATEUR DU ROI LOUIS XVI. Hait gros volumes in-12, ornés de ton portrai Deuxième édition. 20 fr.

SYNONYMES (NOUVEAUX) FRANÇAIS à l'usage des de moiselles , par mademoiselle FAURE. Un vol. in-12. 3 fr DE LA FOUDRE LA PLUS CONVENABLE AUX ARMES J FISTON, par M. C. F. VERGNAt;D ainé. Un volume in-18. 75 d VOYAGE MÉDICAL AUTOUR DU MONDE, exécuté sur 1 corvette du roi la Coquille, commandée par le capitaine Duperrey pendant les annees t822, 1823, 1824 et 1825, suivi d'un mé moire sur les Races Humaines répandues dans l'Océanie, la Ma laisie et l'AustraLe ; par M. LESSON. Uu

vol. in-8°. 4 fr. 5o c

ABRÉGÉ DE LA GRAMMAIRE FRANÇAISE, par MM. NOEL et CHAPSAL. Un volume in-12.

ALBUM TOPOGRAPHIQUE, par PERROT. Un cahier oblong contenant 6 planches coloriées. 7 ir

ART DE LEVER LES FLANS, et Nouveau Traité d'arpentage e du nivellelent; par MASTAING. Un volume in-12. 4

ATLAS DE LES AGE. Nou v. éd it. , in - fol. car ton né. 13o f f

BOTANOGRAPHIE BELGIQUE, ou Flore du nord de la Franc et de la Belgique proprement dite J par TUÉM. LESTIBOUDOIS. Deux volumes in-S. 14 fr

— ÉLÉMENTAIRE , ou Principes de botanique, d'anatomie c de physiologie végétale; par TUÉM. LESTIBOUDOIS. Un volum in-S. 7 fr

— UNIVERSELLE , ou Tableau général des végétaux; ouvrage faisant suite à la Botanographie belgique de TuÉM. LESTIBOUDOIS. Deux volumes in-8. 10 f,

CARTE TOPOGRAPHIQUE DE SAINTE-HÉLÈNE, très-bien gravée. f,.. 50 c

CHIMIE APPLIQUÉE AUX ARTS PAR CHAPTAL , membre de l'Institut; nouvelle édition avec les Additions de M. GUILLER > 5 livraisons en un seul gros volume in-8, grand papier. 20 Ir

CONSIDÉRATIONS SUR LES TROIS SYSTEMES DE COM MUNICATIONS INTERIEURES, au moyen de; routes, des che. mins de fer et des canaux; par M. KADAULT, ingénieur des ponl et chaussées. Un vol. iu-4°. Prix : 6 fr.

ÉLECTIONS (DES) SELON LA CHARTE ET LES LOIS DI ROYAUME. ou Examen des droits, priviléges et obligations attachés à la qualité d'électeur, par M. BOYARD. Un vol. in-8. 6 fr

ÉLÉMENS (NOUVEAUX) DE GRAMMAIRE FRANÇAISE par M. FELLENS. Un vol. in-12. 1 fr. 25 c

DE L'EMPLOI DU REMEDE CONTRE LES GLAIRES , et Ob servations sur ses effers, in-8; par M.DOUSSIN-DUBREUIL. -5 c Le même ouvrage , sans les planches. 1 fr. y5 e.

LES DROITS ET DES DEVOIRS DE LA MAGISTRATURE FRANÇAISE ET DU JURY , par M. BOYARD , conseiller à la Cour ~yale de Nancy. Un vol. in-8. 6 fr.

DICTIONNAIRE (NOUVEAU) DE LA LANGUE FRANÇAISE, l MM. NOEL et CHAPSAL. Un vol. in- 8, grand papier. 8 fr.

ESPRIT DU MÉMORIAL DE SAINTE-HÉLÈNE, par le com te LAs CASES. Trois vol. in-12. 12 fr.

ESSAI HISTORIQUE ET CRITIQUE SUR LA SUPRÉMATIE EMPORELLE DU PAPE

ET DE L'ÉGLISE ; par M. l'abbé ~FFRE. Un vol. in-8°. Prix : 6 fr.

EXTRAIT ou ABRÉGÉ DE L'ATLAS DE LESAGE, renfermant huit carles les plus élémentaires. 12 fr. 5o or La Maemonde. - 2 fr.

FABLES DE LA FONTAINE , avec y5 gravures sur bois. Edi-011 publiée par M. CRAPELET. Deux vol. in-32. 7 fr.

FONCTIONS (LES) DE LA PEAU et des maladies graves qui ésultenl de leur dérangement f par M. DOUSSIN-DUBREUIL. Un el. in-12. 2 fr. 5o c 4LAIRES (DES) , de leurs causes , de leurs effets et des indi- ations à remplir pour les combattre. Neuvième édition ; par M. DOUSSIN DUBREUIL. in-8. 4 - GRAMMAIRE. FRANÇAISE (NOUVELLE) sur un plan très-méthodique , avec de nombreux exercices d'Orthographe , de syntaxe et de Ponctuation tirés de nus meilleurs auteurs, et distribués dans l'ordre des Règles ; par MM. NOEL et CHAPSAL. Trois volumes in-T2.qui se vendent séparément, savoir :

- La Grammaire, I vol. I fr. 50 c.. — Les Exercices, 1 vol. 1 fr. 5o c.

— Le Corrigé des Exercices. 2ir. GRAMMAIRE NOUVELLE DE S COMMENÇANS , contenant Les dix. parties dn discours, développées et mises à portée des enfans; par M. BRAUD , élève de M. Jacotot. 1 fr.

GUIDE GÉNÉRAL EN AFFAIRES , ou Recueil des modèles de tous les actes. Troisième édition. Un vol. in-12. 4 fr.

GYMNASE NORMAL MILITAIRE ET CIVIL, par M. AMOROS. Etat de cette institution en 1821. 6 fr., Etat au mois d'a ri L 1828 - 3 fr. KEPTAMERON, fu les Sept premiers jours de la Création du monde, et les SepS âges de l'Eglise chrétienne. Un vol. grand in-8. ■ „■ 10 fr.

INTRODUCTION A L'ÉTUDE DE L'HARMONIE', ou Exposition d'une nouvelle Théorie de cette science; par "VICTOR DE-RODE Un vol. in-8. 9 fr.'

JEUX DE CARTES HISTORIQUES , par M. Jouv, de l'AcadQmie françoise. A 2 fr. le jeu.

~ l'Histoire romaine , l'Histoire do U monarette français. l'Histoire grecque , la Mythologie , l'Histoire sainte , géographie, Celui-ci se vend 5o cent. de plus , à cause du planisphère,

L Histoire du Nouveau Testamant pour faire suite à l'Histoire tainte , l'Histoire d'Angleterre , l'Histoire à es animaux l'Histoire, ces empereurs . la Lecture , la Musique , la Chronologie JOURNAL D'AGRICULTURE , d'Economie rurale et des M; t iu ra cl lires du royaume des Pays-Bas. La collection complè jusqu' à la fin de 1923 sa compose de seize vol. in-8. Prix à P ris. ' ' 75 fi L'anode 1824. 18 Celles de 1825 et suivantes sont au mime prix.

LE CŒUR DE MARIE OUVERT A TOUS ZT PRÉSENTE AUX FIDELES GOMME L'OBSET LE PLUS DIGNE DE LEUR RESPECT ET DB LEUR AMOUR , APRES LE DIVIN CŒUR DE JÉSUS. I vol. in-18. ^

LUCONE GRAMMATICALE , contenant, 1. d. précepte, sur l'an d'analyser, 2° des Exerci.es et des Sujet. d'à grammaticale, 1 et calquée sur les préceptes ; va MM. NOEL et ~CHAPSA. Un vol. in-12. 1 fr. 80

LEÇONS D'ANALYSE LOGIQUE, contenant , 1° des Précepte, sur l'art. d'analyser, ~ des Exercices et dos Sujets d'analyse logique, gradués et calqués sur les Préceptes ; par MM. NOEL e CHAPSAL. Un vol. in-12. r f,. y0

LEÇONS D'ARCHITECTURE ; par DURAND. Deux vol. in-4, 40 fr. La partie graphique, ou tome troisième du mémo ouvrage.20 fr.

LE HASARD UTILISÉ , ou Ruche comto-jurassienne pa: P. BOILLEY. in-8. 1 fr 5o

LE RÉGULATEUR DE L'ÉCRITURE, par Cn. D. i vol. in-4.

LETTRES ~ DE BUFFON. J -J. ROUSSEAU, VOL' T AI US, PIRON, DE LALANDE , LARCHER , ETC. Un vol in-fa. 3 fr,

LIMERTÉS (~ENS) GARANTIES PAR LA CHARTE , ou de la Magistrature dans ses rapports avec la liberté des cultes, la liberté de la presse et la liberté individuelle ; par M. BOYARD. Ua vol. in-8. gfr

MANIÈRE TOUT-A-FAIT NOUVELLE D'ENSEIGNER et D'ETUDIER LA LANGUE LATINE ou Exposition d'une méthode d enseignement préparatoire pratiquée avec succès pendant plus dE vingt ans; par M.CHOMPRÉ, ancien professeur.In-8. i fr,

MANUEL DES BAINS DE MER , leurs avantages et leurs in~ ' BLOT. Un vol. in-i8. 3 fr.

DES ~ EURS ET DES ISPECTEURS DÉ LES PRIMAIRES, par ***, Mem1ro d'un Comité d'arrondis-ment. i vol. in-12. 4 fr.

MÉLANGES TIRÉS D'UNE PETITE BIBLIOTHÈQUE , ou ~«ARI^TÉS littéraires et philosophiques; par M. ~C1I,-a loES NODIER, ~iU!valier de la Légion-d'llonneur, bibliothécairs du roi à l'Arnal. Un vol. in-8o. Prix: : 7 fr.

MÉMORIAL DE SAINTE-HÉLÈNE ; par M. DS LAS-CASES. ait vol. in-8. 56 fr. Le même ouvrage. Huit vol. in-12. 28 fr.

MOIS (NOUVEAU) DE MARIE , par ~tr.S'Cssl. Un vol. in-18. 1 fr, 5o c.

MONOGRAPHIA TENTHRE DIMES ARUM SYNONYMIA EX-RICATA , auctora AM. LEPREMIER DB SAINT-FARGEAU , vol. in-8. 5 fr.

NOUVEAUX APERÇUS SUR LES CAUSES ET LES EFFETS ES GLAIRES, par M. ~DOUVUIJI-UVnIi:UlJ..b.g, 2 Cr.

ORDONNANCES DE LOUIS ~?, concernant U juridiction des revôts el échevinis de la ville de Paris, 1 vol. in -18. 3 f.

OMNIBUS DE L'HISTOIRE , ou Petit Allas chronologique ~nive". el. in-32, c.

PARFAIT MOTAGNE, par MASSÉ, Sixtème édition, 3 vol. -4. 45 fr.

POÉSIES DE MADEMOISELLE ÉLISA MERCŒUR , seconde ilion. Un vol. in-18. 5 fr.

PRÉCEPTES DE RHÉTORIQUE, par M. HUBERT. Un vol. 4 f.

PULMONIE (DE LA,) , DE SES CAUSES LES PLUS ORDINAI-LES , ET DES MOYENS D'EN PRÉVENIR LES FUNESTES EFFETS,par DOUSSIN-DUBREUIL. Un volume in-12. 3 f.5o c.

QUESTIONS DE DROIT , par MERLIN. Quatrième édition , 8 01. in- 4, , t44 fr

QUESTIONS SE ' LITTÉRATURE LÉQALB ; du Plagiat , le la Supposition d'auteurs , des Supercheries qui ont rapport ux livres ; par M. Ch. NODIER. 5 fr.

RECUEIL ET PARALLÈLES D'ARCHITECTURE , par M. Du~ÀKD. Grand in-folio. 180 fr.

RECUEIL (NOUVEAU) DE CANTIQUES SPIRITUELS , avec l'approbatio n de Mgr. l'Evêque d'Amiens. I gros vol. in-12. 2 fr.

RÉPERTOIRE DE JURISPRUDENCE, par MEKLIN. Cinquième tdilion , 18 vol. in-4. 324 fr.

SITES PITTORESQUES DU DAUPHINÉ , Quarante éludes d'après natures lithographiées par DAGNAN. ^ 50 fr.

STÉNOGRAPHIE , ou l'Art d'écrire aussi vite que la parole , par M. ~Cvsar DE PRÉPÉAN , nouvelle édition. 5 f.

SYSTÈME (NOUVEAU) D'ENSEIGNEMENT DU LATIN , ou Essai sur la valeur des prépositions latines , développées des figures _par F. G. POTTIER, 1 vol. in-8. 5 fr.

SOURD - MUET (le) ENTENDANT PAR LES YEUX , oij Triple Moyen de communication avee ces infortunés par de procédés abréviatifs de l'écriture, suivi d'un projet d'imprimerie srllabique •. par 1.E PÈRE D'UN SoURD - MUET , ancien élève de l'école Polytechnique et membre de la Société d'A, riculture | Sciences et Arts du département de l'Aube. Un vol. ir. 7 fr

SUITE AU MÉMORIAL DE SAINTE-HÉLÈNE, ou Observat tions critiques et anecdotes inédites pour servir de supplément e de correctif à cet ouvrage, contenant un manuscrit inédit de Ne poléon , les six derniers mois du gouvernement impérial et l'ex posé des causes qui contribuèrent à sa chute , etc. Ornée ,!u por trait de M. LAS-CASES. Un volume in 8. 7 fr Le même ouvrage. Un volume in 12. 3 fr. 5o c

TABLEAU DES PRINCIPAUX ÉVÉNEMENTS QUI SE SONT PASSÉS A REIMS, depuis Jules-César jusqu'à Lonis XVI in; clusivement, ou Histoire de Reims considérée dans ses rapporli avec l'Histoire de France , suivie de notes qui complètent tableau de cette ville : par M.CAMUS-DARAS. Deuxième éditio. revue et augmentée. Un vol. in-8°. Prix : 10 fr

TAILLE RAISONNÉE DES ABBRES FRUITIERS , et autre opérations relatives à leur culture, par HENNION, in-8. 1 fr

THÉORIE DES SIGNES, par l'abbé SlCARD. Deux volume in-8. 10

TRAITÉ DE L'ART DB FAIRE DES ARMES , par LAFOU GÈRE. Un vol. in-8. fi

TRAITÉ DE LA CLAVELÉE, DE LA VACCINATION ET CLA VELISATION DES

BÊTES A LAINE , par M. HURTREL D'HARBO VAL. Un vol. in-8. 6 fi

TRAITÉ (NOUVEAU) DES ÉCOLES PRIMAIRES , ou Ma nuel des Instituteurs et des Institutrices, par M. l'abbé Aftre . u vol. in-18* 1 fr. c

TRAITÉ SUR LA NOUVELLE DÉCOUVERTE DU LÉVIE VOLUTE , dit LEVIER-VINET in-18. 1 fr 50

— DES PARAFOUDRES ET DES PARAGRÊLES EN ~COR-î" DE FAILLE, par M. LA POSTOLLE. Un volume in 8. 6 ft

TRAITÉ (NOUVEAU) DES PARTICIPES, suivi Je dictée progressives, par MM. NOEL, ET CHAPSAL. Un vol. in-12. 2 fr

TABLEAU DE LA CHRONOLOGIE DE L'HISTOIRE DE! CULTES , mise en regard de la chronologie de l'Histoire Profan Universelle; par M. ARNAULT ROBERT. Deux feuilles très-bea papier colombier d'Annonay satiné , enluminées avec soin. Le deux feuilles réunies, 8 fr

VACCINE (DE LA) ET DE SES HEUREUX RÉSULTATS DÉ MONTRAS PAR DES VISITES FAITES AU DOMICILE CES ~H CIVIDUS DÉCÉDÉS A PARIS PAR SUITE DE LA PETITE-VÉROLE EN 1825, par MM. BRUNET, DOUSSIN-DUBREUIL et CHAU3 NT. Un volume in 8. A fr.

VISITES AU SAINT-SACREMENT, par Debussi. Un 4 vol. 18. 1 fr. 5o c.

VOCABULAIRE DES TERMES DE COMMERCE, ou Principes la T eriue des livres à partie double. Un vol in -8. 2 f.

VOYAGE HISTORIQUE DANS LE DÉPARTEMENT DB ~JBE, ou vers ; par un compatriote. Brochure in-8. i fr. 50 c.

VOYAGES PITTORESQUES SUR LES BORDS DE LA LOIRE, puis Or léans j usqu'à Nantes, par M. DAGNAN. Cet ouv, age se compose de cinq livraisons, contenant chacune it planches. Prix de chaque livraison : 12 fr.

VUE DE CLISSON , formant le complément du Voyage pittoresque sur les bords de la Loire , par DAGNAN. 15 fr.

VUE DE LYON ET DE L'ILE BARBE , dessinées d'après nature , et lithographiées par Dagnan. 2o fr.

OUVRAGES DE M. L'ABBÉ CARON: LA ROUTE DU BONHEUR , Un vol. in-18. 3 fr. L'ART DE RENDRE HEUREUX TOUT CE QUI NOUS ENtUXE. Un vol. in-18. 2 fr. LA VERTU PARÉE DE TOUS SES CHARMES, Un vol. in- 13 , : 2 fr. LE BEAU SOIR DE LA VIE, Un vol. in- 18. 2 fr. L'ECCLÉSIASTIQUE ACCOMPLI, Un vol. in- 18. 2 fr LES ÉCOLIERS VERTUEUX. 2 vol. in-18. 4 fr L'HEUREUX MATIN DE LA VIE. Un vol. in-18. 2 fr, NOUVELLES HÉROÏNES CHRÉTIENNES. 2 vol. in- 10. 4 fr PENSÉES CHRÉTIENNES , Douze vol. in-i8. 21 ir. — ECCLÉSIASTIQUES. Douze volumes in-18. 21 fr. RECUEIL DE CANTIQUES ANCIENS ET NOUVEAUX. Un . in-l8. 1 fr. 5o c.

ABRÉGÉ DE LA FABLE ou de l'Histoire poétique, par Jou~fCY. traduit en français et rangé

suivant la méthode de DUMAR-[8, in-18 1 fr. 5o c. ABRÉGÉ DE LA GRAMMAIRE FRANÇAISE, par M. Je AILLY, dernière édition. 1 vol. in-i2. 75 c.

AFFECTIVE , par AVRILLON, in-12. 2 fr. 5O c.

ABRÉGÉ DE L'HISTOIRE SAINTE , par demandes et par ré ~NSOS. T vol. in-12. 75 c.

ABRÉGÉ DES TROIS SIÈCLES DE LA LITTÉRATURE FRAN~JUSE, par SABATIER DE CASTRES 1 vol. in-12. 3 fr.

— DU COURS DE LITTÉRATURE DE LAHARPE, par PERRIN.' deuxième édition. DEUX volumes in-12. 7 fr.

ARITHMÉTIQUE DE BEZOUT, revue par PEYRARD. In-8, 3 fr.

AVENTURES DE ROBINSON CRUSOÉ, Quatre vol. in-18. 6

AME (L') CONTEMPLANT LES, GRANDEURS DU ~DIli in-12. 2 fr. 5c

AME (L') AFFERMIE DAN3 LA FOI, et prémunie contre » réduction du l'erreur. 1 vol. in-12. 2 fr. 50.

AMÉLIE MANSFIELD, pur madame COTTIN, 3 vol. in- 18. 4 A

VIS AUX PARENS sur la nouvelle méthode de l'enseigne muni mutuel, par G. G. HERPIN. 1 vol. in-12. a fr. 5c

BEAUX TRAITS DU JEUNE AGE , par FRÉVILLE. Troisiè édition. Un volume in-12. 3

BUFFON (LE NOUVEAU) DE LA JEUNESSE. Quatrième é. tion, 134 fig. Quatre volumes in-18. 9

CABARETS (LES) DU PARIS , ou l'Homme peint d'ap nature ; petits tableaux de rauuri, philosophiques , galans, ~cot ques. etc. Un volume iu-18, orné de 4 gravures. I fr. 50

CATÉCHISME HISTORIQUE de FLEURY, 1 vol. 5c CATÉCHISME HISTORIQUE, contenant en abrégé l'Hislo sainte et la doctrine chrétienne; pir FLEURY, 1 vol. iii-12. 2

CÆSARIS COMMENTARI, ad une collegiorure , t i in-18. t fr. 40 CÉVENOL (le vieux), par RABAUT SAINT-ETIENNE, i » in-18. 3

CHARLES ET EUGÉNIE , ou la Bénédiction patornelle ; 1 madame DE RENNIVILLE. Deux volunoe in-18. 3

CICERONIS ORATOR, in-18. QICERO i. Verrom , de signis, in-12. 60

COLLECTION MAÇONNIQUE , 6 vol. ia-l8 , fig

GOMMENTAIRES DE CÉSAR (LES) , nouvelle édilion touchée avee soin ; par M. de WAILLY . Deux vol. io-i2. 6

CONDUITE POUR L'AVENT, par I vol. in-12, ~rfi stéréotype d'Her han. 2 fr. 5

CONDUITE POUR LA PENTECOTE, par AVRILLON , i % a fr. 5

CONDUITE POUR LE CARÊME, par AVEILLON , édition ion s te r type d'Herban, l vol. in- 12. 2 fr. 50

CONTES DES FÉES , par PEBRAULT, in-18 fig. i fr. 25

CONTES MORAUX ANCIENS ET NOUVEAUX, par ~MARQII TEL. 6 vol. ia-t8 , Orné de 6 figures. 10 CORNELU NEFOTIS Vitæ excellentium imperatorum J in-18. !

CORRESPONDANCE DE PROSPER ET DE JULIETTE , p, fait a suite aux Eironncs d'une mère ; par madame de V***. 2 i 18 ~.II nes île 8 jolies figures. Paris. 3

DICTIONNAIRE (NOUVEAU) DE POCHE FRANÇAISA GLAIS ET ANGLAIS-PRANÇAIS, par M. ~SueevT. Dix-huitième édition , revue par M. FAIN, t vol. in- 16 G

DISCOURS CHOISIS DE D'AGUESSEAU, in-12, nouvelle (litioll. 2 fr 5o c.

DOCTRINE CHRÉTIENNE DE LHOMOND, in-12. I f. 5o'c.

ÉDUCATION DES FILLES, par FÉNÉLON , in-18, fig., jolie dition.. 1 fr. 50 c.

ÉLÉMENS DE LA CONVERSATION ANGLAISE , par PERRIN, revus par FAIN. Un vol. in-12. 1 fr. 25 c,

ÉLÉMENS DE LITTÉRATURE, ou Analyse rationnée des iifférens genre* de compositions et des meilleurs ouvrages classiques anciens et modernes, français et étrangers ; par BRETON, etc. volumes in-IS. 9f.

ÉPITRES ET ÉVANGILES DES DIMANCHES ET TÊTES DE L'ANNÉE, avec de tourtes réflexions , édition augmentée des Prières de la Messe et des Vêpres du dimanche, in-12. 2 f. 50 c.

ESPRIT DU CHRISTIANISME , ou la Conformité dn Chréstien vec Jésus-Christ, par le père François NEPVEC, nouvelle édition vol. in 12. 2 f. 5o c.

ESPRIT (DE L') DES LOIS , par MONTESQUIEU. Nouvelle dition, ornée da périrait de l'auteur. Quatre gros vol. in-12, 12 fr.

ESQUISSE D'UN TABLEAU HISTORIQUE DES PROGRÈS tE L'ESPRIT HUMAIN, par CONDORCET. Un gres vol. in-18. 3 fr.

EXISTENCE DE DIEU , par CLARKE , traduit de l'anglais par RECOTTIER. Nouvelle édition. 3 vol. in-12. 7 fr. 5o e.

TABLIERS (LE PRÉNIX. DES), on Morceaux choisis des poëtes français qui ont excellé dans l'apologue depuis 1600 jusqu'à ios jours par J. SAMSON , 2 vol. in-13. 4 fr.

rÉE (LA) GRACIEUSE, ou la Bonne Amie des Enfaus , par Mme de RENNEVILLE , t vol. in-18. 1 f. 25 c.

GRAMMAIRE FRANÇAISE DE RESTAUT. Gros vol. in-12. 2 fr. 5o c

GRANDEUR (LA) DES ROMAINS , par 1 vol In-12. 2 fr.

GRADUS AD PARNASSUM , ou Dictionnaire poétique latinrançois. Grand in-8. 7 fr.

GUIDE DU MARÉCHAL, par LAFOSSE. Nouvelle édition. 7 fr. 5o c.

HISTOIRE POÉTIQUE , tirée des meilleurs poètes et lilléra leurs français , outrage classique par M. DELACROIX , dixième édition, revue, corrigée el augmentée par J.-F. NOUEL, chef d'in titution, mem).re de plusieurs sociétés savantes, 1 fort vol. in-l8, broché. 2 f.25 c,

—DES DOUZE CÉSARS , traduite du ljtin de Suétone , avec des notes et des réflexions ; par F. DE LAHARPE. Cinquième édi tion. Trois volumes in-18. 6 fr. 50

HISTORIETTES ET CONVERSATIONS A L'USAGE DES EN FANS, par BERQUIN. Deux volumes in-I8. 3 fr HORATII FLAC3I CARMINA , 1 vol. in-24. 1 f. 25 c

IMITATION DE JÉSUS-CHRIST , in-32 jolie édit. 1 f. 5o

INSTRUCTIONS POUR LUS JEUNES GENS , utiles à toute sottes de personnes, mélées de plusieurs tr.iits d'histoire 1 d'exemples édifians , in- 12. 1 f. 25

JARDINS (LES QUATRE) ROYAUX DE PARIS , 1 v. in- 18 troisième édition. 1 '50 1

JÉRUSALEM DÉLIVRÉE , traduite envers, par M. OcrA VIEN , 2 vol. in-8.

JEUNES (LES) PERSONNES, nouvelles, par madame DE RE* NEVILLE. Deuxième édition. Deux volumes in-12, ornés dc fig.

JUSTINI HISTORIARUM ex trogo Pompeio Libri XLIV. i n-18 1 f. fin

LETTRES DE MESDAMES DE COULANGES ET DE NINO: DE L'ENCLOS, suivies de la Coquette vengée, 1 vol. in-18 2 f. 50

LETTRES DE MESDAMES DE VILLARS , DE LA FAYETTE ET TENCIN , 1 vol. in-12. 2

LETTRES DE MADEMOISELLE AISSÉ , accompagnées d'ur notice biographique et de notes explicatives, 1 vol. in-i: 2 f. 50

LETTRES A EMILIE SUR LA MYTHOLOGIE, par DEMOUS TIER. , 2 vol. in-12. , . 5

LETTRES CHOISIES DE MESDAMES DE SEVZGNE, D ORIGNAN , DE SIMIANE ET DE MAINTENON. Trois vu in-18. f

LETTRES PERSANES , par MONTESQUIEU. Nouvelle edition Un vol. in-12. 3 f LETTRES LE J, MULLER à ses amis, MM. Bonstetten Gleim, précédées de la vie et du testament del'auteur, in-8. tj f MAGASIN nés ENFANS . f vol. in-18. 4

MAI.VINA , par Mme COTTIN , 3

MANUEL DU COMMERÇANT SY^^JPEL^^DE PAris I vol. in-is. I ' MÉMOIRES DE GRAMMON'l', vol n-32, ligures.

— DU CARDINAL DE RETZ ~ -De CX^Y-JQLY^IPT DE L. DUCHESSE DE NEMOURS.]Houveflfi^'diliom'SHpVJPuirics in-8 av,c pOl"lrail. 3() fi

MOIS (LE ; DE MARIE , r vol. in-32.

MORALE (LA) EN ACTION, on Elite de faits mémorables c d'anecdotes instructives , à l'usage des collèges et maisons d'édcation. Un gros vol. in-12. 2 fr. 50.