

This book was produced in EPUB format by the Internet Archive.

The book pages were scanned and converted to EPUB format automatically. This process relies on optical character recognition, and is somewhat susceptible to errors. The book may not offer the correct reading sequence, and there may be weird characters, non-words, and incorrect guesses at structure. Some page numbers and headers or footers may remain from the scanned page. The process which identifies images might have found stray marks on the page which are not actually images from the book. The hidden page numbering which may be available to your ereader corresponds to the numbered pages in the print edition, but is not an exact match; page numbers will increment at the same rate as the corresponding print edition, but we may have started numbering before the print book's visible page numbers. The Internet Archive is working to improve the scanning process and resulting books, but in the meantime, we hope that this book will be useful to you.

The Internet Archive was founded in 1996 to build an Internet library and to promote universal access to all knowledge. The Archive's purposes include offering permanent access for researchers, historians, scholars, people with disabilities, and the general public to historical collections that exist in digital format. The Internet Archive includes texts, audio, moving images, and software as well as archived web pages, and provides specialized services for information access for the blind and other persons with disabilities.

Created with hocr-to-epub (v.1.0.0)

This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online. It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover. Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you. Usage guidelines Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying. We also ask that you:

- + Make non-commercial use of the files We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for Personal, non-commercial purposes.
- + Refrain from automated querying Do not send automated queries of any sort to Google's System: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + Maintain attribution The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + Keep it legal Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe. About Google

Book Search Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at [http : //books . google . corn/](http://books.google.com/)

The text on this page is estimated to be only 5.00% accurate

◆*•^a ■ml

The text on this page is estimated to be only 0.00% accurate

»



The text on this page is estimated to be only 11.45% accurate

"\ / 'h \ :\"N 1 Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 7.83% accurate

LA CUISINIÈRE. BOURGEOISE, SUIVIE DE L'OFFICE[^] A
Tufage* de tous ceux qui (k mêlent dfr \ dépenses de. Maifom.. Contenant
la manière ie. dtfféquer ^ tonnoftm & fervîr tantes - fortes de Viandes»
NOUVELLE ÉDITION* Augmentée de plufieurs ragoûts die* plus
nouveau3[^] t[^] de difFérentes Recettes pour les Liqueuts[^]. A PAR I Sr Chez
P. Guillaume Çavelier ♦ Lîbr[^]îre i ' Rue S* Jacques , ^u Lys d*Or. ^
Digitized by VjOOQ le

The text on this page is estimated to be only 2.93% accurate

-.: . . i . l . • » ■■:2^: .>• 'f r i * - V y. 5 ■. 0 T •!■ »'. c: Digitized
by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 14.05% accurate

F REFACE. L'Auteur de ce Livre , pour se rendre utile aux diverses conditions , après avoir donné les premiers Traités des préceptes dont la pratique ne peut gueres avoir lieu que dans les cuisines des Grands , ou de ceux qu'une grande opulence met en état de les contrefaire il en a voulu donner qui puissent servir aux personnes d'une condition , ou d'une fortune médiocre; & c'est ce qu'il fait ici. Il leur fournit une Cuisinière » qui / sans rien coûter à leur servira à : former dans l'art des apprêts ce que les qui nourrissent , & qu'ils tiennent à leurs gens V ou les mettre eux-mêmes en état de s'en tenir lieu. Il accommode ses préceptes à leur fortune y fie à la nature des aliments auxquels elle les oblige de se borner. Ce n'est plus pour les Nobles qu'il écrit , c'est pour le Bourgeois : mais on peut dire qu'il anoblit les mets raffinés par les aflaisonnemens dont il les rehausse. . Les Cuisiniers qu'il instruit trouvent dans sa méthode aisée pour s'en servir de toutes les diverses fortes de mets Si S'il veut donner aux peuples communs une Avarice qui ne fera pas commune. Fournir jet à des novices, dans le métier les pourront bien comprendre & pratiquer sans, peine des préceptes qu'il » pris d'abord de « entre les biens potables y en les dégageant de cette embarrassante multiplicité d'aliments raffinés « & d'inutiles d'indrieux déguisemens ', qui ne demandent pas moins d'habileté dans les Cuisiniers » que d'opulence dans leurs Maîtres. Aux fins pour la Cuisine il en a ajouté d'autres pour l'Office qu'il a débarrassées avec le même soin de tout . C'est l'excès de la portée ordinaire de la Cuisine. < Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 11.38% accurate

^* P R E F A C E. geoU f Se U capacité de leurs Cuifin.îeref. T^
donnant des règles pour relever le goût des alimens par les moyennes
reflbprces d« * Tart , il n'a pas oublié d'en fournir pour difcerner ceux^ qui
font bons par nature ; 8c ce n'eil pas , félon notre avîSf ce que â dofb:kie a
de moins fôlidé* fn6ri poui^ ne rien laUlêr de ce qui peut mettre les
Bourgeois en état de faire les honneurs de leur ta]%, il leur appren.d
comment ils doivent 9'y pripiifre pour bien iféeouper , ou , s'il faut
employèv fon «xpreffion 9 pour bien diâTéquer les viandes L^ordre qu'il
avoir donné à fon Ou« vrage étoit diâfécent de celui qu'on s'efl pref. crit
dans cette Edition*. U avoit mis. au joureit divers temps deux Vehimes 9
dont le fécond 9 faijt fur de nouvelles idées qui lui étbient venues après
coup , n^étoîeût que le fupplémene du premier. On a cru devoir Suivre hi
mi» thode qu^l auroit lui-même fuivie , fî itout ce qui fe rapportait à chaque
a vtieie s'étôit' pré-, enté à fon efprit dans le même temps;' On a rangé les
matières du fécond VolUmtf^iis^ Iw ;titreS' qui tes' indiquoient dans le
premier y ovt auxquels il a paru qu^eHes avoient le plus dé l'apport. Sans
rien retrancher i TOuvrage on a réduit , p;ir de plus petits caraAerec ; ke
lieux Volumes en un ftul » pour ta comtnodM & l'épargne des achet^ursb
CVitlâ^ a^eilulst^ jQues légères conreâions de pluit fenlibl^s défaut» ^ 4u
langage i tout le changement qu'on- y^ a là itw De forte que cette Edition ne
^auroiv déplai»! \i cew â qui la fœnae auf a phu l . 9v / V ^tizedby Google

The text on this page is estimated to be only 17.54% accurate

LA CUISINIÈRE BOURGEOISE, Suivie de l'office , à l'usage de
tous ceux "qui se mêlent de la dépense des maisons" CHAPITRE
PREMIER. On dira sans doute les richesses que la Nature produit pour notre
subsistance pendant toute l'année[^] fût-ce^{tt'}ik E suivra l'ordre des saisons ,
8c JJ^V «il commencera par le Printemps , qui J[^] J⁻ⁱ comprend Mars , Avril
, Mai. Si t l'Infortuné[^] ition* ZiJf^{^4}? cette partie de l'année est la plus
il^{^tt'}tt[^] agréable , elle est aussi la plus in. Mars, garni de Volaille & Gibier ,
Légumes , 8c Fruits» Je ne parlerai point du Boeuf, puisqu'il est de Avril,
[^]oute saison « le bon mouton jusqu'au mois de Juin est celui de Rheims, &
de Beauvais, le Veau Mal. de lait pris sous la mère , l'Agneau de lait , les
Poulets gras à la Reine , les Poulets aux œufs « les Poulets de grain , les
Canetons de Rouen , M les Dindons, les gros Pigeons de Rheims 8(Ro

The text on this page is estimated to be only 21.02% accurate

La Cuisinière Infruc^ maîdS , les Pigeons de volière , les Canetons Si tion* les Oifons. En Gibier , les Levreaux & les Lapereaux. Mars. En Venaifon» les Marcaffins, le Chevreuil 8c le Chevrillart. Avril. En poiflbn d'eau douce , nous avons TAlofe de Loire & de Seine , la dernière fupérieure à Mai. la première , la Truite de Normandie , le Saumon de Loir^ & de Seine , la Lote ou Barbotte y 8c l'EcreviiTe , pour le reile du PoilTon d'eau dbuce 9 la Brefme , la Carpe , TAnguille % le Brochet , la Tanche ; la Perche n'eft pas bonne en Avril 8t Mai , parce qu'elle fraie ; en poiflbnde mer , nous avons pour nouveauté » l'Efiurgeon 8(le Maquereau : le refle du poif. fbn comme en hyver. Outre ces animaux aquatiques , nous avons les produâions que la terre nous fournit, qui ibnt les Artichaux j les violets font les meil* 4eurs , les Afperges vertes , les MoulTerons 8c Morilles , les petits Pois , les Cardes de Poîrée , les Cheruis , les Salfifix 8c Scorfoneres. En Herbes Potagères» Nous avons les Epinars nouveaux , la Laitue , les petites Raves i l'Ozeille la bonne D^me , le Cerfeuil* En Fruits. Nous avons , quand l'année eft prématurée «IfS Abricots verts , les Amendes vertes , les «I t Fraifçs ^ Se le\$ Cérifes précoflê 8c les Grofeilles. ^^' DE L'ÉTÉ. Jviînf Nous entrons dans l'Été qui comprend J»in^# Juillet 8c Août , pour jouir des produâions JnHiçt, que la natur a mis dans leur maturité , 8c ^ . qu'elle nous a préparé par le Printams. MAu h^ yi^nde de Boucherie comme au printems. En Volaille. SToutçs fortes de bpn? Powlets , ks Dindong, Digitized by VjOOQ IC Mars. Avril.

The text on this page is estimated to be only 16.82% accurate

BOVÏIGEÔÏSE. t' «Offlinunr& engrafirés , la Poularde nouvelle ;
T^ . fur la fin de Vhté , le Coq vierge , les Cane. tion. tons de Rouen ; pour
entrées , les Oifons & Unetons , Us Pigeons de toutes efpèces» ^ En
Vênaïfon* En Gibier à poiL Les Levrcaux & Lapereaux, En menu Gibier.
La Caille & CaiUetau de vigne, Perdreau touge & gris , le Ramerau , le
Tourtereau , le i-aizandeau , le Halbran ; /i/r /« fin de l'Eté ^ ia Grive de
vigne , le Becfiguc & tous les 01leaux gras. Du Poiijjon* Dans cette faïfon ,
il y a peut de bon poiflôn de mer, excepté la Morue nouvelle. Eu poiijjon de
Rivière. Nous avons la Carpe , la Perche , la Truite de mtr & de rivière. En
Légumes. Des petits pois , des Haricotl verds , des ^"^^* fèves de marais ,
des Concombres, Aes Chou- , fleurs. Jmlku En herbes Potagères^ T>es
Laitues , des Chicons de toutes fortes , * des Choux , àes Racines nouvelles
, des Oignons nouveaux , Ats Poireaux , du Pourpier ,

The text on this page is estimated to be only 22.63% accurate

La Cuisiniers tnftmc. DE L'AUTOMNE. ^^^ L'Automne qui comprend les Mois de Septem* Seotem ^^^ ' Odobre 8ç Novembre , nous fournit abon. ^ 'damment tout ce que Ton peut defirer pour les *^ • délices delà Table pailla récolte des Vins & CL f «ïes Fruits à pépins de toutes efèces , pas la bonté de la Volaille 6c la variété de toutes for. ^^, tes de Gibier & Venaifon , Poiffon d'eau doucf ^''' fcdemer. Seotem^ ^n viande de Boucherie. j[]fg^ Le bon Mouton des Ardennes 9 de Préfalé fjde Cabour , de Beauvais , de Rheims , de Diep. Oftobr^ P^ ^ d'Avranches , le Veau de Pontoife , de Rouen 9 de Caen , de Montargis , & de lait aux Kov. environs de Paris , le Porc frais ; en Volailles -nous avons toutes fortes de bons Poulets 8c Poulardes & Chapons , celles d'Anjou 8c du Mans, de Barbezieux , de Bruges 8c de Blanzac; les Pigeons de toutes efèces , les Poules 8c les Coq.vierges de Gaux ; nous avons encore les ' Poulardes 8c Dindons chaponnés de l'Anjou « Poitou 8c Berry « les Oies graflès , Oifons 8c Canards d'Alençon , Maine 8c Anjou. En Gros Gibier ^ Venaifon. Le Chevreuil , le Daim de Tannée , le San. glier de compagnie ^ la Laie plus délicate 9 8c le Marcaflin plus excellent , le Faon , les Le* vreaux » les Lapereaux. '■ ' En petit Gibier. Les perdrix rouges , 8c grifes 9 la Becafle excellente pendant les brouillards 8c le froid ^ les Becaflines, les Gelinotes de bois, les Allouet« tes ou Moviettes > les hupées font les rneil* leurs. Les Pluviers dorés excellens quand il gèle , les Guinards , les Rouges-gorges , l'Oifeau de rivière , les Canards , les rouges tris-excelleas t JUi JudçU^s » l«s Siirc«llss» Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 21.96% accurate

BoURGEOtSC* "s EnpoiJJon d'eau douce. Infime^ L'Anguille, la
Truite, la Tanche, les Ecrc *^'* vîfles , les Brochets , Us Perches, les
Lottes, lesscpteni* Carpes , les Plies , les Barbillons , 8c les Meuniers,
j^^^^ En PoiJJon de men Les poîfTons que la Mar^e nou J fournît or- ^
dînairement dans cette fairon , font les Eftur- ^ , geons , le Saumon , le
CabilUot , la Barbue , le ^ Turbot 8c Turbotin , les SoUes , les gros 8c petits
Carlets , les Vives , les Truites de mer 8c faumonées rouges , les Merlans ,
les Harengs frais ^ les Huîtres vertes 8c blanches > tes Saïdi» lies , le Thon
& les Anchois* __ En Légumes & Herbages. "SepteïBf Les Artichaux
d'automne, choufleurs , Car- bre« dons d'Efpane , Epinars ; Choux de
plufieurs efèces , Poireaux , Céleri, Oignons , Racines, oâobrt Navets ,
Chicorée blanche 8c Chicorée fauvage. Laitue Romaine , toutes fortes
depetites herbes. Nor» En Fruits. Raifins de toutes efèces, Poires,
pommesï Fignes , Olives 8c Pulcholines , Noix , 8c Noîfet. tes , Marons 8c
Châtaignes 8c toutes tottts de . fruits fecs 8c confis pendant Tété.* DE
L'HIVER Dicenu. Les mois de Décembre» Janvier 8c Février qui bre. .
comprennent THiver , ont entièrement rapport àTAutomne, parles
provifions ScTabondance de Janvier* tout ce qu'elle nous a fourni pour la
nécedîté de la vie: commî Pain, Vin, Légumes, 8c toutes Février, fortes de
Fruits , Viande , Volaille , Gibier 8c PoiïXbns , tout eft de même ; ces deux
dernières fâifons qui font le tems de la bonne chcre ne doi. vent point être
féparées par des changtsmens ^ parce que" nous avons dans THiver prefque
dt tout ce que oous avons dans l'Automne* Digitized by VjOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 16.35% accurate

Instruc. tion. Cuisinière INSTRUCTION POUR CEUX qui
voudront fervir une bonne Table Bourgeoise elle servira à régler
les services; vous en augmenterez ou diminuerez suivant les occasions &
la dépense que vous voudrez faire» — TABLE De douze Couverts à dîner
premier Service» 2. Potages. 1 Pièce de Bœuf pour le milieu* 2 Hors-
d'œuvres. 1 Potage aux herbes. 1 Potage au ris. 1 Hors-d'œuvre de raves. 1
Hors-d'œuvre de beurre de Vaire. Second Service. Laissez la pièce de
Bœuf au milieu, 6f mettez à la place de deux Potages & des deux Hors-
d'œuvres. 4 Entrées* 1 De noix de Veau aux truffes à la bonne femme. 1 De
côtelettes de Mouton au basilic. • 1 De Canards en sautoir. 1 D'une
Poularde à la Bourgeoise. Troisième Service à Plats de Rôts. 1. Entremets.
2. Salades. 1 D'un Laiton. 1 De 4 petits Pigeons de volière. 1 Entremets
pour le milieu d'un Pâté d'Agneau Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 19.16% accurate

t D'une Crème glacée, Influo^ 1 De Chou fleurs. '*'^ Quatrième Service. Deflert. Pour le milieu une Jatte de Fruit crud^ I Compote de Pomme à la Portugaife. I Compote de Poires. I Affiette de Gauffres. I AfGette de Marons. I Affiette de Gelée de Grofeille. i Affiette. de Marmelade d*Abricots. TABLE. De dix Couverts à fouper. Premier Service. i Potage pour le milieu , fi vous le jugea i .' propos. ^ '1 Pièce de viande de Boucherie à la brochç pour relever le Potage. t Entrées. 2 Hors^d* œuvres. I Entrée d'une Tourte de Godivcau. 1 D'une Poularde entre deux Plats. I Hors-d'œuvre d'un Lapin à purée de lentilles. I Hors-d'œuvre de trois langues de Mouton en papillote. Second Service. 2 Plats de Rôts m j Plats d'Enttrtmets^ i De^ deux petirs Lapereaux. I De deux Poulets à la Reine. 1 fatremets de petits Gâteaux, Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 18.16% accurate

«5555* La Cuisinier ffi, Infiruc^ I De petits pois. %ion. I De
Crème gratinée. Troisième SERVick Fruit. 7. AJJiettes de FruitSé 1 Jatte de
GaufFres pour le milieu* 1 Afllette de Fraifes. 1 De Compote de Cërifes. I
De Crème fouettée. 3 Affiettes de Confitures diâférentes» ^^ m TABLE Pe
quatarie Couverts. & qui peut fervir pou\$f vingt à dtner» Premier Service.
Pour U milieu, un. Sur-tout qui refiepour tout te Service» Aux deux bouts ,
deux Potages» t Potage aux Choux. I Potage aux Concombres. 4 Entrées
pour les 4 coins du Sur.tout^ I D'une Tourte de Pigeons. X De deux Poulets
à la Reine , à la fauce^. appétlÛfante. 1 D'une poitrine de Veau en fricaifée
do Poulets. 1 D'une queue de Bœuf en auchepot. 6 Hors»d*auvres pour les
deux flancs & les 4 coins de la Table, i De côtelettes de Mouton fur le gril. "
X De palais de Bœuf en menus droits* I De boudin de Lapin. I De
Choufleurs en pains« Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 22.82% accurate

BOtJRGEOISE. I Hors^d'auvres de petits pâtés friands P^"
,"/;^"*^* les deux flancs* Second Service. 1 Relevés pour les deux
Potages* 1 De la pièce de Bœuf. 2 D'une longe de Veau à la broche.
TroisiemeService. Rôts 8c Entremets à ia fois. 4 Plats de Rôts aux quatre
coins du Sur-touU I D'une Poularde. 1 De trois Perdreaux. I De dix-huit
Moviettes. X D'un Caneton de Rouen. 2 Salades pour les flânes» 1
Entremets pour les deux bouts^ I D'un Gâteau de viande. ^ D'un Pâté froid.
4 Petits Entremets pour les 4. coinsé, I De Bégnets de Crème. I De petits
Haricots verts. I De truffes au court-bouiltôn. I D'une Tourte gelées de
Grofeillc. Quat.rieme Service^ Deflert fervi à treize. Pour les deux bouts du
Sur^tùuté z Grandes Jattes de fruit crud. Pour les deux flancs* t Jattes de
Gauffres. Pour les 4' coins du Sur^tout»4 Compotes de fruit différent. Pour
les A coins de la Table. ^ AISntes de Confitures différentes. A i
DigitizedbyVjOOQlC .

The text on this page is estimated to be only 19.22% accurate

P 'i 13 ' La CutSIIflIERE CHAPITRE IL Abrégé général pour toutes fortes de Potager, PRenez la Viande ta plus faine & la plu» fraîche tuée , pour qu'elle donne plus de goût à votre bouillon ; la plus fucculente , eft la tranche , la culotte , îes charbonnades y le milieu du trumeau , le bas de. l'aloyau , & le ^ifte à la noix ; les pièces les plus propres àfer^ mrfur la table font y, la culotte & la poitrine de bœuf; ne mettez du veau dans vos bouillons que pour quelque eau fe de maladie ; quand votre viande eft bien écumie , fàlez votre bouillon , mettez dans la marmite de toutes fortes rfe légumes bien épluchées ; ratifleeç & lavée* , comme céleri , oignons , carottes , panais pok reàux y choux ; faites bouillir doucement votre bouillon jufqu'à ce que la viande foit cuite , ^ paflêz-le enfiite dans un tamis ou daps unçr ferviette 5. hiflez^ repofer le bouillon pour voi^S; «n fcrvir à ce que vous jugerez, à propos. Potage aux Choux. Prenez ta moitié d*Un chf>ux que vous faite» blanchir avec un morceau de petit fard coupt en tranches tenant à la coine 9 ficelez le tout » chacun en fon particulier , faites-le cuire i part (fans une petite marmite avec le bouillon qui eft expliqué ci-devant : quand votre choux & petit lard font cuirs , faites mitonner le potage avec de ce même bouillon & des çroûtej de pain , fervez les choux autour du potage avec le j-etit lar

The text on this page is estimated to be only 20.96% accurate

Potages Coulis de Lentilles. Prenez un demi-litron de lentilles plus ou moins, suivant la grandeur de votre potage ; il faut les éplucher & les laver ; faites-les cuire avec du bon bouillon quand elles sont cuites, passêz-les dans une étamine & affaiblissez votre coulis de bon goût ; les lentilles à la Reine sont les meilleures pour toutes fortes de coulis. Si vous voulez faire un potage de croûtes» Prenez un plat d'argent avec des croûtes de pain mouillez-les avec du bouillon qui ne fait point dégraisser : faites mitonner vos croûtes jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat : égouttez ensuite la graisse qui reste dans le plat & servez dessus le coulis de lentilles. Les potages de croûtes à la purée verte se font de même» La seule différence est quand vos pois (ont cuits & vous mettez dedans perfij 8 queues de ciboules & que vous faites blanchir & pilez & passez avec la purée pour la rendre verte» Potage aux petits oignons blancs*, Faites Blanchir les oignons & ôtez leur la première peau & faites les cuire à part dans une petite marmite quand ils sont cuits faites-en un cordon au bord du plat où vous devez fervir le potage ; pour les faire tenir mettez sur les bords du plat un filet de pain trempé dans du blanc d'œuf & mettez un moment le plat sur un fourneau pour que le pain s'attache ; servez-vous de ces filets pour faire tenir toutes fortes de garnitures de Potages» AvJ

Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 17.07% accurate

"t: La CtfisrNiERe ' ' Potage de Concombres. Après les avoir coupés prop/ement 9 mettez^, les cuire dans une petire marmite ,. avec bon bouillon & jus de veay pour les colorer ; quand, elles onr cuites ». mitonnez le potage avec leurl>ouil!on , 81 de celui de la marmite à mitonge ; afTailbnnez le potage d'un, boo lel , & fervea garni de concombre» Potages aU'Ris» Prenez un quarteron de ris plus ou moînf fuivant la granddir de votre potage , un quarteron pour quatre aflîettes , lavez-le à l'eau tiède trois ou quatre fois en le frottant avec les mains ^ faites. le cuire à petit feu pendant trois heures avec bon bouillon & jus de veau ; quand il eft cuir , dégraiflez-le , goûtez s'il eft d'i^iboa iel >. ftrvez.nirrop épais ni trop liquide. Potage au:» herbes» Mettez dans une petite marmite toutes fbrtei: d^herbes épluchées & bien lavées avec un panais & une carotte coupées en petits filets. Leslierbes font , ofeilles , laitue » cerfeuip^ " pourpier, un peu de céleri coupé en filet, faites cuire le tout avec un bon bouillon , un peu dfr jus de veau ; quand elles font cuites & d*ûn bon ièl , faites mitonner le potage , & fervez au naturel vos herbes dans la foupe fans faire de., garniture. Vous pouvez fi vous voulez-, mafquer vofq potages de telle viande que vous voudrez ,. comme chapon , poularde , gros pigeons , per*. drix , canard, jarrets de veau ,.8cc. la façon de les.faire<:uire eft="" il="" faut="" tou="" leur="" trouf="" fer="" les="" pares="" dans="" k="" corps="" faire="" blanchir="" un="" inrtant="" ne="" mettre="" cuire="" la="" mar="" votre="" potage="" que="" le="" tems="" qu="" b0it="" b="" y="" digitized="" by="" vjooq="" ic=""/>

The text on this page is estimated to be only 16.91% accurate

B'OURGECfXSS. qui e(l trop cuite n'ell point eflitnée ^ pour la Pçta^êi . faire manger à Ion point de cuiflbn , il faut la tarer 9 quand elle fléchit un peu fous les doigts elJe efl bonne à fervir. Vous pouvez lervir vos volailtiîs au milieu des potages , ou dans ua plat pour hors d'œuvres , avec un peu de bouilb>n & gros fel par.deiTus , luivant la volonté eu Maître ; ceux qui fe ferviront de jus dans leurs potages doivent préférer celui de veau à t celui de bœuf, le veauv étant rafraîchifTant & ■ plus léger quand il eft fait avec foin ; peu d'oig^ ^' noDS & attaché à très.petit feu, il n*eil point contraire à la fantè. Potage prîntanier en maigre. Mettez dans une marmite un litron* de pois^ nouveaux ,. cerfeuil , pourpier , laitue , ofeille ,. trois ou quatre oignons , une pincée de perfil >, un morceau de beurre ; faites bouillir le tout eniemble & le paflez après en une purée claiie , mî.] tonnez le potage avec les trois quarts de ce ^ bouillon , & dé ce qui vous refté vous y délaye», iîx jaunes d*œufs que vous faites lier lur lé feu I & les mettez dans votre potage , quand vous ' êtes prêt à fervir 5 après avoir goûté s'il eft d'ua: bon feU i Potage au Ris & coulis de Lentilles en maigre», Faites d'abord un bon bouillon maigre avec toutes fortes de racines, choux, navets , oignons,. céleri , poireau , le tout à proportion de la force I & un demi-litron de pois ; vous mettez à part f dans une petite marmite un demi-lîrron de len*. I tilles à là Reine que vous faites "Cuire avec de ce1 bouillon ; quand elles font cuites , palTez-les ett* i purée, vous prenez enfuêim quarteron de ris v f après Pavoir bien lavé, faites-îè. cuire dans une petite marmite,, avec un morceau de beurre, 8t de votre bouillon^ mpigre tiré au clair ; quanii il eH cuit. &.af&i£byaai cfimmc.ii faut ».meu

The text on this page is estimated to be only 27.19% accurate

\ii La CirisiNïERE Potages y U Coulis des lentilles j vous
aurez^^foiaqutfvoN^ tre potage ne foit pas trop épais. Potage au Lait
d'amendes» Prenez une demi-livre d'amendes douces, que vous mettez furie
feu avec de Teau*; quand elle' est prête à bouillir vous retirez vos' amender
pour en ôter la peau , jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche , ensuite vous
les égouttez pour les bien piler dans un mortier , en ks arrosant de tems en
tems d'une cuiller à bouche pleine d'eau, de crainte qu'elles ne tournent en
huile; vous mettez dans une cafetière une pinte d'eau «t un peu de sucre ,
très-peu de fel , canelle , coriandre , un zeste de citron i faites bouillir cette
eau avec ce que vous avez mis dedans , environ un quart d'heure sur un
fourneau , vous vous fervez après de cette composition pour pader vos
amendes dans une serviette , en les bouillant plusieurs fois avec une cuiller
de bois, vous prenez ensuite le plat que vous devez servir , & mettez dessus
du pain tranché & f^ché ^ vous versez dessus le lait d'amendes le plus chaud
que vous pouvez faire bouillir: si vous voulez votre lait d'amandes plus
épais , faites-le simplement avec de Teau chaude , & vous y mettez après le
sucre que vous jugerez à propos, & très-peu de fel Potage a Veau pour
collation^ Prenez une marmite d'environ trois pintes^ i^ mettez dedans un
quartier de choux , quatre racines , deux panais , six oignons , un pied de
céleri , Une petite racine de persil , trois ou quatre navets ; faites un paquet
avec de Foseille » poirée, cerfeuil que vous ficellez bien ensemble^ un demi-
litron de pois que vous liez dans un linge blanc y faites bouillir ensemble
toutes ces légumes avec de l'eau pendant trois heures ; ^9Sez ensuite ce
bouillon dans un vase de terre & au» Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 20.91% accurate

Bourgeoise* ^ ., -^ tannent votre potage après avoir mis dans le Potagejfi Bouillon le fel qu'il lui faut « vous garnirez te potage avec l«s légumes qui font dans ta mar« mite , a vous le voule^z , vous vous réglerez à mettre plus ou mohis de legiimes , fuivant la quantité de bouillon que vous voudrez faire* Potage à la Vierge Vous vous fervirez d'un bouillon ordinaire f comme il e(i expliqué au commen(:ement de ce Livre , vous prendrez le plus gras de ce bouillon environ une chopine pour le faire bouillir quel* que bouillon fur un fourneau , avec de la mîe de pain de la grolfeur d'un oeuf; prenez du blanc de volaille cuite i la broche , que vous pilez bien fin dans un mortier avec quelques amendes douces & fix jaunes d*œufs durs ; quand le tout eft bien pilé » mettez-y le bouillon où eft la mie de pain & paiTez le tout dans une étamine» en y ajoutant un demî-fétier de crème , ou un poiflbn de lait , après l'avoir sflTaiCbnné de bon goût , vous le tiendrez chaud au bain marie 9 wites enftiite mitonner votr* potage avec d^s croûtes bien chaplées , 8c peu ^e bouillon ; quand vous êtes prêt à fervi^ t vous mettez votre coulis bien chaud dans l# potage fans k faire bouillir ^ parce qu'il tourfieroît» Le potage â Tiflue d'agneau fe fait de la «lême façon que le précédent , à cette différence que vous faites cuire Tiflue d'agneau à part avec du bouillon , quand il eft cuit, vous gar* «iflez le bord du plat à potage de TiiTue , & la tête dans le milieu ; ceux qui n'auront point de blanc de volaille cuite à la broche pour mettre dans le coulis , mettront à la plac^ un peu plu^ d'amendes douces. Potage à ta Citroidlte, SuW^at la grandçux du potage q^uci vqu(vx)iik * DigitizedbyVjOOQIC

The text on this page is estimated to be only 24.76% accurate

11^ La CursiNiïtfE ^^t;êtr>,6-4 les faire, vous prenez plus ou moins de citrouille ou potiron ; pour une pinte de lait , voufi prendrez un quartier d'une moyenne citrouille » étez-en la peau & tout ce qui tient après les pépins 9 coupez la citrouille par petits morceaux^ & la mettez dans une marmite avec de l'eau 9 & faites cuire jufqu'à ce qu'elle foit réduite en marmelade , & qu'il ne reûe plus d'eau 9 met* tez-y un morceau de beurre gros comme un œuf y & un peu du tel , faites lui faire encore quelques bouillons j enfuite vous ferez bouillir une pinte de lait , & y mettrez du fucre ce que vous jugerez à propos , verfez votre lait dans la citrouille , prenez le plat que vous devez iervîr , arrangez-y du pain tranché , mouillez* te avec de votre bouillon de citrouille , couvres \t plat , 8(le mettez fur un peu de cendre chau-^ de pendant un quart d'heure pour donner le tems au pain de tremper , faites attention qu'il ne bouille pas ; en fervant vous y mettrez le reliant de votre bouillon bien chaud. Potage au Lait* Prenez une pinte de làlt & la faites bouillir avec deux oir trois grains de fel , un morceau de fucre fi vous voulez , tranchez du pain 8c. l'arrangez dans lé plat que vous devez fervir , verfez-y defllis une partie de votre lait pour Être tremper le pain , &Te tenez chaud fur de la cendre chaude fans qu'il bouille, couvrez le plat, & lorfque vous êtes prêt à fervir , vous mettez cinq jaunes d'œufs dans le refantdu lait que vou« délayez avec 5 mettez-le fur le feu .en lé remuant "*" ' toujours , & lorfque vous fêntez que votre lait s'épaïfUt il faut l'ôter promptement , parce que c'eft une marque que les œufs font cuits ; & S vous tardiez à Tôter , les œufs tourneroient. Si vous voulez faire-^im potage au lait plue dîflingué , vous prendrez trois chopines de lair ^e TOUS fer«2 bouillir avec une petitt éccrce Digitized by VnOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 23.42% accurate

Bourgeoise. «le citron verd , une pincée de coriandre , un Potag^^
petit morceau de canelle , deux ou trois grains de fel , environ trois onces de
fucre ; faites-le bouillir 8(réduire à moitié , enfuite vous le pafTer au tamis
& le finiffez comme le précédent. Potages maigres de plujêurs façons^
Suivant le potage que vous voulez faire f. comme petits oignons , racines ,
navets » chouxxy céleri , vous prenez le légume que vous voule» employer
pour faire la garniture de votre potage , vous le coupez proprement 8c le
faites blanchir un quart d'heure â f eau bouillante ^ jretirez-le à Teau fraîche
, 8c le mettez cuire avec un morceau de beurre , de Peau Se du fel ; pendant
qu'il cuit 9 vous mettez dans une caflèrole un morceau de beurre avec de
Toig* non 9 carottes 9 panais 9 un pied de céleri 9 le tout coupé par petits
morceaux , une gouflê d'ail 9 une feuille de laurier , thym , bafllie 9 trois
doux de girofle 9 perfil 9 ciboule ^ vous obfêr« verez de ne point mettre
dans la cafTerole du légume dont vous garnifiez votre potage 9 parce que
celui que vous faites cuire â part eh fuffifant pour donner le goût qu'il faut ;
vous pafTerez tous ces légumes fur le ftu en les retournant de tems en tems
jufiu'à ce qu'ils foient cuites 8c colorées 9 vous y mettrez ai l'eau 81 le ferez
bouillir une demi heure avec les légumes , cŒ]a vous doit faire un bouillon
de bon goût & d'une belle couleur comme s'ilyavoit du jus ; paiTez-le dans
un tamis & le mettez dans h marmite où e(t le légume à garnir le potage ^
quand il fera cuit 8c le bouillon affaifonné de bon goût ^ prenez.en pour
faire mitonner le potage dans une calTerole ; prenez le plat que vous devez
fervir , mettez fur les bords de petits filets de mie de pain que vous
trempez dans un peu de blanc d'œuf 9 mettez le plat fur le feu pour faire
attacher les filets 9 ^mettez-y après, votre garQigitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 27.88% accurate

i8 La Cuisinière Potages niture de légumes arranges proprement ,
âreSei votre potage & fervez. Si vous fervez votre potage dans u'n plat en
façon de jatte , vous n'y ferez point de garniture 9 mettez fimplcment le
légume fur le potage après qu'il eft drefli» Potages maigres aux .oignons» ^
Coupez en filets environ une. douzaine de moyens oignons , mettez-les dans
une cafTerole avec un morceau de beurre , païTez-les furie feu en les
retournant de tems en tems , jufqu'à ce qu'ils ^ foient cuits & un peu
colorés. également ^ mouîl* lez-les avec de Teau ou du bouillon maigre û
vous en avez , mettez-y du fel & du gros poivre , faites bouillir quelque
bouillon , 8c enfuite vous y mettrez du pain pour faire mitonner votro
potage comme à Tordinaire, Si vous voulez faire un potage de lait atx olg«
nons , vous en mettrez un peu moins qu'il eft dit ci-defTus 9 païTez.les a
petit feu avec du beurre jufq'à ce qu'ils foitnt cuits fans être colorés, faites
bouillir du lait 8c le mettez avec l'oignon aflaifonné d'un peu de fel, mettez
du pain tranché dans le plat que vous devez fervir , avec une partie du
bouillon , couvrez-le 8(le mettez fur un peu de cendres chaudes , quand
votre pain fera bien trempé vous y mettrez le refiant du bouillon. Servez.
Potage de Marons en gras & en maigre. Pour faire tin potage de marons en
maigre ^ vous mettrez dans une cafferole un morceau de beurre avec trois
oignons coupés en tranches , deuxjacines , un panais , un pied de céleri,
troii poireaux , le tout coupé en petits morceaux , une demi-gouffe d'ail ,
deux doux de girofle , paflêz le tout enfemble jufqu'à ce qu'ils foient un peu
colorés , mouillez avec de l'eau & faites bouillir pendant une heure , paffez
votre bouil-^ lo^au.tanûsi ^flâi&nne^ de feU Prenez un cent* Digitizedby
Google

The text on this page is estimated to be only 25.47% accurate

Bourgeoise. 13e marons ou un cent & demi de groflès cha-
Pota^^i taignes, ôtez-en la première peau & les mettez for le feu dans une
poêle percée en les remuant toujours jufqu'à ce que vous puiffiez ôter la fe- '
conde peau ; quand ils feront bien épluchés « faites-les cuire avec une partie
du bouillon , enfuite vous mettrez à part ceux qui font entiers pour garnir le
potage , & les autres vous les ëcraferer, & les pafièrez dans un tamis pour
en faire un coulis que vous mouillez avec le bouillon de leur cuifibn y faites
mitonner le po« tage avec le bouillon de racine , & en fervant vous y
mettrez le coulis de marons. Le potage 'gras fe fait de la même façon > en
prenant un bon bouillon gras que vous employez à la place du maigre.
Potage^ d^Aſpergesà la purée verte en gras & eri. maigre m Pour faire un
potage en maigre , vous faitet en bouillon de racines comme le précédent^
lorfquMl eft palTé au tamis , prenez-en une partie pour faire cuire.un litron
de poids verts : prenez rfcſ aſperges de moyenne grofleur ce qu'il voul en
faut pour garnir le potage , coupez-les dfe longueur de trois doigts , faites-les
blanchir un. moment à Teau bouillante ' , & les retirez à Peau fraîche ♦
faites-les égoutter & les ficelez en plu/ieurs petits paquets , coupez un peu
le bout de la pointe , & les mettez cuire avec les pois 5 lorſque les pois font
cuits , paſTcz.les en purée^ mitonnez le potage avec le bouillon de racines,
faîtes une garniture fur lés bords du pîat avec les aſperges / en fervant
mettez-y le coulis de pois : le potage en gras fè fait de la même façon , en
prenant un bon bouillon gras à la. place du maigre. Partages au Fromage 9
en gras & en maigre» Four kfdûe en maigre) vous ferez un bouHt^
Digitized by VjOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 25.25% accurate

La Cuisinière Potageslon comme celui qui ei! expliqué pour les f&m tages maigres pag. 1 7. Ayez attention que pour ce potage-ci 9 il faut plus de choux que d'autres légumes ; quand il fera fini & pafſ2 au tamis ^ tnettez-y très peu de fel , prenez le plat que vous devez fervir qui doit aller au fevt , vous avez une demi-livre ou trois quarterons , luivant la grandeur du potage , de fromage de gruyère» irapez-en la moitié , & l'autre vous la coupez en tranches minces , mettez un peu de fromage râpé dans le fond du plat avec quelques petit» morceaux de beurre , couvrez avec du pain tran» ché fort mince , enfuite vous y mettez une couw Che de fromage traiKhé, après une couche de pain que vous couvrez de fromage râpé , remettez une couche de pain , 6c finiflèz par le fromage tranché & dts petits morceaux de beurre , mouillez avec une partie de votre bouillon » faites mitonner jufqu'à ce qu'il fe fafle un petit gratin dans le fond du plat , 8c ne reſte plus de bouillon. Avant que d*e (tr^ vir , vous y remettez du bouillon & un peu de gros poivre. Ce jjotage doit être fervi un peu épais ; en gras vous le faites de la mê. ^me façon en vous.fervant d'un bouillon gras aux choux , ne dégraiflez point trop le kouiltoa ^ &. n'y mettez point de beurre. De la dijfeâion des Viandes L'AdrelTe de couper proprement les viandet e(l aujourd'hui d'un (1 grand ufage , que ceux qui doivent fervir les conviés , ne doivent point l'ignçrer pour la fociété de la table , puifque l'on ne fçauroit fervir les bons morceaux , fi oa ne les connoît pas , & que bien des gen* trouvent la viande dure , faute de la fçavoir ^couf ei: dans fon fil ^ la bonne façon eft de fervir Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 24.21% accurate

Bovrocotse; - zisssas l^eu l feu à la fois , par ce moyen les

The text on this page is estimated to be only 23.98% accurate

La Cuisinière De la mettCK la viande : il y a des parties dans le bœuf dijjec. qui se conlervent mieux les unes que les autres[^] tion des De la dijjiclwⁿ du Mouton. /[^]w/u j^{^^} ^{^^^}j[^] j^{^l}^{^^} g[^] g.g^{^^} jg mouton , ils se ^{^^^}fervent tous les deux de même : vous le coupez en travers jufqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet ; le morceau le plus délicat que vous coupez en travers 8c en tranches , se trouve du côté du nerf que l'on appelle la fous-noix extérieure ; le côté de la queue fur la croupe se coupe par éguillettes , & se fert pour un morceau délicat : la fouris , est encore un morceau tendre que l'on peut fervir. Le carré se fert par côtelettes. L'épaule se coupe par tranches deïïus 8c deſ. fous. La poitrine , après avoir enlevé la peau qui 15ft fur les tendrons , vous la coupez par côtés , en prenant les endroits où le couteau ne réfifte pas en tirant du côté des tendrons. Le chevreau 8c l'agneau , se diflèquent de la même façon. De la connoïſſance du bon Mouton. Le mouton , est ordinairement bon quand il a la chair noire, qu'il est gras en dedans, le gigot court, le nerf fin, qu'il est jeune 8c de bon accâbit ; laïſſez-le mortifier le plus que vous pou^{*} Vez , fuivant la faïſon : dans le Printems nous avons ks gros moutons Flamans , les moutons de Rheims 8c de Beauvais ; l'Eté les plus excellens font les moutons de pâture ; l'Automne 8c l'Hiver est le rems du meilleur mouton , p[^]r la facilité de le pouvoir tranſporter des meilleurs cantons , comme des Aryennes , Rheims , de Çabour , de Beauvais , de Prêtai[^] » de Dieppe[^] De la dijjiihlⁿ du V[^]au^{*} (.a longe ,* vpm[^] coupez le filet par petite| Digitized by VjOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 25.87% accurate

Bourgeois EÎ ^ IfaflclieS en travers pour fervir , 8c eofuite vous
De la coupez le rognon par petits morceaux pour le dijjec^ préienter à ceux
qni Talment , deflbus le ro- tion deM gnon dans Tintérieur de la longe , fe
trouve un Vian^ petit filet très-délicat. dcs^ Le caiî fe coupe par petits
morceaux avec fes petits os : il fe coupe facilement en appuyant le couteau
defTus » parce que les jointures en font marquées. Du cuiiiièau ; dans le
cuiflèau quand il ed/ôtl, il n'y a que les noix de tendres , celle de delTous efl
la plus eflimée. La poitrine après avoir découvert les tendrons d'une peau
charnue qui les couvre, vous coupez la poitrine en travers pour en féparer
les côtes d'avec les tendrons , c'eft ce que vous ferez aifémeht en prenant
l'endroit du côté du tendron où le couteau ne réfide pas > & eiifuite coupez
par petits morceaux. Le carré fe coupe par côtelette? > en prenant bien le
joint , ou en filets « comme la longe. L'épaule , en defTous de l'épaule fur la
gauche fe trouve une petite noix enveloppée de graiC fe que vous fervez
d'abord pour le morceau le plus délicat : le refle de l'épaule > deffus &
deffous , fe coupe par tranches. La tête de veau , les morceaux les plus
eftimés. font les yeux 9 après les oreilles 9 la cervelle, (e fert à ceux qui
l'aiment , enfuite vous coupez la langue par morceaux : vous avez encore
les bajoues , les os où vous trouverez de, la viande après. Le chevreuil & le
daim fe fervent 8c fe coupent comme le veau. D^ la connoijjanc^ du bon
veau» Les meilleurs font ceux de Caen 9 de Pontoifè 9 de Rouen & de
Montargis : pour que le yeau fois bon , il faut qu'il ait deux nioi\$ y
Digitized by VjOOQ IC .

The text on this page is estimated to be only 23.59% accurate

I x4 ^ La CuïsiKtEai De la plus petit , il n'a ni fuc ni faveur : plus (otî ^, dijjec^ il eft fujet à être dur , & n*eil point fi déli« tion des cat ; il faut le choiilr blanc 8c gras : les veaux Fiaru de lait qui viennent des environs de Paris , desm quoique plus forts j font bons quand ils ne font point fatigués. Il y a des veaux qui fe corrompent promptement , d'autres fans être corrompus ont un mauvais goût ; cela provient de ce que dans les grandes chaleurs , on les expofe au foleil, après qu'on leur a donné à boire du lait , 8c comme Ton tue fur le champ le veau que Ton acheté , la viande prend le mauvais goût du lait qui s'efl aigri. De la dijjeciion du Cochon. La hure qui fe fert pour un entremets froid ^ commence à fe fervir en coupant du côté des oreilles jufqu'aux bajoues ; le chignon fe fert «près par petites tranches minces. Le carré , le filet , l'échignée fe coupent par petites tranches minces & en travers. Le jambon fe coupe par petites tranches ea travers , toujours du gras & du maigre. Le fanglier fe coupe & ijs fert comme le cochon. Ve la diJJeSion du Marcajfin & du Cochon de lait. La diffeôion fe fait de même , après qui! eft fervi fur table , vous commen^z par coupet la tête t les deux oreilles, 8c feparez la tête en deux 9 enfuite vous coupez Tépaule gauche » la cuifTe gauche , Tépaule droite 8c la cuiflo droite : vous levez après la peau pour la fer« vir toute croquante , les jambes , les côtes , les morceaux près du col font des endroits très^ délicats f l'épine du dos fe coupe en deux y le côté des côtes qui y refte attaché fe fert pat petits morceaux. Digitizedby VjiOOQIC '

The text on this page is estimated to be only 24.46% accurate

Bourgs orsc'^ col , les deux ailes , les tieux cuifles , rèfto-
^^"^^ mac , le croupion, la carcasse : les- morceaux'^'^'^'^ Us plus
honnêtes à présenter font les ailes 8c après les blancs , pour la volaille rôtie
; celle qui e(l bouillie , les cuiffes font les morceaux les plus honnêtes à
présenter. La niiflédion fe fait en prenant Taile de la main gauche ou avec
une fourchette : vous prenez de la main droite le couteau pour couper la
jointure de Taile , & achevez de la maia gauche , en tirant l'aile qui cède
aifément , fi vous tenez ferme la pièce de volaille avec votre fourchette ;
enfuite vous levez du même côté la cuiïe en donnant un coup de couteau
dans les nerfs de la jointure , Se vous la tirez de la même façon > avec la
main gauche : la mê- me opération fe pratique pour l'autre côté t vous
coupez enfuite rclomac , la carcasse & le croupion en deux : c'est ainfi que
Vous diffequez poulets , poulardes , faifans , perdrix & bécasses ; les
morceaux les plus délicats du faî. fan y font les blancs de Teûoma & les
cuifles t de la bécasse , la cuiïe efl la plus eflimée. Le pigeon , quand il efl
gros 9 fe peut cou* per comme la viande blanche ; quand il efl moyen , il fe
coupe en deux par le dos , en fai» iant tenir le croupion avec les deux
cuiffes » ou en deux morceaux en travers. I/oifeau de rivière & le canard fe
coupent fiir l'eflomac par éguillettes , que vous offre» pour le plus délicat ,
enfuite vous levez les aU les 9 les cuiffes & la carcasse. Des lapereaux , le
plus eflimé efl le filet : vous commencez à le éfendre depuis le col en
defcendant le long de l'épine du dos 9 après, jqu'il efl levé , vous le coupez
par morceaux en travers pour k fervir 9 les petits filets di^ a Digitized by
VjOOQ le

The text on this page is estimated to be only 21.69% accurate

tè La Cuisinière dedani font excellens ; le . refle fe coupe i 1[^].
volonté. Les levreaux fe coupent & fe fervent de b même façon que les
lapereaux. El CHAPITRE II L Du Bœuf, N expliquant les principaïes
parties du iBœuf, }e n'entrerai point dans le détail de ce que nous appelions
baffe boucherie : ^ette viande n'eft d'ufage que dans le baà Peu* pie ;
raccommodage chez eux eft force fel , poivre , vinaigre , ail , échalote ,
pour en re. lever le goût iniîpide. Voici ce qui eft d'ufage chez les Bourgeois
8c Gens qui tiennent bonne table \ la cervelle , la langue , le palais , les
rognons y la graiffe, la queue : dans la cuijje nous avons la culote , la
tranche , la pièce ronde , le gifte à la noix \ le cimier , la moelle : après la
cuijje font l'aloyau , les charbonnées > les flanchets & les en. tre côtes , la
poitrine , les tendrons de poitrine , les palerons & le gros-boqt. De la langue
de Sauf. Entrée. Elle fe met cuire à la braife qui fe fait avec fel , poivre un
bouquet garni de perfl > eu boufe , ihym , laurier, bafilic, clous de girofle ,
oignons , racines , du bouillon , que ce qu'il faut pour mouiller la viande 5
faites cuire à très-petit feu , quand elle eft cuite , ôtez la peau & la piquez de
petit lard, faites-la cuire après à la proche , fervez deffous une fauffe comme
celle de mouton , en y ajoutant un filet de vinaigre t vous trouverez la fauffe
au Chapitre XV. Vous la mette» encore en miroton , quand Digitized by
VjOOQ IC ,

The text on this page is estimated to be only 18.64% accurate

BouRGEoisEr rj^** «lie cfi cuite à la brafe comme ci-devant ,
ôtcz V u la peau , coupez la en tranches , arrangez-la^eii/. * ilir le plat que
vous devez fervir; fairez-la bouillir doucement dans uiiefaûfle , comme
celle que je. viens de dire ^ & la fervez à courte faufTe. Langue de Bœuf en
paupiettes, Otez le cornet à une langue de bœuf & la. entrés faites blanchir
un demi-quart-d'heureà Tau bouiL 3^ horsl lanre , mettez-la enluite cuire
dans la marmi- ^l'œuvre te à la pi^ce de bœ\if julç^u'à ce queja peau fe
puliie enlever; ellene gêtera pas votre bouiU Ion , ôtez-en la peau & la
mettez refroidir , après vous la coupez en tranches minces dans toute fa
largeur & longueur , couvrez chaque morceau avec de la farce de gaudiveau
, ou autre farce de viande deTépailTeur d'un petit écu, paflèz un couteau
trempé dans Tœuf fur la farce, roulez-les en fuite & les embrochez dans un
hatelet après avoir mis à chacune une petite barde de lard , faites-les 'cuire à
la broche 9 quand elles feront prefque coites , jettez de \3t mie de pain fur
les bardes , faites prendre une couleur dorée à feu clair , 8c vous les fervirez
avec une fauflê piquante defibus 9 que vous trouverez la première , à
rarticle des faufles» Ldngue de Bieuf au- gratin* : Prenez une langue de
bœvif & la faites cuî- Fntrée xe dans la marmite , ' après i*avoir fait
blanchir; & horsjquand elle fera cuite , ôtez-en la peau Se lad'œuvre mettez
refroidir , coupez4a en. tranches, haxhez du perfil , ciboule, cinq ou" fix
feuilles il'efragon , trois échalotes , câpres & un an^hoiç , prenez une demi-
poignée de ,mie de pain , que vous mêlez avec gios comme la moitié d'un
œuf de beurre , Se une partie de ce que vous avez haché , pour mettre le tout

The text on this page is estimated to be only 23.65% accurate

iti La Cvîsi[^]ttttT[^] Du moitié de la langue deflus „ aflàifonnez de
fel> Bœuf, gros poivre , & le refant de vo* petites herbes defTus ; arrangez
une féconde couche du refant de la langue , fel gros poivre par-deflus,
mouillez avec trois ou quatre cuillerées de bouillon , & un demi- verre de
vin , faites bouillir • jufqu'à ce qu'il fe falTe un gratin dans le fond au plat ;
en fervant vous y mettrez un peu de bouillon , feulemeut pour que cela
marque . une petite fauflè. Langue de Bœuf la perjillade. Entrée i[^]^[^]®[^]-[^]
blanchir un quart d*heure â l'eau & hors ^{^^}^^{^^}^^{^^}^[^]® ♦ enfui te vous la
lardez avec du gros jt "lard , & la mettez cuire dans la marmite à la pièce de
bœuf : quand e!le eft cuite vous ôtez la peau & la fendez un peu plus de
moitié dans ÛL longueur , pour l'ouvrir en deux , fans la {eparer , fervez-la
avec du bouillon , fel , gros poivre , un filet de vinaigre , fi vous voulez , &
perfil haché. Langue de Bœuf en bre\ole y & autres façons» , Faites-la cuire
à un peu plus de moitié Entrée, jjgj[^]j Teau , ôtez enfiiite la peau & la
coupez en filets minces que vous arrangez âant ifne cafTerole avec perfil ,
ciboule champignons » le tout haché très-fin 9 fel r gros poivre , huile-fine
} faites-la cuire à très.petit feu : quand elle commencera à bouillir ,[^] mettez-
y un verre de vin blanc ; quand elle efl cuite « dégraiflèz. la » & y mettez un
peu de coulis , & en fervant ♦ û elle n'eft point aflèz piquante , vous y
mettrez un jus de citron. La langue fe met encore avec un ragbût de
concombre & diverfcs autres légumes , & à pluſieurs faufies difi[^]rentes ,
comme ravigote , petite faufie : on les fert pour entremets froids [^] quand
elles font fourrés , (âlées , fumées & fèchées. Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 17.09% accurate

fioURC'EOXSE. . Cerveles de Bœuf de plufieurs façons. ^^ Elle fe fait cuire à la hnâ& , faite avec vkfQ^^c, blanc , fel , poivre , un bouquet garni ; quand elle «It cuite , vous la tirez, ée fa braille ^ & la ferveles avec une petite famiTe appétiflante que vonk uouverez au Chapitre XV. ou avec un ragoût ^ petits oignons & de racines. Elle fe fert encore frite , pour lors il faut Hqxs^ la mariner avec fel^ poivre , vinaigre , un mor- j9^,,yf^ ceau de beurre , manié de farine ,ail , perlîl» ciboule , thym , laurier , bafilic , fiites.la frire après l'avoir égouttée & farine : fervez-la gacnie^deperfil frit. Palais de Bœuf en menus droits & autres façons. Il faut d'abord le bien nettoyer âi le faire u^^^ cuire dans l'eau , vous l'épluchez «nfuitede,, * fes peaux & le coupez par filets : pafiêz dt(l'oignon fur le feu avec un morceau de beurre : quand il efl à moitié cuit 9 mettez-y les palais & mouillez votre ragoût avec dn bon bouillon , un peu de coulis , un bouquet garni , afTaifon^ né de bon goût : quand il efl bien dégraifle , 3c la fauffe affez réduite , mettez-y un peu de mou. tarde en fervant. .. ijaw^ Vous pouvez encore les fervîr entiers ft^Jî^^vri)e gril , en les faifant mariner avec huile fine , , fel , gros poivre, perfil , ciboule , champignons, une pointe jd'ail , le tout haché , trempez-Jcs bien dans la marinade , 8c les panez avec dé la mie de pain 9 faites*les griller , & ferves deiibus une fauffe claire & piquante oU fdn\$ (aufle. Palais de Bœuf mariném ^ Prenez des palais de bœuf cuits i Teau , j^^^^ après les avoir épluchés , vous les coUpez dèf««"V'*, k longueur & la. largeur du doigt : fiùfes4«f a iii Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 20.51% accurate

19 La Cu isinieue Du mariner avec fel , poivre , une gouflê d'ail ,
Baufi du vfnaigre, un peu de bouillon , un petit morceau debe^ierre manié
de farine, une feuille ^e. laurier V trois clous de girofle «faites tiédir la
marinade > 8c mettez dedans les palais de bœuf pendant deux ou trois
heures ; retirezles enuite pour les faire égoutter , efluyez-lef & les firinez ,
faites-les frire & fervez avec du peiTilfrit. Allumettes de palais de Bœuf»
Hors-' Prenez deux palais de bœuf cuits à l'eau # d'œuvre -après, les avoir
épluchés y coupez-ies comme des allumettes & les faites mariner avec du
citron , un peu de fel 9 perlil en branche , cU boule entière ; quand ils ont
pris goût 9 met* tez-les égoutter & les trempez dans une pâte ' r faite de
cette façon ; mettez dans une caflerole , . ' . deux bonnes poignées de fai-irie,
une cuillerée » d*huile fine , un peu de fel -fin , & délayes? petit à petit
avec de la bierre , jufqu'à ce que votre pété ait la confiftance d*une crème
double , trem) >ez dedans vos palais de bœuf, & les faites frire de belle
couleur, fervez le plus chaud que vous pourrez. "■ ' "" Croquette de palais
de Bœuf. .*«ws- ^ Prenez trois palais de bœuf cuits à l'eau, épluÿ*cew.yrB
çjjg2,les &- les coupez en deux tout en travers ®" ^"âans toute leur
longueur , faites-leur prendre' ^^*^ ^u gôflt pendant une demi-heure ,En les
faifant migeoter fur un petit feuvècyu bpuillon , une gbuiê d*ail , deux
clous c(è girofle , thym , lau^ rier , baCUc , fel , poivré ; «nluite mettez-les
égoutter 8c refroidir; mettez defllis chaque mor^ ceau de la fa.rce de viande
; aflaifonnée dé boa goût , de l'épaifleur d'an petit écu) roulez h^ - '
palai^,;d€ bœuf pour les tremper enuite dans une ^ .p^fe. faite avec de ,la
farine délayée avec une cuillerée dlhuile8c.ua ^^çmi-fepderde vin blanc j
Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 21.80% accurate

Bourgeoise. SiBMSMi au fel fin. Il faut que la pâte file ep la
verfant Du de la cuiller , fans être trop claire 9 faites-les Bçtuf. firlre : ferves
garnis de perfil frit. Gras^doughle à la Bourgeoîfe» Prenez du gras-double
cuiira l'eau ^ a>ris Horssavoir bien nettoyé , coupez-k de la grandeur
d'œuvre de quatre doigts , & le faites mariner avec fel , poivre y perfil y
ciboule , une pointe d'ail > le tout haché , un peu de gralflè du derrière du
pot ou du beurre frais fondu ; faites tenir tout l'aflàifonnèment au gras-
double panne de mie de pain ,. & le faites grilla : fervez avec unt iauflè au
vinaigre. - ' • - '■ GraS'douhU ,à la fauJJeRohert^ Coupez de l'oignon en
dez que vous pafTez Hors« fur le feu avez un peu de beurre ; quand il eft
d'ceuvrt i moitié cuit , mettez-y du gras double cuit à l'eau & coupé en carré
^ aflàifonné de fel » poivre , un -filet de vinaigre » un peu de bduïlon \ ^
laiflez bouillir une demi-heure :. eu fervant met, ~ tez-y un peu de
moutarde. ' • Terrine à la ^ayjannes* Prenez de la tranche de bœuf que vont
coupez Entrée» en petites tranches , avec du petit lard maigre, perfil '
ciboule hachés * fines épices une feuille de laurier : prenez une terrine ,
faites un Ht de bœuf 9 un lit de petit lard 9 un peu d'aflàifonnement , & à la
fin une cuilierée d'eau<.de-vie deux="" cuiller="" d="" fiaires="" cuire=""
de="" la="" cendre="" chaude="" comme="" du="" b="" a="" mode=""
apr="" bien="" bouch="" terrine="" quand="" il="" e="" cuit="" fi=""
vous="" le="" jugez="" propos="" fervez="" dans="" terrine.=""
couennis="" fe="" fait="" m="" fa="" cette="" diff="" qu="" place=""
petit="" lard="" prenez="" couenne="" plus="" apuv="" qui="" ne=""
fente="" rien="" que="" vou="" iv="" digitized="" by="" vjooq="" ic=""/>

The text on this page is estimated to be only 19.34% accurate

.. Du dégraiflêz^, 8c vous en ifervez de mêrfei ^^^ Rognons de Bœuf à la Bourgeoifcé hors , Coupez-le par filets minces , faites-le paffir d'œuvre^"" le l'eu avec un morceau de beurre , fel , poû vre , perfil , ciboule , une pointe^d'ail, le tout haché ; quand il eft cuit» vous y mettez un filet *âe vinaigre , un peu de coulis , & ne le laides plus bouillir , crainte qu'il ne fe racorniffe. Vous fervez encore le rognon de bœuf cuir à fa braife , avec une faufle piquante ou une ùiuS» à réchalore. , ' Ufagë de Ta graiffe de Bxuf. entrée, ^^ graiffe fert à faire toutes fortes de far* ces , Se à nourrir des braifes & cuire àts cardons d'Efpane. Queue de Bœuf en hauchepot » & autre façotim Pour faire un hauchepot de queue de bœuf» vous la coupez par morceaux, faites-la blanchir & cuire avec bon bouillon , un bouquet garni» peu de Tel ; il faut cinq heures de cuifbn. A la moitié de la cuifTon , vous y mettez oignons » carottes , panais , navets , un peu de choux ^ *' le tout blanchi & coupé proprement ; quand le tout eft cuit , retirez-le fur un linge & Teffuyea pour qu'il ne refte point de graiffe , arrangez enfuite les légumes avec la viande dans une ter. . rine propre à fervir fur table : dégraiffèz la iàuffê où a cuit la viande , mettez-y un peu de coulis-, :& faites réduire fur le feu , fila faufle eft trop longue : prenez garde qu'il n'y ait point trop de fel , paftez-la au tamis , & fervez Atût ius la viande & légume ; vous pçuvez encore fervir la queue de la même façon , en ne met« tant qu'une forte de légume à la fois. . Vous pouvex auffi la fervir fan^ légume , 8c mettre! â la place différentes iauffe ; mais il faut tpujurs que la qu^ue £bit cuites à k braife queDigitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 14.80% accurate

Bo'ùRGEorsr. ir „, " ■ tious faîtes^, comme cellt de la langue de bœuf» Du page i6. Boitf^ Queue de Bœuf en matelote* Prenez une queue de Bœuf que Vous coupez Entrée, par morceaux 9 & la faites blanchir dans Teau bouillante 9 retirez^la dans l'eau fraîche 9 pour la mettre cuire à moitié dans du bouillon 9 lans aucun aflàifonnement ; lorfqu'elle fera à moitié cuite, vous ferez un roux avec un peu de beUiTe & une cuillerée de farine 9 mouillez ce roux avec le bouillon où vous avez fait cuire la qUeue de bœuf; mettez.y les morceaux de queue , avec une douzaine de gros oignons entiers qu'e vous aurez fait blanchir auparavant pour leur ôter la première peau ; mettez un rfemi-feptiet de vin blanc , un bouquet de perfil , ciboule , • une goufiê d*ail 9 une feuille de laurier, un ptif de thym, du bafilic 9 deux clous de giroâte 9'lél y poivre 9 faite cuire à petit feu jufqu'à ce que la queue & les oignons foient cuits , ayez foin de ' biei) dégralflêr , mettez dans la fauflê unaiKhoir. haché ^ deux pincées de câpres entiers 9 drefft^ hs morceaux de queue de bœuf dans le milieu du plat 9 les oignons autour 9 & au-deffus meu tez.y fept ou huit morceaux de pain coupé 9 d«; îa groflêur d'un petit écu 9 que vous pa0èrez au: beurre étant prêt â fervir r arrolez le tout avec ta fauflf qui doit être courte. Queue de hcmfà lafainte MeneHoulti '. Coupez une queue de bœuf en trois mordcaifir ^o"vous la coupez d'abord par le milieu 9. 8t le gros ^'œwrre bout vous le fendez en deux avec le couperet t > làites-la cuire dans là marmite à là pkce de bœvi ; fuand elle e(l cuite , vous là mettez re* firoidir „ «nfuite^ vous la faites mariner petidant une heure avec un peu d'hnile^-fe^ gros poivre , perfil , ciboule, deuK échalotes , une pointe d'alC le tout haché trei(.fin , fàitear tenh: là marioade^ Mg^ la queue ea la panaat de mie de Fain-i^ Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 11.37% accurate

«e5aE»-ri' La e.vxj.iNïEUr ^,/h faite* griller de bçlle couleur en TarroCint dir ^u?:ij. , redant de la marinade pendant qu'elle eii fur 1er feu. ServciA-fem fauflê, . _>.^o".^* . (^lom d^ Botiifde pilufieurs façons^ d-œuvre . La culotte éft la pièce h plu&eûin^ce du bœuff elle fait a faire d'excellens Potages , & fait honneur ftir » une table pour une pièce de.mU lieu ; elle fe lert au naturel , fortant de la mar. ipjt - du bon bouillon 9 tra>nche de veau , barde de lard , un gros bouquet garni , fel , poivre y quand elle elt cuite à moitié , vous y mettes . ©«îyiron trente oignons d^Holiande , au au dé. faut vous prenea de gros oignons rouges; ' quand Jà-pièce de bœuf eft ctiite » retirez-îa pour la bien effuyer de £» gratfiê*, drefièz.la dans ie, plat que vous devea fervir , & le» • cxiguons autours , & fervez deffiis une bonne fauiTe de belle couleur j en la faifant cuire d^ ^ cette façon à la hraife , vous la pouvez diverfi, fier de differens ragoûts ou de différentes iâuC ffs * fuivant 1« goût du Maître. ? . Culotte da Bœuf à la Cardinale. . . V , DefiifTez à fort, fait une culotte de bœuf de : ^^^ end)^ A doMse livres ^ coupez une livre de; lard trem.êTs eo .fardons « quç vous ^îaniei avec àei fines ci^ i]ik^ 8c du fd fia f Urdez.-enp9r.t0uc U Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 19.65% accurate

BOVRGEOISE / JJi pîete de boeuf fans toucher au derfiw qui elt
Du ■couvert , enfuite vous prenez un demi-carte- Bœuf. ron de falpêtre
pulvéïïfé , & en frottez la chair pour la rendre rouge , mettez la culotte dans
une teitine avec une once de genièvre un peu concaffé , trois feuilles de
laurier , un pea dé thym & bafilic , une livre de fel , couvrez la terrine & y
laiflfez la viande pendant huit jours, lorfqu'elk a pris fel , lavez-la avec de
Teau chaude , mettez quelque barde de lard fur le ^leiTus de la culotte > du
côté qu*elle eft couverte de graii!é , enveloppez-la dans un torchon blanc &
la ficelez ^ faites-la cuirie à petit fea pendant cinq heures avec trois
chopines de via ronge , une pinte d'eau , cinq ou fix oignons , deux gouâs
d'ail , quatre ou cinq ca« rottes , deux panais 9 une feuille de laurier , baûlic
f thym-» quatre ou cinq clous de girofle , le quart d^une mufcade , perfil,
cibout« , quand elle efl culte vous Tôtez du feu & la laiffez ré* froidir dans
fa cuiflbn jufqu'à ce qu'elle foit toutà-faît froide : vous pouvez faire la
même chofe avec un. aloyau. Culotte de Bœuf à VAngloife. Si vous voulez
ne point prendre une culotte t Grofle vous pouvez faire la même chofe avec
un en- ^ûtréel droit du bœuf de la grofTeur que vous jugez à propos , prenez
ce que vous voulez & le ficelez , mettez4e dans M^e marmite propor«<
tionnée à &^ grandeur avec deux ou trois carottes , un panais , trois ou
quatre oignons , un bouquet de perfil , ciboule , une gouffiè d'ail f trois clous
de girofle , une feuille de laurier | thym , bafilic , mouillez avec de bouille^
011 de l'eau , fêi # poivre , faites cuire à p^rît feu & court bouillon ; à
moitié de la cuwn VOuf Y mettez des. petit? choUx pr'éparv^ de Cette
façon : prenez un gros chou^ ôi^ez^en le| |hulle&.ks plus vertes^ I 8c U -
^^^^ bl^o^ Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 12.17% accurate

■ ? que vo[^]s hr« 4ts ^de gras îaii maniés, avec perfit t ciboule à
Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 15.31% accurate

^amplgnons , une pointe d'ail y hachés , fel , poivre « faltes-Ie
ciiire à petit feu dans fon jus » mous y pouvez ^ijouter ptein une cuiller à
bôu* che d^eau-de.vie quand it e(l cuit ; £iervez.le £roid : Ton s'ien Tert
abfiû â garnir des braifes* Sauciffons de tranches de Baufi. Ayez un
morceau de bœuf coupé large de Entrfe^ la grandeur de deux mains , &
épais de deux ou endoigts , coupez-la en deux en la laiflânt diins fa tremets
même largeur r battez^la pour l^sippatir encore, froib*. enfuite vous
rafraîchidez les bords en les couJ>ant UB peu pour lés rendre égaux,
fervez^vous de ces rognures pour les hacher avec de la . > graiilê de bœuf,
perfil , ciboule , champignons^ deux échalotes , quelques feuilles de bafilic
, le tout haché très-èn , fel , gros poivre , iie&' cette farce de quatre jaunes
d^œufs & la met' tez fur tes tranches de bœuf , que vous rou« lez après en
forme de iàuciflbn , ficelez-les Sa les faites cuire dans une- cailèrohe
proportion^ née à leur grandeur avec un peu de bouillon % un verre de vin
blanc f. (èl , poivre ,. un oignoa piqué de deux clous de girofle , une carotte
,. un panais , faites cuire à petit feu , enfui&e vous paffez la cuîflbn au tamis
& la dégraiTez « laites la réduire au point d'une fauffe fans êtri^ de haut
goût , fefvez-la fur les fauçi^Tons ; vous pouvez en(^ore les Servir avec tel
ragoût de légumes que vous jugez à propos ; S vous vêu-. , X iez les
fèrvir froid pour entremets^ .faites re>» duire la fàuile. en la iaidânt bouillir
avec lea £iuciflbns }ufqu^à ce qu'il ne refte prefque riei^ de la
graiifferiaifTez reëroidÎK a^iiec cequitefte 3c tfii fivrvez fur une ferviette..
Ufage de là ptect rondes Eue j^ttt £ervîr m tnêmie uTase qiie tk Digitized
by VnOOQ IC,

The text on this page is estimated to be only 21.44% accurate

La Cvisii^{^i}EitE Ufage du Cite à la nùix. Elle fert au même ufage que la tranche de bœuf. ■ . Voyez çï-dcvant tranch/e de bœuf. : i .i Ufage de la moelle de Bœuf* • Elle fert à faire des farces , des petits pâtés ; des tourtes 8c crèmes à la moelle 9 à nourrir des cardons & autres légumes. Aloyaux dñ plufieurs façons» L'on le met communément, quand il eft ten. Groue ^j^ ^ ^yj^e à la broche , & fe fert dans (on jus, entrée, ôj, (j yQ^g voulez pour mieux , vous level le filet que vous coupez en tranches minces , mettezrle ' dansunecaiferole avec une fauffe faite avec câpres» anchois Y champignons , une pointe d*ail t le tout ^ haché & paflë avec un peu de beurre , &-mouillé avec bon coulis ; quand vous avez dégrailTé I«i fauflë & afTaifonné de bon goût, hiettez le filet dedans avec le jus de Taloyau faites chauffer fans qu'il bouille , & fervez fur Taloyau. Vous pouvez encore fervir ce même filet avec plufieurs légumes , comme concombre , céleri , chicorée, cardes; il fe fert auffi en fricandeau, à la braife , comme la culotte à la braifè , qui efl ex. pliquée ci-devant , même fauiTe 9 même ragoût. Ufage du trumau & des charhonnée^ . < Entrée. Les charbonnées , quand elles font tendres , fe peuvent mettre furie gril , avec pttûl^ ciboul.e y champignons, le tout haché , fel , poiyyres , huiler fine 8c pané avec de la mie de pain; po^irle mieux faites-les cuire à!» braife, que vous faites comme pour la langue de bœuf , page 26, 8c ferverdef. fus différens ragoûts de légumes, -comme vous le jugerez à propos : elles fervent aùffi à faire du bouillo{i..fe jtrumeau n'efl boii ^i faire rdti bouillon pour'les perfonnês eA iaaté, . . Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 21.02% accurate

Bourgs 01 se. 39 Charhonnies de Bœuf en papillôtes» ^îf. Prenez une cfaarbonnée côte de bœuf, Cou- Entrée»)ez proprement & la. mettez cuire à petit feu 9vec du bouillon ou une chopine d'eau , uq peu de fel 8c du poivre , quand elle fera cuire » faites réduire la fauffe qu'elle s'attache toute après la côte , enfuite vous la mettez mariner avec de l'huile ou du beurre , perfil y ciboule , échalotes champignons 9 le tout haché très-fin , ua peu de baiïlic en poudre , ' mettez la côte dans une feuiU le d perfil , ' -ciboule Y câpres / anchois- , une petite pointé d'ail , le tout haché très-fin , fel « gros poivre 1 arrangez defiTus vos morceaux de tranche de bœuf & les aflaifonnez par deflus comme vous avez fait deflbus , couvrez votre pkt & le met* tez bouillir doucement fur un fourneau penW dant une demi-heure , & fervez à courte fàuffe* Tendrons de ha^ufà V Allemande^ Preaeï deux ou troi& livres de..poitipin9 des^ Entrée^ Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 20.22% accurate

!4o La Cuisinière bœuf que vous coupez proprement en troSe ou quatre morceaux égaux , faites-les blanchir un inilant a l'eau bouillante : faites auffi blaitw chir un bon quairt d'heure la moitié d^un grotf choux 9 mettez cuire la poitrine de bœuf avec un peu de bouillon, u>i bouquet de perfil, ciboule , une goulTe d'ail ; deux doux de gU rofle y une feuille de laurier , un peu de thym ,, bafilic ^ une heure après vous y mettez le choux coupé en trois morceaux bien prefTé 8c ficelé , avec quatre gros oignons entiers ; & lorique fc tout fera prefque cuit, vous mettrez quatre fauciffes , tn peu de fel & gros poivre , ache** y vez de faire cuire , qu'il refte peu de faUile ; mettez égoutter la viande & les légumes , eâkyez-tes de leurs graiffes avec un linge , drefl lez le bœuf dans ie milieu, du plat , les choux 8c ks oignons autour , les faucifTes par deflus ». paflez la fauâe au tamis & la dégraiffez. Serves fur le ragoât. Bœuf au four^ Entrée* Prenez ce que vous jugerez â propos de ou En- tranche de bœuf que vous hachez avec la moitremets ^^ moins de graiife de bœuf , enfuitc mette». ^f^^^* h viande dans une caflerole avec du lard maigre coupez en petit dez , periîl , ciboule , cham-^ pignons > deux échalottes , le tout haché très« fin , fel y gros poivre ^ un poiflbn d'eau-de-vie , Îuatre jaune d'oeufs , mêlez bien le tout en* ^mble , foncez une caâTerole eu une terrine de la grandeur de votre viande « avec des bar. des de lard ; mettez^y h viande deflis bie» ierrée » couvrez avec un couvercle Se bouchem tes bords avec de la farine délayée avec ua peu de vinaigre , mettez cuire au four pendant trois ou quatre heures ; fi vous le fervez chaud pour entrée , vous ôterez les^ bardes>^de lard le dégraifferez la fauffe ; pour entremets laif* ftz le xefiroviix dans ik cuÛTqiv Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 18.90% accurate

^ Bourgeoise. 41 i Hachis de Bœuf. ^" Hachez très-fin trois ou quatre oignons & ^*"/» les mettez dans une cafterole avec un peu de beurre , paflez-les lur le feu julqu'à ce qu'ils foient prefque cuits » mett|z.y une bonne pin. cée de farine que vous remuez jufqu'à ce qu'elle foit d'uiie couleur dorée , mouillez avec du bouillon y un demi-verre de vin , fel , gros poivre , laifTez bouillir jufqu'à ce que Toignoa ibit cuit & qu'il n'y ait plus de faufTe , meu tez.y du bœuf haché , faites.le bouillir pour qu' il ^prenne goût avec l'oignon : en fervant . jnerrez.y une cuillerée de moutarde 1 ou ua . £ier de vinaigre. CHAPITRE IV. Du Moutoru T Es parties dut mouton « qui (ont les plus jy JL^ en ufage dans la cuifine , font : ^ !t^ Le gigot? La langue. . -^^"«* Le carré. Les rognons. L'épaule. Les pieds. Le collet jùu bout. Les rognons extéûigneux. rieurs , appelle Les rots de blfF. animelles. La poitrine. Le filet. La queue. Jiûts dç hiffâe Mouton de plvjieurs façons. Il fe mer entier à la broche , piqué de petit lard-f iêrvi dans fon)us pour pièce de milieu. Jlfè metaujji à lafaînte Menehottlt-j pour lors vous le faites cuire à la l)raife que vour fai. tes comme celle de la langue de bœuf, page 2 £c hii faites Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 20.86% accurate

!4ï / La CuiôinïeRê Du prendre couleur au four > & fervez
deflbus une filouton bonne faulTe : vous pouvez aùffi 9 quand il eft bien
piqué , le faire cuire comme un fricaodeaïi , & le glacer de même. On le fert
encore cuit à la braife , & déguîfS 'avec difFerens ragoûts de légumes , ou
différentes faufles. Gigot de Mouton à la périgord. ïntféé. ^® S^8°* ^^
mouton qui fait une partie dtt * rot de biâf 9 fe prépare auflî de la même
façon , & fè diveriîffe davantage , comme à la périgord; pour lors vous
prenez des truffes que • vous coupez en petits lardons ; .vous co'upef auflî
du lard de la même façoa , que.y^us re^ muez enfemble avec fel & fines
épices , pérfil t ciboule^' unfr poiote d-w^v !«• ^ut haché i lardez par-tout
votre gigot de vos truffes 8c lard ; envdôppez-fe pendant deuat jours dans
du papier, de façon qu'il ne prenne point Tair, faites-le cuire à petit feu dans
une cafterole 9 dans fon jus 9 enveloppé de tranches de veau & de larrf;
Iquand il eft cuit ^jttégraificz felàufe . où il a cuit y ajoutez-y une cuillei:ée
de cdulîc & fervez. 1 Gigot de Mouton aux légumes glacés. ' Entrée. Prenez
un gigot mortifié que vous parez de fa gratffe & du bout du manche .
ficelez. le & le mettez dans une marmite avec bon bouillon , prenez la
moitié d'un choux 9 une douzaine de racines que vous tournez en rond 9 iîx
gros oignons , trois pieds de céleri , ûx navets , faites blanchir le tout
enfemble ' un demi- quart d'heure , retirez-le enfuite dans Teau fraîche ,
preflez le tout pour qu'il ne reftff point d'eau , iicelez le choux & le céleri 9
mettez toutes ces légumes cuire avec le gigot , * affaifonnez le gigot 9 8c y
mettez très-peu de M (quand le tout ell (;ij^ retirez le gigot 8c Digitized by
VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 23.09% accurate

Bourgeoise. 4¹ m*³ «s Kgumes fur un plat , efluyez la grailTe qui Du reAe après avec un linge blanc , dreflez le gigot Moutoit fur lé plat que vous devez fervir , les légumes autour : vous prenez enfuite le bouillon qui a fervi à cuire votre gigot 9 dégraidêz-le & le pallêz ail tamis , faites-le réduire à deux cuillerées ; c'eft ce qui fait votre glace : mettez-la légèrement fur le gigot & les légumes pour les glacer également ; enfuite vous mettez un coulis clair dans la cafterole qui a réduit la glace pour en détacher ce qui reÂe , pafTez cette fâufTe au tamis pour être plus claire , adâ. fonuez-la d'un bon goût , 8c fervez fur les légu-> mes fans toucher à la glace. Gi^{ot} de^{outon} à la perjillâdem Prenez un gigot mortifié que vous parez & fi-^{^^^^} celez , faites-le cuire avec du bouillon , très.peu de fel 9 metcez.y un bouquet garni -, quand le gigot efl cuit y retirez.le & fai es réduire le bouillon après l'avoir'dégraifl? t jufqu'à ce qu'il foit ^n glace ; remettez enfuite Je gigot dans la mê« me caiOèrole pour quil prenne toute la fub fiance delà viande y ayez foin de le remuer 9 crainte qu'il ne s'attache ; quand il ne rede plus de faufie dans la caflerole, dreflez le gigot fur le plat que vous devez fervir ; mettez dans la caflerole un coulis clair pour détacher ce qui refle , vous avez une bonne pincée de perfil que vous faites blanchir un demiquart d'heure dans l'eau bouillante, re ri. rez-le de Teau fraîche , prefl^{ez}-k & hachez très* fin ; mettez le perfil dans votre faulfe , & l'aflair funnez de bon goût , {brvez-la deifous le gigot. Gigot de Mouton à la poëlle. Prenez un gigot de mouton mortifié , coupez- Eûtréc. le dans toute fa grandeur par tr^{inches}, de l'épaif. feur de deux doigts ; faites quatre morceaux du gigot , lardez-les tous'avec du lard aflaifonnés de perfily ciboule, champignons, une poiûtf^{ail} d'ail, 1« Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 22.65% accurate

La CuisiNrERE Du tout haché , fel , poivre \ foncez une
caflêrolfe Mouton de quelques bardes de lard , tranches d'oigaoas^ mettez
les morceaux de gigot defTus , couvrez bien la cafTerole , & faites cuire à
très* petit feu dans fon jus : à la moitié de la cuif. ïon 9 vous y mettrez un
verre de vin blanc \ quand il fera cuit , vous dcgraifferez la fauffe , \ £ vous
avez du coulis , vous y en mettrez ua peu 9 & fervirez à^ courte faulTe*
Gigot de Mouton à la Génoife* £atree« Ayez un bon gigot de mouton
mortifié ^ , levez-en la peau fans la détacher du manche ; lardez toute la
chair avec du céieri â moitié cuit Ams une braife ou du bouillon ^ des
cornichons coupés^ en gros lardons, quelques tranches d'edragon blanchi y
du lard y le tout aflaiibnné légèrement > & quelques filets d'anchois ,
remettez la peau par defTus « de façon qu'il n'y paroiflè point ; arrêtez-la
avec de la ficelé , crainte qu'elle ne fe retire en cul. iànt : faites cuire votre
gigot à la broche comime à l'ordinaire , fervez une fauflè où vous ^ mettez
un peut d'échalote. Gigot de Mouton à Peau. Entrée. Appropriiez le manche
d'un gigot en coupant un peu le bout pour qu'il ne foit pas û long, lardez la
chair fi vous le voulez avec ^u lard & quelques filets d'anchois : G. vous le
laificz fans le larder , vous mettrez un peu plus dç fel dans la cuiflbn :
ficelez.le & le mettes dans une marmite juftc à fa grandeur, avec une
chopine d'eaU & autant dt bouillon j faites bouillif & écumer , enfui te vous
y mettrez un b(iu

The text on this page is estimated to be only 25.48% accurate

[le feu pour le laiffer réduire)ufqvt*i ce qu'il Vu ' |£>it en glace, comme un fricandeau, meutz Moutom quelques cuillerées de bouillon dans la cafTe. rôle pour détacher ce qu'il refle , û vous avei un peu de coulis . vous en tirez à la place de bouillon ; vous la fervirez deffous le gigot après ravoir pafTé au tamis. Gigot à VAngloife. Coupez-en un peu le manche & la peau fur Ent|^# Vos du joint pour pouvoir plier le manche fans défigurer le gigot , lardez le tout en travers avec du gros lard , ficelez le gigot 8c le mettez^ dans une marmite juſte à » grandeur avec du bouillon , un bouquet de perfil , ciboule , une bonne gouflê d^ail , trois doux de girofle , une feuille de laurier , thym , baſilic , Tel , poivre s lorfqu'il eſt cuit mettez-le égoutter 8c refTuyez de fa graiſſe avec un linge , fervez-le avec une »^ iâuflê faite de cette façon : mettez dans une ^ caſſerole un verre de bouillon 8c prefqu'autant de coulis , des câpres , un anchois, un peu de perdl * ciboule , une échalote , un jaune d'œuf dur , le tout haché très.fin ; faites bouillir deux eu trois bouillons* Servez fur le gigot. Gigot aux Chouxſleurs, Faites-le cuire de la même façon que le pre. Entrée* cèdent , après Tavoir drefle fur le plat que vous devez ^rvir , vous y mettez tout autour des chouxſleurs que vous avez fait blanchir un mo« ' ment à Peau bouillante 8c les mettez après dans une autre eau bouillante pour les faire cuire avec un morceau de beurre 8c du fel^ lorfqu^ils font cuits 8c bien égouttés , vous les arrangez bien proprement autour du gigot la fleur en haut , mettez par-defſus une bodné H fauffe faite avec un coulis ordinaire , un morceau de beurre , fel , gros poivre , faites-la lier fur le feu , en fervant vous y mettez un petit filet de vinaigre» Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 22.24% accurate

i ■■4(S LA. Cuisinière Du^ Gigot aux chouxfleurs glacés de
Parnièfatim il/louton Vous. faites cuire le gigot & les chouxfleurs Entrée*
de la même façon que ci-defTus , à cette diffl férence qu'il faut trioins de fel
; le tout éta nr cuit , vous prenez le plat que vous devez fervir , mettez-y un
peu de fauffe de la même que ci-deffus , couvrez la faufTe avec du par-*'
mefan râpé 9 arrosez en tout le de/Tus avec le redant de la même faufTe , Se
fur la faudê. mettez-y du parmesan , mettez votre plat fur un fourneau doux
, couvrez. le avec un couvercle de tourtière & du feu deflus jufqu'à ce qu'il
foit d'une belle couleur dorée & à courte faufTe. Avant que de fervir,
efTuyez les bo'rds du plat , 8c égouttez la graiffe qui fe trouve au defTus de
la faufTe. Gigot aux Cornichons* JEotrée, Mettez cuire un gigot de mouton
dans une marmite jufte à fa grandeur avec un peu de bouillon ou de l'eau,
un paquet de perfil: ciboule^ une gouffe d'ail , trois doux de girofle , thym f
laurier , bafilic 9 deux oignons , deux carottes f tm panais , fel ^ poivre ;
quand il efl cuir, pafTez , la faufTe au tamis & la dégraifTez , faites. la
réduire en glace , mettez- la-par^ tout deffus le gigot , & fervez deflbus un
ragoût de cornichons qui fe fait en mettant des cornichon* coupés en deux
ou trois morceaux fuiyant leur grofTeur , ratifTez-les un peu & les faites
blanchir un inftantà l'au bouillante pour leur ôter la force du vinaigre , 8c les
mettez dans une fauflè liée* Gigot à la Régence. Coupez un gigot de
mouton en travers , eti Entrée, trois ou quatre morceaux » lardez chaque
morou entre ceau de gros lard affailbiinze de lel , fines épimets ces , fines
herbes hachées , faires-le cuire de jfroid. la même façon que le bœuf à la
Royale que vous trouverez \ la page 58 ; vous le fervirez chaud pour encrée
9 ou froid pour entremets i Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 24.05% accurate

Bourgeoise. Gigot à la Royale. Du- r Faites cuire un gigot de mouton à la braife ^{TM>"^^'}» 4e la même façon que celui aux choux-fleurs , ,, & fervez de plus un ragoût , mêlez de ris ^{^'^^'^^^*} de veau 9 champignons , petits œufs. Pour faire ce ragoût 9 vous faites dégorger dans l'eau tiède un ris de veau , & le faites blanchir un demi-quart d'heure à Teau bouillu lante , retirez-le à l'eau fraîche & le cou*pez en gros dez ; après avoir ôté le cornet, roettez-le dans une calTerole avec des . champ!-». ^nons coupés de la même façon » pafTez-les fur le feu avec un bouquet de perfil , ciboule ^ deux doux de' girofle , une demi-gouffe d'ail , enfuite vous y mettez une pincée de farine : mouillez après moitié jus & moitié bouillon. Faites cuire à très-petit feu 1 aflaifonnez de fel, gros ^poivre ; la cuifTon prefque, faite , vous le dégraiOTez & y mettez vos petits œufs que vous avez fait blanchir auparavant dans l'eau bouillu lante. 11 faut les retirer à Peau fraîche > pour ôter la petite peau qui fe trouve de plus , après qu'ils auront bouillis un demi-quart d'heure dans le ragoût , ajoutez y un jus de citron ou un petit illet de vinaigre , fervez fur le gigot. Si vous avez du couli^ à. mettre dans le ragoût ^ . vous y mettrez moins de farine & de jus ; « pour les petits œufs , comme l'on n'a pas toujours la commodité d'en avoir , l'on peut en faire de cette façon ; faites durcir deux deuft , ' pfenez-en les jaunes que vous mettes dans un mortier avec une demi-pincée de fel , pilez-les & y ajoutez un jaune d'œuf crud iorfqu'ils font bien mêlés en'femble , il faut les retirer pour j les mettre fur line table poudrée d'un peu de f fariné, roukz-les en façon d'une petite fauciflè , ' & les coupez en très-petits morceaux égaux, roule; chaque morceau dans le creux de vos mains un peu Ëiriaéejs pour les arrondir 9

Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 22.98% accurate

.^^ ^La Cvisikxexk Dufé/ltllt mettez à mesure sur une aiCete t
vtniff tñoutontis mfixtez dans de Teau bouillante pour les faire cuire un
enfant , retirez-les à l'eau fraî» die ; & les mettez égoutter sur un tamis
avant que de les mettre dans le ragoût. Ce ragoût vous sert à masquer
plusieurs pièces de viandes en entrée , & quand il est fait , on le sert pour
entremets. Gigot à la Mailly. Entrée- ^^ fait eh defofTanc le gigot à la
re&nre du manche , ensuite vous faites des trous par* tout le dedans sans
percer la peau , pour y mettre un falpicon fait de cette façon : coupez du
lard , un peu de jambon , des champignons, des cornichons , le tout coupé
en dés , assaisonnez de sel , fines épices mêlées , persil , ciboule hachés ,
thym » laurier, basilic en poudre, maniez le tout ensemble & le faites entrer
partout dans le gigot , ensuite vous le ficelez & le mettez dans une casserole
avec un verre de bouillon & autant de vin blanc 9 un oignon , Une carotte ,
un panais , faites-le cuire à petit feu , bien étouffé , lorsqu'il est cuit vous
dégaissez la sauce & la passez au tamis , faites* la réduire sur le feu si elle
est trop longue, ajoutez-y un peu de coulis- pour la lier. Serves • sur le gigot.
. Gigot à la Sultane* Entrée* Vous faites un peu de farce avec gros com«
me un œuf de ruelle de veau , une fois autant , de graillet de bœuf que vous
hachez ensemble , ajoutez-y persil , ciboule hachés , un jaune d'œuf cru Y
une cuillerée d'eau-de-vie , sel , poivre ». faites des trous dans tout le dessus
du gigot pour y faire entrer cette farce , faites-le cuire à la broche enveloppé
de papier , lorsqu'il est cuit vous le servez avec une sauce faite de cette
façon : mettez dans une casserole un demi. sepiier Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 14.99% accurate

fioURGEOISC* 4P feptîçr de vin blanc i autant de bon bouflbn ,
Du perfil , ciboult , une demUfeuUle de laurier , Mouton thym ' , bafillic, une
gou/Te d'ail , deux clous de girofle , une carotte , la moitié â^un panais | &\
5 gros poivre ; faire's boullir pendant une lieure à petit feu » que la fauflê
(bit réduite à' moitié , païïez-la au tamis , mettez.y après un œuf dur haché ,
& une pincée de perfil blanchi iiâcbé très.Hn^ gios comme une noix de
beurre mariê'de farine ^ faites lier fur le feu , & fervei' fiàrlcgigotV • • '* '
bigot panaché. . Lardez-k par-tout ayec quelques cordchons , Entrée, dn
jambon & du l^rd , le tout coupé en lar« dons , ficelez-Ie & le mettez dans
une marmite }ulle à fa grandeur avec un demi-(èptier de bouillon , un verre
d^ vin blaUc , une tranche 4e jambon , un ^puquet de perill * ciboule y trois
clous de girofle y une gouïie d'ail. , ' thim f' laurier , balîUc ; faites cuire à
petit feu pendant trois ou quatre heures } enfuite vous paf*^ ûz une partie
de fi ^auffe au tamis , dégraif. fez-la & y mettez trois jaunes d'œufs .durs
hachés , des câpres , anchois , perfil blanchi y^ ajoutez-y la tranche de
jambon qui a cuit avec le gîgot , hachez lé tbut très.fîn , mettez.y ua petit
morceau de beurre manié de farine r laites lier la faufTe Air le feu , &
Serves fur le gigot. . ■' ;i\\ • ■ Du Carré de moutQti* Il fe fert fur le gril ,
coupé en côtelettes , Entrée, vous les trempez dans du beurre frais fondu 9
fel 9 poivre , perfil « ciboule , thampignons , ^ tout haché ; panez les
côtelettes de mie de pain 9 Tâles4es cuire fur le gril ; peadanc qu'elles
cuifent , arrosez.les avec un p^u de beurre 9 elles ne feront pas fi féches ;
quanA cl^et feront cuites vous les ferviiez à ièc« O ' é Digitized by VjOOQ
IC

The text on this page is estimated to be only 20.21% accurate

^P^r lit %^=!5j* Ia Cuisinîerh m^/' Mouton Carré de Mouton en terrine à PAngloife \ auM V lentilles. * Il faut \t% couper en côtelettes , fait«\$-Je» cuire avec du bon bouillon , très-peu de M , un bouquet garni ; faites au pli cuire un litron de lentilles à la Reine avec du bouillon ; quand elles sont cuites , passez-les en purée & mettez

The text on this page is estimated to be only 22.34% accurate

URGÈOISE ^Tî de laurier , trois ou quatre feuilles de hafllic
Pu hachées comme en poudre» trois ou quatre Moufoa feuilks d'edragon
auffi hachées » lardez tout le filet avec le lard 8c les anchois y mettez le
carré avec toutes ces fines herbes dans une cafterole, mouillez avec un
verre de vin blanc & autant de bouillon / faites cuire à petit feu ; lorfqu'il eft
cûit , dégraiflèz la ûiufle & y mettez gros comme une noix de beurre manié
, avec une pincée de farine ; faites lier la fauflè fur le feu^ & la fervez fur le
carré» m Carré & gigot dg Mouton (^ux concombres. Ayez un carré de
mouton mortifié que vous p»ez proprement , c'eft-à*dire , de lever de la
Entrée, peau & les nerfs qui fe trouvent fur le filet , & coupez les os qui font
aq bas des côtes « piquez le dellbs du filet avec du lard fin , vous pouvez
auffi le mettre à la broche fans ^re piqué , mais la façon en eft plus
commune ; prenez deux ou trois concombres , que vous pelez « vuidez &
les coupez en dez , faites-les mariner pendant deux heures avec une petite
cuillerée de vinaigre 8c un peu de fel , enfuite vous les prelTez avec vos
mains bien lavées pour en faire Tortir toute Feau » 8c les mettez à mefure
dans une cafterole avec un morceau de beirrre , une tranche de îam* bon ;
pafTez-les fur le feu en les retournant fouvent avec une cuiller jufqu'à ce
qu'ils commencent à fe colorer 9 que vous y mettez une pincée de farine 8c
les mouillez moitié jus « 8c moitié bouillon. Si vous n'avez point de* jus ,
vous les colorez davantage en les paffant ; faites-les cuire à petit feu 8c les
dégraifTez ; quand elles font cuites 9 ajoutez-^y un peu de coulis pour les
lier 9 8c (i vous n*avez point de coulis , vous y mettrez un peu plus de fa-
rine avant que de les mouiller: votre ragbftt ctait fini vous le fervez

The text on this page is estimated to be only 20.48% accurate

i :.5.1. L A CuiSluiÉRE l Du moutoa ^ G vous voulez fêrvir un ragodt «^ Mouton filet de mouton aux concombres , vous cou* pez les concombres en tranches bien minces Se les faites mariner 8c cuire de la même facoa que ci-deflus , l« ragoût étant fini de bon* goût^ vous prenez du gigot du mouton cuit à la broche que l'on a deffervi de la table , coupez-le en filets uès-minces , mettez-le chauffer dans le ragoût fans le faire bduillir j vous faites la même chofe avec tes reiles d'un carré 8c d'une épaule de mouton , & même toutes forxfes de viandes qui ont été cuites h la broche. Carré de Mouton en Crépine. .Entrée. Coupez en tranches environ dix ou quinM oignons , fuivant qu'ils font gros , paflez-les fur le feu avec un morceau de beurre en les remuant fouvent avec une cuiller jufqu'à ce qu'ils fôient cuits à forfait ; coupez un carré de mouton en côtelettes, 8c les faites cuire à petit feu avec du bouillon , un peu de fel ^ 8c du gros poivre ; lorfqu'elles font cuites , faites réduire, la fauffe jufqu'à ce qu'elle s'attache toute après les côtelettes , 8c les retirez fur un plat , égouttez la graîflè qui efl dans la calTerble , 8c mettez dans la même cafTerole un denji-verre de bouillon pour jen détacher ce qui tient après.; paflez cette petite fauffe 4ans un ramis pour la mettre avec les oignons 8c trois jaunes d'œufs ; faites4es lier fur le feu fans bouillir de crainte qu'ils ne tournent , vous prenez de la crépine que vous avez mis dans f l'eau,,, preffezria bien pour la couper en autant de «. inorceaux que vous avez de côtelettes »; mettez fur chaque morceau de crêpinq une cô^ telette avec de Toignon tout autour cfe la côtelette, enveloppez le tout avec la crépine , 8c foudez-en tous les borJs avec de l'œuf battu 9 8c les trempez enfuite par-tout dans l'œuf iattu pour U\$ paner de mie de pain » arran^ ' . ^ ' % ^ ' ? tizedby Google

The text on this page is estimated to be only 15.99% accurate

Bourgeoise. geôles fur un plat qui aille au feu 9 arrofez ' Du tout le defiis avec de la bonne graiflè oti de Mouton rhuile d*oiîve , mettez-les au four on dedbus un couverde de tourtière iufqu*à ce qu'Mles ayent pris une belle couleur dorée , que vous les retirez fur un linge pour les igoutter de leur graiflè j fervez avec une fauffe de cette façon. Métrez dans une cafTerole un demi- verre de vin blanc , autant de bouillon , un peu de juf , fel, gros poivre , fuites-la bouillir 8c réduire à moitié , fervez de^ous les côtelettes. CâttUtus â€ Mûutno à la poêle. Ayez un carré de mouton mortifié , tou- E"trç^ . pez-le par côtes , & les mettez dans une cafferole avec un morceau de bon beurre , païTôt* les fur un petit feu en les retournant de tems en tems jufqu*à ce qu'elles foient tout-à-fair cuites , retirez.les de la /cafTerole pour lei égoutter de leur graiOfè ; vous latflèrez environ unedemi.cuillierée^à bouche de graifTe dans U même caflerole , & y mettez avec rni verre dt / bouillon , de l'échalote hachée « fel » gros pci / vre , faites bouiUlr pour détacher ce qui tient après la caflerole 9 enfuite vous y mettrez les ^côtelettes avec Wois jaunes d'œufs ; faites lier fur le feu fans bouillir j en flrvant mettez-y un .peu de mufcade avec unfiïet de vinaigre. CStelettes de Mouton au gratifu Coupez un carré d| mouton en côtellettes" , Entrée, mettez -les dans une cafiêroJe avec un peu de lard fondu ou du beurre , perfit , ciboule , dcUx échalotes , le tout haché , palfez-les fur te f2U & les mouillez avec du bouillon , afTailbnné de fel , gros poivre , faites- les cuire à petit feu , lorfqu'elles font cuites , dégfaiffez la fatt/Te & y mettez un peu de 'coulis pour la lier, pre« nez le plat que vous Aèvez fervir , mettez-y par-toutdans le fond de Tépaiffeur d'un petit y Cit Digitized by VjOOQ le

The text on this page is estimated to be only 16.80% accurate

\$4 La Cuisinière Du écu , un, petit gratin fait de cette façon i
pr#ui MoutoniKz une poignée de mie de pain paflee a la palToire qu« vous
mêlez avec gros comme la moitié d^un œuf de bon ifierurre ^ trois jaunes
d'œufsy un peu de periïl , ciboules bâchées trèsfin, peu de fel , mettez votre
plat fur de la cendre cbaude jufqu'à. cc que votre gratin (bit bien attache
aprèsie plat , égouttez-en le beurre .qu'il y a de trop , & fervez deflus votre
ragoût de côtelettes : vous pouvez fervir dé cette fi. ça plufieurs fortes de
ragoûts. Carre ou côtdettes d< Mouton à la ravigote. % . Entrce. LaifTez
votre carré entier (1 vous le juger à propos , înon vous le couperez en
côtelettes , ' la façon eft toujours la même 3 mettez-Jcs dans une c^-iTerole
avec un peu de beurre , pafiezJcs fur le îtu ., & y mettez une pincée de
fêrine , iMouillez-ia avec du bouillon ; mettez-y un bouquet de perfil,
ciboule , une demi-goufle d'ail , àtwx clous de giroHe » faites cuire à petit
feu lorſqu'il eſt dégraiffé , prenez de la mime faufle que vous mettez fur une
aiînette % délryez-y avec trois, jaunes d*œu& & àt^ herbes à ravigotes 9
mettez cette liaifon dans la cafTrolc où eft le carré ou côtelettes , faitesle
lier fur le feu fans qu'il bouille *, drelfez votre viande dans le plat que vous
devez fervir & la. fauffe par deflus ; les herbes à ravi- . , - gotesfont routes
de fournitures de falafle , comme cerfeuil , eftragon , pimprenelle ^ cref.ioti
à la noix, civette , ' vous en mettez de chacune fuivant leur force , il n'en faut
en tout qu'une demi- poignée que vous faites bouillir un demi-quart d'heure
dans de Teau ; retirezles à l'eau fraîche , ^,prefiez-les bien dans vos mains ,
8c les pilez très^Bn avant que de les ' . mettre dans la liaifon» Digitized by
VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 17.51% accurate

Bourgeoise. CèteUues- de Mouton à la purée de Navets^ ^, '^" ^
Mouton Ayez huit ou doiïze navets, fuivant l'Urfntré«^ gcoifeur , qu'il
foient tendres après les avoir ratliSès &. lavés. 9 coupez-les ' en petits mor*
.. ceaux , /aites. Les blanchir un demiquart. cl'h%ure à l'eau bouclante.,
quand ils feront égoutt^ œettfiz-les dans une caflêrolè avec un morceau de
beurre , & les pafTez fur le feu en les remuant fouvent jnfqu'à ce qu'ils
foient colorés ; alors vous y mettrez une bonne pincée de farine , fel.,
poivre, deux échalotes hachées, . mouillez avec du bouillon , faites bouillir
à petit feu jufqu'à ce que les navets foient en marmelade épaiffe , vous les
paffez au travers d'une paiToire ; pendant qu'ils cuifent vout coupez un
carré de mouton en côtelettes que ' ' vous faites mariner avec du fel , poivre
, un peu de graiflè du derrière de la marmite en un peu d'huile , faies-les
griller eh les arro^ fant avec le reftant de la marinade ; feriez fuf .la purée
de navets. . Cétetettej de Jttaïuon A la marinierem Coupez un carré de
mouton en côtelettes int^** que vous appropriez pour qu'elles foient un peu
courtes & épaKTetf , mettez.les dans une cailèrofe avec gros comme la
moitié d'un œuf de beurre , pa(fciz.les fur le feu jufqu'à ce qu'elles foient un
pei^ reflblées , ^ les mouil- . lez avec un verre de vin blanc , & autant de
bouillon , mette^z-y avec une douzaine de. petits oignons blancs , faites-les
bouillir, àrpétit feu ; une demi-heure après vous y mettrez uli n quarteron de
petit lard avec une carotte , uit panais , le tout coupé en filets , une petite
branche de fariette & du perûl haché , peu de fiel, gros poivre, un filet de
vinaigre ; ^ Ipriquc }qs côtelettes font cuites & qu'il t refte peu de Uu& y
vous dxeife^ ie\$ côte^ués dans Je pla^ C if Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 17.86% accurate

La CuisiNieKË Du que vOûf devez fervir > les oîgnontf autour t
Mouton & les fiUts de racine & de lard fur les côtelettes.. Entrée Câtehtes
de Mouton a la pluchevertem Préparez dt\$ côtelettes de mouton comme les
précédentes , mettez-les dans une caiïerote avec un peu de beurre 9 un
bouquet de petfiU ciboule , deux gouffes d^ail , deux échalotes » cinq Ou
fix feuilles d'effaragon « deux clous de gtroâe , une demi-feuille de laurier ,
uti peu de thym 9 & bafilic , pafTez-les fur lé feu 8c y mettez une petite
pincée de farine , mouillez avec un verre dé vin blaiic & un ^eu plus de
botiilJon , afTuifonnez de u\ 9 poivre , faitèf bouillir à petit feu jufqti'à ce'
qu'il re^e peu de fauffe & que les cùtltttcs Ibient cuites , alors vous les
dreOêz fur le plat que vous devez fervir^ paffez la fauffe au tamis & la dé•
graiflèz , remettez-la fur le feu avec gros comme une noix de beurre manié
avec une petite pincée de farine , mettez-y auffi une bonne pincée de periîl
blanchi à Teau bouillante 9 bien preffî Se haché très-Hn avec une, demi-
cuille. rée de verjus , tournez-la iufqu'à ce qu*elle fok l{ée comme une
fauffe blanche 9 fervez fur le« côtelettes. Côtelettes de Mouton en robe de
chambre». Entrée. Faiteé-fes cuire avec dii bouillon , très-peu de fei ; un
bouquier garni ; quand elles font cui« tes j* dégraidèz le bouHbn 8c le
paflez au t^ . aik : faites- le réduire en glace 9 8c mettez de« dans les
côtelettes pour les glacer , retirez* le< après les avoir glacées pour les
mettre re. froidir : prenez de la ruelle de veau 9 graifle de boeuf , pour faire
une farce, avec deux oeufs 9 fel , poivre-, perfif, ciboule, champi. gnons, te
tôut haché , 8c mouillez la farce av^C de la ctême , enveloppe? rbaque
côteleitti ^ DigitizedbyVjOOQlC

The text on this page is estimated to be only 13.45% accurate

BoURGEOtSE. iJ^SBSSA av€C de cette farce , mette2-k\$ fur
ifne tour- Du tierc & les panez de mie de pain , faites-les MoutOâ j cuire au
four. Quand elles font de belle cou- \ leur, metrcz-les égoutter de leur gtaifïe
, & ièrvez deflbus une bonne fauffe claire. Côtelettes de Mouton au bajtlic»
Prenez un carré de mouton que vous coupez Entrée, par côtes « faites-les
cuire de la même façon que les côtelettes en robe de chambre & liets énflez
de même , à cette différence près , qm vous y mettez du bafliç haché très-
fin i un œuf de plus & moins de crème , quand elles feront bien enveloppées
de farce & panéS)» faites-les frire de belle couleur , & les ûirtv^ garnies de
perfil frit : dreflez-les autour d'un morceau de mie de pain que vous aurez
mis dans le plat. Haricot de Mouton» Pour faire un haricot de mouton dans
fc goiSt Entrée, bourgeois » il faut couper une épaule de moifTon par
morceaux , de la largeur. de deux doigts ^ un peu plus longs i faites urt roux
avec un peu de beurre & plein une cuiller à bouche de farine , faites-le
rouflîr fur un petit fèu en te tournaiit toujours avec une cuiller)ufqir*à ce *
qu'il foit de couleur de canelle hvsn foncée i enfuite vous y mettez U
viande 6c fa paffc« cinq ou fix tours • fur* le feu en îa retournant de tems
en tems;t après vousy mettez du bouif. Ipn ; fî vous n'en' avez point , vous y
mcttrcfe en viron une chopine d'eau » un peu chaude.» mettez^en peu à la
fois pofir que le roux fe puiflè bien délayer tn femtîant toujours avet la
cuiller jufqu'à ce que vous ayez mis !e rotîttl ffffai'forinez votre \»iaride
avec du fti 8t du poi. vre , un bouquet de g erfil , ciboule , unefenft* ie- de
Jauriet ^ thym-, bafilîc , trois clous^idè : . ot : L Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 16.01% accurate

53 La Cuisinière Vu girofle ,.iiàe goufTô d'ail ; faites cuire à
pctîfT MQutonStu \ à moitié de la cuiflbn panchez votre caffè rôle. pour
que la graiffe vienne defTus", ôtez h avec une cuiller , & n'en laiflez que îe
moins quéVous pouvez ; ayez des navets bien ratif{es 8c favés qne vous
coupez par morceaux 9 mettez-les d^n^la viande » faites.les cuire en» .
fembte ; les navets & la viande étant cuits « ôtez le bouquet , panchez
encore h caflfèrole poiur ôrejr ta graifTe qui refte ^ (î la faufTe étott trop
longue il faut la faire réduire fur un bon feu jufqu'à ce qu'elle ne foit ni trop
claire ni trop liée« , c'efl-à-dire , qu*elle foit de TépaîfTeur d'une crème
double ; dreflez vos morceaux de viande dans le fond du plat , les na«vêts
par.deSus , arroiêz le tout avec la fauffe* Haricot de Mouton diftingué.
Entiée. H faut prendre un carré de mouton, couper les côtes doubles poi^r
qu'elles foient plus épaiiTes , ne hifTét à ciacune qu'une côte » coupez, les.
très-courtes. & les parer propre. . ment , applatilTez-les un peu avec le
couperety & les metiez cuire avec du bouillon , ua bouquet de perfl 9
riboule , une demi- feuille de laurier , peu de thym & baiîlic , deux clous de
girofle , une demi-goufTe d'ail , fel , gros poL * .vre , ayez des navets que
vous coupez & tournez en amandes , faites les bouillir un demiquart d'heure
dans l'eau & les retirez à l'eau jraîche , mettez-les cuire avec du bouillon 8c
du jus pour . les colorer , peu de fel, gros poivre ,. Jorfqu'ils feront prefque
cuits , metrcay deux ou trois cuillerées de coulis , vos cô.^ belettes étant
cuites , dégraiffez-en la fauffe 8c là palTez au tamis pour la mettre dans le
ra. goût de navets , ayez foin que le ragoût n'ait point trop de fel , faites-kr
réduire au point .d'une faufle , drefTez les côtele/tes 4*ins .îepJat gue vous
devez fervir , 8c le V^çôût de n«»Yeti jDigitized by VjOOQ le

The text on this page is estimated to be only 14.68% accurate

BOURGEOIâTE. |f9HB9=H< ^ Epaule de Mouton en haïtori» -j.
^ Défoffez-la & Tarrondiflez , faïtw-la tenir £^^^5^ force je ficelle ; vous la mettez aptes cuire (dans une bonne, biraife , comme là langue d^ bœuf page i6 , bien afiaïfohnée ; quand ellç èll cuite & bien éfluyée de fa graifle , fervez. la avec le. même ragoût c^ue vous feifvez âtt gigot & carré. Epaule de Mouton dé différentes façons* * Elle fe met à Teau , pour lors vous laiaiflez EntrW» dans fon naturel ; aptes lui avoir ca(n les os \ faites-la cuire avec du bouillon 9 un boucjuet garni ; quand elle eft cutte » dégrailTez le bduiU Ion 8c le faites réduire en glace j remettes dedans Tépaule pour la glacer , mettez après Un peu de' coulis clair pour détacher ce qui relie à 1^ caflerole « & fervez cette fauffe deffous Pépaule. ElUfifert cuite â la broche avec faiiflè S la dbouiette 9 fauffe à féchalotte , ragoût de* chicorée » tjgoût de laitue. Epaule de Mouton en croujtade» Caffez-en les os par deffbus avec le dos du Entrée, couperet 2 faltes.la cuire avec du bouillon 9 un bouquet garçi, très-peu de fel; quand elle eft cuite 9 retirez ^ Tépaule de la cuiiTon pour crt dégraifTer la fauffe , faitesla réduire en glace^, ^ glacw avec tout le deOiiis de Tépaule & hi ipettez refroidir; mettez enfuite du bouillon dans la même caflerole , pour en détacher tout ce qui refte ; mettezy après un peu de cou. lis & paflèz cette fauffe au tamis dans une autre caflerole cju.e vous ferez chauffer quand '• yçMS feryirez.: vous prenez enfuite l'épaule d« • iQOUtpn' q^e voys mfettez fur imc tourtière 8c I4 couvrez' parj-tout d'une farce , comme U eft iit fPO,m Us. côtelettes. e>i robe de chambre , \

Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 15.01% accurate

''' t9à Lit CorSINIERE ; Du page 5^5 vous paiw^ eïiuitcvtour le deffûff JUouiùn àxTU farce ^ gx. la mettez cuite au four , ou ♦ fous un couvçrcele de tourtière ; quand «île e(t cuite & d*iiiie belle couleur , retirez-la iur an iinge blanc pçur refliiyer de fa graiffe ; mettezia fur le plat que vous devez fervir» & la fâu(Ie' deiTous. Epaulé de Mouton à ta Turque. Entrée. Mettcu cuire une épaojf dé mouton avec dtt rbouillon , un bouquet de perfil , ciboule, une fouflé d*ail , deuis clous de girofle., une feuille e laurier , thym rbafilic , deux oignons,. quelquei racin« , un peu de fel , & poivre ; quand elle eft cuite , prenez un carteron de ris que vous lavez , Bc mettez cuire avec le bouilloit de Ja cuiflbn de J*^aule que vous paffez au tamis fans le dégraisser ; quand le ris eft cuit &. bien ipais , mettez l'épaulé fur le plat que vous devez iervir , coupez.la dans deux ou trois endroits pour y faire entrer du ris , couvrez tout le deffus de l'épaulé avec du ris , 8c fur le ris vous y mettrez de fromage de gruyère / râpé , faites prendre couleur deffous un couvercle de tourtière avec un bon feu deffils; fervez avec une iàufle d'un coulis clair» Epaulé de Mouton au four» Entrée. Lardez fi vous voulez une épaulé dé môUtôn^ avec du petit lard , mettez dans le fond d'une, terrine propûrtionnée à la grandeur de Tépauly deux où trois oignons en tranche ^ un panaîâ & une carotte coupée en zelles , une gouffe d'ail , deux dons de girofle , une demi-feuille de laurier & quelques feuilles de bafilic, environ'un bon demi.feptier d'eau , ou dix bouiU; Ion pour le mieux, fel , poivre 5 fi répaülè' eft lardée de petit lard , vous y mettrez molni. de fel 5 mettez l'épaulé deffus & la faites cûirè, i|ii four i q^uand elle fe» cuite , voa\$ câpaAS-' Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 12.06% accurate

ftzU CàUSé au- tamis & en preflerez fort le^ i?u légumes pour
qu'elles faifent une petite purée Mou/e^H claire pour lier la faulTe *
dégraiflez cette fauf^ fe , & la fervez deflus Npaule. * Epaule de Mouton à
la fainte Menehoulu Faites cuire une épaule de mouton avec ^^v^xii^ peu
de bouillon 9 un bouquet de perfil , ciboule , une gouflê d'ail , trois clous de
girofle » une feuille de laurier 9 thym 9 bafilic y oignons 9 zacines » fdi 9
poivre ; quand elle efl cuite vous rdte? de £a cûilfon & Tégouttez , dreifez-
la fur le plat que vous devez fervir 9 mettez deffus une ûuffe bien liée 9 que
vous faites en pre« Haut deux cuillerées de coulis que vous met* Uiz dans
une caïïeroles avec un morceau de beurre -manié de farine 9 trois jaunes
d^œufs , &ite\$.la lier fur le feu & la verfez deffus Té. pnule 9 panez^la mie
de pain 9 ' atrofez dou. cernent. la mie de -pain » ^ avec du dégraiflis de , 1^
cuiâon de l^paule'i faites prendre couleux 4e0bus un:coHvercle de tourtière
avec un peu de £bu dejfus y enfuite vous égoutterez la graiiCe qm ell dans
le plat ; eflliyez les bords & fervez deflbus une faufle claire à l'échalote v ou
fim» pjement un peu du jus avec du fel 9 & gros poivre* Si vous n'avez
point de coulis pour, la fauffe que vouii mettez fur l'épaule 9 .prènes de la
cuiflbn que vous d^raiflez 9 3c inettea Tin pe^ de farine, avec Iç }>eurre.
Epaule de Mouton à la. Hûuffie'4. kjtz deux poignées de perfil en branche
fans Snirée; {iterles queues 8c bien verd , lardèz^n toutle delTus de l'épaule
9 qu'elle fôit bien couverte , mettez- la à la brocrie 9 quand le perfil fera
échauffât vous avez dii faîn-doux chàiid que vfeus verfet' lége^rcn^eht- iUr
le perfil avec une. cuiller 9 & en mettez de tems eh tems jufqu'à' &xp%
i'é^»ii&fQtt icuît«i pttar la fertir WttSDigitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 15.18% accurate

6t t^ CVÎÈIKiÈKt Du h^çhetei deux, échalottes que ^ vo^^s
metnez danff Mouton un peu de jus , avec fel * gros polvxe ; faites chauffer,
dreHez k faufTe defTQU s T épaule. Hachis de Mouton couve ft. Entrée.
Mettez cuire une épaule de mouton à la broche, hachez très-fin trois ou
quatre oi. gnons avec deux échalotes , palTez-les Air. le feu avec un
morceau de beurre jufqu'à ce qu'ils commencent à prendre couleur 9 enfuhe
• vous y métrez une bonne pincée de farine que vous remuerez jufqu'à ce
qu'elle ibit d'une belle couleur dorée*, mouillez avec deuxverre» de bon
bouillon, ajoQtez-y une' pincée de pexiil haché ; faites bouillir à petit feu
peii^: dant une demi>heure , après vous prendrez Té* paule qui efl cuite à
la broche , levez.efi toute la chair fans toucher à la peau 8c à tout le delFus
y parce quMl faut qu'elle paroiflè commft entière , prenez la chair que vous
avez entevée» hacheZ'la très. fin Se la mettes avec foignon r faites chauffer
fans bouillir , alTaifonnez de 1kl y gros poivre , arrofez le defilia de l'épaulé
avec de la graiffe ou du beurre , païiez avec de la mie de pain, faites.lui
prendre une belle couleur dorée deflbus un couvercle de tour, tiere avec du
feu deïïus , drefTez le hachis. dan« le plat , & le cachez avec 'l'épaule. . / '
Sauciffon *d*utf€ épaiile db Moutorti ■ Entiée. DéfofTez à forfait une
épaule de mouton ». étendez-la te plus que voiis pourrea , mette» deiHis
une farce de gaudiveau de répaifièur d'un petit écu , & fur cette farce
arrangez deflu^, des cornichons & du jambon coupés en filets ^ remettez un
peu de farce deflus feulement pour les faire tenir ,• r/oulez l'épa'ule .&
l'envelop* pez bien, ferrée, dans un linge „«8c la ïaite^ . cuire avec ui^peu
de bouillon ,! un bouquet de. peiIUj çii^oule |. un^ gouflè d'ail 1 trç^ do^»,
Digitized by y^OOQ IC

The text on this page is estimated to be only 15.75% accurate

. B O U R G E O I s £• 6\$., , _ , de girolle , oignons , carottes , panais , fel , Dtt poivre j la cuiffon faite, dégraiflez la faufle ^Mouton la paffez au tamis ; faites-la réc^uire fi elle efl crop longue , mettez-y une cuillerée de coulis p our la lier , fervez fur Tépaule* Du bout faigneux du Mouton ou collet. Faîtes-le cuire à la braife faite avec bouillon , fel , . poivre , un bouquet garni ; quand il efl bien cuit vous le pouvez fervir avec Ragoût de navets. Ragoût de pafTepierre Ragût de concom* ou fauffe hachée* bre» Saufle à TAugloife. Ragoût de céleri. Sauife à la ravigote* . Quand il eft fendu y il Ce met dans le pot ; 9près qu*il eft cuit , mettez-le fur le gril avec ^graide du pot , pertil 9 ciboule hachés , fel, poivre , Se pané de mie de pain 9 & fervez deïibus une fauiïe au verjus* Pe la poitrine de Mouton en plujieurs façons» Elle eft auflî bonne dans le pot que le bout HotU iâlgneux , & fe fait griller de même » vous la d'œu« faites auffi cuire h la braife , entière ou coupée vre» * par morceaux , & la fervez avec un ragoût de navets ; Ton en fait auili un hauchepot. Voyez queue de bœuf en hauchepot, page }2« . Pu .filet de Mouton en hre\ole. Vous prenez un filet de ?nouton entier que vous parez de tous^ fes filandres 8c le coupez mince, mettez, le après dans une cafierole » !it par lit , avec perûl , ciboule , champignons * line pointe d^ail , le tout haché , du lard fbn. du , fel , gros poivre , 8c. le faites cuire à l^ braife à très.petit feu ; quand il efl cuit, vous ^ . le dégraJflTez & détachez les* filets ; ajoutez-y *fr jw pen de coulij dâns.la ûi^^S^ & iêfves« v ^ V^ Digitized by VjOOQIC

The text on this page is estimated to be only 19.42% accurate

La Cuisinière - _ Filet de Mouton en pauvîettesm Mouton o r • 1 •
. Pour faire les paupiettes, vous prenez un filet entier que vous coupez
après en tranches de toute largeur ; applatiflez les & mettez dedans une
bonne farce faite avec blanc de volaille cuite ; graisse de bœuf blanchie ,
perfil > ciboule > champignons hachés > fel > poivre » quatre jaunes d'œuf
roulez vos paupiettes & les faites cuire à la broche « enveloppées de lard
& de papier ; quand elles sont cuites , fervez dedans une bonne sauce. Vous
pouvez aussi fervir le filet en fricandeau au naturel , ou avec un ragoût de
chicorée ou de Jaltue. Filet de Mouton en profitrou Hors-' Coupez le filet
en jûetits carrés , applatiflez les avec un couperet , & mettez dedans
de la Vre. farce , comme il est marqué pour les paupiettes ; vous donnerez
après la forme d'un petit pain ; faites-les cuire à petit feu dans une bonne
saute , comme la langue de bœuf > page 16 ; quand ils sont cuits » vous les
pouvez fervir en différentes sauces dans le goût même , ou avec un
ragoût de cornichons » ou un de saumon. Langues de Mouton de
différentes façons » . Après avoir fait cuire, dans de l'eau , vous la fervez
communément grillée , pour lors vous ôtez la peau & la fendez à moitié ,
faites-la tremper avec de la graisse du pot , ou pour le mieux avec de Thuille
fine , persil , ciboule, champignons « une pointe d'ail « le tout haché , fel &
poivre ; panez-la & la faites griller . 1er » & fervez après avec une sauce au
verjus* . i Langues de Mouton en papillottes Afixki c[u]elt s ibiH initié é&m
dt r«au X Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 23.73% accurate

BOtJRCEOISÉ. tffî nettoyées de leurs peaux , faltes.les mariner ' Du avec fel, gros poivre ♦ perfil., ciboule, cham* Mou.roff pignons , une pointe d'ail , le tout haché , la moitié 4'un citron coupe en tranches, huile fine ; mettez chaque moitié de langue avec de tout rafiàifonnement dans du papier blanc & frottez d'huile , avec bardes de lard delTus 8c deilôus ; pliez le papier tout au tour , pour que rien ne forte 9 faltes.les cuire fur le gril à très* petit feu , & fervez avec le papier» Langues de Mouton à la broche* Prenez quatre langues que vous faites cuire Hortdatis de Téau avec du fel , un oignon piqué d*oeudc deux doux de girofle » une carotte & un vrc* panais ; quand elles font prefqUe cuites 9 ôtez* en la peau , Se \ti lardez en travers avec du gros lard ; pour le mieux , fî vous voulez à la place du gros lard 9 vous piquerez tout le deffus avec du petit lard 9 embrochez. les dans un hatelet 8c l'attachez â la broche enveloppé avec du papier que vous graifTez ; quand elles feront cuites de belle couleur , fervez.les avec une fauflè faite de cette façon. Mettez dans une cafferolc trois cuillerées de jus , deux cuillerées de verjus 9 un petit morceau de beurre manié de farine 9 fel 9 gros poivre , faites lier fur le feu 8c fervez deffous \t% langues ; fî vous les prenez chez la Tripière 9 ne les prenez point trop cuites 9 vous leur ferez prendre du goût avec un peu de bouillon , fel , poivre « une demi-gouOe d'ail 8c une échalote avant que 'de les préparer^ comme \t\$ précédentes. Langue de Mouton à la Flamande» Prenez deux ou trois oignons que vous cou^ Îtez en tranches , ^ paifez-les fur le feu avec du eurre jufqu*à ce qu'il commencent i fe colorer ; mettez.y une pincée. de farine 8c mouillez avec ud verre de viti blanc 9 un demi«verre Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 19.24% accurate

i6(J La, Cuxs.iKjE'Kf Dû de jus , mettez-y auflî dei
champignons ^ deilk bouton échalottes y perfil , ciboule « le tout haché
très* fin 9 fel 9 gros poivre 9 unf pointe de vinaî. gré ; faites bouillir le tout
enfemble un dentK quart d'heure , ayez trois langues de mouton cultes à
Teau , que vous épluchez & les feUdez en deux fans les féparer , mettez.les
dans la faufle pour les faire bouillir enfemble jufqu'à ce qu'elles âyent pris
gpût & qu'il reîfc peu de fauffe. Servez. Langues de Mouton en cannellonné
^ Hors- Prenez deux langues de mouton cuites i fl^œu- Peau , coupez-le^ en
cinq ow fix morceaux d'éVire* gale grofleir & dans leur longueur , faites-
lèur prendre du goût dans un peu de ^bouDlon ,. un filet de vinaigre , fel ,
poivre ,. Faites une farce avec trois œufs durs 1 un peu de«.beurre , perfil ,
ciboule , une échalote ; le tout haché 9 & un~peu de bafilic haché comme
en poudre , liez de trois jaijnes d*œufs , mettez égoutter les filets de langues
de mouton ^ 3c les effuyez avec un linge , faites tenir un peu de càttp farce
après chaque morceau de langue « roMr lez.les enfuite dans de la mie de
pain ; tre^?' pez.les après datit de Tœuf battu & les pa- . nez 9 faites les
cuire de belle couleur dorée* Langue de Mouton en Sur^tout.^ Hors-
Mettez dans une cafTerole gros comme, ufl d'œu- œuf de bon beurre manié
avec une bonne pinvre ou cée dé farine , un verre de vin rouge , deux Enre-
cuillerées de bon bouillon, perfil , ciboule, faeis» champignons, échalotes,
une demi-goufTe d*all le tout haché , bafilic en poudre , fel , gros poivre ;
faites lier cette faufTe fur le feu , & " un peu bouillir jufqu'à ce qu'elle foit
épailTe î prenez deux ou trois langues' de mouton cuites à Teau & froides ,
coupez-les en filets minces , prenez le |)lat que voU^ devez fexvir \ metten
Digitized by VjOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 21.90% accurate

un >eu de cette fauffe dans le fond , &.eHfuite Duun filet de langue fur la fauffe , voui continue- Afoiifo» rcz à mettre des filets de langues l'un fur Tautre , & toujours de la faufle entre chaque couche i finiffet par la fauffe , bordeZ tout le tour de votre viande avec des filets de pain coupés proprement , panez tout les dt'ffus avec de la mie de paiir^ & après avoir pané , vous arrofercz tout le deflbs avec du bon beurre chaud ; mettez le plat fur un petit feu pour faire mîgeoter , couvrez-le avec un couvercle de tourtière & du feu pour faire prendre couleur à la mie de pain ; quand il fera, d'une belle couleur dorée , panchez un peu le plat pour faire couler le beurre s'il y en avoit trop ; «(fuyez les bords , & fervez. Langue de Mouton à la poêle^ Epluchez trois langues de mouton , après Ho^jk les avoir fait cuire à l'eau, fendez-les par la^l»oe^ . moitié fans les féparer < mettez-les dans une yx-e, " caffffcrole avec du bon bouillon , deux cuillerées de coulis , û vous n'avçz point de coulis , inet* tez environ deux cuillerées à bouche de chapelure de pain dans un peu de bouillon , faites-la bouillir un inflaat & la palTez au travers d*iin tamis en la prefiant avec une cuiller, cette façon peut fervir pour beaucoup de ragoûts Bourgeois oi'i l'on veut éviter la dépenfe & la peine de faire un coulis y après avoir mis votre coulis vous y mettez auffi un verre de vin blanc , perfil , ciboule , une pointe d'ail , des champignons ; le tout haché très^fin , un petit morceau de beurre 9 fel , gros poivre , faites-, bouillir pendant une demi-heure , jufqu'à ce que la fauffe ne foit ni trop liée ni trop claire. Langues à la Gafcogne. Horsu Coupez par filets trois, langues de mouton d'œu* cuites à l'eau , ayez ua plat qui àUlç au feu» vre* Digitized by VjOOQ le

The text on this page is estimated to be only 21.25% accurate

La Cuisine R. Du mettez dans le fond un peu de coulis avec
pailles* Mouton fin ciboule , une demi-gousse d'ail » des champignons \$ le
tout haché très-fin > sel , gros poivre « arrangez de dessus les filets de langues
& les affaïfinez dessus comme dessous > couvrez tout le dessus avec de la
mie de pain » & sur la mie de pain vous y mettrez par-dessus tout des petits
morceaux de beurre gras comme des pois 9 ce qui nourrira votre ragoût &
empêchera la mie de pain de noircir à la chaleur du feu \$ mettez le plat sur
un petit feu , couvrez-le avec un couvercle de tourtière 8c du feu dessus >
quand il fera de belle couleur > fervez à couvert Langues au Gratin* Faites-
les cuire avec un peu de bouillon 9 un demi- verre de vin blanc , un bouquet
de persil , ciboule , une demi-feuille de laurier « un peu de thym 9 basilic 9
une demi-gousse d'ail » deux clous de girofle , sel , gros poivre » faites-les
bouillir pendant une demi-heure à très-petit feu 9 ajoutez-y un peu de coulis
; pour le gratin prenez un plat qui aille au feu y mettez-y dans le fond une
farce de l'épaisseur d'un écu 9 faite avec de la mie de pain 9 un morceau
de beurre ou du lard râpé , deux jaunes d'œufs crus 9 persil 9 ciboule
hachés, un peu de coulis ou une cuillerée à bouche de bouillon i sel , gros
poivre 9 mêlez le tout ensemble 9 & mettez votre plat sur un peu de cen. dre
chaude jusqu'à ce que votre farce se soit attachée au plat ; ensuite vous en
égoutterez le beurre , essuyez les bords du plat , fervez dessus les langues
avec leur fafilé. Langue à la faine Menhoulu tloru Après qu'elles sont
cuites à l'eau 9 vous les d'œuf- épilchez. & fendez en deux ians les séparer »
xre* 8c les mettez prendre du goût en ians faïfanc Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 16.14% accurate

fioUROSaiSEv. 69; bouiUir pendatit ane Memî-heure
avejc.jin.de- Du Bti^^reptlèr die laît« un morceau de beurre^ per- MautaU,
fii: , ciboule , lîne gOiiifle d'afl « deiix échalot. tes , le tout entief , deux clous
de girofle » SA , gros poivre ; enfuite vous ôtez les fines lierbes , & prenez
le plus gras île la cuifiba àes langues pour les tremper dedans & les patiez
de mie de pain , faltes4es griller de belle couleur « & les fervez avec une
fauïie piquante laite de ciette façon : mettez dans une caflerole des zêfles de
racines , oignons , une demi-feuille de laurier , thym , baïilic , une demi-
goufle d^ail « un morceau de beurre » pa£. fez-les fur le feu jufqu'à ce qu'ils
commencent à prendre un peu de couleur ; enfuite vous y mettez une pincée
de farine j mouillée avec un peu de bouillon , une cuillerée à bouche de \
vinaigre , fel , poivre , faites bouillir la {auïTe ^ pendant un quart d'heure ,
dégraiïiez-la & la paâez au tamis : cette faufle peut vous fervir^ pour toutes
fortes d'entrées de broche & griU Jées quLont befoin d'être relevées. * ^
Langues de Mouton à la Cuifiniere. Après les avoir fait griller comme il eft
dit à Hq^ l'article deiis Okhigues de mouton , mettez darii ^>Qg^^ une
cafferole gros comme un petit œiif de bon ^^^^ beurre , deux, jaunes d'œufs
crus , deux- cuillerées de verjus , un peu de bouillon , (9I , poi- ^ , vre ,
mufcade , tournez -la' ftr le feu jufqu'à' ""^ ce qu'elle fbit liée comme une
faufle blanche ; jervez deflbus les langues. Hatelet de langue de Mouton.
Prenez trois langues |e mouton cuites à l'eau 9 HorC((poupez-les en
morceau* carrés de même gran- d'œu

The text on this page is estimated to be only 18.64% accurate

70 . .L a; C Xj'i s i k I ERE. 1 Du mettez.y une bonne pincfe d^ farine & mouilla Jfdoutàimwtc du bouillon, laiffez bouillir le ragpûtjufq\i'à ce que la faufle foit blçn ^paifTe , vous y mettez enfùite deux jaunes d^œufs ' , faites lier les œufs avec la fauffe fur le feu ûins qu'iJj bouillent ; mettez enfuite refroidir le ragoût & embrochez tous les petits morceaux de langues dans des petites brochettes de bols ,, faites tenir toute la faufle après S^ les panez d« mie de pain , fâires*les griller eh les arrofant de tems en tems avec un peu de beurre ^ quand ils font grillés de belle couleur j fervez à féc avec les brochettes. Des pieds de Mouton , comment accommoder» Hors- Après les avoir bie; i fait cuire dans de l'eau « d'oeu- il faut les éplucher de ce ,quì refte de poil f yre« Ater les gros os , mettez.les enfuite dans une cafferole avec un bon morceau de beurre , un. bouquet garni , faites-leur faire quelques tours fur le feu ; quand ils font cuits 8c la faufle réduite , il ne faut point les dégraisser ; mettez.y trois jaunes d'œufs délayés avec, du lait ou de la crème , û vous en aveiz » faites-la Ker fur le feu , & en feivant » mettes(: {y'>ita filet de verjus ou,4« vjn*iigrç* Pieds de Mouton à lafainte Menehoult. Hors- Qnand ils font cuits dans l'eau » vous leur d'œu- ^^^ le gj-os gc le^ laiffez en entiers ; metez-les ^* . après dans une cafferole avec un bon morceau de beurre , pçrfil , ciboule , une pointe d'ail , le tout haché, fel ^ ooivre ; faites-les cuire ^uiqu'à ce qu'il rt'y ait prelque plus de .faufle ,^ fur la fin remucz.les , crainte qu'ils ne s*attachen: , quand ils font refroidis , trempèz-les' ♦dans Je reftant'de la faufle , 3c les panez de 'mie d'e pain , faites-les griller, & les'f^l^vez à ïcc 1 ou une fanffe piquante & claire* Digitized by VjOOQ IC V.

The text on this page is estimated to be only 12.19% accurate

BOÏTKôEOliF* . . 7X j PU4^ de Moufon à la ravigote,. ni^" ♦
QaiiiiKi ils font cuits dans l*«ait , ôtzt-cn ^^^^ le gros os., ^^ les mettez
dans une Ç^A^'o-^,^ * le avec 'du boii beurre , un bouquet garni , _dD
bou£Uon > bon coulis , fel » poivre , faicez4es bouilif jufqu'à ce que b
fauffe foit prefque léduin? 9 quand vous êtes prêt à fervir , vous mettez
dedans votre ravigote , qui eft compofie de toutes ibnes de' fournitures de
falade , éomme cerfeuil y pimprenelle , pourpier , corne de cerf, un peu de
baiimé , peu d'eftragon , de la civete ; faites Martchir le tout un demi-quart
d'heure au plus , retirez-les de l'eau 8c les prei^ fez 9 hachez-les très-fin i
fervez-les dans le ra. goût , que la fauffe ne foit ni trop claire ni trop épaifiê
i Se afiâifonnez d'un bon goût. * Pieds de Mouton' farcis. . Ayez ane
douzaine de^pieds de ntouton cuits Hor%| i.reaii : mettez.,les dans un f^u
de bouiiloiid^œu* avec du fel , poivre , une feuille de laurier »vre. thym >
bafille , une gouffe d'ail , faites-les mi* geoter pendant une demi-heure ,
retirez.les Se les défoifez le phis que vous pourrez , & à la place de? os ,
voury ferez entrer une farce dé *' cette façon"; hâtez un petit môrçeâii de
viaridé ' ' ' ' cuite, avec, autant' dr^raîfl, 'de; bœuf, uii peu de
niïeyepaïiii'ddîçchéè., ave^c diâ lait ^ affaifon'ITCz àé^ei '^ poivra , peHÎV,
ciboule hachée , liés de trois jauneé d'oeufi' , après qu'ils feront farcis , fi
vous voulez les frire, trem. \ î)ez-les dans de Fœuf battu & les panez de mie
de pain , ' faites-les frire de belle couleur , fervcz fortan^ dé' la pofe'le
jlfi^'vous Voulez les ■fervir fâri\$J5tre"ftîts ' ,vous les tremperez dar^s 'du
beurfe-çnaud , "parie^;lfes-de mie de pain > TOUS pdiycJ^ le^ faire griller
ou Jeu? faire prendre çoulfeUr fut' lè plat' que Vous devez feivir avec tiii
coUverde de lottniere 8c- îiu feu de& Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 14.49% accurate

CsTvez peut y jtos ' " 'Piedr àe Mouton à 'r4hglôije. l Hott-
.Prenea une douaaiie de pieds de mouton d^œu. ^^^ ^ ^*^u 9 mettez-les
dans une caûerole avec Vre* ^u bouiUon , une cuiUex^e de verjus » fel »
poivre , quelques trancties 4'oigno^s , une gouflê d'ail , une racine çoupie eo
zeftè , faites^ks liouillir une demi-heure pour prefidi^ du >^oût i quand ils
feront bien .cuits ,. mettez-lei '^g^>^* Ur \ ôtez^n les os / 8c .à' la place
:V9U5 . avei alitant de mie de pain coupée de longueitr & groffeur ^es os \$
faites-les frire en les pafr fant fur le feu avec du beurre julqu'à ce qu'ils
fuiet d'une belle couleur dorée , mêttez-ea un morceau dans chaque pied
pour imiter l'os que vous avez ôté , dréflez-les fur le plat que *n ^- vous
devBzt fiervir > mettez dèlËis une faUffe'pj. quante qui «ft la première que
vous trouve^ei . à l'article des fautes. Pieds rfe Mouton de différentes
façanu ^ Hors- , Il faut toujours faire cuirç les pieds de moud*œu- ton dans
de l'eau pour tel ragoût que vous vjrje. vouliez faire \ qpind ils, font fcien
cuits , /voiiil ^tez l'os, de. la jambe & laifle^ le pied entier'; fi. vous voulez
les. fervir avec une faiîffe, après les avoir épluchés de ce qui refte. .de poil,
mettez-les dans «ne cafferok avec un moscea^i de beurre , de bouillon , un
bouquet de toutes ibrtes de fines herbes, fel j poivre ; faites-te bouillir à
petit feu pendant une demi-heure ; lorfqu'ils auront pris, afflez ; du ttout ^
retiresles fur un^ linge propre pour les effuyer de leur graine j. dreffez-iêf
fur le. pl^t que vous jdevez fervir ^ mettez par deffus telle, faufle qi^ vous
jugerez à propos , comme à .là Hollan*. ^ife I kVE£2^xxo}A^ hadxé^. & ^
utces que vout Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 19.85% accurate

Bourgeoise^ vous trouverez à l'article des faufles» Fièds de Mouton en Sur-tout. Après les avoir fait cuire comme ci-deftis , ' irai» prenez le plat que vous devez fervir qui doit aller au feu , mettez par-tout dans le fond u&e farce de viande telle que vous l'aurez , pourvu qu'elle foit bonne & afTalfonnée de boa ^ût , arrangez les pieds deiTus cette farce t convrez-les avec de la même farce 9 unifiez le deftis avec un couteau trempé dans de l'œuf battu j panez avec de la mie de pain ; mettez votre plat fur un petit feu » Se le couvrez avec un couvercle de tourtière , & du feu deffus juſ * qu'à ce qu'il ibit d'une belle couleur dorée t égouttez*en la grailTe , & fervez dans le fond une iaufle claire piquante , qui eft la première que ^ous trouverez à l'article des faufTes, , Pieds de Mouton au Gratin. Faites-les cuire dans de Teau , & cnfuîte Hors* vous les mettez prendre du goût ^ans une d'oeu» cadérole avec un verre de vin blanc , trois vre* cuillerées de bouillon & autant de coulis , un bouquet de perfil , ciboule, une demi-goufle d'ail , deux clous de girofle , fel , gros poU vre ; faites-les bouillir à petit feu , & réduire à court faufle , ôtez le bouqit et ÏBc leS fervee fur un gratin , comme celui des langue» de mouton ci-devant ^age 68. Pieds de Mouton aux Concombres» Faites-les cuire & prendre du goût comme Hors, il eft dit aux pieds de mouton de différentes fa- d'œuçons ci-devant page 71, 8c à la place d'une fauf vre. fe , iin ragoût de concombres , comme il eft ek- Entrée, ^piiqué ci-après. Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 21.04% accurate

La Cuisinière Mouton Pieds de Mouton aux Concombres
en^fricaff^e de poulets. nors- , Y^yj coupez chaqut pied en trois morceaux
^^* après les avoir fait cuire à Teau & ^ bien éplir^^^* chés 9 mettez-les
dans une cafTerole avec autant de concombres coupés en gros dez que voius
aurez fait mariner pendant une heure avec une cuillerée de vinaigre & un
peu de fel , pre{^ fèz-^les bien dans les mains pour en faire fortir toute Teau
» mettez-y un morceau de beurra 9 Un bouquet de perfil', ciboule, une -
goufle d*âil y une demi-feuitle de laurier , deux clous

The text on this page is estimated to be only 13.09% accurate

BouRGEOist, t 75 I Du ' Pieds de Mouton à la fauffe Robert.
Movton Prenez de Tbighon qac ' voi» cōu{>ez en filet , mettez-lés dati\$
uhe'cal^rèlè aVec un morcean de beufre j faites4e ttrire à^^Aoitié v mettez-
y enfuite les pieds de' nioiftoW'cèupés ea tfoif & bien épluchés,'
Moiiflélz'âveC du bouillon , un peu de coiiiis afTairohiié dé iel, poivre ;
quand votre ragoût e(V cuit , mettez-y de la moutarde ,. un filet de vinaigre
8c fervez à courte îâuflê. ' ' , Des rognons de Mputpns comment Us fervîr*
Ils fe font cuire ifor le ^gril^i il Èittt les ouvrir Hcrt-j . par le milieu & leur
pafilèrâu travers, une petite d'œu» -brochette , airaifbtin€^ies de fel ,
poivre^ quand vre» ,9s font cuits , vous mettez defibus une fauilê A
.l'échalote. Les rognons extérieurs appellees animelles, fe 'jêrvent pour
entremets , ôtez la peau , cou. pez-ks en tranches , & les faites mariacr ^vec
fel , poivre , ius dé citron , elTuysez-Ies après 8c \ts farinez , faites les frîre ,
8c ^ fervtz garni* dft perfilfrit. - : ' De la queue de Mouton. Elle fe fert cuite
à la braife comme la langue de Bœuf 9 page 26. Queue de Mouton de
plufieurs façons» -V Vous prenez dnq ou fix queues de mouton Entrent
^près les avoir ftite cuire dans une petite |)rai^ qui eft Gorapofée de
bouillon, > deux oignp^ ^Scideilx. racines,' 111^ boiuquft de fines her« •bes
, fel ' , poivre , faites- les cuire trois ou quatre héures^ ; quand elles font
cuites de cetje façon , elles peuvent vous fervir â différens changemens ; fi
vpus voiikz les mettre fur le gril f' quand elles font froides trempez les dans
deux œufs battus comme ppur une omelette » ' Dii Digitized by VjOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 17.67% accurate

!7< Là CtrissiffiERE [Du panez.les enfulte . avec de la mie de
palo ; I Mouton quand elles font toutes panées, trempez-les •après dans ^
VhmU fine . qu de la graifle ulu derrière, du ppt>9 qu'elle foit tlede ,
r6•l^anez-les ujye' /ecpnde fois , & les mettes igriller à petit feu y ayez ifoin
de les arrofer ifur le grill «aveçiil^ rede de l'huile pu graiffi| quand elles
fojaif grillées de belle couleur .^ /ervez-les 9 fec pu avec une petite faulFe
claire i • l'échalote. Si c'efl pour fervir frites , quand elles (ont cuites &
refroidies , comme il eft dit ci-defTus', pahez-les fimplément dans des oeufs
battus ^ tfempez-les de: mie de paîQ.&.les faites frire de l^relle couleur ,
fervez*les avec du perfil frit, * * Etant cuites à la brUife elles fe fervent
avec lin coulis de lentilles & petit lard , ou un ra«^ goût de choux Se petit
lard. Vous pouvez auffi les mettre au parmesàn , pour lors il faut très-peu de
fel dans la braû le , vous pjrenez le plat que vous devez fer* vir 9 mettez
dans le fond un peu de coulis , \$c du. parmesàn rapéL 9 arrangez les queues
de mou. ton dedus , mettez defTus ks queues un peu de fauffe & du
p^rmefan , il faut les faire mi* j;eoter un quartld'heure fur le feu & paffer la
pèle rouge par-defTus pour les glacer , fervez do belle couleur i courte
faufTe, Queues de Menton au ris» {Intrée* Ayez cinq belles queues de
mouton , met* téz-les cuire avec du bouillon , un bouquet de pé^rfl ,
ciboule , deux ^ clous de girofle , «me 'demi-gbuflé d'ail , ' une dehii- feuille
de laurier , thym, balîlic , fel , poivre , faitesJes cuire à petit feu , & lés
retirez enfuite de leur braife pour les mettre égoutter & refroidir ; panez
environ fix onces de ris bien épluché > que vous lavez plufieurs fois a l'eau
tiède en le frot'l^iot avec les maini, -mettez4e cbms une petite Digitized by
VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 14.45% accurate

Bourgeoise; fjsst Ifiârmit* av»c 1» bouillon qni tmof ;a fervi à
wHu faire cuire les queues ^ .pafleau.)es5au.tnnit fiasMoufiftA le
àépBithry' èdisUi.n'/ énjavoitcpoliit aflès vous en tnettreis'iini peu: d'autres,
éites ciîrt le- ris à petit feu V Ai ! ùokt iqu'il reiffie biêh épafl ikns être trop
4Éuit^ quand il 6ra â moîtU Êroid y vous couvrirez le fond du plat que vous
devez fervhr avec un peu de ris 9 arran* gez les queues delTus fans qu'elles
fe touchent # couvres-les avec tout ie restant dii ris en leur cotlièrvailt à
chacune leur forme de queues^ dorez un peu le dèfTus ^vec de Toeuf battu t
• Mettes le plat ûir un peu de Rendre iChau^c f de un couvercle de tourtière
couvert d'un bon Teu, laiflez-les jufqu*à ce qu'elles foientd*unc belle
couleur dorée , 8c que le ris foit en croû« . te ; alors vous panchez un peu le
plat pour .en ^goutter la graifle ; . efru3rez les l:kords ' 8c ^«^^^ - '>•-:>
Queues de Mouton 4 /û Prujfienhe* . ^ « Prenez quatre oii cinq queues de
mo«ton h ^i^*»' *l^moti\é d'un chou 9 uoe. demiftivire i de ipetic *^lard
, faites blanchir 'le' tout uoc quaiſt-d'heure â Teau bouillante 8c le retirez à
Teau ftaîche « preltez le chou 8c le coupez en plûfieurs moiv ceaux que
vous ficelés chacun dan& leur parc Viculier ; Cûupcz a«ffi le petit lard en
plufiufi 'morceaux Tafns les réparer d'avec la couenne', Îcelez les / mettez
les quèuetf -dans^le^ font! 'une petite marAire y les clfoux j le lard i8c flic
•gros 'd.ignôns par dfeffiîs V ^ûh biiiiiqfiet' de peic -fil, ciboule, deux clous -
dé girofle , une demîu goufle d'ail , une très.petite branche de fei. nouil ,
peu de fel gros poivre , .mouillez avec du' bouillon, faites cuire à la
hf^iût^ii^tt^i^ petit feu , coupez de mies de pain en rond de la grandeur
d*un pèrit écu , pafTez-les fur le feu avec du beurre , jufqu'à ce quelles
foient d'une belle couleur dorée » vous les mettes U iij Digitized by VjOOQ
le

The text on this page is estimated to be only 15.70% accurate

L, , ■- 7> Ï-A GuiSINtEKC Du égoutter;rin«rtc8 une bonnei
piocée i^tànal^ \$/louton Jans lebeurce- qui .reile de* croûtons y faites* la.
i^uilîr/8o!]nouïUez| avec du bouillon de b cuilibn des ciïoux' &! un filet de
vinaigre (faites boniUifeîuné jdem^ii^uce: pour que la : farine ait le. venu
de cuire , > & que cela voKs forme un petit coulis de bon goût ,
dégraiffez.le & le païïez au j:amis. Quand les queues feront cuites & qu'il
n'y refle plus de faulTe f mettes- les égoutter^ efTuyez le tout Jivfc ua linge
, dre^Tez les queues en tretnêlies4(ervez la faulTe par<4«fluffp Queues de
Mouton aux choux à la Bourgeoljfe^ Zatzii. Faites cuire cinq ou fix queues
de mouton dans une petite braife légère , faîte avec un peu de bouillon , peu
de fel , poivre , un bou. quet de perfil , ciboule » deux clous de girofle » une
dcmi-goufle d'ail, faites blanchir un quart • d'heure à l'eau bofrillante la
moitié d'un gros chou t retirez-le à Peau traîcjie & le preift z > ôtés-en le
trognon , hachez le chou ; coupe»

The text on this page is estimated to be only 11.60% accurate

—^{inc} chapitre' V. DU VEAU.¹ i Détail de fes Parties. LE Veau
eft d'une grande utilité en cuiC- J^{ne} , .fournit de quoi diverfifier une ta-
Veau* J^{le} \ voici les parties dont nous faifons ufage 9 la tête , la. cervelle ,
les yeux , les oreilles , la langue y la irefTure qui . comprend le moût » le
cœur , & le foie ; la Êraile , les pieds 9 le ris , la longe avec le ca(i , la
rouelle avec le jarret , l'épaule, le collet , la poitrine» « le tendron , la
queue^{les filets} ^{les rognons} % la moële , dite amourette. ; S^{là} tire ie.
Vtau ^{comment} Jitcvîni^{iodiâf} r Après lui avoir ôtélfes mâchoires^{faîtes-} la jj^{égor} r une 'nuit entière dans Peau, «près m^{vous la}
Éiïres blancfiir & cuire avec une eau ^{* l>lanclie} : délayez dans une
marmite une fJot^{née} de farine , faites bouillir cette eau avant '^e de mettre
la tête dedans ; affaifonnez-la quandla^{cête} elè bien èuite , nnetrea-la
égomter >, décoMvréztb cervelle & la fervez .dVeciuoje faulTe au
vlnaii'gtM f VOUS pouvej.xtujji \4piandit\k led - cûiteV Yoittine ci .devant
⁴ < la . (feuvir avec ; pUideui^{fauffts} différentes , comme fauffe à la
pafrvra^{gde.} ^{fauê} à. la ravigoci, faulfc» à l^{ta} ^{lienne.} . . , , . pntr^{*} ,.
o.4y*z june fêtc jde ypu -avjcc .1?. .pe^u b^{ei} ^{mets} l>lanche 8c. Wfl
(^K ^{dée} >:^t))evez|^{pçau} ^f froid. Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 13.23% accurate

fcL! . y[^] tA duXSiKIERË Du ;deffu« Ja tête , & prenez garde de la couper r[^] Vtau • Vous defofTez en fuite la tête pour en prendre \ la cervelle ^^ la langue , les yeux 6c les bajoues « ; faites une ferce avec la cervelle , de la rouelle de veau , de la graiê de bœuf , le tout haché ' très-fin 9 afliitbnez avec du fel i ^os poivre t ' perfil *, ciboule, haché , une demi-feuille de lau, lier , thym ; 8c bafiHc , haché comme en pou* dre ; mettez.y deux cuillerées. à bouche d'eaude-vie , liez cette farce aVec trois jaunes d'oeufs t "& lés irois blancs fouiettés > panjeiç hf langue. y les yeux , dont vous ôtez' tout le noir v les , bajoues ,* épluchez \^ toujt prdpiem,ent;* après* VaVblr Fait blanchît à l'eau bouillante , & les ^ coupez en filets où en gros dez ,* .& les nxelez ' 0[^] dans votre farce ; mettez la peau de' la tête ' de veau fans être blanchie dans utie cailêro*. le,' les oreilleV ien de(!bus , & la ' rempiiflêiB avec votre farce ; enfuite vous la coûfcz en la •piigkîr comme mve ' bôurfa , fic&lez;.Ja 'tei!î autour en :Uii redonn2Di fs foiffie naturelle , mertez.ia cuire dans un vattfeau jude i b graiU deur i avec un demi-septier de vin blanc» deux •Ibiï autant de boutldon*[^] un bouquet tle rper» f\\ , ciboule 9 une goufiè d'ail > trois cbus de gHX)âe 9 deux racines , oignons , fel , poivre ; :faites4a cuire à petit feu pendant . trqis rheu«. 1res , lorfqu'elle eAî cuite, mettez,l)â .égoutrer de>^& gratflt & .İ9S\xyAz bien avec ira linge i «près avoir 6té la ficelle ,- pafTez ttie i partie de fa cUtilbn au' travers*. 4*[^]n tamis , ajo[^]te9[^] y'Utÿ peu de coulis fi vous . en avez , fie y mettez un filet de vinaigre , iaitesJa déduire fur le feii au- point dHine'&ufie , .fervez fur la tête ^ . : . de veau. [, Si .vous voulez- vous ^rwiç^^de-, cette tête J/' de .veau pour entremets froid., ilfautroity \ mettre rfâjis la çiriflbii titi p[^]ti plus de vin blanc[^] •[^] ' fel V p[^]

The text on this page is estimated to be only 6.18% accurate

1/ .fêteÀe^ P'çauijafûinte Menh^idt. ^ y^J^:^ Otez^en les
mâchoires & coupez le. |iuj|feË.u jlifqu'a.u pris des yeu^ ,. mettez, la dai^
une fñtrée* mafmîte avec^ dé Téau fie la faites ècuiier comme un pot "au
feu ^ -«îrfuitc vous y mettez un • ^ • bouquet de perfil , ciboule , deux
goufTes d*aU» .., ^ trois clous de girofle.. Une feiHUe , vous Hort» les
faites- bflan'cJiir& ç^e^dans ttne ^raif^ faire d*ceu Vf • avecjih t>laitC!4
•bjjurillqnî.f^P/hoùquef. garni/, fel'^sl^yrei flufliAi)? j^î,Q^ur|B nlWf pWi
les itiett^ à. la feifttc .MenhouIt^^jiPai^çlyjp-^ faites.Ies grillef 3c, &rvez
defTous' liriê iauifc i ia j^oin^ rétanf cuiu à la braife commt Digitized by
VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 5.19% accurate

i ci-deflts ^âis «fis .fervent avec différent. x^o&tg' comme
concombres , ' peiliti oignohs f' ou ua ùApkén* ' ! ' - ' • î " . ! ' . ! -'^
Latip^e dè,Fea\t di ii^érêntesfaçonu ■ ' \ S. La langue de veau étaat cuite à
la brai& r ft re^^rt âuifi de différentes façons , 8c s'accommoda de la même
façon; que ka langue de bœuf. Vûyes lâ^e de bœuf,* page
i)ancl9:'bouillpn^i f^i'-poivu-et un boqq^u^r ggrniv (Vous:f2(ire\$ un
tf^goi^t de petits oignons Jk racines .,, que vous faites cuice avec bouillon ^
fun .bouguQt garni , aiïâifonné ^^..boa ,gout ^1)ii. âfi .cojilis % ft rve^*lek
aut<: aps="" cervelles="" yo="" povvf="">Viffi la fcrvir. de .la même
façQi^ 'PvecL'différ^JW.-.fagofiti ^^q^t^fm^éf j e//ç fe fert ,^ncfi\$e
8{>çurç \ e^tremçt^ quand . \ elle ' eft jtf^aifini^e,./aiw-la f«re»D&iefvee
garni deperlil Çritvv'i ■'.. w t : • • ' Cervele de veau au faleiL - ' Ayez
.de^ûç, cervelles de veau que vous faites ^degOirger.àl e^u tiède., mettez-
les cuire avct'nn peq de^&oùjllcfn'^ ^deux on' trois CuîUf fées' d4 yînaîgre
blfnc » un boiiq^iet^âe.pcrfil l'cibbiîfc^ une goufle d^'art ; trois 'clous (fe
giroflef , ' thyirf ; laurior^i^bafilic ; la cuifTon faite , cpiipéi
chaqur^^iibtWaa aV 'cér^c^^^^ éii dèto fik les tr«mp^i dans Une pâte feite
avec deux paignées i de 'Aline Viéïayée avec une cuillerée d^huile , un
^ittîi^fetHîéi^rfe'vîA blanc'Se dû fel fin | faites-ks frf^ èàniàxi ^li-xîo*x ;
i)»fetitt ce qà^e^foit d^u^e'befleVrôûeàt dotiez "Scia^âieiMoqitiiae) i ;,i .1
,3.:.' «L'i ' . ■•■j »:i>» Xi "1 .> i-j V j.f Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 3.73% accurate

Bourgeoise, «>• Of&lfUs de, VecH d§. plufia^rs flacons t, fiUsfe
^ . firv^nx ÇNtc différente f fmûes , quand elles ... ;"^. ' fonçait^
i^f,^^i:^^q(f^^^^^ ^ , .ii ^^^^ Prenez des oreil^s .bien^haudées que vous
d'oeuvre faites blanchir & les épluchez après , pourqu'il lie rèftè j^diiit Hc
poH , fekei la bïaife^de ^ètte . ^ façort'r^nié^tés dans une petite ' marmite
attuS , ^ôUr ^es ' partir éjhMï^fik^ .^ j i -î ' ; - ; . . , ' - ^ * î
Dè^ielle^fâ^oiiQMé'vôws lesniëttiéss fàitctftles towîofil:?? êOkè à là
bVaïfe aiiparavailN ' . , . ^ yrewj,^e.,Jçe,auafi^,^pois, , . ' Pren|?,*n flH^tre
qua, v^uSf^ifes boui^ir un Entrée. >inome^it 4i'fay[Ghiau,de,j
;,.&;les.^étir452 a. J'e^u jfeftfch4e.,}jqu^ft4^j^Bes.fcnjti^tt épîjioWiîS
faite* . . ie^-r^Bk^iîlveç.^ .^puiljipmrîçbir.^ juoi ^p^ia.de citro jflU:
fvjîrjw9:f|? .grm ^» ?>y. * P9Îvre , jun bouquet de per/îl » clous de girofles
, une pointe d*ail, iHTe^fëliiîlé^dè' WtiVîtr; qiikhd 'elles font ,f^t^
5^jb!anç|^s vous Us ftrvés ^veç le ragoût : ; 'dô'^qis ;:pri£8^'un litron !&.
demi de péyt?.j?ois , ' ' qjue vpus pafles (br le feu avec un iporc^^4 de
beurre^ ij m bouquet de perfil , 8c .ç^.çmîq^yojefti^-Xî^riç^. pw^ f^nhFj*
8c • Jf P/pU.es pi'oîji^ lii^s JSt , mojrié bouillon , f^jtps ^fMfÇ 4
vPÇF^>iCs" V,, .quand, iU fcnt; cuît^ ^IJlctr^zizr ^ûfjçjÇftijiaie '^ae, noix
d;e ftici:^ » Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 5.46% accurate

i Pmr— ?g4 .. La Cuisinière Du «tfped
cleTérfin,fîY^i^dveEdafci>uli^'menê«ièà Fiai/, une diHlef^ç' , que votre
ragoût ht fok'poiat ., .. clair , & fervés for léi ûreiHes de v«àu. ». . Pr^neit,
fis ioreilles de ^au bien échandées f ^ Hors-, faites,.]^biaachir un demi-
quart d'heure, à. Teaii d'œuvre^5ouill«nîli.» retirés*ks à Te^u franche : poux
l« ou En i^îuobe^ ées ppiU qui font ref^s r. met;é\$-J«s tremets,jç||jre ^vec
ua verre de via hl^nç t &,j4eux fpv •«ii|tat}l;4e^uitU>n «iCQly poivre 9
uq:l^9aqt«t dj» ^perfil a^ cil^oUie. 9 ;uae gpiufe d'ail i! deu^v: .^Ipi^ .de
gi«;qifkt,,i.ufte dwû-ftuille .4e Wrm% îbyai^ bafilic , un peu de beurre ;
quan^ ^\\t& [Ottont cuites vov^ttez-lei égout;ter,jfM|es ui^ef^rqfiavec une
poignée de mie de pain , que vous^ faites àSéch}Bit{Cux tefi^u
^y^it|idt<9i*reBtiçr àe lait» , ^Q p^u 4e Ff^oinaie^de^^y^re rap4»it bien
épviiflft, fn^ttez-fci refroidir , & y mettez enrultâ^a p^U.df beiurre 9yeç]
.qièâtr» iaunes d^iKiifs cnus ^: , pi^^:|-ïes enief^i.^Ije ^ ; en; /arçjiÇrés te
dedans des Or^^lei* ; après vous tremperés tes psifillesdans^u beurre un .
peu chaud pour" tes" pa^er moitié mie de pain • ' * • & moitié ' fi-omagé •
de gniyère râpé , mêtés enfembïe , an'angeas-les dans le- J)lat que vous -
devek îfewjr i fâifesUeiir f^tthârik un* belU coirièur" dorée defibus'im
couverete'denfbijîtiéri t tfluye^'les bords dû plat* Mr^fea ftrtis' fauflfe,
Hor\$. Faite^ ' blànctiîr k l*ed4 bouUtante qu4tr^ 4*œuvre oreilles de vçau ^
fendés-lës j)ar k-gros bonjt fâias ks réparer |^ 3c pour les faire tenir
ouv&rtés dans leur lai'geur « vous y pad^re^ à chacune ^ne brochette ,en
travers] mertei-fes ^x\.% up^ijjjetîto , xnaf mité çôijr iesi faire eiiire clela
làême fa^oâtfti^ 'les précé'dehtes i quand èRc» ictonï iliitèt ,
DigitizedbyVjOOQlC

The text on this page is estimated to be only 6.06% accurate

^^ , , Bourg Êô.i.&if, , 8f.' m beurre. cHâûà'Sç les panez de mie
de païii p (aites- 1?ml,és 'jgr'ill^erjÇii les arroiant légé'repiet av^c I.e
reftç Feaùl ^ du Ibeurf^ o(i vousles ^vez trempées ;• quand^Ues, isyropi de.
belle copieur", feryw-lés av^c une faufi^ clàîre'faitë avec un pfU «le
bduilioç , du vierjui • échalote hachée , fel » gros poivre. TreJJure de Veau à
la Bourgeoife» ^ c Prenez la freflure ,. gui c^mpr^en^ let^mpû ^J^ . , i ^ . . >
cœur., ètUratCv^Pi^ vpfisfoopéf parmofce»U3Ç|f' (* ^ faires]4égorger
daiis Teàu frqid» fcbblancbirui^ .i,ii: ^on^ent à l'eau boitillante , i^çtçés-Ia
après xiaBU i^ne cafl^oic Vec un jncirceau de bon beurre» lu^ bouquet
garnt, paÛes-Ja iur le feu & y mettes un^ pincée ^e farine j , X9puijlez apris
avec à^ BouiUq^ . i V !• ' L .i . Qu^ij^^l^ ragoûtj ipilj cuit. & âflàifcinné de
boça^ gOÛt,i mette?-}r yne; liaiVçD dei trpis iançies d;œ*ufs, délayfiLZ
ayjpc iin pcf He^jait, faites Ji^ey fur le feu , jPi.^vaat gue 4s/ervir m^t^^-y
ur Çïet;.'de..vçjrj^.:'^ /, t.^: ,.? j^'.^- , ^ ;,;,;,• * î - î ; Fomde Vtàu de
différenteisfaçbhf.^ ■ -« î» ' ' ' H' fe met commiinémeat cuire à la broche »
Horspiqué de petit iard , & fervez dèflbus une fauflè «^«uvxc . au petit
maître." , j . . . j^ . .! :"(' d/t /e /îz/r àujji cuire à là braiié comme la Unguç,
^e;-.JDœ4iC,^page. ^.' ' \ i» .:l"i ' 1>rçnçVuilfoie bien'Blofià,'ôtèz*èh les
nerfs, Entrée* 8t4e coupef eh'traiichés'dè réjjailT.ur d'un doigt • ibnf "
d\fti\h^^ii"):Sié ^ retôî)fhei iès ' ^ouif Digitized by VjOOQ le

The text on this page is estimated to be only 7.65% accurate

^■1 ni^ng La, ÇvîtXujtKt ""-.Pu^ aprè^Hc la poclé, 8c mettez cuire avec le^beum^ Vâi^^ perfil» c^ibôule , éclialôtéVàne poiitc|(t>tf » li&. •* "" ^ tout haché , rèmié dans U poêle, mettez-y îiiiV J)irlcé de farine j, 8t raôuiirez avW un 'deWîJ fe^tkr de vlnV&ite^^oulliir'uii inftaât là faûfle^ en fervant un 'filet de vinaigre; ,'* V .•.'• Fox> Je Veau à la Bourgeoifcm Hors^œuvre \ ou cni to^c» . fcà'fÇz les {irlefcU,&ymettez une petite pincée' flc feritié , môuinèi'avèfcijn'vérré d'ë^u , 'autant &t vin bbhc ^ fei;," gf-ôs pbWe v laîffez'boniliîr ûhe demi-heure , Héiayèz^ trois jaunes d'œufff avec deirx cuillerées de verjus ; quand le foie eft cuit 8c qu'il refte peu de faufle , mettez-y la Bårfon\ faites Her 4jiy bdâîîîr. Et fervez. fe' taiertez tlàWff une pc beaucoup d'échalotes hachées. , ûh mbrccau de beurre,, fel.,\grpf.p6lvfe » faitesle cuire i petit ^ feu ; avant ^ue de le fervir , vous y mettres , '*' ; ûûe cuilleVée Â bouche devinaigre, FoieJe.Veauenxrépine» ' :'" ^,1 '*' Hors-' Coupez Vfl'^etît'dezâ'eilx'grosioîg^ ^^ ^ d'oeuvre Ifet ïnetWz d^ànè li rie Cfaffirblè àvéé un moTces^ ou en de beurre pour les paiTer fur l'é^^l^i fiifcjii^ Crée. ce qu'ils foirnt^cuîts «/lia^ei»\in foie de ^ . ,\, veau avec froi^ quarçeroaç ,de §raifle dç bœuf « •" ' 'enfuîte mettez-le dans bn portier'» avec rou gnon ,'qu^ vous ^véz faft f;ui(é ^^ juii©, "mîç (Tq paiû.deiêchée fur .le ttu aveè*^/^*^d^Hiijiçpti^ de i^t ; pçrfil, cîbôfiJe , ..cfi^^pîgpô'rîs ^oRjîf \ ^ îel , grbf poivre ,

The text on this page is estimated to be only 5.45% accurate

fcïe^..p/^z une lîpyeone; c^afktolkn tjietpeç d« ba^cfe^;dç
:!fijr^ daii? W foç^^Srùne crépine 'devrîêaM»^! côclion 'dçfTus que vous
aurez jait treippér une " ' demi-heure dans iWuTraîch'e 9 ik bien pceiteè
â^^^ ' ^»§? ' làiaio«* i f our *é» ifaire* ibi^ir ? J^àa^ mettez dans la
crépine toute votre farce , uniOér tons les bor^s avec de l'œuf battu pour, les
fair43 tenir ^ei^fenible , couvrez. la c^fTeroIe: d'ut^q feuille de papier', &
d'^j^j /CQ^ver<5^,,J faites "'çuiive à-petit Jei^jC^tre^dçfûcjceqdre^ cteH4?
^ J*^^' 4dant une, 4e.çi-)ip^re ,."êljiuite,yQus,egQ^j:tez Jf^ ^raÛTe r Se
tir«a,èn ^ouçeyr fur jtn Ung^çîanq vôtfe cVèpine- pour ne la point' rompre
,",& refTuyez du restant de fa,|raîfre , dreflez fur le plat que vous devez
fervir , mettez-parVlefrus une bonne fàufTe un peu claire où vous auree
inisune 4emi-cuiller todtînuèz de " pittéfftçoi* jtffqu'à le;,€uir«*AiPetit feu
pendant une heure y eiifuite vous le retirez ift Ja. çafftcole, î^vec: une
.écun[M)ire , dégra^ez^ . , * îî|.6ui&:.K m8tr^?rfc >i}n5 îtrè^r^y^tit,
iRprçeav .de^ , , - ,, i;^ J^;r4 /nvi9ié^4^ lfa4n« f ^yec^^ie^ dpmi'rCi^ijl
jerée ^oboû^hf '4ft^ yermvJp«:jWni';SHt dç vimjjgT^;^ jfait^.^ift Ja\fa ,^^
tour/ianf Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 5.31% accurate

^E=S-8?^ , ^ ,. L,A^ ,d U I^S\ N i ^^ R E , 2>M,.t6:Ci|iÛfrée à
bouche d'huile > d» fel.fin., délaye^z votre p^te jufqu'à ce jqu'ell^ coule de
la cuiller fans être (Cl'ia ire. ^ . Vous lappuye,:^auffiXetvit ayecdiffrjente
fauflej fluand çllp eft fuiçe ^acs. ljn:Wa9ç.,, dégr^ffea.la fi, y €Pupéz par
petits J^oiiqnets , faites-la hoûiîJijT: ,i petit < feu fift\^' I^ . fsi^ÔV ojî) vops
la^ ;YJ^plé; Ârvif i: ,qu!eBe:ïoitî 4'ùji bpo-^ûj-.^ ^biçij déj^raiffie. : flé >^
qu'iii^ «lie eft îcuiVe'V^ilt»br^ & la r.ilég](aifl^^ 4 roupts-'tl^ par fretriài
bèa^«^i» lait lama Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 16.56% accurate

Bourgeoise. 89* mariner une heure avec un peu de beurre 9 deux
Du cuillerées de vinaigre , periil , ciboule , Viau» échalotes , le tout haché 9
fel 9 gros]^ivre , Sûtes tiédir la -marinade i enfuite vous étires tous
les'petits morceaux de fraifes & les roulez à ' teefiireed faifant tenir les fines
herbes après ; quand ils ferbnt froids , trempez-les dans de Tœuf battu 9
panez de mie de pain 9 faites frire d'une belle couleur dorée. Fr(Afis de
Veau au gratin de fromage* Faites çt|ire une fraife de veau avec de Teau.
Horà comme la précédente 9 quand elle fera cuite d'œuvre)Bc égouttée 9
dégralirez.la un peu , mettez dans ou entine cafTerole cinq ou fix oignons
coupés entrée. dez avec un morceau de beurre 9 palTez-Ies fur le feu jufqu'à
ce qu'ils foient cuits & qu'ils commencent à fe colorer , mettcz-y une pincée
de farine 9 mouillez avec un verre de bouillon. 9 une cuillerée de vinaigre 9
mettez-jr la jFra^re Bç Î9 faites migeorér cnfcnibê ; julqu*à ce - que la
fauffe foit bien liée 9 fiiites un gratin avec un morceau de beurre 9 un peu
de mie.de pain & autant de fromage de gruyère > 'jrapi 9 deux jaunes
d'œufs ; mêlez bien le tout êitfemble , & le mettez dans le fond du plat guc
vous devez fervir 9 faites-le attacher fur un petit feu , enfuite vous avez' des
filets de itiiê de 'pain coupés en long 9 de largeur d'un doigt, pafleî-les avec
du beurre ,, drefTcz la/ •.•^y'k fraife fur le 'gratin , les filets de paijr) autour
9 mettez dansr^ne aafTerole gros comme la moitié d'un œuf de beurré 9
avec une pipcée de farine ,,un demi-ve.rre de bouillon , une cuillerée de
moutarde 9 ^tei lier cette fauffe fttr le feu, qu'elle foit i^il peu épî^fTe ,
^nettejiJa îur la ir^ijfe 9 panez tout ie déffus- moitié ir^ie ^de^Wii^Çf
moitiffrotoage.de gruy^^e r^pé , Î4W PHil^Ke, fgfileur. dfflçnw ;uîi/C9ttvtr

The text on this page is estimated to be only 13.19% accurate

La Cuisinière Du couleur dorée 9 & qu'il ne rede point de faufltf^
Veau. Pieds de veau de plujiêurs façons. TT I^ pieds de veau fe font cuire
4e la même ., ^ * f jçoo^ que la fraife ; H vous voulez les fervir *"^".

The text on this page is estimated to be only 12.41% accurate

BOtU RG EOISE* ^ pu temettez encore un peu de verjus. Servez
i courte ûiufle. ^ ' " ^ ^ • i . JFiedf de f^egu àJafyirfte Menehoulu ^ Fendes
pâfle-milîett avec le fel, poivre , une pincée de coriandre, faites Jea cuire à
pl&tit feu, lorfqu'ils font cqits v & qu'il n'y a que peu ^dè" fauSê ,
iQettez.les refroidir à moitié , retirezles pour les paner 'de Aiie de pain 9
arrôfez légèrement le deffus de la mie de pain avec la même; graillé , faites
les griller dé belle couleur , & vous les fervirez pour hors-d'œuvre ou pour
•atremets* . Pieds de Veau friu \ Prenez quatr^e pieds de veau que vous
fendez Entrée^ , cû deux, faites-les cuire dans une eau blanche qui fè fait en
délayant deux cuillerées de farine® avec nne pinte d'eau & du fel, quand ils
font cuits vous les mettez mariner, avec un morceau de beurre manié de
farine, fel , poivre , vinaigre , , ail , échalote , perfil , ciboule. , thym ,
laurier , . r bafilic ; quand \^ ont pris ^u goût UiffiCammenf , ' . . . vous les.
retirez 4e la marinade , farinez-les & • ^ Jês faites /rire j fervé? garnî de,
profil frît. . , i Vfage iei riide Veau , 6r eommmt accommoder» Ils entfent
dans une infinité de ragoûts.. ÊntfeVous lés faites dégorger dans Teaii tiède ,
& lés mets, faites blanchir un demi.quart' d'heure dans l'eau 'bcfuillarite ,
&*les mettez'd^ns.'teîs ràjgoidtff qiie 'Voîîsjùgerefe a 'propos.' " ^ ^ ^ / ' ; On
enfer; piqués' de ^étit lard cuit à là brothe , ou en fricandeaux ' , Digitized
by VjOOQ IC V

The text on this page is estimated to be only 11.36% accurate

I ■ et La Cuisiniers ,, -^" Bis de Veau à la Pluche^verte. Veau.
Prenez trois ou cfuatre ift ife veau fuivant Hors- qu'il! font gros , fâites*tefr
d^rger à P«ra d'oeuvre tiède , 8c les faites blanchir. wn quart d'heure ta oi|
£n-réau bouillante , retirez-les: à l'eau fraîchei» tremets ôtez le corner ;
laifTez les gorges , mettez cui^ les ris & les gorges avec un peu de bouillon
« uô Verre- de vin blanc > un bouquet, de perfil t ciboule, iimej demi goudê
d'ail « ua. clou de gifoOe^ une demi-féuille de laurier &.quelqties feuilles
de baiilic 9 fel, poivre.; lôrfqu'ils, font cuits-, palTez' la fauflê au- tamis
yvfaitesrb réduire & elle efttrop longue v rmçttez y apr'à^ uiie
demUcuiilerée de verjiis , avec gros comme utie noix de bon beurre , manii
d'une pincée de farine , faites lier, fur le feu , que la fâufTe foit d'une
confiftance comme une crèmej double j, mettez-y une. bonne pincée de^
profil blanchi ., haché très-fih'> dreifTez lès ris de veau dans le plat 8c la
faiiTé par-deffus ,! feryéz'pour*hort« d'oeuvre bii pour enîreniets. • * Ris
de Veau à la LyonnoiCe^ Hors- Faites dégorger & blanchir trois ou quatre
rl« d'oeuvre? de veau , prenez une demi livre de lar^ bieh ou E ni entre-
lafdée; , coupez- le' en lardons & té mettei tremets^ dans une caflêrole poUr
le faire i&er ^ petit feu jufqu'à' ce qu'ils foit prefqûe cuWy enfuite vous eft
larderez lex fis de Veau ieh travers ^ mette^les^dans, une caHêfote -avec dli
* bon bouillon , un bouquet de perfil 9 ciboule , . une demi-goudê d'ail ,
deux clous de girofle , * cinq ou fix feuilles d'efragon , pointe dfi jfeU
jS^ius çiijrCjl^s^ris de yeau une^,4?mîheure » j^afiez' leur cuifçn^d^^un
ta^i^ . '8c les déarailTez » remertez^îa.fiir je. ftu pour la Digitized by
VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 14.33% accurate

B 0 V R G C O I s B« bi "SSSSSSSt jlè bouillon dans la caflèrole
ayçc ^etnt Cuillerées Du â bouche de verjus., détachez ce qw.refte dans la
V^au, caflèrole f cnfuitc vous y mettrez gros comme «ne noix de bon beurre
manié d'un^ pincée de farine , deux jaunes d'ceufs ,^ fait^ lier fur le feu ùkai
bouillir , fervea .deflbus l^s ns de veau fomt lior«.d*«i«vi*é f oU' powr
entremet?. Ris de Veau aux TiMs herbes. Hachez très-fin un peu de fenouil,
periU# Hon; ciboule; une j^ctite pointe d*aiî, deuxéchalotes, jj^^^^^
maniez toutes ces fines herbes , avec gros comme ^^ j^^ la moitié d'un otuf
de bon beurrijB , fel fin, Ç'^^^ trcnww poivre^ faites^ blanchir trois /o\i
quatre ris de veau 9 piquez-le^ dans plufieurs endroits par tdefltis pour y
faire entrer.le beurre avec toutes les •fines herbes ; mettez les ris dans une
calTerole avec quelques bardes de lard par-deflus , un demi-verre de vin
blanc , autant de bon bouillon, iaites les cuire à petit (eu qu'ils ne faflèiit que
/nigeoter ; quand ils feront cuits , dégraiffez h iauffe qui doit être courte ,
fervez deifus l^s ris ,dc veau , Ci vous avez une cuillerée de coulis vous la
mettrez dansU fauife , elle n!en fera que «mieux. RUdeFeauenCaiJJes.
Prenez deux ris de veau s'ils font gro^ ou Ht: un demi.quartj id\heure
^tren^pts jretirèz les m&rl^ gprge en petites, franches pour les mettre
mariner avec de l'huile ou du lard fondu , perfil , ciboule , champignons ,
une échalote , le tout haché , fel , gros poivre ; il faut . : feire. .fept, ; ou huit
. petites caiÇes ^e papier de longueur de trois doigts , frottezles en deObus
avec de l'huile , mettez le\$ ris Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 10.94% accurate

04 La CuistiⁱERE de veau avec tout leur aflⁱTaîbnnement dans
lef caiffes;- mettez les caidet iur legril avec une feuille de pa[|]>ier'huilé
deifoûs ,.fahest;ttnie ftir t|B très'.péttt feti de ^cendres cli«iudes 1 pendant
une d«mi- heure î ayèz.attemion que le eu ne[^] prehn[^] pais ai[^] jpapkr; ce
que vous emp[^]cherczéii bàtvaût un peu le &u àvvec4a pôlt ç'il ctoft;tropi
fiarr; quand ils font cuit\$»mettez>y légéremeat un jus de citron ou filet de
vinaigre blanc* 1 RU Jt[^].XeçLU en Hanleu . ^ ^ Hors- Coupez un quart«ron
3e p«nt lard en petitef ^'oeuvre tranches unes f ^: carrée[^] de laVg;»ur d'un
«loi?[^]» ou En-fa?teS'Ie5 iuer dans; -une caflerole HU W petit feii,. tfemets
jufqu'à ce qu'elles Ibienc à moiriè cuites[^] 'vbut avez deux ris de veau
dégorgés & blanchis que vous coupez en dez , mettez-les dà[^]s une
Caflerole, du petit lard , avec perfl , ciboule, champignons , une échalote :,
une pointe d'ail f le tout nadhé ^ pafTezie toutentemble furie feu y & y
mettez une bonne' pincée de farine , mouillez avec du bouillon ,>&ites:
bouillir une tlemi heure jufqu'à ce qu'iïn'y ait plus de ûnSk ; fi le petit lard
n'a point aflez falé le ragoût '9 vous y mettrez un peu de fel avec du g'os
poivre» I ne dégraifTez point le ragoût ; quand il eft prefque cuit « mettez-y
quatre jaunes d'oeuft crûs' , f îte? lier fur le feu fans qU-il boUfUé V& que
la faUfTe foit fiépaifTc qu'elle fecolle après la viande ••ôt«z4e dufeUs
étaAt'à mWti

The text on this page is estimated to be only 22.35% accurate

BoURCEOtSÎ. • ' Ris de Venuyrits. -, ^" "" , Veau. ~Kyt% deux ris de veau un peu gros% faites-les Hors* idégorger à l'eau tiède pendant une heure, & les d'œuvre f^ite^ blanchir ; un quàrt-d'heUre à l'eau ou Eue bouillante « retirez-les à Teau fraîche pourtremets couper chaque morceau en trois » mettez datlS une caiTerole gros comme la moitié d'un œuf, de beurre manié de farine , avec un demi-verre de vinaigre , un grand verre d'eau , trois clous de' girofle , une gouffê d'ail , deux échalotes , t^j; bu t^atfe ciboules , une pincée de perfil , une feuille de laurier , thym , baûlic , fel f poivre , faites tiédir la marinade en remuant le beurre , jufqu'à ce qu'il foit fondu ; enfuite vous Îr mettez les ris de veau , & les ôtez du feu pour, es laidèr mariner une heure 8c demie ou deux heures , mettez-les égoutter ia elTuyez avec un linge , farinez- les & les faites frire de belle couleur ; lorqu'ils font retiré , vous jettez du pcrfil dans la friture pour le faire frire bien vert Se croquant , que vous fervez autour du ris. Toutes. fortes de marinades fô font de même. Ris ds Veau en ragoûts. Prenez un gros ris dç veau que vous faites Entrer dégorger 8c blanchir , coupez.le en cinq ou roets» fix morceaux 8^ le mettez dans une caflfeole avec des champignons, un morceau de beurre, un bouquet de perfil , ciboule ,. une demi-feuitle de laurier , deux clous de girofle , une depi. gouffe d'ail ; paiTez-les fur le feu , 8c y mettez *> enfuite une pincée de farine , mouillez avec un verre de bon bouillon 8c un demi-verre de ^in blanc , afTaifonnez de fel , gros poivre , faites bouillir à petit feu une demi-heure » ciégraiflTez-le 8c y ajoutez deux bonnes cuillerées de coulis , ce ragoût vous fert à garni toutes fortes d'entrées de viande 8c de tour«; ^ Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 11.12% accurate

1^ "jp^ La Çuisxkiere Du' Us ; fi c'efl pour tourte; 11 faut faire la
liuflê an yeau. peu plus grande., ce ragoût vous fert auffi pour , entremets
„pojir. lors il. faut deux ris, & â la y place du cpnlis vous y mettez une
liaifon de trois ' ! , Jaunes d'œufs délayés avec de la .crème, & dégraiſl ." î
ifez moins le ragoût , faites lieirfqr le feu fans qu' || " ' ' bouille , crainte qu'il
ne tourné , fçrvez à courte faufTe , 8c y afoutez un petit filet de vinaigre s*il
n'a point affez d'acide. Vu rognon de Veau\ il tient à la longCm GrofTe
Q"^^ ^^ *^ ^^ ^^ broche , on s'en ^yt i ^ , faire des lances , vous le
hachez avec la gràid^ ^ *^ & mettez perfil, ciboule, champignons. hachés
féparément, vous liez cette farce avec deſ jaunes d'œufs , & l'afTaifonnez
de bon goût» Vous vous fervez de cette farce à faire des rôties de tourtes ,
des canndons , & pour les ragoûts où vous avez befoin de farce ; vous en
faites atifS des omelettes. Longé de Veau de plûjieurs façons. La k>j9g\$ de
yeiisi fe fert pour ^olTe pi^ce de miliei!* Faites-la cuire i la broche
enveloppée de papier. Quand elle e(l bien cuit? , kvtz ûcSbvis une
pclvi:ade , ou port le mieux, lî Vous voulez ^ piquez, le de^Tus de petit lard
, fervez avec la 'même faufie. , ' . , ^ ' t , ' . ' Lé caffè ptèparé de la^îaême
façon. Caji de Veau à la erfme. Crofle Mettez dans un vaîffeau jttAe à la
grandeur iEaiiée, du-cafi , une pinte de lair , avec un bon morceau^ d«
beurre Kianli de farine , deux gouffes ^cVail , q^?at,reichs^o^ci; , p«rfil J
ciboule entière» '^;jj ieiîUe dv? Lii^'ar ^ ' thym , bafUïc , quatre ' •- ■ " •" -
""-' ^ ' ■ -■-' ■ ^---^ ' -clou\$ Digitized by VjOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 17.41% accurate

dons de girofle , deux oignons en tranches , Du Café , poivre ;
faites tiédir cette marinade » & Vtau. la remues fur le feu jufqu'à ce que le
beurre ibit fondu » ôtez la du feu pour y mettre le café & lui faire prendre
goût pendant douzQ kéures , entité vous Tëgoiitez & bien elTu* yez ,
couvrez-le de papier bien beurré » fâi*^ tes-le cuire à la broche , fervez-le
avec une' fàufle piquante de cette façon : pafTez fur le feu deux oignons en
tranches avec un mor« ceau de beurre ; quand il efl .bien colofé t m^fi^-y
une pincée de farine « mouttlez avec du Bouillon , deux cuillerées de
vinaigre « un verre de coulis , fel , poivre » faites bouillir ua ' quart d'heure ,
dégraiffez-la 8c la p^fTez' au ta* mis. Servez defibus le caH* La longe 8c le
cuiffeau fe préparent de même ' à cette dififéreoc que le dernier il faut le
larder de gro\$ krd.. Café glacé » Pour le glacer vous le piquez de petit lard
£ntrée« 8c le faites cuire de la même façon que le fri* canneau à la
bourgeoife , page m. Café à la daube* Vous l'aflaifonnez 8c faites cuire
comme k^ntredîncip 3 la daube, Toîtes fortes de daube fe mejs» font de
même. froid, . Café à Pitoujfiide* Pn le met comme la rouelle de veau entre
^ , deux plats 9 page m. Si vous vouliez le fer- °c;' vjr froid , vous n'y
mettez point de coulis , ^" ^ 8c réduirez la faulTe. très courte pour qu'elle fe
^^ mette en gelée. , ^ * Poitrine de Veau» de différentes façons^ Elle fe met
en fricaifée de poulet, vqus Entrée» 4a coupez par morceaux que vous faites
dégorger dans de Teau 8c la faites blanchir , pai^ fez-la fi^r. ^efeu avec un
morceau de beurre • E • Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 23.21% accurate

\$8 La Cuisinière un bouquet garni , des champignons , mettréi y une pincée de farine, & mouiltez de bouillon Quand elle est cuite 8c dégraiffée' , liez-la de trois jaunes d'Vufs délayés avec un peu de. lait , mettez un filet de verjus en fervant. Elle se met aujji aux chmix avec petit lard j vous la coupez par morceaux & la faites blanchir. Faites aussi blanchir un chou 8c un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne , vous ficelez après chacun à l'aba particulier , 8c faites cuire le tout enfuyable avec bon bouillon , n'y mettez point de respar rapport au petit lard. Quand le tout est cuit , retirez le chou & la viande que vous drelTez dans la terrine que ' vous devez fervir ; dégraiffez le bouillon où. vous avez fait cuire la viande , mettez-y un peu de coulis , 8c faites réduire la sauce Elle est trop longue « goûtez si elle est de bon goût » Se fervez dans la terrine sur la viande. Vous pouvez aujji la fervir en fricandeau ou cuire à la braise avec un ragoût de pointe d'asperges : Les tendrons sont excellents aux petits pois» Vous coupez les tendrons que vous faites blanchir , 8c mettez dans une casserole avec les petits pois y un morceau de beurre , un bouquet , saisissez-les sur le feu 8c mouillez de bon bouillon , ajoutez-y un peu de coulis. Quand vous êtes prêt à fervir , mettez-y un peu de sel 9 8c gros comme une noisette de sucre , fervez à courte saute. Poitrine de Veau au roux Entrée» Prenez une poitrine de veau que vous coupez par morceaux comme la précédente , ou la laissez entière, vous faites un roux avec un petit morceau de beurre ., une cuillerée de • farine \ quand il est roux de belle couleur , Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 19.70% accurate

Prenez une chopine d'eau ou du bouillon , Du sel & enfait le veau que vous faites cuire à petit feu,^ feu , affaibli de sel , poivre , un bouquet d'herbes , une demi-cuillerée de vinaigre ; quand la viande est cuite » dégraissez la friture , fervez à courte friture. Tous les autres morceaux peuvent s'accommoder de même au roux. Les Pigeons au roux & font de la même façon. Elle fit aussi marinée fraîche , vous la coupez par morceaux de la largeur d'un doigt » vous mettez dans une casserole un petit morceau de beurre que vous maniez avec une cuillerée de farine , mettez sel , poivre , vinaigre , persil & ciboule , thym & laurier , basilic , trois clous de girofle , oignons , racine d'ail de veau & faites tiédir la marinade sur le feu en la remuant sans celle , vous y mettez ensuite la viande pour la faire tremper deux ou trois heures , vous la retirez après pour égoutter & la fariner & faites-la frire ; quand elle est cuite , vous fervez -garni d'herbes frit , toutes fortes de marinades se font de la même façon & comme celles de poulets , l'agneau &c » après les avoir coupés par membres; Tendrons de Veau au verd-près Prenez une poitrine; de veau Seiche. Coupez Entrée. les tendrons en morceaux égaux de largeur d'un doigt , faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante , mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre , un bouquet de persil , ciboule , deux clous de girofle , une demi-feuille de laurier , thym , basilic , . . . une gouffe d'ail , passez-les sur le feu & y mettez une bonne pincée de farine » mouillez avec du bouillon , affaiblissez de sel , gros poivre , faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les tendrons soient cuits & qu'il ne reste Eij Digitized by VjOOQIC '

The text on this page is estimated to be only 20.13% accurate

-Il II iiiiii ihti tA CuiSiNIEKE Du prefqipe pitis de faufTe » ne ' dégraîflcz qtfi Veau* moitié , prenez deux poignées d'ofeille 9 dtezen les ^eues 9 lavez-la bien y prefiez.la fbit pour qu'il ne refie point d'eau 9 mettez.la dans un mortier pour la piler très-fin , enfuîte vont la preflez très-fort pour en tirer au moins un demi-verre de jus , paflez.la au tamis & vous ' en fervez pour délayer trois jaunes d'œufs t mettez cette liaiibn dans les tendrons , faites . lier fur le feu fans bouillir comme une fricafl fée de poulets , fi la faufle étoit trop lié« Vûus y mettrez un peu de bouillon* Poitrine de Veau au bajilh» Entrée* ^^"^^ coupe par morceaux de la largeur d'un pouce , éites-la blanchir un moment à l'eau bouillante , & la mettez cuire avec du i}Ouillon , Un bouquet de perfil) ciboule , une goiufle d'ail , un peu de thym , laurier 9 baiîliç , deux tlous^ girofle 9 fel poivre ; quand elle e(l cuite 9 fanes réduire la faufTe jufqu'à ce qu'elle foit par-tout attachée à la viande 9 retirez la viande de la caiTerole fur une aûiette pour la mettre refroidir ; enfuîte vous trempe«rez chaque morceau dans de l'œuf battu corn* me une omelette 9 panez-les à mefure avec de la mie de pain 9 faites-les frire de belle couleur 9 & fervez garni de perfil frit^ Vous pouvez faire la même chofe avec une poitrine en ragoût qui a déjà été fervie , & même les reftes d'une fricaOée de poulets 8c de j»îgçonJf. Poitrine farcie. Entrée»; Il faut qu'elle foit coupée exprès 9 c'e(l.â« dire 9' que toute la peau tienne après la poitrine 9 alors vous mettez entre la peau & les tendrons telle farce de viande que vous jugerez à propos 9 coufez la peau pour que la 4brce ne forte pas 9 vous la ferez cuire i It Digitized by VjOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 17.13% accurate

BouRCEOtSC. ^ IOZ broche ou i la braife , fervez.la avec telle faufè Du Ou ragoût de légumes que vous voudrez , »côm« VçaUm me à la farce 9 aux laitues » aux petits poiSy s^ux Cornichons 9 aux racines , 84c« ^ Poitrine à V Allemande* ^ Après l'avoir faites blanchir vous la mettez Çntri^. cuire entière avec un peu de bouillon , un demi«verre de vin blanc , un bouquet garni de fines herlj^es , fel poivre ; quand elle eft cuite , vous 1>dreflez fur le plat , & renver* fez la peau lur les côtés pour laifler les tendrons à découvert « verfez par deïïus une faufle à TAllemande qui fe fait avec un peu de coulis , câpres , anchois 9 deux foies de^voJ^iU les cuits , perfil blanchi , une échalote , le tout haché très-fin , faites bouillir un indanc Si y mettez un peu de gros poivre. Si vous voulez ViM râuiM|iuf /impie , pre. nez la cuiflbn de la poîtnne que voui dé* graiflfez & paiTes au tamis , mettez.y gros comme une noix de bon beurre maaié de fa» rîiie 9 avec uiief pincée de perfil blanchi & \a^ ché 9 faites lier fur le feu. Tendrons de poitrine à VAllemandem Après les avoir coupés par morceaux, fak^^trée. tes^les blanchir un inîlant à l'eau bouillante » & les mettez après daas une cafl*erole pour les faire cuire de la même façon qu'une fricail^c; de poulets ; lorfque vous êtes prêts à fervir , que la liaifon eft faite, vous y mettez une pin* • cée de perfil blanchi très-fin* Poitrine à la hraife. Il faut la faire cuire dans une bonne braife Entrée, bien aflaifonnée , vous la fervez- avec telle ûuflê au ragoût que vous jugez à propos,, £ iij dbyGoOgi*

The text on this page is estimated to be only 25.50% accurate

LÀ CUISINIÈRE Du V^aui poitrine au coulis de lentilles ou coulis de pair[^] * Coupez une poitrine de veau par morc[^]ux Entrée, jç i[^] longueur d'un doigt , faites-la blanchir & cuire avec du bon bouillon , une demi-livre de petit lard coupé en tranches , un bouquet de fines herbes , une gouffe d'ail , peu de {el ; pendant qu'elle cuit , vous faites auffi cuire un demi litron de lentilles ou de pois fecs avec de l'eau ou du bouillon ; quand ils font bien cuits vous les palTez en purée au travers d'une étamine j fi c'est une purée de pois , avant que de les palfer vous aurez une poignée d'épinards, cuits à l'eau , prefles & piles , que vous mettrez dans les pois pour que la purée en foit verte , & les paiTerez enduite en les mouillant avec la cuiflbn des tendrons pour donner du corps à la purée ; après vous mettrez les rendrons 6c le petit lard dans la purée , faites réduire fuj; le feu ; fi la purée étoit trop claire, fervez dans une terrine. Côtelettes de Veau à la Lyonnaife. -Sntxiéé Prenez un carré de veau que vous coupes par côtelettes , après les avoir apropiées , vous les lardez d'anchois , de lard & de cornichons , aflaifonnez de fel & de gros poivre « faites-les mariner avec de l'huile « peu de fel » ^ gros poivre , perfil ciboule , échalote , faites-les cuire à petit feu dans leur marinade , entre deux bardes de lard ; quand elles font cuites , fervez-les avec une faufle de cette • façon : mettez dans une caflerole , perfil , ciboule , chalote , le tout haché , • fel , gros poivre , deux pains de beurre de Vambre , ma. niés avec une pincée de farine , une cuillerée d* i[^]uife fine , deux cuillerées de bon bouillon ^ faites lier la faufle fur le feu » en fervant mettez-y un jus de citron* Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 22.12% accurate

BoUROEiOISf. * Côtelettes de Veau grillées* Coupez un . carré de veau eu côtelettes & les parez proprement fans être trop longues , «qmmettez-les mariner une heure avecfel, B^^^jj^u. " 'poivre , champignons 5 perfil., ciboule, ""^y^g oti *:petite pointe d'ajl ,, du "beurre ,un peu ^^^" ^ » Ejn,ée\ enfiite vous faites tenir la marinade après les côtelettes en les panant avec de la mie de . pain , mettez-les griller à petit feu en les arrofant avec le reftant de la marinade ; quand elles feront cuites de belle couleur , fervez deffbus une faulTe d'un jus clair av,ec deux cuillerées de verjus , fel , gros poivre , Vous pouvez encore les fervir fans faufle. Côtelettes de Veau au petit lard* Prenez un carteron de petit lard bien eii- Entrée» trelardé , coupez-le par tranches & le mettez . dans une caflêrole avec un morceau de beurre ^gros. comme la moitié d*un œuf, faites un peu riflbr le lard & y mettez des Cuttî^UeS de veau pour les y faire cuire en les riffolant .à petit feu avec -le beurre ; ayez foin de les retourner de tems en tems juftju'à ce qu'elles foient cuites , ôtez-les de la caflerole avec le petit lard pour les mettre fut une affiette , ôtez la moitié de la graifle , & mettez dans la cafferole deux échalotes , une pincée de per-fil haché , peu de fel , groç poivre : mouille» avec un demi-verre de vin blanc & jutant de bouillon ou de Teau , faites bouillir & réduii'e à moitié \ remettez-y les côtelettes avec le pe-* tit latd Se une liaifon de trois jaunes, d'œufs délayés avec deux cuillierées de bouillon , faiteslicr fur le feu fans bouillir , en fervant mettez y un filet de vinaigre. Côtelletes de Veau marinées* . Coupez un carri de veau par rôtes \ fait^ EntréeEiv Digitized by VjOOQ [Ç

The text on this page is estimated to be only 25.07% accurate

104 La Cuisinière les mariner pendant deux heures avec trois cuillerées de vinaigre , un demi-jeptier d'ea » fel , poivre 9 deux gouffes d'ail% deux échalotes 9 une feuille de laurier y thym , bafiHc 9 trois clous , de girofle , perfil , ciboule 9 aprè vous les égourtez y éffuyez 8c farinez ; faitesles frire dans une friture neuve 9 fervez garni de perfil frit ; fi la friture eft vieille , il faut ■faire la' marinade moins forte 9 & les faire cuire dedans jufqu^à ce qu'il ne refle point de fauffe 9 ôtez tou& les ingrédls qui ont fervir à donner du goût ; farinez les côtelettes & les faites frire. Cette dernière façon ne fe pratique 9 que parce q*uelles fe noirciflènt avant que d'être cuites quand la friture eft vieille. Côtelettes en Poires. Entrée, n f^y^ 1^5 couper très-épaiflès 8c faire im trou du côté de la côte 9 que vous agrandie* fez avec le doigt pour y mettre un peu de (al* ptcon que votis faites avec un ris de veau blanchi 9 coupez en petit dez avec du petit lard coupé de même 8c manié avec perfil 9 ciboule 9 échalotes 8c champignons hachés 9 fel « gros poivre : coufez les côtelettes pour que le ragoût ne forte pas , 8c les mettez cuire dans ttne cafierole avec barde de lard , un peu de bouillon 9 un demi-verre de vin blanc ; quand elles font cuites il faut les drefier fur le plat la côte en l'air , pafTez la fauffe au tamis après l'avoir dégraiffee 9 mettez-y un peu de coulis - pour la lier. Servez fur les côtelettes* Côtelettes en papillotes* Entrée, Coupez les côtelettes un peu minces 8c les ou hors mettez dans des carrés de papier blanc 9 avec d'xuvre fel 9 poivre 9 perfil 9 ciboule 9 champignons , échalotes 9 le tQUt haché très.fin , avec de * l'huile ou du beurre» tortillez le papier autour

Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 23.02% accurate

Bourgeoise. tosi Ae la côtelette & laiflez fortir le bout , beurrez
Vu le papier en dehors , faites-les cuire â petit feu Feaiu Air le gril après
avoir mis une feuille de papier beurrée deâbus les côtelettes , fervez avec le
papier qui les enveloppe. FiUt de veau tôt faiu Prenez de veau cuir à la
broche que vous ffitrée« coupez en filets le plus mince que vous pouvez ,
mettez.les dans une caiTerole avec periil , ciboule.9 une pointe d'ail »
échalote , le tout haché 9 fel 9 gros poivre 9 deux pains de beurre de
Vambre , un derai-verre d'huile (ine , remuez le tout enfemble fur le feu juf.
qu'à , ce que la faulTe foit bien liée fans que rhuile paroifTe ; en fervant un
jus de citron « ce regoût doit être mangé dans le moment » parce que la
fauffe fe tonrneroit en huile. Rouelle de Veau à la coennem ' Prenez de la
rouelle de veau » que vous cou-^*^^*» pez par morceaux en tranches 8c les
piquez de lard « aflaifonnée de fel , gros poivre , per. fil y ciboule 9
échalote 9 une pointe d'ail 9 le tout haché , prenez de la çpenne de lard
nouveau qui ne fente rien 9 coupez-les par morceaux 9 mettez dans une
terraine un lit de tranches de veau 8c un lit de coenne 9 continuer jufqu'à la
fin 9 mettez enfuite un demi^verred'eau 8c autant d'eau-de-vie 9 faites cuire
fur des cendres chaudes quatre à cinq heures t & ièrvez comme du bœuf à la
mode. Roueèle de Veau à la crème» \ Prenez de la Rouelle de veau que votts
con- Hotu pez en plufieurs morceaux 9 de h gro^Teur de d'oeu« la moitié
d'un œuf , hirdez chaque morceau vre» en travers avec du gros lard 9
aflàifonaez de iel 9 fines épices 9 perfit 9 ciboule 9 champj, j^ncuis ^ le lout
haché ^ mettez-les dans ^uf E V Digitized by VnOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 22.81% accurate

"Tftien un godiveau que vous faites avec un peu ^e rouelle de veau y autant de graiflê de bœuf» un peu de perfil , ciboule , une échalote , lorC. que le tout eft haché très-fin , vous y mette* deux jaunes d'œufs , une demi.cuillerée à bouche d'eau - de-vie , fel , poivre, étendez-là fur ies paupiettes 8c les roulez , mettez fur cha. ifue paupiette uae barde de lard &• les fce^ Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 19.42% accurate

BouRGi:oi\$B. 107: lez , faites.les cuire à la broche- enveloppées
Dài de papier ; quand elles feront cuites panez-les Feau.' .defliis de bardes ,
& leur faites prendre une telle couleur dorée avec un feu clair , fervez une
faulê d'un jus clair aflàifonnée de bon goût. Paup'ettes à la hraife. Faites
vos paupiettes de la même façon que Horsles précédentes , à" cette
différence que vous d'oeuvre n'y mettez point de barde de lard de(tus,ou
En,vous les mettez dans le fond d'une calTerole , tréc. arrangez vos
paupiettes fur les bardes , faites\t% j^uire à très.petit feu avec un demûverre
deWin blanc 8c autant de bouillon , un peu de /el 9 gros poivre , la cuiiTou
faite y dref. fez-les dans le plat que vous devez fervir 9 dé* graiifez la
faulê de leur cuiffon , paSez^la au tamis , & la fervez deifus. ' \ Brej(olUs.
Coupez de la rouelle de veau le plus.minde Hors. que vous pouvez de la
largeur d'on doigt &d'œuvre fuffifamraent pour garnir le plat que vous de-
ou Envez fervir, ayez du perfil , ciboule , échalotes trée« hachées très-fin ',
prenez une cafTerole , met. ftez dans le fond un peu d'huile ou dil beurre «
avec des fines herbes hachées , fel , gros poivre , arrangez deffus un lit de
rouelle de veau mince , après vous recommencez à mettre des fines herbes,
du beurre ou de l'huile, fel'* gros poivre ; remettez de la rouelle de veau
deffus , & continuez de cett^ façon jufqu*â définition ^ couvrez le defiTus
avec des bardes de lard , ou une feuille de papier blanc t cou* vrez la
cadèrole , faites cuire à très.petit feu Tiir de la cendre chaude, pendant une
heure 8(demie \ k \a ii\oitié dç ' la cuilfon vou\$ y met* irez un demi^verre
de vin blanc ; quand ellej ieront' cuites vous les fervirçz avçc le fond i%
leur faulê bien. dégrailTée; - * ' Eyj Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 19.91% accurate

izoS La Cuxsixier[^] • Du Veau» Noix de Veau en caïjjes. Hors.
^^^P®[^] ^^ ^2 rouelle de veau de WpaifTeuar j, "d'un bon pouce « de même
grandeur que pour En ^** fricandeaux » faites une caiflc de papier txéc
'^^^^c ^«[^]3 grandeur que vous avez de viande , beurrez-la par-tout en
dehors , mettez-y dedans votre viande avec de Thuie ou du beur» re , perfil
, ciboule , échalote, champignons, le tout hiché très-fin , fel , gros poivre,
mettez votre caiflè Air le griï avec une feuille de papier beurrée defibus
pour les faire cuire fur un très-petit feu , ou une cendre chaude , crainte que
le papier ne brûle : fi le fei» étoit trop fort vous Fabbattez un peu avec îa 5
pèle lorfqe la viande eft cuire d'un côté vous h retournez de l'autre ; fervez
avec la caifle de papier , après y avoir mis par de[^]. fus , bien légèrement ,
un filet de vinaigre • blanc. Noix de veau à là ChantillL Hors- Elles fe font
en coupant de la rouelle de veau d'œuvre de la même façon que pour les
paupiettes , à ou En» cette différence qu'il ne faut point de farce ., trée*
vous les affaifonnez d'huile ; fel , gros poivre , perfil , ciboule , échalotes ,
champignons , lé tout haché , roulez.les & les[^] enfitez dans un hatelet -j
faites-les cuire à la broche , vous les fervirez avec une faufTe elaire ,
af&ifonnez d'ua bon goût. Vfage du cuijjeau de veau* Le cuîflêau qui
comprend la rouelle 8c !e faN ret , eft pour ainfi dire Tame de la Cuifine %
puifque l'on tire avec \ Lejus de Veau» Le coulis de Bécadesk» Les
redaurans. Et toutes fortes de fku£» Lu coulis Bourgeois* (es% Digitized by
VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 21.29% accurate

Bourgeois El 109* X«cs coulis de perdrix. Dh Comme : ^^^«?
Sauflè au Brochet. Et toutes fortes de pe« Sauflê à la Carpe. tires faulfes
dans lé Sauïie à PAuguille. goût nouveau. A donner du corps à plusieurs
petites braifes. A faire des farces , 8c des pâtés gros 8c petits , beaucoup
d'entrées , de difipérentes façons. Le iarret fe met à la boiteufe , 8c fert aiiffi
à faire de la gelée de viande pour lef malades. Coulis Bourgeois & autres.
Pour faire les coulis Bourgeois , mettez dant le fond d'une* caflTerole des
petits morceaux de lard 9 8c de la rouelle de veau fufii(àmmement % fulvant la
quantité que vous veus voulez tirer de coulis. Pour le faire bon 9 mettez une
livre pouf «lemi-feptier , vous vous réglerez làT-deflùs » mettez après deux
ou trois oignons , autant de racines ; mettez la calTerole bien couverte fur
un petit feu , pour que la viande ait le tems de Ktter fon jus 9 faites-la aller
enfuite à phii Îrand feu , jufqu'à ce que la viande foit prête s'attacher , pour
lors vous la faites aller à . petit feu pour que la viande s'attache dou. cément
dans la cafierote » 8c vous faites un beat» gratin. Vous retirez enfuite votre
viande 8c vos lé* gumes for une afliette 9 8c mettez dans la cafl &role un
morceau de beurre 8c de farine « fuivant la quantité que vous voulez tirer
du cou« lis 9 plein une ^tftlUrA bouche p^ur demi^feptier^ Tournez fiir le
feu jufqM^à ce que le roua foit beau , 8c vous mouillerez enfuite avec du
l)0ttiUcm chfiudi, Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 19.67% accurate

110 La CUISINIÈRE Vous remettrez dedans la viande que vouïr avez tirée , pour la iaise cuire encore deux heures à très-petit feu y digt'iffez ibuveat le coulis. • / Quand il fera fini 9 vous le pa^ece^ à Tétamine ou dans un tamis , pour vous eii'Tervlr à tout ce que vous jugerez à prbpbs. Pour que .votre coulis fort bien fait ^ il . doit être d'une belle couleur canelle , ni trop clair , ni trop épais , & qu'il ne fente point l'attaché y c'est à quoi il faut s'appliquer , parce qu'un coulis manqué fera qujp vojils n'aurez point d'honneur de votre repa^. Voilà la façon de toutes fortes de coulis que vous voudrez faire , il n'y a que le change, ment de viande que vous mettez dedans qui en change les noms ; mais tel coulis que vous tirerez y il faut toujours du veau avec. Vous faitts.a^ffi di^ jus» fie veau , en mettant dans le fpnd d'une caflêrolç un-peu de }aid , quelques tranches d'oignpas > Se its 'morceaux de veau mince par delTus 9 faites-les fuer à très.petit feu 9 & attachez eniUite fans être brûlé y 8c le mouillez avec du bouillon , faitesle bouillir une demi.heure , eniiiite vous le palferez au tstmis , & vous vous en fervirez à ce que vous jugerez à propos. , Toutes iones de jus fe font ,de la même . feÇPn. . \, ' : Rouelle de Veau entre deu»^iatSi. Entrée. Vous prenez un niorceau de rouelle àt veau ^ le plus épais que vous pourrez pour faire un bon plat ; lardez. le de gros lard , avec p^l » ciboule y champignons y une pointe d'ail y le tout haché y fel y poivre. • Mettez le veau dans une ea/tèrote bien cou« . verte y faites-le cuire dans fon jus avec un ci. ^ gnon, deux racines. Quand il eft cuit à tr)s-petit(feu j fié^rsàC^ Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 18.63% accurate

Bourgeoise. * r t r ■■ 4 Ife^le peu de faufle qu'il a rendu 9 & la ferves • Du, fur votre morceau de veau. Veau^^ Si vous avez du coulis 9 vous pouvez en mettre dans votre faufle y elle n'en fera que meilleure. . . , Fricandeau de^ Veau à la Bourgeoife* Prenez une tranche de roielje de veau épaif- Entrée* Ce de deux doigts , que vdus piquerez par def. fus avec du petit lard , faites-la blanchir un moment dans de l'eau bouillante & la mettez après cuire avec du bouillon | un bouquet garni. '-• i>, ' Quand elle eft Cuite , retirez-la de la cafserole pour bien dégraisser la faufle , paflez cette faufle dans une autre cafserole avec^uri tamis ; vous la ferez, après réduire sur le feu jufqu'à ce qu'il n'y en ait prefque plus. ' . ' • Vous y mettrez après votre fricandeau pour le glacer. * Quand il fera bien glacé du côté du^râ^:^. = dressez-le sur le plat que vous le devez fervir ; détachés sur le feu ce qui eft dans la cafserole , en y mettant un peu de coulis & très peu de bouillon ; goûtez à cette faufle eft de bon goût 9 &c fervez dessous le fricandeau Toutes fortes de fricandeaux se font d^ inême. .^ Noix de va

The text on this page is estimated to be only 24.75% accurate

Ht. ' La Cvi^infere Du faites réduire la fauiïe , qu'elle ne foit ni tro(» Veau, courte ni trop longue » 6c la fervez fur lei noix de veau. Gelée pour Us Malades^ Mettez dans une marmite 9 une poule que vous avez flambée 9 vuidez 8c épluchez , un jarret de veau d'environ une livre & demi » & deux pintes d'eau y faites-les bouillir & bien écumer , enfuite vous ferez bouillir à très-pe. -tit feu pendant trois heures 9 dégraiflfez bien votre bouillon & le pafTez dans un tamis fer. ré) metteZ'le dans une caflerole fur un boa fourneau 9 avec une tranche de citron verd » la peau ôtée ; iï vous n'en avez point vous y mettez quelques gouttes de vinaigre blauG^ un quarteron de fucre , deux ou trois grains de fel y deux pincées de coriandre , un très* petit morceau de canelle , faites bouillir un quart d'heure 9 Se mettez trois œufs cafles blancs & jaunes avec les coquilles « faites bouillir doucement en remuant fouvent jufqu'à ce que votre gelée foit claire & réduite à envi, ron trois demi-feptiers » vous la pafTerez dans une ferviette blanche mouillée , preflfez la bien Dour qu'elle ne fente point un goût de leffive & qu'il ne relie point d'eau » mettez votre ge« lée dans les vaideaux où elle doit refier « faltès-la prendre dails un endroit frais ou fur de la glace. Epauh de Veau , comment V accommoder» Elle fe fert ordinairement cuite à la brocha izm fbn jus , ou une poivrade liée. EpauLe de Veau à la Bourgeotfe* GrofTe Mettez une épaule de veau dans une terrine Entrée, avec un demi-feptier d'eau ; deux cuillerées de vinaigre , fel gros poivre 9 perfU , ciboule» deux gouffes d'ail 9 une feuilU de laurier | Digrtized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 20.70% accurate

Bourgeois £• ii^^ssst 3cux oignons , & deux racines coap  t en
Du tranche , trois clous de girofle , un morceau Vtau^' de beurre , couvrez
la terrine avec un couvercle &- bouchez les bords avec de la farine délayée
avec un peu d^eau « mettez cuire au four pendant trois heures 9 enfuite
vous d  graifl  z la faufTe pour la pafier au tamis y fervez fus r  paule. Du
collet de Veau mi carré. lie collet de veau ou carré 6 met de bien Hors» des
façons ; vou le coupez par côtes ;   rez- iJ'ceuvre en les os d'en bas ; il faut
biffler la côte ; q,, £,,^ vous la fervez cuit fur le gril comme ks c  tel- tsemett
lettes de mouton. Carré de Veau à la Bourgeaife. Coupez une demi-livre de
lard en hrdons » & les metez avec per  l , ciboule , une petit* pointe d'ail , le
tout haché » une feuille d   laurier , thym , bai  lic haché comme en pou   dre
, fel gros poivre , hrdez avec ie tout le filet d'un carré de veau , après avoir
coup4 les os qui font au bas du filet mettez-le dans une terrine ou petite
marmite avec une barde de lard dans le fond , quelques tranches d'oi* gnons
, zedes de carottes & panais , faites.le fuer une demi-heure fur ut\ petit feu ;
en- ^ fuite vous le mouillerez avec un verre de bouil. Ion , trois cuillerées à
bouche d'eau-de-vie ; faites.le cuire à petit feu ; la cuifTon faite & la fauff  
courte , d  graiffez^la peur la fervir fur le carré ; fi vous voulez ^rvir ce
carré froid en façon de bœuf à la mode , dreffezle fur le plat 9 la faufl   par
deffus fans la d  graifler , mettez refroidir ; vous pouvez fervir de la même
façon des côtelettes de veau* Carré de veau à la broche aux fines herbes»
J^ardez tout le filet d'un carré de veau > Entrées Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 23.74% accurate

La Cuisi NiERC Du après Tavoîr paré proprement , mettez-le danf JTjsau» une terrine pour le faire mariner trois heures , avec perfil 9 ciboule 9 uîî peu de fenouil « champignons 9 une feuille de laurier 9 thym 9 bafilic 9 deux échalotes 9 le tout haché très-fin , fel 9 gros poivre 9 mufcade râpée 9 & un peu d'huile ; quand il aura pris goût 9 embroches le carré , mettez par defflis tout fon aXlaifonnement , & Tenveloppez de deux feuilles de papier blanc bien beurrées 9 ficelez de façon que les petites herbes ne puiflènt point fortir 9 faies-les cuire à petit feu 9 la cuiflbn faite , ôtez.le papier ; enlevez avec un couteau toutes les petites herbes qui tiennicnt après le papier & la viande; pour les mettre» dans une cafTcrole 9 ^vec un peu de jus 9 deux cuillerées de verjus , gros comme une noix de beurre 'manié avec une pincée de farine 9 un peu de fel 9 gros poivre 9 faites lier fur le feu pour fervir deflous le carré : avant que de lier la faiiffe y il faut faire fondre un peu de beurre & y mêler un jaune d'œuf pour en frotter le deflus du carré 8c le paner de mie de pain 9 faîtes prendre* une belle couleur ; vous pouvez encore le fervir fans être pané fl vous êtes indifférent pour la bonne mine. Côtelettes de Veau à la po'éle. Entrée- H fauf couper le collet par côtes , ôter les os 9 & ne iaiflêr que la côte. Mettez.les dans une cafferole 9 avec du lard fondu 9 perfil 9 ciboule , un peu de truffes 9 fel 9 poivre fslp tout haché très-fin ; une tranche de citron la peau ôtée , couvrez avec des bardes de lard 9 faies.les cuire à petit feu fur de la cendre chaude. Quand elles font cuites 9 ôtez-les de la cafferole ^ efluyez.les de leur grailTe 9 & les dreffez dans le plat que vous devez fervir ; ôtez la tranche de citron qui eft dans la cafTcrole > 8c Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 25.87% accurate

'BàUUGEOISE. il^ ■ " ^ mettez dedans un peu de coulis 9
dégraiïiez Du la fa u (Te y mettez-la fur le feu 9 8c la fervcz Feau^f • déflus
les côtelettes, Vous pouver faire plufieurs entrées à la poële de cette façon.
Côtelettes de Veau à la Cuifiniercm Coupez un carré de veau en côtelettes,
StE**^!^^*^ les appropriiez , mettez dans le fond d'une caffèrole un
quarteron de petit, lard coupé ea tranches , un peu de beurre , & les
côtelettes deïius 9 faites-les cuire à petit feu dans leur jus en les retournant
fouvent , lorfqu'eUes font cuites , vous les dreflez dans le plat que vous
devez fervir , les morceaux de petit lard deffus. Mettez dans une caïïerole de
leur cuiffbn 9 une liaifon de trois jaunes d'œufs , avec du bouillon ; du perfil
blanchi haché , une échalote hachée 9 détachez tout ce qui peut tenir à la
caflèrole , faites lier fur le feu 9 & y mettez après un filet de vinaigre , ua
peu de gros poivre , fervez fur les côtelettes. Vous y mettrez un peu de fel
s'il en eft be-i foin f û le petit lard n'eft point affe? ùlén Côtellettes de Veau
au vèrJipré» "Mettez des côtelettes de veau dans une caf. Entrée, ferole ,
avec un morceau de beurre , un bouquet de perfil 9 ciboule , une demi-
gouffe d'ail , deux clous de girofle , une feuille de laurier , padèz-les fur le
feu , & y mettez une pincée de farine , mouillez avec du bouillon , une verre
de vin blanc , affaifoniré de fel , gros poivre , faites cuire à petit feu &
dégraiïiez , la cuiffon faite , & courte faudè , mettez-y gros comme une
noix de bon beurre manié de farine , avec une bonne pincée de cerfeuil
blanchi haché de deux ou trois couds de couteaux ; faites lier la faufle , en
fervant un jus jàt citron, un filet de vinaigre. Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 18.50% accurate

» tî^ La Cuisiniers 1 Du I * J^^au ^^ ^ moelle dite amourette* I p
\\s ^^ ffloële que Ton appelle amourette t fir j Jifltree. £^^ jaïarinéc & frite
pour entremets, Voytx cervelle de bœuf frite , page X9« Queues de Veau de
plujêurs façons, [Elles fe fervent en hauchepot comme la t queue de bœuf.
\\ La feule différeace eft de mettre vos légu* mes en mêm&.tems que la
viande , parce que I le veau n'en pas dur à cuire. Queues de Veau à lafainte
Menehault, ; Hors* . Prenez trois queues de veau que vous cotf«
d^œuvrepez en deux , faites-les blanchir un Indant i ou £n«feau bouillante,
mettez. les dans une petite I Iremcts marmite avec du bouillon bien gras , un
bou* \\quet de perfil 9 ciboule une goulTe d'ail 9 trois I clous de girofle 9
deux échalotes , une feuille \\- de laurier, thym , bafilic , fel , poivre , un
oignon > uiie cdrrèTct tm]^9nais 9 faite» bouillir jufqu'à ce qu'elles foient
cuites & qulf reffe très-peu de fauffe , retirez-les pour les refroidir , pafTez
la faufTe dans un tamis clair pour que la graiflc pafle avec 9 il faut qu'il
n'en refte qu*environ un bon demUverre 9 mettez. la dans une caflerole
avec trois jaunes d'œuft délayez avec une bonne pincée de farine 9 fai* tes-
la lier fur le feu , qu'elle foit un peu épaif. fe 9 enfijite vous trempez \\i
queues de veau & les panez â mefure avec de la mie de pain ; mettez-les fur
le pfet que vous devez fervir 9 8c leur faites prendre couleur delTous im
couvercle de tourtière ; fervez.les avec une IkuFe piquante comme la
première que vous trouverez à l'article des faufles. Préparées de cette façon
vous pouvez les faire ' griller & les fervir avec la même faulff^» Digitized
by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 24.23% accurate

BouRGEOISCi 'II7L . Queues de Veau aux choux St petit lard. y
^" Prenez deux queues de veau que vous cou]ez en deux , faites-les
blanchir un instant Entrée4 «vec une demi, livre de petit lard coupé en
tranches tenant à la couenne , après vous ferez auS blanchir la moitié d'un
gros choux coupé en quatre morceaux : quand il aura blanchi un quart
d*h«ure , retirez.le à Teau fraîche , & le preflez bien , ôtez les trognons 8c
les ficelez , mettez les queues dans une petite marmite avec le petit lard
ficelés , & les choux f un bouquet de perfil , ciboule 9 une demigouflê d'ail ,
trois clous de girofle 9 un pe« tit morceau de mufcade9 mouillez avec du
bouillon 9 un peu de fel 9 gros poivre 9 faites bouiU lir à petit feu jufqu'à ce
que les queues foient cuites f retirez le tout de la marmite pour Tégoutter &
effOyer de fa graiflê , drcflca le« queues entre*melées de choux 9 le petit
lard par deflus , mettez du coulis ce qu'il en faut pour une faufle dans une
caflêrole avec un peu de beurre 9 peu de fel & gros poivre 9 faites lier fur le
feu , verfez fur les choux & la viande 9 Çl vous n'avez point de coulis ;
prenes un peu àe la cuiflbn des choux que vous paffez au tamis & bien
dégraiflee 9 mettez-la dans une caflerole avec un peu de beurre manié de
farine 9 faites lier fur le feu ; fi vous voulea fcrvir dans une terrine il faut
que la faufle foit plus grande. Lqs queues de veau fe mettent auflî étant
cuites à la braife comme la langue de bœuf, page 10.. avec différens ragoûts
de légumes. Cajferole. Faites cuire aux trois quarts une demi-livre Entrée«
de ris 9 dans une petite marmite avec du bouillon 9 du lard fondu ; quand il
eft prefque cuit, iien épais , & fort gras , mettez.en de l'éDigitized by
VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 24.59% accurate

tii II tTg Ls Cûistniellc Du pai(Ièur àc deux écus daas le fond du
pla^ .qad f^fiau. vous devez fervîr , qui doit être d'argent ». ou d^une faïance
^ui aille au feu , mettez fur le ris telle viande que vous jugerez à propos ou
même plufieurs mêlées enfemble » il faut qu'elles foient cuites dans une
bonne braifè, & aifairoanées de bon goût , couvrez tout le deffus avec du ris
, de façon que Ton ne voie point la viande 9 uniflTez avec un couteau »
mettez votre plat fur une cendre chaude » couvrez avec un couvercle de
tourtière , un ebon feu deifus » vous le laiflerez jufqu'à ce que le ris foit
d'une belle couleur dorée ; en Servant , vous renverfez la graifc qu'il peut y
avoir 9 & fervirez à fec , ou fi vous voulez , vous pouvez mettre une petite
faufle dans le fond. Vous pouvez encore fervir de cette fa^on toutes fortes
de ragoûts qui vous ont âéja fervi pourvu que la fau0ê en foit très-courte,
Rifoles^ Hors- .Les rifibles fe peuvent faire avec toutes d'œu- fortes de
farces comme celle aux petits patès. vre. Vous pouvez auffi les faire avec
des reftes de viande cuite à la broche bue vous coupez en petits morceaux
de la grofleur d'un pois » paffez.les fur le feu avec un bon morceau de
beurre , perfil , ciboule , hachés , mettez-y une Eincée de farine > mouillez
avec un peu de onillon , fel , gros poivre , faites réduire â courte faufle ,
qu'elle foit fi * liée qu'elle-s'attache à la viande , mettez refroidir , faites une
pâte avec de la farine , un peu de beurre , de Teau & du fel fin , paîtrifiez-la
&'la battez avec le rouleau auffi mince qu'une pièce de vi rigt. quatre- fols ,
mettez votre viande dcflîis par petits tas 4e diftance d'un bon doigt de • l'un
à l'autre , mouillez la pâte tout au tour •de la viande., mettez une abaifle de
pâte fui; Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 22.44% accurate

BoU.RGEOtSÉ ' ^T6 1^ la. viande pareille à celle de dcflbus 8c
lége- Du rement mouillée , pincezen tout les tours avec Feaum les doigts
pouf les bien coller enfemble , cou. pez-les enfuite avec une yidelle ou un
cou* T^au 9 faites-les frire jufqu'à ce qu'elles foient d^une belle couleur
dorée ^ fervez pour horsd'oeuvre. Vous pouvez auffi en faire avec un refle
de Jiachis. Hachis de toutes fortes de viandes» Prenez telle viande de
boucherie que vous Hors.^ voudrez , volaille ou gibier cuit à la broche ,
d'œuvr» & même de pluCeurs mêlez enfemble fl vous n'en avez point a0ez
d'une même forte , ha, chez.les très-fin , mettez dans une caÛTerole un '
morcc^au de beurre , perfil , ciboule , deux échalotes hachées très-fin ,
palTez-les fur le feu , & y mettez V une pincée de farine , mouillez avec un
demi-verre de bouillon & autant de JUS , fel , gros poivre ; faites bouillir un
quart d'heure , mettez-y enfuite la viande pour la faire chauffer fans qu'elle
bouille , crainte qu'elle ne fe racornilTe , ou G. vous vouliez qu'elle bouille ,
au cas que votre viande foit dure » il faut faire bouillir au moins une heure à
très-petit feu , & pour lier la faufle vous y ajouterez un peu de coulis , (i
vous n'en avez point vous y mettrez deux pincées de chapellure de pain bien
fine ; en fervant le hachis pour la bonne mine , vous y mettrez autour des
croûtons de pain frit comme au« ^pinars. Digitized by VjOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 19.16% accurate

jssas9Si<9 l'A CuisiNims Du ^ ' ^^ Cochon, giy* 'XSSSSK SX ■
*^^ CHAPITRE VL Du Cochon & de son utilité. LE Cochon est d'un goût
fort agréable i on ne Cçaueroit travailler la cuifine â .ion point uns en ^e
tifâge , cependant j'en u(è^ rai peu , parce que fà chair est nourrilante ,
difficile à digérer , & lâche le ventre. Comme tout fert dans le cochon «
) *ea fis* rai un petit abrégé pour contenter ceux qui n'en craignent point la
nourriture. De la tête de Cochon. Q^^ Elle & met en hure de (àngUer.
Entre* Faites-la brûler à un feu clair sur le fbiir« m^^ * neau bien ardent ,
8c la froitez à force de bras avec une brique , & enfuite avec un cou« teau.
^ Après qu'elle est nette ; défofTez-la à moitié fins ôter la peau , piquez-la
en dedans avec du gros lard , aftsifonnez de fel , épicerie mêlée t perfil y
ciboule » champignons , ail , le tout haché, enveloppez^la avec un linge
blanc , fickezlà & la faites cuire dans une bonne braifé faite avec bouillon >
vin rouge , un gro^ bouquet garni , oignons , racines , fel & poivre. Quand
elle est cuite , laifTez-la refroidir dans fa braife , & la fervez sur une
ferviette pour entremets du milieu. Elle se fert encore en ballon. Des oreilles
j de la langue Sr despitids de Cochon. Entre- Les oreilles se font cuire à la
braife » faites Inets. comme celle de la tête , quand elles sont cuites il
faut les paner & les faire briller : Ter. vez-les à fec* L'on Digitized by
VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 7.65% accurate

~ &'o&'«lfajt aufli des meaut 'dro&f. Vovez Pu ^lais dei»,îrtfii {er
toutes ces herbes, ^àns la J^în'Uré^"p'éMaht jvingt?quàlÀ:é hjeirèà,
Wfuit^ vous ' là""pàlfii'Â k\i 'clhli & hïéttez tremper le* jambons dedans
pandarit quinte jours. Ën^it^VOini^^leittTredclhi.fantatire pour leff .faire
égouct^r^ après les avoirbi^neffuyési^vous Je&.jnQtt^z fumer à la
frheminée.. « t .Quandiils ferpnt fecs , pourles conferver 9 vous Groe
Jesr&QtHelrez .av^c de 1^ 1^ de vîq Qç dM vina^re^ Entre. ^
anetfissi&fdsjr 4efrus 4« la cendre* . mets* S Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 7.57% accurate

Du ôtez le mauvais fans rien ôter de U CSSûitïAë^ Cochon.
(sLïttsJiti defTaler dans de Teau deux Un gros bouquet garni . de toutes
forrej»^ de fines herbes ; faites cuire votre jambon pendant cinq ôx jQx
lieures à très-pe«îffeu. ' ^ Qu?nd Il e(l cuit 9 laîflêz^le refroidk ilaîf^ ft'
cuHTon V vous li^ fetireâ enfultfe & ènleVeç* ilbucemeh^ Itf couenne
fâns^terde la grai(!e s mettez par deffus la graifTe dujperfil>Bacfié '[avec
uti p^ù àe ' poivre ^,' S(aptes -dé •& 'Cha» pelure de pain , par -deAus^ la
pâle rouge 1 pour que la chapelure s'imbibe un peu dans la greiile À prene
belle couleur. '^ Servez froid fur une ferviette pour gros' %M termets»- -^ . ,
- , ^ , ;, ^ . \\ \\ Qjutfidfe^ jan^ons font nouveaux & petits , vous pouvez les
faire cuire à la>^bix>clie^ ^c^ fervir cbaudf ou froids; pour entrémets
»,.&i^es attention qu'ils îpient beaucoup plus delTaièf povf |a broc[he que
pour la braife. Df ia pokrine échinée , & carré dt Cochon^ . La poîtrnefe
i^efeh petit falé, le.filet, lecajF* fé 8c réchîn^e 4 uieftcnt en c^tellettès pti f
là i>roché î avec j^^ç '&ùfle à la .mbut^irde ott Irà^ ^ôûû de f etîts pign^^
[, \, ^ ' ' i ; V V C6^ettès de Port frais em ragêûtêm ' bcril^ Coupet en
côtelettes un carré dé porcîrai»-f mettez-les cuire avec Un peu de
bouilloaV un bouquet garni , peu de fel « 8c Sm poivre» ayez un ris de
vêau^qûe' vous faites bfonchifi » coupez en gros dez ; iAt/tm4ë Éiam^
uire^Gafftw iBri^ avJBC (M^^cbamplg^ fais.^YQ«, Digitized by VjOOQ
IC

The text on this page is estimated to be only 12.43% accurate

^in Comment faire ie îard & lefain doui. ^ Prenez. le> lard Ak
.delTlis, le porc , ne laif. -fez 4f cliair^^jqie le iraloineç- que pouvez,
làqj4^«,4f: ^\f^^.P}^^j^ dan^la cave 8^ Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 17.20% accurate

la ■;"■■■■ îiji . . ti Cviiiï^'itkt» Du mettez une livre de fcl pilé
fur dix fivfCS 'A 'ÇochofiAatA , aprè^ l'avoir fl-aîté de &l par-toat voui le
mettrez l'urt lur Nutre chair contre ofaaîr^ Mettez des planches lbr le lard &
des pierJres furies planches pour le charger , afin qiii le lard en -bit plus
ferme 9 vous le laiflèz au moins quinze jours dans le fel & le fufpen* dez
enfuite dans un endroit fec pour le^ faire îpcher. Le fôîn-doux fc fait après
avoir épluché la panne j- c'cfl-à-dirç , ôtez les peaux qui s'y trouyent »
coupez la panne par petits morceaux « mettes dans un (ihàudron avec uii
demi-feptiec ^d'eau , un oignon , piqu^ de clous de girofle »' Îaites-la
fondre à très-petit feu jufqu'à ce que les grignons qui ne fe fondent point
commen.cent à fe colorer , pour lors vous le retirerez 'du feu & le laiflerez
refroidir à moitié , & pafferez enfuite ^dans un vaifleau de terre pour le
mettre au froid. Bou^in^de Cochon & de Sanglier. Hors-:. Prenez de
l'oignon que vous haiche» & le fei4l'œuvre.tes cuire avec un peu d'eau 8c de
la panne ,t tquand il ell bien cuit & qu'il ne refte que delà . .graiffe »
vous.prenez de la panne que vous cou* 4ies en déi, mette24a dans la
cafTerole où eft :Votre oignon avec durfang & le quart de crêmet
sri&tfonnez de fel fin « épices mêlées,, maniez bien le tout ensemble éc
l'entonnez d^ns des i>oyaux que vous aurez coupez-auparaviint de ta
iongtuer que vous voulez faire les bpudms « me les empliflex point trop ,•
de crainte qti'ils ne trevoent en cuifaht , ficelez les deux bouts d« chaque
boyau , vou< les faites enfuite çuîr* dans Teau bouillante ; il faut un quart
d'heur© pour les cuire : pour voîlr sUls, fopt cuit vous en tirez un avec une
'écijmdife &' le piquerc* >vec une épingle V fi le fa ng 'ne 'Tort phis 8c '^'^t
fois dç la graiflTe'i c'ift ttfac- jfiçîxA. Digitized by VjOOQ le

The text on this page is estimated to be only 10.50% accurate

griller guçind vo^s voudrez Us ^#ç/îf9« fei-virr •/."!., ^''.***' Ça. même
laçon fe .pratique ppur Icf b9ti4ii^ . . 4e &iigHer« . . , . v , Boudin blanc
à^la bourgeoifi^ --• -Mettes ^fur Je feu v^e chopine de bon Uif Hort* qu^
vous &kes bouijfir , ^^qs épices , 'prenez des boyaux de cochon bien lavés ,
cou. pez4es de la longueur que vous voulez fair« ^ vos boudins , ne les
empliflêz qu'aux trois quarts, liez le bout, quand ils feront tous finis, faites f
bp^uillir . de Teau ; quand elle bouillira* fort , ^ rnettez y doucement les
boudins & les faitei^ bouillir jufqu'a ce qu'ils foient cuites , il ne fsnit qu'ici
q^iart d'heure , ce .que vous connotrre» ^ en les piquant avec une épingle ,
il en forti^a de la graifle , retirez-les en douceur avec une écutnoiret mettez-
les dans Teau fraîche ^ fai* tes.les égpuiter , 8c les ferez griller ' dans u'ie ,
caiffe de papier enfuite voujs les ô.tcz ^t la caii^e ^ . pour les fervir
chaudement. , ' • . De la façon d^ficçommoder le fang de vea« , ^e , Cochon
, ' d^Agneau fans faire 4e boudins. Voujç prenez de rqignoà que vous cijipet
Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 15.65% accurate

JPii en petits dez qUe vous faites çuhre'clatwirilê Cochon,
caffèirolè flir le fourneau ou dans uni poêle fur le feu .avec (du beurre ou.
du faîa-doux , * tcncr Hors->^orre Oignon foVt gl-as 5 quand fl eft ciic
mecd'ceuvfe tez.y le faog» remuez le doucement fur te BsU comme vous
feriez des œufs brouillés y aflàifonn^z-Ie Ae iû & de poivre ; fi cette façon
n'efl point fi appétii&nte que le boudin » \t goût en eft de même Si fe trouve
fait dans la moment fans dépenlè. 'Façons de faire t&utes fortes

The text on this page is estimated to be only 10.02% accurate

mjR&^que de maigre « hachcz^la âe memz-y jpMr* > Pu 3 fil t
ciboule hacbe2 9 aifailbiinez: de fel , 8t fine» G^chM^ néplocs , ientonnéz
le /tout dans dérbovauxda .'•v^air ou 1^ e6cfaon'9 ficelés lesiàucifTes de la
16n« Hors. ç gweiitf .eu, de crainte .quc^, le gofft ne domine* Les iàucifles
plates fe font de la même façon 9 à ccftl!^ dlAtNeiice que vous mettez la
viande \!an\$ "iin^ or^W de porc & les grillez de la mêine ' foçon;- -} : •-■
■ •' \ Andoidlles de Cochon* ♦ Prenez des boyaux gras de cochon, apris
quHIs Ho'*• feront bien lavez , y iipës> les de la longueur qtie d-ocuvVe *
vtius'vottleiz faîrelef}t trop pleînç , ficelez- les parles deux boiitf^ " faites-
les cuire avec moitié eau & iQoitié lait > ~ fel , thym , laurier , bafilic , un
peu de panât pour les nourrir ; quand elles font cuites , lailfc^v . les refroidir
dans leur cuiflbn ; quand vous les voulez fervir, vous les faites griller 8c les
fervçg 'pour hbfs d'œuvre. - , ^ . r . Jambon cncincMràu . •. • ■ .":. •: .' ^^■■
" i: . . ' •: J < ii .Preoea du jambon que vam coujiex eii' ti^É* ^ebes ffit
fOÛoseip mcittftzJlés dans une «aflc» F if Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 6.77% accurate

rîrt La rCutSIIfdrRE Pu .-fole rCRS ,^1» ubc fioëlé 9wc un
j^ir^^»^ ^i^9«c de lai^lM» 96U: ddu lard faites cdi»^^ à pcitir !.&«*
Quand 'ikefli. cuit-voUs dccâès-Je. jaidbM ddal «In fhit , . & . Inittea d;i|ni
i» iiôniQ < jeafl < ferok tlii . peu-, d^eàu. , un filec de> vinaigrai ^ J(du
pc^ivre c^ncafië , il fauç détachex ce qtii . leAe dans. la ca/lrrole > en
remuant votre fâûf. : & avec line.£uiiler 9 . 81 la ferviez fur /le i-janbon. ••
'.- ;jif-. Jî • .. i .'^^ : 'Du cochon de lai' ^\:' , . " . ^t .: ,!^ - . \\ t Le cochon
.derWr Te (m Qu;?nd,il^eJl Jijeti éi^haudé.^ tr^vift*; tSfojii lui coupez un
peu la peaii à la tètçr^jaôix épaules , 8c à la cuifTe pour que la, peau ne Te
déchire poirtt. Quand il e(l a^ feu 9 frottez-le &ixvent . avec de l'huile pour
qM la pf^u {(^tyÇpp» quinte ^ il fkut le man^ forçant^; d^ la jàr^* che «
(inon la pçau fe raaiQJiUi: ^ i^lu^4e . imêmegaâr , ; i . . , - , " i : .. r: '/ i.
VCoçh0n de,laif far qwattitt m.PAr^ DmièttêU ' p Faîtes d'abord un bon
bouillon'avée'uii trU« *''o' mcau de bœuf , un jarre? de veau Se deux ntre-
pj^j^ ^ ^ touquet de pet'fil , ciboufe , deux &o'H gouflés^d'aîl , trois
clous de girjofle , la moitié fX la. 3'mjç • nujfcïide » oîgnorr ' , racines J la
viande \ étiiit curtc , païiêz le 'bouillon au tafcïs , "mettez *l.e cochon de'
lait dans iîn vaifléati Jironor- ' • fionné à ft graitidêur , ^vec 'quatre groflçS
étti* VÎfles 8c le bouillon que Vous avfcz'pafl?' : àjoiitez.y une chopine
devin blanc , fel , gros poi^ vre , faites-les cuire pendant une heure Se
3emîç> enfuite vous en paffez la cuiffon dans lin taniis,» dégraifTez la 8c la
mettez fu^ un fdurnéau poièr la faire ^daiccir comme utte.gelifi , en y
mettant la moitié d'un citron la peau ôtée 8c fix blancs -d-^oeufs
foncttésravec les eo(j[uilles^ i- ^rand'elb Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 13.36% accurate

.^ o ff R G ç o ! s r. rt9 fi travers i'mie ferviette , mettez Je cochon
de lait dans un vaiiTeau jufte àCa grandeur, les qua-CocAo&i tre écrevidès
en defibus avec des branches de - ' . perfil verd : verfez la gelée fur le
cochon pour le mettre au frais ^ quand la gelée efl bien prife • TOUS
trempez le cul du vaiflêau dans de Teau chaude , & le renverfez
promptement fur le plai ^ue vous devez fervir & une ferviette dçflbus. ',
Cochon de lait eix BlanquetU» i. ' Il faut prendre le^ débris d'un œchon de
Hors. |aît que l'on a fervi rôti , coupez* les en filets d'œuvr *deux échalotes ,*
4»ut clous de girofle » la moitié d'une feuille de laurier , thym , bafî^ lie 9
pafiez-les fur le feu , mettez-y un pin cée de farine > mouillez avec un*
verre de vin blanc 5c autant de bouillon , fel » gros poivre > faites bouillir
à petit feu & réduire à moitié | ôtez le bouquet 8c y mettez les filets de
viande # faites chauffer fans bouillir , enfuite vous f mettez une Ijaifon de
*trois jaunes d'œufs delayé# avec deux cuillerées à bouche de verjus 8c au**
rsnt de bouilbn i faites lier furie feu fans bouitî^ lifi Servez chaudepient.*
Cochon de lait in gahntîne. . Quand il eft bien échaqdé.il faut le défofTcî
Gros 9 forfait , réxendrf fur «n linge blanc 8c met^- Entrée tre defTus une
bonne farce de viande affaifonl mets née de bpîi goût qfie. vous étende^ de
Tépaift froidi iÇbpjr d'un gçps écu^fîmfX^i^k^ùixptXtc farce une rangée de
lardons: dé î^mboa » ime de lard ^ une de truffes , une à jaunes d'oeufs
4nrS , couvrez tobs des iànlon« àyke un,^^ de farce « ^fWlte VPU^S roules:
le cochon de laic^ en ^jre. jf^At ^ard« dé dérjuiger .les tardons , enviéloi^il
" DigitizedbyVjOOQIC

The text on this page is estimated to be only 14.29% accurate

Du le cte bardes de latd & d'une étamine , rerrètff^ ICocAon. le fort avec de la ficelle 8c le faites cuire pendanc trois heures avec moitié bouillon 8c moitié vra i)ianc 9 Tel, gros poivre, racines, oignons, un gros bouquet de perfil , ciboule , échalote » jâir , giroûe , thym , laurier , baftlic j quand â eft cuit , laifTez.le refroidir dans fa cliiiTon , 8c le 'fervez froid pour entremets, Toutesfortes de galeatines & font de même. Cochon ds lait à U Lyonnoifè. Çros Après Tavoir bien échaudé 8c vuldé, if. Enfre. faut le défofTet à forfait , à la réfervede la tête mets 8c des pieds , faites une farce de cette façon ; iroida mettez dans une caflêrole une pinte de bon lait j quaild il bout mettei-y près d'une demi» livre de mie de pain que vous faites bouillir jufqu'à ce qu'elle ait bu tout le lait 8c qu'elle foir bien épaiife » ayez foin de la remuer fouyent fuf la ^n , de crainte qu'elle ne s'attache y - jnettez-la refroidir , prenez de la raelle de veau environ une livre 8c autant de graillé d« bœuf que vous hachez enièmble , 8c y mettes enfuitc de la mie de pain avec perfil ,, ciboule , écûx échâloftes , champignons , le tcwt haché très, fin , fel, ppivre, quatre œufs blancs 8l jFi^nes , coupez en gros dez le foie du cochofide lait , 8c prefqu'autant de jambon c^ud, pour ies mêler avec la farce , mettez le tout dans le ©orps du cochon ; couftile 8c le trçyuflez comme pour le mettre à la broche ; mettez deflû ^es bardes de lard : il faut l'envelopper d'une V ferviette , le ficeler 8c le- fiiire àitre co^mme ' ie précédent \ vous le fervîrez de même fur luw ferviette pour entremets froid, Codion de lait «n pâté froide. Pour faire ce pâté froid vous fuivrezcequiel j9Jcj4i9Ui£ daiH l'article des pâté(«. Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 14.03% accurate

SOtfltCEOlSBr ' — Fromage de "Cûckaiu -" ' Prenez u tiè tête de cochon bien nettoyée , de(bf- Gfoe fez*la à forfait t levez toute la chair & le lard fans Entre* couper la couenne, coupez la chair en fileti très* tnets^ minces, fkites.en autant du lard y mettez le Rbî» froid* gre à part far an plat bien étendu & le grasdi^na un autre y coupez les oreilles àui& ien filets» afHii* foncez le tout des deux côtés avec du Çe\ fin, du gros poivre '9 thym , laurier « bafilic , fix clous d# ^rofle 9 deux pincées de coriandre 9 la moitié d'uno mufcade , le tout haché très-fin y deux gQuflfet d'ail 9 quatre échalotes auiïx hachées > une demi» poignée de perfil en feuilles entières^, mettez.la» peau de £» hme dans une cafferole ronde , arrangez tous vos filets de viande en mettant un lit ^ de vinaigre & quelques tranches de jambon fi vou^ " en avez , des feuilles de perfU » anangez propre* ' ment , continuez de cette façon jufqu^à la fin# vous coudrez la couenne enla plidant comme une bourfe , en veloppezla d'un torchon blanc que vou# ferrerez fort avec de la ficelle ; mette* ce fro» mage dans une marmite iufte à fa grandeur, pottf le faire cuire pendant fix ou fept heures avec dtl bouillon y Une pinte de vin blanc , de Toignon t racine , thym « laurier « bafilic » une gouHTe d*ail^ fel 9 poivre \ lovfqu'il eÂ ctilt y vous Tégouttek 8c le mettez dans un vaiâTeau julle à fa ^randettr Si ^ien rond 9, couvrez-le avec. un couvercle d(un(, poids trèsiourd defTus pour hû faire prendre IsP ^ forme, que vous voulez jufqu'à ce qu'il ibit fkoidj' IgUf W fervires pour gro& entremeUH Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 11.86% accurate

9' CHAPITRE VII • De r Agneau. j UoîqiK TagncaH ne foit pas des plus excet, hns à travailler en cuifine , à çaue de ipa : goïï^ inûpide,, parère que c'efi: une viande qjni a'éd V point faite» je ne laiiiêr>il pas d'expliquer les diC» . iiiiirentes parties dont on éjt ufâge.. IJJus d* Agneau à la Bourgeotje» Hors- Sous le nom d^ifflis , Ton y comprend la tétet Cœuvrelc foie, le cœur , le mou , & le piedy. Vous ôtez les mâchoires & le muféau 9 £alte\$> les dégorger dans de l'eaUavec le telle de ViiTus coupezpar morceaux 9 faites-les blanchir un mo^ ^ ment y 8^ faites cuire a petit feu avec du bouîU ' Ion f un peu de bon beurre j un bouquet garni» Tel f poivre. Quand il efl cuit» délayes trois jaunes d^iœufs; avec un peu de lait » 8c faites lier votre fau^ fur le feu , mettez-y après un filet de verjus 5 dreflèa la tête dans le plat que vous devez fêrvir» « . découvrez la ferveille , mettez le reliant autojur & la fauflê par.deiTus. Tête d'Agneau de flujiem^façonu . Entrée. Vous prenez deux têtes d^Agneauie que te col> let tienne avec y vous bxez les mafchoires 8ç 'le muféau ; fôites-les blajichir 8c cuire dans une braife blanche^ comme aux oreiUés de veau ^ page .84.' ^^' • •" Vous les i^m dans une marmite avec du bouillon , uu gros bouquet garni , fel , poivre^ racines « oignons | du verjus en grain « ou la moitié d'un citroA toupez en tranches la peau 6tée 9 faites-les cuire à petit feu ^"quand elka ^t cuitée;, découvrez les cervelles 8c les dreA. Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 9.91% accurate

^ fiouiil;^7£b:i9i« \ ^ liSs daii\$.|«:pjat i qae vous d«Ve2.iVrvir i 8c
ûrwez.dé VA^ deÇus telle (auTe que. yqus jugerez A proj^os ^gncau^
comme faû^ à ,rE.rpagnôle) faulTe à la ravigote t * . fauflè à la poivrade
liée , h\xSé à la pluche- verre. Ou pour le fimyle , vous prenez du bouilloa
•de leur cuifToa , prenez garde qu'il neXoit trop ûMt 9 délayez.le ^vec trois
jaunes à'^ÇRtiÇi « uqe , pincée de,pef(3 haché , faites.les lier fiir le feii; ' &
fervez, .deftus les têtes. . . Vous pouvef encore à là place de faulTe y met4xe
un ragoût ^e jçiêtes» ou ua iâl|acon> ou uîi .ragoût de truffe^. Von fait auflî
des potages à la tête d'agneaU qui font au blanc* Quartifird*Affieau, ,
commnt le firvin Le quartier ^e df vaat eft plus délicat que ce* ,* •lui'de
derriefe«\ ... Il ic fert Ordinairement rôti pour un plat ' ..-^e rôti* ^ . • •-,/.'. !.
* [Vous Jefervef auflî en fricandeau...Voye2 ûL candeau, pâjge ixi. - Pour
le bien glacer 9 prenez la glace qui eft •dans la caiTerole avec le dos d'une
cuiller , & 'i'êteQde? fuir Tagneau. ^auf / ^piivet aufl! le (ervir en fricandeau
avec ' un ragoût d'épinars , oîi cuit à la braife, avec un ragoût de cornichons.
- . • . F&às enfdim âuffi des 'entrées à rA^gbife, .j^i & iom en-imettant ks
côtelettes fur k grB comme les côtelettes de mouton. Et le refte du quartier
vous le Ëiités cûlre â là]>roclie. . ' Qttimd>il!e(l froid Vous 'en .bket un
hachif r& le&côtekçtes autour. .*:... Le quartier ûe devant (k dégniOe antiffi.
• Quand 11^ eft çûit à la.brQche 8c,^u^il i Ctryi deja fur tabie , vous le
coupez par filets ^ le Atttei^ ea hlmquette V ou i la bechata^^ ^^ Digitized
by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 13.27% accurate

ftÊ^sâSĩ tH La > € tt I iittut . J)e VA^ Filets d^Agntaû en
blanquette. . fpuaun y^yj mette» dans une caflTerok un morccaii _ de beurre
, dfes champignons , coupez en fHetsV Hors* un bouquet garni , paffe2.Ies
fur le feu , 8c y 41 œuvre menez une pincée de farine , mouiOez avec du
'bouillon 9 faites cuire les champignons jufcpi'à ce qu'il n'y ait plus guère
de faîilTe. Mettez dedans les filets dVgneaii cuits à l& broche» 8c coupez
en petits morceaux minces» avec une liaîfbn de trois jaunes d'œufs délacés
avec du tait» faites lier hi âuffe fur le feu iaiis qu'elle bouille » aflâifonn^z<.
de="" bon="" go="" ihetiez="" dedans="" un="" filet="" verjus="" ou=""
vinaigre="" en="" fervant="" filets="" d="" agneau="" la="" b="" t=""
hors="" n="" autre="" tfiofe="" que="" faire="" r="" cr="" jufqu="" ce=""
gii="" foit="" aflc="" pour="" une="" faufle="" quand="" elk=""
commence="" s="" touraes="" toujours="" qu="" ne="" grumeiot=""
vous="" pr="" fcrvir="" mfettez-y="" coup="" comme="" il="" efl=""
dit="" blanquet="" te="" f="" chauffer="" fans="" bouillent="" ss=""
faifonnez-lcs="" bon="" gp="" les="" fervez="" toutes="" fortes=""
filfts="" fe="" fout="" mt="" me="" fa="" pu="" qua="" ii="" quartier=""
derri="" itiet="" tiairement="" broche="" ilfe="" met="" auffi="" farci=""
dt="" dans="" cuit="" brahe="" fcfvi="" avec="" rago="" xefro="" v=""
ehiirez="" mettez="" blanquette="" fm="" jbecham="" cbmm="" est="" cl-
devaot="">' Vfage des ris d^Agneaux,, * I^ fe fervent de la nême façon que
les xH de Tcau, Voyez ris de vtaui pag» \$a« Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 13.10% accurate

fièURGËbtSE; IH Pieds d'Agneaux gratinés* ' -^^ ^^Faires cuire
dans une bonne braife une dou- S^^^^^'.%aiae de pieds d'agneaux , & dix-
huit ou vingt ^ P^ths oignons blancs , faites un petit gratin *'^''** avec de la
mie de paiiii , un peii de fromage ra- TM*^*' pé, un morceau de beurre , trois
jaunes d'œufs, xxiêiez le tout enfembie , 8c retendez fur le fond du plat q|ie
vous devez fervir ; mettez ce plat .fur une cendre chaude ppur faire cuire 8c
un peîi attacher ce^gratin « drefsez-y delTus les pieds d'agneaiix 9
entremêles des petits oignons , faites encore un peu mîgeoter fur le feu 9
après vous ea égouttez la graiffe 9 8c fervez delTus une bonne iâufTe de
blond de veau. La langue , Us fleés 8c la queue s*accomma. dent comme
ceux de mouton. CHAPITRE VIII. . . De la Volaille en général, JE me fuis
aiÛez étendu fur la viande de boif- Du chérie que nous appelions groflè
viande 9 pour Foulejj^ donner ime inilruâion des changemens que Ton en
peut faire. Il eflr tems de pafler pr jfentement à des viandes phis^ déHcates»
s Je commencerai parle poulet 9 puiiqu'il eftie -tneilleur pour la iânté 9 fa
chair eft nourtifTante 6c facile à digêref ^ cVil une de» premières notir»
fitures en viande que Ton ordonne aux raaladéfé Toute la volaille doit être
plumée fi-tôt qu'elle eft tuée i il ne la faut poinjD mettre dans l'eau
châudepoor la plumer 9 elle & plam^ à fee ,, H né .^' ; . " ! la faut vûider
qu'après qu'elle eft flambée» vous ta flambez fur un fouriieu bien allumé
de cbar« bon* U faut lapafler légèrement fur la flâm^y |[(u*eU« a^it que la
tems dei brûler \»t g^ll^ iffi Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 15.27% accurate

Da relient 9 fi vous n'avez point la Commocité d^jtn 1 PouUu
fourneau allumé , prenez (Implement une feuîae de papier que vous brûlez
deâbus les poils 9 vou& les vuidez enfuite 9 pour cette effet vous coupez *
la peau de la Volaille fur le derrière du con i détachez légèrement là poche
d'avec la pean pour Tôter fans déchirer la volaille « paâ^z enfuite votre
doigt dans le trou du brichet 9 tournez-le enle cotipant pour détacher ce qui
e^ ^ans le corps , cela voiiis donnera là facilité de Taire fortir les boyaux ,
fofe 8c gîgîer : vous agrandirez enfuite. le trou auprès du croupion ^ 8c
vuidez en douceur la volaHle pour ne la point déchirer ; vous aurez foin
d'ôter Tamer du foie 8c le dedans du gigier. Toutes fortes de volaille 8c de
gibier fe flambent 8c vuident de la même façon , fi c'eîl pour rôtir , 8c {ûT"
v[r pour un plat de rôti , il ne faut. point Us flamber : vuidez-les comme je
viens de marquer » faites-lea refaire fur la braife , efiiQrez.les bien avec un
torchon» épluchez-les , vous les bar« lierez enfuite on piqueriez comme
vous jugerei k propos. ^ Différentes façons de Poulets. Npus en avons de
quatre fortes 9 qui font i les poulets gras , les poulets aux œufs , Us poitlets
à la\Reine » 8c les poulets communs* hé poulet à la Reine efi le plus petit
&)b plus eftime. Le poulet aux œufs efl après* , Le poulet gras efl le plus
fort 8c très.e/!i« ^.fiîé , quand il efl choifi hitii blanc en châif "iSc en
graifTe» : . Fricaffée de Poulet» Entrée* Pr^nec denx poulets communs
bien en chair que vous, flambe , éplpchea , 8c vuides » coufwz les par
membres, 8c les mettez tfbnîper ÎAaûi une eau un peti tiède pour les faire
dégoi'e « iS«r ^ VQU9 f ipems auffiifis M» ^piis. avoii Digitized by
VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 8.84% accurate

r* ;î B ovtî ir g b © I BftZ ' % ^ft . •Bte r.amj8«»lle^
gigi^r<>^u<<^,v\$UI^jfeft^e2 pour -Z^i/ ;^« iur Je/ la ^6^^^ ; ôjèr la peaii,^
jÇl ^t * coupçf ie^'.Wç^s'i les cq\is dont vo^s cbuptce^- ^ ^,ïa ;jn6it^,(Je1a.
tête , yps' poulets e^^nt iîîîea /'dçgprgcsV m'enézîliss igoutter fur un tamis
.pu ! dans une jpa({bire y. mettez les dans une caife.* rblc avec untbnrcéau
de ton temre « un bou'^ çiyet de' perÇl « cibQule,, une, feuille de.laurief 9
j'. 11^ . |pe.if jJe'thyjtii^ , .diiij.bafilic ,, deux cloi|s,de ' girofle , des
champignons', une tranche de jaçabon n vous en avez , paflèz' le tout fur. un
bon feu iufqu'à ce i^tfil n'y 9it pf clque plus de faufle ^ ^^vous y .mettez
une bonne pincée de farina « ^ . xnôuiliez avec un peu d'eau chaude ;
afTaifon* ' nez de feU«. gros poivre» ifaltes cuir« & ieduire à peu de iâuflè.
Lorfque vous êtes p«êt . à lervir , voi^s y mettez une HaifoQ de trois jaiiei [
nés d'oeufs z.déldj^ez avec de la crème ou du hif^ l 'faites lier ijir le feu
fans faire bouillir « p^if • ^^que yQjrJB fauflè tourneroit , mettez y un^ius
dt * ^citron', * ou' un filet de vinaigre^ , dreite^ rVoi^t frtcafTée , les abatis
dans le fond , les cuifTes 8c les ailes defTus , arrôfez par.tout avec la faulTè
^'8c,le^s champignons. Si vous voulez votre fricaf-, , C *.fée d'un plus beau
blanc , vous ôtez l^ peau des ^^itouùts avf i|t!q\u^4e les couperpar
ipembres.,f t^ous ks ^nuttei auffl au rouxav^c d^ cyls Entrée * d:*artichfiux
à moitié .cuits ,. vous coupez le^gouV.l^t pai; met^bies t paflè^4e^ fur le
feM dans une ' . jcàffierot avec un morceau de- beurré , un bpu\ quet garni 9
^B^jes- morceaux d'artichaux t mer. tez-y une pincée de farine ; mouillez
avec d" bûuillçn 9; un peu de jus , & un demî.verre de vin blanc ; faiffis ;
bouillir ? à petijt feu < 4^^.praiiToç la favfiè. f , : . î ". (^n^dLti^lt^ poulet.
eH cuit , fervçz â cou*t« . \ faufie 8ç ^affaifopntz d'un bon &\ ; VQUS
firyef ûujji les poulets en frîf(i^^eam .que yptff fai^ jGomme les
fricandeaux de veaux i page 11 1. Digitized by VjOÔQ IC

The text on this page is estimated to be only 9.54% accurate

rr^n t A ' C P I S X N I E R r ^i^ . 'Frhaffét 'd€'^ Poulet à td-
Bouè/oisi - ■^ . la même façon que' làtrécé(i4snfe;"â^ cette àiÊL
f^**^*** xence que quand clfr ett àxeiCÉfifui. fan i>laij , vous li panez dé
ttîè de ,paiiy*"ihme« iuij*lâ mîe de pain de^petits mbrceaus^ de beurre grbs
copime un pois ; faites prendre une coillieir dorée deilb^s un couverèle de
tourrière ou dani ,trn f9ur , fervez.fchaîdt^ment ; .dét,t fàçoa iA •bonne
pour miifqiei' me/fricstffée t[ùè râil'4 '«eflCTvidelà'table.. -^ / ""• ' ■ Poulet
à la Tartare* > . ; ÈnttieM ^'^mbcz & vuidez-le , faites.Ié refaire fur'le ^ feu
& lé coupez par moitié , cafTez-hii un pHi les os & les faites mariner
avec.dti bon beurre frais que vous faites fondre 9 mettez avec perlil , '
cibouîc , champignons , une pointé d'ail , le tout irnché , i*el y poivre ,*tre
m pèji-Ie. dans J» ^ beiirrê &* le panez dé mie de. pain \ faites^r gfiUerà
petit feu., & fervez à kc\ où une bofi^ . ^ »e petite fâufle claire* , ' ' ' / : ! -
Poulets en caîjjls. Intr^e» Ayez deux poulets que Vous flambez , vnU des &
trouffcz les pattes dans !é corps , laîfféz les aîles & àplatifféz un pèii
Ic§'ppulct\$^ Si. testée «lariner avec perïli* ciboule , écïi^Q. te , ail i le tout
entier ; de fhulé fine , i^ , • gros poivre , faîtes une caifTé Vie' papîer ;
nifettez.y'les poulets iavcc leur afTaffoînement , & les couvrez de bardes
de lard & du papier 9 fâf. tes*les cuire à petit feu fur le gril ou deflbus un
couvercle de tourtière , quand ils feront -cuffs, 6tez les fines herbes & les
baWes de lard , fervez dans la caifle en mettaiiy Quelques gouttes de
verju\$'fufle\$ poulets j'vcitjs pouvez auffi les ôter de la caiflfe & leè fervfr
avç^c la ^uffe qi|e Vous voudre». \ "" ' ' ' Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 15.28% accurate

BoURCÊOïSfe. tj^ Poulets aux^ Choux^ fleurs. ^^ ^^ Ayes deux, moyens poulets aïiêz bons pour ^^^^^ ^tre cuits à la broche , après les avoir flambés, « * épluchés & vuidës ; ôlez l'amer dts foies pour les hacher & les mêler avec un morceau de beurre , perfil , ciboule hachés ; fel, gros poivre , mettez cette petite farce dans le corps , laif^z les pattes 8c les troudêz en dindonneau^ faixes-les refaire fur le feu dans une caflerole avec un peu de beurre ou. du fain-ldoux^ eiifuite vous les enveloppez avec un peu de lard & du papier beurré jsour les faire cuire à la broche , la cuiflbn faite dreflez-les dans I« plat que vous devez fervir» dreflez autour des choux- fleurs bien égouttés , que vous aurez fait cuire avec de l'eau , un peu de beurre & du fel j verfez defllis une faufle faite avec un peu de coulis , gros comme la moitié d'un œuf dé beurre , fel , gros poivre , faites-la lier fur t« feu fans bouillir. Poulets à la poeti%^ 7 Flambez & éphichczdeux moyens poufcts ,Eotrci^ fendez-Jes en deux par le milieu de l'ellomach , .vutdez^les èi les paflêz dans une cailêrole avec un morceau de beurre , une pointe d'ail y deux échalotes V des champignons^ periîl, ciboule, k tout haché , mettes.y une pjucée de farina , iinouïUez avec un verre de vin blanc, & autant de bouillon , ailâifoimez de fel , gros poivre ; faites cuire & réduire à courte fkufle ^ dégraiflêz avant que de fervir» Pouhts au fromage. Flambez 8e épjûche^ deux poulets , après les Entrée* .avoir vuidés trouffez les patres dan^ le corps , ^vous les fendez tm peu fur te dos 8(les ap. platiflTez aiwc le couperet, faites-le s. revenir daas nne caflêrole avec un peu d« beurrd \ mouit» Digitized by. VjOOQIC

The text on this page is estimated to be only 15.21% accurate

ttamÊStio La CuisinuTre Du lez avec un demi-verre de vin blanc
8c autant fatiUu de bon bouillon ; mettez.y un bouquet dei p«r. fil f ciboule
, une demi gouffe d'ail » deux cloyi /. .. de girofle , une demi-feuille de
laurier, thym , bafilic , peu de (el , gros poivre ; faites cuire Tune heure à
petit feu qu'il ne fafTe que mi* ' geoter , enfuite vous ôrez les poulets Se
me-r tez dans la faufle gros comme une noix de bquart >kle l'efracioii
haché, &!, gros poivre, met. . tez cette petite farce dansie corps des poulets',
mettez-les dans une caflerole apxiès les faveurs truffes avec leurs pattes
pour les faire rève. nir dans de la graifle ou du beurre , mettez une barde fur
l'èftomac 8c les^^iitet cuire a *ia bro. che enveloppés de papier \ quand ils
feront euits , mettez lie relie de Pefnigon haché dao< une caflerole avec
deux foies, gros comme une noix de bon beurre rn^fiié d^Ine placée de fk*
Digitized by VjOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 16.46% accurate

^oèf iliux jaunes d'oeufs^ Un demf^verre de Du /just deux
cuiUerées de bouilloh , un àlét-éePotUtUyinaigre « fd^ gros fXMvre, faites
lier la faufie &ns bouillir d(î crainte que les ù^ikd ne tour^ fàenu Servez fur
les poulets* • Poulets en Matdotus. Coupez la tête & la queue à une
douzaine g^^,^^ de petits oignons blancs » faites-les blanchir un demi.qqart
d'heure à l'eau bouillante , retirez* les à l'eau fraîche pour en ôtez la
première peau. 9 ,Coupez deux moyennes carottes & un panais de longueur
de deux doîgts & les coupez aufour ^ â^n de bâton , mettez dahs une caC
ièrele un 'petit morceau de beurre avec deux pincées de farine , faites rouffir
de couleur ca^ aelle en tournant fur le feu ; mouillez avec un verre de vin
blanc , autant de bouillon : mettcz-y les Carottes , les petits oignons , un
touQu'et de-peï'fil, ciboule , une demi-gouflc d'ail, deux clou«^ë girofle ;
une feuille de laurier » thyih ^ bà^icf » fel , gros poivre i faites bouîl« iir â
petit feii une demi-heure nenfuite vous avez un gros pouîet (ou^deux petits
) que vous Hambez , éplûchez 8c vuidez 9 faites- le revev. nir fiûr le'^e' &
le coupez en quatre , metfez-le dans le ragoût, vous y mettez fi vous voulez
le foie , le cou, les aîl^ & les pattes ; faites bouillir à petit feu pendant une
heure ; la cuiflbn faite & qu'ilne refte peu de fâûflè» ' digraifiez.là & y
mettez un anchois haché , une i>onne pincée de cap'res* Servez
chaudement. : Poulets à lu Jardinière, Vuidez deux moyens poulets, faites
chauf- Entrée fer lej pattes pour les éplucher , coupez les ergots & faites
entrer les pattes dans le corps des i^oulets & revenir fur le feu , épluche2-
lds Se coupez chaque poulet en detrx^» appiatinèa* ^f un pett avec te
ceupeiet r lûtes mafkier Uiie. M DigitizedbyVjOOQlC

The text on this page is estimated to be only 14.81% accurate

Du keui« avec du. b^uifre chaud » periil , cfboctièll i^uUu^ u^e
pointe d'ail 9 chahipigaoDs ; le tout hadbÀ ^rès-fin y felf grp\$ poiivre>
faites tenir le pbtt We yo^is pouvez de marinade apisès les poukié & les
panez de mie de pain ',. faites gdller .è peth feu €n les acrofant du reliant de
leur marinade ; quand ils' feront cuits de belle couleur» fervez avec une
faoffè faite avec Un peu de jus , tr^îi? cuillerées de verjus 9 ièl , gros poivre
9 un peu dt perdl haché , deux jaunes d'œufs y faites lier fans bouillir.
Poulets au cerfeuil. Entrée. - Mettez dans une ca/Teroie un peu de beurre
avec deux racines , un panais co^ipé en. ffoAes s (deux ou trois oignons en
tranches , Une jgtoiSé gouflè d'ail , deux clous de gii:oûe , une feuille ile
laurier , thym 9 bafUic ^ pafTez le. tout fur m mcfen feu jufqu'a ce qu'ils
foient un peu colorés 9 enfuite mouillez avec u A' verre de vin blanc 9
autant de bouillon 9 faites cuire à petit Jeu & réduire à moitié 9 palTez^iu
tamis,, met* tez^y grps.jcqmmme la moitié d'ifn œuf de bon beurre manié
d'une bonne pincée de farine ^ avec deux pincées de cerfeuil haché très-fin»
faites lier cette fauflè fur le feu 3i la fervez fur des poulets cuits à la broche.
Poulets au riveîL Xntrée. Flambez 8c épluchez deux jpoulets ^ vuidez^ les
8c hachez les foies que vous mêlez avec un morceau de beurre, perfil,
ciboïulei deux feuilles d*eflragon , deux oii trois branches de cefi. feurl , le
tout haché ; fel, gros poivre , farciCi ^ . • :fi;z.'en les poulets 8c trouffez-
avec les partes t faites revenir fur le feu avec un peu de beurfe •eu de la
graifle du pot \ mettez cuire à la bro.^he.eovejkippés de kofd 8c de papier ^
mettez ^dan^ une 'c^flèrole le beurre qui vous a ferv\ â ^^flêr'^\$
pG^tH^ve.ç deu« n^sa^ en zeftesf Digitized by VjOOQ le

The text on this page is estimated to be only 8.96% accurate

"Bàv^à^ièiiËi • * IP4f ■ 1,1 'Il CcW oignons en tranches , une
gouQê d*ail. Du deux clous de-girofie ^' Une feiilte de laurier fPoukfm
ihx^ « tAQitc ^ .paflêz^es fur le ^u*(^ns les ^o« fôtèr y * nîoùillez âVec ^
nk peu ' de yin blatie f . : . ~ ' iàtajaMe ioùUorf-, faites, bbùillir à petit feU
^end^iie ' ûijis idiémî-héure '3c pàfTez ab tamis ^ prêhffe'de^ herbels à
fourniture dê'falade/comJifc ' eÔra'gôii » pîmprenelie , cerfeuil , civette t
creilbn â la néix , de chacun fuivant la force f eue tout né fafle qu'une demi-
poignée que vous fiache^ ttèslfiti ; mettez-le daAs la faùflê pour
lè'i^flcr'îrfafer uhe demi-heure fur la cendro chaude fans'iisuilUt l paffez au
tamis & prefléa lés herbes pi^m^eri. faire fortii: rexpreflroo , mettez r dam
cette làuflê gros comme deux noix, , èè bon Beurre raarië d*une bonne
pincée de faVihé , ftVy gros' poivre , faites lier fur le feu jTans bouillir,
i^ervez flir les poulets. ' > ' ii ' .^^^^^ ^" verjui as grains . FjtajnjjejÇ,,
épruêke?;^^ yuîdez les poulets, Entréc| zarcifiez le dedans ayec le foie,
mêlé avec du beurre, perfî], "cll>bulé baichés, fel, gros poi^r>irs,
aui]l.tôt,que la fauiiè .; f'^^aiîQît I ôteâTdu uu. Servez. ii^: les.^puUts«
Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 7.14% accurate

PauUu^ . : Pii^fU^lagibié^f.j., ... ^: . jEfltréc. Còupcz-les par
membres Çcl&ffl^^ une caâr^rple avec jesa}>àns« de^ fnanipi^QOS» lia
bouquet Je periiU qîbôule » une jQqg^^y^tf k moitié d'une feuille çje
laurier^ ' thypi!^ '^bar fille, deux clous de girofle 9 un peq dé béiirrc
,paflez^les fur le feu; mettez-y/une pontie Eincée des farinée mouillez avec
un verre de via lanp 9 du bouillon y du ju^.ce qu'il en. faut pour çolorejT.le
ragoût , fel >/^rps^p^iVfë i.f.d^ tes cuire 5; réduine à courte fauTe.,' .'^
Poulets aux petite pcñi^ ' ' * - - 1 :^ntrée* Coupez-les par menbres :. S^ lès
'mettez dani une caflerole avec un lîtrôri de petiîtiB, pois , . na inorcea4 de
begjrje , .yn.bouquet dèrperCl, cîjK)Ule , paflêz.les fur lé feu , mèttez-y une
bonne pincée de farine , mouillez moitié jus , 8c moitié bouiUoff 9 faites
cuire '& réduite â courte . fauiie 9 ne mettez du fel qu'un moment ayant ' ' ^e
dé fervir , un. peu- ie fucre fi 'Njoiis le youle^ ' < ^ Pouieu en hafetet. ^ [;\ .
. , • r. Hors* Prenez des poulets rôtis que l'ba à defTer^* d'œuvrcje la table*
, vou\$^ les coupez ptfr membres 8t ou £n- embrochez chaque morceau à
de&hacletsd\uw txi^» gcnt ou de petites^ brochettes de bofs'-» trêmfe^les
dans de Tœuf battu -âf&ifonné 3e>fel , ^Wrtfj perfîi » cibôttlc h^a^éhérH
|*««e»-kt4 téfe* retrcmiêz dans du treitfrYe eu 'de ^I^^Qe* ¥ep&Mè2tfès
«4 les f«i«te\$ griller ià pétît-feU en \ei arrôfant légèrement ^vec uil t>ètfc<
^^ F«WÎ«f4 marines.'^ d'œuvre- Çouçez-lès ■ par "liiemiirtè 8r lés ftiief -
ttârtou Eh lier 8ç'frirc çdîhme'ii çft «S pbûlc' Uf jpcliti^e de Ui»» veaufi-
^^c^ lor ••"- ••^•^ *_-^ "■•"> c:::jh ..4; PouletM Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 18.18% accurate

fioURCEOISC. t45 ■■ I ^ Poulets en pain* -, ^" Pouku n faut leis défoâer à forfait fans percer la peau* les remplir d'un ragoût de riis de veau , ficelez-les «nlesarfondiflânt & les enveloppez de lard & d'un linge blanc , fafités-les ciiite avec du vin blanc , bon bouillon , un bouquet garni. Servez avec une fâufTe à l'Efp^nole. Poulets à la fai nte Menehould, Flambea , vuidcs & trouflêz-les parties délits le Entrée, corps à deux poulets communs , mette^^tes dans ou bors«nc cafTesoleav^rc un morceau de beurre , und'œuvrc verre ide vin' blanc » fel * gros '^loivre , un bouqueti.de perfil j dboulev une gouCe d- ail » thym 9 laurier ^ bafilic , dieux clous de girofle , faites, cuire à petit feu & attachez toute la fanlTe autour des pûulets ; enfuhe vous trempez les poulets dans de l'œuf battu , panez de mie de :pain , retresmpez4es dans du beurre &' les repandez , faites-les griller d'une belle couleur dorée : iervez4es à iêcou une fauflê claire un peu piquante. Comment fervir les Poulets gras aux œufs &àta Reine» Ils fc préparent tous de la même façon, 8c fe fervent ordinairement pour plat de rôti. , Vous les fervez bardés ou piqués , fuivant le goût du maître /pour être cuit à fon point, cela fe connoît au doigt & à l'œil , quand ils fléchiffent fous le doigt en les tâtant à la cuiflê , il eft tems de les i^tirer du feu. Pour la couleur , il ne la faut ni trop pâle ni trop colorée. Toutes forte de rôts doivent fe faire cuire & connoître au même degré de cuiflbn , il ne s'agit que du tems qu'il faut de plus au feu fuivant qu'ils font durs \ cuire. ^ Tout If monde (kit faire cuire êitt viandes ' * Digitized by VjOOQ le

The text on this page is estimated to be only 17.88% accurate

T4^ La Cuisinière à la broche , 8c peu réuffifTent à les iervir k leur parfait degré de cuKlbn , c'eft à quoi l'on doit prendre garde , parce que c'eft de-U que dépead une partie de la hôte. ^es viandes , Comme auffi d'être uop monifiées ou pas alTez. Poulets en entrée de broche de différentes façons^ . Entrée* Si vous voulez fervir de poulets gras ou à la Rciçè pour entrée , faites^le& cuire à la broche 'de cei%.façon« Vous ha^flambefi 'la flamme d'un Jumeau 9 vu;de^.lts.|i& leiu* mettez dans le corps ka peu de laid râpé y.&tk loje du.poiilçt haché. 9 un feu de perHl 9 ciboule hachés , tifès-peude Tel » coufez^ les pour que rien ne forte » faites4es refaireiir le feu dans une caireirole avec de la graiiKe de la marmite , faitesflesicuire à la broche enveloppés de lard dcdepapier ; ne les jmettec point àunfeu trop ardent de crainte qii'ils ne colorent , parce ::que les poulët3 en entrée, de broche doivent fe fervir blancs. Quand vos poulets font cuits , dreflèz-les d>ans le plat que vous devez fervir, i& mettez avec telle fauife ou ragoût que vous jugerez à propos. Comme : Çaùflê à la Ravigote.' Se anchois. Sauflc à TEfpagnole. Sauffe à la carpe. SaufTe à la Sultane. Sanflê à ritalieime. Saufle à l'Allemande. SaufTe aux petits œufs. .Saufle à l'Angloife. Saufle piquante. Saûffe blanche avec câpres Sauife à la Reine. Ou toutes fortes de ragoût , comme : Aux truffes. Aux concombres. Aux moufferons. Aux cardes. Aux morilles. • -Aux écreviflès. Aux petits oignons. Aux pîlaches. Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 21.22% accurate

FûuUu Bourgeois ?;«'- 147; A la pafTe-pierre. . Aux cornichons.
.Au ragoût de foie gras. Aux huîtres. Poulets aux croûtons. Prenez un gros
poulet ou deux fuivant la Entrée, candeur de votre plat , faites une farce de
leurs ^ies y & les faites cuire à la broché^enveloppés . Ae lard 8c du papier
, quand ils font cuirs vous les fervez avec une faufle faite de cette façon : ^
Vous prenez un peu d'hufle fine , faites-y frire deux croûtons de pain
proprement. Mertcz-Ies égoutter , 8c dans cette même huile vous ferez ciilre
deux oignons coupés en filets. Quand ils feront cuits aux trois quarts , vous
y ajouterez periïl 9 ciboule , échalote » un foie de volaille , le tout haché ,
8c mouillerez avec un verre devin blanc 8c une bonne cuillerée de^oulis,
dégraiifez la fauffe 8c rafifaifonnez de Tel 8c poivre concaifé, fâites-la cuire
à petit feu un quart d'heure ,^^ iêrvez les poulets 8c les croûtons â côté.
Ufage du coq & de la poule. Ils font tous les deux excellens pour faire de
bon bouillon , 8c de la gelée de viande pour les malades ^ en métrant un
peu de jarret de veau avec 9 8c à faire du hlanc-mangé. Us font aujjî
excellens à faire du bon consommé , 8c donner du corps à toutes fgrtes de
bonnes fâuiTe 8c ragoûts. DES DINDONS ET Dindonneaux. Det dindons
& din^ LE dindonneau fe ferra la broche , piqué où

The text on this page is estimated to be only 25.37% accurate

>■ ■ t^g La Cuisinière Des Quân() il est cuit & refroidi , ce que
Ton m dindons deTervi de la table vous fert à faire différentes & Z?//i-
entrées. don. Vous les coupez par filets & les fervez en Maux, blanquette.
Yoyez agneau en blanquette , page 134. Une autrefois à la béchamel. Voyez
agneau i la béchamel, page. 134. Les cuiiies fe fervent fur le gril avec une
iâuflè robert. Entrée. Si vous voule^ mettre un dindonneau en entrée vous le
pêrparez pour la broche 9 comme j'ai expliqué ci-devant pour les poulets
gras. Faites-le cuire de la même façon , & fervez 9vec les mêmes fauifes Se
ragoûts. Cuijfes de Dindons à la crème. Entrée. Si vous vous fervez des
cuilTes d'un dindon cuit à la broche que l'on a deiïervi de la table , il ne faut
point les larder, fi elles font crues vous les lardez en travers avec du gros
lard , faites-les cuire dans une faine Menehould , faite de cette façon ;
mettez dans une caiïerole gros comme un oeuf de beurre manié avec une
demi-cuillerée de farine, fel , poivre , perfil , ciboule , une gouflè d^ail ,
deux échalotes | trois clous de girofle » iine feuille de^ laurier , thym ,
bafllic , deux . ^ pincées de coriandre , un demi-septier de lait « tournez fur
le feu jufqu'à ce que cela bduille , mettez-y les cuiïfes de dindon 8c faites
bouillira très.petit feu ; quand elles fléchiront defibus les doigt svous les
retirerez pour les égoutter, prenez le gras de la faine Moneheuld Se y
trempez les cuiïfes , panez.les tout de fuite « faites-les griller à petit feu en
arrofânt légèrement du refant du gras où vous les avez trempées , mettez
duns une caflèrole un demi-verre de jus avec deux cuillerées de verjus , fel ,
gros poivre 1 faites chauffer. Servez deTous les cuiïfesir Digitized by
VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 22.61% accurate

Bourgeois s; 140 sSSÊÊSt Des Dindon à la poêle. ^.^^^^^
Flambez & épluchez un dindon, applanifiezJe & dinun peu fur Teftomac ,
trouflêz les pattes dans le don^ icorps , mettez.le dans une cafTerole avec du
neaux. beurre ou du lard fondu , perfl 9 ciboule , champignons, une pointe
d^ail , le tout haché GrofTe très.fîn ; faites-le refaire 8c le mettez dans une
Entrée, autre caiTerole avec rafkifonnement , fel 9 gros poivre , couvrez
Teflomac de bardes de lard ; mouillez avec un verre de vin blanc , autant de
bouillon 9 faites cuire à petit feu , enfuite vous le dégraiâez & mettez un
peu de coulis dans la ' ' ikuflè pour la lier. Les poulets & poulardes fe
préparent de même. Dindon en galentine. Flambez & vuidez un gros dindon
, défoflêz-le ^^^^ à forfait pour en faire une galentine de la même
EnneTaçon qui a été dit pour le cochon de iait en 5^*^.^^ galentine » ci-
devant page iip. froid. Dindon en balon. Vous le défoûtez à forfait fans
percer la peau 9 Entre* levez-en toute la chair que vous coupez par filets,
^^^^ & le finilTez comme le fromage de cochon 9 ci- ^y^i j q^ devant page
ni. Entrée* Si vous voulez le fervir pour entrée , retirez-le pendant qu'il eft
chaud & le fervez avec une bon» ne (auflê. Dindon roulé» Il faut flamber un
dindon & (e couper en deux , le défofTer à forfait & mettre fur chaque
Entrée» tnoitié une bonne farce de viande 9 roulez enfuite chaque moitié 9
ficelez.les 8c les faites cuiri;e couvertes de bardes de lard avec un verre de
vin blanc 9 autant de bon bouillon 9 un bouquet de perfiil» ciboule 9 Une
goulTe d'ail 9 deux clous de girofle 9 un peu de thym 9 laurier y baillic) fel
^ poivre 9 deux oignoas G iij Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 18.29% accurate

f yo La Cuisinière Des entranches y une carote , un panais ; la
cuiflbo Jm-onj faite:, dégraiflez la laufle & lapaflèz au taëit, & Din^
mettez.y un pen de coulis pour la lier. Serves fur don- la viande» neauxn A
la place cjc cette faufle vous en pouvez \. mettre uiie autre , ou'tel ragoût
que vous jugerez *à propos* . Abatis de dindon en fricajjee au hlanc ou au
roux* Entrée Prenez un ou deux abatts de dindon qu> ou hors comprend les
ailes , les pâtes , le cou , le foie , d'ceuvre ^^ %^%^^ 9 échàudez le tout Se
Tépluchez » mettez.Ie dans une cafTerole avec un morceau de beurre , un
bouquet de perfil , ciboule , une goufTe d*ail , deux clous de girofle , thym
9 laurief » badlic » ^qs champignons , paflèz le tout fur îe feu & y mettez
une bonne pincée de farine ; mouillez avec de l'eau ou du bouillon »
afTaifbnnez de fel , gros poivre , faites cuire & réduire à courte faufTe ,
quand, vous* êtes prêt ferver , ôtez le bouquet 9 mettez.y une liaifonde trois
jaunes d'œufs avec de la crème 9 fakes'lier fans bouinr 9 en fèrvant 9 un
filet de vinaigre ou de verjus ; H vous la mettez a» roux 9 après l'avoir
farinée , mouillez moitié bouillon 8c moitié jus 9 laiffez réduire à courte
faufle \ û. vous voulez mettre un abatis aux petits pois-, mettez-les dans la
cifaerole pour les paffer avec, & un bon morceau de beurre » fariniez &
mouillez .moitié bouillon & moitié jus 9 laillez cuire ik réduire à courte
faufle. Différentes façons pour accemmoder les vicwr Dindons» Ils fervent
à fàfre des daubes 9 vous les plumez i vuidez & troufflez les pattes dans le
corps, faites-les refaire fur la braife , vous Tes lardez de gros lardons
àflaifonnés de fel , poivre » perfï), ciboule 9 ail , échalote 1 le tout haché*
Digitized by VjOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 19.58% accurate

B0U41GEÔf5E. r ^51; Mette2-Ies cuire 4ans une\marmite jude â^
fa Des . froflèur , mettez.y une'chopihè de vin blanc , du dindons »ouillon ,
niclnes , 6îgnbn\$, ' un bouquet garni) £r din^ fèl.t poivré l'fàites^le cuire à
petit feu. don^ Quand il èft cuit , paflez le bouillon au tamis neauir. & le
faites réduire en glace , que vous mettez refroidir ; étendez.la fur le dindon
y li vous en avez de rede , mettez-la dans le corps. Vous fervez ce dindon
dans un plat fur une lèrviette \ garni de perfil verd. Vous poMvef faire de
ct% dindons deir entrées à la braife y comme bredblie , fricandeau , Aes
entrées à la Bourgeoife entre deux plat, comme les noix de veau. CuiJJis de
Dindons accompagnées. ■. Faites dégorger un ris de veau & blanchir àreau
Entrée» bouillante ; coupez-le en gros dez avec beaucoj^ dechamigpon^s
coupés aydi en dez, mamez.les- * cnfemble avec du lard râpé , perfil ,
ciboule , hjàSXxc) échalote , le tout haché ; fel , gros poivre , deux jaunes
d'œufs ; ayez deux cuinVs de dindons cruds , bien épluchées & defoffées à
forfait à la referve du bout del'os qui joint la patte que vous laiffez » mettez
dans les cuiffes les m de veau avec leur affalfonnement y coufez.les pour
que rien i^ forte , & les faites cuire dans une petite braife faite avec un verre
de vin blanc» autant de bon bouillon , un bouquet de perfil , ciboule , peu de
fel , couvrez-les de bardes de lard & les faites cuire à petit feu ; lorfqu'ellesr
font cuites 8c qu'il refle peu de faufTe , dégraissez. la , ôtezles bardes & le
bouquet » mettez-y deux cuillerées de coulis pour la lier , (î vous n'en avez
point voys y mettez gros comme une noix de beurre manié avec une pincée
de farine & un peu de perfil blanchi haché ; faites lier fur le feu 9 fervez fur
les cuiffes avec un jus de citroa ou un filet de verjus. Gîv Digitized by
VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 25.48% accurate

S5i\$ La Cuisinièkx Dindons à Pefcalope^^ Le dindon dont vous avez ôté les cmtkÈ pour leÀ "préparer , comme il efl dit à la' façon précédente» il vous refle les ailes & l'eftomac pour faire Tefcalope, la carcaiîe on la met dans le pot peut , la manger au gros fel , prenez donc les aûes & les E ntr J , cuifles que vous coupez très-minces en filets & les arrangez enfuite dans nue caiTerole » en faifant plufieurs couches Tune fur l'autre , il faut aflâifonner chaque couche avec du perfil » ciboule , échalote , bafilic , champignons , le tout haché très-fin , Tel » gros poivre 8c un peu de bonne huile ; couvrez avec quelques bardes de lard ; faites cuire à petit feu fur de la cendre chaude i à moitié de la cuifbn , vous y mettes un demi.verre de vin blanc , rachevez de cuire » & dégraiflez la faufle avant que de la fervir fur les efcalopes ; fi vous avez du coulis , vous en mettrez deux cuillerées pour la lier » un jus de citron ou un filet de verjus. AiUrons de Dindons aux petits oignons Sr fromage* Entrée* Prenez ûx ou huit ailerons de dindons que vous échaudez « faites-les blanchir 8c éplucher, mettez4es dans une cofiêrole avec un bouquet de perfil , ciboule , deux clous de girofle , une demi.feuille de laurier , un peu de bafilic 9 mouillez avec un verre de vin blanc 8c autant de bouillon 9 faites cuire à petit feu y une demi* heure , après vous y mettrez au moins une douzaine de petits oignons blanchis un quart d*heure à l'eau bouillante 8c bien épluchés 9 peu de fel , du gros poivre , rachevez de cuire 8c les retirez de la ca(iêrole pour les égoutter , paflez la faufie au tamis 8c la faites réduire fi elle ed "trop longue , mettez-y gros comme une noix de bon beurre manié d'une pincée de farine , faites lier fur le feu » prenez le plat que vous devez fervir 9 mettez un peu de faufle dans te Digitized by VjOOQ l& y*

The text on this page is estimated to be only 21.79% accurate

BoURCEOIS£ 15), fond 8c par dcflus une demi-poignée de
fromage Des de gruyère ou de parmesan râpé , arrangez de flus dindons les
ailerons' & les petits oignons entre , arrosez & din^ tout le de flus avec le
reliant de la fauife , don^ couvrez avec du fromage râpé , mettez le plat
neaux» fur un petit fourneau]iour faire bouillira petit feu ^ufqu'à ce qu'il
n'y ait prefque point de fauflè , donnez couleur au-del flus avec une pelle
rouge ou un couvercle de tourtière avec bon feu. Servez chaudement.
Ailerons en fricafée de poulet Après avoir échaudé les ailerons r ^âtE^f^e^
blanchir 8c bien épluchés 9 vous les faites cuire de la même façon que la
fricafée de poulets , page. Ailerons en fricandeau» Prenez dix ou douze
ailerons de dindons oug^ f quinze de poulardes que vous échaudez , & ^^*
épluchez ; piquez-les de petits lardons , enfuite vous les ferez blanchir un
instant à l'eaU bouillante 8c les ferez cuire comme les fricandeaux à la
Bourgeoife , page m. Ailerons à VEfpagnole. Après qu'il font blanchis 8c
épluchés mettez- Entrée, les dans une caflerole fur dcs bardes de lard avec
deux cuillerées d'huile , un verre de vin blanc, autant de bon bouillon , un
bouquet de perfil , ciboule , deux gouffes d'ail , thym , laurier , baClic ,
deux clous de girofle , fel , gros poivre» deux pincée de coriandre ;
torfqu'ils font cuits, pafTez la fauife au tamis, dégrailTezla 8c y mettez un
peu de coulis pour la lier , effuyez les . ailerons avec un linge blanc.
Servez^ la à uGk de flus. . (^ Ailerons en Matelote. Faites un petit roux d'une
cuillerée de farine Entr.^ Gv « Digitized by ^OOQIC

The text on this page is estimated to be only 16.48% accurate

İ54 La Cuisinière Des 3c du beurre , que vous mouillez avec un
dém^ JiWonj leptier du vin.blaiiç , autant de bon bouillon , 6* diti- mette^-y
cuire ley ailerons avec un bouquet de don^ perfil , ciboule ,. deux goufles
d'ail , thym » maux, laurier , bafilic , deujç clous de girofle , fel » gros
poivjre > à moitié de la cuiHon inettez>y au moins une douzaine de petits
oignon» blancs f blanchis un bon quart d*heure à l'eau bouillante &
épluches ; coupez des mies de pain de la grandeur d'un petit écu , & les
patTez fur le feu avec un jjeu de beurre jufqu'à ce qu'ils foient colorés ; le
ragoût finî à courte fauffe , metrez-y . une pincée de capiies fihs entier^es-,
drefTez-les ailerons & croûtons deflfous & autour yla.fauâê par-delTus.
Ailerons à la purée verte. . « Entrée, ^^"^^ ftites cuire avec un peu de
bon ' bouillon , un bouquet garai , fel ,. poivre , un peu de petit lard û vous
voulez ; vous avez un demi-litron de pois cuits avec du bouillon , des
queues de ciboule ^ du perfil, païiez-jes eji purée dans une éramine >
mettez dans la purée la cuiflbn des ailerons pour lui donner du goût ,
fervezla purée defTus les ailerons & petit lard dans une tjeïrine , que la
purée ne ibit nr trop claire ni trop liée. -*^ 4ilerons à la purée de lentilles»
Entrée, Vous ki faites de même que ceux à la purée verte , à cette différence
que vous ne mettez point de queues, de ciboule , ni de perfil dan^ la çuiflbn
des lentilles*. Ailerons aux petits oignons. Entrée, Faitcis un ragoût de
petits oignons comme îî 'e|l expliqua ci-après. Mettez les ailerons dans une
cafierple avec un peu de bouillon* vn bouquet gasrni , fel , gros poiwe ,
faites.]e& çw^ i eojTukQ YQii^ dé^railTe^, U. çiu^oa & la Digitized by
VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 14.77% accurate

BoURGtOXSE. f\$51 ^a/Tez au tamis , mettez. la dans le ragoût
Dts d^oignons pour lui donner du corps ifervez à dindons crouce faufTe fur
les oignons* & din^ Ailerons au vin de' Champagne» "^^Foncez une
cafTerole de tranches de veau , "^^*** wiettez les ailerons deflus , couvrez
de bardes de g-j^ip lard y mettez.y un bouquet garni, Tel , gros * poivre , un
verre de vin de Champagne , un demi-verre de bon bouillon , faites^es cuire
à ^ petit feu , lorfqi?î!^font cuits , mettez deux cuillerées de coi^ dans la
{àudè , dégraiffez.la 8c la palTez au. tamis ; feryez furies ailerons bien
eiiiiiés de leur graifTe. Etant cuits de cette façon fans y mettre du vin» vous
pouvez les fervir avec telle faufTe 6u ragoût que vous jugez è propos.
Ailerons à la fainte Menhéuld. Faites-ks cuire avec un verre de bouâlon ,
un Cntrfe^ demi-verre de vin blanc , un bouquet garni » fel , gros poivre ;
quand ils font ctraits à petit feu» faites attacher toute la fâufle après les
ailerons» comme fi vous les gheiez , mettez-les refroidir S(les trempez
dans un peu d^huile y panés- le s àç mie de pain ; étant panés , arrofez-les
avec un* peu d*hulle , & les faites griller de belle couleur; fervez fans
iauife , ou it vous voulez une fauife * claire aOâifonée de booi^â^ . Ces
mêmes ailerons fepeuvent mettre frire ,i. cette: diâPérence qu'à ' la place
d*hulle vous les trempez dans de l'œuf battu &c les panez demie . de pain
pour les faire frire ; l'on peut fairela même choile avec les aihrons qui ont
déjà été* fervis fur table.. '. De teHefaçonqjueVoiis leS mettiez en les
faifân «{lire àmKXtnt petite Jsraife mettez.y peu de ièl ,. pour que vous
puiflrez vous ^vir de leur cuiffbtt pour renfoocex bLCauQk ou le. ragoût
qse vous^ tmk^z aveict, * ' DigitizedbyVjOOQlC

The text on this page is estimated to be only 17.25% accurate

La Cuisinière ^^^ Des pattes de Dindons. & ^ r" ^ Elles fe font cuire à la braife comme la langue j V"" de. boeuf, page 1 6, avec un bon aflâifon* ^ " nemenr. ne^ux^ Quand elîes font cuites 8c refroidies , vptrs le» j. trempez dans la graîffe de leur cuiflbn , panez"^^ les, & les faites gri'ler de belle couleur, fervez mets « » /• " * les a lec pour entremets. ■ Si vous les voule\ frire trempez-les dans de l'œuf battu & les panez de mie de pain , faitesles frire de belle couleur , & fervez garni de pcriîl frit i plujieurs mettent une farce autour des parties avant de les paner* Dindon en pain* TEatrie» l'fenez un dindon que vous defofTez à forfait après l'avoir âambé fur un fourneau bien allumé. Quand il e(l défolfé, vous mettez dans le corps tin petjit ri^goiU crud , commpofé de foies gras , de champignons , de petit lard , le tout coupé en petit dez , maniez avec fei , fines épices , per/il, ciboule hachés , coufezle dindon 8c lui donnez la forme d'un paip , après lui avoir mis une barde de lard fur Teilomac , 8c l'enveloppez d'un morceau d'étamine. Mettez le cuire dans une marmite qui, ne foit pas plus ^9ndç qu'il ne faut , mettez.y bon bouillon , un verre .de vin blanc i un bouquet de fines herbes, Quancfil efl cuit, attesté de la marmite & le tenez chaudement , paflez ce bouillon dans une cafTerole après l'avoir dégraiffé , faites-le réduire en petite fauiTe 8c y ajoutez deux cuillerées de coulis : développez le dindon de l'étamlne, âtez la ficelle 8c bardes de lard i effuyez-le de Êtgràif^ fe en le preffant un peu avec du linge blanc» &' fervez la faufiê par-defius^ -» Du pintadeau & de la pintade» ^ lia poule pintade fe prépare pour entrje dç Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 20.07% accurate

BOURGEOISr. 1<7 I i la méffle façon que la poularde ; le
pintadeau , Des vous le piquez 8c le faites cuire à la broche pour iinionr un
plat de rôti comme le faisan* & din^ dofi' DE LA POULARDE ET pu
Chapon. Comment les Jeryîr» ' LA poularde fe fert auffi pour un plat de rôti
, De la comme je Tai expliqué ci- devant pour lesPou/arpoulets gras ; dans
le temps du credbn 9 vous en de & du mettez ;tout autour ,, afiaibnnés de
fel , Se de Chapùtt^ vinaigre. Les foies gras des poulardes , chapons « ••
dindons & gros poulets 9 fervent à mettre dans Entrer beaucoup des ragoûts
& à faire des entremets mets, particuliers. Vous les faites cuire à la broche ;
enveloppe^ de bardes de lard , 8c panez de mie de pain ; iêrvez avec une
{au(lè bachique. Vous les mettes auffi en caifTe , qui fe fait avec du papier
que vous graillez d'huile , faites-lei cuire dans leur jus , avec perHl j ciboule
, champignons , le tout haché , bardes de lard deflus 8c defibus , un peu
d'huile , un jus de citron en les fervant , ou mettez*les en papiU tote f ou en
ragoûts feuls. Poulardes de plujieurs façons. Elles fe mettent aufG en entrée
de bien de fa* Entrée* çons différentes. . * Quand elles font tendres 9 elles
fe mettjnt en entrée de broche , 8c fe fervent avec les mêmes {âuflfe 8c
ragoût que les poulets en entrée de broche. Voyez poulets , pagç 146.
Çbfervei la même chofe pour les chapons* Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 21.54% accurate

Lia La C u l s I k t e r e Dt [a Si vouf ne les jugez pas alTez
tendres pour L» Poular- broche > ou que vous vouliez les diverfifier 9 de &
du voici toutes fortes de braifes ; vous les métrez Chapon, en fricandeau.
Voyez fricandeau de veau 9 ou à la tartare , au gros fel. , . Vous les flambez ,
vuidez , 8c trouffez les pattes en dedans 9 & les faites blanchir un infant ,
mettez une barde de lard fur l'edomac pour le tenir blanc , ficetez-le , 8c
mettez cuire dans la marmite ; quand il fléchit fois le doigt en le tatant à la
cuifTe , retirez le de la marmite, fervez avec un peu de bouillon 8c du gros
fel par-deifus. Poularde à la- Bourgeoife-^ £atrjew. Flambez , vuidez.la y 8c
lui trouffez les pattes dans le corps. Vous mettez dans le fond d'une
cafTerole un peu de bon beurre » deux oignons coupés en tranches^ mettez
la poularde defTus , l'efton^ach ea deflbus ,. couvrez-la de deux oignons ea
tranches ^ deux racines coupées en ftlets , un bouquet garni de toutes fortes
de fines herbes f un peu de fel ; faites cuire de cette façon la poularde fur de
la cendre chaude , à la moitié de la cuiflbn , mettez.y un demi-verre de vin
blanCà Quand elle e(l cuite dégraiflez la fauâè 8c la paffez au tamis 9
mettez -y un peu de coulis 9 8c fervez deflus ia poularde* Poularde entre.'
deux plan. Entrée* Flambez , vaidez..la 9 8c lui trouffez les pattt (dans le
corps.9 faites-la Refaire dans unecaflèiole fur le feu , avec un morceati de
beurre , fêl , poivre 9 perÇl 9 ciboule 9 champignons 9 une pointe (l'ail* le
tout Haché*. \ Mettez dans h fond d'tine cafTéroIe.^des tranches de veau ,
8c la poularde dcflbs:avec tout ism. fffffiispnnemient j^ &c ia couvrez dei
bardc& déf Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 21.02% accurate

Bourgeoise. 159* t^xA f ðiites. la cuire de cette façon fur de Du la la cendre chaude. Poular» Quand elle eft cuite 9 dégraifTez la faufTe & la Je ðr mettez y une bonne pincée. de perfil; haché très- fin que vous, aurez fait cuire un moment dans de l'eau, auparavant que de le hacher il faut le bien preilèr , en fervant , mettez-y un filet de verjus». Chipoulate de pluieurs. façorif» Four faire une chipoulâte , vous prendrez dcsEntrée^L cuiflès de poulardes ou de dindons. Pour le 'mieux ne prenez que les ailerons de dindons ou de poulardes, fuivant là faifbn r vous avez fix faucifies de la longueur du doigt., du petit ford coupés en tranches, de petits oignohsblâncs blanchis , faites cuire le tout enfemble dans une cafferole avec un peu de bouillon , & enveloppé de bardes de lard defliis & defibus , d^ux tranches dl: citron , un bouquet de fines herbes, quand lé tout efl cuit, retirez- le promptement pour le menre égoutter'; & vous, le drefflèrez . enluite dans le plat que vous devez fervir , vous prenez enfuitela faùflê qui refte dans la caflerole ,. que vous dégraifTez en pafiTant par le tam^ , Oiettez-y. une cuillerée, de . coulis pour . don*, çer un. peu dft confiftance ». goûtez fi votre ^aSa eft die boa gpût % &< ^^ i^^z. {ar«4fi^ Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 27.58% accurate

i60 La Cuisinière .De la fus. Les ailerons de poulardes fe
préparent del^ Poular-. même façon » que cenx des dindons : vous de & du
pouvez m«tcre un poulet entier de la même Chapon, façon. Poulardes aux
oignons» Entrée. ^ , , , . ^ . . Prenez une bonne poularde , qui foit tendre \$
après l'avoir flambée , épluchée 8(vidée , prenez fon foie que vous hachez
& mettez avec du lard ^apé avec un couteau , perHl , ciboule &
champignons 9 le tout haché , affaifonné de fel & de poivre , mêlez bien
cette farce 8c farciflezen votre poularde. Coufez-la pour que la farce ne
forte point , faites-la cuire à la broche , enveloppez de lard & de papier.
Quand elle efl cuite 9 fervez-la avec un ragoût de petits oignons blancs , qui
fe fait de cette façon : prenez dç petits oignons blancs , & leur coupez un
peu le bout de la tête 8c de la queue. Faites-les cuire un quart d'heure a l'eau
bouillante , retirez-les dans l'eau fraîche pour leur ôter la première peau :
vous les faites cuire^ enfuite dans du bouillon 9 quand ils font cuits 8c
égouttés , mettez-les prendre goût dans un bon coulis bien adâifonné , en
leur faifant faire quelques bouillons fur un fourneau , 8c fervez autour de la
poularde. Les poulets aux oignons fe font de la même façon. Poularde aux
oignons^ d^une autre façon» Faitesla cuire à la broche ouàla braife comme
la poularde entre deux plats , vous mettez la faulTe de fa cuiflbn dans le
ragoût d'oignons pour lui donner du corps. Poularde mafquie* Prenez une
bonne poularde que vous flambezi épluchez 8c vidéz » faites une farce de
fou , foie avec lard rapi , perfil , ciboule , échalottes, deux jaunes d'oeufs j
fel , poivre , far* Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 23.93% accurate

BpU-RGEOtSE. t6l ciflêzle dedansde la poularde & la coufez par les De la dieux hauts 9 faites-la refaire dans une calTerole Paular* avec de la graiflfe du pot 9 vous la mettez enfuite de & du à la brociie & la garniTez tout autour de filets deChapom jambon nouveau & de filets de pain mollet de la longueur de la poularde , enveloppez le tout dans |>lufieur feuilles de papier blanc de façon que le Jus ni la graiTe ne puilTent en fortir , faites-la cuire à très petit feu fans l'arrofer ; en la retirant de la broêhe ayez foin de mettre quelque cbofè délTous , pour en recevoir le jus , dreifez la foularde dans le plat que vous devez fervir : le jambon Se les tranches de pain autour , avec le JUS qu'elle aura rendu. Poularde en Matelote. ^ Prenez une poularde que vous flambez 8c vuu Entrée* dez, laifTez les ailes & les pattes, 8c troufTez comme pour mettre au pot , lardez-la de lard , faites-la cuire avec du vin blanc , un peu de bouillon » iix gros oignons , cardes , 8c panais proprement coupés , un bouquet de perfil , clous de girofle , ciboule , thym , laurier , bafilic , deux tranches de citron , fel , poivre : faites cuire à petit feu 9 quand elle eft cuite , dressez la poularde dans le plat que vous devez fervir , les oignons 8c racines autour , fervez avec fa faufle bien dégraiil^e : fi vous avez une cuillerée de coulis à mettre dans la faufle» elle aura plus de coniiilance. Poularde à la Culjinîere. Flambez, épluchez 8c vuidez une poularde , Entrée; farcifiez-la avec fon foie, mêlez avec un peu de beurre > perfil , ciboule » une pointe d'ail hachée > fel , gros poivre , deux jaunes d'ceufs , faites-la cuire a la broche ; quand elle eft cuite arrosez le deflus avec un peu de beurre chaud Qh vous avez délayé un iaïne d'oeuf \ pane« Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 25.82% accurate

Là CuiSINTEftC D^ la avec de la mie de pain ; faites-lui prendre an feu Poular^ une belle couleur dorée , & vous la fervez avec Je & du une faufle de cette façon. Mettez dans une ifÂ^/^on. cafTerole un demi- verre de bouillon 9 un peu de vinaigre , gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié avec une bonne pincée de farine ; fel ^ gros poivre, de la mufcade^ râpée ; faites lier fur le feu* Poularde au court bouillon» Entrée* Flambez une bonne poularde , faites chauffer ies pattes pour en ôter la peau , coupez les griffes à moitié , vuidez-la & trouffez les pattes en les faifant entrer dans le corps , ficelez la poularde & la mettez dans une marmite jufle à fa grandeur avec un morceau de beurre , deux oignons en tranches, une racine , un panais, un bouquet de perfil , ciboule , une gouffe d*ail, trois clous de girofle , deux échalotes ; fel , gros poivre , mouillez avec deux verres de bouillon , un vene de vin blanc , une cuillerée de verjus , faites cuire à petit feu , lorfque votre poularde fléchit fous le doigt , paffez tout le court bouillon dans un tamis , faites. le réduire fur le feu au point d'une fauffe j fervez fur la poularde. Poularde à la Bêchante lie. Entrée. Ordinairement l'on prend une poularde cuite ou hors- à la broche que Ton a deffervi de la table , vous ^'oeuvre la coupez par membres , ou pdur le mieux quand la poularde eft prefqu'entiere & forte , vous levez toute la chair que vous coupez par filets » mettez dans une cafferole une chopine de crème , ou un demi.feptier de lait , quand elle bout mettei«y gros comme la moiitié d'un œuf de bon beurre manié d'une pincée de farioe .avec du fel , poivre , deux échalotes r une demi-gouffe d'ail , perfil , ciboule , fakes-bouiUit à petit feu une demi-heure , quand elle eft Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 23.35% accurate

Bourgeoise, itfj xec^lulfe au point d*iin« fauflè , pafTez-la au
tamis De la clair, mettezyla poularde pour la faire chauffer Pow/flri fa es
bouillir , £\ la faufle n'étoic pas tout.à.fait de & du aflez liée vous y mettez
un jaune d'œuf, hites ChapoiK lier fans bouillir , en fervant deux ou trois
gouttes de vinaigre. Poularde à la MontmorencL Il faut piquer le deffus de
la poularde après Enti^fv I*avoir flambée 8c vuidée , vous la rempliflèz
avec des foies coupez en dez , du petit lard » des petits œufs , coufez la
poularde pour que rien nt forte , faites-la cuire comme un fricandeau 9 & la
glacez de même. Poularde marinée* Flambez , 8c épluchez 8c vuidez une
poularde , Entrée»^ «nfuite vous la coupez par membres , 8c la faites
mariner 8c frire de la mtme fa^on que la poitrine de veau 9 page 97^
Poularde & làfainte Menehould^ . Il faut préparer une poularde 8c la faire
cuire ^'^^^ de la même façon que les poulets à la faintiB IVfenefibuld que
vous trouverez ci- devant page 145. Poularde au blanc manger* Faites
bouillir dans une caiïèrole une chopine Entrée» de bon lait avec thym ,
laurier > bafilic , coriandre , jufqu'à ce qu'il foit réduit à moitié, paffez-le au
tamis 8c y mettez une poignée de mie de pain , remettez fur le feu jufqu'à ce
que le pain ait but le lait , ôtez-le du feu , & y mettez un quarteron de panne
coupée en petits morceaux , une douzaine d'amandes douces pîlée» très- fin
, fel , mufcade fapée, cinq iaunes d'œufs cruds , mettez le tout dans le corps
de la poularde , qui doit être flambée- , vuidée 8c bien épluchée > coufez^la
pour qv^ Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 24.25% accurate

La CUISINIEKÈ De la rien ne forte /& la faites cuire entre des bardes Poular^ de lard , mouillez avec du lait , aflàifonnez de d« & du fel 9 un peu de coriandre : quand elle eft cuite & fhapon.hkn efTuyée de fa graifle , fervez avec une (aufl fe à la Reine. Poularde en cannelon» Vous la défoflez à forfait après l'avoir coupée JEotrée* par la moitié , mettez fur chaque moitié une bonne farce de volaille , roulez-les enfuite & couvrez le defliis d'une barde de lard ; ficelez 8c faites cuire une heure avec un demi-verre de vin blanc I bon bouillon , un bouquet garni , fel y , poivre , la cuiHbn faite , paflèz la faufle ail tamis , dégraifTez-la & y mettez deux cuillerées de coulis , faites réduire fur le feu au point d'une fauffe , ôtez les bardes de lard 8(ficelle. Servez la {auife fur les cannelons de poularde. Poularde A la crème. Entrée* Elle ne fe fait ordinairement que quand on a une poularde cuite à la broche & que Ton a defervie entière de la table , vous en prenez la chair de ' l'edomac que vous hachez très-fin , 8c mettes avec une bonne poignée de mie.de pain bouillie fur le feu avec une chopine de lait 8c réduire jufqu'à ce qu'elle foit épailfe 8c refroidie i xnettez.y aufl près d'une demi>livre de graiffes de bœuf 9 perfil , ciboule , champignons , le tout haché , fel , poivre « cinq jaunes d'oeufs , mettez cette farce dans le corps de la poularde, 8c à la place de l'edomac j uni0èz le deffus avec tm couteau trempé dans de l'oeuf battu , panes de mie de pain « mettez la poularde dans une tourtière fur des bardes de lard , couvrez avec dti papier 8c faites cuire deffous un couvercle de tourtière , vous la fervirez après avec une faUiTe piquante que voys trouverez la première dans Tiimcie des fâuffes. \ K

The text on this page is estimated to be only 22.42% accurate

Bo U R 6 E O I s Et tZs ■■"."■ 1 Poularde en crouftaie. ^^ ^^ U
faut flamber , vuidar , troufTer les pattes j^ & au, dans le corps & la larder
ea travers avec de gros Chapoum lardons de petit lard bien entrelardé ;
faites-ia cuire avec un peu de bon bouillon 9 fel , poivre « un bouquet ;
quand elle fera cuite vous ferez attacher toute la fâufle autour & la mettes
refroidir , mettez dans une cafferole un bon morceau de beurre manié d*une
demi-cuillerée à bouche de farine , mouillez avec un peu de lait» fêl , poivre
; faites lier cette fâuffe , qu'elle foie bien épaiflè ; mettez-la par-tout fur la
poularde & y mettez à mefure de la mie de pain jurqu'à ce que cela vous
forme une croûte , fait«s-la colorer deflbus un couvercle de tourtière ;
Ceryez avec une {âuflê piquante comme la première que vous trouverez à
l'article des faulTes. Poularde accompagniéem Il faut ôter l'os du brîchet de
l'eflomac, après Entrée^ avoir vuidé la poularde , vous la remplifTez avec
un ragoût mêlé comme celui que vous trouverez à l'article des ragoûts ,
faites cuire lâr poularde â la broche enveloppée de lard & de papier ; fervez
avec une bonne faulTe comme celle à TEfpagnole ou â la Sultane que vous
trouverez à l'article des fauiTes. Poularde aufang. Mettez dans une cafferole
du perfil , ciboule» Enttec* champignons , le toutlhaché , & un petit
morceau de beurre , Pwsz-les fur le feu 9 & y mettez enfuite un bon
deilmeptier de fang de cochon > avec quatre Jaunes d' teron de panne
hachée , une coriandre pilée 9 fel 9 gros poivre le -tout enfemble fur le feu
ûins iaifler bouillir, ayez ibin de bien remuer ^ quand il fera froid vous le
mettrez dans te corps d'une poularde que vous eptter de Tang de >^^*0
[œufs 9 un quar- ^f petite pincée de A^^ oivre 9 faites lier r^ / toogle

The text on this page is estimated to be only 20.80% accurate

■ I» i6S' . La CuiSINIE^Rfi De la ferez cuire à la broche enveloppée de lard 8c de.] Poular- papier » & la Tervez avec une faulTe piquante que de &du vous trouverez^ la première à l'article des fau/2ês« Chapon. Poularde à la Chia. £ f , La chia ed une efpece de cornichon qui nous ^" vient des Indes , vous la coupez par tranches 8c la faîtes tremper un quart d^heure dans Teau prefque bouillante , enfuite égouttez-la & la mettez dans une faulTe au coulis pour la iervir' fur une poularde cuite à la broche. Poularde en filets, Entère - Vous prenez de celle que Ton a deflTervî de* ouiors-deflus la table que vous coupez en filets, & le«' d^œuvre mettez chauffer dans une bonne faulTe liée au roux ou au blanc comme â la béchamel , ou à la \ feuffe à la Reine que vous trouverez à l'article des fauffes. De la Poule de Caux & du Coq vierge» ' ^à» Us fe fervent ordinairement pour d'excellent plats de rôts , vous les piquez & faites cuire â la broche. DU CANARD, CANETON, Oie et Oison. Du Y ^ caneton de Rouen fe fert auflî cuir â la Canard. J_i broche pour un plat de rô ; fi vous voulez le CmstonCervir pour entrée, mettez-le à différentes petites Oie &Cau(tës , faites. le toujours cuire a la broche. Oifon, . Le canard , caneton , oie 8c oifpn s'ac'^*S^àt, commodent tous de la même façon , on les fait cuire dans use bonne braife avec bouillon, fsl , poivre , un bouquet garni de toutes fortes de fines herbes. Quand ils font cuits , vous les fervez avec

Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 20.75% accurate

BO U R C E O I s £» i6j . ■ " 1 1 %Xtï ragoflt de concombres ou un ragodt de pois ; Du vous pouvez a^{uffi} les fervir avec différentes fauffes. Canard f[^], y . Caneton Canard farcu q^{^^ ^} Flambez 8c vuidez-les par la poche , 8c le [^]*A[^] [^]éfoiTez entièrement fans lui percer ia peau. . Vous commencez à le défofler par la poche , 8c EntreCt le renverfezâ mefure que vous ôtez les os y vous le remplilTez après à moitié avec une farce de volaille ou de godiveau , fi vous n'en avez, point d'autt€. Cette farce de godiveau fe fait en prenant gros comme un œuf de rouelle de veau , deux fols autant de graiffe de bœuf que vous hachez enfemble , mettez-y avec % perfil , ciboule [^] champignons , le tout haché, deux œufs cruds» , fel , poivre , 8c un demi-feptier de crème , mêlez \ bien le tout enfemble 8c le mettez dans le corps du canard y (icelez-Ie pour que rien;ne forte, 8c le faites cuire à ia braife comme ia largue de bœuf, pag« t6. Quand il eft cuit , effuyez-le de fa graiffe , 8c le fervez avec une bonne fauffe ou un ragoût de marons , faites cuire des marons avec un demi* feptler de vin blanc , un peu de coulis , une pincée de fel , 8c fervez comme vous le jugerez à propos. Canard en hauchepot. Flambez , vuidez-Ie 8c le coupez en quatre , Entrée* faites- le cuire dans une petite marmite , avec des navets , un quart de chou , panais , carottes , ' oignons , !e tout coupé & tourné proprement , faites blanchir le tout un demi-quart d'heure , 8c le mettez enfuite dans la petite marmite avec dû [^] bon bouillon, un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à Ja. couenne 8c ficelé , un bouquet garni , peu de fel, Quand le tout eft cuit , vous dreâêz le ca« Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 19.75% accurate

as9=asr^8 La Cvisi^iere Du nard dant une terrine â fervir fur la
table « voui Canard^ mettez tous les légumes autour ; dégrailTez le raneron
bouillon de la petite marmite où ont cuit vos Oie & légumes 9 mettez: y un
peu de coulis , & fervez i Oifm* courte fauflê fur les légumes & canard ;
ayez foin de goûter votre fauflê auparavant fi elle efl d^ bon goût. Canards
d€ plujêurs façons. Vous faites aufî des canards en globe , à la ibruyelê ;
des oies à la broche , farcis .de faici'i>-s & 'ie marofis. Il 1, lit fûre griller
les fauciflès & cuire les maroas avant que de les mettre dedans le corps*
Cai}ard aux navets» Entrée» Prenez un canard que vous flambez 9 vuidez
8c trouifez les pattes en dedans ; après qu'il eft^bien épluché vous mettez un
peu de beurre dans WP cafferole avec une culUeriée de farine ^ fakes J?
rouflîr de belle couleur"" & mouillez ayec da bouillon ; vous y mettez
enfuite le canard avec un bouquet garni » un peu de fel , gros poivre > vous
avez des navets coupés proprement 9 ^e vous faites cuire avec le canard ;
s'ils font duirs^ i^ous lçs mettez en même temps \ s'ils ne le font pas , vous
les mettez à la moitié de. la cuiffœ du canard. Quand votre ragoût eft bien
cuit , & bien dégraifTé , mettez un filet de vinaigre : fervez à courte fauflê.
Voilà la façon de faire le canard aux navets à la Bourgeoife. L'autre façon
eft de faire, cuire le canard à part dans une braife blanche & les navets , de
les tourner en amande, les faire blanchir & cuire avec bon bouillon , jus de
veau 8c de coulis , quand votre ragoût eft fait vous le fervez furie canard*
Canard au père Douilleu |Entrée« Flambez un canard & l'épluchez bien 9
vuU dez-Ie Digitized by VjOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 7.40% accurate

'^zAé & ttoùflez les pattes dans h coi^ : a{>rès Du ^âvoii' ficelé
votis les mettez daiis. ùtiecaflèrole Canard Italte à & Candeur dr^ç uà
bouqtiét de periîl , Caneton cftbtte,» i^Àt ^tiflê d*ati » deux clôu« de
gitoflé, ^ie & rtyidi i - laûriejr » bafiiic ^ une bohne pincée de Oifùiu
cortantirt' ^, tranches d'Olgnot , unie tarrdtte»; un panais , un morceau de
beurre , demt teiTeS de bouillon , un verre de vin blanc) faites cuire A petit
feu s ioffqûe k canard flÀ;kit (tkit le / doigt,, vous paâêz la (âufie au
tanll^ôc la dégaiâèc ; faite»«la réduire foi; le feu mt point d^uo* Uile, Set
v^z de(fyi le canard. .-Ypus ppuvez encore le fervk de U même &çon, en le
coupant en quatre avant que>dc le< £jre cuire«> ^ Canard en globe.
Comme le dindon en balon , ci devantf page 149» Entrée* Canard à la
BruxeUe* " * nfaut le flamber «t viiider j ittettez dans le Entrée. é&rpi un
fiiipiicon fait de cetttf fa^otl ^ tioiupez éh dez un éi^ de veau a^ec du petit
lafd bien entrelardé r nianiêa le tdut enfûite âf*Q»ec peHîl , Ciboule,
champignons» deui^ échalotes , le fout haché f peu de Tel , gros poivre 9
coufez le ca. stard pour que /ien ne forte de le mettez ttlrfr •vec unie barde
de lard fur f eftomac , un vc^re

The text on this page is estimated to be only 13.46% accurate

tssBtsmrfc ^ La Cui&iKi£|bE Du nard farci 9 page 176. enfutte
vous 1^ Êtet. Canardt^cuixe dyec un .verre de vin. blanc 3c autant d«
Canif tçn^bcmiWpn j un bouqpex.garni.tfely gros. poivre 1 Oie &.\ox{qu'î\
«ft cuit paâèz la {auiTçau.unijîs^ dçgnâ£L Oifon, fez-la Sî y métrez un
peu^de coulis pous la lier Entrée. Fartée cuire un demi-litron de pois fècs
avec un peu de bouillon , un peu de perfil 8c queues de ciboules ; enfuite
vous les pafTez en purée fort épaiſſe , fi c'eft des pois verts ; il en fa^it un
litron , & il ne faut ni perfil , ni ciboulé ; Hu tes cuire un canard avec du
bouillon , ſei, poivre, ijp bouquet de perfil , ciboul^ 9tt;hym , lauricy t
Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 10.87% accurate

} f^{\ic:i} vne. €Lemi•^go&f{e|(l'aiU £?it l^rofle 'j quand ii.cfl: tût
paffezia fauEè dans un CanareL tamis pouf (a mettre dans la purée pour lui
don« Canetoh ner:d«}: fcorps) ialres réduire la purée jurqu'à ce Oie Sr
qu'elle ^aé foit xii trop claire ni trop épsàife \ Oifoïu &rvez fur lé canard ,
en faifanr cuire votre ca. oard vous y pouvez mettre un morceau de petit
lard coupez en tranches tenant à la couenne , 8c vous le fervez autour du
canard. Toutes fortes d'entrées à la purée verte fe font; de même. Caneton
aux pois, . . Ayfez un oudeux canetons, échaudés & vuïu £jj^^ç^, dez ,
trouffez les pattes de façon qu'il n'y ait - ** que les griffes qui paroiffent «
faites-les blanchir . un moment a 4'eHU bouillante ^ faites un petit Foux
avec deux pincées de farine \$c un morceau €l< beurre^ mouillez avec du
bouillon , mettez^ _vji^s canetonft avec ;un litron de petits pois, un pbuquet
de periiï , ciboule \$ faites bouillir à pe« tit^eu jufqn'à ce que \hs canetsons
ibient cuits : ^ un moment avant que de fervir vous y mettes un peu de feL
Servez à^courte fauffe. Les Oïfons fe préparent de la même façon» Oit
farcie à la broche. ' , Prenez, dés marons pu de groife^ jChataïgaes GrolTe
ce que. vous jugerez à propos ^ ^tez-en la pre* Enrée, iniere peau & les
niettez* fur Icj Çeu. dans . unç poëls percée. &. les remuez jufqii'a ce que
voys puifilcz^âter la féconde ; gardez ks. pjus beaux pour faire un ragoût \
Çx vous tt*veï point de poêle percée , mettez les œarons daps d^e l'eau
bouillante en les faifant ^bçuillir jufqvi'à ce gue vou^ p^iÛiez ôter
la^f(^onde,.peaU;> mettes a part ' ceux ^ue • vousr; ijeftinez pu ur^ le^
r^gpûx .? ^ les autres vous les haçliez ,d3ns une caflêrole ' avec la chair
de*quatrè où cinq'faucifles , le foie .
fiePoie;iiachè^.debxx3t|itter&s'^fain^aX'Ou < |m bon. JiMircearde-
èeTtini, uine^isalotevuni H i j Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 14.85% accurate

La GvisiNtcilE Du petite ^kitt d'aH, petéi , cibouie « le iétté
Cmnardr haché » paflée le tout enfemble fur le feu pendant Caneton un
quart d'heure , laiffez refrûidhr ; vou> ZftM Oie & une oie jaune , Se tendre
; après l'avoir vidée «, Oifofi. flambée 8c éphichée , inettez-lul cette farce
dans le corps , coufez pour que rien ne fofm , faites cuire a la^ broche Se la
iervez avec un ragoût de marons comni^ celui que vous nouveres à Par-»
ride des ragoûts. Ok à îa ynoûtarde» Ayez une oie jeune it tendre que vous
flam^^^® bèz'a une cuilter à caffé de vinaigre , un petit verre de jus ou et
bouillon 9 fel « gros poivi^ 1 Eûtes Gros gcj fuj le JEfeu \$ ferves defibus
l'oie» *^"*- Oie à la daube. mets, ikoid. Ordinairement J'on pieod boe 6îe
qui n'eft point alTes Uûàxe pour mettie iila Sfoche^^ Digitized by VsOOQ
iC

The text on this page is estimated to be only 11.99% accurate

fito«ft6Boisc« ^ insisÊm . mâéf »^la & lui xxQuêln ks p»ttés àatif
U corp0 , Du eafiiice vous la iaitet |«fSiir^ fut \t feu & Fé^ronari» pluclM2 ,
laydea^la par.rfMt avec dtf laydonr^onerim de lard aflâllbané fl): iturniè
avec perfil , cibonte , i>î< jr deux éckalot!C9 ^ une cfttmi.govÂ d*aU, le
tottt é>f/<it; bâché f une feuiMit de^ laurier » thym 9 badUc i liacbé comme
e» poudre 9 Tel , groe poivre» un peu de mufcade rap4e ; après avoir lardé
Toie » yfous la ficelés & la menés dane une marmite)u(le à ia grandeur
avec deux verres d^aitt autaata ^e vin blanc « di un demi-verre d'eaude vie ,
encore un peu de k\ , ^os poivra. » . bonchea bien^la. marmite, S(faites
cuire à tr^petit feu pendant trois ou quatre heures ; la . Cttilflbn faite, 8c la
faulê très^ourte pour qu'elle : puilfe fè mettre en gel^ » drefiês ki daube
dans foâ plat } quand elle fera>rc{que froide y mettes la ûuGe par.deâi»s >
81 ne ferves que quand elle &ra toue.â

The text on this page is estimated to be only 12.61% accurate

êimmm'i?A L^ : C u i:sn!£'re pu un enitùitCéc : ordinairement
eUes.àe Ce pVèpâ^ Canardy t^nt de cettt façon, qut dans letendeoit» oà
Caneton ellçs /ont â boii fiiarché » principalement en Pîe, • fip. Gafc^gn^
d'pi iUn vient le pjus à Paris.; lorfqe ÇM^^,*, V017S vpUle& yovis en
fèrvir t votts^les tires du : ilOt & M letir grande j(meilii^C que vous ea
av£Z ;beiQii>, Ipvez-ies^à l'e^u, chaude avant que d'ea HorÇp faire l'iiiage
que vous voulez, d*auvr^ Elles fe mettent cuire dans une petite braf(e ou
ei^ pour les Xervir avec différentes fauflès & ragoûts ; trée. Ton en fert fur
le gril après les avoir panées & ^grillée^ svec une fauflê claire à ravigote ,
ou , une reitio^lade que vous trouverez à l'article ides faufTe^ . Vous ppuves
encore étant cuites a la braile .les. fervir avec une faiiiiTe à la moutarde faite
de ctteg façon : vous mettez dans une cafTerole . gros comme une noix de
,beune m^nié d'une pincée de farine « une cuillerée de moutarde, deux
échalotes hachées , une petite pointe d'ail , fel , gros poivre > le tout délayé
avec un peu de bouillon j faites lier fur le -feu ; fervez fur les cuifTes^u
ailes, . ! • , Elles fervent aulH à faire des auchepots 8c i garnis deis Potages,
. . ^ * Des Poules d'eau. Les poules d'eau font des oifeaux aquatique^r if y
en a de plufieurs cfpeces & de différentes groflêurs j tes unes ont les pieds
verdâtres y d^au« très- couleur de rofe ou rouge , elles fe préparent toutes
de la même façon que îes canards. r ; ' . Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 10.92% accurate

ffoURGEOtSE. lyj! DES PIGEONS C AU C H O ï^ois.dù
LEs'j^os pigeons cauchois j quan^ î!s"^f<5rft blancs, gras & tendres ,
{«rvent à faire de» p}ars de r^ts , vous les feivez bardés où piques ' •
fuivandr le {goût du înaître ;; vous en faites àuffi beaucoup d'entrées
différentes , comme eh fri- , -CJiâîSe A aôx pois. ^ ^ Vous les échaudez
9 vuidez., & coupez 6n Entrée, -quatre y^ 'mettez-les tkns unt^ cafiesok
.avec ^iin liéron de p6is>%n» ^ mat tes Un litroa pour -quatre pigeons , tin
morceau de bon i>eurre', un bouquet , padêz-les fur le feu , mettez-y -une
pincée de farine 8c mouillez avec du bouiU Ion éc un peu de jus, ^ - Quand
ils font cuirs mettez-y une cuillerée de coulis, ttn p^fi de fudre gros comme
une noifette, & du felrSit* . ': - Si, vpus n'avez qi jus ni coulis, mettçz y une
liaifoQ de trois jaunes d'œiits délayés avec un peu àe bouillon, ' * : . > Vous
les mettez auflî coupés en quatre, en fricaffée de poulets, * . # Vous les
mettez auîS au roux comme k poitrine tfe veau-, page 98, . » Vous le; fervez
auflî en fricandeau, à la rrau paudfnre ;■ vdù% les faites refkii^ fur
teftuUprès les avoir vuidés , cou^ez.les en deux & ie&ytccommodez après
comme le- collet dé mouton fir le grî! , '& les fervez de même , page ^}. .
Gros Pigeons de piujêurs façons» . Si vous voulez, ks diverfifier de
plufieurs fa* ' îçons , ^ites;.lès cuire' (faîîs ç/né bràilb cpmnie U languè-die
bœiif» ' . * ' ' . • Quand ih* font cuiti! drefièi^cifr ^ns I0 f lat -
DigitizedbyVjOOQlC *

The text on this page is estimated to be only 5.10% accurate

mimmiTfi La Cm«iKI9itt P«s Pi' que vous devez feryir 9 mettez
autour de chow^ g€^B^caiêuà éiittf dans un blaiiG» fit âfrvcz par AeSà»
^*ow,^^ M^faufTe aij fceurrc.. ^ofiffiff Une autrefois vous mettez un ragoût
iè coaf^ ^^9 combire V eu de petks oignons, o«i de màékts^fi^ 4e .C9^e\$.
çufam voq^ le jiigçrez à prgpos. ^^^* .II4 fe)fevvent pour pUts de rdts ,
fiûeet^JfS cuire i Si vous vouka i^ ièrvir es entrée dft be

The text on this page is estimated to be only 6.60% accurate

Quaad ils font cuits meetcz-y iM peu 4e ceuHs Bes PL 8c {«^vex
i cour^e^faufit. gtûtisc0 Si vpas q'avet peiat de couHi» mette»-/ uae
«iÂoi/^ife liaifon de trois jaunes d*œufs Majfét avec duv^/ief»^ bouillpa &
un peu de j^tOl IwM^ ^itifu* Ayez de petits pigeons échaud-on p«iit kf m»
~~Digitized by Vj00Q-IC~~

The text on this page is estimated to be only 10.45% accurate

i>^ La» Cff isiifiiERE |?*w JPii cuire à 1\$ bj^ecbe ^ <:f s=""
.foft="" ne="" g="" que="" pour="" tordinaue="" d="" maiibn="" i=""
tioii="" pi="">as g9r4e de û près pour le va/ie/,t^,- gpjtt.fijj^ la bornée
iniflue.. *^-^^ Pigeons à là crdpaidme' , 'fauffe au verfuim Prenez de bons
pigeons «foe -vous troufTe» . wrez les|pates en dedans ; s'ils ibnt gros vous
les couperez en deux , (Inon vous ne ferez que ^ ù\$ fendre par derrière 8c
Les applatîiez fans beaucoup cafler les os : faites-l^ mariner ^vec de l'huile
fine , fel « gros poiyre.r perfl » , ciboule « cKampignpns ,: le tout baçhev:
faites. leur pren* drê rauaiibnnemfut le plus que vous pourrez ^ ^ les panez
de mie de pain « mettez^ks ilir le. gril Se les arrofei du rede de leur mari.
uade ; faites-les griller à petit fe^ » , &. d'une l>elle couleur doréc \ quand
ils font cuits « vous les feryez avec upe fauiTe faite de cette façon i vous
mettez an oignon.coupé dans un mortier avec du vequs, pik^^ bien le tout
enfepible t & eu .faites fqrtir le plus de jus qpe vojt^s pourrez ^ que voiiis^
mettez a vec,bQuHloa, (U^ grosjpQiyre^ faites chauffer & fervez fous les
pigeonilLes .mêmes pigeons* fe fervent fans Verjus en mettant une si}itjt€
AtuiTe clairje > &< un peu piquaoi% ; à la. plaçf (Vbuilp vqus poufyez.
vcfus, fervir de bisurre » faiti^doux ou bonne graillé de pot» Pigeùns en
mautote* Entrée. Prenez des pigeons de moyenne g^otlêur ^ éèhâudez ; "&
lès pattes troulléeS en dedans , gaffez les dans une caflerole avec un peu de
Beurre , une douzaine de petits oisnoî\s blancs, que vous aurez fait cuire un
demi-quart tl*beur«^ dans de l'eau pour les épluchei: 9 mettez âvet un
carteron de petit lar

The text on this page is estimated to be only 8.45% accurate

B bij R GEO ti «•*' '^ 'yp' I» pîgcotls fcrbnt'duifs & réduits à peu de lâufle ,Z7e/ P/, jmette^iy ultèf liafHbn de trois jatiies d'œufs avec geonsco \ifî ptvr âkWit i tnfbvftmil faut mette un ûktchois^de dè^ verjfljij "•' ; ? • • ' Votiere^ ■ Vdu^jâi^i^i^z liés àbcbtntnoder de la même fa- 6 bifeu. ' çetl que les pigeons cauchois & les pigeons de votîéré. Pigeons eh ragoût d'écrevtjjes. Ayez trois ou quatre moyens pigeons échaudé^ ,^u^ vo.us,f?^t^s blanchir^ fiprés les avoirvni- .: . jf !î dés ; fendezrl^s u;î peu fur le dps pour que cela le'uf élargiOe un peu reftomac y Se les faites, cuire avec un peu de bon bouillon 8c un verre de vin blanc , un bouquet de perfil , cibf)ule , une gpufle d'ail > deux clous de girofle f fel ^ poivr^, ;, qii^oA ils (ont cuits mettez dans une caflerole açs ^namgignons , " gj-os comme la moi-, ' tiè . d'un^iEyf. de ton l'eurre , une douzai|î^ d'c« ' crçYÎfles^J^ . épluchées *pa0ez-ks fur le feu 8ç y,, metteif;' i^pe pincée, de Êsrine y mouillez ayeçJbi» cuîfloh ^es mgeons que youspafîefez au tamis. ^^ faites bouillir le ragoût iine demi-heure « qu'Jl ne reſte que peu de faufiè j ajoutez-y une liaifoji . de trois jaunes d*œufs avec de la crime ^Wîi peu de "imiftade , \$ une petite pincée, de perfil lia.ché [très-np^; Tmi^s lier . {ans bouflîjr fcr .lip^mpyéa , fe^i ^f\ rj^mu^i^ toujours , ^^cji^ ttez Us pigéjW5& * pour les dreiH'r 'dans le pj^t que vous devez îet- . v5* X mettez derfus le ragoût îp'ecj'eviffes^ Pigeons, eux finis, hethes*^^ Echaudez quatre pigeons un peu forts, vuî- Entrée». déz.Ies & t^oulTc£ les pntres en dedans ,, faitesles *i)là[ncJiir un înfîan! i Vt^îx tmiitmit y.^i^rh IfS/J^tiîr' épluchés , \yya\$ les fendes à mojt.i^ d(rrneft*le dtis pouf ie#' s^pi,iîrr im peu , mette^lei dâfts'unè cifferolÈ! av*cc Tes foies hachés,. un nib>^Ceàu de'benrî'e iii.inié ^tise fcorinc pincée ll^fiirittc, iti\ Rrc>tpm\Te^ champ igrtonj, écbi^ Digitized by VjOOQ le

The text on this page is estimated to be only 8.87% accurate

Des Pi Jotes.»pfiiîJ , ^ribptile ^ iin^ diemi-gof^ç ^A>it^
geonscoM tour h^iehé tréf fin ♦ iin^^cfeiiii-^Hil^ ,4«teuiT^oM? rjçr , %în
jifeafiliç ,.ha^ ÇQaipt efi^jRPVArC-,. vo/iVre, faites migeoter une
demi.heure, for yi% pftit fi* ^>/^f#fen & Yovis y ^lette» eufiii^f un-
iUai.YiesFe df vin blanc & autant de bouillon , racbeves de faire cuire à
petit feu ; diSgraifTez 8c (tvftz k' courte fauflêt . . figfi^as9n fi^rf^ifin
Etttreet Prenez chKj pn ne les voie point ^ licetez À les mettez ^çul^é avec
un boulUoft un peu gras , ua bouquef '^e perftl , ciboule , ^ deux doifis de
girofle > deux oignons , une carotte , un ^^als , fel , poivre ^ faites les ^uke
une heure à petit feu ; qM^nd iU fcmt cuits égouttez les pigeons & les
déficelez ^-^ cCTuyez-ks de leur ;grai{re' avec, up Ulig? » 'ftt- i vez deflli^
un, bon coulis de veau j iî/^ou? n'aves , point de caiîîîs mettez uix p«u'
ujpînsde fetdans la çûiflbnVpairefi,îa..fa^fie ap tandis 8c h dégraîffez ;
faites-la réduire au pomt d'une , faujlfe I & y znette^ gtos comme i^e aoix
d« . Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 7.49% accurate

faites lier fur le feu fans bouillir. Serv[^]{çs[^]i.ff«n/4:o ^oas
enveloppés des laitues- chois[^]dû \ '- Prisons aux p4>ù, y . ^ WJW*. Pneuiez
trois ou quatre pigè[^]nti , fuivanl qu*lli Eolréft[^] fous gro\$ • *.çhauae?5-fes
gç Us fuîtes blanchir ; s[^]û. fcnt ^ot ypiisi l-faites l-ier Cvk lç feu fin[^]
~~bouillir. Serviez â courte fauffeu' . Si vous voulez les mettre au roux» en~~
~~lespaC iant vòus. ^mettez un peu plus de fjrine , 8e mouillerez moitié ju\$~~
~~8(moitié bouillon , laif. fce cuire 8e réduire jûfqu'à ce qn[^]il n'y ait qu» peu~~
~~de ûiuffe bien Kée 8e vous y mettez le M un moment avant que è& fervir,~~
~~8e gros. ' comme une aoifette'de Aere* fin. ' Pî[^]oHs dnistr efiei[^]ef tn petits~~
~~fût\$[^]r > Coupez de peittes aפרגés en petits: pois ,En[^]**^ il n'«fl laut~~
~~preii4re que le tendre 8e ne point , continuer à couper auffi tôt que le~~
~~couteau ré. flfte y.lorfque vous en aurez la valeur d'unQtron & demi ^~~
~~mettez4es dans l'^u fraîche pour les laver pluſi[^]urs fois^ainte qu'elle^ne~~
~~ei;oqMent^VQQs les fèifez blanchir \^demi-qiprt d'heure à l'eau bouillante,~~
~~retijrèz-lef; .i i[^]au, fraînh[^] 8e égoutrezules , enfij[^]votls[^]9j~~
~~aç.coqvmAd[^]r.f» de lji même façon\^ que les pigeons aux petits (ail j[^]à~~
~~WX% difiikW 9[^]\$. àamkjmsm^ Digitized by VjOOQ IC~~

The text on this page is estimated to be only 10.04% accurate

, L A CiriSĬNIERE Jhs Fî- vous 7 métitez m peudè farrktte &
itvm doA? ' gêûnscoée'*iïroRéy '* ■[' ' ' ; . . - * cftùis,de ' ,,, • , ,,, vMIH'
Pigeont au caarubomllon, ^-bifets ' Ayez trois ou 'quatre gros pigeons que
Totttf flambez & vuidez y trouflèz les pattes dans le JEotrée. corps »
lardez.les de gros lard Scies métfet dafisL une marmite juftè'à leur gratideur
avec 'un bôtiquet de 'petfil ^ciboule , ' une goufle d*ait, deux échâloties , '
dèirtt "clous de gii'ôfle , ' uüié feûilte Ae laurier, thym ; b'aîfilic ; un pairais i
une clarotte*,* dcuxoignois., gros 'comme la moitié d'nh.teuir" de heurre , '
fel , "poivré ^ychiillez avec un' verre de' vin' blanc autant" de bouillon ;
faites cuire i petit feu i lorfque les pigeons ÂéchilTent (bils le doigt , vous
paflèz la faufTe au tamis ' , & la faites réduire" i fi elle eft trop longue j
mettez-y une ' yenti-cuiffêrée. de . vérjuû ou ûxi filet" de.' vî-'J nai^re.
Servez fur les p'igéonsr ' '^ ".]'"" [' ' . Pigtohs à la favrte Memhouk, ; ^ .
Prenez trois gro« pigeons que voi^s yuidez.» ** laîflèz les/oie^ ; troulfiez les
pattes dans le corps, fâites-les refaite & épluchez » mettez :d9l»s une
cafferole gros cfimipe un eAlévtz ie eras dt If MikéMerichouît pour les,,
mettre fur ûnfe-î^ffieitè V trempez y les' pigeon^,* 8c lespanezàmèfàre ,
fâitfes^Hlièr de belle cou.,* leur enl lëi- ^' arroôhb avec-^ îte' re.fta nt du -
graè otf ' Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 11.88% accurate

BOURCEOI'SC. ^ mèttez-uoè faufiè témo^iàdt- dàas la (auffiere.
DttPU* Ijol Êçon àe la 'fiiire f« trouve dans rarticie dës^^ô/vrc. Êâofiês. ' ' •
' chois^de^ ' -: Pîgemiïakanane. ' ' ^^h^^* . Préparez trois pigeons comxrie
fes précédens, sàplatiflêz-lef un peu avec le couperet , & iesfntxiei»
mettes dans une cafleroie avec deux cuillerées d'Huile 9 un verre de
bouillon , Tel , gros poivre, « deUK .feuilles ' de laurier -, faite^les cuire fur
d^ cendres chaudes: poui^^n'ils bouillent* bien driu^ement» lorfqu'iis
fléclnfient fous le doigt ^ dreÂTez-les dans l& plat que vout» devez fervir
après les avoir égouttés Sa, efTujés de leur graiife, ôtçz; les feuilles de
laurier de la fauife & la dégraiflez, mettez.y un anchois haché ^ trois
échalotes , & une pincée de câpres , le tout haché> ée la mufcade , ^ros
comme une noix de beurre inanié d'une bonûe pincée de farine , faites lier
Cor le feu & fervez deffus les pigeons. Pigeons en fricandeaux, . Api^s
avoir piqué tout le deflus de vos pi^Entréc)^ geons avec du lard fin y vous
les faites cuire & glacer tout comme le fricandeau de veau à la Bourgeoife
pag. ii,i. - » ' Pigeonf en fricaffiê de poutets. • v ¥i Coupez de gros pigeons
en quatre morceaux, & des moyens par la moitié , cnfuite vous les ferez de
la même &çon que la fdcaflSe de poulets», P-ageij6. • .._ Pigeons aufileit ^
. Ayez de petits pigeons naiffans bien échaudés, Entréâ» après les avoir
vuidés., ilv^ut leurlaiffer les ai* les y k tête 9 les pattes , paiièz à chacun
une brç. ckette en travers, des dtiii^ Ikhmt 'empêcher, • ' • ' ' qtfeUe» ne:
s'écartent tro^ eti ftIfàiftUtenehir' uninlUntà^eau bouiliaote : après»Fes
avoir bien ifhichél t s\$QUÈ ki4QHie9 ohîm 4ào& une

The text on this page is estimated to be only 8.70% accurate

Me89Lxt4 La Cmsiniim'E Ûes PU le avec im vene de vin bbac ,
ua hott^ ià\ gtonsco ^^trûif ciboule, une gpiuft d'Atf\ desdouida' choisfde
girofle 9 fei > gros poivre » ub petit morceai devolière , beurre ; la cuiffo»
&ite » vou» hs égouttez & laiC^ (fipjii/ètj» fez refroidir pour les tremper
eoiuite dans une pâte & lei(faire frire de bette coufeor 9 firves chaudement
avec du perfil fric autour) cette pâ^* te fè fait en miittaat dani une eaflêrob
deux pdgtiées de &rîne « du fel fin * un pe» d*J^uîlt ^ 8c vpus f mwn peu4-
peii de vin blanc pour 4im Uyn la pâte jilfqtt*^i ce qu'ieile fiût ni trop
ékàtmni trop épaifTe ^ c*eâ:..»*diJFe qu'il faut q»*ette' fi(e en h verânt deh
cuiller» Pigeons en fiirtouK E ntrée* Vous faites un ragoût comme aux p
Igeoni 2 hi , Bourgeoifè, réduire a courte fauflTe , mettez.te refroidir ;
enfuite vous prenez U plat que vous de» vez fervir qui doit alkr au feu }
m^tte» dans h . fond une bonne farce de viande» arrangez le ra* quand i^
eft fiiil de bon goût & froid « mettez-les en timbalier' comme il efl expliqué
ci-apris â Tafticle des . pâtés. Pigeons au» Tortues^ Entrée. Voue coupez b
tâ^ 61 lias paiHs i de w tormet > & Ifgfait^ cuire avec
èi^vinibldQCrbouiiilQfi, («» bjMiq^t prni « enfuit^ voua les ôtez deleiils«ak
.mH^^t. ^•S^M^ 4'^ tel MMrt » Wtii^iW ' Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 11.59% accurate

ROURGE

The text on this page is estimated to be only 15.80% accurate

i8<5 La CirisiNiERÊ Des Pf. bouquet de perfil 9 ciboule , une demt-gbuflé fé^Aicv) d'ail , thym , laurier y bafilic 9 deux clous âe Khoisyde girofle , poivre, , eniliite mettez.les refroidir , •volière y faites une fàrcêaveç delà rouelle de veaii , gniillè ^êrhyiu. de bœuf, mie de pain defn^chée aVec datait ou de la crème 9 peifil 9' ciboule , champignons ' hachés , fel , poivre ; lies de troîf jaunes d*œufs & le^ blancs fouettés , enveloppez chaque pigeon avec cette farce & un morceau de crépine % cnfuiie , faites tenir la crépine avec de Tceuf battu 9 pahez-les par deflu's & les mettez prendre couleur deflbus un couvercle de tourtière pendant line demi-heure* à petit feij i, Jjour que la farce ait le tems de cuire , ' efluyez.les de leur graifTe 9 8c les fefvez avec la * fauflê de la cuiâfon des pigeons que vous dégraissez ; paffez au tamis \ ajoutez*y un peu de coulis pour la lier. pigeons en haignetif Entrée, Servez.vous de ceux 'que Pori a deflcrvî de la table 9 coupe^-lés par tiioitié Bt' leur faites prendre goût dans unalfafonnement', mismzles refroidir 5 erifuitevobs les wèmpez dans une " pâte faite avec de la farine y vin blanc 9 une cuillerée d'huile & fel , faites4e.s frire* Servez c. garni de perfil frit. ,^ Pigeons. à /

The text on this page is estimated to be only 13.86% accurate

CHAPITRE I X. Du Gibier en général NOus comprenons fous le
nom de Gibier ^Du Gi* les Faifans & Failandeaux , les canards Tau- hic r
en vrages , appellees oifeaux de rivière. général» Lès Sarcelles, Les Ortolans.
Les Rouges. Les Ramiers ScRaméLés iîâUebrans. reaux. hts Alouettes,
appel- Les perdreaux rouges* lées Mauviettes. I#es perdreaux grfe. Les
Becafles. Les Merles. Les Bécals. Les Grives. hes Bécots. Les
Gelinotes. Les Cailles & Caille- Les Pluviers. teaux. Les Rouges. gorges.
Les Guinards. • Les Vanneaux. PufitbkfâpaÀL, Les Lièvres. Les Lapins. .
I^es Levreaux» Les Lapereaux. . De la Venaifoh. ^ Sous le nom de.
venaifon ou viande noire > ^ Tpn y cqinprend. Le Chevreuil. La Biche* . . »
Le.D^in. . : L^ Sanglier & le Mar* Le Cerf "Voicila façon d'accommoder
toutes fortes de Gibier 8c Venaifon. Des YaifanSf comment ksfervir. .
LesfaiCansScles faifsyideaUX'fe fervent ordi- Z'i/ fau dinairement pour rôti.
fan. < Vûtis les maïet *ar ^ piqu èa j faite^ie^ «uire £niirée» Digitized by
VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 13.88% accurate

im L^ CûSIfTTtlt 41a broche » & les fervez de belle cotileur;
Vovt ttf itrves aulB ta emfêt^ ez.les de bar. des de lard 8c papier , 8c les
fervez avec une fauâ^ è la Provençak au aiUf e petisie £iii0!ê da

The text on this page is estimated to be only 16.12% accurate

'Alouettes de plii^eurr façons* -4/aM«r^ Imcs akAieftes fc
mettent cuire à k broche pU 5|uées ott bardées i moitié Tua moitié l'autre t
Vous ne les vutiUc point & mettez deffixtts des jrôties de paiii pour en
recevoir ce qui en tombe* Serves les alouettes fur les rôties pour an plat de
rôt. ElUsfe mettent auffi de plufieurs. façons pour Mlles fe fenmt en tourte
» pour lors vous les EatréeA Vuidez t ôte^^en le gigier , tf. le refle mettez^le
«ivecdu lard râpé dans le fond de la tourte 8(tiiette» defflis les alouettes
après leur avoir ôté les pattes 8c la tête , Bc que vous lés avez pall fées fur
le ftu dans une cafterole avec un peu de bon beurre 9 perfil, ciboule,
champignons» une pointe d'ail , le tout haché & laiifè refroidiri Vous finirez
la tourte , comme il fera expliqué à l'article général des tourtes. Alouettes en
falmis à la Bourgeoife. EUes fe fervent en falmis à la Bouergeolfe Entii^A
quand elles font cuites à la broche (vous vous mets. ièrvez de celles que
l'on a deflèryide la table) Horsvous leur ôtez les têtes & ce qu'elle ont dans
d'oeuvre ' Je corps ; jettez le gigier ; & lé relie fervezvous-en avec les rôties
i pilez le tout dans un mortier j délayez ce que vous «avez pilé iavec uti peu
de bon bouillon , paêez-le à Tétamine 8c aflTaifonnez ce petie coulis de fel ,
gros poivre , lui peu de rocambole écrafée , un Hlet de ver«' jus, faites
chaufTer dedans les alouettes fans qu'ellés bouillent , 8c fervez garni de
croûtons frits. Toutes fortes de falmis à la Bourgeoifi^ fe font de la même
façon , en prenant les débris ou lés ^ carcaflès pour les falres piler* . . /
Alouettes en ragoût» Ayez une deaniae d'ftloiet^es 9» voue^phu Enttéei
Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 13.25% accurate

tBmamtp^ L.a CuisinieUe Alouet^mez / flambez Se , vuidez,^
trouflez Jes pattes |ex« .. :^pour les faire palTer d a ils le bec conime poar
ràf 9 paflezJes dans une caflerole fur le. &U avec unmbrcesiu de beurre, un.
bouquct^ami^ des champignons, un vis de veau , mettez-/ une bonne pincée
de farine , mouillez avec ua Verre de vin blanc , du bouillon & du jus ce
qu'il en faut pour donner couleur 9 faites bbul* kr Se réduire au point d'une
iattiTe liée y dégraissez & affaifonnez de fel, gros poivre« Ce ^' ; * : tnème
ragoût étant délTervi de la table fe peut mettre en caiffe : Vous: foncez le
plat que veut devrez'fervir avec uiïe bonne: fajrce de viande 9 mettez le
ragoût dedlis ; couvrez-lè avec de * la même farce ; uniffez avec un couteau
trempé dans de Tœuf ; panez de mie de pain ; faires cuire defTus un
couvercle de tourtière , enfuite vous égouttèz la graifle. 2x, mettez dans le
fond «ne fauflê d'unjus clair. . . Des RamUrs Sf Ramereauxn fitslxb' Les
ramiers 8ç rameneaux^pnt une efpece- de miers & pigeons fàuvagçs qui fe
fervent pour d'excelleas flame- plats de rôti, 4;eaux, Vous les piquez &
faites cuire de belle couleur , vous en faites auflî d^s entrées de plu« îieurs
façons » vous n'avez ,^-*' DesPer- Les perdreaux gi^s fe connoiflent d'avec
la dreaiix perdrix , quand ils ont la preniere plume de & Per-Taile pointue ,
le bec noir & les pâtes. noires , drix. vous^êtes furs qu'ils font jeunes ; pour
la bonté il faut difliiigner (a fraiçiieir ,&. le^ bo^i: fumet. Les perdreaux
routes fe difiinguent â la pre. miera plume de l'aîle , il fèlit qu'dle foit
pointuo ^\ : I & taiijûS:>it|«tt;de.blàic auAbfiiijd .i.:* ^ S Digitized by
VnOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 9.59% accurate

^i^ikàlefif ààcénmbiêf lés PerdreàfO^Sr Perihix, ^^^^^'^^ *
^::i.,i/i : ^,1 w ^ ; . ; . ,!..1 . , -,dreaux Les perdreaux le (errent pour rôts ,
vous les ^ p^plumez , vuidez & piquez , faites- les cûie décrue. belle
coiîeur. '^ ^\',^>-A ,r7,..-A ■ a . • v les ûaàibez , vuidezfM 8c faUejs; unç.
petite farc^ 4e leurs , foies avec du lard rapé.,,,u^ peu d(| îèl 9 perfl 8c
ciboule hachés , mettez cette fârc\$ ^upsi, le corps , CQui^ez^le^ poMç que
rien ne forte | & leur trouiTez les pattes fur Tedomac ; faitesIqs rre&ire
^lanScmisçiçalferole fur le feu avec m:% pnei} 4^.beufre ; if^ltesries cuire
à la broche^ enveloppés de lard & de'pi^p.ier. j , ; , . . i . rQuani i\ \$ f9i«
efths vpus. les fervez avec ^lle fâufle ^8c ragoût que vous jugerez à propos.
Comme : Sauffc à la carpe. Ragoûts de truâfe. SauflTe à r£fpa^noîê.
Rdgoûtsdë inénraQS« SâulTe aiïx zeftes d^o-' Ra^foûts d'olivei. • * range. -
^•' ' ' ^- - Ragoûts aÂ falplton» SâufTe à îâ'fultàAé. * • Vous nfêttez auffi-
les '|>érdreaux fur le gril en papillote. . ' ' : : ' l}ès vieilles Perdrix» Elles fe
font toujours cuire à la bxaîfe que - you? faites irbifime celle de la langue
de boeuf, page ibV irf.y 'afcJiWant du vin bknc.' ' ' Quand-'^Uer.lbnr ciiites
,vodsÎ6s métrez, en ter'ritip'âvec'urt coi^lîsàe lentilles & petit Idrd,' Vbye
pldîtrine-dô Veau àiix choux & jpetit lardy faires-la de même y mais ne
faites point blanchir vos perdrix* Vous les fervez auffi* avec un ragoût de
matons jj un ragoût d'olives ,^d€^ truffes , de mon* tans
&.rarde&^4'Efpag.ne./, ^ ; ' . jÈlle^ fi/fr9jiY^J aujp empâté chaud& froid ,
», ; çuite\$ dans te pot pour garnir ^,inUien 4'u0 LU • Digitized by VjOOQ
IC

The text on this page is estimated to be only 10.55% accurate

X^{ff} t.A ei/I9rMl£ftC. !i Des Jksperirm^{rougBs} fe mrroche
enveloppées ^{^^} de lard & de papier. m, ' Quand elles font cuites , 6rvez-les
avec (aufiè [^] ou ragoût comme aux perdreaux. Les hicajjines Sf bécots fe
ieryent de même, p,} ' Vousenjahesaujfidesxqurt^{^s^fo^t} lors rn'cl vous les
vuidez & faites une petite farce cornent [fen ci-defTus que vous mettez au
fond (je la tourte y | Se finiSêz comme il fera expliqué a Parûcle des '
tourtes. , . . ' ' ' ' i[^]re Ûes Cailles & CatÛetmx. \ vul Des Ils £b fervent cuits
â la bfoche pour rôts« Cailles Vous les plumez , vuidez , de faites refaire &
C^{âi}/. furde la braîfe , enveloppez.les de Cbuilles[^]de UtMux, vigne 8c
bardées delar ; Ëiites-les cuire 8c ferve« tte belle couⁱ[^][^] ' ' ' Si vaut
vouki /es même eo entrée , fiâtes[^] k\$ DigitizedbyCaOOQ1C

The text on this page is estimated to be only 5.48% accurate

BWVôiai^SEi^ ' . .;^i93;/£re(tux« \" (aihLUs Mie ii^iMt f^u; tans
ieur .tuîlîbiî ûà peu ie' tôuus ; Jééf^lfiez Vi fâtifle 8^ la paâez àii tamî,
coûtez /ièîlèf e'i^ ^aîfonnéè de bon goût ^ fèfve^^ defllis fès caflle^ 4ôUs
veau, que Cailles au laurier» 7Îlfàut 1^^ flamhqr &vuUerl hacjez lis fojes
Éfftréc* ^ue vovs, mêlez avec perill , éibbjilè , irfditeau de beurre , (el , '
gro» poivre ; r^metr^z-le^ Jarw] le coQ)s , 8c les Taites cuire à là broche
chvcV , loppéesdè Capter-, faites b)àiiiHiif irtî S^ith^-iüuart 4'^Qre daQ« de
l^^UrXivatrjÇjÇH^xinq'feiHllçfide ^ Uvjîej^&Jes^çezervfuî^f/^ej^^ '^ '
une faufTe de coulis de veau. Servez d^Çus^i^^ ' " ciiUes. ^-.{ ' »-r ri '- ••'
.••'•" "' ' ': . :•; z :t Caillts mue ckbuat* FaiteS'les cuire coxninê>il eil.
marqué ciaprès à Kûtr«. Taptic^e des choux, â cette difFérence que vqus
flejerç^. point 'l^îabchirfesdatilë^^^^ ■ ' If ; ,>^ 'A /.Cailla iaugrafin^^V,,' ;
_■(; ..^, ■ . ^ Pi^enez, ôx oli. iép^jcaîrf^^ & ■ vuidez , ' pafléz.res dans*
une éâueV^le,' {ur li? feu avec un. mqrceau de bœuf re , lin jjôuqttèt^ ^è
pèrfil , ciboule , une demV-goude d*aij deux [clou^ de girofle, une demî-
féuinê dé 'ilûrfer,, \ym , bafilic , dds th'âiÀpigtx!^lis , mettez '/' une ;)ai)e
piiîçée^derkfirirte^jjnoUjillez ayec JUA verre . ,ae vin bliuîq;y/iii'.bouiljoâ
& du yi:\cé qu'il ^ faut *pduf donner Vouleuf , lel , " gros poi» Digitized by
VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 5.69% accurate

ip4 La. Cpisi^wERB Âj vJ-é ; à , piQitié ^e la ci^{flpn} ♦ vpus , y.
^^ttià Cfilli[^]:[^] lip ris ^e veau. blaQcW & cpupé çp, g^{rps} jdex» & rû//
fddievez.d'e',[^]Ve,,/8c «f^{^^} rcç^uje a û. px^{ipt} Uxeauxi d^{une} taUflè liée V
VQt>c fiigaût (ftapt.fihi ie bôâ *"[^]o'ût Sc^{ll}th.5[^]egrâi[^] vous Ifr ferveV.^{^^}
gratin faïf dé'ccttr .façoa ; Ij[^]cliéz li foie 4[^] tiimés\ avec piffil, ciboule V Se
les jnèlez, âVec tin peu de mié de pain , un morceau de hevurre, fel [^] gros
poivre » àçux jaunes d*œufs ; prenç le piaf que vous àévcz &rvlr y mettes
cette petite farce dan[^] le fond» .le mettez, ehfuite fur uh Stitféu ju(q[u'i]ce
qiié cette farce [^]oît gra.tlnéç. Wéà éàAiite iè' ragoût (îelTui., [^] ' ' • Cailles
muSalpicoj[^]. fntée«. Faîtes cuire .des cailles à la broche ou dsuis '• " une
petite brâife'i 8c vous Ifes fti[^]hrèz eûfujte avec un ragoût au falpicon qUe
vous trouverez.[^] ri-aprés\à f article des râgoÛts.[^] ' . [^] • "" [^] [^] ' : « Or "
liéiohoIansfolntdespefit«6îftaife:rtèSidélic3Îti t >.- . * Vous les pUimez [^]
Içs fene[^]jefeire[^]fenV fe? [^] « yuid«r » pHes fefeirént ciîîtes'àîa'tiœcffe V^{cl}?
[^] . des rôties deffbu[^]ifôitime cWmauviétés. ?'^{^^}/*y ...l[^]qn^{^^}njaltis au[^]âes
entrées différente[^] r qim;pc des[^]éça|^s;yÔûs n*av^{^^} qu'à^{^^}ous en, iJrvir dé
là même fâçpb. "[^] ' " \ ' [^]J.es kériuĭQ[^] ferveot aiïffi dç mêikc i il nc[^] [^] jcs
im poi[^]t vuidcr. , D9f Pluviers** , ! - « : Pej Ils font excéHensiqoand ijs
Vont gras, vour p/[^]ivierf les plumea &' piquez faas les vuidcr j faites-'
Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 10.18% accurate

*^ BO U R GE 0 I^E ^ tes, cuire à- la broche avec des rôties de
pain def- Des fôtis ; quand ils font cuits d'une belle couleur do- pluVurs rée
9 fervcz-Ies rôties defTous. ; W vous vaulei lesfervir pour entrée de broche ,
faites une farce de ce qu'ils -ont dans le corps , comme il éH expliqué à
Particle des bécaftês : faites.les cuire de même 8c fervez avec une même
faufle & même ragoût. Si vous youle:[les fervir à la hraîje « faites* les
cuire' comme les cailles 8c les Krvez de la même façon. . jy^^ Des
Vanneaux* van* ^ Ib Ce font cuire â la broche pour rôti» 6c k&x^neaux.
vent comme le canard fa uvàge. Des Rouges •Gorges . Oîfeaux exceîlens ,
ihfe fervent pour rôts , « ^^ comme lès'çrtolans. ' ., Rouges. ^ ■ . - . Gorges»
©31?=====— ^«3^ DU GIBIER A POIL. Des Levreaux et I, i.e v:r;e.\$^ .
LEs levreauxfe fervent pour* rôts , âtez h Des Le • peati 8c les vuidez ,
faites.les .refaire iur vrertj/.*- , delà braife 8c les piquez j quand ils fpn^.
c'uit?.§^ Lie* vous les fervez av^z «ne. fauffe au.vîn^ijaie ^yres. poivre ■&
fel* , qu^ voji^ fervcz dans urie^ fauîšerc. » Siyous voulejjes mettre, en
e/^fr^é./qu^nâLiis,^ {b»t ittits' & refroidis vbe's en retirez deinfîets' que
vous mettez dans une poivrade liée.» & fer. ve? "pour entrée. , - ",!/./.,""
Ffius lesferve\ dujfi en filets dans une !faufle ' à réjchaljQte^ ou différentes.
faufTes piquantes,.. *: tis]. lièvres fe mettent en civet , vqiî.cça5i\de .beurre
V,^ih) boiiiqujiJti l\$eo j^ai y, pailcz-fe fur les Jfei^ ,.;n.e.ttez-y une .^gnûe
pVn* ' Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 10.04% accurate

La C/ISIMIEÉE DesLe-ch de firiie Si mouiHez avec du
bou9t(m^ vfi? ru» une cho|iin€s de vin Hanc , afTaifoilûez du ftl, & XeV-
poivre ,, ^uand il eft cuit , fi vou\$ avez de fptf vras» l'ang me:rçz-Le dedans
& faites lier la fbufle fur le feu comme une liàifon > & fervéz à courre
fauife. Fous faites auffi des pâtés de lieVre, gâteauk de lièvre 9 pâtés de
Uevje à la Botirgeoiie. Pâté de Lièvre n la Bourgeoifi» Dépouillez le lièvre ,
gardez-en le fapg , aprSf . l l'avoir vuidé coupes- le par membre & lardez ^
par^toQC avec de gros lardons roulés dan» l^ ièl , ^ poivre , pèrdi , ciboule ,
ail le tout faaché ; mettez-le après dans une petite marmite avec un demi-
rverre d'eau-de-vie , un morceau de beurre ; fafeles cuire à petit feu v quand
il e(l cuit & qu'il n'y a prefque point de faufle , mettez-y le fan^ f faites-le
chauffer fans qu'il bouille j di«flfRf lievirc^ «dans ce que vous àevtifervir.
feryee le ^ur enièmble pour qu'il ne paroiUe faire qu'un feul morceau ,
fervez ce pâlé^f]«iil l^G^r^enfrebets. liievfe éH haricot. ^ Entrée. Bebbtilt^
ob fiéVfe'& lè vuidez , gardezWK niBi arirèfs aVbiir ôté l'atôçi' , coupez-le
• par niorceiui, & mettez le tout dans une caf-' ferote' dVfec un itJbfCéau de
beurré , un bouqbet* & perfii 9 cibbule , une gbuflc 4'ail» trois chûi^
iè^roïié y deux échalotes, une feuille de hlutiet V thym , baflic , paflez le'
fur le feu Se. y mettez plein une cuiller à bouche de (à* rih^ymôuiflét aveî:
un demlfepiér de vin blanc, deu^ ciillWrées'de vinaigre , deu^ ou trois ver.
tes d'eiù ovfi^ bouillon , faites ciiire une heure , ciïfmte Vbils àve^ dès
naveti coupés j^roprement ; * • fiités-lcs bbmchîr un demi.quart .ir^utû %
teau fcfeuiliähtfe 8r îe^ mettei cuifç avec le fevrc ,_ affaifortricî^ dé fel 9
gros poivré ; rachîVèi de \ ' ^ ■■ " ^ ^ s Digitizedby Google '

The text on this page is estimated to be only 7.07% accurate

fàitt cmire & rçduire à £0\$tru fiiutfo àt^% le J^eiZfi^ bouquet, te
fervez chaudemeat ; û U)i\$w» td-j^reflutc tendre il faut mettre les navets
ep, in^ine- temps. ^ L^VotM prenez tm Uevre rôti qu« Vt^ti a dièf. r^trvi
mouilles avec trois verres de bouillan 9 un demi-feptieY de vin mogè 9 voe
ciiilktée de vinaigre 9 fel , gtos pcHvi* ; . "faites bouillir i)ifqu*à ce que 1p
îevresn £o\t cuît ,& quMl refte peu de ùuQh 9 prenez le foie qui ; t(i cuit 9
écrafez-le biea & le mHe^ avec ie dhg que VQU9 avez gardé ; quand vous^
êtes prit H feFvir 9 mettez-y le bng pour feire ki^ fiir ^U f^^ fans bQUtUir
% ,tmxî comme uae liatân de jaunes d*œufs , cnfuite vous y jetevfei'tiie I
iij Digitized by VjpOQ le

The text on this page is estimated to be only 9.53% accurate

L'a" Ce is'i n iê RE Des Lé- demi-poignée d« câpres fines ehtieres
,. 8c feivez \rcàux chaudement. & Lié* . ■ filets de Litvre à la poivrade^ ^
Prenez iflnWiévré ou levreau qui ait Ité cuit 9 la bjf^che; & ^oe Ton â
fleffervi de la. taldte * •t vous enlèverez lep. chaire pour ks couper par " *,
^^. filets 4 (î.vouY a'«o avez point airea- poui' gaa:^^r nir «n plat 9 vous,
kKTeréE les os 8c coupenez ^" les morceaux gros 8c d'égale, groflcur ,
méttee* ^^' ie.s dans une callèrok avec une fauâe à la poivrade de haut goût-
^ faites*les .ckanfTér ûtns iwuillir , leîvez chaudement* Vous trouverez Isi
iaulTé a l'article deç (àufTes. Dts Lapins & Lapereaux^^ comment
conrioT&e les jeunes» Pour connoître un- lapereau d'avec un îapîh , Pes H
faut le rater fur k dehors des patt«s de d*etûplns vant au^deflus du joint , fi
vous y trouvez une & La- groffeur comme uîê petire kntille , c'eft une
marj?cr6ûrfxqiie qu*il eft .jeune j vauç h\$ connoiflez encore à h tête parce
qu'ils ont le jqcz plus pcintu , & roreiîle plus tendre i cette remarque n'ftft
point û fûre que celk,de U pâte.. Pour le fîiaj'et il faut le fleurir au ventre j.
* 8c Tufage vous apprendra à çonnoître tes bons. Vous connoiflez le levreau
d'avec le lièvre de la m^me façon» Iks Lopins & Laperanx de plufieurs
façons. Les lapereaux fe fervent pour rôr , vous ks . dépouillez Se vwidez 8t
faites refaire fur de la bcaife ^ il &utks piquer 8c faire cuire à la brô« cbe ,
ferve^ks de belle coukur. Ils vous fervenf auffi à beaucoup d'entrée^
différentes , comme en fricaffée de poulets ; « toupez-ks par membres 8c ks
faites dégorger .long'tems dans l'eau , 8c faites-les cuire coniisié U
poitriiw^fie vcâu^ea fricalKe de poulets ^ vpage.pTv • . *4 ' : ' ' •
t'edbyGoOQle

The text on this page is estimated to be only 6.54% accurate

ÈôVKt[^]tàlBtl ^ Vous en fervex ai^{^^} dti[^]Ttidçm[^]s î après« les .
D[^]s^{^^} ^yoîi[^].coypfs[^] paç 4nera {}r-es , . ffiçe\$4e9 -[^]O^{^^}er Jta[^]irz[^] ^ i
Cout)ez4es pjar membres & les faites cuireavec. HorsS' JbQtk bouilloa[^] du
petit lard ,. & un bou'l«mltréi; Entrée, À A9)(Re2ne|isiVBC da. '|)mttl2Dii
y>!&iis Icfl Ç qdand «U«l iCbot iCidtesl Vook l«s i[^]aflez à l'itanfitlê [^]tv[^]:
leur rbomitoiy , Retirez etiTuke te lapin êk l[^]tîtJardtièfTa[^]iirtnT, 88f)aâeât
ce homllon^{^^} jAsins le coulis de lentilles[^] faitesifes réduire après fur le feii
jufqu'à ce qam vous k bgier aflèz lié pour le feri-ir. .Faites chauffer jp[^]ans
le lapii[^]Sç^{^^}tit l[^]rd, St ,. , ^ fervez s*il eft delwjb'gpût dans une terrine. , ;f
; j: ;> '■ .: ii^{^^}iStf en mtchte[^]ï.. iw. /) >:--: î[^]' ' * ■ ' Çoppef un. iajîîn. p[^]r,
[^]embre«' jrrF[^]ijtejs un Entrée, pVtît roiiiC -ayéç une petite : cuillerée .d[^]
farine 8t un morceau de beurre , mettez-y les meml bres de lapin avec le
foie , paflTez-lès & .mouillez avec un, verre de vin rouge , ' deiix verres
d*eau & dvt bounion , un bouquet dt pcrfil , [^]i[^]pule j une îgouflè d'alt ,
dfiix clou5 de giro(tà \ thym, [^]fauHer, bafilici Tel , gros poivre, faites c[^]ire
à [^]etit Feu , une demi -heure après vous Y mettez une douzaine de petits
oignons fcîancbis i û vous voulez y mettre une an[^]yiîk coupée par tronçons
, vous ne/ la, mettez que lorfque le îapiri fera cuit aux trois quarts , avant
que de fervir. Ôtez. le bouqpet ,. dégraiflèz \s[^] fauflè[^] & y n[^]ettez[^] une .
bonne pincée. He c[^]près entières , ' un? anchois" haché. , ' fervez [^]"avec
dçf ci-outons p'a(ïes au. beurre : a[^]tofezlrtout avec la faufiè. ^- ' ' ""- " . " ^ -
> • • [^] liv Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 7.00% accurate

&^ia'^ 5pr#fle*4ef'éert€> de hipcreau» rôtis^ c;pi'^Poif
P^).^yjt*eiâ:e^ ' qusl\$|Ul^ipb^lQt«SnUncd«migckufl'e d'ail, tilymt laurier
^ bafilic « pafTez-^e fur le fe» & y -mer^ . . \$f^ lA^^yt^ixmntS pioeeesidé'
£urBM:;â mouâlez t^iYfifiipa :>&f rfft i& irin iimige 9 :»itaQtile 'boâik
Jpp , 6lteà koliiUir »d demi-hetite >à petit ftii ^ |S^ûupés commt leg
çonçoipbres ;*faite^ cl^aufer £itis bouitUr, aff^ifoihea de fel, gros poivre ,
3c lfe):v^ . Poiif vi C Digitized by VjOOQ le

The text on this page is estimated to be only 7.16% accurate

Bo t; R G E o r s c. jwn ■" ■■.• les filets vous prenez les reftes de
lapereaux rôtis De^ que Ton a deflervi de la table. Lmpm Filets de
lapereaux en falade* f» LuPre4«B des mies de paûn qito v^s. coop«z pfçpf
œent çoQim^ de gros lardooi ^t lard t -mtiçe2-le\$ dan% uae cai&foie fouf
l«s pafltr H«aiùit k fim av^c di| beurre i^iqu'àce ^'Uf fotaatd^œuvre .d^uaf
belle ç(>ulf ur dor««« » aiettee.les ^Httv», vous ^viftz des reiH^ de
lap^oeaux ctttts à fa .bsopbe que Ton ^. Af^ff^vfk de la r«blc » levé». ea
toute le cbair poitr ks couper en grqs -fiteif I prenea le plat ^e voue devez
lecvir-, arrangez prof repenf defius le^ fiiete de ^a^ ceux de lapereaux &
deux anchois bien lavées & coupés en très.petlts filets 8c des capret •enetc»
« lî vous avez de pierits oignone blancs xuiH dans* le pot i vous iee mettez
£c entremêlez le tout Tunavec l^aiitis k plus propre, ment que vous pourrez
en deflein , & l^ajfonnez de fel » gros p.oivrç. , huiJe & vinaigre* " ^
Ordinairement on ne les aflaifbne que fur la table. Lapins aux pet^fs poîsé
' Coupez^les par pHwe^pi^ 8(les faites cuîfte Vntr{^ .comme les poulet^
aVK P^^HS pois que vous troHv^rjÇz .c^-devant , page- 144. Zaptni en
papiflâtet, . Prenez u», t^ieneau tendre que vous coupées Horsj^ar mepibtes
^ tpettez^le mariner avec perfil ^ d'oeuvre ciboule , çkanii^igpans » uae,
pointe d^oll , le tou,t ou fnfaaché ^ fel 9 gros poivre , de l'huile fine , en-
tréc. « veloppez chaque morceau avec de leur aiiâ!&^6Ki\QÊHt\ un« f»rie
h^àp ^ Wd; àèpâ du jst^p^ hlta»ç y. beUrree ou hmlez^ le papier ea
^tfi^îpfS; « finteii ouire i très.petit:&u fur le gril esi
^f^^tict:pufHifinm.mfXA &uUk dct papier graifie deflôus, fervca avec le
paiiiefâ Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 12.72% accurate

r îoi La CfrisiNiERe « La^s ^V^{OM} oxix gïtts. & Na[^] Farcîfliz
deux lapereaux avec leurs fokr-.Uff; pereumc morceau de beurre , perfil ,
ciboule , chaœpi. gnon» , le tout haché , Tel , gros poivre , couièz.les f 8c
trouflez les pattes deflfous le ^e«. ^{Eoittét}.tit & celles de devant fous le nec
« mettee-y des brochettes pour les faire tenir [^] faites.tes tcuire avec un verre
de vin blanc 9 du bouit. .Jon, un bouquet garm, fef, gros poivre , lor!«
.qiiMls ibnt cuits [^] paifez la facile au tamis « d[^] gnifTez-la & y menée urt
peu de cotais , faites «réduire au point d*tine fauflV. Drefl[^]z fur les
lapereaux comme s*ils étoient an gite. lafertaux en caiffils» Entrée.
Coupez[^]les* par nsembres & les faitef [^]ctlîre en ragoût « 8c vous les Entrez
cdntme les pk g[^]ons en fur-tout que vous trouverez ci» devantf, page 1A4. '
Lapereaux aux fi'nef herhes*lintree. Coupez-lts- par membres ,. 8c les
mettez dans une cûlferole avec periîl >. ciboule 9 champignons, une goufTe
d*ail 9 le tout haché « un morceau de beurre , thym 9 laurier « ballirc haché
com. me en poudre , paffcz-les fur le feu , mettez-y une pincée de larine ,
mouillez avec un yerr« de vin blanc , un peu de jfis 8(du bouillon [^] fc! ,
gros poivre \ faites cuire 8c réduire au point d'une fauflè ; quand vous êtes
prêt k fervir » prenez hes foies qui ont cuits avec la ffiçaff?©, [^] crafez.les,
8c les mettez dans la faulTe* [^]Lapsrequx: m,gratiai Entrée. Fâites>les cuire
comme Us pvécédeils , ii cette* différence que les fines herbet doivent être
en bouquet 8c pol[^]t hachées [^] vous les fervirez fur un gratin.; f[^]it< comme
celui d[^] caiUes ail [^]ratiQ> Ci[^]wcvanr, page I94« . Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 8.39% accurate

u . fi dtr 'àcTE dis E. * «0? ■ ■' Làptnaiix a rÉfpàptol€. ^, iûpiW
^ ^* Fàit^y les cdlte étant coup,és par membres avec g, £^. tin \Aëini> verre
dé vîn blanc , un peu dfe bouilloff^p^^^^ en bouquet garni , fel , poivre ,
enfuite vous te fervirez avec une faufle à TEfpagnole , que. vous trouverez
à l'ariicle ê^tt ûiufTes^ L^p^esiux en gaUntinç* ->» faut les défofler à forfôt
,. B^Us finir ct>mme'jg^^ . le cochon de lair en gafentifie que vous trou- ^
^r^c ci-devint t page,ii\$. Quand voç lapins ^ , fêton cuîfs^, û vou^ voulei
hès fervir pour en- ^^^^ ' rrêc i vous les retirez tout chauds^ pour les bien ^
,. clTgyer de leur graiflV , tk les fetvircz avec «ne g , iâuUe à TERpagooie y.
ordinairement on les fert pour' entremets froids , ppur lors, vous les.
laif4Cêz, z'efroidtr dans leur culiToa çoipme il eft dit. pour le cpcHon de
laît^ , , Lajpjiaux' en' hauleu ' Coupez-les p^r membres.8l les faites^ cuire
^vec'Entréer Un demi-verrde vin blanc:., ,du bouillon , un ■ bouquet garni
, fel r gro« poivre v lorfq' ils font cuits faites réduire la faufTeipour'qttVIIe
s'attache ' apc^s la viande ;;mettezfe;oidir, embrocBez^lesf avides petites»
brochettes: 9 trempezdes dansée r^suf battu , pancz-ks & les retrempez dans
etlil giaiflje pour Jês.paner une feconde foir, faites,?^ les griller de belle
couleur. Servez à. fec avec U^ brochettes» ûifiereaux en poupeton* Faites
uti^ ragoût bien lié d*un lapereau coirpé Entrée*^ par membF^s « avec un
i^ls de veaa., cftampignons y quaiid il'tfk fioi^ frojé ,.^vous avez une tarce
^Ite ippjtnhie celle- dck pain d» veau que vous trdpVere?^ ci-dévant> page.
iq^... Vous ' finirez votfe ppapetoç de.lapia,de la mâxne:>^oo. ^^elé paînde
vcai*K ' .. DigitizedbyVjOOQlC '

The text on this page is estimated to be only 6.85% accurate

Lavini Lapereaux roulés- aux pijfqckes. & Là' D^fpflc? k forfait
m ou d^m A^ftuaatfj^ Sc pereaux^^ith une farçç de. leqj-s fixicsây^c'
quelque î^^u^ ■ tre viande cuiteV.de la mie de paia paflSe^.'dahj: du lait,
perdit ciboule , champignoos • Tel , paiEntrée. ^^ » ^^^^ ^® qua^e jaunes
d'œuft , étendçz cet r« 'farce fur les lapereaux, roulez-les en fuite ôc les
ficelez , •faîtês-les Icuire avec un peu de vin blanc , d,a î^pu^llein , iin iKj-
uqjçrpt gf^rjyi; v ^ o^iil • fou f^itç 9, degrailffz la lauQe , & i^ palîeZj ai*
tamis : mettez,*y i|n peu de coulis pouip 1^ U^r s^ -• * Élités ré4uire au
point d'une fauffe.i ett^Tervantî fur les lapereaux , m,ettez.y enykon deux
douzaw nés de pi[lac]ies ^chaudées. . Lapereaux en f«rfue» Enuée. - yjjj^ç2
iin'fapin , laiflez,lc foie & 6tez TaJmer ^'défoflfez le lapin ièulement dans
le mi* lieu dti rable , faites un trou à la peau pôury Biire paflfer fo moitié
du devant du lapin » il le tcQuvera lèaverfé & prendra h figure d'une tortue ,
ficelez-le , .& le mettez cuire avec un' y^rre de vin bbnc» un peu de
bouillon^ ua' bouquet de perfîl , ciboule , une gouife d*ail' , * éeiix^clotts de
girofle » thym « laurier» bafilic « IV, poivre ; la cuifToa faite > p'aâèz la
faeâè> au. tamis ^ dégraifTez la & y mettes an peu de eoàlh pour la Her ,
fôites réduive aii foioik d'une* ii^uâè» Servea ûu k lapim' Lapereaux en
bigarrure-* Entrée* Ayez un ou dey^ lapereaux que vous dé^ poullez 8c
vùidez , hachez les foies , pour ^;t.. f«re une farce av.ec du lard raké; , un
peji de, fcdurrè o> moëlé ^e boëtif , pçrfil î citou^e &' faviette hachés ,' feï ,
gros, poivre^^ liez' çettV farce de* trois jaunes d'oçufs poui; la mettre dans.
le corjis du lapereau que vous CÔuftz pour qii'elle/ ne forte pas & tes faites
refaite t\ix dé la biai* Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 7.74% accurate

59 1; ^ ^ . ^ o i) S E, - ^ip.j WÊBaasai rn -' r f . ^ . «? Ū^^M 49 ?
>^ 4^ paîi de la Ion. Pw guêur. di^s^ (^piçrç^u^ ^V|jç: autant de filets
de. pé- tapins fit hi;ip hiçj^ ,ç^t«l4ç4f ». co'uvrez;-en .tout fe & Jtir,]f Qrps
des lapçi^^ujf éo jçtifin^nt up filet- dé pain p^rçatof ic' iifl^filét de petit lard
, de façon que Voux ne voie que la tête des lapereaux; enveloppez-l^ avec
dejux feuilles de papier bi^ n beurré pour les fairje cuire à ^J^tlt fea à la
broche i quand Us IfVoçit, Çiu|f Çç' lé pain uq peu riiToîié » ôrez le jjajyerr
pqjur.l^s érvir avec les file,ts de p^in » ie petit lard éf .Je ju& de km çgiflon
au yçus!iaj6iiteiez un filet 3^ verjus. , Lapina la Bourgéùife* Cou4|iez-le
par membres & le mette» dans une Entrée • calTerole avec un morceau de
beurre , un bouquet g^ml i de champignons , .& culs d'artichauts '■ flânèhis
> palTezie tout Air le &U ; mettez, y une pincà^ de i^rine » mouiBez avec
du bouillon y aa ^ verre de vin blanc , fel , poivre. Quand il efl cuit & qu'il
n'^ a plus de fauffeV mettez-y une Haifon de trois jaunes d'œufs d«L layés
avec du bouillon , un peu de perfil haché i fervez affaionné de bon goût, ^
Jic/ X/tp w fe.fen'ent comme les- îapereauJt > fi ib^éft pour, fagod(pli ils
ont.le temps de cuire. . \ ! Ils .né! topx pas bans pour U bjroche > nîmaxîf •
héf 9 1^ en papillote) & en caLJè* . ! ' Boudin de Lapin» ' ' * ' Pi^ehcaf
ti*ol? ' demi-éptiers de îaît que vous Hor»i faites bouillir avec trois oignons
coupés end'œuvre tranches , de la coriâmlre y perfit , ciboule eng'ere,
^^ym.» jaiiriet » l^fiKc , faites ^jfidfûrf ce jt.â jin tii;r«.V /qM^fil îî-'eft,
rédiiji & pajK^ aji. .tamis., iDetf^^d)ç4àttiRfHfiêUir& foies^.dtp là^ pi«^
.h^ti^s;* 'un,éi -dei9irlwjr«t;de, paôo.ê fW-éf «h petits carrés ;^un peu cfe*
fel fine 8^ faej épicci^, .-mêlez. dLiç.jauae*.*ce} ift \ faite*
çhiçiSfDigitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 11.44% accurate

La . CtTiîNiEKË' Des jours; quand totit eft bien mêié'Sc pOint
frop" Làpîns chaud y vous entonnez ce boudin 'dans, des '& £a. boyaux de
cochon' d'enviroh hiiiit. pouces de fereauxlouè^ , ne les émpliflêz qu*aux deu
x tiers j 'parcte' c;[u*en cuifânt ils renûaroat 8c feroiènt crever votre boudin.
Quand il»(biu prêt&> mettez, les cuire dans de^ Teau bouillante pendant un
qu^rt d'iteure* . Pour voir s'ils font cuityvous les piquerez nnt' peu avec
une épingle r. s'il en fort de la gtaiflê » c*eft màrqiê qu'ils font cuits, v
utipeu d*eau. Fous [es/erveiauJfienl^uràU mode tnp&ti. froid, & en pâté. en
pot. \ Du Sanglier. La hqre:tiMi fert à" faire un etitreïtfcts froîtf'def • plus
cftitfiés , fe fatt

The text on this page is estimated to be only 14.09% accurate

BQUKGtÔISt. I07i «neri,tii pâté froid, câciveti en bœuf à la mode De la, & en pâté en pot. viande Le Marcfljfin fe fert ptqu^ pour un beau pliunoîr^. d€ rô. Hachetie de toute Jorte de viande cuite à la broche, PrencB de ta viande cuite â la broche ; telte " ^ que vous Taiirez, « foit viande de boucherie on y^^ volaille ou gibier , vous la couperez par tranv ^^^f ches fort minces « mettez- tdi dans une caflerolé/^/ ^y*^ avec un peu- de perfil , ciboule, .échalotes ..v' ^^^ champignons, le tout haché , ,un peude bQn^"*/" bouillon , fel , gros poivre , faites mijoter le , J^ tout fur le feu pendant un quart d'heure ; prc-*'^^ - ** nez le plat que. vous devez fervir , mettez-y un peu de la fauffe de votre viande avec de la ltiie de^pain, arrangez votre viande fur la mie de • pain & remettez fufla viande encore une peu. ;. de mie de pain , faites attacher fur un feu dQi|X jufqu*à ce qu'il fe falfe un petit grajtin au fond/ . du plat ; vous mettezenfuiie le refte de la faufle avec un filet de verjus. CHAPLTItE 3C Bm P&fJ^on âemerét d^enH^ottcH ' . APrèff l!^ defcrîption des viandes terreftres Dw dont je viens de démontrer Tulage,. il eft Poi//î)nt te^ nps de p^aflVr à celles qui nous fervent les de mer jours maigre; par la variété des poidbns tant Sr d^ean. de mer ^c «l'eau doupji', & les changement cfouce*. (que l'on en peut faire pour diverfifier nos.tar ^les : * ie cp.mmenfcrai par la.* marée , ; comiuç celle qui npi|\$ fournit avec plus d'abofldaiicc«. Le Turboti. , Lé SâûrnoOi DigitizedbyVjOOQlC "~

The text on this page is estimated to be only 12.39% accurate

loî La Cuisii^ifR£ L'Aiofe. Le Thpu & la Tboi^^ , Lç Câbilot 6u
Morue tînt, fraîche. La vive. La Râle. La Macrcufe La Merluche. La
Sardine: La Morue fâlée« Le Rouget. La Limande. Le Harang.frats» Le
Carier. Le Merlan. La Sole. L'Anchois* La Plie. Le Bar. Le Mulet ou
Surmulet. Le VaudreuiL L'Eperla», - La Lubin^. Le Maquereau. En
coquillage» L'Ecreviffe de mer. Les Moulas. Les Homars. Les Huîtres* ■a
Du Turbot &harbue^ ^ommentacccmmoder^ < Du Tu' Ils fe préparent l'une
& Tautre delà même hot fipîfoçdri. Barbue. Vous les faites cuire dans une
caiTerok cfe la gtandeur de votre poiflbn , moitié faumure & moitié lait ,
mettez-en fulfkfamment pour que votre potion trempe y &ites*k bouillir
très.doucement qu^il ne faiïe que frémir 2uf les bords ,^ aurremeht le
poiflbtî fé romproit ; quand il fléchit fous les doigts votre polfTon efl cuit y
ièrvea-le à fèc . fi^ ufie'ibrviette t g^fiii d« ' pêrfil verd autour , pour un plat
de rôti. Si vous viuilej^ le fervir pùurmtrée» entrée* •^* ^'^^ ^" maigre ,
vous. le mettez dans fe plat que vous devez fervir , & mettez deflî» • une
laufle à rhiyle ^ vous mettez dan^ une • '*- caiTerole derhuilé ,. fifte , Çel ,
gros poivre y u^ fil^t dé vinaigré , faites cfiaii^er la. iäufTe ù^ifi
iju^elle^bouijle ,^ Jk ferve* deftiis^ le turtiçty .^,^' Turbot aux câpres.
Mettez ^im. m qpflcrok uu bçii. m&m Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 9.76% accurate

Bourgeoise* ioq i^i »■ die b«urreV' wfl« f^Âic^c' ^^ firine « fel
l'grbsTBîfi'p. poivre » Ui| Sfiichoïis lavé &. h^hé ^ .8c des ca. j^of]Sr prçi
filles , tfimw Ift fauife fiuf. Icfi^^t juf^u*â%ûr^wi% ccqp'/elleffi^^t^f^^ ^
'.[Faitjss.râ)^*|-j9 trois demi-fçpriçrs. de crème i ^moitié. ,

The text on this page is estimated to be only 10.16% accurate

■ m yinô > , X-A- .CU|\$INfr«-RB.-'- . -'^ ^^ ?"r- : , Turhôt £r
Barbue cuits aU frUs* ^ ' • I .«^', •^" Metteilé^ dâ^sùne tiirbcrrftrfe' f/avéié'
bot*quet garni de toutes, foires tiè^^ts^eébeih^ ï& lié tbu^rez - par-téirf
dik^ B^ai^i^de iârd ï .faîtes.le Tuer à petit feu ^ & y mettes' 9pf^k ù^ verre
de vîh Xh^mpagrie , quand il'efl cuit \oui le {êfvf avec-diâëréiîtes ' (âuflès
'graflès*:, ou ragoûts,. ^ . . -^ ^ ■ SlvoûsUymifér'fen'irdânsfohnatifréli
Entrée. Quarftl^il eft^ cuir y » vous' ft drcfft tiwisHfe plat que vous
deve^i^rv^ 9^voii^ ipi^ffeiz fa cuiffon au t?mis, dégraflêz-la,, éf,
mette£.,de4anstleux cùilfeï'écde'couli^.^', , !'/ ,^2 Si elle eft tpop longue ,
faitfes'-ia réduire, & . fervez dcfTus le turbot. Si, vous les fervez de cette
façon , ne mettez que très.peu de fel dans fa cuiflbn. / • Du' Saumon' fraii'i
comment rdccùmrrf»d^r» , ' *^" il fe couvre en traîche 5 ou bardes;^ Vous le
Saumon (siixcs mariner avejçHm'peu d'huile otf fionbeurfrais. re , fel ,
poivre , hites^fe griller iert rarrqfant de fa marinade , ' & {etvez deffus des
faulTek (ui , ragoûts , comme il eu expliqué pour le turbot. Vous le yèrvf ^
auffi cuit au court-bouillon avec les mêmes. fauflès ou ragoûts. Si vous, le
ferve^ pour un, plat de rôf » -vous ne récaillerez point , quand il fera cuit ,
niettez-îe à fec fî^r ' une fêrvîetre , & du^pérfi! verd autour. . ' ' . "V' •
Entrée.- Si 'c\fi pour entrée , il faut.récaîlîler i laifler le morceau entier
comme pour rôf, le court*- bouillon pour le faire cuire fe fait, en mettant
dans une petite marmite , fuivaht comme votre morceau de poi/Ton e(l.g.ros
». du vjn blanc j» du boUillori miiigrè « racines , oignons étk t'raiv ches ,
un bouquet garni ^ fel y poivFç , un morceau de beurre , ficelez votre
poiirQii,& le faiy tes cuire dans ce courti^bbûâlon^ ' * Digitized by VjOOQ
IC

The text on this page is estimated to be only 14.41% accurate

V * BOURGEOI SE*' lit SSSSSSS Toutes fortes de poisons au court J)Ouillon fe Du font cuire de même. Saumén Saumon en caijfes. . jrais. Prenez deux tranches de Saumoq frais dç Té- Entrée» ^idèur d'un bon-demi-doigt', mertez-le mariner une heure' «tcc de FJiule fine 9 perfil*» cibotiê 9 un peu de champignons , une demigouCe d'ail , une échalote^ le tout haché trôsn n , une demi-feuille de laurier 9 thym , bafi« lie haché comme en poudre ; {^ ^ gros poivre 9 en fuite vous faites une caiflè. de papier blanc ' ; -de la grandeur de deux tranches de faumon 9 frottez-le deflbiis avec de l'huile , & la met. tez'fbr un plat, mettez te faumoti dans la caiTê avec tout fon aflàifbnement 9 panez-le det^ fus avec de la mie de 'pain , mettez cuire au four , ou finon vous mettrez lepât fur un petit fourneau avec un couvercle de toutiere 8c du feu deflus ; , quand Je faumon fera cutt & îc deffus d'une belle couleur dorée ,, vous y met-^ . -l trez un grand jus de citronjçin fervant ; u vous voulez y mettre une faune à rETpagnole , \\ faudra dégraifler la cuiflbndu faumon avant qnp de la mettre. De Vefurgcon > comment Vaccommoier. Il k fert cuit à la broche ? vous le faites De VEjl mariner ^eux ou trois heures avec une marinade turgcon^ erdinake. R&ur fe faire* vous mettez d'an« une cafleroîe un morceau de beurre manié de farine , feî, poivre 9 perûl9 ciboule, ail 9 fines herbes '9 clous de girofle 9 un demi-feptier d^ean , un peu de vinaigre 9 faites chauffer la marinade fur le feu en la remuant. Quand elle eft tiède 4 mettez dedans Peftiir'. gcon 9 quand il eft afTez niariné, faites- le cuire a la broche & le fervez ^v«c toutes fortes de bonnes feufTes maigresii . ' « **

Digitized by VnOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 8.90% accurate

Bssaasatu La CuiU[^]:irR& Ds l'Ef[^] Vous fûwvif au|î Iç[^] f[^]h[^]
cuirp «i <0iJit. /urge(?fi. bouillon « comme le faumQQ i gç]p[^]ei[^]k Atic les
mêmes Cauffi[^] maigres. jEJlurgeoji a]i[^]rq[^]s à la hroçhe. --Lardejt-U de
gros U.rd , 3c }[^]ftipi[^]% av«c teipt€S fartes 4jb bonnes ffuffçi ., cp[^]i[^]ie[^]
ritnUfts* ne , â rEfpagi[^]k 9 à k r[^]igoi[^] i o[^] [^]rafoât[^]f de trufSes , mpf[^]ll[^] » ,
oKiu/ifcçt[^] 4ç 4« de y m[^] , de crêtes [^]pexij[^] [^]u[^] ' Efturgeon à la hrqîfe.
Mettez[^]e d90S iiue petite marmite avec[^]i[^] ches de veau éc bardes de lard p
qn 4ej9ii.(«ptif r de vin blanc , un bouquet garni , oigooiis , racines, (ê) ,
poivre » du bon bouillpn. Quâiid il efl cuit »* fervez-le av£C la [^]êiqe fauile
ou même ragoût (;[^]ue quand }l\$fk cuit à là brocbft* . Eftuf[^]fôn en
mateloH. Zntrée* Coupez Ats mies de pain en rond dis la grandeur d'un
.petit 4c[^]., paffez-le fur le féa avec du bébrre jufqu'à Ce qu'elles foient d'un
belle couleur dorée, de le mettez égoutten, .pre* nez un morceau d'edurgeon
que vous coupes en petites tran«hes un peu minces , mettez* '[^] les dans un
plat , arrangez faoç être Içs ifne\$ fur les autres avec un morceau de beurre »
&I9 gros poivre , faites-les cuire à petit feu , 8(à mefure qu'eJles font cuites
d'un ç4[^]é » yoy[^] les retournez de l'autre : il ne falit qw'uo [^]u[^]rf[^]d.'heurje
pour la cuiflbn , èr«z[^]e\$ dti pl?[^] & y mettez un peu de farine que vpi[^]s
r[^]QiHfJB [^]v[^] le beurre » 8c eniliite de i'échalQfe , perfil 9 ciboule , le tout
haché ; mouille? av«a deyx verres de vin rouge , faites l[^]ouillir If tout
enfjpmble un quart d'heure « fen[^]ettez l'eAargeaa d4PS [^]faune pour le'faire
c[^]uâTor i[^]n\$ bouillir , jertçz-y.uq peu de câpres kaCJH[^]il [^]g[^]mA«« te
Digitized by VnOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 8.13% accurate

l>c«rt^ atf ^ht aVtté Hos àmtom ée pAti frit ^De VÉf^ VQ^U^
afHrei^ fôiii èk lèsarrofer un ^ù-par-âef-rtfrjreo/i;^ De l^Alàje , comptent
tUcommoicr. ... I Lès alûâsr ilet ftine r<>rit «Aimées k» meill^u. J)^ rcs
9 vous les ferv^lf étlrkVès^ dii par moitié. PAlifei - Sr vous votties Itfi
fetrVir peur un pTot de rô , vuidez-les & ne les écaillez point , fai« j^^^^
les -les cuire dans un cfdurt-bouilioft comme le Quand* elle tkevAtuS'if
ftrvez.la for une Ter.^ vietc'vgtitdwâ depctftt vèVd« Si'c*êft pow' étifrée^
écaf} !lèB-la 8c la ^rvc^Eatrie» avec différéhfe^ ^ud^s y cdtiitaife' aux
câpres » à rhuilé^, à rtaliehné. - yoia là' faites àufft cuire Jiér k gril » après
Ta. v>lr écàlltéé 8r- viiklée , ' fende^^la uii peu par le dés -&- la faites
matiner avet un peu d^huile oif un peu de beurfê r M , ' ploiVre y faitcs«.Ia
grilki^ StrariréTéz de temps en temps avec de fa< marinade,^ Quaittl eHè
efl? àiith » ièla fe cōnnbi^ qi^add, Tarète n*tfft plu» rouge , vous là fervez
defliis " un ragoâV de farce aflaifonné de bon goût ; éfanp grillée « votis
pouvez auffi la fervir avec. une faulTe aux câpres & aux anchoî!^. ' ^^ Du
Cahîliot y commpnt'r accommoder.» ,.,] LecaWliotmi.nfiKmîe fratche
fe\&U cuire ^." ^^ dans un court^bouillpn blanc comme le turbott. *^^*
Voyez ci-devant, page 10p. Servez-le dans le même goût 8c mêmefaufie ou
même ragoût tant en gras qu'en maigre. Monte fraîche en p'aupJiin au
ragoût de idbari' ' ces de carpes Gr pointes d'afpergds* ' ; ^Prenez une
morue bien fraîche , que vous Monté étaillez Sc.vuidez , il faut la cifeler 8c
i'eÇljy^r ,jfraiVAe« vous là faites aprSs înarîâer deux Heures ^vec Digitized
by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 12.93% accurate

MûrueihuiWeiBm t ^\l* pwre , perfil & ciboilletjtth»* frdîcKe* tieres^ unç SPV^^ 4!^,\ x H?? feuille de laiirk|« •' ' - Prenez enrûite une brochette de fer , querob. appelle h^relet ; pafT^z.la dans la morue fraîche, Emrée. en commeftçant pâf iei-'yëùî î le millieu du corp\$ « 3c finiffe? ;par la queue , en lui fâifâôt prendj:e la figure d'un Dauphin. Mettez- ja fur une toUrtiere ^ & Tarroliz de fa marinade. Faites la cuite au - four. Quand elle efl cuite , tetirez le bateleur & la. djreâez fur le plat quç vqus deve2 la (erVir. . Serve\ dejjus un ragoût fri^ ds ce tH façon» ,. *Prenez trois laitances ^e carpeç , qlic vous faites bouillir . un moment dans l'eau j prenex auflî de\$ pointes d'aïperges auBî bouillies ua moment dans Teau , mettez le tout daos une tafferole avec un bon mçrçeau de, beurre , Ats champignons,, j un, bouquet de perill , 8c ciboules: 9' pafièz.le par le feu , Si y mettez une pincée de farine, & mouillez avçc un verre, de via blanc & bon bouillon maigre. 'Qi?and votre ragoût ed cuit , la fauflè rj. duite 8c affaifonnée de bon goût , mettez-j une lialfon de trois jaunes d'oeufs 8c de la crème , faites lier la faulfe fur le feu > 8c fervex deflus la mptuf. De la Pour le mieux , ne mettez vos afperges que Raie* quand le ragoât eft prefque fini, * , :: De là Kdie^ comment htcîûmmodir, •La bouclée eft eflfmée la meilleure, ficTéfert de plufieurs façons , comme les autres raies. La façon là plus Bourgeoife fe fait en la mettant cuire dans un chaudron , dans de l'eau , du, viiiaigre i quelques tranches d'oignons .» unpeu de fel, , après l'avoir bien lavée avec de l'eau - fraîche/ &'Ta mer de foie àtés, ne lui faites faire que deûx, {}pViUons , pour qu'elle ne cuife poinj: trop , retirez ïa enfui te tur un plat 'pour J*?r/ Djgitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 4.93% accurate

«11 Sourêoïçe: tTt 9vec un peu de Ton court-bouillon \ qtiand '
vous êtes prôc.à te ler^it « égputte^jwb , & fer- '^ vez defliis, tejlé.fau(lê
que vous jugerez à propb\$-> comme Jdixffe au beçrtre avec.àes capre^ . . :.
x & ^ildlbisV-|aliift İJliuile ; feaift' a^ beurç' noîf'Bcpèrfil^l?:' ^ ■ ' ' '^^ • ^
' / • ;' ^*f iïur tette ^âèrhiçréfàuffe , -toas faites f haûf^JEntrè^ fer'
l^faiTdfen^ïe. 'plat ,que Voîfs'cIeVéz Tervii;;^ aVec dii Vfliaig'fc ; ' fd-'&
uîi jJUî de' gros j)oi..*^ vt-e ;' mëtte^ par-dieflus le fi'eiffre hoir' & periÛ
Arrachez.en la peau ^^là ^iSfepeY J>fei'- mo^-'Êatrîrf ceaux larges de
de^ix di^gtf , |?!^^s.Ia cuire une demihçure à très .petit ft a
,,jngttez^4ap^^P\$e caffèrolè un ' mürceau de 'beur,r(e, âyec^ unie ^fU,» ,5 *
• , . l léréè de farine que vous defàyèz enfemÊJe', itvoiul- ' * lez peu a peîi
avec iwiè chopine de lait% aflai- . .fonncz' de iet, ^piyre'i, "n bouquet de
"pçr'ni t , ciboule , une^ou^^e il'ail ^^dèux échalorçs , trois . cloi^^ dfe
gîrôfie', tftym^ laiiHer", ' bafilç , ' ojgnfôns l;n . trinjtiiès V. racine ^ e^^-
zel^é j faites V bpuitiîr Un ' i)on iinaÂ-d*heuré ?

The text on this page is estimated to be only 6.49% accurate

Pe 2a pu Vrbî\$^eurç\$:ayei un p^fi r^^^w »iiW«:yîttMRaiK gxcf
(y , Rojvre, peri^î,! d^K)}!!^^ ^ne^^J^d'»ar ojgnotis len tranch^ ,^ z^jlef ^^
i^?çit^s r : ^»^\$ lier fuc ^ .^^^^ Jjc.feu. Servez 6^t\sL .iak. .; . , (1 ! i-..^-'
"jVfràchez l;a/^ea^ rhoîtrf de raîe ^ Catrée* bqùotée , :cbupez-ia é^
quatrVmorCeaû^ égaux SclalaVez, faites-iacuire avec un derailfcpti'er de
lait & gros conimela moitié d*ùn œuf dé beutre manière deux .pincées de
farine , une goViired^ail , deux; cjousde girofle^ deux^ içhalokes^
,une'féiîlle dé laurier, thygi , ba-., fiiic , pei de YelV poivre; faites
boutlir'.avjjnrj que de mettre la raie, (pour la cuire it faut pcftit de temps).
retîçézja M U faûTe poyr ,ré-'^ gouter jpâjfrez.ra (abUe au t^miâ 3< là-
faites, réduire au point d'une fniiTe liée , ntettez-cn là moitié dâiis le fond
dû plat qiie vbiis devez fervîr , & par-defTus 'ui>e petite poignée de
fromage de gruyère râpé , arrange'z ' oeffus' ' les morceaux de rarietySé
êiriri'lî^Vaie vous avez hjajics-çuiu iau^b^^iljo^,!! . \^mi^è^^^^ fe^?
petits morceaux de pain fiits coupés'en rond , vous Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 7.32% accurate

yaon\$:Uà ^Xt&Baàltz Vtm airec l^tme li^angés />«
propFeiie«r*^flie|;t8z pjnr.toav]Kir dcflfus le'rieftaiit /ii /S^ie* de,l4
6tt40c > coiivrtz atcc iii (romst^é Àt ^yerc * xap:é:PU{ditipBnàefan ; H
vous vouêter p^ir le mieux « mettez votre plat fitr un pèlk feu^ qu^il
^OuUbe bi«a dducefaieiitr iiifqu^i^ tt' (ftf'll n'y ait prefque plus de fàaâe
fgt8€eal^-a^xnerluclic la plus bJflachfe efl: efllmée k (> ^ilfeure :avafi!^.;^
je Ja ..fn^Cffe >lreiijif»ei^> jPe ' batt€^4^ bien jar.toiit iivep
vn,mAriitai^^otir7ron avec de l^éaU' de tiviere ', metcez-la après égoui^fer^
Se la laves par fetiïfets , ou k Paiflbz entière 'A'Vous voileainiaîi^fei- façon
n'eâ eft'pûis tf'propfèi' < - ^ • ^■^" ' ^ ■' -"* Vbus là 'i^eî?' èVeé telle'
falirTe.cjaë'^^dfit ^dM^t mevMtfr^aHsttnleMik^e un^eii^dèTaJ K
Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 12.92% accurate

saswtit! tJi Cuis m I EU? De la (ine , un morceau de beurre , ua
peu de foivU^ J^çrue délayez-la avec un peu. de lait » mettez-y^près falée.
du vertus en grain , faites Her la £aufl& fur le feu* n)ett(gz-yapri4^iit
morue pour lui faire pir^ndr^ gput 85 ferveur : . - .: ■ , Entrée. :. P^ns une
aurre.faiiba «à la place du venus» metcëz-y perCl& ciboule Hachés. . : r .. y
Morue à la Mahre

The text on this page is estimated to be only 20.05% accurate

Boûfiè^ÔîSE.* itè! farine , mouillez avec un demi-reptier de lait «
De la du gros poivre » faites bouillir jurqu^à ce que la Mo rue iàitflê soit
épaiffè , alors vous y mettrez l^falétm morue avec trois jaunes d'œufs ,
faites lier furie feu fans bouillir , & mettes refroidir , prenez le plat que vous
devez fervir mettez-y deflus l'arête de la queue , & le petit bout de la queue
t vous l'envelopperez d'un papier beurré , faites ua bord fur tous les toursjde
Tarête avec une partie de lafarce » mettez le ragoOt de morue d^ms le
milieu 9 couvrez. le par deffus avec k.reflant delà farce de façon que Ton ne
vole point te ragôat Se que cela vous forme une queue de morue , unifiés
par. tout avec un couteau trempé dans Toef battu» panez avec de la mie de
pain , faites cuire Se prendre couleur au four ou deiïus un couvercle de four
de campagne ; quand elle. fera cuite de belle couleur » fervez ^ les bords du
plat .bien " cflliyés » vous pouvez y mettre dans le fond irae » fâuflè faite
avec un verre de don bouillon , groâ ' comme une noix de beurre manié de
farine» une cuillerée de verjus , peu de fel , gros poivre ; faites lier fur le
feu. Monte à la Provençale* Prenez delà morue cuite à Teatu
bienégouttée^fntrée» pfenee le plat que vo^s devez fervir » mettez . dans le
fond de l'éckaiote un peu d*ail » perfil ^ ciboule > du citron en tranches la
peau dtée, du gro.s« poivre , de^x. cuillerées d'huile » gros, comme la
moitié d'un œuf de beurre,' arrangez» la morue dtiïus , remettez par-deflus
le même aflâifonnement que deiïibus 9 & panez enfuite avec de la chapelure
de pain, mettez le plat ûir un petit feu pour qu'elle bouille doucement ,
fates-lui prendre couleur par.delTus avec une pêle xouge ou un couvercle de
tourdere; l ' Kij . Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 18.50% accurate

La Cuisiniers Morue au beurre noir. Faire S-la cuire dans de Teau & igoutté ; Entrée. mettez -la furie plat que vous devez (êrviraveç un demi-verre de vinaigre » autant de bouillon » du gros poivre , faites- la bouillir un demi- quart d'heure 9 & mettez defTus du beurre roux bien chaud avec du perfil frit* . Morue à la faujje aux câpres & anehoism. Faites cuire votre morue dans de Teau » après |*avoir égputtée « dreflêz-la chaudement dans le pla^ que vous devez fêrvir & mettez par-delTus une iaufle aux câpres 8c anchois. Vous trouverez la façon de la ffire à r«rtiche des fâulTes. Morue à la crime. Entrée» Faites-la cuire dans l'eau « après qu'elle e(l égouttée vous la levez par feuillets, mettez dans une caiTerole uti bon morceau de beurre , une deml-cuiUérée de farine , une pointe d'ail hachée 9 du gros poivre , mouillez avec de la crème ou du lait , faites lier la faufle furie feu 8c y mettez enfuite les filets de morue ; faites chauffTr 8c fervez. Entrée« Si vous voulez la paner , vous mettez un peu plus de beurre 8c trois jaunes d'oeufs , drcflêz* la dans le plat que vous dei^ fêrvir 9 panez le (telTus 8c lui faites prendre couleur deifous ua couvercle de tourtière. Tourte de Morue. ^^ie. La morue étant cuite A l'eau , égouttée 8c refroidie , mettez-la par feuillets dans la pâte avec du beurre , gros poivre , un bouquet garni, la tourte étant cuite , vous ôtez le bouquet ,* Aiettez dans la tourte une fa^lTe à la crème Comme la précédente. Digitized by VjOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 13.80% accurate

De la Môrttt en Stirfquæerque. Morne Prenez le plat cpie vous devez fervir^ mettez-'^^* âans le fond un peu de beurre avec pcrfil , cî-^^^i^ boule , un peu d*^ncliois , une pointe d'ail » k *""^ • tout haché , gros poivre , & quelques câpres eariers , couvriez le tout avec de la morue ^ vous ferez pluHeurs couches de cette façon jufqu^â ce que le plat folt plein ; panez le deiïbs avec de la mie de pain , & faites un peu bôuiHir fur un petit feu r & un couvercle de tourtière par deflus pour lui donner couleur. Morue mariné e frite* Faîter-la cuire à Téau & la lavez paf feuûiêtsî Entrée, faites-la mariner & frire comme la raie i ci-devant page 1 1 5 , à cette diflfèrehce qu'il hé faut que peu de ffl dans la marinade. Morue en bcigheti. Ayez de la morue cuite & à Teau bien éjouN Horstêe, prenez-en les plus grands feuillets pourltsd'ceuvre tremper dans une pâte faite avec de la farine , ou En du vin , un peu d'huile 8(très-peu de fel , faf* trée. tes frire. Servez garni de perlîl frit. Pc la Limande ^ la Sole , le Carîet ù la Plie* Ces quatre fortes de poiffons s'accommodent ... "^ 4 tous de la même façon , après les avoir écaiUés , ^^^^pj vidés & bien lavés , efluyez-les dans un linj?e^*.' yf blanc , fendez-les fur le dos airprès de Tarète, fa-^f/* rinez les après pour les faire cuire âàws ifne frii j,*^^ ^ . ture bien chaude & un feu clair \ îî vous leslaif- ^ . fez languir fur le feu , votre poiflbn fera molaffe ^*'^* & gras , c'eft à qiioi vous devez prendre gânhî pour toutes fortes de fritures* v Quand il eft cuit de belle couleur , retirez le Entrée* fur un linge & U ferVêz fut uûé ârviiitt pour . ' ^lin piat de rôtt. Ces fortes de polâ&ns (e pavent éncàré ter* Kiii Digitized by VjOOQ le

The text on this page is estimated to be only 16.01% accurate

maÊBasst%% La Cuisinière D^^ la vlr pour entrée quancT ils
Ibnt frits , en mettiôt Lirnàa^ delTus une fauile aux câpres & anchois , ou
une de , là fauffe à rhuiFe. Sole iU En gras^ avec ude ûuflê hachie our
quelques Cariât petits ragoûts comme ris de veau & cbam& la pignons.
fUe* Ihfe fervent encore cuits fur le gril après lés avoir marines avec de
Thuile , fel , poivre *, Entrée. P*""^^ * ciboules entiers que vous avez foâ
de retirer avant que de fervir. Quand votre poiflbn eft fur le feu , ayez foin
de Tarrofer de temps en temps avec fa marinade, & le Cbrvez après av^c
telle faufle que vous -^ jugerez à propos. Vouspouvei aujil les faire cuire
dans un court. bouillon blanc comme il eft marqué pour k turbot , page Z09
, Se les fervez après fi vous voulez dans le même goût que le turbot. Soles ,
Limandes , Cadets & plies entre deux plats à la Bourgeoifi. .. *""* * Après
les avoir écaillés vous prenez du boa beurre , que vous faites fondre »
stettrefr-^a dans le plat que vous devez feryir avec perîî^ , çiboule-r^
champignon , le tout haché , fel , ' poivre ^v^rrangez vorre p^iffon deiTus.
Faites le même afiaifonnement fur le poiH. fon que vous avez fait en
deiTous ; couvrez bien votre plat^ 8(faites cuire à petit &\x fur va fourneau.
Quand il efl ctiît , ftrvez à courte iâuflê » 9i mettez pardefllis un filet de
verjus ; vous pouve\ àiijji t après Favoir préparé comme ci-deflus , avant
que de le faire cuire , mettfé par deffiis de la mie' de pain , 8c le mecTre
cuire au four ou fous un couvercle de tourtière. _ ' DesEperlanSf
cwnmentle^ accommoder^ Il ne. faut point les viiid^r 1 lavez-Les bien
Digitized by VjOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 11.63% accurate

JBt Ut tftvtytz entre deux lingef v'f'iriaz.le\$ Dejr •& ifs faites
frise à. grand' ftu * ferves Vpour^ un Bpe'rl0n îplatj de rôts." >•'.■/:'• » -^
•.'"* ' r ^ JPVtfx poujfeif. auffi tes fervîr ventru deux plàtè Entrée* •à' Jn
Bourgeoifis ^ pour entrée , comme ' il «(t expliqué w ckdevant aux foies,
tiniàndeiî 'fc: Carkt9i: ••: Du Surmulet & Maquereau, Le furmulet H faut
récallery vuider & bîenj^u^ur^ jUv^r, & le^copp^r unjieu fur les deux
c^tés. muleta Pour le maquereau » vous ne faites que le vui^ Maque^ dért
bien laver ^^Bi le fendez le long du dos. i reau* Ces deux fortes de poisons
, après les avoir bien .t efluyés dans ua linge » s'accommodent de xnênie.
Faites-les cuire fur le gril, fi vous les faites £Q|f je* auparavant tremper une
demi-heure avec le fel » poivre îk de l'huile , 8c les arrosez avec 9 pendant^
qu'ils cuifent ; ils n'en feront que meilleurs j . qiiand ils.font ,c;uirs ♦ vçui
les^^ ferves après avec Vne faulTe blançlie aiix câpres & anchois." ^ "
Entrée» * .Zc maquereau fe fert encorie après qu'il eft . gtiUé, aitàngez-le
fur le plat que vous devçs fervir , fendez.le en deux , 8c mettez deflut perfii,
ciboule hachés, du bon beurre, une goutte d'eau » fel , poivre , un filet de
vinaigrct itiMtta-}e^fur%ft fourneau pour faire un petit bouillon , femz â
courte Hiufle; ' r . : ^ût pouv^aujfi fervir au beutrc Tdui 8ç perfil fHt. ! i ''
' 5 ^ • : -, Il fe fert à la Maître-d'Hôtel , quand il eft****^^^ grillé , mettez
dans le corps du beurre mêlé avec ' perfi , ciboule hachés , fel , gros poivre.
Du Thon i comment faccommioder y Il fe mange ordinairement r jsn âilade.
C'eft un gros i^oMbn de mer ^qile l'on en- . Du, voiiis touf marioé de.
Bravoics., tt tiai peut Tftôn. Kiv Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 10.07% accurate

bon beurre , perfil 9 ciboule haçliér » panésllB . '- 4«'mM[. ^
P«iilji 18c Uli ialrèffireiukC' Coutouratt Çbur ou, ^ui iiô couvercle de
tôintnRiev Si «vout .vous^Qpvfg.4àm;«ks enilroit«jouyiliffies en avoir du
frais , vous en ferez le otdi&ettiage. ^e vous faites du Êiumoa frais. ; Dt là y
he j comment FaccQmmoder» ' ^r la Aptes ravoir^ ccèillée , vuldéc i lavée
& bien ykse^ ePiyyée » côtipez hi légèrement en cinq ou Gx, endroits de
çhzqae côté , faites la tremper avec Eottée» ^^ P^« 'd^huile , ' fel , poivre ,
faites la grillèf ., Sr r^rrofez de^temp««en temp^avec4ereftant de votre
huile,, ff^rve^ la ;aprÂs avec telle fauïïe ique vous voudrez comme au
beurre , capre^ & anchois, un peu de farine 6c,un peu d'eau» . fel, poiure ,
fâines lier fUr'ie feu > Se fçrvez lieffus les vives, f^oîts pouvei(encore lei
mettre^ avec une fauflç «tt pauvre homme -, iauffb haèhée. Elles fe fervent
aufiî de beaucoup 3e façont différentes qui reviëndroient trop cher pour Ut
Bourgeois. Du Kouget^otitment Itacommoder, *
I^evr3Î(ouget.nêTS*éc«U4poiat» vouiktvui* f^^ iez \ lavez , ' pc en ga^rdez
lef fbief«. Rouget. . ^^ios^^^ôïif e fi^: le grit compit^ ta vive'« 8e les fervez
avec les mêmes (aunes ;. ayez foin de mettre Us foies dans la ùtuBk que
vous &r« virez deflus» Ce que nous appelions rouget i Paris eft appelle par
d'autres ..greteot, ils ont la tête plus grolTe U fe'corjps mftins'en ch'afr , il
faut les foire cuire différemment. <. :="" .="" ..="" apr="" le="" vitid=""
fev="" fans="" te="" jentr="" let="" mettez-tes="" vhh="" na="" blatic=""
i="" utt="" peu="" de="" digitized="" by="" vjooq="" ic=""/>

The text on this page is estimated to be only 12.20% accurate

V: ^ BotTRCEOISÊ. w ITS ^SSSSSSi beurre , fel , poivre , un
bou ^juct de racines Du & oignons ; comme il ne faut qu'un moment
RougeU -pour les cuire , faites bouillir une demi.heure le court. bouillon ,
pour qu'il ait du goût quand TOUS les mettez dedans. . Quand ils font cuits
retirez-les du Court. î > ouillon , pour enlever doucement réc ^ill ^ par ^ tout
hors la tête , Sc ferVez avec le ^ mimes faudês que ci-delTus. De la Sardine
^ & d ^ Hareng frais. I/accommodage en cfl de liième , îf fatrf fes jy ^ ^^
écailler , & bien làvtr , eflUyefc-lè avec un linge, Sardine & les faites cuire
fur le gril > quand ils font cuits, ^ ^^ fervez4es avec la fauffe fuiv ^nte.
Hareng. Mettez dans une caflerole un morceau de beurre , un peu de faririe ,
un filet de vînai- ^^xtit. gre , îne cuillerée tle nioutardé fine , fêl , poivre,
un peu d'eau,' faites îiet là fauflfe fur le feu , & fervez fuir les fardinés ou
harengs frais. Harengs faurets à la fainte Menehould. . Ayez une. douzaine
de harengs faurets, çou- ^^^^" ^ pez leur le bout de la tête & de la queue
» °"!9 » w ^^^ metrez-Ics tremper quatre heures dans de Teaù .. > . îk enfuite
deux heures daits un demi-feptier AQlikit ; mettez-les égoutter fit effuyer ,
trem' - ^ pez-les dans du beurre chaud, mêlé avec une* demi-fêuitte de
laurier , thym , ^baflie haché comme en poudré , deux jaunes d'oeufs & du
gros poivre , pahez-les à mefne que vous le« trempcfz dans le beurré & les
faite èritler lé ^c rement , lAéttei dans le fond du pBt que vous l ^ fer > ^îr
deux cuillerées de verjus 5 dreifes ' ^ , '4(îmis tes harengs. . , . Dei Anchois
^dè UutuîiUié. Les Anchois font de petits poiflbns Je fitter Des \[ue r ^ a aous
apporte dan\$ de petits barrih qui Anchûis ^v Digitized by VjOOQ le

The text on this page is estimated to be only 15.02% accurate

Tit.6 La CirisiiîB^EE Des font c6ni6ti au fél i aprèsies avoir bien
Uvée^ 4nJ!hios {^^ ouvre ea deux pour en ôter i>rête * ils fen. vent
ordinairement à faite des faiades Se pour mettre dan^ des fauffes ,, comme
lauflê au beurœ en maigre , faufTe à la rémoulade , fauiiè au gras avec du
coulis & un peu de beurre. Von s*enferx aujji de frits après lies avoir fait
doflâler , vouj les trempez, dans une pâte faite avec de la farine « une
cuillerée d'huile & il&. layée avec du vin blanc 9 ayez foin que la pâte ne
foit pas trop liquide» quand ils font frits» fervesji/çf de belle, couleur pour
entremets. Réthsd^Anchoù. Entre. Prenez de tranches de paîa coupas
propremets, ^^t de la. longueur & largeur du doigt ; faitesles frire dans
Thuile ; arcangez.les dans un -plat d'entremets ,, mettez une fatlT par dejTus
faite avec de Thuite fine y vinaigre * gros poivre , perfil , ciboule 9
échalotes , le tout haché^^ & couvrirez à moitié^ vos rôties avec des filets
d'anchois.. Des Merl'ansh^ jy Les merlans te fervent ordînakement frit* *\\
après les avoir écaiiîés ^ vuidés , lavés 8c eflTuyést mer tins ^^^^ ^j^ j^
j^^^ îaîflêr les foies, dans le corps^ vous les couperez légèrement en cinq ou
fix eadroits de chaque côté, trempez Jes dans fa farine, fâites.les frire à très.
g* »nd feu , 8c les fervez fur une fervie^te pour un plat de rô. Etant frits de
cette façon > vous pouvez les fervir pour entrée en mettant pardeffus une
fkuûfc blanche ^vçc des câpres 8c anchois. Si vous voute^ î -î fervir avec
plus grande proEntrée, prêté ^ôfc^.en fa tête 8c Tarête du- milieu , prenez
les fils du merlan que vous arrangez (ûrfé plat quevoms devez ftrw ; le
blanc eadeiîiis^ 8c mettez après ta CmCk par diffus* . Fqus pouvei encore
ks fervir â la 3ottrgeot!è^ Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 11.18% accurate

;^^^U.RC^BO^«I• î ^7Si 'iBime fîtçon que les foies Se les carleti
» p. isi. fe far* 1^ Far commtru Vaccommoierm . . ^ ^ 'tl fe &it. cuire au
ç^urt-bouillon « & vous yoi^ ^z le fervir pouf un plat de rôl , après, ravoit
VÛIdéVlav^ ; faites.Ie cuire avec vtn b(anc!t di^ beurre ; de Peau , fel»
poivre, oignonf 9 racine , pecfil l ciboiifo* . > > , ; ' . . l l Quatfd il efl cuit
& bien égoutti \$ fervez.le fur une ferviette garni die per^J^v^d^ , •.. ;:^ . "
*■ ^ SI c'e/! pour e/uîree , metrèzljje i^ââriher ûnç de-^^**^^» mi-heuré
avec un peu d'huile 9 iel^ poivre Vfai* tês.le Cuire fiir le gril , arrosez-le de
temps çn temps avec f huile qui relie dans le plat:. Quand il eft cuit fervei-le
avec la iâuflle que vous jugerez à propos 9 comme aïix autres poilfoos qui
font, expliqués ci-devant. Ayexfoîri pour toutes fortes de ppîflbns que vous
faites cuire fur le gril , de les' couper légèrement en pluileurs endrofts fur le
côté avant que de tes mettre tremper dans Piiuîlc^ . ' ' Le Vauijeuil , ' ce que
c*efl.' Le vaudreuil eilun excellent poifibn qui a X« vjt/. la chair très-
blanche^ fert à faire de bonnes i^rei/il. farces les jours maigres ; ce foif{bn
fe trouve à la côte de .Provence/. on le fait cuire avec vin blanc » un verre ;
d'huile , fel » poivre «* oignons 9 racines l ail ^ perdl , ciboules » tran<
ches de citron. Quand il cà cui^ vous le fèrvez fur une .. ^ ferviette. .. ' De ta
Tontine. La Tontine eft un fort vilain potflbn qui n*eft La Ton* qu'en
patteSf, quand on Ta 4avée i elle rendreau tint. noire comme de Tençre.
VLes pattes ' fervent i faire àts farces 9 & Iç corps fe (six cu|re & fe fert
comme le jvâudrmL > Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 8.79% accurate

Çest ÎTii.poiiloa flui fe trouve en Bftstgœ} fk qui êfi plus gîios
qu'eîàjhip'ruejKonla&itcuiMr de If rn^me façon qUe la' morue , & çì)e Te
Arl ée tourne. '*•',' Des Ecrevlffss de merf ies Higmars & dep ' '.s '••.*!♦
'*r' ' Cn'apeié ' ' :i , >• .^ . r Ils fe fcrVeiîfTduſdte ia liième façon , faites-
te* *Ctiiréà'b6n' feiï rèſpàce d'une d^^ de reaU 8c du'fpf,;étant refroidis
dans leur c^^ V D4f ^^ * frôtter-lb d^un peu de beurre pour leuiç EcrevlT
^^""^ *^^*^^ Couîcur , caflTez-teur le\$ pattes fes de «"PSi^^^^nt > ouvrez
Fccréviffe ou le^homar pat FciLirs ^^^^^ fes frordj fur une fehrtette & ks
groflî» ^ jgj, pattes autour. , '. Capreu . Des Moules» Aprhs ht avoir bien
îavétt ^-Sc ratiïRtenrt Fntre-coquiffes 9 igouttezrles & ks mettes à fec mets,
dans une caſTerok fur un bon feu de fourneau t h chakur ks fera ouvrir ^
vous ks épluchez après une â une ; ayez foin d*6ter hs crapes ^ . C vous en
trouvez. Mette» vos moules ^ après Us avoir ôtées de kiifs coquilles , dans
une éaâ!erok avec un morceau de bon betirre, pcrfiî 8c ciboules ha. chés 9
pad^z-les fur k feu , mettez-y une petite pincée de farine mouilkz avec un
peu de bouillon , qu«nd il n^y a plus de faufle , mettez-y une Entrée, liaifon
de trois jaunes d'œufsavec de la crème ,^ faites lier votre ûtuffe 8c y mettez
après uafikt de "erjus. ^ t Les moules firvent auffi pour un potage* après ks
avoir fait, revenir comme H efl dk cî-deffus , vous en prenez
Pe^wqu*ëlks'orit rendu», que vous paſſe^ dans une ferviete bka ferrée
crainte de fabk» Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 10.29% accurate

Mettez cette eau dans un bon bouillon & c > Det% n réservez pour faire une liaison avec Hx Mouhu ^a&nes^ d^dèUÎTs que vâs faites lier sur le feu en Ja rénuant fân\$ celTe, crainte qu*eUé ne tourne. * Mettez cette liaison dans votre soupe au moment que vous êtes prêt à (servir t fervez les mouUs autour du plat* . - r Des Èuîtnu Elles font njangent ordinaîriement avec i avec Des idti poivre ; V6n.s*enfert aussi dans leurs coquilles Huîtres» cuites sur le gril » feu denbns^ & c la pelle rouge par deflûs ; quand elles commencent à s'ouvrir faites i elles sont cuites' > elles t*appelleat Juiîres faites. Elles finissent encore grillées i Pune autre façon ' " Vous les ouvrez & c mettez dedans du beurre Entre*» fondu 9 un peu de poivre , de la chapelure démetz» pain^y fait, les 4C^ire sur 1^ gril & c la pelle rouge par AeSiiUr Les Huîtres fervent aussi à faire des ragoûts pour mettre avec différentes viandes 9 comme ' poulets y poulardes , pigeons 9 farces 9 &c. Pour lors vous les faites blanchir dans leur " eau à très-petit feu ; prenez garde qu'elles ne bouillent t jCflâ ks taci^niolt. > Mettez^ies après dans l'eau fraîche , retirez» . . "2 les enfuite, pour les bien égoutter fiirlun tamis ^ vous avez enfuite un bon coulis gras fait fel ^ mettez deux anchois liés 81 tes^ultres^ fait t^s-les chaof&rlâns qu'elles bouillent» &c fervez i fvc ce qu^ vous)«igsrfz*i proposa ' ' Huitr^p Hachh. ' ; Prenez un^denfi-cent4*Huîtres au panier. que l'entrée tpiis'mettrez* dans de l'eau claire , qixani elle est prête J. bouillir , vous les retirez pour les mettre dans la Peau fraîche ,. faites les ^goutter |^ fc après n^en prenez que le tiers* Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 12.82% accurate

Des Si you» pxcnex le tQut ,

The text on this page is estimated to be only 17.00% accurate

Bourgeoise. zn s=s\$ ITcsiu bouillante y faites un peut toux de farine*. , DV avec du beurre » & le mouillez avec de la cuiC la M'cu ICarx de ta macreufe, mettez-y cuire' les navets ; creu/ë» ^ ' les navets 8c la macreufe bien cuits , vous cou

The text on this page is estimated to be only 16.56% accurate

9SS-9! tit La CuisiniCre Du de fcan , un quart de vin blanc , un
tnorceaa Cachet* de beurre , fel , poivre « un gros bouquet de pcrfil,
ciboule, ail, girofle, thym, laurier p bafilic , le tout ficelé enfemble,
quelques traas , ches d'oignons & de carrortes ; mettez le poilToii cuire avec
ces ingrediensfans l'écailler, (le même court-bouillon peut fervir plufieurs
fois) aye» foin autant que vous le pouvez d*envelopper le poifTon que
vous voulez faire cuire au court, bouillon avec un linge , par ce moyen vous
le tirez avec plus d'aifânce , quand i) fera cuit vous ne ferez point en danger
de le rompre* 'Ze Brochet fe fert auffi pour entrée de plujieurs façons.
Entrée» P^"*^ loi"* vous le coupez par tronçons fans récailler, & le faites
cuire de même au courtbouillon. Quand il eft cuit Se que vous -êtes prêta
fervir , vous enlevez T^caille , & le dreflez fur le plat que vous devez fervir
, & mettez deflbs une fauiïe blanche ou telle autre que vous jugerez à
propos. Fous leferve\ au(H en fricaflee de poulets après ravoit écaillé 8c
coupé par tronçons. £fltrée« Mettez-le dans une caflêrole , avec un morceau
de beurre , un bouquet , àes champignons , . paffêz-les fui- le kvi , mettez-y
après une pîncéf de farine , & mouillez de bouillon 8c vin blanc ^ faites.le
cuire à grand feu. Quand il e(! cuit & alTaifomié^e bon goût» mettez une
liàifon de jaunes d'œufs & de crê'me. Lé ÈfâcUtfertaujfiil mettre dans une
maté. lote : une antre fois vous poirvez le fervir mariné frit , ce font.là les
façons les plus convenables dans les Bourgeois. Yoyes côtelettes de Te«u
Htdirloées f page iOj« Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 15.60% accurate

De VAnguilê. "e/W.- 'Y^ r. "»«ï^2t^ Pfl ïm^ffie de pcHilets.de
la même façon que le brochçr. ^Vqui la faites m^gî, q^ixe furie gril coupée
par tronçons de la longueur de quatre doigts, » la fervez avec une ûuflè
ilaûci» , câpres 6c anchois * ou autres fauffles. ; , ' Fouspouvex auffi h fervir
avec quelque petit ragoût de champignons. , ou xagoût de raontans de
laitue. Quand elle ejt groffe , vous la pouvez faire * > TOiê a la broche ,
enveloppée de papier bien i>euré , & la ferVez dans le même goût que
quand elle eft tuite fur le gril. ' ; Elle fe fert aufi en gras de plufieurs façons
» conime en fricandeau , & i garnir des entrée^ graffcs. ' Elle ejl aufi
excellente dans! àt% Matelotes. Anguille atixmomansde laitue Rx>mfdnef
Goupeftla par tronçons, Se la faites cuire '^^^* comme û vous vouliez la
mettre cuire eii frîcaf. fée de poulets, page 136; / Quand elle tft prefque
cuite , vous avez des snomans de laitue romaine bien épluchés 8{ cuits dans
une eau blanche avec un peu de fel '& du beurre, mettez-lcségoutter & leur
faites prendre dii goût avec l'anguille; Vitnis y mettez enfuite une liâifon de
trois ja»nes d*œufs déflyés avec de la crème , faites-la lier fur le feu , 8c en
fervant mettez-y un filet de verjus , û vous n'avez point mis de vin dans
votre fricaflee d'anguille. ! - . De la carpe» Quand elle efl groflê elle fe fert
an bleu pouf De ta tin]>lat de rôl -, après ^ l'avoir- vûidée 6c 6té les Carpt^
ouies I ne l'ica^ez point. Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 17.72% accurate

f mÊÊaaoÊiH La CvitiKfCRS De la Mettez.la aprèt fur va grand plat, Câties Carpe.' bouillir du vinaigre , que vous verfez tout bouillant fir ta carpe , c*^ft ^e qui là itvfixz bleue, faites^la ensuite cuire' dans un courtbouillon, page 15 14 Rôt. Quand elle eft cuire , ièrvez.la fui^ tint (er. viette garnie de perfil vcrd pour un plat de rôl maigre ; toutes ibrtes de poiflons frits &c cuits au court-bouillon fe fervent.pour un plat de rôl maigre. Carpe en matelote. Entrée ^l'^* l'avoir écaillée & ôté h% ouies , coupes ^ ^* la carpe p^r tronçons, mettez, la dans une caC* ièrole avec d'autres poiflons , comme brochet^ anguille , écreviffe , barbillon , ou tel poifToa de rivière que vous aurez la commodité d'avoir. Vous faites enfuite dans une autre caflêrole un petit roux avec du beurre , une cuillerée à bouche de farine. * Quand il eft de belle couleur , vous y mettez de petits oignons coupés «ii quatre , què'Vous faites cuire à moitié dans ce même roux , ep y mettant encore un peu de beurre. Enfuite vous le mouillez moitié vin rouge Se bouillon maigre. Vous verfez après les oignons avec leur faufle dans la cafferole QU votre pbiffon eft préparé» & Taftaifonnez de fel , poivre , un bouquet garni de fines herbes , vous faîtes enfuite. çuirç votre matelote à grand feu pendant u^e àtfnU heure, » ., Quand vous êtes prêt i fervir ,'vous mettes quelques croûtons de pain dans la faufle , & les fervez avec la matelote. Quand la carpe eft feule fans antre poiflon » pour lors elle s'appelle ^tuvée , Ja façon eft toujours de même. \ ' ■ Sûttéc. La carpe fe fort encore cuite furie gril apr^ ravoir vidée 8(écaillée avec \m iêg^t^ de £u:çç Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 18.68% accurate

Bourgeois B« t) 5 «5559*9 «Icflbus » dont la façon se trouve au
Cha) >itre des Ih la Ugumes y en fricaffie de poulets. Voyez fncaBkit
Carpe^, ae poulets, page 13 6. Vous la coupez par tronçons 9 mettez-la dans
une c^flèrole avec du beurre , persil , ciboule , champignons , le tout haché
« une chopine de vin blanc j fel , poivre. Quand elle est cuite > fervez-la de
bot^ goût i.coarte fàuOé. ElJefe fert aujji , en bien d'autres façons i en gras ,
en maigre , que je ne marque point , parce ' qu'elles feroient de trop grosse
dépenfe. De la Truite faumonée , & de la commune. La truite faumonée à U
chair rouge ^ Si h D^ ^

The text on this page is estimated to be only 19.02% accurate

eSSSSSlid La CvtStNiERE De la Si vous la fervez en gras « ce fera la faufle on Tanche» le ragoût qui en fera la différence. De la Tanche. Pour récatller il faut la limoner ; cela Ct fait en faifant bouillir de Teau dans un chaudron ou poêlon. Mettef-la dans Peau bouillante , couvres. la promptement afin qu'elle ne vous fade pas br& 1er en vous éclaboudant. Vous la retirez après Tavoir laiie un mq* ment , écaillez-la en commençant par le cdté de la tête , 8c prenez garde d'enlever la peau 8(de . 'Técorcher. £ (itree. Quand vous avez fini , vous la vuldez « la. Vez 8c 6tez les nageoires, faites-k cuire fur le gril comme les autres poiffons > 8c fervez avec même faufle. Ellefertif aujji en fricaflTée de poulets, apr&f l'avoir coupée par morceaux , comme il eft]pr« que i l'article du brochet, page i\ù De la Lote ou Borbote* jy j C'eft un des ezcellens poifTons d'eau douce ^ De la ji p^^ 1^ limoner comme la tanche , à la réferve iore oUqy^i £gyj jg igifl^y moins dans l'eau bouillante , ^*^^^ parce qu'elle s'écorcheroit ; il y en a qui ne fe donnent pas la peine de les liiAoner , mais elles n'en font pas Ci propres. Faites cuire auparavant le court.bouillon pour qu'il ait pins de goût , parce qu'il ne faut qu'un moment pour les cuire. Entrée. Elles fe fervent comme d'alitres poifibns à différentes fauffes : la lote eft auJji excellente frite. Pour lors vous np faites que la fariner/Se la faites frire ; quand elle e(l de belle couleur , fervez fur une fervierte pour un pla< de rôt. Elles fe mettent dans les matelotes \$ on en fait auffiàe très-bonnes entrées en gras, conune

Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 19.81% accurate

B0URGEQf\$C« ' >ty L y mi fricandeau piqué de lard.» ou dans leur naturel De la avec de bon ragoûts de crêtes ou autres tels qvLeLote ou vous le jugerez! propos. .^ bortote^ De la Tortue. La tortue eft un poiflbn qui naît dans. une D^ l^ écaille , il y en a de terre & de mer. Tortue» L*0H ne s'en fert ordinairement que pour garnir des ragoûts.. Soit que vous vouliez les manger feules ^ ou que vous les mettiez dans un ragoût » il faut d'abord leur couper la tête & les pattes y fai- « tes-les cuire un moment avec de Teau , du fel ^ oignons, perfil , ciboules, racines, la moitié d'un citron ou verjus de grain , après cela re-> tirez.les pour en détacher i'écaille , ayez foin d'ôter l'amer. Coupez la chair par morceau pour la me^ttredans le ragoût que vous jugerez, à propos. Si vous voulez la manger feule , accommodezla in fricaffeede poulets , comme il eft expliqué auNbrochet, page 2)2. De la Lamproie* Elle reflêmbles à l'anguille , il y en sT de rivic-J^« '« re & de mer. Lam^ il faut les limoner , comme)'ai expliqué P'''©**^» à l'article de la tanche , enluite vous les coupez par tronçons , faites-les frir^ après les avoir, farinés. , Voui la faites auffi cuire fur le gril , comme , les autres poiflbns , & la fervez avec une fauflè aux câpres ou une fauflTe a la rémoulade Bourgeoife. Vous mettez dans une calTerole de l'huile , Entrées vinaigre , fel , gros poivre & de la moutarde , le tout délayé enfefiibk , ferves-la à p.art dans une fâuffière. Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 18.01% accurate

iljr L A CotSINIÈRE Des EcreviJJes» Celles de Seâae font
eclimées les meilleures» Pour les connoître regardez le deffous des groffes
pattes qui doit être rouge. , . Elles fe mangent communément. cuites fians
un court.bouillon , comme il efl expliqué 3 _ l'article du brochet , n'en
retranchez que le -, beurre. . Entre- Qjjand elles font cuites ♦ dreflez-les fur
une' .mets , fer'viette pour un plat d'entremets. tiors. £gj mimes écrevijjes
étant deflervies de deffiis ®"vre la ^gble , fe fervent une autrefois en
fricaflee de poulets 9 après avoir épluché les queues & . les pattes. Si vous
voulei , Ton fait auffi d'excelleas cou* Us àt% coquilles d'écreviffes. Les
queues fervent à garnir des entrées » ou à border un plat à potage
d'écreviffes. Soit que vous voulie\ faire un potage ou une entrée aux
écrevij/es , voici la façon de j'en fervir. Mettez un moment bouillir vos
écrevîles dans de l'eau bouillante » retirez.les enfuite-dans l'eau fraîche ,
épluchez-enjes queues que vous mettrez à part 9 & les coquilles à part.
Faites piler les coquilles pendant trois heures ; quand elles font fines »
délayez.les dans vn bon bouillon 9 & les paifez enfuite dans une étamine. Si
vous deAinez ce coulis pour un ragoût , vous le tiendrez plus épais 9 &
mettrez dedans lâs queues d'^écreviffes , après les avoir fait cuire dans lin
peu de bouillon 9 laiifez les réduire prefque à fec 9 & mettez le tout dans le
coulis 9 gourez s*d t(i afTaifonné de bon gôâr. Faites ks chauffer (ans qu'il
bouille 9 8(vous en fêrvez pour ce que vous jugerez à propos 9 foir viandes
ou poifibns. Si c'«A engras 9 vous vous fervîrez de bon Digitized by
VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 10.93% accurate

BoulHon gras,& ppurU poilTon dç bon bouillon D^s maîigre fait
àvkC toutes fortes de bonnes tégu mes J?cre&. d^iioe ^ts d^poisfr
i(tùe:^attrrbouîtlpa foit bien vlffes^ » clair pour ne pçrîQt trouler vôtre
couUSr ^ .Si vjout ygui^ S^ir^iun potage i voue tiendrez vpti»^ coulis-
pïM&:cMir V Ik mettez dans votre . potage' lé b0^î^pA'oi vous aurez fait
cuire les meiles que .vous ni^ttrez en. cordon autour du ^at que vous devez
fervlr. . ,Quand votre foupç fctra mîtonnée avec ^otre l>puîUon, mettea;-y
le-cotttis^'écreviâès, £fkes-' le cba^iâfeir àna qu'ir«bQuiUe:, goâtez s*il e^ft
au iaifoûné dç bon ^ût « Sc^fervez. ' ■ Pi/ iarbillôm MeUhr^ €oujén et la
Brime, ^f^^^^* Le barbillon fe fert en étuvée comme la carpe, ^ nuUr & fé
met auffi fur le gril, quand il eft gros, & Q^^jon Ce Xpxt avec une iàuffe
blanche* & la ; 'Urn^mf façon fe pratique pourjç minier ; ^^^^^ le goujon fi
fert frit , la brime fe fert aujftcuite fifr, le gril çLvec les mêmes /aujjes. ^ ^
Vous la/ervez frite pour un plat de rôtt :. quelques cés.'ppi{rons ne foient pas
eflijnés , il ne tali^ 1^ pas de sVn trouver de fort bons. Etuvée âe^ Goujons»
Il faut écailler & vuider les goujons 8c •ofiite le» éfl'uyer iâns laver ;
preniez le plat que vous devez fervir , mettez dans *le fond du bon beurre
avec perfil ,dboule , ' champignons , Hort-i deux 4cJialofef-) ftym ,?lauri^ ,
bafilic i le tour d'œuvre haçhî frès-Ên ^fel , grospoivre;, arrangez deffus o"
£»*• les goujpns , & les aUT^ifonniez deflus , comme tré&* deflous ,
mouillez avec un verre dé vin rouge » . couvrez le plat 8(failles bouillir fur
un bon feu)ufqu*à ce qu'il nr rieftè què peu de fauffe ; il ne fai;t,q)^un
quart ^bçfirfpoir la cui(fon..Lès éperliivs fl'accQ9|p4^5t^de la mêiii«\n
façon , i' cçtte différence que y^us ne faîspi :que l€S tt^ • ftyer ^yant guç 4||
}i^w fctvk. - . . Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 7.85% accurate

B/;:ar- EfcarzoUdc viztie ^n frXcalfét de Poulets^ ^ / DatiJi
leiprintemps^^Sc l^âuttMfe'fon trouvédés ercacgtndaiu les vijsncu^^ul>
(efit-ltofl â in^^ Hors- g«r.Poul:QBi»qfui'les^atmeiR'; p^ . . ' - ■ Il faut leur
coUper ks^palrris. 6e-fè co^.s dé Hwure façon qu>ii ne
refttfpreKîj^^plui'^né fes ciifres; nouilk&y^QXi peut les accoftimoder

The text on this page is estimated to be only 15.80% accurate

Se pèrfily ciboule» une goulTe d'all , ^tuxDesgre, clous de girofle , un morceau dé beurre, Ipsiff'it' noaiUes. les fur le feu deux ou trois tours , 8c y mettez une bonne pincée de farine , mouillez avec ua verre devlen blanc ^'u^' peu de bouillon « fel, gros poivre : faites cuire un quart d'Heure St réduire â courte fau^e, mettez.y une liaifonde trois jaunes d*œufs avec un peu de cirême» une petue pincée de perûl hachf trè&.fin i faites liei; ÛLttt bouillir* . 'Grenouilles frites. . Vous les iftctte2 mariner crues pendant une t» - heure avec moitié eaii Çc moitié vinaigre, perfîl, « ^^^' ciboule entière t tranches d-oignons , deux gonf- ^"^^^ fes^d'aii , deux échalotes , trois clous* dé giro* fie , une feuille de laurier , thym , bafHic ; enfuite vous les mettez égoutter & les farinez pour les faire frire , fervez garni de perfîl fnt ^ pour le mieux au lieu de les fariner vous les trempez dans une pâte farte ave^c de la farine* délayée avec une cuillerée d'h^iile , un grand verre de vin blanc & du fèl , qu^ la pâte ne foit pas tro^ claire ; il faut qu'ellefie un peu gros , en la ver» ianr avec la cuiller. .^ .'-,,: CHAPltRE XL LEs légun^ej qyj s'emploient çn çuiîne i 1;^^ comme grajnes & racines; fufage que l'on légumes

The text on this page is estimated to be only 22.87% accurate

U 5, M» La Cu Des les Haricots blancs. légumes Les P'eves de marais. en géni» Les Lentilles ordinal. raL rts 8c les Lentilles à la Reine. Le Ris. Le Genièvre. Le Gruau. Les Choux blancs. Choux verts. Choux de Milan. Les Carottes. Lei panais. Le Perûl. Ciboule. Cerfeuil. Ozeille. Poirée. Bonne-ctame» Oignons. Poireau. Céleri. Radis. Racine de perfil. Navet, l'^aitue de pluileursei^ peces. Laitue Romaine deplufieurseibeces. La chicorée fauvagç . blandheSc verte. La Chicorée blanche ordinaire* < Les Cardes de Poirée. Les Cardons d'E(pa« gne. Les Articheaux. Les A/jptrg«s. ISINIEKE Les Choux-fliciiri^ Le Potiron. Le Houblon. Les Concombres^ Les Epinards. Les Salfifis, Les Scorfonaires. Les Melons. Les Topinambour^ Les Betteraves. Les Cornichons. Les Champignons. Lu Capses girofles H fibres. Les Capucines. LaCia. Les Truffes. Les Morilles. Les Mouflêront. Les Chervis» TJiym. Laurier. Bafilic. Sarriette. FenouilAil. Rocambole. Echalote. La Patience. . La Buglofe. La Bouraf he. Les Réponfes. Le Crellbn alenois. & le Creflbtt de foataine* La Pimprenelle. Le Beaume. La Corne de Cer^ Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 19.27% accurate

'Bo UllGEOISC« Ves Pois verts & des Poids fea. Les pdids verts
Ce mangent pendant trois' mois> qui font Juin Juillet & Août ; pour
connoître leur bonté , fl faut les goûter s'il ont . un goUnt fucré 8c tendre :
qu'ils foieut frais cueiU lis 8c nouvellement écofles. L^s'bons pois ont une
petite queue après qu^ils ibnt étoffés. Les plns'fitis font eftimés les
meilleurs* Les plus tardifs (ont les pois quarrës , quoique |>lus gros ils n*en
font pas moins tendres. Les pois verts fe fervent avec toutes fortes de
viandes » 8c font d'excellens ragoûts 9 ils fe fervent auili en gras 8c en
maigre pour entremets. Les pois fecs fervent i faire de la purée. Petits pois
de la demi-Bourgeoife. Prenex un litron 8c denri de petitf pois , que vous
laverez 8c mettrez dans une caflêrole avec •. un morceau de beurre » un
bouquet de perill ^ & ciborule , une kiitue pommée coupée en qua« tre ,
faites.les cuire dans leur jus à très-petit feu. Quand ils font cuits , 8t qu'il
n*y a prefqiie plus de faulTe 9 menez-y un peu de fucre ; très. peu de fel fin
, mettez, y après une liaifon de; deux jaunes d'oeufs avec de la crème r
faites lier fur le feu 8c fervez. Vfige ,de/ pois /ecsm Les pois Normands font
éftimés les meilleurt parce qu'il ne font point piqués de vers 8c plustendres
à cuire. ^ ■ Ils fervent à faire de bonne purée les jourr maigres » (Se à
donner du c^rps dans les potages* . Cette, purgée Xert encore à -mettre
defibus dee harengs dans le Carême. Pour faire cette purée » vous paiTez
les poift Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 17.70% accurate

Des dans une . païïbire » vous la frlcaflèz ,~ avec dcr Po//. beurre
> perfl & ciboule hachée , âSaifonné-de fel & poivre. Petit fûlé aii pois :
faites cuire la viande avec les pois & de Teau 9 ayez (bin de faire def&ler à
moitié la viande pour que votre purée foit d'un bon goût , mettez-y au (fi
deux racines , autant d'oignons , un bouquet de fines herbes* Quand les pois
font cuits 9 paflèz-Ies en purée & Its fervez fiir la viande. '- Nous avons
encore les pois fans parchemin t autrement appellees pois goulus, parce que
Ton en mange tout. ' Quand ils font bien tendres 8c verds , vous les fdites
cuire avec leur cofTe comme les petits pois ci-devant. Des Haricots yerds.
Prenez.les fort tendres « rompez les pe« . tits bouts , lavez-les & les faites
cuire dans de Peau. Des Quand ils font cuits , mettez dans une caC
TM'***^^'^fcrple, un morceau de beurre, perfil , ciboule * hachés. Entre-
Quand le beurre eft fondu , mettez-y Ic^ mets, harkots , après qu'ils font
égouttés , faites-leur faire, deux ou trois tours fur le feu , mettez-y ^r^s une
pincée de farine., . & un peu de boa bouillon 6c du fel , faites-les bouillir
jufqu'à ce qu'il n'y ait plus de faulTe, Quand vous (tes prêt i fervir , mettez-y
une liaifon de ttxjis jaunes d*œufs délayez avec du lait & enfuite un filet de
verjus , ou de viQuand la liaifon eft prife fiir le feu fervez» les
pourpntltrequietA^ •- . , V(H\ s'en fiHh OMffii eà gras ; à la place dr • liaifon
vous y*ma%t^^ 'dtixoulis & jus de veaiu vs^ . Digitized by VjQOQ IC

The text on this page is estimated to be only 17.55% accurate

BoORCEOfSE.^ Ui^^SÊÊÊÊÊÊi Des. Haricots verts , comment
les confire & /?- ^««^ cher^ qui fe confervent au moins jûfqu^à^^^^
paquet. ^ Prenez des haricots verts , là quantité que ^ous en voudrez confire
, choinilèz-les tendres 8c point Blendreux , épluchez les bo\its , & mettez
après les haricots cuire dans de Peau bouillante pendant un quart d'heure ,
inettez-les ^près dans de Teau fraîche pour les refroidir» Quand ils font
froids j retirez-les de Peau pour les mettre égdwIUbr, aprèsqu'ils font bien
eiïuyés mettez-les dans \ti pots qui leur font deûinés ^ qui doivent être bien
propres « mettez par-deâus de la faumure jufqu*au bord du pot. Vous y
mette enfuite du beurre fondu à moitié chaud , qui fe fige deifus la faumure
& empêche les haricots de prendre le vtnt. Serrez les dans un endroit ni trop
chaud ni trop froid , bouchez. les de papier , & ne les ouvrez que quand
vous voudrez en fervir. La Saumure fe fait en mettant les deux tiers d'eau 9
8c un tiers de vinaigre & plufieurs^ 11vresde fel f.fuîvantla quantité de
faumure que vous faites^ une livre pour trois pintes. Faites chauffer la
faumure fur le feu jufqu'à ce que le fel foit fondu 9 laiflez-la. enfuite re^
pofer pour la tirer au clair j & vous en fèrvez ! comme il e(l dit cideifus.
Pour les faire fecher , vous prenez de p^ reils haricots que vous épluchez d«
même « & les faites^auffi cuire un quart d'heure ; quand ils font égouttés ,
enfilez.les avec une aiguille & du fil , pendez.Ies au plancher dans un en* ^
droit fec , ils fe conferveront long-temps de cette .façon. • Quand vous
voudrez vous ea fervir ^ faitesles tremper dans de l^au ti«de iutqu^â.cf
qu'il! Lij DigitizedbyVjOOQIC "

The text on this page is estimated to be only 14.19% accurate

g ^ I! 14^ ^ La Cuis i n i e'r e^ Des aient rtrpris leur première
verduce T vous tk9 haricots faitet enfuite cuire dans de l'eau , & les
accommodez de la même façon que les haricots^ nouveaux. Observei ^
même façoà pour les haricots confits» ^es Haricots blancs» ,, "* Faites-les
cuire dans Feau , quan|l ils fi>nt «Kvre çyif j ^ YQ^jj mette» dans une
caflerole un morceau de beunr^^ & un pe|i de farine que vous faltj^s rouflir
, Se y méén enfuite de Toignaa ^aché que vous faites cuire dansée même
roux. Quand ileil cuit mette&yies haricots» avec perCl , ciboule hachés , éti
; poivre , un filet de vinaigre ; faites bouillir le tout un quart d'heure » &
fervesh Les haricots au gras fe font de la même &• çon , à la place de beurre
vous vous ferves de lard, fondu. , 8c les mouilles de bon jits^ . veau. Ils fe
fervent auffi en gras en entremets ou pour entrée ^ û vous voulezles mettre
deflbus uit - gigpt de mouton rôti* Des Fèves de Marais. ^ Ceux qui les
mangent avec la robe doivent let. *^" faire cuire dans de Teau pendant un
demi-quart rêves. j»[jeure pour en ôter leur âcreté. Communément elles fe
mangent dérochées « h façon de les accommoder aprli eft de même* Mettez-
les dans une cafferoh; avec du beurre ^ Un bouquet de perfil , ciboule « &
un peu de iârriette ,paflrtz-les fur k feu , mettez-y fine pincée ée farine un
peu de fucre , gros comme une* noix , mouitlez-les de bon bouillon. Quand
elles font cuites , mettcz-y une liai&n de trois jaiincs d'teafs , un die laît f
ôrve» ^pour un plat d'ettueitiets% Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 17.69% accurate

fi o u R 0 £ ô r s & uj\ * Des \ : : . . s , . Des Lentilles. L t'U Les lentilles ordioairei , choififlêz-les larges /cj» 8c dSm beau blond \ après les avoir lavées 8i épluchées , faites-les cuire dans de Teau 9 quand elks &iit cuites fricaflêz-les comme les hari^ou blancs. Les gentilles à la Reine font très-petites 9 Hors, on ne s'en feh pas beaucoup pour fricaffér 9 d'ceuvre elles font trielleures pour fiire des coulis , parce que la couleur eftplus belle & le goût plus >cxceDenr. Coulis de Lentilles» - Vous les lavez après les avoir épluchées f faites-les cuire avec bon bouillon gras ou mah gre , fuivant i'u&ge que vous en voulez faire 9 quand elles font ciutes , pafTez.les à Tétaminv en les mouittant de leur bouillon , aflàifonnes ce coulis de bon goût , & vous vous en fer* virez pour ce t^ue vous jugerez à propos f. bit jpotage ou terrine. Du Ris. Il fert à faire des potages gras & maigres s ii^^ ^^* des entrées. Il fe mange communément au lait , le po^tage gras eft expliqué. au commencement de ce Liyre. « ' jEc potage maigre fe fait après avoir lavé 1er tis trois ou quatre fois dans de leau tiède , 9c 'fortté fort dans vos mains. ' Vous le faites cuire dans un bon bouillon inaigi;!e « fait avec panais 9 carottes « oignons » racines de perfîl- 9 choux 9 céleri 9 navets 9 une eau de pois 9 de tout modérément , qu^uiie lé^ , éume ne domine pas plus ciùe'rahtre9 prince* 'paiement le céleri & la rabine de pejrfiK Vous mettrez avec ce * bouillon un morcean de beurre t du juz d*oigaoa 9 jufqu'i ce qu^ Llv Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 11.25% accurate

r . Vu Jf/j. votîres ris ait adèz de ^oiileur, faites>le ctiirè} ' , . petit feu pendant trois lieures , affaifonnez le de ben^QÛt» . . ■ ..». Quand^il efl cuit » iérvez-Ie 9 lu trop.clar m frop épais* ^ ..:,... Si vous vputex lef^rvir au hiatic^ n'jr mettes î oint de jus'd*oignons. Quand votre.rt\$ eft cuit ^prenez du bon bouilVon que vous délayez avec Çx jaunes d'oeufs » faites-les lier fur le feUf & entreprenez cette liaiiba cJhaude. Quand vous êtte prêt à fervir , mettez-Iz dans le ris. * Le ris au lait fe fait après' Pavoîr bien lavé t faites. le cuir^ i^e demi-heure a petit feu avec un peu d'eau pour le faire crever , mettez^y en» Juite petit.à*petit du lait cbaûd jufqu'à ce qu'il foit cuit y vous l'afTaifonnez de fel,& dçiiicrf. Ssrvezni trop clair ai trop épais* Pa Genièvre» . Pu Gé' ^'^" "*" *'^'^ ^'^'^ ^° cuifine que^,pour cfe nievre» ^^^"^^* ^"^^ ^^^^ ^*^^ mettre au fel, comme un« pièce de bœuf à Técarlate, Vous en pouvez mettre un peu quand vou£ falerez du porc frais , cela ne donnera que boa goût I pourvu qu'il ne domine pas. Pu Gruau* ^^ C'e/l une farine d'avoine groflîerement moulue^ Cruau. ielui de Bretagne eft le plus eftiméiï'on s'en fert pour les perfonnes qui ont la poitrine foible , c*efl un remède très-rafraî^ chifTant. Pour vous en fervir^ prenez une chopin^ d'eau ou de lait, mettez-y plein uaç ..cuilUrée'à boUche de.gr^au ' ; faites-le. boqllîr doucement un quart 0^heure^ ,tirez4e apVè/s audajjr four ^e Doire vous. y: mettez ŪP peu ^e fucre fi vous voulez, . . ' : ' / . : ^

Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 9.34% accurate

: ' £ O V R G E o I s E. *t4^, ■ g Lhs Choux. - ch^^^ *-.- ^^', •■' .
^ . ' 'S' , Les choux j>lancs , les chouK Yerd\$ 9 & cieàx Ide Milafi
s'^pcominodeAt tous de • même ; Ton . . ;i ,s*en fert coiâmuném^t
pour^njeifre dans le pot apriès les avoir ficelés , pour qu'ils ne fe mêlent
point avec la viande. : / v £ Si vous voulej faire desc entréfs avec «
poitit*"*^*** Jors voi|s les co^pe; par^ quartiers;, , après Us avoiriayésii faif
osâtes bouillir ^n quart d'bjeuie rians de ji'eau y mettez^y un morceau d«.
petit lard coupez p^r morceaux tenant à la couemnot retirez4es après dans
de reau. fraîche > preûèiles bien & les ficelez , mettez-les cuire dans une
braife avec le morceau de lard » 8c la viâiide qiie vous deftinez pour
rerviravec. « Cette braijh n'eft qjie du^h>tillon'i' fel « poivre , un bouquet
de perfil , cibowfe ,; cknit de girofle , un peu de muiçade , deux ou trois
racines. * '^ , ^)uand la viande & les chouX^Tont cuîts » ^ retirez-les pour
les bien eftliyet dp leur -^raifiTe*, dressez-les dans le plat que vous 'devez
lervir t le petit lard par-dèffus. Vous mettez enfuîte une fauffe faite d'unbojt
coulis 8c afl^uTonnée'd'nrf bon goût. ' Viande qui convient te mieuf\
tendrons 'de veau , poitrine à» -bofiuf , .rnôrceau . de . Culore de bceuj ,
^ndsiuHiLde porc , épatile de moUton défoîlee ^ arrondie eii îà ficelant
lifeniip'rr, le chapon , les' pattes troufleè^ en' dedans. De telle viande que
vous vous fervirez faitesla bouillir deux minutes dans de l'eau pour lui faire
jetter fon écume , 8c la mettez après cuire aVeç les choux. ' ^ ^ . ' Les choiix
Je mangent auffi h Xsi hoûr%eo\Cè\ 'itant cuits dans le pot & bien égbutés
,[éûè^ •tèÊ'dîsfriîs une ûuffe blanche* >. Lv Digitized by VjOOQ le

The text on this page is estimated to be only 9.68% accurate

mgsssss^Sfi L iL CcrisxKicitE; ^^^ Choux à la, B^urgeoife.
PnnezuQ^. choux entier t aprè^ Vayoitfàvli '. faites^e bou21îir un quart
difeure èàm dé HèaUf Hops-'i^^ii^l® a))Fès dans de l'eau fratche «
tàHrév* d'wuxre^^ refroidir-^ 8c< le pre^É fort fans en rompre les féuillrs 9
4te».en après tes feuilles une à . ^ f une , 8c y mettes^ à^ ckacpie- un peu de
farce ** ' ' ^ue votts fiikes , comme dtle du- canard farci^ :plige 167.;'
remettez aprèn le» ftuilles l'une fift 'L'autre comme (i le chou étoit entier »
ficele^^. . .lc>par.tout 9 & le faites cuire dans une braifé ,que vous fdtes ,
comme celle de hi langue de • bœufv page »di Aflaifonnez de bon goth.
Quand il eft cuk & retiré de fa bralfe , pref. iiî^ ie légèrement dans un linge
blanc pdur en feire fortir la graiffe y coupez^le en deux & te dreiièz
fiirle^plat que vous devea^fervir ». mettez, par-deflus un bon coulii*. Des
Choux fiéursé Les cluouxrfleurs font une efpece de choux ' dont la graine
nous vient d'Italie , la légume 'en eft aue^E. bpope ^ ils fervent i faire des
eatremets & à garnir des entrée^ de viande. Pour vous en ferviK. 9. vous les
épluchez. & lavez 9 faites-les çuires un moment dans de Teau* ,9c les '
retire;^ pour les achever de cuire dans Vne autre eau blanche , faites avec
une cuîj* ler4e de ferine délayée avec de Peau , un peu lie bçurre , & du
feU. f Quand ils (ont cuits; > drelTez^ts dans le plat que vous deve? fervir ^
& mettez deflfiis- en gras une faûiTe au coulis, où il y a un peu de.beuric
dkdans., ^ en /T^zi^re; uoe fauflèManche*. Si c*efi pour entrée , vous
le&fiiees ciiire 4^ la mêtT^è façon ^ drefles-ies autour de la viande' V^ue
vous leur déftincz , Çq uî^tte^ par-deflus b ^faiifle qui eft pour la viande ,
oii il doû toil^)QUU avoir un peu de h%m^ Digitized by VjO'OQ IC

The text on this page is estimated to be only 13.57% accurate

" s 0 ù R c E o'i s £• isi y ■ ^ . Choux^fleurs en pain. ^, " t :
Pitfies de beaux choux-fleurs que vous épia. cfaes Se Éiites cuire à moitié
danr de l'eau , C«tires*ies dans de l'eau fralclie pour les mettre après
égoutter da6s une paflbire ; ymis prenei une petite caflerole de la grandeur
du fond du Ipiat que vous devez fervir ^ mettez des bardes de Lard dans le
fond , 8c arrangez les choux» fleurs deiTus , en mettant le beau côté des
choux* fleur en delTous t. & les queues en haut^ Tons prenez enfuité une
bonne firce Êite avec une rouelle de veau » graiflè de bœuf, perfï , ciboule
9 champignons % le tout haché ; aflaiibnez de fel , poivre » trois œufs
entiers « c*e(l à-dire , tes jaunes & les blancs ; point de crème nt bouiHon.
Quand cette farce eu bien afTaiibnnée & m^ litt vous la mettez dans tous les
vuides des choux.fleurs 8c la. faites^ bien entrer avec les doigts ; Élites- les
cuire, avec bon bouillon 9 zS» latfonnez' de bon goût. ' Qtidnd votre pain de
choux-fleurs eil cuit ^ Et qu'il n'y a plus de laulTe « renverfèz.le doui«
cernent dans le plat que vous devez fervîr ^ dter les' ^bardtes^ dé ' lard fk
mettez par-déiTus un bon coulis avec un peu de beurre , ferve» j^ourtnrcée»
. - / . Choux â ia FtamanJe* ' Prenee un chou que. Vous coupés en qua-
Hors-^ tre i fiiites4e blanchir à Peau bouillante un d'œuvrt quart d'heure , 8c
veih-ez-le de Peau fraîche , fireflèz-le pour en. (aise fortir l'eau , coupez les
tvogiiens 8c le ficelez, faites cuire aveeunmon. ceau de beurre , bon
bouliion , ou huit oï^ ^ gnons , un bouquet garni , un peu de (el 8c gros
poivre , quand il eft prefque cuit « met^ tez-y quelques faucifl*es cuire avec
; quand v^i lie ragoût efi cuit ^ iious avez^un ctoûton d& Digitized by
VjOOQ IC ■J

The text on this page is estimated to be only 10.74% accurate

l'K* La CnistMiEur Des pain plus grand que le creux à la maia
^piy^ Choux» vous faites frire 'avec du beurre,. merrez^Ic dans le fond du
plat où vous voufez* fenvfi- le choux « tes ûoctâes & les oignons autour »■
que fe tout fbit bien eâtiyé de la giaifîe ^ dé^ graiffez ta fa»(!è du chou , (î .
vous avez ua peu de coulis , mertez-en dedans , que ^votre fauffe fak;
comte Se de bon goût > & iêrve^ ^effus.' . . . 1 * ^--y -^, Choux en
Ctrprifé». . " , ' ' * d'œuvre Pr«n«^, wn bon chou .entier que,;V9ij(s-fa2« tes
cuire i»n quart d.'heure, i^ans; l'eau bouillante & le retirez ii Wau fraîche ,
preiZèz-lê bien dans vos mains fans ea rompre les feuilles «^ vous les
mettrez en fuite fur une tahje , écar« tez-en toutes les feuilles pour en ôter le
^^rognon 9 & .à la pîace du trognon vous y me^ez des marons & de^s
{àuciffes , remettez toutes les feuilles comme elles étoienr , de (aça qu'il
ne paroidê qu'il y a quelque cliofe dcjdâns ^ ficelez bien le chou Se le faites
cuiî^ da^s . une petite braifè Ugere (dite avec du bouiUc^ 9 peu de fel ,
gros poivre > racines 9 oignons » ua bouquet, quand it eA cuit , mettez-le
ëgour. ter« fervez avec ttn« bf^fm fauflê^u ily ai» du beurre. . . ? i» / -.. . !:.
»i Des Carottes & panaîs que Von confp^nd ^ut îenotÈi }ie-//taemcjl:1\ Des
L'on s'en fert ordinairement pour mettre peines dans toutes fortes dfe
potages pour des braik fes , pour les coulis \ vous lèrvez aufii. àa en« trées
de viande en terrine 9 que l'on appelle Jiauchepot ; Poit garnit des-petiteé
entrées avec les ragoûts des racines. , •• Pour lors vous les coupes ûa
longueur de deux doigts , & les 'tournez ep roiu^ , faites*^ les cuire un quart
d'heure dans Teau , & les mettez après dans une «aflèrole avec boA bouil*
Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 8.44% accurate

LlQH, Vatt vçve de . vⁿ blaac[^], bouqucf de Des Inès herbes , ' un
peu dé. fel. [^]simê 'Çuandelks ibnt cuites t vous y ajoute? utt , [^] de cduïis*
pour lier la fauïfe ., & . fervez avec . Lie vous Jugez a propos, . ' . Racints
en menus droitr[^] fi.-: . nez de l'oignon que vous, coupez en fHetSy llei:[^]
cuire[^] dans un petit roux. (ait. avec lurre & de la farine [^] quand roigin<>n
eft J[^]cuit , ,inquillez.]e, avec du bpuilloQ 8l lc)ievez 4e cuire j vous avez
eofuite des [^]tes f. panais , céleri v pavets , le tout cuit le pot t coupez-les
proprement en filets Se Inettez dans le ragoût d'oignons [^] alFaifon* .les de
fel , & gros poivre , un filet de vinai« l'en fervant , mettez d[^] la moutarde[^] :
Racines à la crime. . jl[^]repez àe& grqlTés racines bien tenilres ; ra- [^]t[^]*»»
jk l;[^]vez-les f mettez-les blanchir uoe de. [^]et\$» ILheure à Peau bouillante ,
enfuité vous le\$ pez en gros filets » & les mettez dans une Iflerole avec un
morceau de bon beurre > un» louquet de perill , ciboule ,[^]une goufiè d'ail »
jleu[^] échalote[^] , deux clous deigiroûe , du ba« Olic[^]. p[^]ez-les fiir le feu 9
mettez-y une piif.[^] Ic[^]e de farine , fd ,, gras poivre 9 bQH; bouillon»
riaifTez cuire 3c réduic[^] à. courte fauïè , 6teft le boulet, mettez.y une
liaïfpD cje trois jaul nés d'œufs avec de la crème , faites lier fans: bouillir ,
en &rvaht un grand fiief de vinaigàvolr:dàns les difl[^]i[^]nts aprêts qui font Pc
r// 5[^] marqués dans ce litvre 4e qtkfetle utilité ils (ont Ctbaulc[^] £mt fi'il'foit
beibia'd*ta n«a dire de particuUej; Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 13.60% accurate

igssssmtsi La Coisikicrc Du Cér-Du Cerfkuit , Ofeitle , Poirée ,
Batine-Dm[^] f^{^^}L ' Toutes ces herbes font exçelleates pour faifé [^]i*y*»de la
foupe & Ats ragoûts de farces ; les penrotrée , gjjyjçj ménagères ea doivent
confire Tété pour Donne* [^]jijy[^]f . quand ettes font accommodées comme
i/am€[^] a faut elles ne perdent rien, de leur bonté , rteii: n*e(l û aifi à faire
pour le peu que Ton j ap« porte d*attentiofr. Prenez de l'bzeilfe , cerfêuH t.
poirée , bcMi« ne*dame , pourpier , ées concombres r fi ^{^^}oM Içes dans le
temps t perfil'Y ciboufe-* mettez de ces herbes à proportion de* leur force,
après les[^]voir épluchées & lavées plufieurs foie , mes* tez-les égoutter ,
aprè» vous les hachez & les pkeffez dan» vofr main» pour qu-ilne relie pas
tantd'eauV Vous- prenez un chaudron- dé h grandeur tpt vous avez d*herbes
à y mettre , mettes, dedans un bon morceau de beurre. 8c vos helr*[^] bes
dèffus, itt autant qu*n tft befoin* poi|r bien faler les herbes ; faites- lès cuire
i petiè feu jufqu[^]à ce qu[^]elles foient bien[^] cuites , 8l quM[^]n'y refte point
d[^]eau ; après qu[^]elles font un peu refroidies , mettez-îès dans des pots qui
leur font deHiné qni[^] doivent être bien propres* • Moins ràn en* fait de
çonfommation > plus ks pots doivent être petits , parce

The text on this page is estimated to be only 12.41% accurate

BovRGcorsr» èfy ■ ly «nettes dans du bouittoa qui oc doit pat
être Du Cer« fidi f vous avea. de la foute fidte dans Itfeuil ^ moment.
Oxeilit^ . , . S» vous voulex but. de la farce avec t vous FoiWe ^ les mettez
dans une caflêrole avec un morceau ^onne. dbe beurre > faites.ies bouiUier
un infant ; iiyDamt ^ flitistes une liaifon de quelques jaunes d*œun avec du
lait & vous cnfervex Coit pour mettre dcflbus des œufs durs » ou quelque
plat des poiflons cuits ûir le gtjL Le temps, le plus conveitble pour confire
des herbes 9 elt fur la fin de Scpeesâbre» De POigntm^ B e(l d*une grand
utilité en cuifiie « quand pg. mi> s'en fert avec modération , il entre dans
/Qignoii beaucoup de potages , dans le)us, 8c coulis-; le petit oignon bkinc-
eft te plus eftimé pour faire des ragoûts , pour cet effet ne l'éplucfaez point ,
n'en coupez que le bout de la tête & de la queue 9 faies.les cuire dans de
Teau un, mi^t d'heure , retirez^es après dans Peau fra!^ elle « 8c lui ôrez la
première- peau , faites-les cuire d^n/(du boujUon. . Q^Lian^" ils, font cuits
, mettez-y deux cuillerées de coulis pour lier I^ fâuffé , affaifonnez.. hs de
bon goût , 8c lej fervez aves ce que vou^ jugerez à proposé Quand ils fônf
cuits dïins du boufHon , 8t bien égputtés 8c refroidis, ils fe mangent en fâ«
lade > avec lél', gros poivre , huile & vinaigre* Bu Poitean IV' n'eft utile en
euifine que pour mettre dcins P^ fe pot , ii> donne bon goût au^ bouilloq^
P^twtà Bh Céleri : Quand il-est bien blanc &^endre 9 H' fe tn^n^ Du gtt,^t\
faUfl^^ avec i|n^ rémoulade de fel , poi^ CetuL \xe I huile , vinaigre 8c
mQRrar^e ifoti^enjirjf DigitizedbyVjOOQIC ^

The text on this page is estimated to be only 13.03% accurate

jBSHsasT^é La CntsiKicRE[^] Du affâi pour'mettne dans le pot , il en faut trêft* Céleri, peu t parce qtte le goût en eft fort , Se domine '^{^^} fur toutes les autres légumes. Si vous vouU[^] le fervireni ragoût avec qtieL 'cpie viande , fahes-le tremper dans de Peau potif le bien laver » faites-le cuire une demûheure dans de l'eau bouillante « retirez-le dans 4e l'eau fraîche , prefTez.le bien & le faites cuire avec bon bouillon & du coulis , a(raifonnez.le de bon goût , ayez foin de le dégraiflêr. Quand il eft cuif , fervezle avec la vkiiide que vous jugerez à pi-opos- « • Des Radis 6r Raves » ^{^^r ^^* "® ^^" ^^^^ ^^} cuifine que pour fervîr Radis Sr çj^{^^} en hors d'œuvre fore commun , au com» Kaves. mencecut du dîner à côté d'une foupe. De la Racine de PerfiL De la ^{^*^" °^ ^* ^^^^ ^^ ^^} racine de perfî que Rocine V^{^^} mettre dans le pot , il en faut mettre j[^]p[^]ir[^]/ très-peu , parce quelle eA d'un gdût très-fort , _ & point bonne pour les perfonnes qui fooc ^ échauffées; Des Kavets. Dei Ils ft mettent dans le pot , & fervent auffi i. Xavets* faire de bon potage , fi vous voulez garnir avec le plat à foupe , coupez-les proprement , faitesleur faire un bouillon dans Tetau pour leur ôter ie goût, fort i faites-les cuire après avec du J>ouillon & du ius pour leur donner couleur. Ils fervent auffi à faire des ragoûts pour mettre avec la viande : coupez-les proprement, faitesleur faire un bon bouillon dans l'eau & les ^ mettez après cuire avec Au bouillon 8c de coulis» un bouquet de finef bcrbes»; Quand. ils font cuits & aflâifonnés de boa g6At « iégtil&éx le ragoût , (ervez deffôds la viarMe què vous jugez là t)ro'pos V ctui;dqit êtif cuic[^] dafts uée bralfe* Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 15.05% accurate

fiourGCOISË 2^7 ■ i ^1 VOUS vûUj une façon pluâ fimple j
c*efl de iP^j feettVc caire les navets avec'fe viailde ; qoand ^avcr/* Sille eft
moitié cuite , ^égraiflfeV le ragoût 8c Taf. faifdnnez^de bon goût. Si cette
tterniere. Façon n^a. pat H bonne mi. lie , elle. eft moins coûteuiê y & pas fi
eau tarraflante. Des Laitues Pommées & RomaineSé Je n'entreraï point ici
dans le détail des dif- I^es férentes efpeces de lampes pommées €c Romaû
Laitues lies, il fuffit qu'elles fe mangent toutes en ûla^jPomées 'de quand
elles fOlit belles & tendres. & Ro* ' Elles ft fervent auffi en ragoût & à
"garnir ni^*"«'f« des potages. /7e fe//e façon que vous les mettiez , après les
avoir épluchées 8c lavées , mettez-les cuire dans de Teau un bon quart
d'heure , retirez. les après dans de Teau fraîche , prefTez-les dans vos mains
, fi e'eft pour un potage , vous left ficelerez 8c les ferez cuire avec bon
bouillon , & les (èrvîrez autour du plat à foupe \ le bouhillon où elles font
cuis vous fervira à mettre dans votre potage. Si c'efi pour entrée , après
les avoir prefTées , faites-les cuire avec du beurre ^ bon bouillon 8ç coulis ,
ailàifonnées de bon goût. Quand vous êtes prêt â fervir , dégraiflêz le j
ragoût & le mettez deffous la viande que vous jugerez f propos. jLés
rnontans de laitue font bons pour faire des entremets 8(à garnir quelques
entrées de viande ; après les avoir épluchés , mettez- les cuire avec de l'eau
où vous délayerez une cuiU lérée de farine y mettez-y un bouquet de fines
herbes /deux oignons 9 racines, 4 un P^u ^^ l>eurre,,du fel. ' . Quand ils
font cuits 9 vt)U8 pouvez les férv|r .tn maigre, avec une faufle blanche , ou.
avec une . llaïfon ,de jaunes d'œu(s ^ 4^ ^^ comme Ût^ fricaiRc de pbiëti
" * Digitized by VjOOQ le

The text on this page is estimated to be only 13.48% accurate

iii Kg La Cuisiniers Des En gras , mettez lef prendre goût daAi un
hof^ Zaitues coulis f & les fervez avec telle viande que voiii Pomées
jugesez â propos , ou feùls pour entremets. • ^ .^^" Laitues pommées
farcger marnes. Ayez des lahues pommées environ huit ou Entre* douze ,
fuivant qii'elles font groflès , faits- les mets* bouilHr une demi. heure dans
de Peau & le» retirez à Teau fraîche pour les bien prtftTer avec les mains,
écartez fur une table les feuilles de chaque laitue fans les féparer y mettez-y
dans le miMeu une farce de viande alTaifonnâ de bon goût , comme celle
que voiiis trouverez . ci après pour les petits pâtés , envelo|v pez la farce
avec les feuilles de laitues y fice. lez. les & les faites cuire dans une petite
brai^ fe ; quand elles font cuites vou» le» égouttez 8c preffez dans un linge
9 trempez-les dans une pâte à frire > faite avec farine , vin blanc Se une
cuillerée d'huile «. un peu ide fel » faites* les frire de belle .couleur i vous
pouvez encore les trempéf^jians de Tceuf battu » Us paner de mie de pain :
Etant farcies de cette façon , 8c cuites à la braife f elles fervent 9 garnir des
en* trées de viandes. De la Chicorée fauvage blanche , S» de la verte'. i)e la
^^ chicorée fauvage blanche n'est bonne que iauvae ^^^^^ ^^ ^ mettre dans
les bouiHons ^ ^ rafraîchiflans , & à faire des découlons de médecine. De lu
Chicorée blanche wâmaire-. Elle fe mange en falade & fert à^ faire des
ragoût \ après l*avoir épluchée fi^ Kayéct faites^ la bouillir une demt-heure
dans de feau » re* tirez.la dans de Teav fraîche pour l^ bien pref« fer ;
mettez-Ta eniuite cuire avec un peu âe beom f du bouffloû 8t du couUs £
voui ea Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 20.25% accurate

Bourgeois £• i^om t\Éf jives » finon t faites un petit roux de farine |lour De la lier la fauflfe.' chicorée Quand elle efl cuite ^ aflTaiibnnée de bon goût à uya-i & de graisse 9 mettez-v un peu d'échalote pour ge« ceux qui l'aiment , & &rvez de Tous du mouton rôti , Toit épaule , carré » ou gigot. Si v

The text on this page is estimated to be only 17.73% accurate

r I. ■inigo- ^ La Coisiniere Des prennent goût 8c les fervez \ que la fauflê ne CaU gardons ni trop claire ni trop liée & d'un beau blondm fCEfpa^ Si vous voulez les fervir en maigre « vous les ,gne, lÂettez dans une fauite comme il eil dit aus cardes de p Des Artichaux» J>es Âr* Ils font très-utiles en cui(ine> ils fervent à faîne tUhaux des entremets, & les culs à garnir toutes ibrêc àt% ragoûts. Je n'entrerais point dans le détail de tous Ici changemens que l'on en peut faire oui en devien* droit utile , puifque je me fuis propofé At ne donner que des ragoûts fimples & de peu de dépenfe. Les artichauxfe mangent communément après avoir coupelle verd de deffous 8c coupé â moitié les feuilles de deifus. Faites- les ciiire dans Peau avec un peu d^ fcl & un bouquet de fines herbes : quand ils (ont cuits 9 mettez4es égoutter, & leur ôtez le foin. Si c'e/? en gras , vous prendrez du bon coulis 9 & y mettrez un morceau de beurre , im nçtit filet de vinaigre , fcl , gros poivre , faites lier la faufTe fur le feu , oc la mettez danr ies artichaux. Entre- Sî c^eft en maigre , - vous mettez â la place mets, une fauTe blanche : ces mêmes artichaux étant cuits à l'eau 8c refroidis y (ê mangent à Tiuiile avec fel , poivre 8(vinaigre. . Entre- Si vous voule^ faire frire , coupez-les par mets.)noredux , ôtez-en le foin , lavez-les 8c les égouttez ; quand vous êtes prêts à les faire frire , il faut les manier dans une cadêrole avec une petite poignée de farine , deux œufs blancs 8c jaunes , un filet de vinaigre , fcl , poivre ; . faites-les frire jufqu'à ce qu'ils foient jaunes, 8c fervez-les avec du perfii frit. Etant coupés de la mérfie façon ^ faites-les cui« re dans Teau un quart d'heure y rem9te*les à Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 19.56% accurate

peau fraîche , & les accoihmbdez apr[^]s en fxi[^]Des Ar[^]' Cafl[^]e de
poulets , page 1 3 <5. tichau^{^^} ' Quand ils feront cuits , vous y mcfttrez une
liaifon & les fervîrez pour un phit d'entremets. ■ Si vous vouleiconûre des
artichaux , ou ca Saïre feeiier pour Thiver , voici la façon. Otez-en toutes
les feuilles , & ne laKTez au #qI que ce qui eft bon à manger, jettez-les dans
Teau jufqu'à ce que vous lès ayez tous accommodés , faites-les enfuite cuire
dans de Veau jufqu'à ce- que vous 'puiffiez en ôter le foin aifément,
remettez-les après dans Teau fraîche , quand Is font bien propres l vous les
mertefz égouter.î Si c'e/l pour féch[^]r , vous les mettrez fur des claîetf dans
un four qui ne doit pas être trop chaud , fi vous pouvez y tenir la main
fansqu'il vous brûle , cela fuffît. Quand ils feront fecs vous vous en fervirez
pour mettre dans les ragoûts après les avoir fait revenir dans l'eau tiède. Si
vous vouUi les confire , ils çn feront meilleurs , vous y mettrez une faumure
, comme il eft expliqué aux haricots verts confits , & vous obferverez la
même façon, tes artichaux wio» lets tendres , & les petits vrds fe mangent
à la poivradç , on les çier fur une affîette avec . un peu de glace , ils fe
mettent à côté de la ibu|[^]e , . ; pour un f ecit hors d'œuvre. "/ Artichaux à la
Barigoulie» Prenez tiûis ou quatre artichaux fuîvarit leut' Entre:* groflêur ,
ou la grandeur de votre plat d'en- mets» tremets , coupez le verd de defTôus
8c la moitié des feuilles ^ mettez-les dans une calTerole av[^]c du bouillon ou
de l'eau , deux cuillerées de bonne huile ^ un p

The text on this page is estimated to be only 20.84% accurate

2^r La CuisiNt£llE« Pes Ar> à» fauOê vlaiilêz-les frire un
moment ^aas riittil? fiV^tfxpour faire rifToler , mettez-les après fur une ' >
touni^re avec Thuile qui refle dans la cailêro* le y vuidez-les de leur foin &
mettez defius un, couvercle de tourtière bien -chaud , du feu &r le couvercle
pour faire griller les feuilles « ju vous avez un four chaud ils n*en feront

The text on this page is estimated to be only 19.48% accurate

Vous les retirez pour les essuyer avec du linge : Elles ont la longueur de deux doigts , quand elles sont cuites à feu 8c bien égouttées mettez-les dans une bonne saumure , 8c fervez avec ce que vous jugerez à propos. - Si c'est pour un potage , prenez-en des petites, n'y mettez que le verd ; faites-les bouillir un moment dans l'eau , retirez-les à l'eau fraîche , 8c les ficelés en petits paquets ; faites-les cuire dans le bouillon que vous destinez pour votre potage. Quand elles (ont Cuites » garnissez-en le bord du plat. ' Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 10.54% accurate

■ M» ±64 J^A CûiSîNJItRË ' . VesAf ... ^fp^rgf s ^ petits poism.
^ . tinrrée. A { }rli' les avohr coupéVs ât la grofietir èet ' poy ts pois 8c bien
lavées • faites-les ô'bire uit moment dans Teàu , mettezUes égoutter , 9c -
les' accomtn'odea çoniair 1er ^rîtsr|K>u k Ik de^ . mi bourgeoiféi &'tn:
retimches quèto Mtues^ voyez page i4|* Dii Potiron Ér CîtroutUe» n^ lis ne
font d'autre ufage en cuiûne que poot F*»,V/- £**'« ' ^« i* fotipe ayeff du
lait. , & " Cil ^^^^ faites cuire le potiron 8c citrouille avec iroitû. ^^^'®^^
» qnaçd.il eft cuit , 8c qu'iiny a plot fuere d*eau vous y ioiettezdu lait un
morceau e beurre , du Tel 8c du fucre , fi vous voulea faite» tremper dedans
le pain > 8c ne le faites point du tout mitonner. Si vous voulex fricaffer du
potiron , quand H eft cuit dans Teau vous lé mettez dans une caC i!ero|e i
a^ec un morceau de beurre , perfîl , ci« boule, fel , poivre ; quand il a
bouilli. un quart d*heUre 8ç qu-ilfne teàe point de fauflè , mett^z-y une
liaifou de jaunes xl'œufs , avec de la çîème ou du lait. . . Du Houblon» . ^ î\
ne fe mange ordinairement que dans le hubl CWême pour une falade cuite.
"^^ ^^ . Vous les faites cuire dans, de l'eau avec iiii - peu de fcl ; quand il e^
cuit. 8c refroidi , bien ^^' egourté > dreHêz le dans le plat que vous demecs.
^^2 ifrvir , i^ettez deflus fel i poivre » huile 8c vinaigre. Du Des
Concombres, concom- j^ç concombre eft connu de tout le monde pour ^^
une des quatre fe menées froides » avec le potiron* çirrouille:8ç melon, f
oïir vous fervir du coïacoail>/e } il. &ut le peler Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 17.63% accurate

^J^élti » 6ter le dedans , vous les coupez par ttiorCeauK*
concor tu , Si c^est pour un ragoût , faites4es tremper brcs^ «vec une demi-
cniilerée de vinaigre , un peu de fel f pendant deux heures en la retournant
de . temps en temps y par ve moyen elle rendra fon eau froide â Teftomach ,
8c vdus la preflérez^ encore avant que de la mettre dans - la cafTerole. *
Faites.la caire avec an morceau de beurre & du bouillon , un bouquet garni;
quand elle ^ft cuite 9 mettez-y un peu de coulis 9 dégralÉèc le ragoût avant
que de fervir. Si c*ej en maigre , après les avoir preflees comme)'ai dit ,
vous les mettez dans la caflb. rôle avec du beurre ; quand elles feront
paflees fur le feu, vous y mettez une pincée de farine « 8c mouillez avec du
bouillon ; étant cuites & fans fauiTe , vous y mettez une liaifon de jaU'nés
d'oeufs & du lait. Servez pour entremets ou pour hors-d'œuvre f . avec àes
œufs mollets defTus ou fans œufsé ■'■' &i vous vouU\ faîn un potage 9
vous les ftes cuire un moment avec de Teau 9 & les mettrear après rachever
de cuire avec du bouillon 9 6c 4m peu de jus pour leur donner de la
couleur* Quand elles font cuites 9 garniflèz-en le bord du plat à foupe 9 8c
vous fervez de ce bouilloa pour mettre dans votre potage. Ceux qui
voudront faire confire des Conp6m'« bres doivent les choifir petits 8c pas
trop mûr^.; ^ rangez-les dans des pots 9 Si mettez deffus une m . aumure
comme celles des hadco s verds« - «^ Quand vous voudrez vous en fervir,
vous^ ~ les pèlerez 8c leur ferez les mêmes apprêts qu'aux . autres* Des
Saljîfis & Scotfonnaires Les falfifis 8c les fcorfonnaires s'accommodent* de
la même façon , voiiis les ratiif % 8c

The text on this page is estimated to be only 18.48% accurate

I • 2% La CvitiîTîtKt V è Pes vez, faltes-les cuire comme les chonz^fietOVi Saljju & lei fervez avec uae faufle blanche. f^""!" Des Epinards. jonnau ^ tes. Après les avoir épluchés & lavés fiites.k^ £nrre« cuire dans deTeaUt vous les tirerez après dan\$ mets* de l'eau fraîche pour les bien preflêr. Mettez-les après dans une caÛêrole avec im P^i morceau de bon beurre 9 & les faites bouiUnr Spinarsi petit feu fur un fourneau pendant i*.. quarc £ntre> d'heurt 9 & y mettez après un peu de fel , une mets» pincée de farine , & les mouillez avec du lait oii de la crème. En gras , à la place de crème vous y mtt* . trez un boa coulis & jus de veau ; quand ils font accommodés de cette façon 9 vous les pouvez fervir avec de la vianae cuite à la . broche» Des Melons. Des Ils fe fervent pour hors-d'œuvre au com« Aff/on^*mencement d'un repas 9 pour les choidr bons, quand vons les portez à votre nez « ils doivent fentir comme un goût de godron , la queue courte & groflê en le prefTant fous la main qu'il foit ferme & non moUafle , qu'il ne foit ni trop verd ni trop mûr. Des Topinambours» Ils font fort peu eftimés 9 ceux qui en veu« Des To- lent manger doivent les faire cuire daus de l'eau, pinam^ après les peler 8c les mettez dans une fauÛTe bours, blanche avec de la moutardr. Des Betteravis» De* Elles fe font cui^e dans de l'eau ou au four y Bfte» elles fe mangent en faiade & en fricaffée. taves. Pour les fricaflêr , mettez-les dans une cafTe* rôle avec du beurre 1 perûl y ciboule bdçhi% y Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 17.67% accurate

^B peu d^aîl , une pincée .de farine , in vinaigre Des ?|^Ëraniment
, fel f poiv/e , faites-ies bouillir un Bette^ ^uaft à^kew;Çé raves* - •' 'bés
Corriichoni. .Les cqmiçhoQS dmollancU font eftimis les ^^ .jtièilleurs*9 la
couleur en eft plus verte , ils itx-CornU V^nt à garnir des falades cuites ;
Ton en fait audî chons^ d^s jagoûts y.^vous les faites bouillir un infant
dans de Teau pour leur ôterla force du vinaigre, inettez.les après dans une
bonne fauffe ou ra-^ goût « ne les tdXtes p]us bouillir 1 fei;vez uyec 4Ce -^
Mi; Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 19.68% accurate

Pes lavi 9 faltes-les boàillir un infiant dans VésH J Cham- quand ils font égouttés , mêttes-les fêcher dant pignons'i le four , que la cnaleur en foit très-douce > étaat Morilles fecs , mettez- les dans un endroit qui ne fbit &iVfow/ point humide. Jetons. Pour les employer 9 faites-les tremper daot l'eau tiède. ' Les champignons fe font fêcher de la même façon y les morilles , moufferons & 'champignons fe fervent de la même façon ; & entrent dans une infinité de fauffes & ragoûts, * Si vous voule^ vous enfervir pour entremets à la crème , vous les mettez dans une caiTerole avec un morceau de beurre , uii bouquet de perfil 8c ciboule , quand, ils font pafles fur le feu , mettez y une pmcée de farine « mouillez avec de l'eau chaude , un peu de fel & un peu de fucre. * Quand ils font cuits & qu'il n'y a plus de faulTe y mettez y une liaifon de jaunes d'œufs & de la crème.. Faites ffire une croûte de pain dans du beurre, mettez -la dans le fond du plat que vous devez fervir , vbtre ragoût par defTus. Si vous voutex faire de la poudre de chant*, vîgnons , morilles & moufferons , quand ils font bien fecs , comme il eft dit ci^deiïus , il faut les)piler bien fins , & pourrez vous en îervir dans tous les ragoûts où il entré perfil , & cibotile hachés. Des Cçpres , greffes & finçs. Pes Les fines fervent à garnir des falades cuites , Câpres. & à mettre entières dans les fauffes ; les grofiês fervent pour les fauflès où il faut des câpres Des Ca^ hachées. pucines ^^ Capucines & la Chia. & la Les capucines font des fleurs rouges qui (e Chia* mangent en falade & eti font l'ornement. La chia confite dans du vinaigre comme le^ cornichons 9 fe mange de la même façon* Digitized by VjOOQ IC (

The text on this page is estimated to be only 8.95% accurate

BonRCEôîSU* i^dy^ r-"^ • ^ DesTruffes , ; TrSw. - JLes groflS»
font le>s^ pU|s leWni^RS! Cdkr qui . Viennent d^;JP€rig»rd font
U^j^i^metir^j^ ,,: Elles Te mangent ordinairement cuites »y»c. ^ Entre^•yîn
8ç dv t>p.uillon,, aflâifennécs. der fel , poivre , mets. un bouquet dé fines
herbes j racines 8c oignons* ^ ' Vous rie tefr mettes cuire dans ce
court^bôuiL . " * Ion qu'après je» avoir fait tremper dans Teau *• 'Tiède , 8t
bîtrf frotté avec une broflc , qu'il n« ; -^reflé pèiht deterie àùtèàr. "- Quanti
eties font cuité^ , vous les fetvez pour " entremets dans une fervktte. f - • J,à
imffe cft excellente dahs toutes fortes dç » . ^fa^Ôt » fait hachée ou coupée
en tranches , .. ^ sqprès les avok |)elêes ; c^eft un des meilleulrs
alfaifonnemens que vous pouvez fèrvir eocilifinc» L'on ie bxx auffi de
tru/fes feches , m^is leur' l^qnté e(t beaucoup diminuée , Se Ton n'edplus >
"guèit dans cet ufâge préièntetnent. ; ■ ^ • -Prenez de belles truffei bien
lavées .& ftottéîs ErtrtJ .av& un^ broflè ,. mette? chaque truffe aflaifon-
mets. née de fel , gros poivre , enveloppée de plufieurs . n?orceaux.^e
pjpi^cr , dans une petite marmite ^ i9as aucun mouillèment , çuife dans 'fa'
cendre • " ' cliaude pen^afU une bonne |ieure , Sç les fervÎFÇz . chaudes,
.d^'ns leur naturel. . î t ■ . ' fies,Chervis. Il y en a gui les ratidènt^ cela ies
(imînte de JDer beaucoup, mais ils en font plus ducats; d'aâtres vhervis» '
ù contentent de les laver \$c 4c rompce le dur. Faites.les cuire avec de l'eau
& du fel (ii ne * i faut qu'un quart d'eure pour kur cuifbn) met- Entre* tez-
Us après égoutter & les ^tmeapei dans une mets» V pare faite âveC *dé la
fârîn^ y du vin blanc , une cuillerée d^huile & du fel> qu'elle nf fott pas *^
Dig^edby Google

The text on this page is estimated to be only 10.66% accurate

Pes trop clârç , en tenant votre cuiller en Faîr # ^AtfrviV. qu'elle
tombe en filant. Vous feîfès frire tes" chervis aprè» fcs isnroîr trempés dam
utté pâte , & ks ferver pour ca. ' . • treme». •'.;..".....-. Du fhimy Laurier
jBaJiHc, Sarriette & Fenouil» , . 27ii I* thym, laurier, bafiic fervent à
mettre Thym ^^^^ ^^o^ ^^^ bouquets où il efl dit de mettre d'ES I Laurier
^^^ berbes , la iarriette ne fert pas beaucoup Bafiic ^^ ^^^^ ^^^ ^^^^^ ^^
marais; , le fenouil fert pour Sarriettl ^^^ ^^SVî^ts ; au fenouil , vous le faites
cuire un fg ^ moment dans de Teau. Fe^a\$àf^ Quand H eft égoutté , vous le
mette» fimple- %|^*niex^ fur la viande qui lui e(l deftinée {ans qu'il i
^^eiBpe dan\$ la faufle ; il y a peu de monde qui | . îiimç ces ragoûts. ,, , De
là De la Patience , Buglofe & Bourrache. ce &c ^^^^^ '^^ ^^^' ^^ ^gP ^
cuifine qile pour fairr ' ' des bouillons rafraîchiiTans , avec un petit moir*
ceau de veau & point de fel. Du Vrèffhn alenbîs , Cnfon de fontaine f
£Jlragon , Baume , - Cerne dé CerfôT Pwjpnnelh. i I*c ccefTôn. de fontaine
fe firt 'autour d* une r rr P^"^^^^^ chapon cuits a la broche ^ vous Tât
CrcJ]on fâiibnez dé ici, Bc peu de vinaigre, fl/f now, Lg çreflbn alenois ,
cerfeuil , reftragon , le CreJ/on [j^aume , la corne de cerf 8c la pimprenelle
ferde jo/i- vent pour les garnitures de faîade ; ron fait aujji ^^ »avec»-de
petites faufles Veir^es. . •>. £Jtra^ Vous: mettez de tout fuivant fa forée,
peu. de êp^ 1 beaiimc 8c d'eftragon , ces berbe^.font tjrès.fortes j
^^"^^^tvous faites cuire le tout un moment dans de ■^^^^Veau , retirez-les à
l'eau fraîche pour les bien pv^ preffer, hadhez-.le\$ très fines , 8c les mettez
Pimvre^^Q^^ un bon coulis pour vous cafetvir à ceqw nelle. vous jugerez à
propofSt .' :. u ; : Digitized by VnOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 19.52% accurate

Bourgeoise.' %ff\ De PAU , RocamhoU & Echalote. ^,^^^ , Vous VOUS enfervircz pour les ragoûts & ^^^^'f^f'^£ '^«s qui ont befoin d'être relevées, ain. fî qu'il eft ^~ ^ xnarqué dans ce Livre, à moins que vous n'en "^^"^^^^ v^ouliez faire quelque lauffe particulière. ^^* CHAPITRE XII. Des Oeufs» ' .A Près la viande rien ne fournit une plui »£X grande diverfité en cuiflne que les œufs, • Des c*eft un aliment excellent 8t nourriflant , que l^eiifs* fain & le malade , le pauvre & le riche partagent enfemble. lies œufs frais adouciflent les âcretés de la poitrine , les vieux font fujets à incommoder ceux qui font d'un tempérament chaud & bilieux. Pour connoître fî les œufs font frais , préfen» tez-Ies à la lumière , s'il font clair & tranfpav rens , c'efl une bonne marque. Quand ils font piqués , mettez-les au rang des Vieux ; & s'ils Ont une tache tenant à la coquille^ c'eft une preuve qu'ils ne valent rien. Je dirai ici quelque chofe de leur propriété avant que d'en venir aux différentes façons de les accommoder. Le jaune d* œuf frais délayé dans de l'eau chaude avec un peu de fucre , le boire en fe cou«> chant eft bon pour les perfonnes enruhmées, c'eit ce qu'on appelle lait de poule. Le blanc battu avec de l'eau deplaati» eftboa pour l'inflammation des yeux. La peau de V œuf tenant à la coquille , faites-bt .fécher » & écrafée & mêlée avec le blauc y. eOC bonne pour la grefure des Uvres* Mîv Digitized by .VjOOQ le

The text on this page is estimated to be only 16.20% accurate

La coque d'œuf Scpilée est bonne pour i>lanchir les dents ^ elle est encore bonne étalée brûlée & réduite en cendre & bue avec- du yix pour arrêter le crachement de fang ; Von fait un taitic fort bon pour coller les porcelaines, avec de la chaux vive, du ciment: Stii de la coque brûlée & réduite en cendre & de bitume » le tout mêlé avec du blanc d'œuf. Comme la provision des oeufs dans une maison est d'une grande ressource, & que l'hiver ils sont chers, les personnes ménagères qui ont des poules doivent en acheter l'été pour livrer entre les deux. Notre Dame« Pour cet effet, mettez-les dans un endroit qui ne soit ni trop chaud ni trop froid ; la cage leur est bonne, quand elle n'est point humide. t mettez-les dans une futaie » dans l'été avec de la paille, en hiver changez-les pour les mettre avec du foin & il y en a qui ferment de sciure de bois » de chaume, & d'autres de cendres. Il est temps de venir présenter aux différentes façons qu'ils peuvent s'accommoder dans le goût bourgeois. ; Des Oeufs mollets de toutes façons Comme les œufs pochés à l'eau, (c'est-à-dire. cuits dans l'eau bouillante) ne sont pas si bons quand ils ne sont pas frais & que le Bourgeois aime, mieux les manger à la coque que de les sacrifier de cette façon voici qui suppléera au défaut. Horj- Mettez de l'eau dans un poëlon, faites-la d'œuvre bouillir, & mettez dedans la quantité d'oeufs que vous jugerez à propos y faites-les bouillir cinq minutes bien justes, & les retirez promptement dans l'eau fraîche, il faut les peler tout doucement pour ne les pas rompre & par ce moyen le blanc sera cuit & le jaune tout mollet » Vous ferez fous les doigts qu'ils feront l'examen des bœufs : vous les servirez entiers. Digitized by VjOOQ fC

The text on this page is estimated to be only 14.07% accurate

BOTJRGEOISE* f7ii r Cts fortes dt'œufs &e ferveot de toutes
façons , D&s ^vec une fatifTe blanche » fauflê vertç» faulTe au Ũéi/Jj«
coulis 9 fauflTe aux câpres 8c anchois , (àulTe au ^ verjus de grain 9 .
fauÂè robert » faudè ravigo* te i avec ragoût de çhampigonc , ragoût de
truffes , ragoût de ris de veau , ragoût d'asperges , ragoût de cardes poiries ,
ragoût de céleri , ragoût de laitues , ragoût de chicorée ^ en gras & en
maigre , de telle façon que vous jugerez â propos. Oeufs de toutes les
façons Bourgeoifes^ Hors. ^ Tout le monde fçait faire cuire Ats œufi à
^'«wvra la coque , & plufieurs les font cuire trop ou pas afièz. ' Pour ne les
point manquer quand Teau bout» mettez-les bouillir deux minutes 9
retirez.les » S(les couvrez une minute pour les laifTer faire leur l'ait » 8c
les fervez dans une::ferviette \ de cette façon lis font imihanquablesDes
Oeufs brouillés de plujêurs façons» Si vous voiflez les faire au. naturel,
mettes £,,*«-, Amplement les œiifs dans une calTerole avec wOjjiçte peu de
beurre 9 deux cuillerées à ragoût de coulis 9 8c les aflàifonnez 9 faites-les
cuire fur un fourneau en les remuant toujours avec un petit bâton â deux ou
trois branches. Quand ils font cuits 9 ftrvez-les prompte, ment. En maigre 9
â la placé de coulis ^ meftez.y une cuillerée de crème ,*8e les faites de la
même façon, • ■ ■ . . > ' &*' vous voulef les faire avec queîqutx ragoâts de.
Légumes. " Soît céleri 9 lartiie 9 chicorée 9 il faut que vo* tfè ragoût (bit
fini « comme £ vous étir^ prêt à^h fervîr, àachcz.Ies fort menu 8c«tt mcrtea
• deux cuillerées à ragoût dans vos œuf^ 9 8;^ 1^ jbromllercs tout comme
tes^auire^» •If Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 11.93% accurate

► i;4 th CcriîmERÇ ^ Pes Si c^ejtûu verjus^ après l'ayôir fiiir cuire Aa9 Cteufs» Teau un inotnent , yoat le garderez pour es faire un cordon autour des œufe , quand ils feront dreflis dan€ k plat que vous devez ibxvir. Des^ Oeiufi frits de toutes façons». Entre- En gras vous les ûittes frire avec du faln éouri mets^, £f en maigre vous prenez- du beunre fendu ^^ mettez-les dans une pdfé'le y qiiand votre friture eft bien-chaude » mettez ks œufs un à ua pour ks frirjB , faites enforte qu'ils fbieoc bîcit ronds en le» retournant dan\$ k pock ♦.& ne ki£Çez poiut durcir le-jaune* Vous fervirez ces œufs de k même &çoiî. qu'il eft dit pour ks œu& mollets „m|meiaufilé éc. même ragoût t. page t7 2^ Les œufs au beurre noir fe font «a. mettante Hors, d^ns, une po^lc un morceau de beurre cpie vousa»œjHyre faites fondre fur k feu ; quand il ne.cri^plus^, vous avez les œufs.cafKs dans k plat , & aflâlfonnés de fel & poivre , mettez dans là poêle ^ & ks faites duire-, paflêz une pêk rouge par . deflus pour faire cuire k ^une-, & fervez avecun filet de vinaigre defltis. Ojèufs à ta Bâgnoleti . «,. Pochez huit œ.ufs frais-, mettez danfr uneçaC**""*^^ferok du jambqn cuit haché ,. avec un, peu de. "o^^^** coulis & du bouillon , un filet de vinaigre , du» gros poivre , peu de -fel ^ -giites chiiufier kfaufie. . & la.ferve2f fur les oeuf.s. i^es Oeufs au plat. poU vie , 8c deux ou trois cuillerées de lait, faites*. Us cuire à petij: feu f^r ^^ fourneaii .!piflè? la. f fk rouge ^ 8^ ferve**..^ Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 13.75% accurate

BaiTRGEOtSE. Ifi ' Xes Oeufs au lait fi fervent pour entremets. ^
^y , ' Pour les faire ^ vous prenez trois œufs que vous délayez avec une
demi, cuillerée de fari- Entrece y gros comme nne noix de fucre 9 un peu
mets^ de fel 9 & trois poiTons de lait , , mettez le tout dan& le plat que
vous devez fervir , faites-les cuire fur un fourneau , un quart, d'heure fuffit 9
paiTez la pèle rouge & fervez d'abordi • qu'ils font cuits. * \^ '
Qeufs'àlaDucheJJh.^ Faites bouiUir troi9 demi-feptiers de crème fTntreà»
avec du fucre 9 fleurs d'orange 9 pralines, ci- j^g^j^ trtMi confit 9
maiFepain 9 Le tout haché trèsfin 9 ayez huit œufs 9 ft>uettez.en les blancs
8c mettez les faunes à part , prenez les blancs 8c fouettez avec une cuiller
Se en pochez deux ou Trois cuillerées à la fois dans la crème 9 ce qui /i > i
vous formera dts œuù pochés fans jaunes ,. mettez-les égoutter 8c les
dressez les uns fur Tes autres }ufc|u"à ce que cela vous forme huit oeufs
pochés que vous drefflêz fur le plat que vous devez fervir ;: mettez là crème
fur le feu: pour la faire réduire au point d'une fauffe ^ quand vous êtes prêt à
fervir mettez-y les huit jaunes 9 faites lier fur le feu fans bouillir 9 crainte*
* qu'ils ne tournent 9 dreffez. la fauffe fur les blancs; d'oeufs Les œufs à la
farce ne Cont autre chofe quede mettre des œufs durs fur un ragoût de farce
y, comme il cft dit pour la farce page 255Des Omelettes de toutes façons.
Prenez des œufs là quantité que vovs vow- Entre-- Uz mettre 9 mettez-les
daiw une caflerole avec mets», * du fel fin* 9 battez bien les cœufs , vous
faites fondre du beurre dans une poêle* , & metrcz-. dedans Jeç oeufs 9
faites cuire romelette , qu'ck k &il d^umebitle. cQuleus eadêffoos., &
iàreii^ Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 13.08% accurate

^^^ La CtftsiwiËRK verfez dans le plat que vous devez fervir y, cetnk qui aiment le perfil 8c ciboule en mettent &b-^ dans , quand il ed hacfaë très^n. Si vous voile\ faire des omelextes plus difiût^ guées , comme omelette au lard , omelette amt jFognons de veau , aux; pointes d'asperges y aine truffes y aux champignons , morilles Se moufleions y de telles efpece que vous voulez la faire* En^e^ Il faut toujours que votre;>»goût foit cuit 8c mets», . affâionné , comme- il vous vouliez le fervlr. Quand il e(b froid , vous le hachez pour qu'if Ce mêlb bien dans les-œufs » vous battez tout . en-fembhi, & ferez cette omelette dans-, une poële comme les autres ; vous vous réglerez * iur r^ffaïronnement qu'il y a dans le ragoût pont &Ier l'omelette pour ne la point faire de trophaut goût. Hors- Celle que Ton^ f^it pour la farce > laitue 8t d^oeuvre chkôrée fe fonce différemment. Vous ferez ces^^ ragoûts en maigre , comme? H eft dit à chaque article de ces herbes , vont les drefferez dans le plat que vous, devez fer* Yîr ; 8c mettrez deffus une ommelette où il n'y aura que des œufs & du fêl « 8c les. fervirezr pour hors, d^oeuvre , 8c les précédentes pour entremets. Entre- Omelettes d^harengs fâurets ; ouvrez-les parle Siets. dos 8c faites-les griller, vous les hachez- & îe^ mettez dans l'omelette , comme ù vous mer* tfez du jatnbon ; il ne faut point dé fel* dans les œufs ; 8c finidez cette omelette comme left autres ; celte au jambon fefkit de la même façonè. Des Oeufs à la tripe ^ aux concômles. Vc rf - Prenez des concombres ; que vous coupez par fœuvre petits morceaux de la groffeur du doigt ^ paC fez mettez-y après une pincée di» Éjfine , 8c le mouillez avec un peu d^mialBu;^ Cooi^^e de 61 8c de pc^ivre^ Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 15.75% accurate

B 0 a R 0 1: o t s c' 177 j ■ ng Quand elles font cuites , 8c qu'if n*y a plus de . Det fk\i(k f mettez-y des œufs durs coupés par tran.O^u^* ches en «piatre , & y mettez du lait 9 faites-Leur faire un bouillon 9 goûtez s*il font de bon goût Se fervez : les autres fe font en retranchant les concombres. Si vous voule\ faire des œufs à la tripe au rour^ vous prenez un peu de beurre 9 une cuillerée de farine que vous faites rouffir fur le feu , 8c mettez après une poignée d'oignons coupés en petit» quarrés > faites-les cuire dans ce roux 9 en y met^^ tant encore un peu de beurre » & les mouillez; avec du bouillon. Quand l'oignon eft cuit 9 vous y mettez des oeuf durs coupés en tranches 9 faites leur faire^ un bouillon « 8c y mettez un filet de vinaigre .9. îel 8c poivre 9 Servez à courte (àulTe. „ Mettez dans une caiflèrole de Toignoo coupé: en filets que vous faites cuire à petit feu avec du beurre ; quand ils font cuirs 9 mettez un peu de coulis maigre fi vous en avez , (înon vous ferez Ufl petit roux avec du beurre & de la Marine 9 8c mettez enfuite votre oi^on 8c le mouillez avec . un verre de vin blanc Se un peu d'eau 9 adàifon. né avec du fet, 8c du gros poivre ; quand votre? cignon eit^uit 8c la fàufiê réduite 9 vous avez une omelette bien feche que vous coupez ei» £]ets 9 mettezJa dans le ragoût d'oignons » faites chauffer fans bouilHr 9 mettez-y et U «outarde quand vous êtes prêt à fervir* r^ Oeufs au gratin. - * Prenez un pbt qui foulFre le ièut mettez de£ Entrer iiis un petit gratin que vous Êiites avec de lamftr« mie de pain 9 un bon morceau de beurre 9 un f anchois haché 9. petfil 9 cibouïes 9 une échalote ^• le tout haché 9 trois jaunes d'oeufs 9 mêlez le^ tout enièmble pour le mettre dans le (pnd dit ptat de répaifféur d'un écu 9 (aites.^es attacher iitr UA^tiic f«R « Enfuî(e vqu» «««

The text on this page is estimated to be only 14.59% accurate

J»7t t'A CviSfKtERB lèpc 6u huit oeufs que vous aflaiCbnniez de
lé^r gros poivre ; Eaites cuire doucement ; pallèz l» pèle rougp defliis ,
quand ils feront cuits , le jaune mâlet 9 fervez* Oeufs brouUUs à la coque*
Coupez autant de mie de pain en rond de Ix Hors-foyj^ç d'une petite
tabatière que vous voulez d'oeuvre ç^{^^-^^} d'œufs , faites un petit trou dans
le mîou En- jjçjj pQ,,y y faiyg xtmx un œuf dans (a longueur 9
tremets^{C,,l}ç vous prenez tes œufs que vous voulezbrouiller , caflcz-les
proprement par un bouT pour les vuider 9 brouillez-les en les mettant dans
une cafferole avec un petit morceau debeurre , un peu de petfiT, ciboule
hachée , fcl » gros poivre , deux cuillerées de crème ; faites-Ies cuire fur le
feu en les remuant toujours jufqu'à ce qu'ils foient cuits , & vous le
remettez dansleurs coquilles que vous aurez lavées & égput* t^{es} 9
dreflèz-les fur les mies de pain*. Olitffs à la Huguenote[^]. între- Prenez le
plat que vous devez fervîr & lé met-[^] meu». tez fur un moyen feu avec un
peu de jus , caflès: doucement àts oeufs pour que les jaunes refient entiers,
aflâifonnez de fel, gros poivre 9 faites cuire le deffus àvet utfe pêlft rouge
8c les ferve*[^] à demi-mollets. Oeufs en tîmBaleSn Entre- Faîtes fondre un
peu de beurre pour Beurrerftets* en. dedans fix gobelets oy des petites
timbales de cuivre , vous pi;enez fix œufs blancs 8c jauncs^{^^} . que* vous
délayez avec trois ou quatre cuilleréca de coulis » afTaifonnez Je fel ,
poivre , palTez* lèsdanf un tamis poujr les mettre dans un gobe* Ict (il ne
faut pas ks emplir,) mettez-les cuire, au bain[^]marie ; que l'eaw bouille
doncem^{^î}> quand ils font fermes /iï fqut.p[^]fier doucement, [^]tour un
couteaMpour les détacherdu gobelet &: fcrtnyetfer dao&le j[^]lat. Swea
avecLUniwiclair*: Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 12.34% accurate

, Oeuù tn ÛLtade. -' ^^^J Qeufsm; Hachez im peu tme^ laitue
jque vous mettez Jdans le foiul du plat , arrai3gj^'.deflus en fym.. Entrer
^jnétrie des oeiifs durs coupés en deux ,8c autour mets». de la fourniture de
falade « afTalfonnez -d'huile , vinaigre y Tel , gros poivre. Oeufs au petit
tard» Pf en£Z un bon quarteroa^e petit lard feien '^"^^ entrelardé r
coupe£4e en petites tranthes mrn4 '°**^* . ces 9. mettez-le dans une
cafierole fur un petit feu jufqu'à ce qu'il foit cuit y ayez foin Ae le retourner
,. cnfuite vous verlez le lard, fondudans U plat que vous devez feryir avec
deux cuiU ' lerées de jus 9 cafiez deflus fept ou huit œufs ^ xaettez.y aufS
les tranches de petit lard ,.da grot poivre 9 peu de fel 9 faites cuire fur un
petit feu ^ paflèz la pêle rouge defTus. Servez à demi-mollet^ ©œufs en
peau. d'Efpagne^ . , Déla^z t|t>is cuillerées de coulis, autant de Entre*jus
avec lîx œufs blancs k juaues ,, fel, gros poi- ^^*s.. ^ yre , pailèz-les au
tamis & leS' mettez fur le plat ' ' %omp vous devez fervir ; faites4es cuir]e au
bain« 9iane ; quand ils feront pris 9 en^ fervant coupes» les. avec quelques
coups de, couteau .8c mettez^ fi«/rus un jps clair. Oeufs ewfilètsi' • ^ Paflèz
fur le feii- avec un morceau de beurre 9 ^orSide l^ignon 9: des
chanipignons coupés en filets d!âeuvf^r / avec une petite pointe d^ail 9
quand, l'oignon' • 1 commence à. colorer 9 met^ezryqne bonne pin«^ i cée
de farine «mouillez avec du bouillon 9 8c;. . . ; un verre de vin, blanc 9 &1 ^
gfos poivre ^9 faites l>ouiilir une dêmi.heure 8c réduire ^i^u point . tfune
faufle V enltiîte vous y mettiez des œufsL , i^rs» les blancs coupée en filets
8(4esjaune«en«^ . > 4çrsi ùÀîf^ bouillir uo moment t: &v i'^^i». . . i
Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 10.91% accurate

La Coisinie&e Oeufs à la Crémtu Mettez dam le plat que vous
drres ferv/r xm Hor»* demi-feptier de crème 9 faites bouillir & réduire d*

The text on this page is estimated to be only 17.96% accurate

BoijR CROIS c;. ' iSxsssss} jpledé pain avec un peu de fromage
de par- Dts xmtàti râpé , un morceau de beurre , tleuz jau- O^ufs xies
d'œufs cruds , un peu de mufcade 8c du gros poivre. 9 mêlez le tout
enemble & retendez dans le fond du plat \ faites-les attacher fur un petit feu
f & enfiiive vous y caflèrez dix œufs ; poudrez tout le defflis des œufs avec
du parnefan râpé , faites cuire & paffer la pèle rouge ^ defflis. Servez que
les jaunes fotent à demimollets* * Owfs à la Bourgeoife. Etendez du beurre
de PépaifTeur d'une lame Hors^ de couteau dans !e fond du plat que vous
de- d*œuvre vcz fervîr , mettez-y par-tout de tranches de <>u Enmie de
pain coupées très-minces & auffi destremets* petites tranches de fromage
de gruyère , enfuite huit ou dix œufs , alTaifonnez de peu de fel , mufcade ,
gros poivre ; faites cuire à petit feu fur un fourneau. Veufs grilUts. Prenez
une grande feuille de papier blanc Hor^ que vous coupez en huit petits
carrés égaux , ' d^œuvre Asettez chaque petit carré en double pour le ^u £,,
plier en petites caifiès , beurrezils en dedans ^^^^ (5^ 2c en dehors ,
prenez un bon morceau de beur. fe que vous mêlez avec une demi-poignée
de mie de pain « perfil » ciboule , une pointe d'ail \ fel , gros poivre 9 de le
mettez enfuite dans le fond de vos caiflès , cafTez un œuf dans chaque
caifl^ 9 ' alTaifonnez le deffus avec un peu de fel fin & du gros poivre ,
faites- les cuire à petit feu fur le gril, palTez la pèle rouge par defflis.
Servez.les que les jaunes foient à f demi-mollets avec les caiflès. Oeufs à
paiL . ^ Ayez deux goulTes d'^il » cuites un demLquart Hors-: d'heure dans
de l'eau , pilez-les avec deux an- d'^vtf {hois» une bomie pincée de

The text on this page is estimated to be only 20.11% accurate

%Bjaixit La CutstfTttRs Des vous les délayerez avec de Thuile f
un filet îe ()œufs. vinaigre / un peu de fel , gros poivre , tnetter cette faulte
dans le fond du plat que vous devez fervir 8c des œufs durs deffus arrangés
pro« prement» Oeuf à la jardinière • Hors- Mettez dans une cafTerole
quatre ou cinq fl'œuvre gfos oignons- coupés etl filets ^yec un morceau de
beurre , paifez-les fur le feu jufqu'à ce qu'ils foient preique cuits , enfuite
vous y mettrez une bonne pincée de farine 9 mouillez avec une chopine de
lait , alTaifonnez de fel » ^^^^ P^^ vre , faites bouillir jufqu'à ce que la ſuilê
ibit épaiffe, ^tez-les du feu pour y mettre des œufs que vous battez
enfemble , mettez le tout dant le plat que vous devez fervir pour le mettre
cuire fur un petit feu couvert d'un couverck de tourtière. Oeufs en furtout.
%'cBii^^ " Mettez dans une cafferole un morceau df ^^ beurre avec perfil,
ciboule 9 champignons» échalotes , le tout haché ; palfezJes fiir k feu 6c y
mettez une pincée. de farine^ mouïUea avec un demî-feptier de lait 9 fel »
gros poivre \ faites bouillir jufqu'à ce que la (aufic 'foit liée 9 8c vous y
mettrez fept œufs duri ^ coupez en quatre \ faites.leur faire un bouil* Ion 8c
le dreffez fur le plat que vous devea fervir 9 faites une omelette de (îx œufs
que vous mettrez deflus pour que l'on ne voie point le ragoût d^œuf qui efl
defTous , frottez le ^ deffus de l'omelette avec du beurre chaud 9 panez-la
de mie de pain 9 81 Tarrpfez encore de beurre 9 faites prendre couleur
defibus un cou« _ verck de tourtière. Entre- - n r w> ^ Oeufs a Veau. '
Prenez une c^erole , mettez dedani une Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 19.06% accurate

Des BoURCEOfSii * 'tSj * cliopme d'eau , un peu de fucre 9 de l'eau de fleur d'orange , de Técorce de citron verd , Oeuff^" faites- bouilUi: à petit feu pendant un quart d'heure , mettez-la enfuite refroidir & caliez dans une autre callerole fept jaunes d'œufs, ils font fuffifans (î votre. plat d'entremets eft petit , s'il eA grand vous en mettrez davantage :. vous délayerez les jaunes d'œufs avec ce que vous avez mis refroidir , pafTez enfuité au tamis ^ & faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez fervir ; pour être bien fait 9 ils doivent être un peu tremblans fans avoir de l'eau'dans le.iond , cela dépend du .plus ou du moins que vous mettrez des jauneU d'œufs. En maigre toutes fortes d'œufs 9 dans ie 'befoin , fe peuvent fervir indifféremment pour hor^-d'œuVre ou entremets. CHAPITRE XIII. Du Beurre , Fromage , Laitage fr Epiceries. VEnoiis présentement au beurre , fromage^ laitage & épiceries , leur utitlité & qualité. Les épiceries néceffaires à la cuiflae , Sc celles dont on fait ufage font. Le Sel & Salpêtre. Le Safran. La Mufcade. ' La Moutarde. .I4e Clous de Girofle. Les Pîflaches. .Le Poivre fin & Poivre > Les Amandes douces ConcalTé. La Fleur de Mufcade. •Maffis. - Le Citron. Gingembre. C^neUç.. Coriandre. ^UGiflkyje, ;. & ameres. Le Raiiîn de Corinthe r Le .Ver jus. Le vinaigre rouge Se blanc. ;L'hui4e Sne & corn** mune. i y Ofasge aîgrc^ Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 15.44% accurate

xU l'A CvisiNxElé Du . { . Pîurn^ Du Beurre. Comme la hohne
qualité de' beurfe eft tt&^l eflentielle pour tout ce ^ué Ton accomoclB en
cuifiné , & que les meilleurs mets lie vaki^ rien , quand le beiirré fe'.fait
fentir , il eft nécedaire qu'une Cuifiniere s'attache à le bica connoftfe ; &
mettre le prbc qu'il faut pour l'avoir bon. Le mellleul- efl celui qui eft jaune
naturellement , le bliaic n'èÛ pas , ' ^ beaucoup près s d'un goût n agréable,
il y a de^ beurres d'up jaune falfifié qui fe fait avec le fuç d'une plante
appellée barbote ; fce jaune eft jplus fonce que celui qui eft naturel au
beurre , & fe à\£» tingue aiiement « quand on veut s'y appliquer. Pour cet
effet il faut le porter au 'ne35»î.& fentir s'il n'a point un goût rance ; les
heur^ res de M & de Sept^mhre .1, font les plttféjSimes par la -^ bonté des
herbes .que ks vaches broutent dans ce tempsJà » & donnent à leur iait un
très^bon gojûL « C'eft dans ces deux faifons.que les pe«(banes prévoyantes
&' ménagères doivent faire leilrs proviCons , foit pour en fondre , ou pour
le ûlet. ' ^ ,... Foicî la façon de le faire fonire 9 fur trente livres de beurré
que vous mettez* dans un chaudron bien propre , mettez-y- quatire clous de
girojQe ,. Muii feuilles dé laurier , deux oij, gnons,. faites cuire ce beurre à
petit feu peodant trois heures fans Técumer , juf^u'à ce .qu'il foit clair^fin ,
vous- le retirez après du ' feu pour lelaiflêr. repoièr une heure ^, voiiis
llécumez enfuite & le verfez doucement dans des pots de grais. : Paflêz le
fond du beurre au travers d'un ., tamis. Quand vos poti font pleins t* poftes-
les k Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 19.44% accurate

i[iEi*cave, étant froids , couvrez-ks temps farts (ê gâter* "La façon du beurré falé eft aulH bonne quaad il.'eil bien façonné ; après» l'avoir lavé pluſiêurs fois pour lui faire, fortir (on lait » prenez-én deux-livres à la fois que vous mettez fur une table bien nette ; étendez-le avec un rouleau comme un morceau de pâte de Tépaidêur d'un doigt , répandez du fel deflûis en raifonnable quantité ; pliez le beurre en 'trois où quatre 9 8e le repêtrîœz de cette façon jufqu'à ce que le beurre^foît bien mêlé avec le fel. . Vous continuerez de cette façon ydeiix lu Vres:par dcuip livres jufqu'à définition , votis te mettrez à J meſure dans des pots de grais bien propres & le prefferez bien avec la main pour qu'il ne refle point de vuide. ' ^ n * QûBnd les pots feront pleins , vous prendra Au fel que vous ferez fondre avec un peu dVau que vous mettrez fur la ſuperficie des jïots* portez.les à la cave pour le conferver

The text on this page is estimated to be only 15.60% accurate

Du Gruyère dpititre chokî^viec de grands yeitit ^St l^pmarhitn
gras 9 le fromage de Parmefan ^ Je fra^ ge* mage de Roquefort leplUs
efîmé de tous , & par conféquen le plus cher; ' • * . , Nous ayons auffi les
fromages mous nouvel* lement faits., ils fe fervenrau grosi&l. .^ , Les petits
fromages à la cnêmè qui fe mangent avec de la crème & du fucre ^ toutes
ces' fortes de fromages fe fervent fur la tabic^aix 4eflêrt) il n'y a .que le
Parmefan & le Sric dpnt on fe iervent en cuifine. ' r ' < Le frpmage de Brie
étant bien affiné , vous vous en fervez pour en faire de ramequins. • .' Pouf
cet effet vous en mettez un bon mor* ceau quj? vous écraiez dans- une
cailèirofe avec lin morceau de beurre d'environ un qtéareron 9 HP demi-
feptier d'eau froide ou cbatide , trèspeu de fel 9 un anchois haché , faites
bouillir le t^t enfemble , & mettes autant de farine Que la fauflè en peut
boire , faites4a delTécher fur le feu jufqu'à ae . que votre ;pâ*te foit bien
^paiffe , mettez-la enfuite dans utie; autr«tcafl. feroie pour y délayer autant
r d'œufs que la pâte en peut boire fans être liquide , H faut que cette pâte fe
foutienne fans couler. Vous drefTe? cette pâte en petits morceaux * de la
grofleur d'un œuf de pigeon fur un plat fond , & les faites cuire au four«
Pour être bien faits » il faut qqe vos ramequfins foient légers & d'une belle
couleur , , Le Parmefan fert à faire des entrées en gras. 8c en maigre. Pour
vous en fervir vous le râpez y la vian* de ou Poiffon que vous deflinez pour
servir avec doit être cuite à la braife ou en ragoût , la fauffe & la viande
doivent avoir moins de fel qti'à l'ordinaire , parce que le Parmefan Us
Entrée. 'f«H^,« «"«"- , . ^ r • Vous prenez le plat que vous devez fervir ;
p«|t9z dans le fond du plut nù peu de la f

The text on this page is estimated to be only 20.81% accurate

^ écAlaU à la viande , du Pariuefaa detTus , Du Vous drefTez
enfuite la viande delTus , & met- Froma^ lez par delTus la viande , le
reftant de la faùfTege* que vous couvrez par-tout de Parmefan , ôc jnettez
enfuite le tout dans le four ou fous un. , couvercle de tourtière pour lui faire
prendre couleur & le fervez enfuite à courte fauffe , les bords du plat bien
effuyés. Vous pouvez auffi mettre de cette façon dei?- Entrée choux-fleurs
& cardons d'Efpagne que vous mets» fexvez pour entremets. Du Laitage»
Rien ne demande une plus grande propreté ^^ que le laitage , parce qu'il eft
fufceptible de Laitage mauvais goût. Se la moindre mal-propreté peut le
faire tourner ; l'on a vu par les différens apprêts qui font écrits dans ce Livre
, fon utilité, ians qu'il (bit befoin d'en parler davantage. Il me reile à parler
fur ce fujet de différent tes crèmes qui feront très-utiles pour fervir en
entremets. DES CREMES, Crème Italienne» METTEZ dans une cafterole
trois demi- De^ feptier de lait & 1^ faites bouillir ^Crêmesl enfuite vous y
mettrez un peu d'écorce de citron verd , uiie pincée de coriandre , un petit
morceau de canelle , un peu plus de Entre* demi-quarteron de fucre , deux
grains de fel , mets* faites bouillir & réduire à moitié ; mettez un peu
refroidir y ayez dans une cafferole une pincée de farine délayée avec iix
jaunes d'ioeufs 5 mettez-y votre crème peu«à-peu en la remuant à ^lefure ^
paffez-la au tamis Se la dressez dans le plat que vous devez iêrvir ^ faites-la
prendra Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 22.33% accurate

Bi58 Là CoiSXNtERR Pes eu baïfi fliarle : avant que de la
fervir'voUC paâSH (Criit^es. la pèle rouge par deflus pour la colorer. Crêmt
au caffè. E\$tre. Mettez trois demi-feptiers d'eau dans une jnets. cafetière «
quand elle bouillira vous y mettrez deux onces de caffè , remuez-le avec
une cuiller & le remettez au feu pour le faire bouillir ju£l qii*à ce qu'il ait
monté quatre ou cinq fois » ' lainTez.le repofer pour le tirer au clair » 8c ic
mettez enfuite dans une caflèrole avec une chopine de lait Se un morceau de
fucre ; faicésle bouillir jufqu'à ce qu'il ne refte que ce qu'il vous faut pour la
grandeur de votre plat y délayez cinq jaunes d'œufs avec une pincée de
tarine ' , 8c enfuite la crème » paflêz-la au tamis pour la mettre dans le plat
que vous devez fervir qui doit être fur une caflèrole où il y a de l'eau prête à
bouillir , couvrez d'un couvercle de caflèrole avec un peu de feu delTus >
faites bouillir jufqu'à ce que la crème foit prife* Servez chaudement. Crime
au Chocolat. ' Râpez deux tablettes de chocolat U les mer. * tez dans une
caflèrole avec un demi-quarte. ron de fucre i une chopine de lait\ un demi,
feptier de crème : faites-bouillir jufqu'à ce qu'elle foit diminuée d'un tiers ;
quand elle (cra à demi-froide « délayez. y cinq jaunes d'œufs^» paflez.la ail
tamis 8c la faites prendre au baiilîmarie comme la précédente. Crime frite.
Entre. Mettez dans une caflèrole de la farine en« nets» viron plein trois
cuillers à bouche , délayez. la peu i peu avec fix oeufs blancs & jaunes , un
peu d'êcorce de citron r»pée , de la fleur d'orange pralinée & hachée , une
chopiiiie der "^lait , un morceau de fucre , une 'petite pincée dt Digitized by
VjOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 20.32% accurate

'*Il Ô^ R Ô E 0 1 S K.' ^ 1% "^^J"— ^Sc fel fin, faites-la cuire
sur un petit feu pen- Des ^ant une demi-heure en la tournant toujours
^Crimeim ^uand elle fera i}ien épaisse , étendez-la de l'épaisseur d'un
demi.doigt sur un plat fariné^ fettez de la farine defliis , quand elle fera
froide 9 vous la couperez comme vous voudrez pour la faire frire dans une
friture bien chaude .; nenfuite vous la glacez avec du fucre & la pelle -
'rouge. Crème au Caramel. Mettez dans une caflêrole une dippînc de
E'^f^*lait , un demi-(eptier de crème , avec un petit^*^* morceau de
cannelle , une bonne pincée de coYiandre , de fécorce de citron verd , faities
•bouillir un quart-d'heure , ôtez-la du feu y Se mettez dans Une poêle
d'office un quarteron de fucre avec un demi-verre d'eau » faites-le bouillir
sur un fourneau jufqu'à ce qu'il foit au caramel , c'est-à-dire , de couleur de
cannelle foncée forez le du feu & y mettez la crème ; remettez sur le feu
jufqu'à ce que le fucre foit délayé avec la crème, enfuite vous délayez cinq
jaunes d'œufs avec une pincée de farine, mettez-y la crème, paffez-la au
tamis pour la faire cuire au bain* marie comme les précédentes» Crème à la
Franchipane» ». Mettez dans une caflerole deux cuillerées rfe Entrb. farine
avec de citron verd râpé, de la fleur ^lets* d'orange grillée , hachée une
petite pincée de fel , délayez avec cinq œufs blanc & jaunes , une chopine
de bon lak , un morceau de fucre, faites cuire en tournant toujours sur feu
pendant une demi-heure ; quand elle fera froide^., elle vous fert pour faire
une tourte de franchît pane ou des tartelettes ; vous n'avez plus u*à ' la
mettre iur une pâte de feuilletage , quand elle fera cuite vous la glncez avec
du fucre. Lèi tourtes à la moelle fe'font de la m 'me f«iÇOû , N
Digitized by CjOOQIC

The text on this page is estimated to be only 22.92% accurate

\if>6 Là CuisîNiEkB Des à cette différence que vous mettez de la modU Crèmes, de bœuf fondue & paffez au taiûFs dans la crêm* avant que de la retirer du feu , laiOfez-la cuire aâ petit moment dans la crème. . Crème à la Madeleine» fntre- Délayez quatre œufs blancs 8c jaunes avec Oiets. ^^^ pincée de farine , un peu de citron verd râpé 9 un très.petit morceau de canelle pilée ; quelques bifcuits d'amandes ameres écrafées i une demi.cuillerée d'eau de fleurs d*orangey une chopine de crème , un demi. quarteron de fucre y gros comme un pois de fel , mettez vont plat flir un moyen feu, verfez-y la crème ; quand elle fera cuite , jettez-y un peu de fucre pour la glacer avec lapêcle rouge. .^ ' Crème à la Duchejje. Entre Mettez dans une cafTerole une chopine de 'lair avec un demi-feptier de crème , un petit morceau de canelle , une écorce de citron verd , une demi-quârteron de fucré , faites bouillir une demi-heure & diminuer d'un tiers , paf» fez-la au tamis & les délayez enfuite avec fix jaunes d'œufs 8c une pincée de farine , met* tez-y quelques bifcuits d'amandes ameres , une demi-tablette de chocolat , un peu de Heur d'orange pralinée , le tout haché très-fin , faites-la .cuire au bain marie comme celle au café« Crème de ris pour les Convalefcens» Ayez un quarteron de ris épluché 8c lavé 'dans trois ou quatre eaux tiedes ; mettez- le cuire avec un bouillon gras ; lorfqu'il efl cuit '8c épais, écrafiez-le avec une cuiller , 8c le met. 'tez enfuite dans une étamine pour le pafler en le bourrant fort avec une cuiller de bois; mettez y de temps en temps un peu de bouillon chaud pour aider à le pafTer. Sorvez4e de l'épaiC feur d'une crème double. Digitized by VnOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 20.64% accurate

BoURGEOÏiE. ^rimede Thé, d'EJÎragon , de Céleri , ^^^^4^^
cHèmes Mettez dans une caflêrole un demi-feptier de Crêoie & une
chemine de bon lait y près d'un quar^rén à ilicre » faites bouillir & di-
minuec Entred'un tiers, enfuite fi t'eft une crème de thé vous ^^^^ y mettez
ce qu'il faut de thé pour en faire cinq taffes , laifTez.le bouillir un moment
8c paf. fez au tamis ; fi vous voulez faire une trême d'eflragon « vous
prendrez deux branches èi^î^ tragon que vous ferez bouillir. un demi . 'quart
d'heure dans de l'eau & le mettez enfuite bouillir dans la crème ; il ne faut le
laifler que le temps qu'il faut pour donner le goût , & le rcirrcr promptement
, de crainte que le goût n« domine ; vous ferez la même chofe pour celle de
céleri & celle de perfil ; la crème étant paffée au tamis vous y délayez cinq
jaunes d'œufs avec une pincée de farine , & la faites cuire ^ au bain marie
comme celle de café ; fi vouft voulez les fervir frordes , n'y mettez point
d'œufs ni farine , après qu'elles font pafTées au tamis & que la crème eft
tiède , délayez-y de la préfure ou des peaux de gigier des volailles hachés ,
paffez enfuite au tamis & la mettez dans le plat que vous voulez fervir , que
vous - mettez fur un peu de cendres chaudes « couvrez avec un couvercle
où vous mettrez auflî un peu de cendres chaudes , laifTez jufqu'à ce que la
crème foit prife , & la mettez au froid jufqu'à ce que vous ferviez* Crème
en neige. Faites bouillir une chopine de lait 8c une Fntre* chopine de crème
avec un quarteron de fucremets. 8c réduire à moitié quand elle fera riede ,
faites la prendre avec la préfure ou gigier comme les précédentes ; quand
eiê fera froide ; vous prendrez une chopine de crème double que vous^
fouetterez avec un fouet à nr^^e qu'elle xnouC N'ij DigitizedbyVjOOQlC '

The text on this page is estimated to be only 23.01% accurate

ipl La CtJtszMtsfiK Des Te , enlevez, la moufle , avec une
écumolrç pout CrèmesAà mettre fur un ramis & un plat deflbus i cou*
tiiiuez à fouetter la crème jufqu'à ce que vous en ayez alTez pour couvrir en
dôme la crème veloutée. Servez tout de fuite. Crêms brûlée. Entre- Mettez
dans une caflerole deux cuillerées a mets, bouche de farine que vous
délayez peu à peu avec quatre œufs blancs 8c jaunes » une demicuillt^rée
d'eau de fleur d'orange 8c une pincée de citron verd haché très.fin ^
mouillez avec un demi-feptier de crème 8c un deml-feptier de lait y mettez-
y gros comme un pois de fel , & deux onces de fucre , faites cuire à petit feu
pendant une demi- heure en tournant toujours ^ ent'uite vous mettez un
morceau de fucre avec un demi-verre d'eau dans le plat que vous devez
fervir « faites-le bouillir fur un bon fourneau jufqu'à ce qu'il foit d'une
couleur canelle» & y verfez promptement la crème ; vous avea un grand
couteau tout prêt pour étendre le fucre qui efl fur les bords du plat en
l'amenant ïit la crème , 8c cela fe doit faire promptement. Crème blanche
au naturel. Entre- P^'^** une pinte de lait , une choplne de mets ' cr^mc »
"" morceau de fucre que vous faites bouillir enfemble 8c réduire à un tiers ,
8t le mettez refroidir jufqu'à ce que vous puiffiez y- fouffrir le doigt fans
vous brûler. Vous pre* nez^n fuite un peu de préfure que voi» délayez avec
de Peau dans une cuiller à bouche , mettez-la bien dans la crème , 8c palfez
enfuite le tout dans un tamis. Vous prenez le plat que vous devez fervir & '
le mettez fur de la cendre chaude , verfez enfuite votre crème dedans 8c la
couvrez d'un couvercle ' ofi.vous mettez auffi de la cendre chaude, 8c le
laiffez jufqu'à ce que la crème foit prife , que vous porterez au frais pour la
fervir froide, Digitizedby VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 18.28% accurate

Bourgeoise[^] tpj Des Crime glacée. Crémier. Prenez une calTerole où vous mettez une |[^] ^petite poi|né€ de farine , du citron verd ha- ****'^®* ché très-fin, un€ pincée de leur d'orange pralinée"^^*** & pilée , un morceau de fucre , tlélayez le tout avec huit jaunes d'œufs dont vous mettez les blancs à part dans une terrine bien propre , 8c délayerez les jaunes avec une^hoplne de crème , un demi-^qptier de lait. Faites cuire cette crème fiir le feu fieodant unis demirheure. Quand elle e/l épat{& vous la retirez du feu , 8c fouettez les blancs avec un fouet* Quand ils font bien montés , vous le mêlez datis la crème 9 & mettez cette crème dans le plat que vojjs devez fervir, vous mettrez par dellus du fucre t afin que la crème en foit bieR couverte. Faites-la cuire au four , qu'il ne fbk)Mrs «rop chaud ou fous un couvercte de tourtiete ^ quand elle eA bien montée & placée , fervez. Crème à la m^ëlU, Prenez huit jaunes d*œufs que vous délayez Entr»avec deux cuillerées de farine , un peu de citron mets» verd haché très-fin , un peu d*eau de fleur d'orange & trois demi-ièptiers de crème, un morceau de fucre. Vous prenez enfuîtc un quartercm de moelle Tjue vous faites fondre fur le feu Se le psrlTtz dans un tamis , & mettez cette mo^le dans U crème. Faites cuire cette crème furleleu petidaut un* demi-heure , retirez-la enibite poury mettre îcn huit blancs d'œufs fouettés que vous auriez mi)5& part dans une terrine , mêlez-les bien dan^ la crème , 8c la dreSèa dans te plat que vous deveai * ftrvir.. Niiij Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 21.98% accurate

Des Faites-la cuire au four ou fous un couvef^' Crèmes^ de de
tourtière jCOnune la précédente « qu^nd elle eft cuite vous prenez un doroir
ou c(uel* que pliime bien propre que vous trempez dan^ de bon beurre
chaud , & le paiTez légèrement fur la crème ; mettez tout de fuite de la
nom.pareille , ce font de petites dragées de. toutes couleurs , 5c fervez*
Crème gratinée* -, Prenez fix œufs 9 deux entiers, & quatresjaif^^ ^^'nes
que vous délayez avec une petite poignée de "^^^^ farine , une chopine de
crème , troi« macarons icrafés , un peu de citron verd haché , un morceau
de fucre. Mettez le plat que vous devez> fêrvîr fur un fourneau à feu doux ,
mettez cette crème dans le plat après Tavoir bien remuée , faites cuifè cette
crème pendant une heure i & pafTez h pèie rouge par-delTus pour lui
donner couleur. . Si vous pouifez cette crème à trop grand feu^ le gratin en
fera brûlé & de mauvais goût. Crème au petit pain» Entre» Prenez trois
petits pains à café , ôtez la croûte mets* de dedbus pour pouvoir ôter la mie
ians endommager la croûte de. defl'us , faites «tremper les croûtes de deffus
& de deflbus avec du lait &.du fijcrePrenez enfuîte une caflcrote ou vous
mette» deux petites cuillerées de farine que vous dé. layerez avec fept
jaunes d*œufs , mettez les blancs à part dans une terrine , mettez avec les
jaunes trois macarons écrafés , du citron verd haché y un morceau de. fucre
, une cho. pine de crème , faites cuire le tout fur le feu.ua^ quart d'heure &
le retirez. Vous ôtez les petits pains de dedans le lait pour les faire
égouterPrenez le plat que vous devez fervir , mettes Digitized by VjOOQ
IC

The text on this page is estimated to be only 27.02% accurate

fioURGCÔISC:. W icette crème dans le fond , le delTous des
pains Des •«leiTus , prenez. le defTous des pains : à la place Crf̄mis% de la
mie que vous avez ôté , mettez-y de la crème , 8c les mettez dans le plat
comme s'ils étoient entières , couvrez-les par deflus , de la même crème ,
uniflez-les par-deflus y pour que chaque pain conferve fa figure. F^ites-les
cuire au four ou fous un couvercle cle tourtière pendant une demi-heure.
Vous prenez enfuite les blancs d'œufs que vous fouettez en neige , 8c mettez
dedans du fucre fin. . Retirez les petits pains du four pour les couvrir de ces
blancs d'oeufs en leur conwrvanrtoujours leur figure , mettez par.defTus du
fucre fin 8c le remettez au four jufqu'à ce qu'ils foient d'une belle couleur
jaune , 8c fervez* Crème légère* Mettez dans une cafferole trois,
demi^feptîers E^itre* de lait avec du fucre , de l'écorce de citron mets» verd
, de l'eau de fleur d'orange « faites bouillir le tout enfemble 8c redukeà
moitié , retirez, la du feu pour la mettre refroidir ;,vou8 délayez dans une.
cafferole plein une cuiller à café de farine avec fix jaunes d'œufs , dont vous
met. tez les blancs à part dans une terrine bien pro« pre , mettez enfuite
votre crème avec les jaunes d'oeufs en délayant petit à petit ; paflêz enfuite
votre crème dans un tamis 8c la faites cuire au bain-marie , quand elle efl
cuite 8c prife comme il faut , Ôtez4a du bain-marie f fouettez les blancs
d'œufs que vous avez mis à part jufqu'i ce qu'ils foient bien montés , mettez-
y du fucre fin , couvrez votre crème avec les blancs d'œufs . en façon de
dôme», mettez du fucre fin par» defflis , faites cuire deflbus un couvercle de
tourtière , que la chaleur cnfoit douce , ferves: étane belle couleur. Niv
Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 14.02% accurate

Mettez-^{os} une ca(^{&ro}Ié trois âtml&ptîeit Fntre. ^{^ ^} Chine avec deux écorces de citron verd » ^{^j^} *une pincée de coriandre , un petit morceau de \ ' * canelle , trois ohces de fucre 9 faites bouillir a petit feu pendant un bon quan-d'heure ; de» hyez dans une autre caflerole une demi-cuillerée i ca£§ de farine avec fix jaunes d*œufs , mettez-y petit â petit le vin que vous avez fait bouillir » lorfquMi fera à demi>froid , paflêz le tout au tamis & faites cuire votre crème au bain- marie» u quand elle fera prife , vous Tôterez pour la * mettre au frais , jufqu^â ce que vous la ferviez.

DKSBEIGNETS. j Beignets de crème» VesBeiXy^{^'^'^} "**** poignée de farine que vous d^ gneu. ^ laj^rê» avec trois œuft entiers & fix jaunes ; quatre macarons écrafés , - de la fleur, d'o! ' Entre- range prelinée & grillée, un peu de citron con' 9ietSé. ^' hadié , un demi-leprier de crème 8c un dcmi-feptier de 4att , un bon morceau de fucre». Faites cuire le tout fû le feu un quart d^heu* tt y que votre crème devienne bien» epaiflê 8c 1 la mettez refroidir fur un plat fariné 8c mettes encore defllis de* la farine après Tavoir étendues de réprffieur d'un pouce. • Quand elle eft froide vous la coupez par petits morceaux pour les arrondir dans vos mains avec de la farine , fâires- hs frire à friture chau«« de 8c faupoudrée dé fucre 'fin par delfus en les? Entre. f«rva«*- ^ mets*. Beignets ,foufflets ou Pets 6r petits choux. Mettez dans une caïïerole gros comme uit oeuf de bemjrre ». di^ux. citrons ve/ds npis t. <1« Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 16.05% accurate

^eau de ûtvtr d'orange une pleine cuiller à café , DesBeU «in
quarteron de fucre « un peu de fel , un g/zetx* grand demLfeptier d^eau ,
faites bouillir le tout ' > . cnfemble un moment , & mettez dedans autant ' "■
^e farine qu'il en peut entrer pour faire une pâte bien liée 6c bien épaiHe ,
remuez-la bien iur le feu avec une cuiller de bois julqu'à ce qu'elle s'attache
à la cafTerole ; pour lors vous la mettez promptement dans une autre
caflerole 8c y délayerez decsst œufs à la fois en remuant bien avec votre
cuiltier de bois , voiw continue» rez à mettre deux œufs à la fois juiqu'à ce
que" votre pâte devienne molle fans être claire , vous? }a mettez enfuite fur
un plat & l'étendez avec un couteau de Tépallfeur d'un doigt , vouf ferez
chauffer de la friture , qu'elfe ne foit pa« trop chaude , trempez le m^anche
d'une cuiller â ragoût dans Ta friture , 8c prenez de la pâte* avec ce manche
de la groflêur d'une noix , fai* tes-la tomber dans la poêle en coignant fut le
bord , faites-les frire ^ petit feu en les remuant iâns cefle ; quand ils font
bien montés & de helle couleur; lervez-les chaudement après les avoir
poudrés de fucre fin. Si vos beignets font bien faits ils doivent être légers &
creuiç en dedans. Vous pouvez encore les drefler autrement ; pour les frire ,
faites des petits ras de pâte de la groiTeur d'une noix proche lcs^ uns des
autres fur une feuille de papier blanc t renvcrfez -les dans la frjture plus que
moitié chaude ; quand vos beignets feront dé*, tachés vo'u^ ^terez ie papier
& ferez frire de fiiême : c'e^ avec ^ette même pâte que l'on fait des petits
cbouK » il n'y a point d'autre chan-^ gement qae de mettre plus de beurre
daus la pâte & de les faire cuire au four.. Beignets de Bri&cUe^ Prenë* des
petits brioques de dcnx îîarcT? Ehfrsv li^ nous couperez, par la moitié ;
ôtez-eû: Ia.Æ5ta^ ^ DigitizedbyVjOOQlC

The text on this page is estimated to be only 18.03% accurate

■ ■ ' ■; ^pS La Cuïsiniere. PssBeï'iaie & mettez à la place une
crème cuite oa-^^^ ÇmtSm. confitures 9 recelez ensemble les deux moitiés
de façon qu'elles paroissent entières , treAi. pezh^les dans uae pâte faite
avec de la farine, un peu d^huile 9 du fel y & délayez avec du vin Blanc 9
faites-les frire de l;>eile couleur & les glacez avec du fucre & à la pèle
ïouge. Beignets de pommes & de pêches. Entre-- Prenez des pommes de
reinette que vous coumets, pezh en quatre quartiers , ôtez la peau & les
pépins 9 parez propcement , faites- les mariner deux ou trois heures avec de
Teau -de-vie , d» fucre 9. de Técorcede citron ver d 9. de Teau.de Heur
d*orange ; quand elles ont bien- pris goâr 9 mettez-les égoutter , & ehfuite
mettez-les dans un torchon blanc avec de la farine , remuez-les bien dedans
pour qu'elles prennent de la farine ^ faites. les frire de belle couleur & les
glaceaç avec du fucre Sç la pèle rouge ; les beignets de • pêche fe font de la
même faço^. Vous faites auffi des beignets de pommes en pâte ; pour lors
vous creufea votre pomme pa* le milieu fans la rompre pour en ôrer le
pépin 9 vous la pelez 8c coupez en tranches de l'épaifTeur d'un écu ; faites-
les mariner commq les précédentes 9 trempez-les eniuite dans une pâte faite
comme celle des beignets de brioche 1^ faites-les frire & fervez glacé avec
du fucre. Beignets d* orange à Entre- Prenez quatre ou cinq oranges de
Portugal i mets, è^tez la iuperficife de Técorce en les tournant avec un petit
couteau pour couper à méfure récorce de Fépai(Tèur d^une petite pièce 9
cou* pezh les oranges par quartiers pour en ôter les . pépins 9 & les mettre
cuire avec un peu dq fucre 9 Spires pne pâte avec du vin bjaac 9 de jU
farine I uae cuillerjfe d< bpnae huile | im peii Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 18.47% accurate

' Bot; RG«OISB* ' ti>p L. ' gfSe Tel; délayez cette pâte , qu'elle
fie (bit^ nilJesBeL trop claire , ni trop épaiflè , qu'elle file en l^gnètJ^ .
veriant avec la cuiller t trempez vos quartiers ^ ci' orange dedans pour les
faire cuire dans une Friture , jufqu'à ce qu'elle Toit de belle cou&uc | iervez
glacé de ûicre fin , & la pèle roûge. Beignets de blancmangé» Mettez dans
une caflèrole un quarteron de Entre)* farine, de ris que vous délayez avec
deux œufs^ets» Se une chopine de lait ^ deux onces de fucre ; fai-tes cuire
fur le feu comme une bouillie en tournant toujours pendant deux heures ;
quand* •lie fera bien épaifle ^ ôtez-la du feu , 8c vous . y mettrez une
pincée de citron verd râpé , 8c de la fleur d'orange pralinée hachée y un peu
de fel ; le tout étant mêlé 9 vx)us étendez Ist crème fur un plat farine «
jettez de la farine ^eflus ; quand elle fera froide v vous la couperez par
petits morceaux pour les rouler dan» **, vos mains de grofTeur d'une
moyenne balle » ^ fiites les frire dans une friture bien chaude ^ lorfqu'ils
font noirs vous les retirez promptemenQ pour les rouler dans du^ fucre fin»
Beignets de pain à chanter. Ayez deux douzaines de grands pains à chan- .
^"fi^ ter, prenez-en un où vous mettez defTus un"^^^ peu de crème de
franchipiane , ou àès confitures , mouillez le bord avec de Peau, 8c appli-^
quez deffus un autres pain à chanter, pincez.le» tout autour pour les coller
enfemble ; lorfqu'il^ feront tous frais , trempez-les dans une pâte&ite avec
de la farine , vin blanc , une cuillerée^ d'huile 8c du fel ; faites-les frire 8c
glacer avec *^ du fucre 8c la pèle rouge*. Beignets, de feuilles de vignes^
Faites tremper pendant une heure- des^feuil. Entrt^ ks de vigae avec un peu
de'du-de-vie., enfoitcjtiet»*. Nvj igâzec by Google

The text on this page is estimated to be only 15.92% accurate

^o enfui te vous le trempe^^ ^ns une pâte comme les beignets
^précédens 8c l^s fimfle9.de même. Beignets mignons ^ ; Ehtre^ Mettez
dans une cafTerole deux botines coût^ mcjs, îer^es de farine que. vous
délayez avec quatre: œufs blancs de jaunes , un peu- de iel , deusr onces de
fucré ,. du citron verd râpé » une demi-cuiller/ée-d'eaude fleur d*orange, un
demi feptier de lait , 8c; demi-feptier de crème , faites. cuire à petit feu en
tournantvtoujours ; quand elle fera culte Se bien épaiffé, étendez-l2t fur un
pUt fariné , poudrez te deflus avec de la farine ; quand elle fera froide ,
coupez- la. par morceaux avecun coupe.pnte à petits pâtés y trempez chaque
morceau dans une pâte de cette façon : mettes dans une caflerole deux
cuillerées de farine ,. une cuillerée d'eau.de>.vie , une pincée de iel f,
délayez avec deux oeufs ; faites frir& 8c ferveit glacé de fucré 8c la pèle
rouge. Beignets de pâte» y Mettez fur une table un demi- îîtron de famef
""® » ^*^os comme un œuf de beurre , une* ^* bonne pincée de fel ,
environ un demi- verred'eau , pa^rilTez la pâte , enfuite vous l'abattez fort
mince 8c la coupez avec un coupe-pâte à petits pâtés ; mettez fur chaque
morceau un, peu de crème de françhipane ,. couvrez avec un deffus comme
les de{!bus y mouillez les bord» Si les coHez enfemble en les pinçant tout
au* tpur, flûtes frire d'une couleur dorée , glace» le deÛfus avec du fucré 8c
la pèle rouge. Beignets depain^ VtntU' Faîtes bouillir un. demî-feptîcr de
lait 8c rê.. »&ll« diuife à moitié avec un jeu de: fucré > uflf Digitized by
VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 16.99% accurate

BotrR6Bats£ for Mmumiik ^Itïcte Ae fel , une demi-cuillerée
d'eau de Des Bç^ fieuf d'orange , une pincée de citron verd ba^gnets*. ^lé 9
ayez dos mies de pain coupées de la gran« «leur d'un petit écu- 8£ beaucoup
phis épaifiè , sziettez-les dans lé lait pour les faire tremper Yin moment ,
quand elles feront imbibées , Aiettezwles égoutter , & fariner , faites-les
frire , glacez avec du fucre 8c la pèle rouge. ^ Beignets à la crème* ,
Mettez, dans une caflêrole un demi-feptier dif Entre^ft, crème, un demi-
feptier de lait, un peu de feljnietSfc une pincée die citron, vecd haché très-
fin ; fai^ tes bouillir 8c réduire à ^moitié ^ enfuite vous y mettez trois .
grandes cuillerées de farine que vous délayez (ur le feu avec la crème , 8c là
tournerez jufqu^à ce qu'elle foit bien épai/iè ,. ôtez.là du feu pour la mettre
fur la table ,. 4 abattez-la avec le rouleau jirîqu'à ce qu'elle fqit mince
comme un petit écu 9 coupez.Ia en lozages;, iaitez-la frire 8c. glacer avec
du fucre Se la pèle, rouge, , ^ DES ROTIES. Rôties au jamhoîné EL L E S fé
fond en coupant fixou fèpt tran- Dit^ ches de pain de largeur de deux bons
doigts, /î^tie^ vous le pafTez dans du beurre jufqu'à ce qu'elles feient d'imc
belle couleur dbrée , voîis coupez^Entre*^ smtant de tranches de jambon dé
même gran-niers. bk» Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 19.69% accurate

^dl La^ CfII>INIERE bouillir utt bon. quart d'heure,; apr&s
Ta^FOii^ dégraifTé ^ vous paflez cette faufie au taviis ^ dreflèz le jambon
fur les rôties de pain 8c Ja {akffé par-deOîis avec quelques grains de ^os
poivre*. Rôties au lard, ■ Entre- Coupez des tranches de pain de. largeur de
txxets. deux doigts & d'égale grandeur , mettez deflus * fufHfamment de
petit lard coupe en petits dés & manié avec un œuf crud , perfil'y ciboule ,
une échatote , le tout haché , du gros poivre , faites-les frire à petit feu.
Servez avec une CàuSk claire 8(un Hlet de vinaigre. Autres Rôties au lard,.
Entre. ^^ faut avoir un pain mollet d'une livre , long knets*. ^ ^^^^ ' coupez-
en les deux bouts & lardez tout le milieu avec du petit lard coupé en terdons
; enfiHte vous avez un couteau qui- coupe bien , coupez votre pain en
tranches de l'épaifTeur de deux écus , trempez ces rôtie\$ dans de l'œuf battu
& les mettez à mefure d'ans une friture qui ne foit pas trop chaude , faites-
les frire à petit feu jufqu'à ce qu'elles ibient d'une belle couleur bien dorée ;
& les fervez avec une faulïè claire , un filet de viAai* gfc , 8c un peu de
gros poivre. Rôties aux anchois, .Entre- j-^ej ^ f^,,j a^^ç jgg „,jgg jg p^j^
pafTées iHets.. au beurre , vous arrangez deflus une - demi* douzaine
d'anchois bien lavés & coupés en filets minces dans leur longueur 9
aflaifonnes les rôties avec de Thuile ,, du vinaigre & di» gros poivre. Rôties
de rognons de Vèau Entre- Elles fe. fond en coupant des mies de pam mets,
y de xn^me gr4ndle^r que ks précédeaus ^ & afêt#^ Digitized by VjOOQ
IC

The text on this page is estimated to be only 18.82% accurate

. BO U R GEO I S&ii f Qf I Qiets, coupez-la en petits Aès , pour
en faire un ragoût bien lié ; quand il èft froid , vous y mettez deux jaunes
d'cçufs cruds , dressez votre viande sur des mies de pain 9. unijiêz. le. delfus
avec (la (ou;çau tiempé dam d^TosAïf». fanes d^ Digitized by VjOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 13.19% accurate

jHMMFfôï La CtJtsiNicicc Des mie de paîa , faite frire de belle
couleur. Séll% Métks. vez avec ttiie faufle claire. 7r

The text on this page is estimated to be only 16.41% accurate

tiOV KOtOtS ti ^ôf '^es iépices mêlées font «xcelleates pour
toutes Ufages '^Lorxes de pâtés & entremets de viande froide. desEpî^ j(,e
Genièvre n'efl bon que pour les ^htiàescerios^^§^e Ton veut mettre au fel.
Comme pièce de bœuf & petit falé y)amboa pioiir fumer « il en faut mettre
très.peu. Le Safran nVA plus en ufage en cuiilne)i Von s'en fert encore pour
le pain béni de campagne. ^, La moutarde {é fert à côté du bœuf à dîne f K
à faire des fauflès^robert & rémoulade. Les piftaches fervent pour des
crèmes , pour des gakntlnes & à faire quelque ragoilt par^ ^culier. Les
amandes douces & ameres fervent à îaî* jre des bifcuits d'amandes » des
macarons , des abaiilès des maiïêpain , 8c entrent dans pluieurt fortes de
crèmes. Elles fervent auffi à faire de Torgeat r com* ^e il fera expliqué ci-
apr^s dans le Traité d'Office. Le vinaigre rouge & blanc , citron &
orangeicigre , fervent à relever le goût des faufles,. comme il e(l expliqué
dans chaque article ,. où il en ell befoin. La bonne huile d*oltve fert pour
toutes fortes de falades & dans une infinité de ragoûts qui font â l'huile.
CHAPITREXIV. De la PâtiJJirie. JE n'entrerais point ici dans le détail
général: De l'ik de toute la pâtiſlèrie , il fuffit qu'une Cui- pâtiſçs^ . Eniere
puKIê fèrvir une table bourgeoife, 8c qu'elle rie^ Içache faire des tourtes de
plufieurs façons pour , entrées 8c pour entremets en grgs Çc en mai|r^ \$(
d«s pâtiſlirks froides^ Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 22.34% accurate

La Cui^{iv}icke De la Pour des entremets du milieu qui fervent
Patiff^e plusieurs fois , l'effentie est de se bien attacher rie. à faire la pâte
de la façon qu'elle fera expiiqu^{et} & pour la cuifibn des viandes qu'elle
mettra «n pâte , de çavoir combien il leur faudra de temps pour être cuites
à la braise , & dent Is hifl^è jamais qu'une demi.heure' de plus [^]ns le four.
Autre article très-effentiel pour les petfbnne» qui font de la pâtiil^èrie , • c'eii
de (çavoir gouverner & connoître le four dont on se fert. Pour cet eflfet 5 &
c'est des pièces qui soient longues à cuire, faites chauffer le four long:temps
9 vous ne rifquez rien de le chauffer plu9 qu'il ne faut, pourvu que vous ne
laifl[^]z[^] abattre de sa chaleur , c'est-à-dire 9 après que le four est nettoyé ,
fermez-en la porte , & foycz une demi-heure avant que de rien enfourner,
par ce moyen vous ne rifquerez point de brûler votre.pâtifl^èrie. Pour les
pièces qui ne font point longues k cuire , vous aurer foin que le four ne soit
pas (i chaud \ principalement pour la pâtifTerie de feuilletage , qui cuiroit
trop promptement , de n'auroit pas le temps de monter. De la pâte brisée
pour les Tourtes. Sur un quart de farine , mettez cinq quarte*rons de bon
beurre , environ une once de fel ; vous vous réglerez fur cette dose pour le
plus ou le moins que vous ferez de pâte. Mettez votre farine fur une table
bien propre , faites un trou dans le milieu pour y mettre le fel , le beurre en
petits morceaux , mettez.y de l'eau avec prudence, parce que fi vous en
mettez trop , votre pâte feroit trop claire , & n'auroit point de foutie» , vous
maniez bien le beurre avec l'eau , & petit à petit avec la farine. , Quand la
farine a but toute Teau » vous Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 19.50% accurate

FOURGÉOISÉ. |ô7! 'aStniTez enfuite à force de braff ; votre
pâte De la «me fçauroit être trop épaiflê , pourvu qu'elle foit PâtiJJh* i>îea
li^e , & qu'il n'y ait • point de grumeiotrie. cledans j vous aurez foin de faire
cette pâte au jmoîis: ^eux heures avant que de vous en lèrvie pour qu'elle ait
le temps de revenir. . C'êft avec cette pâte que vous ferez tontes Portes de
tourtes pour entrée ^ comme viande de l>ouclierie , gibier , volaille ,
poilTons. Les Tourtes que vous pouvez faire de différentes façons en
volaille , font d'une poir* larde coupée en quatre , àe\$ petits pigeons entiers
ou coupés en deux , quand ils font gros y des ailerons de dindons. V^us
premierez ce que vous jugerez à propos que vous échauderez & le ferez
bouillir un indant dans l'eau potir h retirer tout de fuite à l'eau fraîche. .11
ùindrà h bien éplucher , vous prendres votre tourtière pour y mettre un
morceau de pâte deiTu^ de l'épaifTeur d'un écvt que vous aurez abattu avec
un rouleau 9, mettez delTus cette ;pâte la viande que vous avez préparée ».
avec fel , poivre , & dans tous les vuides du bon beurre , couvrez avec la
viande des barâes de lard , mettez deffus la viande une pa. reille abaiflê qiie
vous avez mis defTous, mouiK lez avec de l*eau 3c un doroir les deux
endroits qui doivent fe toucher enfemble , & les Eîncez tout autour pour
qu'iU fe collent enfem* le , faites enfuite un bord en tournant au* tour avec
le pouce , prenez un oeuf que vous battez f blanc 8c >aune enfemble , &
avec le do« roir ou plume 9 frottez.en tout le deffus de la tourte. Faites.la
cuire au four trojs heures ^ un quart tVHeure après qu'une tourte eft au four
, U faut la fortir pour faire un trou au milieu pour laiflfer fortir la fumée qui
la feroit fuir , Ç^ la remettre tout de fuite dans le four. Digitized by VjOOQ
IC

The text on this page is estimated to be only 16.52% accurate

1^ ■ ■■ }ô8 La Cuisinière De la Quand elle eil cuite » vous ôtez
le 9cSki PâtiJJe- en la coupant tout autour proche le bord t rk. ^ ôtez la
graifTe qui efl dans la touiite ^ Se les bardes de lard , & avec uiie cuilkr à
bouclie vous enlevez ce qui «il «n dedans du btxcd qui n'eft pas cuit. Vous
avez enfuite dans uoC'^^afif roteune bonne faulTe toute prête & d'un bon
^oAt ^pie^rous mettez dans la tourte» Si vous âv^ de quoi faire un bon
lagoâr de ris de veau & , champignons fini d'un bon goût que vous mettrez
dedans , elle n^en fera que meilleure : recouvrez la avec foa def&s , &
fervez. Voila la façon que yoxxs obferverez pour toutes fortes de rouîtes.
Pour entrég , foit en gras ou en maigre , il n^y aura que les viandes qui
feront dedans ^ ' leur aïïaifonnement , le temps de leur cuiâbn 3c les faufies
différentes qui en feront le chan« getntnt i pour ce qui regarde la pâte , c*eft
tpujours la même répétition. Tourtes de côtelettes de Mouton à ta "" .
Pertgord, Entrée. Prenez un carré de mouton , qtte vous coupez par
côtelettes fort courtes , ne laiflêz que i'os qui marque la côtelette , après
avor foncé de pâte la tourtière , comme il eft dit ci-devant , arrangez les
côtellettes deifus , vous pre. nez autant de ihoyennes truffes , après les avoir
pelées vous les mettez entre les côtellette^ & affaifonnés par deifus avec du
fel fin , & ua peu d'épîces mêlées , couvrez de bardes de lard i , & fur les
bardes vous y mettez par-tout du beurre de l'épaiffeur d'un écu , vous
finires^ enfuite la tourte , comme il efl dit ci-devann • Faites-la cuire au
moins ttois heures. Quand elle fera cuite vous y mettrez un bon coulis où
vous aurez mis un boa verre da Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 19.06% accurate

a 3c Champagne , fi vous ne l'avez pas ,. que ce Dti la ĨGit d'un bon vin Hailc; "' ' PâtiJJç^ Vous pouvej encore faire des tourtes de côte- rie. " dettes de. mouton , fans y mettre des truffes j -pour lors ^ il ne faudra point de vin bLinc dans :^rotre coulis.- ' ' Xex tourtes des tendrons de veau j fe font dans S.e même goût , la feule difiTérence e(l de faire l>ouillir un moment dans Teau les tendrons , 8c les retirer à l'eau fraîche. Quand ils font bien égouttés , mettez-les de TsL même façon dans la tourte» De toutes fortes de tourtes de Gibier^ Le lapin , il faut le i{ouper par membres fEntréCil lui caffer un peu les os avec- le dos du couperet. Si vous voulez ^^^^^ ^^ tourte de lièvre y. ^ 6tez.en.tous les os 8c n'y. mettez que la chair ». les os vous fe^Hrottt pour faire un civet pour les domefliques. . . £

The text on this page is estimated to be only 16.42% accurate

D^ la la fauflê un boa ragoût ,. ïoit de ris de ycau 91 Fâtijje^ champignons , ou ragoût, de truffes coupées par rU. tranches , votre tourte n*en fera que meilleure & plus eftimée. ,^ ' Vous y mettre^ toujours en fervant le jus^ d'une orangé par rapport au gibier qui veut avoir ua peu de piquant. Tourus de toutes fortes de farces. Entrée Pf^^ez dé telle forre de viande que vous 'jugerez à propos , comnie trahcTie de bœuf du plus tendre , rouelle de veau , gigot de mou* ton , ou gibier 8c volaille ; qu'il n'y ait point de petits os ni de filandre ; que vous aurez foin d'ôter > fi vous en trouvez , il ne faut que d'une viande à la fois , une bonne demi*' Ūvre ou trois quarterons {tiffifent , il faut la bâcher avec des couteaux à hacher y & met* Cre avec^utàfit de bonne graiflède^bœuf, perfil , ciboule & champignons 9 le tout haché très^ fin 9 ailàibflné'de fel fin , un peu d-épices mêlées. . Quand le tout eft bien mêlé v vous y mettrez deux oeufs entiers & mouiUez avec un bon demi-feptier de crème. Quand cette farce eft finie , gouttez fi elle eu affaifonnée de bon goût , foncez votre tour* , tiere d'une abaiflfe de pâte , metteïs cette far-ce deâus , l'épaiiTeur d'un pouce , vous la cou» vrez enfuitedepâte, Scfimilèz comme les autres^^ . Faites- la cuire deux heures j fi c^étoir du bœuf ou de mouton, vous la laiflerez pluslong-temps Quand elle e(l cuite & bien dégrailTée , palTez votre couteau fur la farce pour la couper en petits carreaux , 8c mettez dêfius un bon cou« lis clair, & fervcz* ; DjCs Tourtes maigns en poiffons. Prenez tels poiflbns que vous jtigerez à propos , foit anguille-, brochet > ùumoa > trancjie , 8cc*- , ,.'..... Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 26.01% accurate

. Xpris l'avoir écaillé & coupé^{aif} tronçons > Delà foncez une tourtière avec la même pâte, com[^] PâtiJJii[^] 'me il efi dit aux autres , mettez defTus le poif. rxe* ïbn avec un bouquet de fine[^] herbes , fei fin » fines épices, & couvrez tout lepoiiTon avec boa beurre ; mettez après votre abaifTe de pâte , finilTez la tourte , comme il eft expliqué pour les précédentes , une heure & demie fuffit pour, la cuiilbn d'une tourte de poifTon. Quand .elles font cuites 5c dégraiffées corn** me les autres , vous mettez un bon ragoût maigre fait de cette façon. Prenez une pincée de farine que vous faites rouffir avec un peu de beurre ; quand le roux £ {l fait , mouillez avec un demi-septier de via blanc , du bouillon maigre ou de Teau tiède f mettez-y des champignons , un bouquet dQ fines herbes , un peu de fel , faites bouillir ce ragoût une demi-heure & le 4égrai(Ièz \ vous avez, de laitances de carpes que vous faites bouillir un moment dans l'eau , & les retirez B Peau fraîche / mettez-les après dans ce ra» goût bouillir un demi-quart d'heure» Quand il eft fini & d'un bon goût , vous le mettez dans la tourte. Vous jpouve\ encore[^] vous fervir de diffirens • ragoûts maigres pour mettre dans ces fortes de tourtes , comme de truffes 9 moufferons , morilles , pointes d[^]afperges , fuivanc la faifon où vous vous trouverez. Timbale» Pour faire toutes fortes de timbales , faites Entre-; une pâte de cette façon , mettez fur une ta- mets, ble un litron de farine ; faites un trou dans le milieu pour y mettre un peu d'eau , un demiverre d'huile d'olive , un quarteron de faindoux , deux jaunes d'œufs ^ un peu de fel : pail trifiez cette pâte , qu'elle foit bien ferme , enfiûte vous en prenez les deu\$ tiers que V9U» Digitized by VjOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 22.02% accurate

ffc ■■■ftz La Cùirri^tEkfe De la abattez avec le rouleau , de
VépaiSetft ^utft PâtiJJ'ç^ pèrit écu , mettez cette pâte dans une petite rie,
caflêrole 9 étendez-la dans le fond & autour f pour qu'elle prenne bien la
forme de la caflêrôle , en prenant garde de la percer , mettez deffus tel
ragoût de viande ou de poifbn que vous voudrez , pourvu qu'il foit cuit ,
refroidi & courte faniTe (vous pouvez même déguifèr de cette façon toutes
fortes de ragoûts qui ont déjà été fervis) après vous abattez auffi la: pâte
que vous avez mfe à parc de la même épaiTeur ^ couvrez-en la viande , &
moulUel les bords pour les coUer enfemble 9 de la même façon que vous
feriez pour une tourte , pincez tous les bords pour les coller enfemble ,
faites cuire au four ou à la braife j vous enterrez la cafTerole de cendres
chaudes , & du feu fur un couvercle ; quand la pâte de votre timbale fera
cuite vous la renverfez doucement fansdefTus-defibus dans le plat que vous
devez fervir 9 faites un trou dans le milieu , de façon que vous puifHez
remettre le morceau de pâte que vous aurez ôté pour qu'il n'y paroiffe pas ,
mettez dans la timbale une fauflè telle que Vous jugerez.à-propos , fuivant
la viande que vous aurez mis dedans. De la pâte brifée pour les pâtés
froids» . Les Cuinnieres qui auront l'adrefTe de faire un pâté drelTé de la
hauteur de quatre pouces n'au« ront qu'il fe fervir de la même pâte des
tourtes*. Observez la même façon pour la compodrion du dedans , la
çuifTon 8c les fauflês en font de même ; la fatisfaâion qu'elles en auront ,
c'eft de pouvoir avec les mêmes mers diverfifier le coup d'œil d'uue table ,
8c fe faire honneur de leur fçavoir faire. ^ Voici la façon de faire la pâte
brifée pour les pâtés froids. . Vous ferez 'plus qu'au moins de pâ:e , fuivaat
Digitized by VjOOQ le

The text on this page is estimated to be only 2.98% accurate

9mB0tçtt^yim9 mt9^ beiom i m^* 'fur quoi Pe la Prenez
uaàtttd^hoiSC&m 4^ i^tUi^49miiiH\$'rie% . qfe milieu pour Jr sftfftFç If 61
fit| Jk iHUTie >; ^ott&ftme% tuûiim de i-99u ^refqjuf ^uillantfc >qixe von»
»ert«2 âir leJ^siiri^, tl !# mamet «vecks maioff émii\$ CfCte «an îpfigi'j^^
qu'il la &Hae. & la fMùffnfi k r&^ dt 1»{V\$ k pltts qu^elle finit bkn liée 4
P^u»* l* fi/6^ eft ferme %t «nieas dir eâ faîte, pourra, qtt*«|l« foir biea liée;
vous laiflès répofof Tur de la braiiffe « après là avoir effiiyés 8c éphi» chés
y. lardce.ies par-ront avec d« gco^'lard i Olanii^daiis le ^el fis y iaes.
cptches mêlées 9 perfil & ciboule hachés» *. VoUd Élites la* même ' cholê^
pour le veau ^ tnoutèn , à la referve que vous ne i ^ faites PoklC -ireVeiir
fui dô ^ hraifcrf x O ' ' ' * * Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 14.10% accurate

!)t4 La CtjtsifirERE Deja Quand votre viamie eft bien préparée 9
vdiH Fâtiffe^ coupez des bardes de lard fuffiâiiiiineitpoiircouries ' vrir
toute votre viande. ' Prenez la moitié de la^pât qO» vousarron. ^liflêz^flvec
ks tn^iis «11 la roulant Âtr la tabk^ '««ft ce que l'on appelle mouler la pâte
, vous la battez enfuite avec le rouleau 9 juiqu'à ce qu'elle foitde TëpailTeur
d'un demi-doigt 9 mettes cette pâte far une feuille de papier beurré « &
deâiis la pâte votre viande bien ferrée Tune contre l'autre , 8c Taflâifonnez
de fel fin 9 & fines ^ices 9 couvrez de' bardes de lard 9 8c beault>np d&
beum pâr-deiTus , mettez enfuite une abaifle de pâte » pas auffi. épaiflS^
que celle de défions , mouillez avec un doroir les deux endroits qui doivent
fe toucher pour qu'ils fe collent . •bien enfemble 9 appuyez par-tout les
doigts pour les unir 9 vous reprenez après le doroir '•que voiiis trempez dans
de l'eau pour mouHler tout le deâlil du pâté» relevez enfuite la pâte qui
déborde four la ^ire monter >le long du *pâté f uniflez.ld proprement fans
trop- appuyer 9 crainte de percer la pâte. Quand il eft bien façonné 9 vous
faites ua trou furie milieu an deifus 9 de la largeur du pouce 9 faites une
cheminée de pâte où vous niette une carte roulée 9 de . crainte que le troa
ne ie forme^en cuifant ; vous dorez enfuite pâr.tbiit le pâté avec un œuf
battu 9 .bUaç &c ^ t)attne'4. pouf* ^enjoliver le pâté , vous y mettez -de:
ftturs de lis faites avec de la mên^e pâte , & le> redorerez une féconde fois
9 un moment avant que de le mettre au four 9 vous mettrez par la cheminée
du pâté 9 deux cuillerées d'ea^i* >^ de-vie 9 cela iui donnki;a^un bon goût
£âns fen^,^,^ tir reau<.de.vte par="" u="" m="" des="" .go="" qui=""
enfemble.="" pour="" fa="" cuire="" aiifaur="" an="" moins="" quatjre=""
he="" jugerez="" futvant="" grofl="" fera="" cuit="" votis="" le=""
mettre="" dans="" digitized="" by="" vjooq="" ic=""/>

The text on this page is estimated to be only 18.01% accurate

Bourgeoise* u» endroit frais f ouf le faire refroidir » 8t bon- De la cherez fa cheminée avec un morceau Aç pâte Pai///^crue y jufqu*i ce que vous le ferviez. rie» ^ • De la pâte appettée feiilUtagt* Prenez un lirron de farîfle (c'eft plus (Ju*!! n'eu faut pour faire une tourte d'entremets) mettez ce litron de farine fur la table avec tin peu de fel 8c d'eau 9 ce que la farine en peur boire , pétriflez un moment la farine avec l'eau, ffue Cette pâte ne foir ni trop molle ni trop tfpaiïie , laifTez-la repofer deux heures avafit que de vous en fervir ; vous prenec enfuit^ prefque autant de -beurre que de pâte , abattez p la pâte avec le rouleau , mettez ie "bieXirre danè le milieu , & doiinez cinq tours eh été Se fix en hiver 9 ce que l^ùn appelle toir^ c'eft d'abatte la pâte aVec le rouleau 9 Jufqu'à ce qu'elle foir. de Pépaifcur d'un demi-doigt en jettaj)t de temps en temps & légèrement un peu de farine. Quand chaque tour eft fini y vous repRez lar pâté en trois j & recommencez chaque tour jufquè définition. Vous vous fervirez de cette pâte podr faire toutes fortes de tourtes pour entremets , pour faire des petits pâtis , 8c toutes fortes de gâteau^ feuilletes. Petits pâtés friands. Vous faites d'abord des petite pâté\$ Ordlnâires qui fe font avec du feilletage , vous pr^Ae^ un peu de rouelle de veau 8c autant de moelle de bœuf que vous hachez bien enfcmble , mertez-y perdl , ciboule 8c champignons 9 le tout haché 9 deux œufs entiers ^ fel , poivre , délayez tette farce avec un demi.fçptier^db crème , goûtez fi e{le efl de bon goût ^ vo\i" prenez enfuite. des moules à petits pât^s»^ pour y mettre des petites abaiffes de"p4te , de répaifreur • ; OijDigitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 19.03% accurate

ti6 La CtrciNtERE & ici Ve la d'un icu , mettez de cette farce fur la pâte PAtoffe^ couvrez d'une abaiif^ de pâte , dorez-les & i ""^« faites cuire au four. Pendaot qu'ils ciiifent , vous prenez du blanc de volaille cuit à la broche que vous hachez très- fin , mettez dans une. cafTerole environ cho. pine de bon bouillon , un petit bouquet de iînés herbes 9 un peu de beurre , faites réduire lé bouillon au quart , vous ôtez le bouquet 2c mettez le blanc de volaille haché » 8c un peu de Tel ; faites chauffer iâi^s bouillir , & y mettez une liaifon de trois jaunes d'oeufs avec de la crème ; faites lier fur U feu ik7 mettez »prè€ un }us de citron. Vos petits pâtés étant retirés du four , ôtez le delTus de chaque pour en ôter après la vlande ; à la place de cette viande mettez-y votre ragoût de blanc de poulets » une cuillerée à chaque , remettez fur chaque petit pâté fon irouvércle , & le fervez le plus chaudement que vous pouve^ . Siuauxâ* amandes 0 iHcfs. * Mettez fur une table un litron de farine ; faites un trou dans le milieu pour y mettre gros comme \\ moitié d'un œuf de bon beurre , quatre œufs blancs 8c jaunes, une pincée de fel , un quarteron de fucre fin , fix onces d*amandes doucet pilées très«fin , pècriffez le tout eiiièmble 8c en formez, ua gâteau à l'ordinai. re ; fitites-le cuire 8c le glacez avec du fucre 8c b pelle rouge. Gâteau au lard* Entre- Coupez trois quarterons de petit lard en pe* mets* tites tranches très-mtnces : mettez.le dans une calferole fur un petit feu pour le faire cuire pendant une demi.heure 9 enfuite vous mettrez un litron 8(demi de farine fur la table r faites un trou dans le milieu % metiez.y le lard qui Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 13.33% accurate

é\k fondu ; en faifant cuire U petit lard Ih la une demi^livre de
beurre , peu de fel , devatPitiffeœufs t un grand verre d'eau 9 pétrifiez k pâte
rie* . Se la laiiTez repofer une heure 9 mettez toutes vos tranches de petit
lard dans la pâte un peu diftante de Tune à Tautre ,. formez vbrre gâttpu
comme à rordinaire 9 dorez-le avec de Toeuf battu , & le faites cuire une
bonne heure dans le four ou defius un couvercle de toturtiere. Cdfeaii en
Èojang^ . Faites une pâte de feuilletage comme celle Entrcqui cft.expîiquée
cf-dcvant , page îiS- abatte?- mets» la avec le rouleau de VépaîfTeur d'un
demi-doigr, ' coupezJa en lozahge de la largeur de deux doigts 9 dorez le
dèfllis des gâteaux avec d^ Toeuf battu ; faites ciiîre un b6n quart d'heure ^
au four 9 enfuite vous les glacez avec du lucre 8(la pHe fOUge, ^ . Ciitcau
à ^ftvayi^ 'Mettez quatorze oeufs dans une balance 9 8c CJroa ' de l'autre
côté autant pefant de fucre fin 9 Âtez Entrele fucre 3c mettez à la place de
\z farine la pe- nicts fanteur de lept txx^ît 9 ôtez la farine pour la froîd^
mettre à part , cafliezles œufs , mettez les iauw nés dans une terrine 9 Scies
blancs dans une au* tre 5 mettez avec les jaunes le fucre que voui 8ve2 peft
8(un peu de citron veM râpé t de la fleur d'orange grillée Se hachée 9
battzie tour enfemble pendant une demi. heure ; enfuite vous y mettez les
blancs d'œufs bien Guettés 8c la fa« rine que vous avez pe(ie % que vous
mettez ei% douceur en remuant â mefure le bifcuit avec le fouet 9 vous
avez une caflèrole de moyenne grandeur 8c profonde 9 ou une pouperoniere
que vous frottez d*abord avec du beufre, affiné » e(ruyez.la bien avec un
torchon 8c y mettez du i beurre affiné pour qu*il s'étende par.tout , met- ^
te«-y voue bifcnit Se le faite cuire au four d'ujift O iij Digitized by VnOOQ
IC

The text on this page is estimated to be only 16.30% accurate

aasEsssil). La CuisiNîCRE De la chaleur modérée pendant une
bonne heure & Pâtijje^ demie \ quand il* fera cuit vous le renverfêr ie*
doucelement fur un plat , s'il eu d*unc belle couleur dorée vous le ferves dans
Ton naturel' « 8c s'il avoit trop de couleur il faudrôit le glacer avec une
glace bñanche qui fe fait avec du fticre - très.fin i un- blanc d'œuf & le jus
de te moitié. d*ufi citron » battez le tout en&mble dans une afllette de
fayance & une cuiller de bois , juC qu'à ce que la glacé foit bien blanche y
& vous. ^ - vous en fervirtz pour couvrir tout le gâteau ; ne ùxYe^ que
quand la glace i^ra fechè. Gâteau à la Crème. Entre. 'Mette 3? fur une table
un litron de- farine t mets ' ^^^^^^ " ^ ^rou dans le milieu pour y meure mi
demi-feptier de crème double 9 une bonne pincée de Î<1 , pétrifTez
légèrement la pâte » laiflêz , la repofer- une demi-heure , enfuite vous
mettrez une bonne demi-livre de beurre dans la .^ pâte , abattez- la cinq fois
comme une pâte à feuilletage , enfuite vous en foimerez un gâteau ou
plufieiirs petits , dorez^les avec de roê^ battu 8c faites cuire au four 5 vous
vous réglerez far cette dof^ pour faire la quantité" de gâteaux ' ^ue vous
voudrez, * .,, Gâteau à la Royale^ MetteK dans une cafTeiole une pincée
de Entrew ^i^r^jn verd haché , deux onces de fucre , on mets. . p^ti de fel ^
"gros comme b moitié d'un œuf de beurre »' un bon verre d*eau ; fôites
bouillir un moment & y mettez quatre ou cinq cuiU ' lerées de farine , faites
defTécher fur te feu en ' remuant toujours jufqu'à ce que la pâte foie ' bien
épaiiTb , & qu'elle commence à s'attacher ' sr lu cafferole , Ôtez4a du feu 6c
y mettez un œuf à fe ftis en remuant fort avec la cuiHer iufqu'à ce qu*il foit
bien mêlé dans la pâte ; vous 'continuerez d^ mettre àe% œufs \xd k un- ic
Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 8.38% accurate

BotTROEoisE»' " ^i^smmm cette façon julqu'à ce quèla pâte folt
inolc faas De la ètret liquide ; cnfuite vojas y mettez un peu de Pâtijji-
fleuri d'orange pralinée , & deux.biicuitf;>d'aman«riér . . des. àiAexçi » ié
tojiC bien fin , drefTes ksipe^ xits gâteaux de là gxotkur de Ja moitié d'uti
ceuf fur du. papier hentiè , dorea le diffus avec «■de Vœuf battu »
faite^.cttire une demi heure. au four -d^ime point vous y mettez à la
jp;bçeuiv petit morceau de levure du pain r enveloppez cette pâte dans ua
linge & la mettez revenir dans un endroit chaud pendant un quart d'heure
Titè Se une heure en hiver^ eiliuite S0}i^ mettez deux litrons de farine fur .
une table ;i\$yec la pâ# que vous ayez fait en kvaiiit uneiivreSc dem^^
de^beui^j dixceufs> un demi-ver^e; 4'm.u « ptiès 4'ua^'oûce de fd fin 9
pétrifiês le tout eAfe;nMe 'av^c:lc| plat 4les jnains iufqu*â trpis fois»
:fa^ç[udrez»la de farine Se i^eo^ek^^pez dVnjSI afipe , ppurilalai^ ier
revenir neuf c;U dix heures \$ coupez cette pâte fuivantla grpOcur de v«s
gâteau|c'de briochèque, vous voulez fajre:^^ PH^Ittlez-les en le»
«rpndi&^t'. >y«4? ;lW(!miiinfi , «PpUçtifTc^UO pei^ le deffus ,
dore^iAvec-de ry»re2. éi>nntr3 IJf Gros^ noni à votre gâteau » comme
gâteau dcf lièvre | Entre«^ de japin , ,de. .bo^f f ^p» lî^^ tkfont tous c^ mets
xt^m9.i à cdt«.diffiren(^,q)^ lie; gibier fe.m^içfroid« avec autant de yi^nde
dç ooiychene^iiPpur fairç lia 0^^u de ^uoutoàf vous prenez un g^got^, ^ (^ '
.Oiy • t Digitized by VjOOQ le

The text on this page is estimated to be only 2.36% accurate

'is ffé La Cuj^tKTtnn Dè4a} sif^^n fcHifé ta chair après avoir ttt
ft» F^t^^peaux « liachet'j!» avec un p€ir> ^e grii^^ de Pie. < 'btstf Y
'flié^kR^ 4W»# «îamle' avec utw £irfie de fora é«t)^«li del , Hic jattnei
dteufi^, ftl'fia^ ^igAofi«f'ti^^Â'échatot«s y p^riilt cUioalet ^ toÉt 4iâ«Hé ,'
Ittèuet des kàtdet à» tmeé âsu» U fond d^ine cafTérofo , 8& irotM. âfce dft
viande dieffus apiis i'avotrvbi^ n mêlée avec tout £qû afiaifonnement ,
faites-ta cuire au four ao moins |rok heores ; la'tulflôn fèite , lailièa refroidir
dans la çaflerolè , * tftes-l'a eiiTtiitè pour h rehvierftr 'ftr nn plat , fetiTea
tes bardes de tard tpn fctit a^m^ur ftagiteau v *^tiflt».let Kg^irnièfit âvte Je
cotiteam 9 SiL^rvee fiir m ^iat gartli ffujic ferviètte. Càteau^ d4t Rts^
Entre- j^^^^ ^^^ ,,,,^ ^^ niavuilte tm pttt plu* ^®* d'un quartèrôh-djB ri«
biérfr avé ^ âkesie crever (fur le fèâ.(Sf^w€ W» verm d^i^u» ^ «nGim d»
èbà 4aH j«f(i«^èè ^^it i(^i^t>)^n eiri^^ \sMttA^ ti^firolÂk V lâttet tifie
pâte'axsec us lU ^fon tie (Iu4iîife , 'de.i^ , ^fti-e ^itft « «ine demu ilvi^ dé
biïur^ t^ te l-ls i iMêrtiffèt te tout en.^ 4eflÉbl)B>f A «n l^rtties uK
gât«jiut., ^orsft-te avec ^ dé fioenif l>tittu , ^ te BHtw cikirt aM Ibtur pe»
ikne 11^ iMmre) 611 dèflbttt tto» coivercte l^ teurttei«^i i^ ibifrér
fe«tfrNFrk p«pîlr qu» vous, isetveè'ékifettste glMfaH«^ • Entre.. Faîtes une
pâte à féuiiletage.y comme il eft mets» iparqué ci-devar» page ^if ,
abattea^fa de l*é* . paHTcurchm petit écti ^ «t e» copiée des pe. tires
stbalfle.s ^«ec tui coupe pâle y iHettéx-lei • ; ftr ^ mputes à "petks pâte &
fur te pâi» iJtie petite cuiHértè'd^ crime àt ftatichipane » comme celle qui
e(V ilHiriii^e ti-demttt , page %^ j, ôu^ Wèi

The text on this page is estimated to be only 9.79% accurate

Bocr ROEOTSf. J2I ATOUS voucîrca » pourvu que ce ne (bit pas la De la gelée , couvrez avec quelques bandes de pâte Pâtijje^ A un bord autour de la même pâte , faites rie* cuire unô demi-heure au four » gkçeates avec du iticre & la pèle rouge. Dariolles, Mettez fur une table un peu plus de demi* Entire. litron de farine avec un quarteron de beurre « mets ^ une pincée de Tel , & Un verre d'eau , pétrif&s ' le tout enfemble pour en faire une pâte ferme >> abattez cette pare avec le rouleau de Tépaifieur d'un derai-doigt , coupez-la en morçeauK delà grandeur des moules à petits parés ; appuyez les doigts fur chaque morçeau & les relevez fur les bords en les pinçant tout au toinr ' pour faire un bord de la hauteur d'ui). doigt 8c de répailFeur d'une pièce de vingt- quatre fols, mettez-les auTonr d'une chaleur inodif» rée ; un demi.quart d'heure après mettez-y un lderai-(cptier de crémé délayée avec deux œufs Se deux cuillerées de farine , très-peu de fel 9 une once de fucre ; quand elfts ferpnt cuites » jettez du fucre fin par deffus. Tùnbdle de hl fimts. ^ Vtenez frx «uft 8t antarft pefanft de fu^cré fir^ Entre^ & la pefanteur de trois œufs de faVffre , ce qui mets» vous^urnira pour faire âx timbale s r!e la granfieut d'un bon verre chacune « qui vous feront . xm petit plat d*entretffêts ; pronr les faîrc Vous obferverez h même Biçott que pouf le gâreais de Savoie qtîe vous trouverez ci-.dcvânt r page *îi7, â cette dhîSrence qu'il ne faut qu'une lieml-heure pour !a ctiilflba & k four un pei« . jfps doux» eraqaam. ^ ^ ^^^^ î Mettkz.hi ont tafefe un denw-Htroidte fà-^wetfilae avec un cniacleina de Cidre Hn , ua blanc Digitized by VjOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 13.97% accurate

1j ^U^ La- Cuisinière i7e iû d'œuf , une demi-cwillerée d'eau de
fleur dV^k FatiJJi^ange'

The text on this page is estimated to be only 10.46% accurate

-. PoMj?€ ayez dû btrc gâ'teau à l'ôrdlnaira: pour le faircr cuire. .^
■ Talinô'uiel^ , > Vous hiettez'danVmie cSfèrblc Entreu. il!!eau ^, ua
demi^qiiarteion Oe. bettrrt ,^ un pêû.met\$v. Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 5.93% accurate

! tA ÇfJisrirrEitr ■ pè hiàt ÇA , quand Vtflh toilt nettctzi-y deiw
cuîfL. Fdiîjfe^ lerkt liè- fâftiie i ' qw vous délayeat bteirr ju(^ «ôr.*-^ M*à'
éé ^(^v. de fiiçon quMîe diébovÂe^^tt' c^i^ coins ;^ votts couçhcrea dèfhr -
votre pâte î 0omage de la groflTeur d*ltm pe«^ titosufSc I*«nveh9ppereat
avec le» quatre coîns du feuilletage , dorez avec de ^oeurbattu , fâi^ tes
cuire au four à feu doux \ quand eHes fbnt^ cuites 8c de belle couleur
«Jervez. ckatttement pMUr entre Aicti» Màringtteu, Entre-i p^rinez^d^
blancs d'œufs fuivant k quanti9ets. tj quf. Yptts ea voudrez &ire (ckiq font
fuf-^ {fans pour faire un petit pbt d'(?ntremets) fouettea'-tes eu neige dans
uœ terrine , quand ils font bien montés, aioute&y^de l^corce de citron râpé
> du fucre* ea poudre , refiniette« encore un peU^ tes Uancs d*ûeufs «
vous mēlez h fucre Se le citroA-* vous dcefliz. enfuite vos seringues iùr
Ufie^ féuilfe de papier bhnc en faift,m dç pçtits tas de la. groffeur .dfe la
moî« tié d'util cpjuf ftms qu*il fe touche, mettez deC. flis le couvercle ckaud
avec un peu de braife par deffus pour fes faire CHire;- quand elles font
cuires, & de belh; çouheur « ôtez^les dî» defllis le papier pour Ôter te
dedans de ce qui n'efl pas cuit , 2k mettez à la place un peu dé con^^ fitures
, vous en'colerez deux Tune contre Tau* tre 8c voiK lei &rvij:ez. te]^s.
fitebiMœatq^' vous poukrei» Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 6.33% accurate

BotTRCEOt^E. Tourtes de toutes fortes Ac confitures j^our
l*hlverè Vous prenea teMe confituf e. qut vous, juge^' ttM à 'ptôp9f 9 (ce
fira b. eoot&tur^ que vous employerez qui donnera îe nom à l» tourte «)
Entraî. ibit marinctiKhe d^Sahlkot? ,. c6i;fr«iw de. cérife » j^jç^^
confiture de verjus 9. ma^rmelade de pontoie 9 Scc« Vous prendrez- dé ta
pâte ûmltetëe , comme il eft dit çi-defTi» y vous ea mettear dans le Rm
fi>ienrpfls aigres < tf ne ftudroit point s'en fer-* vir ; vous mè^ roue cc9
reftes de compotes, enfemble <0toii9«*u{ie^àH9rinfl»de , 8^ vous ea
Ibryc» d«. ta même façpn des confitures. . . .! jRfiç fDtttrfer jSitlisj^ m^c-
de ta gilee* Çès tourte» que IVjn fait avec de fa gélée (ont Entrer
AiâSrentes 9 p>arce qt|e la cfialeur làifeiit fondre mets«. ' h gelée , les
tourte* auroientfbft mauvatlê (açon.pour

The text on this page is estimated to be only 12.79% accurate

^^^ j tA La Cuxsinierte . I7e /a Auffi-tât que la toutte efl refroidie
, couvre» jPfftxjjJè- tout le fond delà tourte iufqU'au bords avec ne. Il gelée
que vous avez envié d'y mettre, fervez froid pour eâtemets. Lei gélies dont
vous pouvez vous, fervir font De Grofeilles. De Coins.: De Framboifts».
DeCerifes* De Pommes. Gcttiaux fourrés, Entve» ^fcnc' ^* ^9 P^fc ^
feuilletage t- formez deux mets, "g^^^^u^ égaux de la grandeur de votre
plat d'èiu tcmets , & de Tépaiflêur de deux écqs chacun ^ vous mettez fur
le premier des confitures » en laiffi^nt ua doigt de bord qne vous mouillerez
avec un doroîr trtn\pé dans Teau , mettez le Ce» cond gâteau fur le premier
,> & les collez bien en* femble avec les doigts en le maniant toi^t autour y
après les avoir un pf u façonnés y.dojre2.]es aveq ^e r«uf battu , faites-le^
cuire au /pur. Quand ils font cuiU 8(fort^i^t^^ dii four, paîiez defTus un
doroîr. trempé iaa^ ^u iieurre.> Se jettez par-tout par cieiTus df^la petite
nom* pareille. Ifne ai^tre^ fou pour changer^ ~â la place de nompareille ,
vous y sneitez du fucre. fin ,-. & la fiêle rouge par, deillis^pour le glacer. . »
Tourtes de câftftwre piêUr l^té, ^ • Entre- Elles fé font avec les fruits
nouveauté â me« laets. fure que la nature nous tts produic f lik façon de les
travailler fe trouvera .ci^après dansrle traité de l'Office , ce fera rarricîe âes
compôtet qu'il faudra fuivre) la feule différence' , eA.qup vous ferez le
fyrop plus coi^rt &,pûi^Jbrt* . Si ce. fqnf d^ fruits à ooyaMX, où âpejuf es
,. vous aurez foîfi de i.eS;âtêr. . 'i . ^^ b- . m^î Vos compote^ étant froidei; ,.
vous tès.'façQJtil oerç^ 8ç, femr^ .d^ijs ■> pême goât,(jiie CfUfis^
Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 16.95% accurate

Bourgeoise;. j;;! DesRa^ GHAPtTïLE X.V. ^^ D«s Ragoâts.
Ragoût de Trnffts. ♦ PEtÉZ' As moyennes truffes 8c le« coupez en»
traAches^, mette24es dans unexaflerole avec un petit morceau de bon
beurre , un- bouquet de perlll 9 ciboule , ^ne demi^goutTe d'ail , deux €lous
de girofle , paifez les fur Le feu & y mettez une pincée de farine , mouillez
avec un verra dé bouillon ^ & autant de vin blanc ; faites cuire à petit feu
pendant une heure , dégraiffcz 8ç yajbutez un peu de coulis, fcl-, gros
poivre* ' Ragoût de mottffirûnsi Champignons & Morilles^ Mettes dès
moufiètons dans une caiïeroïe avejc uii morceau de beurre, un bouquet de
perfil , ciboule , paflèz-fes fur le feu , mettez-y une pincée^e farine &
mouillez avec un verre dé bouillon , uaderaî-verre de vin blanc , autant de.
jus v.^faî^es cuire une. bonne heure , dégraiflèz, ajôutez.y.un peu de coulis ,
filous en ave? , & fi vous n'en ^v€z point vous y. mettez un peu plus de
farine , en les pafl^xit , aflaifonn^ez dé fel", gros poivre ; le ragoût des
champignons H dé. iporilles fe fait de mêmç^, à cette différence qu^îl faut
que les morilles fôient bien lavées 8c battues HâAS pludeu.rs eaux pour en
fôire (brtir le. fabU* Ragoût, 4'^

The text on this page is estimated to be only 9.97% accurate

fiJ La CirisiNiEftE V. Pes ^*d*hturt & fervez avec ce que vous
voudrez goâts^ n vous voulez les fervlr avec un cot^ d'ëcre« xiCks , vous le
ferez cuire avec w» peu de bouil^ Ion & via bfanc ; quand M n'y aura
prefqtte plus de fauflè , vous la mettrez dans cun oulis d'ëcre. Viflès fait
comme celui qui eil expliqué ci-de« vantipage 238. Rageût de. Pîftacheu '
Ayez une demi.poign^ê de ptftacftet qu6 vt>il^ mettez ua inftanràFeau
bouillante pour ttt éter la peau & tes jettez à èiefuse dans Teau fraîche «
mettey^les égouter , & enfuite vous les mettrez dans une fauflè faite avec
un bon coplis. Ragoét de Pajlfe-pietre* Preiita de la paliê.pierre confite j. il
n'en faut prendre que les feuilles que vous &ites blan-. - chir un moment
irreau boui^nte pouHftur dter la Ibrce du vinaigre , vous les mettez enfuite
après qu'elles (ont preices pour en faire for«» tir l'eau , dans une bonne
ùuffe faite d'ua coulis lié« Ragûût de Foie grau Otcz t'a mer àts foies & les
lailTez entiers ^ faites.les bhncbir un iitAant à Teau bouillante 8c lès mettez
enfuite dans une calTerole avec deux cuillerées à ragoût de coulis , un
Atmî^ verre de vin blanc , autant de bon bouillon ^ un bouquet de perlit,
ciboule , une demi-gouflV d'ail , iel , gros poivre , fâites-îes bouillir une
demi -heure , ayez foin de bien dégraiflèr. Ser« vez avec telle viandt que
vous voudrez 1 on feu! pour en^enlets^ Ragoût de Cfm/x, Fûtes bouiHiv
dah» Teau pendant vlie desn^. Digitized by VjOOQICi

The text on this page is estimated to be only 6.91% accurate

BO'Uivec. aflàifbnnt» de fel , groi poivre; n» nm^rt mettez dans
une caflèrhk . oignone ei» tranches «, *4iae racine^ tyi panais côupéen
acâes < un hon^ 4gM de Dexfii vcthûilrt. me poinie d*iril 9. deu&
Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 15.14% accurate

■nô La CuïsiNrEitt 'I>esEa.tvous de girofle , une demt.fenille de laurier « gûûts. thym 9 bafitic , un morceau de beurre , pailèz. les fur le Tetf , Se y, métrer une pincée ^e firiie inouillez avec «li verte de vin blanc » autÉoc de bouillon maigre t'&ites bouilHr & réduire 'à moitié , palTez ?à fêtiflê au tamis , mettes-y ies laitances pour les faire bouillir un quart d'heure , & avant que fcrvlr 9 une liaifon de trpis jaunes' dVufs délayés avec de la crème ou du lait , fel , gros poivre ? faites lier fur le ieu'ians bouillir. Ragoût mêlé; * ' • Mettez dans- une caflerolê des champignons coup^ en quatre-, des foies gras, deux ou trois culs dVticfaux cuits à moitié dans Teau & coupés par morceaux , un bouquet de perfilry ciboule 9 une demi-goulTe d'ail , un peu de beurre , palTez le tout fur le feu 9 mettez.y une pincée de farine 9 mouillez avec un demiverre de vin blanc 9 un peu. de coulis & du bouillon 9 faites cuir^. une demi-heure 9 dégraKTcz » afTaifonnez de- fel 9 gros : poivre. Si vous avez de petits oûfs , vous Tes faites bouiU lir un infiant dans Teau % ôtez-CR la petite» peau & les mettez dans le ragoût 9 &ites faire un bouillon i fi vous n'en avez point de natr. rel 8c que vous en vouliez faire qui en apprc che 9 prenez deux jaunes d.'œufs durs que vous pilez & y mettez avec un jaun^ d'œipf crud » une pincée de fel fin , mettez-les'fur une tz. ble farinée 9 roulez^lès comme une petite fau^ eiflê 8c les coupez en petits morceaux d'égale grandeur9 routez chaque morceau dans vos mainc avec un peu de farine pour les arrondir 9 8c les mettez à mefure fur un plat fariné 9 brfq-ils ieront teos' faits 9 niettez-les un inoment dans de l'eau ébouillante 9 après qu'ils auront fait deu^ bouillons rtirea4es ii Pea^ Ihiîdie ; faite».* les égdhuer avauî qa/c de iea mettre dans Itt^ Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 18.87% accurate

^goÂt lu vousvoalez mettre ce ragoût au blanc , Pèx /?h. VKAXS
n*y mettez point de coulis 9 avant que degoûfs^ . fervir , vous y mettez
une liaifbn de trois*jauttes d^œufs avec de ta crème. Ragoût des Moules»
Bllès s'accommodent en maigre, comme il eR expliqué ci-devant, page 228.
En gras ^ mettez dans une cafTerole quelques champignons , lui bouquet
de^erfil , ciboule , une gouflê d'ail » deux clous de girofle, un petit morceau
de . beurre > un oignon eo tranches avec une racine, pafle2.1es fur lefeu
jufqu'à ce qu'ils foient colorés t . mettez-y une pincée de farine , 'mouillez
avec un verre de vin blanc , de Teau des moules , du jus, faites^bouillir une
bonne demi«heüre , dégraiflèz , ajoutez-y un peu de coulis, fi vous»'en
avezïpoiot il f^ut un peu plus de farine & de j.U5 , faites ré^ duke au point
d'une iàudê , paflèa-k au tamis , mettez-y les moules fans coquilles après
qite vous les aurez fait ouvrir fur le feu , un peu de gros .poivre 8t du fel fi
Teau des moules n'a point aiKzr iQiIé la {âuiTe. ^ Ragoût de montans de
Cardons* Faîtes.les-eiûre comme les cardons d'Efpagner (lui font expliqués
ci.de vant , page 2 59 , 8c le& ftrvez de même. ' Ragoût d*OUves. Prenez
un demi-feptîer d'olives que vous cou. pez chacune ea tournant autour du
noyau , de façon que toute la chair fe tienne enfemble fans être féparée ^
mettez^les à mefure dans l'eau ^ vous les ferez bien égoutter pour les mettre
en-^ (uite dans une bonne faufTe d'un coulis de veau», aifaifonnez de bon
goût. Ragoût au Salpîcon. Mettez dans une calTerole un ris^ de veau
^j^lanchi y deiix.culs d'ar^ichaux auf&^lanchts;t. Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 8.05% accurate

/ftSEssssjM La Cuisinière DesHa-^ des champignons , le tout
coupé ca Ait^ goûts, un bouquet de per(U « ciboule t une demugfMdSt d'ail
9 un clou de girofle , une deiîû4ëuille ^ laurier, un peu de baûlk , un
morc^^u de benrrtj pafTezles furie kudij mettes une bonne pio. cée de farine
, mouillez avec du jus , vin blanc un peu de bouillon , fel , gros poivre,
faites cuire Se réduire à courte iàufTe ; dégraiflèz avant que de fervir.
Ragoût Je Mûutostm Ottz la premkrt peau à un dfml^'Ctiit dena* rotis y
mettez-les dans une poêle percée poot les remuer fur te feu iufqu'à JES
SAUSSES Bourgeoises» Saujfe au Mouton* .y Ml ' Ettez dans une
caflèrolc de Téchalote baw rentes ->»"* ^^^^ * très^peu d'aï!, écnCeifVzii
8c Téfauiîès. chalote enftmbîe , & y mettez une cuilîeréc ék ■ * bouillon
pour tes délayer , vous y ajornerez en. fuite deux cuiHcrées de coulis , dt»
fel , 8c poivre, faites faire un bouillon i cette faufil , paflèz.li au tamis dans
n^ autre ca(!êrole ; avant que de la (èrvlr » vous la ferez chauffer un
moment. '^uffé mjOée. Prenez perlîl , ciboule « champignons , une petite
pointe d*ail « le tout bica haehi % Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 15.13% accurate

Bourgeoise ^)))i ^ afln-Ia fur le Feu avec un peu de beurre , met.
Diffé* es-y une pincée de farine,^ mouillez de bonrentes lOuiUon. ' "
fauffU» Quand votre fiiufle eft cuite , réduite à moi* ié t niett^x^y deux
cornichons hachés i une iaifon d» trois jaiuies d'ceufs délayés «vec du
^ouiUott 9 faites)i^ votre ÛAdh Se l'afiaifonncz ie bon goût » fervcs-
vQusXeà pour ce ^e vous jugerez a propos. ^ ^ Prenez de toutes fi>rtes de
petites herbes à fourniture de iklade, de chacune fuivant fit force t ' après les
avoir épluchées Se lavées , mettez avec trois échalotes }. Élites bouillir le
tout un petit moment dans un poêlon ^ Se le retirez à î'eaiî fraîche ; après
TavQir preflS » il faut le piler bien fin dans >n mortier , vous le mettez
enfulte dans une caflèrole avec une cuillerée de bouiU Ion , & deux
cuillerées de coulis y délayez le tout Se le paifez au tamis dans une autre
caflé. rôle 9 Se vous y mettez du fel , gros poivre « un peu de beurre « Se
une cuillerée de moutarde \ faites lier la faulTe fans qu'elle bouille. Saujfe
au blanc , en gjffis & en maigre* Mettez dans une caSêrole , fi c'eft en gras
, du bouillon en gras ^ Se en maigre du bouillon maigre , une bonne mie de
pain , un bouquet garni de perfil 9 ciboule « ail » échalote , thym t laurier «
bafille » clous de giroâe « un peu de n^ufcade , quelques champignons
entiers ; un verre de vin blaiK« fel, poivre, faites bouillir le tout enfemble ,
Se le faites réduire à moitié : ^ vous pafi«z enluite cette fauflfe à Tétamine
poipr en tirer un petit coulis. n Quand vous êtes prêt i vous en fervîr vous y
mettez une liaifon de trois jaunes d'œufs avec de la crème , Taites4a lier fur
le feu , S(foyez at« teniif à ne la point bdffer tourner. ^ Digitized by
VjOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 19.29% accurate

4 liA C UI'SIKXEilE Diffé' Vous pouvez vous ferver de cette
(àufle petir rentes, toutes les viandes JBc poiflôBS que vous voudrez
fauffes, mettre au blanc. SauJJe au verjus» Mettez dans une caflerole deux
cuillerées de vferjus 9 autant de coulis. Tel > gros poivre ^ de réchalote
hachée très^fine ; que cette fauffe foit fort claire , faites-la chauàer & vous
en ièrvez ' pour des grillades. SâJJi Provençale* - .r^ • Mettez dans une
icaderole déu^a: cuiHerées d'huile fine , de l'échalote & champignons
hachés , deux gr^ulfes d'ail entiers , paffez le tout fur le feu , mettez-y tine
pincée de farine 8c mouif* lerez enfuite avec du bouillon Se un verre de vin
blanc , fel , gros poivre , un bouquet de perfil f ciboule 9 faites bouillir cette
faufle à petit feu pendant une demi.heure , dégraîflézla , & ne laiflez d'huile
que ce qu'il faut pour qu'elle foit perlée .& légère ; ôtez le bouquet Se les
deux gouffes d'ail 9 fervez avec ce que voul jugerez à propos. SauJJi Robert
Bourgeoîfe» Mettez dans une caflerole un peu de beurre avec une cuiller à
bouche de farine , faites rouCfir votre famine à petit feu , quand elle efl de
belle couleur , mettez-y trois gros oignons hachés très-fin 8c du beurre
luffifamment pour faire cuire l'oignon , mouillez enfuite avec du bouillon ,
dégraiffez la fauffe 8c la laifTez bouillir une demi.heure , quand vous êtes
prêt à ferver , mettez-y fel , gros poivre , filet de vinaigre 8c de la moutarde
: vous vous fervirez de cette faufe pour Je porc frais 8c dindort. Saujfe à la
Crème* Mettez dans une caflerole un peu de beurre, perfil , cibo^it ,
échalote 1 le toHt haché 9 uae Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 15.25% accurate

Bourgeoise; ^ 1^5 goufled'aîl entière , palTez le tout fur le feu ,
Diffé* inetre2f.y une bonne pjûtxée de izxîn^ y xtioiàX^ rentes* lez avec de
la crème, oa dti lait 9 faites bouillir yàuj!ex« un quiart. d')i.eure«^a(rii?Jia
ÈiufTe au^ tamis dans . ' . nliê autre cafteroîl , quang vous ■ êtcç prêt ^
fervir, nietiez-y im peu de boii Dpurre avec unepincée de perill , blanchi
^t4iaçhé très, fin 9 fel 9 ^ grqs poivre, faites lier la f^uffe fur le feu ; vous .
pouvez vous fervir de cette (âufiê pour toutes fi)ftes d'entrées au blanc. .
Saujfe à la Marquife & piquante» .. Mettci dans une caflerole deux bonnes
pîn-. cies dé chapelure de pain bien fines , gros corn* me un petit écu de
bon beurre , p^éin une cuit» 1er à bouche d'huile fine, de l'échalote hachée,
fel«. gros poivre i du verjus, fufiîfamment poui. éclaircir la fauffe , faites-la
chauffer pour la faire lier eh la remuant avec unécuiller* p^ Cette faufTe
peut fervir en gras & en maigre à toutes fortes de viandes, qui oîlVbefoin
d'une iauffe piquante . ' . Saujfe au petit Maître quifertpour toutes fortes de
voldiiles ou gibier» ' ■ ■ • ■ • • '^ '■'■ Mettez dans une caflêrole un ♦erre
de vin blanc 9 la moitié d^un citron coupé en tr an* . chesy lin peu de
chapelure de pain ' très-fine , deux cuillerées à bouche de bonne -huile 9 un
bouquet de perfiU ciboule , deux gouffes d'ail , un peu d'efdragon , deux
clous de girofle , un 'peu de bon bouillon , fel 9 gros poivre , faites bouillir
le tout enfemble à très-petit feu pen* dânt un quart d'heure; dégraiifez
enfuite & pafifez votre fauffe au tamis-: vous vous fcrvires de cette faufle
pour ce' que vous voudrez , foît vofeillç où gibier. Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 12.17% accurate

i I ■ f f<< La Cffl^INIERB rentes' ^^^ hadii^ fd feutf€nir
dejauffayertltt . Mettez dam itne ca^rok une cutUerie 4'Iiufe fine y demi-
ieptiei d« I>pa bo^UoIl «une chot» pine de vin blanc « faites bouillir le
tout ca&m» fale 8c réduire à plus de moitié » metteac^y eiu Alite de
l'échalote , du creflba alcools » de l'et tragon « du cerfeuil ^ perfil , ciboule
» ua p^i| d'ail , le tour iiaché très-fin 9 fel , gros poivre , faites bouillir le
tout enfemble nn infânt , & fervez ; fi vous avez un peu de coulis â mettre
dans la iâuflie , elle n'en ^4 que mieux. > Cette iâuile peut tous fervir pour
une iauft verte piquante à telle viande que vous jugerez à propos. Saufft à ta
Ravigote» Mettez dans une caflèrole un verre d^excelknt !>ouillpn , une
denû-cuiUerée â café de vinaigre, iel, gros poivre vgros comme une noix de
boa beurre manié de farine , avec, deux pincées de fourniture de falade ,
comme un peu «Tedragon , civette , cerfeuil , primprenelle , ciefibio alenoit,
iiites bouillir cette fourniture un moment ^ dans l'eau , preflezla bien & la
hachez très* fin , mettez-U dans la lauSè h la Eûtes lier fur le feu pour la
fervir fur ce que vous voudrez : a vous mettez la fourniture, fdjuiafaire
Wajkcbii, «1 en faut la moitié moins. • SauJJc à fEfpagnolt. Elle fe fait en
mettant du coulis dans une .calferole avec un bon verre de vin blanc ^
autant ^e bon bouillon , un bouquet de perfil .ciboule , deojç gouff^s d'ail ,
deux clous de girofle , une demufeuille de laurier , une pincée de coriandre,
ceux cuillerées d'huilé , un oknon en tranche^, "ûe racine & la xaoitié d'un
panais , faites-la bouillir Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 19.06% accurate

4) Ouflirr près de deux heures à très-petit feu^{jL} I fviite vous la dégraiflfee pour h pafibr sTu "t^{JB} rentei afTaifontiez avec un peu de fel 9 gros poivre : SauJ/ij, ^ous vous en fervirez à ce que vous voudrez» SauJJe à la Sultant. Mettez ^aas une caflerole une chopitie de l>ouiilon avec un verre de vin blanc y deux tranches de citron , la peau ôtée , deux clous de gî^{Tofle} , une^{igoufTe} d'ail 9 une demi. feuille de lau* rier 9 perfil 9 ciboule , un oignon , & une racine ; faites botiilifr une heure & demie à pe^{it} feu 8c réduire au point d'une fauflè , palléz-la au tamis 9 enluite vous y mettrez un peu de feU ^ras poivre 9 un jaune d'oeuf dur haché , une piiicée de perfil blanchi haché très-fin. Sauffe à V Allemande* Mettez dans une calTerole un peu de coulis •avec autant de bouillon , une pincée de perfil blanchi haché ,. deux foies de volaille cuits 9 un anchois & des câpres 9 le tout haché très-Hn ^ gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre» JTel 9 ^os poivre faites lier la fauife fur le feu,>t 8c vous en fervez à ce que vous jugerez à propos. -> SauJJe à PAnghife^{tlâchez} deux jaunes d'œufs durs 9 mettes .^ la moitié dans une caflerole avec un anchois & des câpres hachées , un verre de bon bouillon » peu de fel, gros poivre 9 gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié d'une pincée de farine, faites lier la fauife fur le feu, dreflcz-la fur ce que vous voii» drez 9 & Jetterez fur la viande le refant du jaune d'œuf haché. Cette iànfle eft bonne pour mad ^uer des entrées qui manquent de bonne mine» SauJJe blanche aux Câpres & Anchoisi Mettez dans une caflèrolé gros comme un œuf de bon beurre que vous mêlez avec une pincée P Digitized by VjOOQ le

The text on this page is estimated to be only 18.40% accurate

j^â^J«^rine, délayez avec un ven^PKiinofi^xiiy ^nnte^^^^ois
haché, câpres fines cSJfl^^^^, gros poiBauJJes^Wi deux ciboules entieic |
faiteis liet la iâuâê iur le feu 9 ôtez les ciboules avant que de feivir* . ^*
SauffiÇ Siingeoifié faites bouillir à petit feu pendant une deml« iieure un
verre de vin blanc avec autant de yaSf deux bonnes pincées de mie de pain
très.fine^y gros comme une noix debeUrre^ deux échalote?» |)eriil , dbouë
» fel , gros poivre ; en fervant un filft de verjus^ SauJJià la Carpe» Elle fe
fait en mettant dans le fond â'unt CafTerole un peu de lard avec quelques
ttan^ ches de veau & trois ou quatre trançons de carpe, un oignon* deux
échalotes, une racine, &ites fuer fur un petit feu pendant une demi. Iieiire ;
quand elle fera un peu attachée â la ca£. i*erQle , mouillez avec un verre de
vin blanc , deux bonnes cuillerées de coulis , autant de bouillon ^ faites
bouillir & réduire â petit feu au point d*une faulTe , dégraissez 8c paflez au
tamis» afiâifonnez dlanc , autant de bon bouillon & un peu de coulis , fel I
gros poivre , faites bouillir une l^emi-heure^ dégraissez , ôtez le bouquet &
fer* vez j fi c'eft en maigre , vous y mettrez du bouil. Ion maigre , & à la
place du coulis, vous y met. Itrez un peu plus de farine» & de^x OU troii
cuil* Ufi9s it jus 4oigaoQ?« Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 15.99% accurate

• SauJJe aux petits Ocûfs. rentes Mettez dans une caflèrole un verre de bon ^""i/^' ' bouillcm , avec un filet de vinaigre , Tel , grdis poivre , trois jaunes d'céufs diirs haiji'és , gro« Comme là inollié d'un oéùf\, de'bon beurre riwini^ d'uîie petite pincée de farine ; faites lier feft ktf^ft & vous tn fervez à ce que vous voiléli^ ... SauJJe piquante» Mettes da'ns une calTerole tin morceau ié beurré aviec déiric oignons en tranche , une carote ; tin panls , tin peu de tliym » laurier ba« iîlic , deux Clouk de girofle , deux écialotes* une gou(fe'd*2rn9 perïl, ciboule, paâTez le tout «nfemble fur le feu jufqu'à ce que cela Cùit blétk coloré , enfuite vofis 3^ Aiettrezune bonne pin-; çée de &rîne , mouillez avec du. bouillon 8c une cuillerée à bouche de vihargre 9 faites boullir 1 très.petit feu , dégraifTe^ & patfez au tamis i aflai&iinez de fel » gros poivre^ ,Servez.vofi| de cette (aufle pour tout cfe qui « befbîn d'êtrt relevé. Autre Sauffe piquante* Faites bouillir un demi.feptier de vin avefe autant de bouillon 9 quand il fera réduit à moi* tié , vous y mettreznine échalote • un peu d'ail ^ une pincée de fourniture de falade , le tout ha« ché très.fîn ; faites bouillir un moment & jr mettez enfuite gros comme une noix de beurré manié d'une petite pinrée de 'farine^ fel 9 gros * poivre : faites lier fur le feu. SauJJe piquante froide. Pilez très-fîn une bonne pincée de fournittire ée falade , avecf une demi-goudê d'ail 9 deujt échaloces 9 délayez le tout a\ec un peu de mou« tarde ^ de l'huile » uà filet de vinaigre^ fei % yospoivre. v. ^ ^ '\ ^ , ■ Digitizedby'vjOOQlC

The text on this page is estimated to be only 19.02% accurate

iH^4# La CUISINIERB ^'fi^' SauJJh à la Reine. .. rentes '
SauJJes» Elle.fc fait en métrant

The text on this page is estimated to be only 9.82% accurate

fiOVRGCOÎSf.)4t^ aflêz pour donner une couleur rouflfe i votre
ùluC Dijfé* fe , faites lier la (aufTe fur le feu ; fi^ la fauife eft ^nùs :Rop
^paifTe vous y mettez un peu de bouillon > oâUj(^/^/# ôtez les ciboules
avant que de fervir. Sauffe à la Kocamhoê* Mettez dans une Xdffftpit :ua
demi-verre de vin blanc , autant de bouillon 9 deux ou trois cuillerées de
coulis 9 fel 9 pos poivre , Ëiites bouillir un quart d'heure 8c y menez cinq
ou îîx rocaïnboles .éc^ralees avant que de ièryü . . , : -p. ' . • - - • \$^uffi 4 ^
tHvnoulade. Mtttez dans'utfè' câilêrole une échalote , pérfil y ciboule , ' une
pointe d*ail , une. anchois 8c des câpres /le tout

The text on this page is estimated to be only 14.81% accurate

aa9B=|4t La C.risr»iERE Eaçon pren» ua baril de cette grandear ,
qaî ibk â^fûirt neuf, s*il eft de vieux bois , il~^faut le faïie f^yltmi* doter,
en dedans ; enfuite vom prenez nne pinte grtm du plus fort vinaigre que
vous faites bouillir & le mettrez tout bouillant dans- le baril que. vous
boucherez bien avec le bondon , 8c le^ voulea en Pdgitanr)îïïqn*â ce qu*il
foit tout. , i-fait froid ; (iz beures aprè» vous ôtez ce vinaigre^ 8i mefliz ce
baril en place dans un endroit chaud ; après Tavoir bandonné , faites un trou
dans le hautdu barihau-deflus du jable, aflêz grand pour mettre un grand
entonnoir y faites.y entrer par rtntëniioir.deiïix pintes de bon vinaigre , huit-
jours^après^ajoutezov une pinte de. vin. propre i^ire- du vinaigre; de huit
jours en huit jours vous y a)outèrez une pinte de vin iurqu!â ce. que le baril
foit à moitié plein, alors vous en pouvez mettre davantage , il faut faire
attention que le vinaigre fpit toujours de la même force que le premier que
vous y avez mis 9 parce que %^i\ étoit plus foible ^ l^aug-i> mçotation que
vaus feriez n'auroit pas la. même force : votre baril étant plein & le vinaigre
dans iâ bonté, vous^ei^retirezleç deux tiers^ que vous mettrez dansiin' autre
vaiffeau ; enfuite vous remettrez du vin peu à .peii .dans le baril *« comme
il ^l.dit ci-deâTus , par. ce moyen vous avez toujours «^u vinaigre, I«e vin
le plus propre à faire du vinaigre èil celui que rpn tire auprès de la lie,
celui^quiell po^fli .& aîgçi- ^ns avoir de fleur \ torfque le vinaigre n\9^
point aflea^^e coiileur.voUSiy.met* 2ez du jus de mûre fauvage bieO;mûr^
Le vinaigre blanc fe lait avec le ^uge^ ; pour le faire vous mettez dix pintes
devvînaîgre fiir le ièu. & le faites, bouillir jufqu^à ce qu'il foit réduit à huit,
j, enfuite vous, le faites diiUHer dans un ^lambîc^ ,Vvous en mettez plus ou
'nw)ins fuiyan^ la. qu|wti|é que vpijç ;9A \'(i^* ' • Jé'z faire. Digitized by
VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 18.56% accurate

BottRCEôfiE;; ^4f -^ Pèur faire du vinaigre rofatf ÊiîtCÉ
féchefir» Façons éeux joues au foleil une onte de roC^s mukzàés de faire'
que vous mettrez dans une pinte de vinaigre ytevinàimr mettez les rofes 8c
le vinaigte au foleil pendant gr^ ^linze^ioqrs dans une' bouteille bien
bouchée \$ celui «i'eilragon , de fureau y d'odllèt »* fe-fait de nrlme ; celui
die fleurf d'orângè , l'on mcft la feuille fans être fechée , celui à Pail , il faut
quatre pintes de vinaigre blanc pour une once â^ail y douze clo^s de girofle
8c uiie mufcad'ecilU* pée par morceaux. / Vinaigre Printanier. Prenez dans
le printemps, vers le mois de . Jiiîn , toutes fortes de petites herbes , comme'
creflbn, eflragon , pimptènelle , cerfeuil. Faites fecher ces petites herbes aU
foleil. Quand elles font léchés , - Vons' ^jfes mettar ^ dans une cruche
denviron Hx pihtes\ avec dixgouffes d'ail , autant d'échalotes, Çiyi
oigtItmsV une poignée de graine de moutarde , vingt ^ clous de girofle , un
demi-gros de macis , un^ gros dé poivre long,, un citron coupé eatrao-^
Ches avec fôn écorce. EmpUilèz la cruche de vinaigre , après l'avoir Bien
bouchée , vous l'expoferes pendant dix jour»à l'ardeur du foie ik Vous le
paflèrez après dans une haufîè pour lê . tirer au clai^^ , lirettèz-le dans dies
bouteilles que vous boucherez bien , 8c vous vous en fervirez après à ce
que vous iMgerez à propos. C'tft ici que je finirai mon Inflruâxon de euifine
, pour pafler à une autre qui fera encore fort néceffaire aux cuifinières 8c ad
Dames Bourgeoifes qui fe font un plaifir de < faire des confituref 8c des
ratafiats de toutes fi>rtes ; Ton apprendra la iaçon de faire des compotes dé
toutes efpeces, 8c comment l'on' penr mettre à profit-, toutes fortes de fruits
que la Providence lions fournit : aporès avoir ex^ . Piv Digitized t/y CjOO
V IC

The text on this page is estimated to be only 14.94% accurate

ne P J|44^ La CirisiNiE»E Façon que l» façon de fervir les
bonnes tablet e» 4e /tfiVe toutes fortes.de fruits , & des changement tsvinaL
que Ton en ©eut faire en confitures feches , li. gre. quides , & liqueurs; je
finirai pour hes petfon^ nés de iProvinces quine veulent dipenfer qne fort
peu en confitures , & feront cHarmée de profiter dans rhiver des fruits que
la nature a produit pendant rété. CHAPITRE X Vr. De POjffke. JE
Commencerai roflîce par îa defcrlptîpn der fruitsconnus pour les meilleurs ,
âcfuivrail'or. dre que la nature prefcrit pour nous les fournir. Elle commence
{ts bienfaits par les fruits rouges , qui font les îiâifes de jardin 8c celles de
bois « les cerîfes précofles , les cerifes hâtives y les cerifes de
Montmorency , que Ton appelle à courte queue, lies cerifes tardives (fous
le nom de cerifes) les bigarreaux » les guignes 8c hs griotes y font
comprifes. JVous avons la grofeilie rouge , la blanche , la petite grofeitle
rouge de Noilî eft la meilleure pour la gelee« Enfûite vannent les abricots ^
y caa de trois fortes ; fçavoir , les abricots hâtifs , l'abricot inufqué , &
rabricof ordinaire. Noms des différentes fortes dt Prunes*. Nous avons La
Mirabelle de deux Nomsae fortes , la groflê & la diffé' petite. rentes Le
Damas., de plufieurs fortesde efpeces. . . Prunes. Le Damas, vîelot.. Le
Damas blanc» . Le Damas noir Le Damas rouge* - LI Damas gris« Le gros
Damas et Tours. Le gros Damas d'£Xpagne» Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 5.46% accurate

.;B 0 V RJ E ai s F. ; ,,, ^ LerMu&ts Pruaesjbnn . . j , • ^^ \ La
Prune cfe R^nft La Prune Iimpétlale ' ' Claude. ' ; ' ' Violette, ' ■ : ' . . La
Priinè virginale.' La' Pnin^" iârate CiLa F^rune rochecoii^ir* therine. bon. .
j Lfi Prune Royale* l La PrunevImpératflce* La Prune, Diauphlnek La
Pruneide Pcfrdrigon .JLlksPruae^ltiignonnf. Violer. ..!]. ^ : j;)
lA;PruneJnaugeroilt Le Predrignon hâàu LaPrunedeMonfieur
Le.Penirig&niillanè. .;i « : • ' : ■ i ^ • " Noms dés différentes fortes de
Pêches* Comme la pêche cft'ft^éricure en bonté aux ^^* autres fruits , il eft
^uffltrftéflaire d'eU connoî- ^^^^i^ tre fes différentes cfpeces. .^ ' ,
Vavantpichebianche'épfo'iivcpetixe cftla plds recherchét, : ipirce que .c*i/l
ccHe qui jwtoît la p rfemicre .». toiit;!W les perfonnes qui veulp^ (^^^F
4si iâ'^^vf^vitéifn [Veulent avoir. \./.,r .J La. POche Madeleine»
L#pe«rpré'«^ rouge '& blâiichei La helle-gardle. La Pêche de Tffiyts , & La
Pêche arfmilràble. la double de Troyes. La d^AndiHy. ' ' La d'Alberge
jâauoe. La nivette.- • «• *^ ^ La violette 'kâiiVr U^>^L»imdtit^mi'idmL '
tardive.' n. ...: rable«'< >» * ; I ja Mignonne. - ^ > ite p^l RambowUet. La
Pêdie^dft i>n . • *:ljèîl'Q)»l. Lepavi rç)i4g^., Lcrougedepompone» . ; ; .
Le Pavi Madeleine^' L» Pêchebri^gnoa vio^ La Pêche d'Italie. . let. ., . ^ *i.
Poires hbnnés à maà^ Sans Nté. iy. La Poire (je- . blf n- -^ Le Pf tît m,ufta
u^ I>er quette y\ l'^ ^ /■ L^ Poire fa n^j^g^tt^ott^^e*. A fa Reine. ^,j \ ". .
routrèlee prim. La Rojrak d'etiël .. ' LaPoired^orang^e^ Digitized by
VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 7.42% accurate

i> De^ ce ipi^eUe a la figure . La xmaF-madaine.fvir^u d*uo&
oJrange* . L^bonchrénea d'étés lie roiiFlêlct de Reims, ' La bergamote d*érë,
* ' jÇa I9irér jnufquée. , I^a fpndante de Breftç. . Le Beurré-^ gris ^ le
Beurra rouge* ^ La Bergamdie^ Suldb. 4fe Meflife . JeaU'f de deuzCortef.*
'^ • Le doré & le grîf*^ Le Martitufec. . . La Bcirgamt^ de^deiiX' forces y
la . cottiînuncu & cré{ânné•^ \^ Oauphjae ou. Fras-. . Voirzi hpnnts â
manger ^dapx J'/iiver. La Lonife bonne, La Bergamote d*hiver chipaae. .Le
lucre verd* Le.^ D«}Eenné« Ld.B^ffime d'autom- . .•jie,i . La Verre4oague.
. I^.. Verte Se longue Suiflê PU Vcrtejon- , gue Paoachée» Le.Bei^jrls
Motte.. Le,p^tk.04Pg. La raarqui% Le Saîn« G^nmij^l La J^uluofie*.
Jbéchafl^rje.. LeColjnar., Le Satin., J^:.S^ de CbamoiiteU L'Ambrette.^ ;
^es Kpms^ d0d^éHntesfortuîdè Pôotmexi LàBèVgamote de Soulajr*«»~ loi
Merveille d'hiver. . L'Angélique de BoufdiP9U« . La yigour^ufe. , ^ Le
flrana-RéaU Le^HQuQele.^ d' Anjou^^ Pfmngnej^Lsi Rainette . La Reinette
fj^ancW La, Reinette d'Angle-, terre. La Relnwe.dt Bret^ tJx Reinette
blanche^ efi^ ia moins efitmêè dé , toutes, les Reinettes. li»
Pomme^d'ox.ou-dç Drap d'or*' La Pomme d*Apy# LeJlambourfrânc. Le.
Calvitie de dew.: fottçiMs^laJSpuge SiT la blanche* . Lt Fenouillet. La
.Paflè.pomme»^ LeCpurpe^du*. Lç Cîhâtjgaçr.. Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 16.63% accurate

- . Boi/ RQEOISE*^ ^ ' ' Des l } u temps de cueillir les fruits ^ Sr comment Fruits les conferver. engénérai»' Les fruits à*éti vtant à noyaux qu'à pepîiw^ ne doivent être cu«iUis que quand ils font dans leur entière maturité , & il vous attendez qu'iliv le foient trop 9 ils deviennent cotonnés 8c mol* liflènt promptement. Ceux d^automnequl fe cueillent ordinairement dans le mois de fepiembre doivent, être cueil^ lis avant qu'ils foient tout-à.fait dans leur ma^ turité.. Ceux d^ivèr doivent être icueilHs long-temps- 1^ avant leumraturitél Pour connoître là maturité -des fruits d'été «^ il faut les tâter doucement vers là queue , dt pour peu que vous fehtiez que lé fruit obéiflir fous les doigts y vou^ lé détachez légèrement ^ j>our ne le point flétrir-; toutes fortes de fruits' doivent être cueillis avec leurs queues 9 il eft très-eiTentiel de clioiffir un beau jdur pour cueillir ks fruits qui font pour garder. Après que les fruits fonr cueillfs , il faut Wrporter doucement dans une ferre hbrs des atteint tes du froid', principalement ceux d'hiver quîr'acquierent leur maturité que dans un tchen-droit , arrangez tout votre fruit fur des plan^ ches , Us poires & lespommvs la^queue en hauç • &ki^^uei fuiklexôté. ; , Il ne faut ' point mettre d^^paillé dtfTous lç • fruit y parce que cela ne fert fo'uventqu'à doni> iierlin mauvais. goût, Sc^ ne remp^lie pointide& pourrir» . . Lorfquetous les fruits^ font rangés fur le« • planches , il faut avoir foin d& les vifiiter fou^ vent pour ôter à mefjre celui qui commence à fè ' pourrir , quî'gStcroir aufii l'autre , par ce moyen ^ TomJc ccmftmrez long-tcmps

Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 13.81% accurate

rî4« LA CuxsiKîCite yyj^^ j * Comment clarifier du fûcre pour
faire toutes Jîm^ clarifier ' ^^ ^^ Confitures. hfu^rek. U faut prendre le
bbnc d'un œuP, le bat* ' tÊt avec la main & de Peau , fuivant ce quevous
voulez mettre de fîcre , ^ites-le bouif*. lir en mettant de temps en temps de
Teati^^ &oide iufqu'à ce que ït fûcre foit clair , 8c que l'on l'ait bien écumé
v tirez^le du feu , & le paflez dans une ferviette blanche ou dans uife tamis
9 vous en ferez après tel u(age qu'il vou» plaira. Compotes de pommes à la
portugatji. Preniez des pommes de reinette ce qu'il, etk faut pour garnir le
compotier , ôtez-en le mUiea> 1^ avec une vuidetie de fér blanc ». ou avec
un cou« teau , arrangez^ les enfûite dans une tourriereCofnpom ou fur un
plat d'argent » mettez dans chaque *"• pomme un petit morceau de fûcre, ou
bien du fucre en poudre ; 8c un peu- dans te fond dcr • la tourtière » & les
mette? cuire au four , oa. fous un four de campagne ,. feu^delfus 8c
defibus^ ièrvez-le» chaudes avec unpeu de fûcre eapou>ilre par«>de(Iii. '
Compote de pommes Hanches* Coupez des pommes par moitié , ôtez-en le
milieu , 8cles arrangez dans une poêle « lapeture dcflus , mettez-y environ
un quarteron de fucre , & de l'eau fuffîfamment pour qujelles puiflent cuire
, quand elles feront cuites d'un côté vous les retournerez. Quand* elles
feront cuites 8c le fyrop aflcz réduit ^ arrangez-les dans' un compotier le
fyrop^ par > defltis , fèrvez chaud ou froid , comme vou* le jugerez à
propos. Compote b tanche de pommes é Couper parla moitié fixgrofles
pommes dfrej. H^tte j ôtez-ea la pcàu 8c les pépias i 8c les jette» Digitized
by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 13.07% accurate

BoURÛSot SE^ I4P 5 meftire dans de l'eau fraîche ; f9ite\$*.Ies
ctûre Pes avec un grand verre d'eau « le jus d^ la moitiie Compa^ d'un
citron « un morceau de fucre ; lorfque hs tes^ . ^ pommes font cuites,
drelTez-les dans lecompo. tler 9 faites réduire le fyrop jufqu'i ce qiV'ilfe
cok If dans vos doigts; drefiêz-ie fur les pommes» Compote de pommes*.
Toutes les pommes qui ne fooT point de ret> nettes n'ont point tant de
confifance pour lacuidbn ; c^eft ce qui fait qu'il ne faut point le& peler 9
vous \es couper par la. moitié , ôtez.en les pépins, piquez le delTus de la
peau en plufieurs^ endroits, faites-les cuire avec un verre d'eau , ' un peu
plus d'un demi-quarteron de fucre, quand elles commencent â fe mettre ei^
marmelade > dreflèz.les dans le compotier y faites réduire k i^rrop & le
verfez deflûs* Compotes de Pj^ires de Martm-fec au «Te . M.€JJire Jean
entier. Prenez des poires entières que vous pelez il vous voulez , elles fe
fervent plus fou vent fans être pel^s> ôtez-en îes culs & rognez hs bouts de
queues y mettez.les dans un petit pot de ter* re, il faut y mettre un petit
morceau. d'étai». pour les rendre rougis , de l'eau , un quprtejon de fucre o^i
davantage ,, fi k pot e/l granl 6 qu'il y ait beaucoup de poires , un. petit mot-
- • ceau de canelle , faites- les cuire devant le feu ; quand elles font cuites &
que le fyrpp n'eftpçwn-t . trop clair, fervez-les chaudes;' CompoHs de
Paires de bon Chrétien , de Da-^ yenné , de Figouieufi % de Jkmt
Germain'^ & autres* •• .-. r ;•'../' •.:■. Faites blanchir vos pôîre? toutes
entières avec leur peati dans Teàu bouillante ^ quand elles (#« *rotiK au
tiers cuites , vous les retirerez dans l'eai» Iraiche. y vous ks pèlerez^ afvèi
eatîM^ ou ;^ Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 15.65% accurate

1)5t> La* Cois^{vi.i}jere moitié, & les mettez à mesure dans l'eau
fra& che ; • fkitet bouillir votre Aigre dans -une poêle avec un demi-septier
d'eau «-alors vous mettez vos poires dedans avec use. tranche. de^{cl}tron
pour qu'elles se conservent -blanches-. Ensuite elles feront cuites & d'un
bû^{tyrop} fervez-les chaudes ou froides > fuyant le goût du Maître.
Compotes de Poires de Râ^uJJelet &' de Btdnqueu Elles se font de la même
façon que les précédentes à la réserve qu'il faut les servir^{entières}.
Compote grillée de .Poires. Prenez des poires: à cuire- de. celles- qui ne sont
pas bien mûres i mettez- les dans un bon fourneau bien allumé jusqu'à ce
que toute la peau soit bien brûlée 9 avec soin de les retourner à mesure
pour qu'elles grillent . également jusqu'à ce. que la peau, s'enlève en les
frottant d'eau[^]; lorsqu'on vous aura ôté la peau de cette façon : vous les
coupez par la moitié 8c en ôtez les pépins > rôtissez[^]les encore dans
plusieurs eaux', 8c les mettez ensuite cuire dans un pot avec une chopine
d'eau , un petit morceau de canelle , un quarteron de sucre» couvrez le
pot & les faites cuire jusqu'à ce qu'elles se fléchissent beaucoup sous les
doigts , faites réduire. le sirop- &* les - fervez chaudes si vous voulez..
Compote de Poires à la bonne femme, ^ Prenez de poires à cuire que vous
mettez entières, dans un pot avec un verre d'eau 9 un petit morceau de
cannelle , deux clous de girofle, un demi-quarteron de sucre , faites.les cuire
bien ^5

The text on this page is estimated to be only 10.01% accurate

Wo u R «ajfoire vou^^aveZ'Une Jivre ^ j r. ':-' ùmrpot^^ide
Ff%imhioifeù • . :. r: yqus faites cette compote de la nittne ftçott '^e .cède
àes fraifes ; à cette difRtvncè c[ite Youâ^.. ^jDis Mrvcs poiQt tes
fr^mbçiftst. * ^ • ■ « Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 11.19% accurate

La ÇcrisiifiEKB Cottipafe tVûbricéts'à la Pirtugalfi. , Prenez la quantité (psevous «iwidrez d'abrKt cots prerque mûrs t fendez^ks par la moitié 8c ea-, ôtez les noyaux » mettez du fucre dans le fond d'un plat avec un demLverre d'eau, arrangez les abricots delTus 8c les mettez fui; un moyen feu pour les faire bouillir jufqu'à ce qu'ils foient prefque cuîts'eii deflbu&» 8c qu'il ne refle pre(que point de fyrop» apris vqus les ôtez. du feu , Zf, }ettez du fucre fin p^r deflu^t i couyrc^les avec un couvercle âe tourtière 8c du feu âeïlus jûA qu'à ce qu'ils foient cuits 8c d'une belle couleur glacée ; drefTez-les dans le compotier pendant qu'ils font chauds. Compote d*Abri(^ts,verdi^ Sr Amaridfs vertes^ Il faut faire bouillir de, ff^i^l dans une. poe^e ^vec deux poignées de ':(bu,dé ^ quan^ elle jsura bouilli deux bouillons , vou!s jetterez voliS àhj^U cots ou amandes dans ta poêlé ;. quand lis âu-% ront fait un bouillon , vous le retirerez avep une écu moire , 8c les frotterez bien dans vos in^ins: pour en ôierle duvet, 5^ ^^ ipefure yoy^ les îc^jps rez dansl'eau fraîche , oc 'après quoi vousjui/ea de Teau bouillante p[[opre dans une autre pdeift pour faire cuire v6s abricots. ^ ^ > Vous'VelrtHéz j^uând ils fefènt d&i! tâStS^è^ le% > piquant a v^ une épingle ,'fi élte Mfre ftdietnéftt 8c que fabricot tombe de lui-métia# » ciftft uii» marque ^u'^ls font affcz cuits, vous U rétirerè» dans l'eau fraîche , vous ferez enfuire bouillir âvt ^fiiehe'dàfns votre pi^ » Sc-y mettie* vos abri* cots ou amandeS'V-fiéEiN^lés 'bobiHJr-flbtfce^ ment à petit fett^fulqBlà c« qu^ fôtent bien^ «Ericoû 6kmaij\i%ft jà. fe ,com«nJUu^ 4f ^ Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 19.85% accurate

.BoiTRCEOfSE. ISt ■ Ig frotter avec du fel pour faire en aller le duvet , Des Se en fuite les font blanchir & cuire comôie jeCompo-^ yîéhs de dire. tes» Compote d^Ahricots mûrs « entiers ou par moitié. Faites blanchir vos abricots dans l'eau bouil« lante , quan^ ils feront bien mollets , retirez-îes avec une écumoire , & les mettez dans l'eau^ ftaiche, faites bouillir un quarteron de fucre avec wn verre d'îeau dans une poêle , mette?-y vos abricots , faites deux ou trois bouillons » écumezles bien & les retirez après pour les;arranger dans; tin compotier^ mettez votre fyrop pardefTuspouc ks &rvir froids ou chauds comme vous voudrezCompotes de Pêches. Les compotes de pêches entières ou par mof^é , Ce font de h même façon que celtés cl*k-. bricots. Compote de Pêches^ Prenez fept ou huit pêches prefque miîrest. fendez-les par la moitié ; après avoir ôté le noyau vous les mettrez un moment à Teau bouiU fente & les ôterezauffi-tôt que vous pourrez ôter la peau 9 faites bouillir un quarteron de fucre avec un Verre d'eau , ayez foin de Técumer , & en fuite vous y mettrez les pêches pour les faire cuire ♦ 8c ^ ferez réduh» le fyrop s'il étoit trop long avant ^ue de le drefTer fur les pêcher. j Compote de Pêches grillées. Prenez huit ou dix pêches prefque mûres quev^us laiflèz entières , mettez-les fur un bon. ^Oumeau bien allumé, faites-en brftlcr toute la peau également en les retournant à meiîire^ |ettez4es dans Peau fraîche ; quand vous aurezôté t;oute la peau 6c lavé dans plufieurs eaux , mettftz-tes cuire avec na quart^xon d^ Aicie & dby Google

The text on this page is estimated to be only 18.69% accurate

La Cuisîmifre Des un verre d'eau , jufqu'à ce qu'elles flechUfeot
£ûmfo^ {bus les doigte , vous le» dreflerez dans lèxomUsm. potier & le
(irop par-de^us. Compote de Pêches à la Portu^aiji^ ^ Mettes fept ou huit
pêches fur un plat avec du fucce fm delTns & defTous > couvrir-ler ^vec
un couvercle de tourtière , & les faites cuirt à petit feu deffus & delTous ;
quand elles font cuites & bien glacées 9 fervez^les chaudement» Compote
de tranches de Pêches» Prenez cinq on fix belles pêches bien mâresi pelez-
les proprement , ôtez-en les noyaux & les coupez en tranches 9 pour les
arranger dans lé compotier que vous devez (èrvir en mettant du fiicre fin
defibus & par.deHus lès pêches. Cosnpoie de Prunes d» Kem^ Claude^
deMirabelle , de- Pèdrigon ,» & autres». Faites bouillir de l'eau , & j îettez
vos]pnu nés pour les faires blanchir, quand elles ferontbien mollètes.ibus
les doigts ,,vous les retirerès avec une écumoirë & les mettrez dans Peau
fraf. che , mettez.Ies enfuit», dans uiie poêle avec un peu de fucre clarifié,
ou non,. fi vous n'en avez point , mettez-les fur un petit feu pour quelles
puiffent frifonner & devenir biea vertes yj&iêrveg fioid.. Comp:ote de
Prunts à la bonne FemmesFaites boullir un quart d'heure un quarteron de
fiicre avec un verre d'eau , ayez foin de l'écumer ; quand it fera en fyrop ,
mettez-y une livre de prunes prefque mûres , faites faire quelques bouillons
jufqu'à ce que les^ prunes foieitt cuites , ôtez l'écume St lès drelfezdans le
coniw potier , fi le fyrop eft trop long , fakes^le ré* duire avant que de le
verferfur lee pnines« Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 13.38% accurate

. B O^U R G £ oi s]&• * 5 55 V ' I , ' Compote de toutes fortes de fruits grillés, ^ ^^ Il faut laifTer réduire votre fyrop jufqu'à cetej.. « 'gne votre fruit commence à. s'attacher à la poêle, alors il ne faut pas la quitter 9 il faut ptomeatr dedans votre compote jufqu'à ce que vous voyez qu'elle ait belle couleur 9 enfuite vous mettez ime adiexe fur votre compote que vous tenez ' de votre main gauche , & la.renverferez en delTus en. la gliflât proprement dans votxe compotier 9 .vous les fervez chaudes ou froides : elles font meilleures chaudes. Vous pouv/s^ faite de ces compotes 9 av«c celles, qui o^it déjà fervi pour faire un. changexntnu Compote de' Citron y Orange ^ Bergamotes-^ Limes< Chinoîfis*. Il faut ks couper par petifs morceaux , 8c lès faire bien cuire dans l'eau jûfqu'à ce qu'ils foient bien, mollets fous les doigts » vous les Retirez avec une. écumoire. ,, & les mettez daas Teau/faîche, vous faites enfuite un petir fyrop " avec un verre d'eau, un quarteroa de fucre., vous mettez vos écofTes dedans pour le^ fdire mi. geoter tout doucement fur un^etii feu »pend;iat une demi-heure 9 8c fçrv^z ftoid.. Compote de Verjus* Prenez, une. livre de verjus qubne foît piis tout-à-fait aflcz mûr ; fendez chaque jgraîi>v ' awc là pointe d^un petit couteau pour ôter les pépins ;• quand ils feront tous- fi lûs , jèttéz^îes dans de l'eau prètera bouillir , loriufqu*à ce qUVll«^il froide poucqu'ilrait le temps de fê reverdir ; enfuite ; IJDUS mettscz.un poiflbn d'

The text on this page is estimated to be only 14.55% accurate

!)\$6 La . Cuisinière* • Des y mettez tout de fuite le verjus pour lui Eilr» compo- faire deux ou trois bouillons ; avec foin de Têtes». cumer ; drefTez votre verjus dan^ le compotier» avant que de mettre le fyrop fur le verjus 9 faites-le réduire s^ii ell trop clair. Compose d^ Coings. Prenez trois gros coings V s*il\$ font petits» vous en prendrez davantage , mettez-les dans de Teau bouillante pour les .^ire cuire jufqu*â ce qu'ils foient tendres fous les doigts ; vous / les mettrez après dans de Teali ffOide , coupez' les en quatre , îorfque vous auriez ôté les cœurs & les aurez péléi proprement , • vous mettez un quarteron de fucre dans une poêle avec un demiverre 'd*çau , faites bouillir & écumer, mettez- y les coings pour rachever de les faire cuire* Servez chaudement à court iyrop. * Compote de Raijins. f Mettez dans une poêle un quarteron de fucre avec uri demi-verre d'eau , faites bouillir Y écumez & réduire en fyrop fort y mette* dans ce fyrop une livre de raifin mufcat égrainé > & dont vous aurez fait fortir les pépins « faiteslui faire .deux ou trois bouillons & les àreCTez dans le compotier , s'il y a de Técumc eoleveala avec du papier blanc* Compote 'd'Oranges ùfUes* . Coupez le. deliivv à ftx. oranges, de Pèrtngaf de f^çpfl jque vous pmSek le& Remettre comme Ci elliss étoieot entières 9 enfoncez un petit couteau en plufieurs eodrdit^ de la. chair. «^ :^kes. y entrer du fucre 6fl 9 remettes >^% couvercles & ,]es, J&cvez : vous' pQS}.yez eacore les &rvir apr^f (es avQÎr^pelées^ vous les couplez par«raii«' elles & tes arrange» 4ans^n compôdei: avec du ,.

The text on this page is estimated to be only 23.27% accurate

BoURÔEOtSE. Compote de Marans. ^^' Faites cuire des marons dans de la cendre j^^, '*' de la même façon que fi vous vouliez les fervir dans une ferviète \ quand ils feront pelés , mettez les dans une poêle avec un quarteron de fucre & un demi-ver/e dVaiî , faites-les frémir fur un petit feu environ un demi-quart d'heure , avant que de les fervir vous y prêterez un petit jus de citron , & en fervant vous y jetterez defliis Té* gerement du fucre fin. Compote de Grùjeilles vertes* Prenez une livre de grofeilles vertes , fendez.les par côté avec un cure-dent pour en faire fortir les pépins y mettez-les dans de Teau chaude, fur le feu 8c les y laiffez iufqu'à ' ce qu'elles montent deflus ; enfuite vous les defcendrez dû feu & y mettrez un verre d'eau froide « un .filet de vinaigre & un peu de fel , laifTez-les dans cette eau jufqu'à ce qu'elles foient froides pour qu'elles aient le temps de redevenir vertes , retirez-les après pour les mettre dans de l'eau fraîche > pendant qu'elles rafraîchiffent , vous mettez une demi-livre de fucre dans une poêle avec un verre d'eau ; faites-le bouillir 8c. écumer jufqu'à ce qu'il foit clair » mettez-y les grofeilles i>ien égouttées 8c les faites bouillir dpuement « qu'elles ne faient que frémir , enfuite vous les retirez avec une écumoire pour les mettre dans le compotier ; rachevez de faire cuire le fucre jufqu'à ce qu'il ait la confiftance de fyrop : mettez-le fur les grofeilles. Marmelade d'Amandes vertes & d* Abricots verts. ^ . Prenez des amandes on des abricots verts ; elle fe fait de la même façon \ il faut ôter le du« ver de la même façon qu'il, eft expliqué à la pag9 lii y faitesrks cuir«fdans de l'eau jufqu'à €« Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 18.44% accurate

^ La Cfrlâi^KiEkE Des qu'ils soient bien tendres , retîfez-les dans Ac Marmt-Vtzn fraîche & les mettez égouuer ; enfuite ladct. vous les écrafez pour les pafler dans uii tamis« mettez cette marmelade fur le feu pour la faire deffécher en la tournant toujours iufqu'à ce qu'elle foit prête à s'attacha: à la poêle , après vous pefez cette marmelade pour mettre autant pefant de fucre fur le feu avec un demi.fèprier d'eau t faites bouillir 8(écumer , continuez de le faire bouillir Jufqu'à ce que trempant deux doigts dans de l'eau fraîche : vous le tnet« tez dans le fucre 8c les retrempez dans l'ea ; que le fucre qui vous rede dans les doigts fè cafTe net , mettez-y tout de fuite la marmelade pour la délayer avec le fucre fans qu'elle bouille fur un feu -doux , iSc «la mettez après dans les pots. ^ Marmelade de Fraîfes. Epluchez & lavez une demi-livre de fraîfès , f^îtes>les égoutter & les palTez dans un tamis pour les mettre en marmelade « mettez fur le feu une livre de fucre avec un verre d'eau , faies-le bouillir & bien écumer 9 continuez de le faire bouillir jafqU^à ce que trempant l'écumdire dedans & la fecouantil en forte de longues étincelles ., mettez-y votre marmelade de fraîfès pour îa délayer avec le fucre en la remuant toujours fur un moyen feu fans qu'elle bouille , & *? mettez dans les pots : vous vous réglerez Uir cette dofe pour la quantité que vous voulez Marmelade de Framholjes. ^^ Faîtes cuire une livre de fucre de la même fa. aJI ^^œ ^^""^ *" ^f<>^<> ; qu^n^ *1 «^ à fon point de c t ■ r ^^"* y mettez les framboifes préparées *>oife\$ & pÇ^*^ • épluchez deux livres de fram^^ »na Paflez dans un tamis pour les mnre ««■malade, mettez cette nuaraielade fur J^ Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 22.17% accurate

Source ai \$'£•'/ ftp^, ..^ Au fxnir la faire defKcher jttfqu'à ce qu'elle foit Des prête de s'attacher à la poêle 9 enfuite vous la Marmc* mettez dans le fucre & lui ferez faire quelques lai^u bouillons en la remuant toujours , & la mettrez après dans vos pots. Marmelade de Cerîfes. Faites cuire deux livres de fucre de la même façon que pour la marmelade de fraîfes 9 enfuite vous-y mettez quatre livres de ccrifes apurés leur avoir ôté les noyaux 8c les queues , remue^ les .avec le fiicre , & les faire bouillir enfèmble jufqu'à ce que le fyrop fe colle dans vos doigts ; ôtez-la du feu pour la mettre dans les pots. Marmelade de fleur d^orange Mettez cinq quarterons de fucre dans une poêle avec un demi.feptier d*eau 9 faites-le bouillir 8c bien écumez 9 après vous conti. nuez à le faire bouillir jufqu*à ce que trempant réciimoiire dedans & la fecouant fur le fucre 9 vous fondiez au travers des trous , il en fort de petites étincelles de fucre ; vous y mettrez enlliire votre fleur d'orange préparée de cette façon : prenez une demi-livre de fleur d*orange épluchée 9 faices-la bouillir un demi* quart d^heure dans Teau « defcendez cette eau du feu9 8c y jetez une petite pincée d'alujr, met. tes d'autre eau fur le feu , quand elle bouillira 9 preflez-y le jus d*un citron 9 mettez-y votre fleur d'orange que vous retirez avec Técumofre en la laifTant égoutter ^ faires-la bouillir dans l'eau de citron jufqu'à ce qu'elle foit bien ten. dre fous les doigts 9 après vous la mettrez une dsmi-heure dans l'eau fraîche avec un peu de jus de citron 9 enfuite vous preflerez la fleur d'orange; dans un linge pour en faire, fortlr leau 9 8c la pilez dans un mortier pour met* tre en marmelade 9 mettez cette marmelade ilans le fucre . pour les délayer enfemble e« Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 24.44% accurate

y iii»>^^6 La CVtSINl£RE /:;éj verfant le fuere de plufieurs fois
fur uà tñrpet!^ ^izrme. feu fans qu'elle bouille ni' même qu'elle frémiff^
iadeu dreflèz dans les pots, jettes par-deflus un peu de fucre fin cpiand elle
fera froide. Marmelade d' Abricots fans façon» Coupez le plus mince que
vous pourrez fur livres d'abricots point trop murs « 8c les met* tez à mefure
dans un chauderon bien propre , cafTez les noyaux , ôtez-en la peau 8c les
coupez très-fins pour les mettre auili avec les ^ abricots , pilez quatre livres
8c démê^ de fucre pour les mettre avec les abricots , mettez votre
chauderon fur un feu clair 8c remuez toujours avec une écumoire de crainte
que la marme* lade ne s'attache au fond ; lorſque les abricots font avancés
de cuire, vous defcendez de temps en temps le chauderon pour écrafer les
morceaux d'abricots qui ne fe' mettent point en marmelade , faites-la cuire
juſqu'à ce qu'elle fe colle dans vos doigts fans trop de j'êfiflance en prenant
de cette marmelade dans les doigts 8c les • appuyant l'un contre l'autre ,
vous la mettrez enfuite dans les ' pots. Cettie façon , quoique lîmple efl très-
bonne. Marmelade de Prunes^ Otez les noyaux des prunes que vous vou*
lez employer*, prenez-en la quantité que vous jugerez à propos , faites-les
bouillir fur le feu avec un peu d'eau juſqu'à ce qu'ciles fe mettent en
marmelade , paſſez - les dans un tamis , 8c remettez fur le feu ce ^ue vous
aurez paſſé , 8c le faites bouillir juſqu'à ce que cette marmelade foit prête
d« s'attacher à la poêle ; enfuite vous la pefez 8e mettez autant de fucre
pefant que vous avez 4le marmelade , mettez le fucre fur le feu avec tin bon
demi.feptier d'eau , faites-le bouillir ffc bien écumer» Vous coanolues
quand il fera cuiti DigitizedbyVjOOQlC .

The text on this page is estimated to be only 19.99% accurate

BotJRt>fOtsfe. }ll! yM\t^ en trempant deux doigts dans de Teau
Des fraîche , enfuite dans le fucre^, 8c après dans Marinela :même eau , fi
le fucre qu'il refte à vos doigts Udc. caffe ner , alors vous. y mettez votre
marmelade pour la déiaybr avec le fucre en les remuant en* Temble fur le
feu feulement jufqu'à ce qu*elU rrémIfTe , mettez-la dans les pots quand
elle iera froide , jetez un peu de fucre fin deffus. Marmelade de Poires.
Faîtes cuire dans de T^au jufqu'à ce qu'elles ibîcnt tendrei^ deffous les
dcfigts , la quantité de poires de roufTelet que vous jugerez à propos,
ôtez.^n la pe^a Çc n'en prenez que la cha^ir que vous païie dans un tamis 9
mettez-la fur le feu & la remuez toujours jufqu'à ce qu'elle foit prête de
s'attacher à la poète , enfuite vous U pefez'Bc mettez autant de fucre dans
une poêle avec un demi-feptier d'eau > faites bouillir 8c ^écumer f
continuez de faire bouillir jufqu'à œ que trempant récumoire dedans 8c la
fecouanc il s'enlève de longues étitnelles qui fe tiennent enfemble , mettez
y la marmelade pour la délayer avec le fucre fur le feu ; quand elle
commencera à frémir , vous la mettez dans les pots , 8c quand elle fera
froide vous mettes par deifus un peu de fucre fin. Marmelade de Péchetm
'P^fez des pêches , qu*. lies, ne foient pas trop mûres , après avoir ôté le
noyau vous lés Coupez en petits morceaux , enfuite vous feres cette
marmelade de la même façon que les abricots fans façon que vous trouverez
ci-devant page }60. Marmelade- d^Epine^vînette. Faîtes cuiT^ une livre 8c
demi de fucre de U même fiçon que pour la marmelede de poi. rcs > enfuite
vous y mettez de T pinevinewo Q Digitized by VjOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 17.30% accurate

La C 0 1 s I m I m £ Des préparée de cette façon : ayez une livre d'épl[^]; Marme- ne[^]vinette toute égrainée que vous mettez dans Miss[^] une cafferole avec im vcjre d'eau & la faitc[^] Jbouillir jufqu'à ce qu'elle fbit en marmelade » ^IJafTezla au tamis,. & la pafléz fort juîqu'à ce qu'il ne refle que les peaux dans fe tamis 9 remettez fur le feii ce qui a paffé au travers du tamis pour les faire bouillir en tournant toujours jufqu'à ce que la marmeWde foit prête de s'attacher à la poêle ; enfùife vous la mêlez avec le fucre pour les remuer eafeoibleii]![^] qu'à ce qu'elle foit. prête à bouillir , & la metr[^]ez après dans les ,po,ts«[^] , Marmelade de Verjus â là Bourgeoife» Prenez la quaiitité de verjus que vous jugerez â propos 9 qui j(ie foit pas tout.à-fait afléz mûrs , .ôtez.en la grappe 8c le mettez dans- de l'eau qui jefte fur le feu prête à bouillir ; lorfque le verjus commence à pâlir & qu'il a monté fur l'eau , jettez-y un peu d'eau fraîche & le defcendez du ieu , Couvrez jufqu'à ce qu'il foit redevenu verd j j& au cas qu'if ne redevînt point afléz verd , Vous le laiffez dans la même eau que Vous faites chauffer jufqu'à . ce qu'il le redevienne aflcz j après vous régouttez & le paflcz au travers d'un Tamis , en le preflantà force avec une cuiller de ' bois jpefez cette marmelade pour la mettre dans une poêle avec autant pefant de fucre fin ; jai tes. les bouillir enfeipble jufqu'à X^^ue irempant. un doigt àahi[^]a marmelade , & l'appuyant contre un autre , lés «feux doigts fe «oUent enfembie fans .cependant beaucoup de *' jttfiftance , vous 1[^] mettrez dans les pots apr[^]s Qu'elle fera un peu refroidie. . ^ . Matmelaie de; Coings[^] Prenez la quantité de coîags,q'Je vou[^] îugerez i propos , faites-les cuire dans l'eau jufqu*à ce mCku foicj[^]t tenâïps , niettezt.lçs à l'eau froid© Digitijed by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 12.45% accurate

Jufijuià cé qu'ils foient tout.à^fait froids que vous Des les coupiez
en quatre poiir en 6ter les cdélîrs 8cle» Mârr/»e. pQaiiX4 écrafei-les & les
palTez dans un tnaÏÈ ^Uades. > mtooz -ce çue, vûus avez paflè fur le feu 8c
le tourjlez toujours julii^u^à ice qbela mari^élade foie épafley paOês-la &
mettez autant pefânt defucre que vous avez de marmelade y faites-le cuire
de la même façon que pour la marmelade de poires que vous trouverez
ci^evant * page 361 ; eafuite vous mettrez la marmelade avec le fucie poçr
les dilayer.eofeml^lefttr Jeifeu , ^8c la retires quand elle commencera à
frémir pour les mettre^ diras les pot& Marmelade de Tâmmés* Faites
bouillir de pommes de reinettes entière dans de l'eau jufqu'à ce qu'elles
commencent à ^ fléchir fous les doigts , retirez -les â leau fraîche' pourleur
en^r^r la peau ; prenez-en la.chairque. vous pafTez au travers du tamis , en
là prelT^nC^ fort 9 mettez ce que. vous ave^ paHedàps une poêle pour la
faire deflecher lar le feu jufqU'à ce qu'elle foit bien épafTe^, faites cuite a
ta gratâë , f plume autant péiiiiU.de fucre que de marmelade*) > mêlez
enfemble en les remuant avec une efpatulo) ' ' ^ on lyie cuillier de fcois ,
remette* .furie feiï) feulement pour faire chauffer en remuant, toujours ;
lorfq'elle commencera à :bouilliir > vous r^tez , & la mettez dans les pots,,
quand elle éfl un peu. refroidie ; ne les couvrez que lorqu'iJs-font tmit-à
faic froids. Vous trouverez ;]a.cuiflbii du fucre a la grande flumç r à Id
marmelade de verjus y ci^après. Marmelade de Vefjxrs^ Mettez dans une
eau prête à bouillir quati;e livres de yerjus prefque mûr dont vous aurez ôtê
1 a grappe v lorÉ^ii'il feront prêtsf à /bouill r vouj^ les âtez du feii ^ 8c les
coviez poàr les fMre j^verdir^ laiTes^lissida»! la même eaujuâjiii% Qij
Digitized by VnOOÇ IC

The text on this page is estimated to be only 17.10% accurate

8esssssd4 La CirisxifiEltE Des ce qu'elle foit froide , retirez-les pour les paJcr Marme- au tamis & en tirer le pjus de marmelade qoe luiiis» vous pourrez 9 en les prefTant fort avec une cuiller ; mettez cette marmelade dans une poêle |:.our la faire delTécher fur le feu , jufqu'à ce qu'elle foit bien épaîae.^ fur une livre, vous feitz. cuire une livre de fucre à la grande plume 9 xnertez-y la marmelade pour la bien délayer avec Je fucre ; remettezsfur le feu ièulement pour faire ciiaufifer en la remuant toiljours iufqu'à ce qu'elle foit prête à bouillir y que vous la mettez dans ks pots. Le fucre à la grande plume , fe fait après l'avoir fait clarifier, comme, il eftdit ci-devant » page J48 ; vous le faites bouillir jufqu'à ce que ttempant l'écumoire dans le fucre & la fecouant d'un'revers de main , il s'élève en l'air des grofles boules &► de longues étincelles qui fe tiennent Henfemble , vous ôtez promptement le fucre du feu. Confiture de Marmelade 4^ Abricots, 'p i Pelez les abricots , Çi vous le jugez à propos , Co^ûm ^«^ï«« noyaux \ pour une livre de fruit , trois ' ^ ' quarterons de fucre que vous clarifiez , comme il cft expliqué- ci-devant, page 348, enfuite faites-les cuire au gros boulet que vou» coanoîtrez en mettant votre écumoire dan^s le ilicre, & en la retirant fouffléz deffus, vous verrtz voler votre fucre , cela' marque qu'il e.ft à fon point de cuifTon , alors vous y mettez vos Abricots , & vous les ferez bouillir en remuant toujours avec une cfpatule de bois , jufqu'à ce que la marmelade foit çoUant^.dans vos doigts , c'eft une marque que vous pouvez la mettre tout 'de fuite dans les pots. !.. Confitures de cerifes -Prenez des cerifes la quantité que vous en ^duler faire , ôtez-eii ks ilucues & les «oyaux,^ Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 21.92% accurate

ârêglez-vou's pour les faire fur la façon Ae\$ abricots, ' Des tant pour la cuiflbn que pour la dofe du fucre. Confitii» Confiture de gelée de Grofeilles. reSm Vous clarifierez votre fucre » comme il eft expliqué ci-devant page {4S , & mettez livre de fucre pour livre de fruit , vous ferez cuire votre fucre au ca(fê « que vous connoîtrez en mettant votre doigt mouillé dans un gobelet plei» d'eau que vous aurez foin de tenir de la maiti gauche , vous trempcYez le doigt dans votre fucre que vous remettrez -fur le champ dans le gobelet ; 8c fl votre fucre feche dans l'eau 8c qu'il Tafle dans vos doigts en le preffant, c'eflune marque qu'il eft temps de mettre le fruit dans votrft poêle , " faites-lui faire deux bouillons couverts 9 retirez cnfuite votre confiture d^ defliis le feu % paifez-la dans un tamis 8c la mettez tout de fuite dan« les pots. * Quand elle fera froide , vous couvriirez vrts pots., vous tremperez votre premier papier dans de l'eau-dé-vie pour la confiture & confervé tiêux , c'éjt ce que voi/j obfervercz à toutes fortes de confitures > 8c ne jamais couvrir -les pots que quand les confitures font froides» Confiture de gelée de Pommes. Elle Ce fait de même que celle de grqfeilles, h cette différence près , qu'il faut tirer le jus de la pomme en la faifant bouillir dans un peu (Teau, 8c- vous la* paflerez après dans un linge blanc , preffez la un peu 9 vous vous fervirei de' ce jus pour mettre dans votre fucre , la cuiflbn eft de même que celle des grofeilles ; vous Connofirea quanti elle fera cuite ; en mettant votre ëcu moire ^ dans votre poêle que vpus re cirerez , 8c fi en la levant 81 la tenant un peu penchée ^ votre gdée tombe en perle , ' cela marque qu'elle e(l afiez cuite , vous la mettrez tout de fuite dans les pots» Confiture de verjus» Vous 6terez tous tes pépins de votre vertus St. Oijj Digitized by VjOOQ le

The text on this page is estimated to be only 15.24% accurate

L A C IflSINI rKE Des mettez pour livre de verjus une livre de
fucrb-; jÇot^tH' prenez, une partie de verjus que vous mettez daït r^v, la
poêle 8c une partie de fucre par deflus qui doit être en poudre , vous
mettez anifî votre verjus 8c 'votre' fucre lit par lit jufqu'à définition , alors
TOUS mettez votre verjus fur un petit feu pour fe faire bouillir doucement
jufqu'à ce qu'il devienne •bien verd ; 'c'eft à quoi vous coniloîtrez qu'il eft
dans fa parfaite cuiffon^ & Te mettez, tour d)? fuite dans les j^ots* ' . ' " ^
Confiture de Verjus entiersg .1 Pour livre de fruit , une livre de Aigre en
•fioudre, mettezle tout dans une. poêle 8c le fait»; ^uire fur un bon^feu ;
faité5.1isi:faire ^ois oh ^vatre bouillon^ couverts , 8c fi votre verjus n'eft
fias bien verd » il f9Ut> le laifièr cuire à petit bouillon jufqu'à ce qu'il fôit
biciir verd } 8c. le mettez- toui defuite dailfi lés pets*. Confiture de ^elée de
ôrpfiiths à la Boufgeoifè* H faut faire clarifies votre fu^rr comme il eft
impliqué ci.devant 9. page 348 ,. vous prendrez leis groieilles .que vous
mettez d^ns la poêle , 8c loi ferez fondre fur le fei^ e^ leur faifant faire un.
t>Q^illon 01^ deux 9^ vpiis les me.t(rez enfuit)>^ dégoutter fur un tami {j
,,.you5 mefurerez votre ji|g 4e gfoibille^, 8c. vous mettez, autant de pintes
de fucre clarifié d.ans unautre poêle bieni>rope que vous ferez cuire au
caflie ; vous connoîtrez ûl cuifibiipar le moyçA d'un gol^ektplçio.d'e^u que
vous tiendrez de. vôtres, main. g?ucbç., vous xnouillerez les doigts
fupériçurs de. votre droite que vous tremperez vîie dans votre fucre 9 &c
enfuite dans le gobelej , .8c ^i Iç.fucre qui tenoit jà vos doigts fêche 8c. eft
c^fiant , vous y mettez votre jus de gcofeille^, 8c fe.rez Faire deux
bouilTons couverts , 8ç Tépumerez bi^ n , ÔCmctrea jfnfuite votre gelee
daqs vos poty,^^ Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 19.38% accurate

Confiture de gelée de Mufcat & Verjus. Conûtu^ \ La gelée de
miifcar & de verjus fe fait de la-rw, "* inêine façon que celle de grofeilles à
la Bour^ goife qai ionx précédentes à celle-ci, vous n'avez ^u^à vous y
conformer. Ratafiatde Raijîn tnuſcaU Prenez du raifin mufcat très-mûr ,
mettez-fe^ dans une terrine pour Técrâfer & en tirer le plu9 de jus que vous
pourrez , paitez-le au tamis » meſurez ce juſpour y mettre avec ^autant
d'eau* de vie ,. un quarteron de fucre'par pinte ^ fuivant la quantité que
vous en avez, vous y mettrez à proportion un peu -de macls, de la canelle ,
& clou^ de girofle , mettez ie tout enfemble dans une cruche bien bouchée ,
pour le faire infuſer cinq. ou (Ix jours en le remuant tous les jours ; enfuite
vous le paſſerez à la chauffe \$lor{qu^il fera, clair vqu)s le, mettrez dans
des bouteilles bien bouchées./ ; , ., Confitures f Abricots verts , \$t Amandes
vertes^ Ares qiic vous aurez ôté le duvet des abricot» ou des amandes
comme il eil marqué ci- devant pour ſes compotes d'abricots verts , page) 5
z f faire.)es cuire dans de l'eau de la même façon , ÎMfqu'à çb qu'en les
piquant avecLune épingle ellér entre facilement & que l'abricot tombe de
lui* même.. . ' Vous faitesenfuitf^clarifierdufucre, & mettez livre de fucre
pour livre de fruit y vous faites. bouillir votre lucre pendant quatre ou cinq
jolirs' de fuite , fôir &. rtiatin ' , fans votre fruit , quevous mettez égoutter fur
un tamis , vous le remettrez dans une terrine > & vous jetterezvotre fucre
deflu^ , il fatit qu'il ne foit qu'un pe » plus que tiède. ,. ' Quand vos abricots
8t vos amandes feront bie) verd» 9 votre cofiture-fera fiiite. Qîv Digitized
by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 15.08% accurate

}^8: La Ccisinier^e •^ Confitures de Prunes* onji tf- Prenez telles prunes que vouîûgerez.à.propp«» . comme rft? Perdrigon , 8c îes autres prunes de leur couleur. A la fin , fi vous voyez que votre (ûcre ne (oit point affez en firop â la dernière curffon , vous le ferez affez cuire et) y mettant deux verres d'caa pour le'dégraiffer , alors vous les ji^ttereâ fur vos prunes tout bouillant. ^Confitures d^Ahricryn -entiers ou par moitidm Les confitures d'abricots entiers ou par moitié fe font de la même façon que les confitures de prunes. * Confiture de Poires de Rouffetet^ Les confitures de poires de roufiêlet & font de I a mêmeTaçon que îes confitures de prunes. Ahri» Abricots à Peau^de^vie. cots à Vous commencerez par confire vos abricots teaU'de de la même façon qu'il eft expliqué pour les vie^ c^onfitures de pûmes \ vous les mettres enfuite fur le feu avec leur firop^quand ils bouilliront vou* y ietrez une pjnte d^au-de-vle , faire un bouillon»' & vous les rettfejs & iks «kettxcaî dans d«ft boureiiks. Digitized by VnOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 10.57% accurate

BOff R^E'OISE- [Î^P! •la. Il faut ohferver qu'il n'en faut qu'une
pîtttcp^ar \ Abri cent , & quand vous mettez votre eau-dk-vie cots à Hans
vos abricots , H faut tirer votre poëte'dcreattdla' deffîis le feu y parce que le
fèn , y prendroit alors vie. il faudroit avoir un torchon blanc , le mouiUei &
en couvrir votre poêle 8c H feu s'éteindra % mais iï4a^t tâcher que cela
nVrrive pas.' Raiafiât d'Abriots. Coupez par petits morceaux un qu^teroff
J{ata^ d'abricots , cafTea: les noyaux pour eh tirer le^j^j^^^^. amandes que
vous pelez & concafléz , miettez-lès^;.i^t£. dans une cruche avec les
abricots « 8c deux pinte» d'eau- de.yie , une demi-livre de fucre , un peu de
canelie , huit clous de girofle ; très.peo:de -• ' macis , bouchez bien la
cruche ,. iaiflèz infuCer quinze jours ou trois femaines , ayez foin- dp .
remuer fouvent la cruche t après yous Us paf* ferçz à la chauffe pour le
mettre dans des.bouw teifles que vous porterez à la cave. .[.;::: Poires de
Rouffdet à PeiinJe-viev . ' ' Poires . ' « • . 'de Rouf Elle Le font de la même
façon que les abrKOts /^^/^^ à l'eau-de-vie. ' ^ ; •/ : . ^c, * ' Prunes à Veau^e-
vieé Les prunes à Teau-de- vie de t,elles ^^^^..^^ à i*eâu^ qu'elles foient fe
font de la même hqon, que les j^^^^..^^ abricots à Teau-de-vie , en obfervant
la m^me, cuilTofl. " ,J'..,■ Eaux de Cerifes , de Grofeilies ^ de ffûifef ^ de
Framboîfes , de Mûres pour hoiri en ■E%é* i ' Prenez tel fruit que vous
jugerez à prop^S^ , "^^5 pour faire votre eau rafrakhiffantev; pour
une'^^^^*' livre de fruit vous ' mettèi une pftite d'eau yjfi? ^-F* VOUS
ëcrttfetez vôte-ffuit-Se le

The text on this page is estimated to be only 15.69% accurate

■?7<5 La. Cuisinière. ^({uxbien chaire vous la tiendrez a» fraif iufqifac/' de Cerir moment que vous la. fervirez,. fis^^çp Si v&us vùuU^ ea faire dcs^ glaces ,. voïis y mettrez un peu plus de fucre , & mettez votre eau dans àt\$ moules de ùt blase 8c la ferez prendre . fiVpc de la glace & du fel 9 ou du. falpêtre. Quand elle; commepceroot à fe glacer , voa^ . aurez foin de les remuer de.temp^ en temp^ avec une cuiller jufqu'à ce qu'elles foient prifes, parce. . . < que les bords leroient trop glacis & le milieu ne le , . 'ferojt pas^ quand eÙes font prifes comme il faut ». yqus les drejlerez dans de\$ petits .gob^ele ts ^ il faut l^s boire d^nf le moment* Ratafiat de Cértfesh . Eata^ Prenez de bonnes cerifes bien mûres , ôtez-ca fiat^ de les queues & les noyaux j mettez avec un-peu de Cfrîfis, framboifes , écrafez le tout en-fcmble , & les mettez enfiitedans une cruche bien propre & le^]^i(I«z-quatfe ou cinq jours , vous aurez foin de remuer le marc tous les jours deux ou trois foii pour lui faire prendre du goât 8c une belle . couleur,. alors vous piefTerez bien le marc pouren tirer tout le jiB ; il faut tnfuite mefurer le ju^ & fur trois pintes de jus y mettre deux pintes^ d'eau-de-vie i^pour les cittq pintes de ratafiat , il . faut concaffer trojs poignjées d^ noyaux de mimes '. cerîfês ; un quarteron d fucre, par pinte. Mettez le tout infufet dans la même cruche , avec une poignée de coriandre , un peu de cannelle ; 11 faut le remuer tous les jours Piéndant fe)>t-0u. huit jours ^ après quoi vous !é paflîi^èz k kk-ohaufie bien clair. ,.& vous le liio rez dans des, bouteilles bi^ bouchées ,^6i; enfuité'à ta cavê«. * «, .Jiàtajiat\dfi Fruits rougei.. r ^ 2e P'""^^®*** liviè^ de çeriXes dont vous^eresr f ; jj î^s queues 8c les noyaux , une Jivre. de grofeilles ^^ /" une. livre de guignes noires, une livre de> ' ^^^^ •* ûamb.oifes ,^ iwç, livr^î. de; mûrejL qiiCL vai||E Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 14.13% accurate

BouRôEO is Pi fyi\ Mfttez après (î vous ne les pvez point dans le Rata» mêzne^temps ; écrâfez tous ces fruits enfemble/ar de pour le mettre dans tine cruche avec leurs jus & fruits^les noyaux de la moitié dés cerifes que vous aurez rou^ges^ pilé ; laiffe^cuverle tout enfembie pendant trois îoiirs , & enfoite vous paÛerez le jus dans unr * ^*^ tamis pour le remettre dans ta cruche avec autant - ' d^eau-d-vie que vous avez de jus de fruit 9 unr^ quarteron de fucre par pinte de ratafiat , un bâton de cannelle v l^i^ îi^^f^^r pendaiit deuir mois , enfuit» vous' tirerez le ratafiat au clair,, pour le. mettre dans des bouteilles.; . ' Vin' de cerifesh Pour faire cinq pintes de vin de cerifes prener fr^nje quinze livres de cerifes ,. avec deux livrés de rerift giofeilles que vous écrafez bien erifémbie , pilez •* les àeax tiers de nojraux ^uq vous mêlez enfemble;. mettez le tout dans un baril àveciin quarteron de lucre par pinte de jus 5 il faut que lè*baril foit piéîn , &. vous ne le couvrez qu*avec une fe'uille dt vigne Se du fabfe autour V)'ufqu'à ce qu'il ne bouille plus , 8t cela- pendant près de, trois fémaiiies qu*!! fera à bouilliV 5 il feut avoir foin de tenir toujours le bàrilprèin , en y mettant à iitefure du jus de cerifes ; erifuire quand il ne* bbuiliira-plus vous îe boucherez. avecunbondon,. & deux mois après vous lé tirerez au clair pour le mettre- daits des' boutetHé^ • ' Ivicette pour faire là bonne Liqueur .nommée. ; Vefp'etra , approuvée des Médecins du Roi à Montpellier* Prenez, une bouteille de * gros- verre ou ^« Recelé grès qui tienne un peu .plus de Atuyi pintes de Li^ de. Paris , mettez deux pintes de bonne eau- queuru dej-vie., ajoutez-y lés grains qui fui vent > * après, que vous les aurez concaffées grolKe^lement. dans, un mortier ; fçavoir , deux. I^ros (k ^aiae d'angélique y uae once^ d^ Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 13.64% accurate

Recette graine de coriandre » une bonne pîaoêe cSs de LL
fi^nouil y ^tant d'anis, ajoutez^y le jus de deux ^ueuiSm citrons avec les
seftes des écorces 5 use livre de iucte^f laiSez infiifer le tout dans la
bonteilfe pendant quatre ou cinq jours; ayez ibin de remuer de temps en
temps la i!>outetUe pour faire (bndre le fucre , enfuire vous paffez la
liqueur pour la rendre plus cbire par le cocon ou par le papier gris 9 & la
mettez dans des boutelUes que vou» aurez foiâ de bien boucher. Propriété
'itu Vefpetro, r*^]r II eft l>on pour les douleurs d'eftomac » y ç '^
indlgeftion 8c vomiiTement , colique , ob(il W^- truâ:ion , point de côté &
de mainmelle , maux de reins , difficulté d'uriner , gravelle ^ oppreffion de
rate & de dégoût , tournoiement de cerveau , rhumatifme » courte haleine ,
fait mourir les vers des petits enfans enleurenfailânc prendre une cuillerée
pendant quatre ou claq matinées , préférve du mauvais air en en prenant une
cuillerée avanr de fortir , S(s'en frotter le nez 8c les tempes rcette liqueur
fâtisfait tous ceux qui en ont uî% dans le befoin. Un homme «Phonneur 8c
de probité aflûre qu'étant incomV mode d'un flux hépatique qui lui caufoit
utt afiliâion continuelle , Tiifage de cette liqueur le lui fit pafler 8c le guérît.
'Ratafiat de noyaux 6r da graines* Pour faire le ratafiat de noyaux , il fau^
prendre une livre d'amandes d'abricots » ei* ' i>wi?a-^^'oifir les phis beaux
8c les meilleur ; Ton peut îiificts. le lervir des autres, ^ute des premiers*
Vous les mettez infufer dans deux pintes d'caiu de. vie 8ç une pinte d'eau ,
une livre de fucre, une poignée de coriandre , un peu de cannelfe pendant
huit jours, vous le paffère* enfrite â la ij (Tijt bjçrt clair , 8c le mettez
après^ «ans les bouteilles ;. ton j les ratafints'de graine» « i^utres a.ïyaux fe
foût de la même feçoiu Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 13.22% accurate

BOU RGÊÔ ISÉT ' Prenez .imc livre de fleurs d'orangeipluchés»
avec deux pintes d'eau-dê-vie , une pinte d'eau «ne Jivie de fucre , metrez-
les infuîtr vingti^iatre.heuîres » &c enfuite padèz^e à la chauâe «omme les
autres. Autres ratafiat de fleurs d* Orange* ISJettez dgns une cruche bien
bouchée , - trojs quarterons de %urs^ d'orange , trois cbopînes d'eau , deu^
pîntes d'eau-de-vie , une livre & demie .de fucre , mettez cette cruche dans
ui» chaudron plein d'eau que vous faites bouillîr fur le feu pendant dix
heuîres « enfuite vops l'ôtez^ dit feu & le laîflez refroidîr dans la bouteille
avant: que de le paîfer au «laîr*. Ratafiat de Coîrigt^ Prenez de bons coîns
que vous pîfer^ez aprè^^ea avoir ôté \t\$ pépins ^ la pelure^ preflèz-les bien
dans un torchon neuf, œefurcz leju^ que vouse» tirerez y mettez deux pintes
d'eau-de- vie fur trois^ pîntes de jus, & un quarteron de fucre parpînte^ de
la canelle , de la coriandre ^ gingembre^ Se macî^, le tout modérément ,
vous ferez infufer le tout enfemble pendant dix ou douze jours ,. bouchez
bien la cruche où vous avez xpis votre rs^tafiat pourquoi] ne prenne point
l'évent , -il faut •. enfuite le pailèr à la chaude bien câaiî^t ,& te: mettez dans
des bouteîlles bien propres. Quand îî fera \A&ti bouciîé y vous fe mettrez à
k cave : plus il fera vieux > meilleur il fera» . Autre Ratafiat de Pleurs
d*Oran^e^ Mettez une livre de fucîse dans une poêle av^e un verre d'eau.,
faîtes bouillîr & écumcr, con- ' tîQuez de faire bouillîr jufqu^à ce que
trempante récumoîre dedans Se foufflant âu travers des trous il. sa forte de
groflès étînc^ks (I« fuîe i^ Digitized by VjOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 13.26% accurate

iiLiiii jy4 La^ C tris INI eus ^ej Ati. ôrcz-le du feu 9 mettez^y.
une demi-livrc £* t(^tf% feuilles ide ' ôeurs d'orangé ; faites.les bouillit
deux ou trots bouillons avec leîîicre « tttzAcs du feuSc les couvrez Menr'i
laifiez.les dans le jfucre cinq ou fix heures ; enfuire vous îtm remettrez
furiin petit feu avec une pinte d*eaîi'de* vie , laiffez.les fur le feu f^ns trop
chauffer y feulement le. temps qu^'il faut pour gue le fucre foit bien mêlé
avec Teau-de-vie ; après 'vous jiràflez^votre ratafiat dans un^ ferviette , 8c
le métrez dans des bouteilles 9 vott)s vous réglerez f^f cette dofe pour là
quantité que vous voulez faire. Pour gar^rleS Benrs dV)range qui vous oat*
ftrvi à faire votre rata fiât , après qu'elles font bieh'preflees , vous prenez
une demi-livre dèfiicre que vous mettez dans une poêle avec un peu d'eau ,
faites bouillir 81 écumer ,- continuez défaire bouillir ,. jufqti'à ce que
trempant deux doigts dans de l'eau , les mettant dans le fucre 8c lès
trempant dans l'éaU fraîche, que' lé fucre ^i tient â vos doigts fé cafiê net;
alors vous y rttettrez les fleurs d'orange & lui ferez faire un petit bouillon ,
ôtez-lés dt^*feu & lés remues toujours jufqu'à ce que le (ticre devienne en
poudre & lies mettez après fiir un tamis- , ayez lbin de mettre quelque chôte
deffousppur □•pas perdre le fucre qui paflê au travers ; ces fleuri d^orange
fe confervenfdâns un*eridroît feic , elle vous fervent pour mettre
dans.dès.cr^êlnes 8c k tout ce quiabefoiri de fièiirs d^brange hachées.
Ratafiat d^Anîs, ■ ' Pour faire deux pintes de ratafiat dîanîs i, mettez tme
livre dé fucre dans uni ^ poele avec UR'demi-feptier d'eau ffai^cs-
lesboinUir enftfn^ ble iufqu'à ce- que lé fucre ^qitbieff écume Se — çkir ,
enfuite rvows faites boliHliri un !déml«fep- * ti?r d*^eau ; mettez^y^trois
onces- dfanis ,. ôtezkedu feu ianisiîiÂ boulUe-, .lati&£>ie. infuicr ua> /
Dig'iîîiè^îrGoOgle

The text on this page is estimated to be only 14.42% accurate

BOU RGEOrS'E^ 3^7SS90SSâf qpart d'heure & le mettez dans le
fucre avec trois Des Ra^ chopînes d'eau-de-vie , remuez le tout enfenable
tafiatSé* avant qîie de le mettre dans une cruche ; bo,uchez. bien la cruche
8c h mettez au foleil , lailTez îiifufer le ratafiat pendant troi\$ fcmaines ,
avant que de le mettre dans les bouteilles vous- le . pafTerez dans une
fèrviette ou une oliau({^ (1 vous . en avez une. Ratafiat dé Genièvre i. Pour
faire trois pintes dé tataffât dé genièvre^ mettez dans une cruche deux
pintes -d*eauide.vie avec -une bonne poignée de genièvre» une livre &
demie de fucre que vous faites bouillîr auP^aravant avec une chopine d'eau
jûfqu'à ce qu'il : fait bien écume & clair , bpuchez bien ta cruche & la tenez
dans un endrok chaud environ cinq Cemaînes avant qu&de le pafler à la
chaufilé'ou. daas une ferviette ; . quand il e(l bien clair vou»^ \ Iç mettez
dans.des bouteilles que vou^ave? foia *--. de bien boucher. Ce ratafiat eft
edomacal Se Jboji quand il eft gardé long-temps* Ratafiat de Bigarades 6c
dé Citryms. Vous ferez Celui "que vous voudrez:, îî'Ycfâîîf^ de la même
façon t ^ prenez huk bigarades ovt \ huit citrons , . pelez.les- légèrement
fah^anficipeil fur le blanc, couple cette pehkire en petits zeftes, , 8(les
mettez dans une cruche avcc.trois chopiaes 4.*eau-de-vie &.les faites
iofufer. enfemhle trois, fémaines j enfuite vous mettez une livre.de fucre,
dans unepoielç avec un demi-feptier d'ejau^^iaires-^ lès bouillir epfembTe
& bien.écumex ,.mettez.iies» dans là .cruche avec . d.ç l!eau-4e-vie .Sl. lejs,
laiiîçz^ encore infufç'r dopzeou quijize jours ,, apri\$ vous, l'ç paflerez pour
les mettre dans des bouteille^,: la r bonté de cç ratafiat eft d'être g^rdé
plufiwi^ ^anéç^». " , ; ;' V - ' ■\ f - • . Digitized by VjOOQ IC \

The text on this page is estimated to be only 15.73% accurate

The text on this page is estimated to be only 17.01% accurate

Bourgeoise, ^ ?77S5es9Si çiettrez deux livres Se demie de fucre
dans une Des poêle avec un demi.iepcier d'eau ^ f^ites-le \$yrap4^ bouillLir
8c écumer ^ continuez 4e le faire bouillir ju^qu^àce que rreni|>ant les
doigt^ dans l'eau & les . xnettant dans le.ilicre voii\$ les trempez d^ns Teaii
que le ffitcre qui tient à vos doigts fe ca^Te titt\ alors vous y verfez votrie
eau de violettes. Ayes grand foin que votre fyrop ne brouille pas ^ quand ils
feront bien incorporez enemble \ mettez-le fyrop dans une terrine , couvrez
la terrine 8c la mettez fur une terrine ». couvrez la terrine 8c la mettez fur
une cendre chaude pendant trois jours^ que vous entcetiendrez d'une
chaleur la plus égale ^ que vous pourrez » ij^ins être trop .chaud » vous
connoîtrez que le iyrop fera Êiit « en mettant deux doigts dedans « 8c les
retirant de l'un contre l'autre s'il fe forme un fil qui ne fe rompt pas» TOUS
\^% mettez dans àts bouteilles. Syrof de Cenfes* Prenez deux livres de
belles cerifes bien mares 'ik bien faines : ôtez l^s queues 8c les noyaux, 8^
les mettez for le feu avec un grand verre d'eau» faites. les bouillir huit ou
dix bouillons 8c les padez au tamis , mettez deux livres de iucré fur le feu
avec un verre. d'eau , faites-le bouillir 8ç bien écumer^ continuez de le faire
bouillir îûfqu'à ce que trempant l'écumoire dedans 8c la fécouant fur le
fucre, 8c foufflant après au travers des trous il en fyxu des étincelles de
fucre . * vous Lmettre? tout de fuite le jus de ce rifes» faites.!^ >uitlir
enfemble Jufqu'à ce qu'elles aient pfif enfemble la coniiifbince d'un fyrop
fort^ Syrop tP Abricots* Suivant le temps que vous voulez garder les fyrops
, il faut niettrë plus oii mouis de fucre; Pour un firpp d'abricots que vous
voulez garder d'uneXaifôn à l'autre , il faut deux livres de nicre pour uflç
Uvrt ife finit j pour cet effet , pren^a Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 16.90% accurate

17[^] ^{^^} CuiîINIellÊ . Dgs une livre d'abricots bien mûrs , ôrez-en
\\tt fyr0pô iioyaux , japrès avoir pelé Faimânde 9 vous la tfoupez par
mordèaux , coupez[^] aufS les abricpts en petits morctaux , mettez dctix
livres de fucré dans une poèTe avec un verre d*cau 8c le fâiter Éuîre
comme fe précédent fyrop de ccrilcs , inettez-y les abricots avec les noyaux,
faites-ler cuire en[^]mble à moyen fèn , iufqu'à ce que }>renant du[^] fyrop
avec un doigt qtié vous touche[^] contre un autre , iîh forme un fil en les.
buvranr qui fe foutiennè un pèu'f&ns fe rompre r alors vous le pailez dans
un tamis. Vous pouviez encore fiaire votre fyrop de cette feçon : après avoir
coupé lès abricots 8[^] ley ntjfyaux comme il'a été dît, mettez-ks fur le &n
avec un verre d'eau ; faites les bouHlir jufqu'à ce qu'ils fbient en marmelade
, paTtez.les dans un tamis pour en pafler tout le jus en l'exprimant fort ,
iaiflez-lè jrepofer & le p[^]ffez daniç une; Ter vie i te ; vous mettez enfuite ce
juç dans le fucrejpaur les feire bouillir jufqu'à la confîftanbe d'un fyrop fort
„eii Êifant k même ef&i qu'à la façon précédente. Syrop de Mares, Prcne[^]
deux cents de belles mûres bien noires , mettez-les furie feu avec un grand
verre d'eau, i[^]ites-kur faire cihq ou fix bouillons jufqu'à ce qu'elles aient
rendu tout leur jus. 8c le pafftz dans tin taBfis , laiffez-lé repofer 8t le repaf!
êz une lecond'e fois dans un tamis plus' ferré , prenez deux livres de focre
que vous mettez (lir le fba isivesc uA demi.féptier d'eau , fâites-te bouillir &
écumer y continuez de le faire bouillir jufqu'à ce que trempant deux doigts[^]
dans de l'eau & les mettant dans le fucre , vous le rjctrempeaç dans ' l'eau
fraîche , que le iîiçre qui yoiis relie -dans les doigts fe caflê net , mette z y
yô trie çau[^]de mûres, faites chauffer jufqu'à ce qû'elle'foit incorporée [^]vec k
fucj[^]e i ayez attentioa qu fUe ne houîlê Digitized by VjOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 20.17% accurate

B-'o 0 R G E

The text on this page is estimated to be only 16.56% accurate

'I^to La CUIÏINIETIE D^s cafibnaile aura fon degré de cuiflbn
vous ^ Syr^ps. mettez leiïus àé coing que vous ferez boulSlv enfemble
jufqu'àce que 4e fyrop ait la mêim conûflance que le précédent* Syrop de
Guimauve. Faîtes cuire une livre de cadbnade de la, même façon que celle
pour le fyrop de verjus , enfuîte vous y mettez une eau de guimauve faite de
cetre façon : faites cuire dans une chopine d^eau troii quarterons de racines
de guimauve hachée, après l'avoir rariflee & ^avéj^ , laifTez la bouillir
ju/qu^a ce que Teau fe colle apVès les doigts , en fuite vous ia mettez dans
un torchon pour la tordre à force de bras, laiflez-la repofer & la tirez au
clair, prenez. en le plus clair pour le mettre dans la caflbnade & le faites
bouillir enfemble jufqu'à ce qu'ils aient la condftance 'd'un iyrop fort
comme les précédens. Syrâp de Pommss, ^ Pf^ncz im-^uarteioû de pomme
de reinette hien fain'es , coupei' les en tranche* le plus mince que vous
pourrez > & les faites cuire avec . un demi.feptier d'eau ; quand elles font
en marmelade , vous les mettez dans un torchon pour les tordre fort & en
exprimer tout le }us , lâiflTez repofer ce Jus 8c le tirez au clair , fur un
demi.feptier vous ferez cuire une livre de fucre de la même façon que celui
pour le fyrop de cerifes ; quand il fera à fon point de cuKTo.n • mettez-y
votre jus de pomme 8c le faites bouillir crilemble jufqu'à ce que prenant du
fyrop avec un doigt 8c Tappuyant contre Tautre 8c les ouvrant tous les deux
il fe forme un fil qui ne Ce rompe pas aifSment* ' Syrop de Citron. Le fyrop
de citron ne fe fait ordinairement que lorfque Ton veut s*ea fervir : pour cet
eSét , DigitizedbyCjOOQIC

The text on this page is estimated to be only 24.84% accurate

tout mettes une demi-livre de fucre dans une Des poëh av«c un
demi^verre d'eau^ faites-le bouillit' ^ropv St. écumer , continues de le faire
bouillir ju alors vous y mettez le jus d'un petit citron , faites-*luî faire
encore queU qaes bouillons & vous en (èrvez. Syrop de Capillaires. Prenez
une once de feuilles de capillairesj inettez-les dans une chopine d'eau
bouillante 6c les retirez dans le moment pour les mettre infufer au moins
douze heures fur la cendre chaude 8c les paflfez dans un tamis , enfuire
vouf les mettez dans un fucre préparé de cette façon: mettez une livre de
fucre dans une poêle avec un bon verre d'eau , faite s.le bouillir & écumer »
continuez de le faire bouillir }ufqu*à ce que trempant deux doigts dans de
Teau fraîche Se enfuite dans le fucre , & les retrempez promp- . tement à
l'eau fraîche , que le fucre qui refle à vos doigts fe caflfe net , mettez-y
votre eau de capillaires fans les faire bouillir , vous les ôrerez auffi-tôt qu'ils
feront mêlés enfemble pour les mettre dans une terrine que vous couvrez 8c
mettez fur de la cendre chaude que vous entretiendrez d'une chaleur égale
fans être brûlant pendant trois jours ; vous connoîtrez que le (yrop fera fait ,
lorfqu'en prenant de ce fyrop avec un doigt 8c Tappuyant contre l'autre , les
ouvrant tous les deux il fe forme un fil qui ne fe rompe pas aifément, vous
le mettez dans les bouteilles, & ne les boucherez que lorfqu'elles feront
tout« à'fait froides. Syrop d^Orgeat» Suivant la quantité que vous voulez
faire de fyrop', vous vous réglerez fur la dofequi va être marquée > fur une
demi*livre d'amandes doucest Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 16.15% accurate

\$«1 La Ctf tⁱHiE iCie Des vous y nierez. deux. onces et graines de qiatf# i\$[^],ro[^]s» femenees froides , &'une demi-once: d'amandes ajneres 9' mettez les amaodes dans ide fêan Jboiûlladte & les .retirez^{^^}/feu[^] vous ies ôterez quand la peau s'étera âcilement , 8c à mefiue que vous [^]ôtez les tp[^]ux , jertez-ies dans Teaa fraîche , fairezJes égoutter pour les mettre dans un .mortier avec les femenees froides 9 pilez le tout enfemble jufqu'à ce qu'elles ne tournent ea liuie vousy mettezde temps en temps une demicuillerée à bouche d'eau [^]enfuite vous les déhfeg dans un bon demLfeptier d'eau tiède j mettez-Ies fiir la cendre chaudip ppur Içs faire irifiiferpendant trois heures , paffezles dans une feryîette ouvjtte en leslsourrant avec une cuiller de bois pour faire fortîr toutç Pexpreflîon des amandes ; enfûte vous prenez une livre de fucre que vous faites cuire comme celui de fyrop de capillaire & le fîntffes ût la même façon îu[^] de la cendre chaude. Syrop de Coquelicot Le coquelicot cft une ifleur qui vient dans les * bleds dont on fait un fyrop qui e(l bon pour le rlume : prenez-en une demi-livre que vous mettez dans une terrine , & verfez defllis une cliopine d[^]eau bouillante ; lai[^]ez>le infufer pendant vingt-quatre heures fur de la cendre cfhaude ; enfuite vous le- ferez bouillir deux bouillons , & le pailêrez dans un tamis en le prefTant fort pour en faire fortir tout le fuc , mettez une livre de fucre dans une poêle avec un verre d'eau ; faiies.le bouillir Se bien écumer 9 mettez y après votreeaude coquelicot 8c les faites bouillir enfemble jufqu'à confiftance d'un fyrop , que vous connoîtrez engrenant avec le doigt & l'appuyant contre l'autre il fe forme Un fil qui ne fe rompe pas aifémenr ; le fyrop de fleuiS de Plçhes fe fait de la même feçon. Digitized by VjOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 16.69% accurate

-! fS^op de Chaux rouges pour fortifier la pmrine , ^^^ Ckmpea
& lavez un gros-chou rouge , mtxxtt-^y^F^^f* Ifi .dans une masmtte avec
de Teau pour le faire cuire trois xhi quatre Jieures , &- qn'il lie reflQ tout au
plus qu'une chopine d'eau , paffez le chou dans im taftMs en le prefTant
Tort pour en faire fortir tout le fiic , laiflez-le repoi'er & le tirez au - clair , .
prenez une livre de^ miel df Marbonne que vous mettez dans une poë'le
avec un verre d'eau ^ faites-le bouillir en l'icumant ^ Souvent ; Iprfque le
miel ^ra bien clair , xnettez-y votre eau de chou pour les faire bouillir
eni^oible jufqu'à la conûllance du iyrop précédent. DES CONSERVES.
Confervt de Violettes PRENEZ une ftuille de papi^jr, blanc que ^^^ vous
laifTez en double Se la pliez tout autour Confirm pour lui faire un bord de
la hauteur d'un bon vex. pouce , comme Jî vous vouliez faire une caiiïe ;
ayez une livre de fucre que vous mettez dans une poêle avec un verre d'eau.
, faites bouillir 8c écumer y continuez de le faire bouillir iurqu'à ce que
trempant Técumoire dedans S^ le fecouant d'un revers de main il s'élève eh
l'air de. longues étincelles qui fe tiennent enfémbie , vous Tôtez ^u feu , &
quand il fera à demi froid , vous y mettrez des violettes préparées dé cette
façon : prenez deux onces de violettes épluchées que vous : pilez très«*fin
dans un petit mortier , délayez-les Ken avec le fucre en les rémuant
proprement **^' • avec une cuiller.de bois ou uiiè eQ>atule fans les remettre
au feu « & \e% verferez tout de fuite 4ans le moulé de papier ^ quand elles
i«rQn| Digitized by VjOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 16.90% accurate

0 "fg^ LÂ CviîtVfJtKK Des prefqut froides vou\$ palferes le
couteau pfr âeSSti Synops» ep marquant de façons e^ quanré ou en hmg 9
8c quand elles feront .toiJt-À-falt fitûdes vous n'aires plus qu'à les rotnpre.
pour vous cn^rrir» " Conjkrve êU CrofiilUs» . Prenes une livre de grofeilles
rouges , ôtez.en les grappes & les mettez iur le feu- avec un verre d'eau ,
faites-les cuire jufqu'à ce qu'elles aient rendu leur eau^ padiêz-les dans un
tamis en les preflant fort & qt?il ne refte que les peaux dans/e tamis : mettez
tout ce qife vous aurez pâff? fur le feu 8c le faites réduire jufqu'à ce que
cela vous forme une marmelade épaiflê , métrez une livre de^cre dans une
poêle avec un verre d'eau, faites bouillir 8c écumer , continuez de faire
bouillir jufqu'àceque trempant les doigts dans de l'e^u , enfuité^dans
le.fucre ^ Bc les remettant dans de l'eau , que le fiêcre qui refte dans vos
doigts fe cafl^ net » 4tez-le du feu , 5c y mettez votre matmelade de
grofeilles ; remuez-les en. fenible jufqu'à ce que vous voyez qu'il (ê forme
une petite glace delHis ^ dreflez-la dans un moule de papier comme celle de
violettes* . Conferves de Framhoifes». Faites cuire une livre de fiêcre de la
même façon que pour la conferve de grofeilles , Se vous y mettrez des
framboifes préparées de cette façon : écrafez 8(pafTez au tamis une livie de
framboifes avec deux onces de grofeilles rouges , le tout épluché , 8c mettez
enfuite ce qui a palTé au tamis dans une, poêle fur le feu pour le faire
defl>cher , vous le mettiez après daps le fiêcreSc finirez votre conferve
comme celle ae grofeâies, Confervt de CenferJ ** Faîtes cuire une livre de
fucfè àft fâ même fiu fon que pour la conferi^e de grofeilles , prenez uns
Digitized by VjOOQ IC é

The text on this page is estimated to be only 19.99% accurate

BOVR & £DISC; •' ^9\$. tine livre de belles cerifes ôtez^en les queues Des^ & les noyaux , mettez.ies fur le feu pour leur conftrv* faire rendre leur eau , enfuite vous les paffez dans un tanik en les prelTant fort pour qu'il ne réf. te que 4es peaux dans le tamis « mettez fur le feu tout ce que vous ave'z palTé pour le faire defTéchcr: finifiêz votre couferve comme celle de grofeilles. Conferve de fleurs d* Orange, Mettez une livre de fucre dans une poêle avec^ un grand verre d'eau ; faites bouillir & écumer » continuez de faire bouillir jufqu'à ce que trem« pant récumoire dans le fucre Scia fôcouant d* un revers de main il s^eirvole de étincelles qui fe tiennent Tune à l'autre ; enfuite vous l'ôtez: du feu & y mettez des fleurs d'orange prépa« fées de cette façon : prenez quatre onces de^ feuilles de fleurs d'orange bien blanches , cou. pez^les de quelques coups xie couteau Scies* mouillez avec le jus de la moitié d'un citron » tnettez-les dans le fucre & le remuez fans être fur le feu jufqu'à ce que le fucre devienne blanc, autour de la poêle ; alors vous les verfez tout defuite dans le moule de papier comme les précéd. dentés. Conferve d^^AbricotSm Faites cuire une livre de fucre de la même façon que celui de la conferve de violettes ; quand il efl à fon point , mettez-y un quarteron, , pefant de la marmelade d'abricots faite de cette fa- , çon : prenez quinze ou dix.huit abricots fuivaat" leur grolTeur qui ne foient pas tout. à fait murs ,, ôter-en les noyaux & les peaux , coupez.les par morceaux & les faites cuire avec un peu d'eau] jufqu'à ce qu'ils foient en marmelade bien defféchée & épaiTe • mettez.la dans le fucre , & finifTez la conferve comme ceHe de grofeiUei. Conferve de Pêches, Elle (èfait de la même façoA que cçlle d'abrif ot^ R

The text on this page is estimated to be only 20.05% accurate

La Cvisiniere Conserve de Verjus^ yes^- Faîtes c^îre une livre de
fucrc de la même façon que celui de la conserve de violettes ; quand il fera
à fon point de cuiffon .vous Tôtea du feu 8^ le remuez environ deux
mintttes , & cnfuite vous y mettrez une marmelade de verjus faite de cette
façon , prenez îine livre de verjus mûr , ôtez.en la grappe & le mettei fur le
feu pour le faire cuire jufqu'à ce qu'il fbit ^ marmelade , & le mettez dans
un tamis pour le preffer fort jufqu'à ce qu'il ne refte dans le tamis ^ue les
peaux & les pépins , remettez la marmelade fur le feu pour la faire de^cher
jufqu'à ce qu'elle foit bien épaiflè , vous la met. xez dans le fucre & les
remuez bien enfembfe }ufqu*à ce que le fucre commence à blanchir fur les
bords de la poêle y verfez.la tout de fuite dans le moule comme celle de
violettes. Conserve de Guimauve* Coupez en très-petits morceaux environ
une livre de guimauve après l'avoir ratifiée & lavéc , , . faites-la cuire dans
un pot avec un peu d'eau jufqu^à ce qu'elle foit en' marmelade , pa/lez-la
dans un tamis en preffant fort » remettez (ur le feu ce qu,e vous avez pafle ,
remuez toujours jufqu'à ce qu'elle foit bien épaifle ; faites cuire line livre de
fucre de la même façon que celui de la conserve de grofeilles , mettez. y de
la marmelade 8c la remuez jufqu'à ce que le fucre commence à blanchir fur
les bords de la poêle ; verfez-la dans le moule comme les précédentes.
Conserve de RaiJînSé Ordînaîrcment pour toutes fortes de confitures de
raifins l'on prend du mufcat parce qu'il eft le meilleur ; prenez uoe livre &
demie de railns« f^un-en les grappes , mettç«-lf s fur Iç ftu f o^c Digitized
by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 24.57% accurate

ROtJRÇEOtgE." ^)1^yi ■■■■■'■>■ lei^ faire crever ; enfui te
vous les pafièz à for- Des ce dans un tamis jurqu'à ce qu'il ne refte plus que
Confir-^ les l>eflux & les pépins dians le tamis, mettez tout v^s • * ce que
vous avez pafTé fur le feu > Scie faites def* fecàer iuf

The text on this page is estimated to be only 18.70% accurate

teaux» ■ I jgg- La. Ct;i8i.Nt£Ri PâteA\esiU chaade y.vous ôierez
la peau de dcflag , S ifaman- après vous les ferez bica plier , en y mettant de
de. tçmpç ^.« .îeiîjps no p^n . d*eau ppur. qu'elle» ne tourii#j\t paj
en,hwiie» ' . . Qiiiit^d eUf s kront bîea pilées^, votif. j mettidz uiie
d^mUivJ:« de fucre auflî ^é »^vou\$ ferez une pâte du. tout pour vous
émçxvu quand vous jugerez à propos* Cette pâte fe garde îîx mois. & près
d*im an. Quand vous voudrez vous en^fervir vous en prçqdrez un morceau
gros comme un œuf que vous délayerez dans Utois demi-feptiers dVau >
que vous paflèrez dans une fèrvlette* Des Gâteaux de. fleurs d^Orange,
'n^JoJ Faites un moule de papier avec une feuille ^d< papier blanc que
vous laifTez en double , 8c la pilez tout autour en «faifant un bord de
hauteur de deux doigts , comme fi vous vouliez faire une. calflè ; vous
faites ces moules de la grandeur des gâteaux que vous voulez faire.; pour.
un gâteau. de. moyenne grandeur, mettez une livre de fucre dans une po.ele
avec tin verre ^ d*^au faites bouillir 8c écumer , continuez de faire bouillir
jufqu'à ce que trempant rilcumoire dans le fucre & foufflant au travers dès
troâs il s'envole de grandes étincelles qui fe tiennent l'une à l'autre , mettcz-
y tout de fuite uh quarteron de feuilles de fleurs d*Orange fie lès faites
bouillir jufqu'à ce que le fucre foit jrevejnu au point qu'il étoit, quand vous
avez mis les fleurs d'orange ; alors vous lès retirez du feu 8c les remuez
promptement avec une fpatule en frottant tout autour île la poêle & au
milieu , jufqu'à ce que vous voyez que le fucre commence à monter, vous y
jettes promp. tetnent un peu de fucre flh délayé avec du blanc d'œuf pas
plus clair , qu'une crème double , qtie vous avez tout prêt ; remif^z
promptement ^ vexkz votre gâtie^u dans Iç moule i renei Digitized by
VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 9.38% accurate

le cul de la>poëi« fur k gâteau pcndâftt qu'elle DesOâ eft.
chaude-, p«èe ^que^da empêche qti'il lie tc«tia:. Tctçmbe. iLbs gâteaux de
violems fe fotft ^c la «même façon , - à-cette d«Rrertce i^ue pOUr un
'^uàrteton de yîotettesilneîfâut qtie trois- «JUârI teroris de fuare::
lesigâwa*» de fletfrsod^ôfâhge grîHés fe font de même , à Cette ditférence
que vous faites griller^les -flèuirs dfôranfge arec un peu de fucM fin avant
tpïc àc les «tette daris l'autre fucre. - \ . . . Sifçuits ordinaires^ Des f
Suîvkflt la gi« tirez des moules quand ils font à demi-firoids»^ !7 Bifndts à
la Cuiller* ^\ As fe> fbntf de l» même façoti que les pré^ ci^dens > à ceWe
dififéreàce que la .pe&nreui^ Riij Digitized by VjOOQ le

The text on this page is estimated to be only 14.95% accurate

-ssasasi9o La Cuisiivxcre Des . de quatre œufs ell fuffifante ,
,vwi« he les h^fcuitin mettez, point dans les inouks \ jorfque votre pâte çft
faites vous en prenet wie cuillerée poar chaque bifcuit & les couchez, en
long fur des feuilles de papier blanc « après avoir jette Aa fucre fin dedus ,
vous les faites cuire dans un four un peu plus doux que les précédens » &
quand ils font cuits vous Ks enlevez tout deiu^e. de deflus le papier avec un
couteauBif cuits à la Liqueun Mettez cinq œu& dans une balance 8c autant
^efant de fucre 6n de l'autre côté ^ 6teit le fucre j & pefez autant de farine ,
mettez^ le {acre dans une terrine avec de fécôrce de citroa verd haché & de
la fleur d'orange pralinée & hachée , & les cinq jaunes d'œuf ^battez le tout
cnfemhle jufqu'à ce que le fucre foit bien mê. Je avec les jaunes 9 après
vous y mettez la tarioe & les }attm encore enièmble «. fi^uettez les l>lancs
d*œufs que vous avez mis i part jufqu'à ce qu'ils foient montés en neige 9
que vous les inêlez avec le (ucce 8c la farine , pour Tes drefier. Vous avez
tout prêt deux feuilles de papier plane que vous pliez ea long en façon de ri^
^ole de largeur 8c hauteur d'ui» doigt ,. beurrexles avec du beurre chaud 8c
un doroir , enfuit]^ .vpi^s mettez deux cuillerées de votre bifcuit dans
chaque rigole 9 jertez.y du fucre fin paf deflus 8c IcLS faites cuire d^ns un
four doux; quand ils feront de belle , couleus vous les^ enlèverez du papier
pour tes mettre fur un tamis 8c les • garder le temps que vous voulez dans
un eivdiois Uc ; ils font excellens pour tremper dans les li^ K. •'-.." Prenez
dix 1 œufs , inettez les jaunes de cinq dans une terrine lavec un peu; de ft^ut
d'orange pralinée 8c de Téçorce de. citroa vvdtn Digitizee by Google

The text on this page is estimated to be only 24.36% accurate

te tout hadié lres fin ; mettez-y auffi trois Des quarteronsfl^^'-
Tucre bien fin, battez le tout en- ^i/iiii^i'j» iemble jufqâ^à ce que le fucre
foit bien mêlé avec les jaunes & un peu liquide ; enfuite vous fouettez les
blancs de dix œufs ; quand ils font bien montés en neige vous les mêlez
avec le fucre , mettez-y enfuite fix onces de farine que vous jettez
légèrement peu à-peu & remuez â mefure avec le fouet ; drefTez-les dans
des moules beurrés y faupoudrez.les de fucre fin V & les faites cuire dans
un four doux* Biscuits de confituretw Pilez dans un mortier de Técoice de
citron confit ^vec une bonne pincée de fleur d*orange pralinée 9 enfuite
vous y mettez deux cuillerées de marmelade d'abricots , trois onces de fu*
cres fin > quatre jaunes d*œufs frais , mettez les" blancs à part, mêlez le
tout enfemble & le paflèz dans un tamis en les preflant avec unf cuiller
jufqu'a ce qu'il ne relie plus rien dans le tamis , après vous y mettez les
quatre blancs d'œufs fouettés que vous mêlerez avec le refte y drefTez les
biscuits en long fur du papier blanc comme ceux à la cuiller , jetez un peu
de fUr cre fin deffus pour les glacer , & les faites cuire dans un four doux.
Biscuits de Chocoïau l'renez fix œufs frais , cilfez-en quatre pous mettre les
jaunes dans une terrine & les blancs dans un autre , mettez avec les jaunes
une once & demie de chocolat écrafé très-fin , avec fix oa- ' ces de fucre fin
, battez le tout enfemble plus d*un quart d^heure , enfuite vous y • mettez'
les blancs d-œufs fouettés ; après qu'il feront bien mêlés , vous jetterez peu-
à-peu , en, remuant toujours , fix onces de farine y dreflèz: ros biscuits de la
même façon que ceux â la Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 16.92% accurate

i- .30* La C^{risi}NiElE Des xuïller fur du, papier bbnc » oa û
vous vonU* bijcuiti* dsin\$ des petits moules de papier beurré l^{Sf} remeot
en dedaxis , jetez un peu de fucre iia par defius pour les glacer ^ faites.les
cuire comme . les p/écédens. Bif cuits d'Amandes* L'on en Tait de deux
£brtes ; d'amandes amexti 8c d'amandes douces ; ces derniers fe -font en
prenant un quarteroa d'amandes douces que vous émondez & pilez très- fin
dans un mor[^] tier, & pour empêcher qu'elles ne tournenr en huile vous y
mettrez de temps en temps une.pinc^e de lucre fin., enfuite vous les battez
pendant un quart 'd[^]heure avec une once de farine 9 trois -jaunes d'oeufs 8c
quatre onces de Tucre fin y fouettez quatre blancs dVufs 8c les mêlez avec
le reïle. de votre compofition : vous avez des moules de papier faits en
caifiês , de grandeur en quarri de deux doigts , beurTë'[^].les légèrement en
dedans 8c y dressez vos bifcuits y jetez par-deffus du fucre fin mêlé ide
moitié de farine , faites cuire dans un. four très.doux ; quand ils feront d'une
belle couleur vous' les ôterez du papier pendant qu'ils font '(èhauds. Ceux
d" amandes ameres fè font de la 'même[^]fàçon « à cette différence que4>our
deux onces d'amandes ameres il faut une once d'à- ' mandes douces. Vous
vous réglerez fur cène dofe pour en faire la quandté que vous voudrez , en
mertiant> tout le refte à proportion } comme il eft dit pour les amandes
douce. Bifcuits d[^]Avelinesm Il fe.font auilî de là même façon que. ceux
d'amandes douces. Bifcuits à lajaint Cloud. , Prenez deux onces de farine de
ris pa[^]eau tamis fia 9 que vous mettez Ans une tein(ie Digitized by VjOOQ
iC

The text on this page is estimated to be only 16.40% accurate

BOURGEOISE, 3ip^ avec demi-livre de fucre fin , quatre jaunes
d^ceiifs Des une pincée de citron verd haché très^fiii , bat-injfà/ifrt tez le
tout enfemble un quart d'heure ; dnfmte vous y mettez huit blancs d'œuf^ -
fétiettés J drelTez vos bifcuits dans des petits moules de pa« pier beurré en
dedans » faites-les cuites daiis un four doux \ quand il feront d'une belle
couleur dorée , vous. les ôtez àt\$ moules pezt danc qu'ils /ont chauds ,
couvrez par- tout le defius: avec une glace, faite d« cette façon : mettez fut!
une aûiette de terre ou de fayençela moitié d'un: blanc d'œuf avec deux
caitlerées. de fucre trè|^;fin , battez-ies bien enfemble avec une c'uillf^ de
bois, 8c pour bien blanchir votre ^ace vocrs* y mettez de temps en temps
quelques gouttes do ^ citron; quand elle fera bien blanche vous la mettez
fur les bifcuits , Biles remettez ua. inilant dan le four pour la faire fecher.
DES CREMES DE DESSERT, ET Fromage a^la Ckeme, Crème de Fraîfes.
' t PRENEZ environ plein un demi.&ptîer de x, Y^^ Traifes épluchées ,
favées & égouttées que ^"^^^ vous pilez dan« un mortier , faites bouil*
lier trois dehii-fep tiers de ctêmc avec un d^i, fepier de lait & du fucre ,
laiflêz-îes bouillir & réduire à moitié , lailTee un peu refroidir & y mettez
vos fralfes pour les délayer enfemble ; délayez auffi gros comme un- grain à
café de préfure que vous mettez dans la crê* me ; quand elle ne fera plus
que tiède» pafTezla tout de fuite dans un tamis & la mettez dîjns un
compotier qui puifle aller fur de la c«idre c^iKle fonsiccaflêr, mettez votfe
corn, potier fur un peu de «adre chaude, couvrez^-* Rv Des Digitized by
VjOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 16.44% accurate

\.\'m viP4: La etfisiNrERE Des d'un couvercle & un peu de cendre craude cfèJ^ ^^/^ff* fus ; quand elle ;fera priie vous la mettez dans. i)n endroit frais ou fur de lagtace jufqa'à ce que vpus ièrvlea. ' Crème de Framhoifts^ Elle fe fait de là même façon que celle de^ fraifes , à cette différence qu*^en retirant la cr^« zne du îtUr quand elle eft afl^z réduite vous f mettez deux jaunes d-^œufs frais , que vous dé-i layez auparavant avec deux cuillerées de crème, reiaertez unjnfant fuf le feu en remuant /^ crème feulement pour la faire cuire les œufs (âas bouiUir » de crainte qu'elle ne tourne , oifnit^ vous finirez comme la précédente.^ Crime fou^ettéiii^ Prenez une pin^e d\$ bonne cpême , met-. tèz.la dans une terrine avec un peu de fleur d'orange' pralinée hachée très-fin » un demi, qjuarteron de fucre fin 9 gros comme unenoifette de gomme adragan pulvérisée, fouets tes votre crèm^y & i me.fqre. qu'elle mouffii^ vous l'enlevez avec une écumoire pour la mer. ^ tre fur.un tamis où M y a un plat par defiTous pour en recevoir ce qui en dégoutte , vous conti-. nuez à fouetter la crème jufqu'à ce qu'il ne vous en jrefte plus dans U terrine ^ ^^ vou» fi'en^ ave?/ point aflèz vous prenez celle qui a, dégoutté du tamis 9 que vous fbuetterea ei3core,.d|'e0êz.vqtre crème dans un compotiers II: y en a qui le garniffQnt de citrons confits xou# pez en filets 9 elle fe fert. plus communément' dans fon naturel : ceux qui aiment le citronpeuvent mettre un peu de citron verd haché très -fia dans la crème avant delà fouetter, pour lors il n'eft. point befoin de. la piquer ép citrons confits, elle fe drefie dans le compo* tîf.r en forme d'un dôme , & pour changer , vous pouvez la drefler en forme de plufieiw^pçtitj,rQçhçr^ Digitized6y Google

The text on this page is estimated to be only 17.30% accurate

Bourgeoise. jppj; ' Crime à la Portugaife. Des,^ Prenez une ckopine de bonne crème , met. Crimes^ tcz-y une demi-cuillerée à café d'eau de fleut * j*^ d'ocange avec un bon demi-quarteron de.fuçré^ dei^ œufs frais jaunes 8c blancs , fouettez le tout enfemble julqu'à ce que votre crème foit ëpaif^ £5 9 mettes le tout dans un compotier d^argent». Se faites prendre votre crime fur une cendrechaude y couvert ^d'urt couvercle de toui tiers* avec un peu de feu defTus; quand elle fera prife vous la tn^ttrea rafraîchir fur de la glacé ou dan\$ un endroit frais jufqu'à ce que vi>us fêrviez. Crème fouettée de fraifes & Framboifes» Fouettez trois demi.feptiers de crème dou«ble y à mefure qtr'elle mouffe vous la levez: avec une écumoire pour la menre dans un tamis (bus lequel il y a un plat pour recevoir cequi ë goutte > lorfque vous avez tout fouetté ^ prenez deux poignées de fraifes ou framboife» hicti épluchées , pa(Ièz.]es dans un tamis etm l«9 preflant à force , mettez^y deux once9 de fucre fin que vous mêlez avec les fraifes otr framboifes * , enfuite vous mêlez le tout enfemble en le fouettant avec la cpême un infent avant: que. de fervir 8c le dreflêz enfui ce dans U com* potier. ' • î. " Crème à la Reine* /!:' Prenez*une pinte de crème que vous mettes: (ut le feu avec deux onces de fucre , faites-lai bouillir jufqu'à ce qu'elle foit rédnitei moitié 9, en l'ôtant du feu vous y mettrez une démi-cuillerée à café d'eau de fleur d'orange , ^eux blànca: d'œufs fouettés « remuez>la un moment fur le: feu avec le fouet y.auili-tât.quelès bkmoi d'œufss feront cuits vous la drederez dans le compotier ^ & la ferez rafraîchir avant que de fervir. Fromage naturel à' là Crème* Prenez une chopine dé bon.làit que v^us fiiî^ tes tiédir fur Je feu ,. mettez-y en. remuanrle: liir gros, comme, un, gois. deL bonner gréfiu^ {gu|p Digitized by VjOOQ 1^

The text on this page is estimated to be only 16.82% accurate

ï.- ■' '■ ?pg La Cuisinière Des vous délayez avec du même lait ,
faites prendre ^roma- votre caillé fur un peu de cendres en le coii^ ^« vrant
Se mettant un peu de cendres chaudes fur le couvercle ; quand il eft pris
vous mer — tez le caillé dans .un petit panier d'ofier fait: pour ces petits
fromages ; quand il efl bier» ^ égoutté vous le dreifez dans le compotier S(
le fbrvez avec de la bonne crème & du fucre Ū!M defflis. N \ Fromage
fouetté* Hachez très-fin un peu d'écorce de citron verd 1 3c le mettez dans
une terrine avec troif . demi-ièpriers de bonne crème bien épaiflê , 8c gros
comme un pois de gomme adragante en poudre , fouettez votre

The text on this page is estimated to be only 19.32% accurate

Bourgeoise. 397 j.\. .'''y: Fôtez pour la mettre refroidir ; enfuite vous y Des mettez une deml-cuillerée à café d'eaade fleurs From^ d'orange , fouettez la crème avec uii fouet à'o^ges* fer , Se à mefure que la moulTe efl un peu épaifTe vous Tenlevez avec une écumoire pour la mettre» ' dans un panier garni d'un linge fin » continuez de fouetter iufqu'à ce que vous n'ayez plus de crème ; laiflTez égoutter le fromage Se le ferves. dans un compotier ou fur une affiette. Fromage à la, glace à la Bourgeoife* Prenez un6 chopine de crème double fi vous voulez 9 ou d'autre qui foit bonne , un demi-fep. tier de lait , un jaune d*œuf , trois quarterons de fucre , faites^iui faire cinq ou fix bouillons 8c le retirez du feu , vous y mettez enfuite quelques eflences » comme fleur d'orange, berga«> ' motte , lime douce ou citron , & les mettez après dans votre moule de fer blanc Se le flaires pten« àxe à la glace ; vous mettez votre moule dans un petit fceau proportionné au moule , apr^s, avoir mis dans le fond du fceau de la glace bien pilée y une poignée de fel ou falpêtre , vous continuerez à mettre autour du mpule jufqu'en haut , de la glace Se du falpêtre. Quand votre fromage efl glacé & que vous êtes prêt à fervir , vous avez de l'eau chaude dans un chaudron, vous y tremperez le moule du fromage pour le faire détacher , Se le drefferez dans la jatte , il faut le manger dans lemoment. Canellon de Crime à. la glace. ■ Les caneilons fe font de la même façon que les CaneU fromages à la glace , ce qui en fait la différence ylon de ce font les moules dans quoi vous les faites glacer* Crème* Glace de toutes fortes* En hiver vous vous fervez des fyrops d'hi. ' ■ i.' !■ ver comme ils font expliqués , page 376 , -Glacé & en été vous prenez des eaux d'été eommeàe tauti^ il eS dit , page ^foj ^am «imiw à9 ces ^«mu^/of ^e^è Digitized by VjOOQ IC ^' / 7-

The text on this page is estimated to be only 19.57% accurate

r 59S* L A C U I s r N T E K ^ Glace dans des moules à glace f Sa
k mefure qu'ëlléir d^ wu^ fe glaceront , vous aurez foin de les^emuer dé tes
for^ temps en temps. tes. Quand elles feront prifes y vous les fervirez dans
les gobelets. Quand vous vouiref fervir des glaces , vous les. commencerez
une keure avant que d'en avoic affaire. . MaJJepains. Prenez une livre d^a
mandes douces que vous: 'fêttes piler; après les avoir échaudées Scémon^
dées y arrosez^les èe troi^ blancs d'œufs en les pî. llsinti vous l'es mêlez*
enfuît avec de la marmelade d'abricots ou autres confitures qui ne foienr
point liquides , de la fleur d'orange confite 8c piiée ; qUand le tout e(l bien
mêlé-, vous metters* vos amandes dans une cafferole avec du fucre
enpoudre , 8c tes faites deilecher fur le feu , vous* hs mettez enfuite fur une
table Se lès maniez* avec du- fucre fin ; mettez^en jufqu'à ce que la* pâte
ne tienne plus dans vos mains , vous la. roulez enfuite pouden former des
maifepains de telles figures que vous voulez.; vous avez fix blancs* d'œufs
que vous fouettez- à moitié , 8t y mêlez* avecdu^citron verd haché , vous
trempez dedans les maifepains 8c ht mettez après dans du fucre fin autant
qu^Us peuvent ^ prendre , dreïiezles fur àts feuilles de papier blanc que
vous mettes* fur des feuilles de cuivre 8c les faites cuire au* four d'une
chaleur douce. Pour être sdrdu four , mettez un peu de pâtefur une carte , fi
la carte prend couleur , c^ft: une marque que le fbur eil trop chaud*.
Gàuffresm Ptenez trois œufs des plus frais que vousr pourrez , & l^
délayerez avec autant de ût^ rine. qu'ils en peuvent boire , ^du. citron verdi
bâché ^ de: l'edU d^ floue. d'pXiUige, , Çc.dUiicrQ)» Digitized by VjOOQ
IC

The text on this page is estimated to be only 16.63% accurate

B o D rk; B 0 I S-'E. jççi |n 9 délayez, le tout enfemble 8c y mettez Des^ mfuite un peu plus de demi.feptier de crème , gcuiffrey^ (ttfqu*à ce que la pâte fott un peu liquide; Quand Votre pâte eft prête vous faites chauffer le gaufFrier fur un fourneau , & le frottez «a dedans avec de la bougie pour empêcher les gauffres de tenir , quand votre gauâfrier eft chaud 9 vous y mettez de cette pâte dedans; une pleine cuiller à bouche cela iuffit , refermez votre gaufl>ief , & le remettez fur le feu I cfuand elle fèr» cuite d^un côté vous la retournez de l'autre , 8c la tirerez enfuite pour la mettre fur un rouleau de bois , coupez-les toutes chaudes | 8c quand elles feront toutes faites V mettezwles dans un lieu fec' jufqu'à ce que vous ^es^ ferviez. f^ous pouvez les garder phifieurs ipurs ; (i vou» les teheâs dans ua^ étuve , elles ne s'amoliront pas. Poites féchés à là façon dé Rheifnsi ■■. La. p^oirede Rpuflêlet eft celle que Ton prend Poires^ ordinairement pour faire fecher à la façon dejechéesm^ Rhe.ims ; Ton fair auffi la même chofe pour c^lle de Doyenné , parce qu'elle eft bonne ;. comme elle ne fe coqfêrve pas longtemps, par. ce, moyen qn, la confêrve tant que Ton veut*. -' P^le^ les. poires du haut en bas y ratiljêz unpeji. là queue Sten coupez le petit bout , jettez.les. à mefure dans l'eau fraîche , & enfuite faites.Ies. bouillir jufqu'àr ce quNclles fléchiiTent fous les doigts y vous les retirez à mefure avec récumbire pour les)etcer dans Teau fraîche , quand ^ cjles feront égouttées-» fur un demi-cent de poi< xps que vous aurez i mettez une livre de fucre^ 4ans deux pintes d'eau* ^ quand il • fera fondu vpus y mettez les poires pour les y ItàSkx.AMVfst ^ heures , enfuite vous les dreffez fur jks clayonsii la queue en haut > pour les met|t paflbr U nuitr Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 16.47% accurate

Mil M 460- L A C U I s X k I £ R £ Poires on a tiré le pain , U
Und^mal» vous rètredtnJi^heu pez les poires dans le fucre & les remettez de
la même façon, dans le four , ce que vous continuerez pendant quatre jours ,
& la dernière fois vous ne les retirez que quand elles £bnr tourà-fait feehes ;
on les conferve dans un endroit fec autant qu'on le veut. Tablettes de
RéBlîJJe pour le Rhume* ^ Mettez dans un pot de terre une pinte d'eait
Table. ^^ rivière avec une livre de régUflè verte ratiHtes de ^^^ ^ coupée
par très-petits morceaux , deus HésliJJe poignées d'orge , quatre pommes de
reinette » faites bouillir le tout enfemble à très-petit feu pendant quatre ou
cinq heures , iufqu'à ce que cela foit bien cuit & réduit à moins de chopine
d'eau 9 enfulte vous écrafez bien le tout enemble pour en païTer à force de
bras le plus que vous pourrez au travers d'un tamis ,. mettez dans ce que
vous aurez paffé une livre de fucre clarifié , & deux onces de gomme
adragante, fondue , faite îfe flécher cette corn-, pofition fur le feu en la
remuant toujours avec une cuiller de bois jufqu'à ce qu'elle ne colle plus à
vos doigts , aldrs vous la renveriez fur des ardoifes ou feuilles de cuivre
frotté avec un peu d'huile 9 quand elle fera froide vous la cou^ perez par
tablettes pour les metti^e £bcher dans un endroit un peu chaud. Fruits ^s
fans être confits. Fruits . Les fruits fechés au naturel Cont d'un grand
fecsfans fecours pour ceux qui font à la campagne & qu î être en ont
beaucoup dans leurs jardins , pour les confits» mettre à pfofit 5 voici ta
façon fes fatres fecher» Prenez des cerifes bien mûres Se quVlîfeff ne ^
iCMtiir. point ttjurnées , Irrnangez^les for des daires fan;.les entalTer les
unes fur les autres y vous làiTerez "BS queues & U\$ mettez fecheir *
Cûwut^^ ' Digitized by VjOÔQ iC

The text on this page is estimated to be only 24.62% accurate

BotIROEOISE. 40I9=SS9 celle où i' & les ferrerez dans un lieu
fec. Les prunes fefequent de la même façon « il faut ^ les cueillir tr^- mûres
, ceUes qui tombent d'elles* ^ mêmes , font meilleures parce qu'elles ont
plus de chair & font d'un meilleur' goût« Les pêches fe fequent comme les
prunes y >à cette différence que celles qui font cuielties ,à i'arbrc valent
mieux que celles qui font tombées , vous les fendez par le milieu 8c en ôtez
. le noyau ; quand elles font à moitié feches » vous les mettez fur une table
bien propre ^ & les applatiflez pour qu'elles fequent également , vous les
remettez après au four jufqu'à ce qu'elles foient feches. Les abricots fe font
de la même façon ; à la réfervede que l'on en fait fortir le ^ noyau fans les
ouvrir. Les poires fe fequent ipeUes , & fans les peler, la première façon eft
la meilleure. Vous prenez les peaux que vous mettez avec les poires dans
un chaudron plein d'eau ; faitesles bouillir jufqu'à ce qu'elles commencent à
.amolir , vous aurez foin en les pelant de leur iaiflèr les queues , Se vous les
fierez enfuite fe-. cher au four de la même façon que les prunes. Confitures
-de Campagne. _ Prenez du vin doux appdié moâ , vous ne Confia .pouvez
le prendre trop doux, vous en pxen-turesde drez un fceau plus ou moins
fuivant la quanti^^ Campa-» que vous voulez faire de confitures , mettez^-
le gne* dedans une chaudière , faites-le bouillir fur un k\x toujours clair i
faites-le réduire aux deux tieis Digitized by LjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 17.60% accurate

i4ot La Cuisinière Confia un feu toujours ctair , faites-le rednre
aux aësx turcs de tltrs pour qu'il ait une^bonne confifance , tu campa-
putiTe confire Je fruit pour être de garde. gncm Vous prendrez le. fruit que
vous vomïex confire y foit poires , gommès , on coings , Êfres-le cuire dans
Teau jufqu^à ce qu'il foit un peu amolli 9 vous le pèlerez enfuite , 8c le
mettrez dans votre fyrop de vin doux , 8c le laiiferez bouillir jufqu*â ce
qu'il foit cuit , 8c vous aurez foin de le bien écumer ; vq^is connoi très ' £à
caiffon , quand ^us menrez du fyrop fur une affiëtte , fi vous le voyez
demeurer en rubis » 8c qu'il ne coule point en penchant cette affiëtte , c*eft
une preuve qu'il faut retirer votre cottStO' re, vous la mettrez dans les pots ,
8c la couvrirez quand elle fera froide. Il tft indifférend que le vîn doux foit
blanc ou roiège. Confitures an cidre» g, f Vous prenez du cidre de poiré fait
(ans eau Confi- pour faire cette confiture , celui de pomme n'eft iures au
point affez doux , vous le faite réduire aux deux cidre* tiers avant-que d'y
mettre votre fruit » vous finirez enfiMte vos confitures de la même façon
que celles de vin doux. ^ Confitures -au miel * ^ r Vous choifirez le plus
beau miel que voi» '^v* "" pourrez avoir , 8c vous vous en fervirez avec res
au j^ jj^^j^^ j^fç que pour le fucre , parce que tou*""* • tes les confitures
qui font expliquées ci.devaflC pour le fucre , fe peuvent faire au miel. .
Voici la façon de s^enfervrr& de te clarifier» Mettez-le dans une poêle fur
un fôurneau « quand il bout , il faut le bien écumer , c'eft un dé fes
principaux points pour fa beauté ; vous conno!trez fa cuiilbn , en mettant
deffus un œufde poule 'y s^iî enfonce , fa cuiffon eft imparfaite ; s*il flotte
y c'eft figne qu'il eft cuit 8c vous pouvei Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 19.95% accurate

Bourgeoise. 403 • vous ^n fèrvir pour confire toutes fortes de fruits Confituave;c la même faço9 que vous faites pour le fucre. res aïk ^ Faites attention que le miel e(t fujet à fe mieL brûler { . & qu'iUfaur'le faire cuire à petit feu y & avoir, ibint de. le remuer fouvent avec une ipatule de bois. Comment faire le Raifinet*, Prenez la quantité de raifins que; vous W "façon fjeres â propos ; vous les égrènerez «"fi***® rfu /{at^ . c les preflêrex à mefure dans le chaudron oh, c^^^ vous devez les lâire cuire , mtttez les fur" un feu clair , & à mefure qu'ils . bouillent , vôrez.en les pépins le plus que vous pourrez avec une écumoire y l'aililezJes réduire au tiers , .& vous aurez foin de diminuer le feu à mefure qu'ils s'ëpaifCiTem, remuez-les fpuveht avec une fpatule de bois à mefure qu'ils s'épaifliffent, de crainte qu'ils ne brûlent , vous les retirerez ;enfiite pour les i^aflèr au travers d'un linge blahc en Ui prefTant bien fort aVec les mains i •cela fait , remettez-les fur les feu pour lui faite faire quelques bouillons en les tournant continuellement ^ jufqu'à ce qu'ils ayent pris alTez de confiflance , vous les retirerez du feu pojur les mettre tout de fuite dans des terrines^ Quand il fera à demi-froid , vous le mettrez dans les pots ; il faut lainfer les pots découverts • cinq ou Hx |ours , & les couvrirez c^e papier en vifitant de temps en temps votre raifinet ; (î le papier fe moifit y vous*Pôterez& en remettrez d'autre • vous continuerez ce foin jufqu'a ce que toute l'humidité en foit évaporée , alors il ne fe gâte plus , s'il eft bien cuit y. finon on le fait lecuirc Un peu,, pour enfuite le couvrir à forfait. FIN. TARLE Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 18.55% accurate

404 T A B L E DES MATIERES. /, i , - CHAPITRE I. Jiv^S
TRUC T ION fur les rlhcjjis que la Nature produit pour nôtre fubjêlance
pendant toute l'année» Page * injîruclion pour ceux qui voudront fervir une
bonne table Bourgeoife. Table de ' dou^e couverts à dtner* . îbid* Table 4e
dix couverts à 'Jouper. 7 Tabù de quatorze couveru & qui peut fervir pour
vingt à dfnen -8 CHAPITRE II. ABREGE général pour toutes fortes
depotagesio Potage aux choux^ ^ . îbid* Potage au^ coulis de lentilles* i.i
Potage de croûtes, " îbid. Potage de croûtes à la purée verte^ îbid. Potage
aux petits oignons blancs* îbid. Potage de)concombres. ,t t* Potage au ris*
îbid» Potage aux herbes. îbid. Potage printaniêr en maigre. ' i^ Potage au ris
& coulis de lentilles enmaigrejbîà Potage au lait d'amandes» 14 Potage à
Peau pour collation. îbid* Potage à la Vierge, if Potage à la citrouille. îbid
Potage au lait. 16 Pbtage»^ ituiigi^ jie^ ^lujieus façons. 1 7 -
DigitizedbyVjOOQlC

The text on this page is estimated to be only 16.83% accurate

DES MATIERES. 40I htage maigre aux oignons..^ 18 lotage
disJdavons en gras fir en maigre.. îbîd. ^otage iPAfierges ci la purée verte en
gras Sr en ^maigre. 19 ^jtftage au fromage en gras. & en maigre^ ibid. DE
LA DISSECTION. - Des Ti AjM DES* Ou Bœuf. 21 Qe la cùnnoiffnce du
bon bœuf. îbîd. De la dijffeciion du mouton, iz De là ceTihojjJ'ance du bon
mouton, ibid. De la diffectiQn du Veûzi. ibid. Ue la connoïffance du bon
veau^ 2) De la dijjection du jcochon, 24 l>e la diJfeSion du marcajjin St du
cochon de ' lait, ibid» De la dijjecllon de la volaille & gibier» i\$
CHAPITRE III D U B C E U F. ' 26 De la langue de bœuf. ibid. Langue de
b^uf en paupiettes, 27 Langue de bœuf au gratin, ibid. Langue de bœuf à la
perpllade, 28 Langue dekœufen bré^ole & autres façons, ibid. Cervelles de
bœuf de plujieus façons, 29 palais de iœufen menus droits & autres fa^
çons, ibid* Palais de bœuf mariné, . ibid. Alumette de palais de bœuf, , ' ■ jo
Croquette de palais de bœuf, ibid. Gras double à la Bourgeoije. î i Gras
double à la fiufje Robert. ibid. Terrine à la Payfanne, ibid« Roenons de
bœuf à la Bourgeoife, 1 2 ' Ujage de la graijje de bœuf ibid,* • Queue ds
bœufenhauchepot (rflutrts façons, ibidf Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 19.47% accurate

/ 40« . TABLE Queue de hctufen matelottek tf*" Queue de Bœuf à la faine Menehould, ibid, Culone de bœuf de piufieirs façons^)4 Culotte de bœuf à la braife aux oignons d^HoU .landes « jbid% Culotte de bœuf à - la Cardinale* ibid. Culotte de bmufà PAngloSfe* * 35 Culotte de bœuf au four, ^6 ' Ufage de la tranche de bœuf ibid. S auciffons de tranches de bœuf ^j Ufage de la pièce ronde* îbid, Ufage du gtte à la noix, * 58 UÇagà de la moële de bœuf ibid. Alloyaux de plfiuieurs façons* ibid. Ufd^e du trumeau & des charbonnées* . ibid.' Charbonnées de bœuf en papillottes» 59 Ufage de la poitrine de bœuf ibid. Bœuf en miroton* ibid. Tendron de bœuf à P Allemande 0 ibid. Bœuf au four, 40 Hachis de bœuf* 41 CHAPITRE IV. DU MOUTON. ibid. RSts de biffde mouton de plujîeurs façons * ibid. Gigot de mouton à la Perigord* 41 Gigot de mouton aux légumes glacées. * ibid. Gigot à . la perJilÛtde* 4 1 Gigot à la poêle* ibid. . Gigot à la Génoife. 44 Gigot. à Veau* ibid. Gigot à VAngloife* ' ' .45 Gigot aux choux-fleurs* ibid. Gigot aux choux-fleurs glacés de Parme fan. 46 Gigot aux cornichons* ibid» Gigot, à la Régence* ibid. Gi^ot à la Royale* 47 Gigot à la mailly, 4Î Higût à la, fultane^ ibiA^ Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 27.39% accurate

DES MATIÈRES. *d^ ^Gigot panaché. 49 Pu carré de mouton. ibid* Carré de mouton en terfine à PAnglôlfe , aux^ lentilles. ^^ so Carré de mouton au perJiL ^ Ibid. Carré de mouton à la Conti. ^ ibid. Carré & gigot de mouton aux concombresm S < Carré de mouton en crépine. 5 > Côtelettes de mouton à la poêle. 51 * Côtelettes de mouton du gratin* ibid* Carré ou côtelettes de mouton à la ravigote. 54 Côtelettes de mouton à la purée de navets, 5 S Côtelettes de mouton à la Marinière. ibid* Côtelettes de mouton à la pluche^verte. « 56 Côtelettes de mouton en robe de chamhr. ibid. Côtelettes de mouton au bafilic. \$7 Haricot de mouton. ibid. Haricot de mouton dîjlingué. 58 Epaule de mouton en ballmt. 59 Epaule de mouton de différentes façons, ibid* Épaule de mouton en crouftade. ibid* Epaule de mouton à la Turquie. 60 Epaule de mouton au four, ibid* Epaule de mouton à la fainte Menehould. 61, Epaule de mouton a^a RouJJie. ibid* Hachis de mouton couvert. 6i Saucijjon d'aune épaule de mouton. ibid* Du bout faigneux de mouton ou collet. 6j .. De la poitrine de mouton de plujieurs façons» ibid Du filet de mouton en bre^olle. ibid. Filet de mouton en paupiettes. 64 . Filet de mouton en profitroL ^ ibid* Langues de mouton de différentes façons, ibid. Langues de mouton en papillottes. ibid. Langues de mouton à la broche. 65 Langues de mouton à la Flamande. Ibid* Langues de mouton en canellon. 66 Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 21.58% accurate

; 468 T A B LE Langues de mouton

The text on this page is estimated to be only 11.85% accurate

DES MATIEHES. ^à9 tñilUs iivtau de.plufieurs façorU» fl
ùreilles de veau aux vois. Ihld. OniQes_ de ycau au fromage* f4 t)reilles de
veau à la Jartare. Ibid. Freffure de veau à la Bourgeoife. 8\$ foie de veau de
différentes façons. - Ibjd. Foie de veau à Pétuvée» Ibid. Foie de veau à la
Bourgeoife. 86 Fôii de veau en crépine, Ibid# Foie de veau à V Italienne*.
87 Je lafraife d^-veau & dès pieds ^ eotnment les . accommoder*».,.
8Ç • Fraîfes de veau de différentes façpns% Ibid* Beignets de fraife de
veau, Ibid. Fraîfes de veau au gratin de froffffi^t . \ . %9 Pieds de veau de
plufieurs façons» 90 Pieds de veau à la camargot^ 6>id.* Pieds de veau àAa
fainte Meiekould. . . ^i Pieds de veau frits* ^}^* Vfage des ris de veau , fir
comment i^ açcoSnr m4)der» , . ■■ Idid» Ris de veau à la plucheverte» »: .
.v: \^^ Ris de veau à la Lyonnoifo. >|bid* Ris -de veau aux fines herbes. 91
Ris de vèdu en caiffes..- .', IMd* Ris de veau en batslet* ^ M Ris de veau
fris. . . . - . > 9S Ri\$ de veau en ragoûts* . Ibid« Du rognon de vjéàu* " , \
9^ JLongt de ^ast de plufieurs façom^ ^ Jkid* Cafî de veau à la crime. Ibid.
€aji glacé. 9i7 €af à la dauht^ . < ; . . Ibrd* £a^ à Vétouffade. Ibid. Poitrine
de veau de, différentes façons. \Jbid. Poitrine detveau au roûx.3 < .1 .98 .
Tendrons de veau laii vprd. p'rée - 99 Poitrine .Ac.'veaii faui^bafiliç^: .,\ y
"> \ 100 Poitrine farcie. : ,>' } ^i^% Poitrine à l'Allemande. . ^ 'l^^ \ j ^^
Di^itize/by Google

The text on this page is estimated to be only 13.54% accurate

"ité r . T A B L K Tendrons de foitrim à VAilémauiei . lot Poitrine
à la hraife,' - îkâif* ^-Poitrine au coulis deietitilles ou coulis de połsmic;t
Côtelettes de veau à la Lyonnoijim Côtelettes de* veau grillées. Côtelettes
d^ veau au petit lard» Côtelettes de veau marinéeSé Côtelettes en poires*
104 'Côteillettes en papillotes» . ibûL 'Filet de veau têt fait. loj 'RoudU dé
yèau à la couenn^^ ibnL Rouelle de veau à Id crème* ibid. *Patn deviûUf, \,
- v '^^^ \Pnùpiettes. . î ibid» Paupiettes A ta braife. 107 ^Sreiolles» ' îbîî
*itoix dç veau en

The text on this page is estimated to be only 10.01% accurate

DES if A T I E ft E S. , 4^r ifacJîU de touus fortes de viandes»
119 . / é'^h'APiTiîÈ:' VI \ , »y^ COCHON, -fi* i^c^/îw «f*^^» . ; m« 2?e la
tête de cochon* ..**''' ' " ibid.* Des oreilles , ^jî^ fa langue & des pieds Je
rôtf/ron. ' ibid. Se lafrejjure 9 panne , crépine & boyaux, m J}és^jamhons 9
comment ies accommoder* ^ ibid* X?e fa poitrine échinée « carr^ Hifnent /
àVc le petit falé de cocftom '• * 1 »|' CVwimenr /aire le kard & le-
féih'ioux* ^' iibidv Bâîàtin de cochon & defanglier* * \$14' Boudin blanc à'
hà Bourgeoije* ^ ' T2\$ Façon d^acconimoder lejang de veau j de cochon , '
d^ agneau fans faire de boudin* ;-. ibid. * Façons de faire toutes forterde
cervelats* i z 6 Façons de faire toutes Jortes de fiiuciffh." ibid.»*
Andouilles de cochon. /**'' ' V i*7 Jambon au cincarat ♦* '■* ; " ^'^
ibid«Dûkpchon de lait* • '♦ * / *-iiJ' Cochon de lait piir quartier an Père
Douilleu Cochon de lait en blan Cdchondelait en pâté froide' y îbidf
Froniage de cochoni-^''' ' ; * '^ ; . rjît ^î: chafi-tf^b y il ^ E(E- L'AGNEAU.
. .: ^ : - , ^ ^î/j d^ agneau à la Bourgeoifi. • ibid» 7«te d'agneau de plitjieurs
façons, ' ibid; ^itattîe'r d^a^àu y cotthiè'ntiè fervîr JJI" Filets d* agneau en
blanquettes* i|4 JjVeij-' iPigrieau a ia'ééchaTfieV . . ibid; pù. quartier
d'agneau de derrière. • - îbid«, Sij

The text on this page is estimated to be only 13.54% accurate

»it ^ "f A B L E iffage de rîs d^agnçau» . . t^%_ Pieds d^agneau
gratinés. 2}\$ CHAPITRÇ .yiii DE LA VOLAILLE en général. 13 f
différentes fyçons de'poalets. .,.,,: jt >) ij^' FricaJJ'ée de poulets. ' ' î . ' ' .
SiM»' Fricaffée de pouhts à la BourdoU» 13S Poulets à la Tartare. .îbid*
Poulets en coiffes. " ' ibiiL Poulets aux choux-fiews. , , x J9i Poulets à la
poêle. ... ibiA] Paulets au fromage* v . . . , ibi^w> poulets à lUfragpn^, . / .
't î^^: Poulets en matelottes. , .|4ri Poulets à la Jardinière. . - . . '4\$ Poulets ^
lafaiate MenehouiJ. ibîcL. Comjpent feryir les poulets gras aux œufs & à la
Reine. îbiiL Poulets en entrée de broche de d^érentçs/açons; . • ■ . . 14^
Poulets aux croûtons. 147. Ufiige du coq & de la pàulep ibid*. Pex dindons
ir dindonneaux^^ ii>id« fuiffes de diqd^ffls à la crêpUm^ K • 148 Dindon à
ta poêle. i4S> Diadon eh galentine. ; ; ihid* Dindon en ialon. ibid*. Dindon
roulé. ii>ld« Ahatis dç dindon en fricaffée au hlanc \ au roux. . sfo
Différentes façons pour accommoder Us vieux Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 20.47% accurate

DES MATIERES. «tf ilhdjjis de dindons accompagnées» 151
^Dihdons à Vefcaiopê, . 1 \$ X ^Hérons de dindons auxyesits oignons &
fr'ou //uinage. "• ibîd. iAUeronsenfi-icaJféc'defovUtSm i5l ,jAikrons en
fricandeau. ibid. ,^ihrons à VEfpagnoie. ibid. (AHerons en matelote ibid.
.Athrons à la purée verte» ^ ' i54 A lierons à la purée de lentille^s» ibid.
filerons aux petits oignons, ibid. AHerons au vin de Champaghe» 15\$
.Ailerons à la fainte Menehouldn ibid. Mes pattes de dindons 156 jPindon
en pain. ibid. .Du'pintadeau & de la pintade» ibid. Poularde & du chapon ,
comment lesfervir. 157 JFoûlarde de plufieurs façons» ibid. J^Xfularde à la
Bourgeoifi. tsS poularde entre deux plats. ibid. ^^aularde à la perfillade. 1\$^
Hûhipoulaie de plujêurs façons» ibid» Poularde aux oignons. 160 Poularde
aux oignefns d'une autre façon» ibid. fouîarde mafquée. ibid. Poularde en
Matelote. i6i Poxdarde à la Cuifiniere. ' îbid« Poularde au court bouillon. •
161 i^pulard^À la^Bechâmeile^ . ibid. Peédarde à la Montmorenci^ i(J)
Poularde marinée.- ibid. Poéâarde à la fainte Menehàuld» i. ibid. Poularde
au hlancmanger^ . ibid. Poularde en canne lion. 164 Poularde en crème,
ibid. Poularde à^la crouftade. 165 Poularde accompagnée. ibid» poularde au
fang. ibid» poîdarde à la chia. 16^ Poularde en fikts» . îl^id» Siiî Digitized
by VjOOQ le

The text on this page is estimated to be only 8.65% accurate

iPc /fl poii/e de Caux & du. coq-vier[^]té - T *îM i[^]n canard ,
caneton y oie .Stéijhhf \ . > - - i5i4. ^pafd farci».^ iv. ::•*!• -r. c./■':-[^] o>,
'n[^]v'ili[^] Xahard en auchepou .q:.&i ^ r[^] -.: » ^r. ibiA jCdnard à la
Beasnpifoé : j /, r. .: ^ .rc* 170 X[^]ahard à VJtatiànM€d.^ \ '.*.' \ : \ : » /[^] 2)id,
.Canard à la purée vertè.^:.' ■ 1 . . ' iJbfd. ,Ca[^]ton aux pois, . . ; : » ' .i/i Oie
/àrde à laMMh'ti •/ /.•-" ibll. Oie à i là[^]ftiomarie* , ' . 171 Oie à la daube ^- .
.. • '^ ' . ibid. i7ei Ailes & cuiJfes,d\ (nCf€oniîtientkli.iicconu . Moder .1- * V
! '«i v.r'»l[^]-. 175 Des poules d'eau, . f[^] i[^] •. - 174 I?«ir: pigeons cochais[^]
r'4f v[^]/i«/*e S [^](^tx« ; r 7[^] -[^]roj pigeons ie plufieùr s, façons \ .- » ^*
i.'ibicL Despettft[^]pi[^]ns[^]afiiViUi&[^]M-i .. » / * 1745 Pigeons à la
Bourgeoife, ibid[^] Compote de pigeons, .•,•,' ... i- .!.. . 177 Pigions au
bafilic, ,'-:.[^] > . .: Iknèm Des pigeons bifets» .: - . . ci v . > \: '> *' \ ibil*7[^]
Pigeons auxfideY. htrbe[^]: rîr"... \ Vi . ' ^'.\iibi

The text on this page is estimated to be only 12.12% accurate

Pigeons au foie. < ii | Pigeons en fureur. 184 Pigeons en timbale • ibidi pigeons aux tortues », . ^ ibid* pigeons en tourte s : . • i . ! . 18^ Pigeons ' à ' la poète * ^ - 1 . ^ - , . i » v ibW. Pigeons en, hatelet. . - ibid, Pigeons en crépine » « : : ^ ' * i ibicS » Pigeons en heignets » . 186 Pigeons à la Dauphine. \ ' i ^ ^ * CHAPITRE IX. V DU GIBIER en- ^ / n ^ ra / . 187 Du gibier à poil ibid* De la venefain. ibid. Des faifans comment les fervir ibid* Z ^ s canards sauvages , comment les fervir » 188 jpej rouges , farcelles , hallebranl ^ ^ comment - les ♦ accommoder » . ibidi ' Alouettes de plusieurs façons » 189 Alouettes en jalmis Xld Bourgeoift ibid » Alouettes en ragoût » • ibidi. Des ^ ramiers & rameraux. ibid » 2 ? èi Perdraux oommênt [Us diftinguer des per ^ ■ i À ' jf. ibi4 « ^ Comment accommoder l'ô Sperdraux ^ Sf perdrix 191 Z > ei vieilles perdrix » - . - ^ ibid » Des bécailles ^ bécailles & bécots » ' içx 2 ? e > cailles \ ; & (faî Uetauaç ^ * ; ^ * ^ î Cailles au laurier. • ' • \ ' nipî Cailles au choix » ' * , ' . ; * r ibid ; Cailles au gratin • 1 i ' ' » ibid. ^ Cailles au falpic & n » ^ 194 Des ortolans , guignards 6r gélinotes » ibid, Pcj grêve ibid* Dej pluviers f ibidr ' PgJ vanneaux » - 19 J PdS ^ rougej gorges* ibid » Du Gibier à poil. ibi. Des levraux & lièvres* . - X9

The text on this page is estimated to be only 14.66% accurate

Paie de l'Uvre à la Bourgeoife l'Uvre en haricot. Fttetde lièvre en civets ' Lièvre au fang* Filet de lièvre à la poivrade. ibld. Pei lapins & lapereaux , comment tonnùitr^ lef . jeunes» , ibid» Pes lapins & lapereaux de plv^eurs façons. ibH. Lapin au coulis de lentilleSf I99 Lapin en matelote» il>l iof Lapin aux petits pois. . • ibid. Lapin en papillotes. idîd« Lapereaux aux gttes^- v loî Lapereaux 'en caiffesé > Ibid. Lapereaux aux 'fines hei^esé^ ibid. Lapereaux au gratin. ibid. Lapereaux à PEfpagnole^ %o\ Lapereaux [en galentine... /■ ibid« Lapereaux en hatelet. Q>ii% Lapereaux en poupetan. • ibidLapereaux roulés aux piftaches» 204 Lapereaux en tortue. . ibid. Lapereaux en hîgarure* . - îbid* faptfi d la Bourgeoifi. . «ot Moudin de lapin* ' ' ibid* Pe h viande noire appelUe vtnaifonm sotf jPtt fanglier. ' ibid* Àt^Âetre de viande cuite à la hroch^^ %oy CHAPITRE X. DU TOISSON de mer fi^d'^aii douce^ MA. En Coquillage. 108 pu turbot & barbue , comment accommder. ibiâ^ Turbo t aux câpres , & autres façons. ibid^ TuH>ot & barbue au gras. a4>9 Turbot & barbue cuits au gras. 110 pu ffiumon frais , comment llacçommoder. ĩbii% îaum^n en caîjjes. ,1 4 Il» Digitized by VjOOQ iC

The text on this page is estimated to be only 8.30% accurate

DES M'ATIËRÏS. 417 Dt[^]-J[^]efturgeon , comment Vacomméder.
ibid.. Eflu[^]geon en gras à la brocfiem sis Éht\$[^]cA à la hFàife. ibid.
J[^]Hrgeon en matelote. ibîd. ife Valofe , comment Vaccommoiet. 1 1 s Z>ii
Cabiliot , comment l[^] accommoder. ibid. Morue fraîche en Dauphin au
ragaût de lait^{an} [^] ces , cflprei 6[^] pointes d*afperges% ibids 4([^]: :[^]a /[^]oie
>. cotnimui .VÀccàtnmoder[^] ' 114,. /Saie â /a fainte Menehould. 21\$: . iïaîe
marinée frite. . idid, Aoie à la fa uffè de fonfoie. 1 1 6 Aaie ou fromage»
ibid, i)c /a merluche , comment Vctceommoderm 117" /)« la morue falée[^]
comment raccarfuneder» ibid. Wbn/e rt /a Mattre-[^]HôteU »i8 [^]li[^]ne ie
morue farcie. ibid. Afacue à Ja Provençale.. x ti9 Morue 4iubeuerf. noir. zxo
iÉfarue à /û y[^]wj/è azur (rapr[^]i fi* anc/ mesj[^]ans. ibid. Le bar t- comment
Pàecommoden, 127 [^]6 '[^]audreuil f ce iue c'eJU Su4[^] Digitized by VjOOQ
le

The text on this page is estimated to be only 7.25% accurate

4^N ^ HY;4'Çf'E / o Pfisk ^ontiii^»^ -, -* . .^ - - - ■\y'tlf' de^U
lubîne. ,. ^ , j. i, .?••.-.- . • 12^ d^sécrevijjes demer^ des hortfors &A^
(T^j^ex* ifaidv. Des moules» '\\,r^ .^ ihid».\ Des huîtres. . • ^ ■ , % 29-
Hiiftres en hachis^ . ibî4« De la Macxeufe. •; . »jo.. i/facreufe en haricoté . .
/, il^id, : r DU POISSON D^EAU DOUCE; tfh Dii 'brochet. •■ - 'ihld'm.
Court^houïllpn pour tous les potffhn^ d^eau âouccm. iè b^chetfe fert aujji
pour ehitée dephifi^urs' Façons. ' • \ ^ i^z: De tanguHîe* ^ ij'j: Anguille aux
montans de laiue R&rhaihe^ Hbid* De la Carpe». , • ^ ibiJ»: Càfpe en
matelote^.. ' '254: De la truite faumonée & de la ammùiki. -23 J. De la
perche^' ., h y ^51,1^1.^ De la tanche. ' ^ * 2^6 De la lote ou harbote.^ . ' -
9>id« /7e 'la tortue. ^ "" **^ *" ^ 'îJT Z?e /(X lamproie^ ibid*. Pej
écrevijfes. ijS Pli barbillon 9 meunier 9 goujon & /â hrême^iifjt Etuvée dt
goujons. * ibid. EJcargots de vigne enfii^afféédé poulets., 249 Des
gr^nouUlèsi ' ^ ibid. Grenouilles en fricaffiée de poulets-. ibidi Crenouilles
fiites. < ' t^% CHAPITRE Xt DES LEGUMES e;^ g^^h^fa/. . ftid.' X)ei
|2oii vonix ^ des pois fecs. r a4f Petits pois à la demi'Bourgeoifi^ . . Ibid*
V^^e dex pou fecs^ .. U>idW Pê^ haricots verds. .1 / «44 Des haricots veris
» comment tes contre Srje^ Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 4.86% accurate

DES WA[^]TIÏRES. 41*[^] JDfk • . ' harico ts blancs» . - » m' ' . i[^] 0
1 44 x. Bes. fèves de marais . .x[^] . -'V'.c[^] 'i' v[^] ' jWd. . i?*/-: lentilles.
»\\m- ;: 247» fi[^]4r i[^]e lentilles .[^]ni[^] ..ibid.i Z[^]tt Irxj, ..!'.' i :û ibid J I?tt
genievre*[^] . < "".:>.i48 Bu z gruau. .. ' j/ ibid# Def, choux. . *Ti'.r O.i V \ '
a4î> Ckbt» à.iir/.[^]tti[^]edî/(fl[^]nor.x ,?'*(: . -[^] aff-.. . -1 l\ n . ' t[^]z J[^]s carafes
S panais que Van. comprend jour - h nomr[^]dev[^]racihes[^] . •:•/ r» • \ . . - -
sbicff Racines en.mensts- drodtsv. '[^]ffpuJperfiH\&'::çièioul9sk> -, : "no"> . :
« ifeid. [^]u serfei[^]il , oieHU\j.poirée yhonnt[^]amè[^] *tii . De l'oignotù . . /{ >i
il ' . : * TV jj[^] Qu'. célerh ■' •> .v. t'. V ' " î[^]ibidw V[^]es[^] radis,. & «tvex. - [^]
••[^]56; Pe la racine deperfiL ' ' . ibid# J)ef- navets. . [^] ; . . i ' , ■ l . [^]ibid»
[^]S'ia[^]es pommées & ronta[^]èi de piufauri* /féçonl[^].- ' '!.v.-w . . ,i;.\i.r. i
■ z[^]f. Laitues fi[^]mimiée4\fiirciesé4\,[^]>\\ \ :[^].r.y-i'[^] Ce f4 chicorée
Cauvage hlanç[^]âe là Verte Ifeirf* IfttfL, chicorée hUmch[^] • ordinowe[^] -
> Ibîrf[^] I> es:: cardes , poires. . • / - . . ' 2ff5 Des- cardons d'EJpagne.. . ; i
Jbid»' Ues àrtichaux. , 26<> [^]ti[^]ahx à ta barigoulîem.'[^]K • \ ..; '[^]î[^]6'i*
JjLrti'dhaux au verjus de graitu * - - [^]6İ[^] Aftichaux tournés[^], . . [^] i . îbrd[^]
I}es\\afperges[^] .!:r.\ . [^]. 1. zi[^]j* 4fperges en petits poif[^]r- . »\ , > . " :•>
[^]6[^] Ihu potiron & citrouiUeé " Ibid[^] Qul îiQuhlfin[^] . • MM[^] Digitized by
VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 8.18% accurate

4g^^ ; TiîMBrL ET Jhs cùtteomhres* • îbîA»' Dt\$\\falfifis &
fcorfanereu ^ ' a^f Peu épinardst Kàid« fesicsufs au plat y autrement dît au
mîrJùy ibM« es-œufs au tait fe fervent pour €ninnuUé y-
ij^QeufsAlaBu^hefe. . - >« - ibitL Des omelettes de toutes façonù > îkià»
Des. ceufs à la tripe aux concoh^reim. tj6 if eufs au gratin. . , * ? r^ Ceufs
brouillés à ta coque.. «7* Qeilfs à la Huguenotek. ^ • ' -ëyiâ*. . Oeufs en
tlmbale^^ '>. . • ibîik.^ Qeufs en fdlade. » ^ • 17^ Qeufi au petit tard,
îbW. Oei^s en peau d^Efyagmt^ ibkf» Otufs en filets. t., ^:, . jbML Ô^^ ta.
arému ^ »8;^ • % Digitized by VjOOQ le

The text on this page is estimated to be only 10.73% accurate

DES MATIÈRES» 4i« ^henfs au fromage» »8o Oeufs frits. /
. , ibid. Œufs au pain» ^.\ ibidm fieufs au gratin au f^rmfifiLfi» ibid. Oeufs
à la Bourgeoysi.. ... i8t Peufs grillésy » ,t ■ ibid. Oetifs à Vail. ibid, Peufs à la
Jardinière. 181 Oeufs en furtout» - ibid. Oeufs à Veau» ibid» C H A P I T R
E X 1 1 1. pu BEURRE, fromage , laitage & épiceries» »8î Pu beurre» 284
Du. fromage» " 285 Pu laitage» 287 DES CREMES. Tr^me à l^Italienne»
Tbid» Crème au café. 288 ifr^me au chocolatr» ibid* Crfme /riVf. ibîd.
Crème au varamel» ^ • 289 ^r^e 4 /a franchipane. "" ^ ibii Crime à la
MaJtelaine. 290 Crime à la DucheJJe» " ibîd. Cr^mf

The text on this page is estimated to be only 15.13% accurate

Beignets de hrîoche. ^ * ^ * ?? Beignets de pommes & de pêches» ' • i p8 Beij^nets i* orange • ^ • ibiift 'Beignets de hlnaif^m^Mgé. ' "-'•••. ' 199 'Beignets de pain à chanPtW - ^ -^ » ibiâm Séi^nets de Feuilles de vignesi < tbid* Seignets mignons» ' . îôo Beignets de pAtey "' . î^MÎ* Beignets de pain. ibid* 'Beignets à la crème^ • jar : DES ROTIES* Rôties au jambon^ ifciA» 'Rôties tut tard'* • i ^ . ^^ Rôties aux anchois» îbî4» Rôties de rognons de veau» ibid. Rôties aux épinards» 30 j Rôties aux haricots verds* ibîd; Rôties aux cmoconbres, . ibid» _ Rôties de toutes fortes de viandes. ibid. Rôties à la Minime. Î04 Vfâgē des épicerie. îbidj CHAPITRE XIV. ., £>Ë LA PATISSERIE. , J05 Pc /a parc hrifée pour les tourtes, loâ Tourtes de côtelettes de mouton à laPerigord, 50^ De toutes fortes de toxtrtes de gihien 509 Tourtes de toutes fortes de. farces.- 310 Des 'tourtes maigres en poiijjpjnst - '*' . - - ibid» Timbale, ^ ' ' ; ' lit* /?e la pâte brifée pour ks pHtés frot^s» • 312* Façon de faire les pâtés de telle efp^ce de viande que vous voudrez mettre en pâte. ■ ' î r j De la pâte appelée feuilletage* ji\$' Petits pâtés friands. »•' i • ibid. Gâteau d^ amandes. 316' Gâteau au lard. •• ibid-Gâteau er^'lofange-. - î ^ ^^ ., A y^j Gâteau de Savoie. ^ ' ' îbîd. fâf^au à la crime* \ "" '• ' ' |i», Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 6.73% accurate

DES -M A t f E R E S.^^^ .^î^ ^0it€au à la Royale» / *^' . 518
'pâieau de brioche. . *' *' ^ , ' - iï{> -CAkeau d'^^vianàc,' ■ '- •* "/V^' ^ -*' :
ÎH^ . Câxeau de ris^ • ;'^'^'''V '''316 'Tahelletes. ^ . 'o./'-n^ îby, ^i)aHoles. . '
•^' ;; ^ ' V V, iî^ frmbalesdebîfiûtù:"'''j^^^^ ^ ' "' \îhîd; 'Croquantes. . i. ' n»
j^^^^ Ftuillantmesm ^51» 'pehhîfes. >' *.-.••- îbîd. f^pelain. ' . "' : jî^
:Mèriugues* *'-'-^^\^' j' ^14 Tourtes de toutes fortes de 0mfiÛtrtS pour
Thi^ " Ver. •/\': .'^is Z>ei tourtes' "faîtes avec de la geUe, ' . ibicf. t^Aeaii
fourés. i-t • ' » ^^ 1^^ Toutres de cpufiture pour Pété, .^ , ' îbij. îdêS
RAGOUTS. •: \ nr Jtagoût de truffes. ' ^ ' ibicf, 'Hiîgoût de moujjerons f
ehdffgpignons^& inorUlek ' "' . . ' , . ibWi Ragoût d'ëcreviffes. ibîtf. Ragoût
de piftaches. jià Ragoût de-ftipe^pieprêm » . ibicf. Rdgoût de foie gras. .- <
^ ' . , ibid. Ragoût de choux. ibid. Ragoût de farce. ^ ' j 2 6 Ragoût de
liitdHc^, * - ibitft Rkgoût mêlé. . 330 Ragoût de moules. ^31. Ragoût de
Tfiontarts de cardons^ ibid. /{agodt d^ olives. ibid* Ragoût au falpicon. -
ibid. Ragoût demarôtis. • • ..tv/ ^jj^j • ^ Diftérentes Sâuffeï BblîfgeoifeJé
Digitized by VjOOQ IC

The text on this page is estimated to be only 9.50% accurate

AU TABLE Saujfe mtlée, i%ⁱ Saujft appétiffante» t . ibiL ^aⁱ au blanc f en gras & in maigre*[^]] ifaû)« Sauffe au verjus* . •/ " *[^]?ⁱ Sflij[^]fè Provençale. O»" SmiJJe à la crime. - Vbii' ^au^e à la Marquife piquante-.,. \ ,\ ^ fji Sai^e au petit Maître qui Jeirt pour tputts fortu it volailles ou gibier. ibii. Saujfe bachique pour fervir de pnijji inerte ^ . piauante. l/tf Sa[^]jl/e à la ravigote. ^.* «r ibn|* Sat0e à PEfpagnole. ^^ * . îbîid. Siiûjf/è à la Sultane. ^?? Saujfe.^ à PAlfemandêi^ , .. 'Wç* ^çiuffê àVÀngloife. ibiî 5aiiJ/ê blanche aux câpres & anchois. ibid. SaiiJJe[^] Bourgeoife. lj8 Saujfe à la carpe. - ibid. Sûuj/ê Italienne en gras &.,. en maigri* ibid. 5aM[^] aux p[^]its œufs.-))9 Saujfe piquante. ^ 'âj4 ^unre /âiij/è piquante* îbâî SauJJI piquée froiiée. .*»: - ibîî i Saujje à la Reine. ^ f ibkL I f âu//è à la poivrade. ibid. isaj[^]pn de faire le vinaigre rqug/e[^] 1[^] ,kla»c Sr rmfià[^] Vinaigre printanier, ^ • J[^]l i CHAPITRE XVL j DE L'OFFICE. 144 1 • floms de différentes fortes dp prunes. ÂtiL Homs dfi d[^]ér4nt9f fortes de piehesm |4S fyires bonnes à manger datt[^],Jr4fé* . iiiiiL JI J ' \ Digitizedby_Lj.Q.0gl6

The text on this page is estimated to be only 12.85% accurate

DES HATIËR.ES. : Jean' entier» - 'ibid, Càmpote de poires de bon Chrétien, de tkfjenné ^ Me' Virgouleufe , de faint Oermaiit : ^ d«tres. l
ibid. Compote de poires de rouffelet S» de blanquette, i . . ,50 Compote grillée de poires. - ' - ibkl» Compote de poîrtei à Ik bônrie^FetHmêl, ibid»
Compote de verjus. I5I Cmpote de cérife/^W '\ \ \ ■ '■^: s> ♦ ibid.
Càmpote de fraifes. ^ . ' . - . ibid* Ci^m'pote de grofeilles. < - ibid,^
Compote de framboifes. ibid*' Compote d^ abricots à la Portugaîfe. \%%
Compote d*abrfcots vèrds & amandes vertes, ibid, Cfimfotesd^abricots mûrs entiers oupar moitié,^ 5 ï a^mpotcide' pédier^ . . ibid. Compote de pêches grillées. ibid, i^i^n^ote4ê(péchês à la Partugaifel \ 54 (députe de tranches de pêches^i\ ibid. Compote de prunes de ReineXlaude 9 de Mira^ belle y de Perdrigon, & autres. ■ ' ^' Ibid^ Compote de pruaes à la bonne^Femme* ibîd# Compotes de toutes fortes dé fruits grillés. i\$
Compote de dtrons ^ àrunes » bergamotes , iL mes y Chino^^. . ibid*
Compote de verjus, é^a j^ ♦ ibidi Çptgiioţ de Coings^ .*• < ' . .,/V ij . Ij^ L

The text on this page is estimated to be only 8.08% accurate

• -i^ "\ Càmfote ,iç^rfufiffs. j^- v. ■.■'■l^s^ i: :- . ; . Hé' Cmpate
d^qfaag^s c(U9f0;ji':\x h :.i : . i tJUid« Marmelade d'amandes vertes &
JPabrUQtt i^i&r. Marmelade de fraifeû * ÎS^ hfarmelade dç'^fram.i^iJiK :.
:-'î >* * îbid. lifarmelade de cerifeé* . i / - 'MP l^ofifielade de fleur^.d-
orm^e^ ^ ^ •. ^^ . * - l< i ; iiâd." Marmela4^dUpine^vinetteJ', . i ■■,'■■ ' '
ihid. J^armelade de verjus à la Bourgeoife» . %6i Marmelade: ié coings* j)
^ ^^^^ Marmelade de pommes.)6| Mantielade de verjus* J. ibid*
fynfiture if^irmattu^M^ . dt^uhric^tté-^ '. 564 Q>tifiture de cerifes. . v v « 1
i ibidw. Confiture de gelée de grofeilles^; . . ^ fdj{!(^nfifure de gelée de
pommesé^\\ \ -j^ .]bid«^ Confiture de verjus. ibid** Confiture de verjus
entîetSk\ ' ♦ |tf<5 Confiture dégelée de grofeillei à la Rourgeoife,ib\à
Confiture de gelée de mufiat & verjus^ . - ^67 j Ratajlatde raifin mufcauw ■
\ l' 1 .0 < Hjid.^ Confitures d'abricots verts S* amahdes vèrteuHné^i
Confiture de prunes, , ' ..•'vj\ \)^ mcj^j Confiture d*airicats.enûers.oà pa^
nv^mé* ")j^^ Confiture de poir^dc^ro^ebùé^i-^x :^' v^ofljid^ jAbridbt±^à
l^ati^de^^vieï •/ • 1 • . . iab id t^tafiat d'abricots. ^

The text on this page is estimated to be only 7.51% accurate

> -^ ft ES;; MATIERES '4th \$^n*'de cerifes. /' "o ;. • r. . . J/li
Redette pdvr faire la hâpne liqueur nomméR, - Fefpetro. ..'• . .,, « / ibid.
Propriété du Vefpefro» 17»^ Ratâfiat de noyaux & de* graines% - ^V^^
Ratafiatde fleurs d'orange. : . . . ^'yf jlictie ratafiat de fleurs d^orange^
ibid«r Ratafiat de coings* . ibid« iiuire ratafiat de fleurs d*orâtigée îhid^
Ratafiat d^anis, - '^ '■ - v 174 Ratafiat de genièvre. |7< Ratafiat de
higarrades fr ^itrûtr. - -â^idf ratc^at 4e noix:. . . ; ; ;. 37^s Toutes fortes
de.Syrops pour Thivei; 5yrôjf violât. ibîd^ 5yro;? iie cer(/èj. .' 577 Syrop
d^abricots. Ibid. ^rop Je mûres. }<58 Syrop de v^us. ' '^7Sf Syrop
de'èèirigsl • ^ * ' ibid.' Syrâ^ de guimauve. ^380^ ^/■(^ Je pommes. " • ■: '
îbid." Syrop de citron, ' '/ . ' îtid* Syrçp de capilaire. .,^ ' }8i' ijyrc^p
d'orgeat» ibid^ ^rop ic coquelicot. * , jStf cyrap rfc choux roagespoâr
fortifier tàpoittine.^j^ : DES C O N S E R V E. \$/\ 't : ^o/i/erve

The text on this page is estimated to be only 5.89% accurate

Vmiferve de café & de chocçlat. . ibW* Pâte d^s«aade fp

The text on this page is estimated to be only 5.64% accurate

Ily I fi • t.1- ■/ .. t /. < n■i:\^ -:..■■-■ y V-i / Vi Digitized by
VjOOQ IC £<

