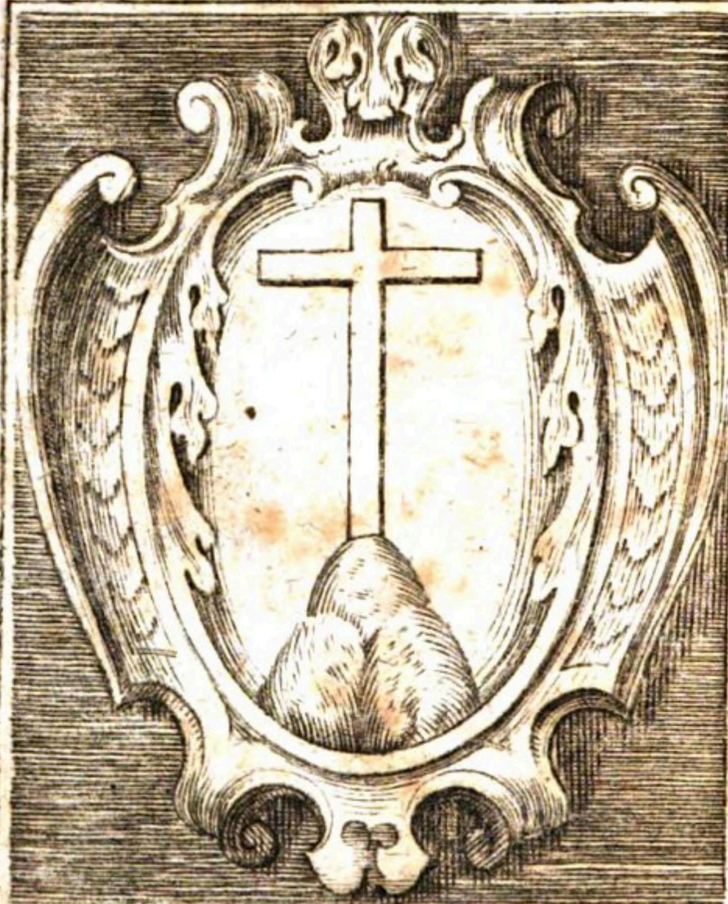


This book was produced in EPUB format by the Internet Archive.

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)



Domus S. S. Adellaidis et Caietani.

<36600424840016 A <36600424840016 Bayer. Staatsbibliothek
Digitized by Google

Digitized by Googl

Acc

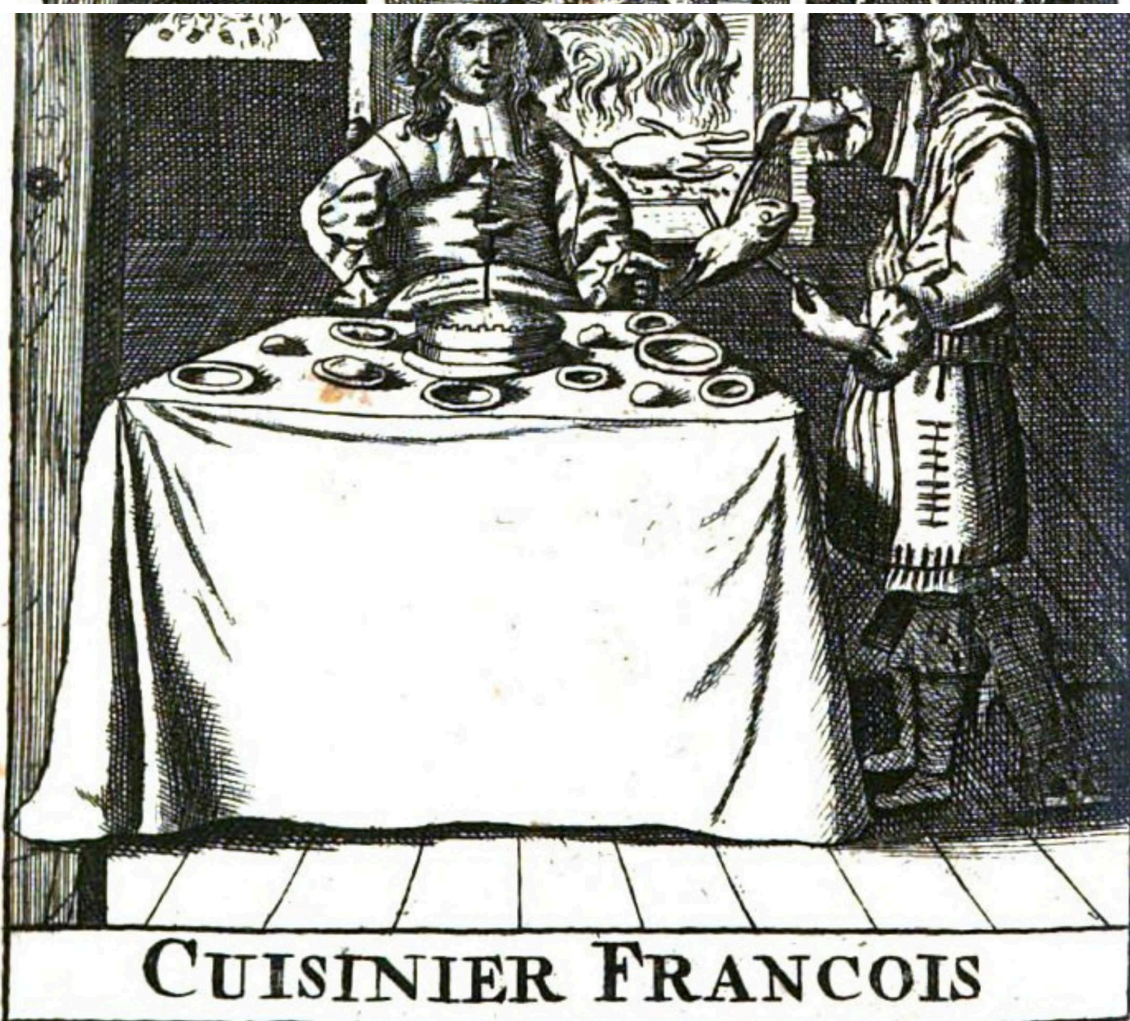
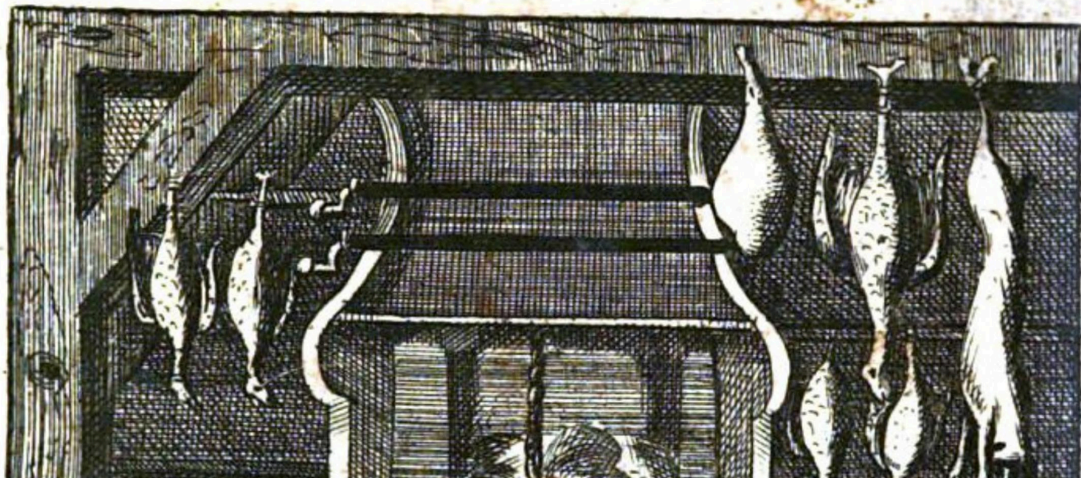
1070

Oeconomia. De re culinaria
512.

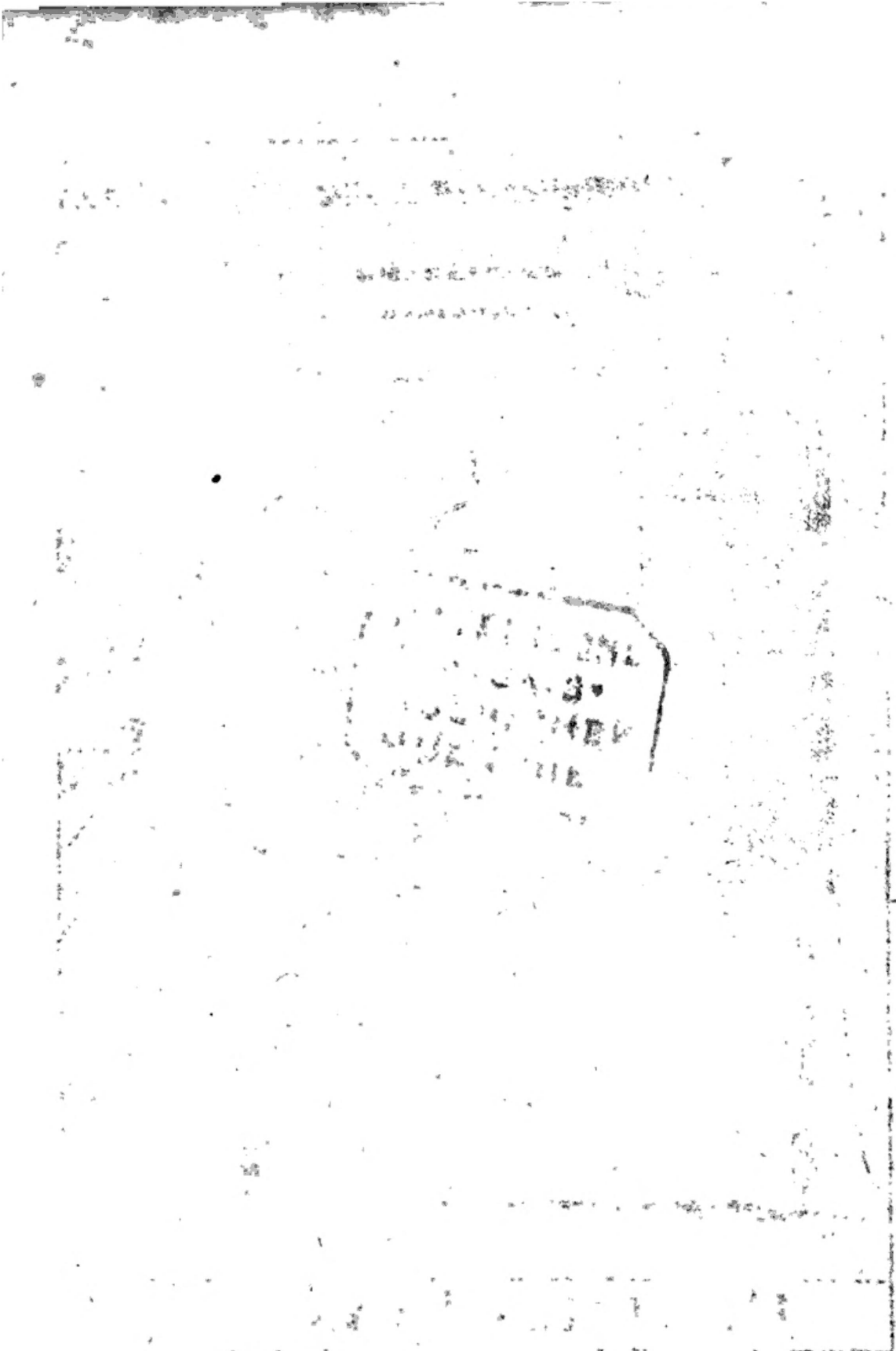
Dei. Dom. n. 100.

R

Digitized



CUISINIER FRANCOIS



The text on this page is estimated to be only 22.22% accurate

LE V R A I FRANÇOIS, S Enfeignant la manière de bien aprêter
& aflàifonner toutes fortes de Viandes 5 grafies & maigres > Légumes &
Pâtifieries en perfe&ion , &c. Augmenté d'un nouveau Confiturier , qui
apprend à tien faire toutes fortes de Confitures » tant féches que liquides 9
des Compotes de Fruits , des Dragées , JBruvages délicieux , mre% délicat
ejf es de bouche* DU MAITRE D'HOTEL Et du Grand ECUYER -
TRANCHANT , Enfemble d'une Table Alphabétique des Matières jui font
traitées dans tout le Livre. Par le Sieur DE LA VARENNE , - 1 Ecuyer de
Cyilîne de Monfr. le MarquisdUxelles > Premier Plénipotentiaire aux
Conférences de la Paix à Utrecht. Nouvelle Edition augmentée des
nouveaux Ragoûts qu'on fert aujourd'hui. A LA HAYE Chez JEAN
NEAULME Libraire. M. DCC XXI. -■•-^ tfTgitized by Google I

The text on this page is estimated to be only 12.80% accurate

BIBLIOTHECA.' MONACXNSIS Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 27.04% accurate

AU LËCTEU R. L m'a fembleàpropos de vous don» ner quelque
advis touchant le défi | fein iufage de ce Livre , dont " je fuis l'Autheur ,
fans vanite\ Mon deffein e(l de ne choquer ny offenfer perjonne\ quoy que
je ne douteras que quelques mal-veillans oh envieux en parleront a perte
deveuè^mais bien de fervif Cr fecourir ceux qui en auront befoin > dont plr
four s n'ayant pas lf expérience ou la mémoire prefente^ ne vew lent ou
n'oient s'ingérer d'apprendre ce qu'ils ne fçavent pas , partie par gloire , &
partie i jar autre confidtration* la s uns croient fit ^ faire tort , de prendre
confeil en une chofe qu'ils devr oient peut-efre f p avoir. Les autres n'ayant
point d'habitude auprès de ceux qui les pour* roient enfeigner , font honteux
de fe prefenter fans reconnoifl mee y dont leur gouffet quelq^ fois ajfez.
mal garnj ne leur donne pas le fou* voir. C 9ejl pour quoy cheriffant
particulièrement ceux de ma Profejfton, faypenfé leur devoir faire part de ce
peu que fen fçay, & Us délivrer de cette peine. four Vufage je vous en ay
drejfé quatre Services , an devant de chacun defquels vous * l trw~
Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 28.56% accurate

AU L E.C TEUR, trouverez, la Table Cries Difcours enfeite } & les ay divifez. félon les diverfis façons de repas qui je font les jours de chair , de poijfon^ de Carefme , particulièrement Uyour du Ven* dredy Saint. J'ay ajouté beaucoup d'autres chofes gêner aks , dont vous verrez les Tables & les Difcours. f'y ay tneft une Table &fa~ fon de faire Paftifferies fuivanties faisons , & autres petites curiofitez, de mefnage^ ajfez. utiles à toutes Ferfbnnes* Que fi vous y trouvez, quelque article dans les Tables qui nef oit dans les Difcours , ne me blafmez. pas 9 je les ay obmis y parce qtfils font communs , & les ay mis dans les Tables pour en faire fouvenir. Enfin , mon €her Ltllleur , peur récompense je ne vous de» mande autre chofe , ftnon que mon Travail vouspuiffe efire profitable &* agréable. T ADigitized by Google

The text on this page is estimated to be only 15.15% accurate

T A F L E Des Viandes qui le trouvent & fervent d'ordinaire , aux
diverfes faifons de l'Année. Depuis Pafques jvfau'À la St. fein. p Onicts de
grain, * Dindon de l'année Oyions. Agneaux. Pigeonneaux de volière» on
ramerean* Levraux . Francs Marcaujus. Perdrix. Faifàns. Ortolans* Lapins,
Lapreanx. Depuis la S. feanjtifau'ÀL S. Remjr ferdreaux. Hameicaux.
Tourterelles* Faifanteaux. Cailleteanx. Levraux. MarCaiïïns. -Joulcts
d'Inde.' Chaponneanx. Pigeons de volière.' Poulets de grain. Poulardes.
Oyfons gras. Ralles. : Ortolans. Alicbrans. Faons. Chevreaux. Bcccaffincs.
Depuis la S. Remfj*ftues en Carejmel Chapons gras. Poularde graflè.
PouJardc châtiée de Normandie. •4 iCKai Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 12.07% accurate

1. '1 • . Chipons de pallier &dedo&ui«! Toules grafles à boliillîr.
Poulets d'Inde. Coqs dinde. Agneaux. Levraux» Perdrix. Beccaiïts. .
Ramiers. Pluvier», Sarcelles. Kouges. TaifansdeBors. Oifeaux de Rivière.
Gelinottes de Bois. Beccaffines. Grives. Mauvette*. Poulets de grâiq.
Levraux de Janvier. Courlis. Pigeons de volière. Cailles Grafles. Creftes.
Foycsgras. Syrop. Givarts. OyesgraiTcs pour falcr au» pois.* Aliouêttes.
Canards de palier. Cochons de laid. Pou] ettes d'eau. Hairou. Hii0Bdçll«4c
M

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

TABLE Générale des Viandes grajfe s % dont les façons méthode
dyapprt fter /ont en ceLivre> dirigée par ordre alphabétique^ À Bbatis
d'Agneaux en potage. "Déferlez, farcis en potage» £n ragouft . Abbatis
d'agneaux en ragouft. Abbatis de poulets d'Inde. Acbis de viand e crue.
Acbis de viande roftie» Acbis de Pcidnx. Agneau en ragouft. Agneau rofti.
Agneau en pafte. Alloûettes au roux en potage. Allouâtes à la fauce douce
en potage» Alloûettes en ragouft. Al lotlet tes xofties à la broche* Alloûettes
en pafte. 144 entonne* Alkbrands en ragouft. 44 roftis. Aloyau rofty*
Andoûillcs. Atbolade. Anichaux fricaficz. Aiticbaus frits. Artichaux à la
poivrade» Artichauxen eus. AJpergcs à la fauce doucei Afperges en ragouft.
AlpergcsàlacxcfflK, AUçxcaux. *i 3\$ 3© 4S 50 ÎZ 35 S» 214 9 11 69 57 «S
o 99 9 là mefme. 91 là mefme. 9* 9S U mefme. Digitized by Google

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

Table générale BAînets de moelle, B. t* Baignetsde pommes, 84
Baignée s d'amehaux , , là mcfme Batteurs de paré en ragouft* 6 s B eat
illes en potage. 1 o Beatillesenragouft. s s Beatilles eu tourte. 17 BeccalTes
xoftics en potage. 17 Beccafles & B ecc affines rollies à la Broche. 60. 77 &
f I Becca(Tes en pafte* 1 4 5 Bifetiofty, 5* Bifque de pigeonneaux. 1
DemyBifque. i* Blanc manger. s 2 Txemeau de Bœuf en potage , en potage
au t ai 11 ad in , 1 6 pièce de Boeuf à l'Angloife , ou Chalonnaife. 3 z pièce
de Bœuf à la daube, 3 5 pièce de Boeuf à la marote , 3 * pièce de Bœuf au
naturel. 3 6 Bœufàlamods, 4*. à l'eftoffade. 4» langue de Bœuf en xagouft,
34 Boudinblanc, 29 Bouillon pour nourrir les pots. z C Ailles marbrées eu
potage. C. 0 Caille roftic. 57 Caille en pafte. 113 Caille teauxroftis 59
Canards en potage aux navets. % 4 & i° Canards farcis en potage» i°
Canards en ragouft. 4 8 Canard fàuvage en ragouft. 69 Canard en pafte. 1
14 Cardons d'Efpagne. 9 \$ Champignons en ragouft. 9 * Champignons
farcis. là raefme. Champignons frits. 9* Champignons* l'olivier. làmeſme.
Chapon au riz eu p orage. 1 f Chapon farcy enpotage. 19 ■Chapon
auxhuifties. 4; Chapon roft y. 57 «Chapon lofty m Greffe»; ©z

The text on this page is estimated to be only 10.34% accurate

des Viande f graffes^ CalHeaur de Chevreuil Choux fleurs. Civé-
dcLieVre. * ^ Cochon de laiâ en potage» 3 1 Cochon de laie* à Ja daube.
3T Cochon fercy. « ^ Cochon piqué. Et Cochon de laift au naturel. « z
CoftcJJettcs de mouton en ragoufc 4.x Cxefme de piftache. 4 \ Crefrae à la
Mazarine. %x CnsBlancs, où Thiaftiasroftîs. nz, D. indonneaux xoûls. ^
menus droits de Cerf, ^ ^ * E. * p Ao, ou fus de mouton , veau OU chapon»
104 Autre façon de Ja mefrne Eau. - ic 5 Eau de poulet. 10Epaule de
mouton en ragoufh 4 1 Epaule de veau en ragouft. mefrne. Epaule de veau
roftie. Epaule de fânglier roftie. \$3 ÇpauledefanglierenragourV 4;
Ertadeaux en potage. g FEi^deauxdefolTczfHcisenpotige, i^xQ&iÉc \$*
Aondebicherofty. J?. ^ Faon deChreveuïJrofly, Brocfmc Faifân rofty. • /
:Fiiet de Cerf rofty. 6o Filet de Chevreuil rofty. Fricandeaux en potage. J
Fricandeaux eu ragouft, ^ ^0 J?ricaû*acde veau. K mefrne.
Foyedechrevreuil enragouft» ml Foyc de chevreuil en omçJçCfe^ JL Foyc
de veau fr icafté. ^ r Foye de veau en ragoùft» • ^ Foyc de veau pique. 7?
Foyc de veau rofty à Jabiohc- * "

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

Table générale • JFoy c gris cuit dans h cendre , la même? Foye
gras frit en baignets. 88 : ' ~ G /""^ Arnitures de Pistaches, de Citrons, & de
Grenade- 104 V* Gaudiveaux en pâte. S * Gelée commune. . . to Gelée de
Corne de Cerf. S 1 Gelée verte, rouge, jaune» violette, îcblcuë Si 7 Langues
de mouton sur Je gril. 97 Langues de mouton en paW, , ' X4* lapreaux en
pottge. j 6 japreauxeniagouft. 41 Lapreauxroflis. 59 ^can^a pafte. *49 ■ • *
«• ^ * Digitized by Google

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

levraut rofli. Liai I ons. des Viandes maigres. 5* lot Liatfons
d'amande, de champignons & de farine, fi mefme liaifons de truffes. lot 2t
3t «I 60 42 60 146 59 I* 59 79 30 17 potage de Longe de veau à la
marinade. Longe de veau en ragouft. Locgc de veau roftîe. Longe de cerf
roftîe. Longe de chevreuil en ragouft. Longe de chevreuil roftie. Longe de
mouton en ragouft. M MAcreufe au lard en paôé. Aîaicaflîn rofti.
Mauviettes en potage. Mauviettes xofties. Mauviettes en ragouft. Merles en
pafte Manches d'épaules de mouton à l'olivier* Manches d'épaules de
mouton en ragouft , en potage. Membre de mouton haché en potage, ip à Ja
Cardinale, 27 à la daube, 34 à laLocate4« en paôé, 13s potage de Mouton
frit aux navets. N) UJJe. N Nulle ambrée. Nulle verte. O O Eufs à la
Po,tafaîft > 9 S Autre façon. w Oeufs mignons.' Oeufs filez. Oeufs à la
Varenne. UU Autrcfacon. Oeufs à la neige. Oeufs à la huguenotte. Omelette
de beatilies. Omelettes de Jambon/ Oreilles & pieds de porc en I agonit
Ortolans roftis. Ortolans en ragouft , Oyfon en potage à la purée, petite Oyc
d' Oyfon en potage. Oyfon aux pois vei s. Oye falée à la purée. Çyioru
farcis Cu potage, * 7 «9 90 fi mefme. 5>4 fi mefme. Jà mefme. 95 firneirac.
7* 9Z 74 60 XI fi mefme. 11 làmcfmci Oyc Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 10.76% accurate

Table générale. ©yeàla daube. 57 .Qyeenragouft. , làmcfmc.
Oyfon tofty. \$ * Oye fauvage 8c privée roftie» P» * I PAIcts de Bœutlalez
pour garder. -99» **av Panafde, i«5. Autre façon. Jàmcfme. Pafte filée* *
«4 Pafte de Citron • Pafte d'Amandes, Pafte de Piftaches. là m. Paftez de
chapon defoiTé, degaiidiveau , d'afflieie. si Paftez à la Marote , l V Angloife.
S i & s * .Pafte a\ la Cardinale. SI Pafte de venaifon. 74 & 1 07 Pafte de
Jambon. ' 75 Pafte de membre de mou f on. 1 08 .Pafte à F AngJoife. 5) *
MI Pafte de gaudi veaux, 'Si & no uPafte de Perdrix. tio Pafte de Jambon.
'75 & 110 Pafte de poitrine de veafl. 1 1 r Pafte d'afficte* \$z & 1 11 Pafte à
Ja Cardinale. 53 & 207 Pafte à la Marote. 52 Se m Pafte de lapreaux. liz
Jafte de poule. làmefme Pafte d'allotietes, 11a Pafte de veau , là fnefme
Pafte de Cailles. \iz Pafte de Beccaffes. iVmefme Pafte de mei les. 114
Pafte de canards. Jàmefme Pafte de raacrcufe au lard. J14 Pafte d'agneau ,
la raefme. Aurrçaçon* Pafte de langues & mouton* là me fine. Padc de
chevreau chaud. 115. Autre fafQtU Jàmefme, Pafte d oyfon. Jàmcfme. Taflé
de manches d'épaules* s 1 \$ Perdrix en pafte. 2tO Perdrix aux choux en
potage» 4 Perdrix Marbrées en potage. s Perdrix dcfoflies farcies en potagC|
3 %

The text on this page is estimated to be only 9.86% accurate

des Viandes grajps. Perdreaux roftîs. JI* 57. Perdreaux en ragouft.
' JjQO Pets de putain. g4 Pieds de veau en ragouft. g . fiedsde veau
fricaflez. • Pieds de mouton en ragouft. al Pigeonneaux en bifque. » . _
totage de Pigeonneaux. 9 Potage de pigeonneaux roft/s, j 0 Pigeons en
potage aux pois verds. x 2 Pigeons ramiers. c Pigeonneaux faicis en potage.
20 Pigeonneaux en ragouft. 9Q Pigeonneaux fricaflez. Pigeonneaux roftis. *
Pigeonneaux en ragouft. c% Pigeonneaux falcz pour garder. ç« Pluvier rofty
. JJ Pomine de veau en potage. 13 Farcie in poiage. ai. Afcltofade.. jz. Fiitc
en ragouft. 4I Poitrine de veau en pafte. I , , Poitrine de mouton eu aricot. a*
Poic piyé. Potage de fanté. 4 potage à la Reyne. * potagcala Princeflè. \
Potage à la Jacobine. • f & 1* Potage de marmite. , ^ Poularde en ragouft. _
2 9 Poularde graffe farcie. 6j & g. Poulets en potage garny cfafperges. y. en
potage aux cooux fleurs *c en ragouft.^ 1©. en potage aux pois verts 11. en
potage au ris. 2\$ Poulets farcis en potage. 19 Poulets marinez. frioiTex. 40,
ilWc. 45 Poulets de Grain &oflis. ?! Poulets marinez. 79 & 22Z Poulets
d^nde farcy en potage. %h àjafrainboifc. 17 à la daube, 34. en ragouft» »

The text on this page is estimated to be only 12.70% accurate

Table générée Q Q U e u c de mouton eu ragouft. Queuë de mouton
roft ie'. 3 * Queue de mouton au naturel» 3 s * R À b l c de Lièvre rôûi. t f *
Ralleroftie. 59 Ramequin de roignon, S s Ramequin de chair , Ramequin de
fromage, Ramequin de fuye de cheminée, Ramequin d'oignon. 85
Ramequin d'aulx. 16 Ramiers en potage, 8. roftis. Sa Rifl b l Jcs fines. * S 3
Ru Tolles feuilletées. là mefme. Roignons de Bélier 99* Autre façon. là
mefme* Roignons de Bélier falez pour garder. 223 Ris de veau frits. 76 Ris
de veau piquez 8c enragouft. 7\$. 77 Ris de veau en tourte. 151 1 e Rouge
rofti. 5* Roé'lle de veau en ragouft. 41 Aladc de citron. S S x ^ Salades de
Grenade. 97 Salé aux pois en potage. 12 Sarcelles à Thypocras en potage, I
en potage au fuc de navers, 9 en ragouft. 58 Sauce de poivrade. * 69 Sauce
verte. là mefme* Sauce au Lapreau. là m c f r a e. -Jauflc de blanc en perdrix.
30 Scrvelats, T § o T E f t c s d'agneaux defoflees farcies, 2% Tefte de veau
frite en potage. i f Tefte de veau defoflée , farcie en potage* ai Teûe de veau
frite en ragouft. 4 \$ Tetine de chevrcQil* 77 Tetine de vache. 68 Tor tues en
potage* x 4 Tortues en ragouft» \$ 3 Tourtede larî 50 Se us Tourte de moelle.
54 & 116 Tourte de rigeonneau*» f i Zc ne Tour* * — — ^

The text on this page is estimated to be only 13.41% accurate

des Vtartrds gaffes. Tourte de rem. si le rff Tourte de firinchipanc.
t * Tourte de p iftaches, p I Tourte de beat il les. 117 Tourte de moineaux. 1
1 1 Tourte d'alloué te t. & méfia* Tourte de ris de veau. 1 1* Tourte à c
blancs de chapon. Hk raefine* Toortexoftie* \$4 Tranche de pafte, 75
Tranche de hure* 1 s* Tranche de hure en ragonft. mefme Amie façon. là
incline. Truffes en xagouft. 7 S Truffesfcichcs. 75 Truffes au naturel. 7*
Trumeau de Boeuf au tailladiii, en potage* i# VEau en pafte Y 134
Vcnaifon en pafte. 137 TABLE. Générale des Viandes maigres , des
diverfes fortes d'ceufc , & des façons d'ap* prefter toutes fortes de légumes,
à . fervir fur le champ , ou à garder, en• femble de quantité d'autres petites
curiofitez débouche, contenues en ce Livre , dirigées par ordre
Alphabétique. A Chis de carpes. A 119 "Achis d'anguille en pafte.
Ailozesroftiesenragouft 1 &aucourt-bomllon. is* Allozeàrétuvée. 1*
meſme. Allofe au court bouillon, Se roftic en Mgouft iti Autre façon. la
meſme. Amandes en tourte. Anguille roftie à la fauce verte. 1*7 Anguille*
l'étude, * au fcrvçlaft * là mc»"c Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 10.70% accurate

Table générale Anguille en ragouft, ift. Autic façon, làmtfme.
Anguille de Alcr , la mefrne. Anguille à Pctuvée, & fiicc en ragouft,
làmeftme. Anguilles en pafte , Loi» 1 67, 20* Artichaux frits, 192 Artichaux
à garder, ai 7 Afperges en potage, X16 6c 294 Ai perges rompues en potage,
1 j \$ Aut ie façon» là mefra c. Afperges à la fauce blanche , 19J Afperges à
la crefme , 1 9 S Afperges fricaffées , v 2 00 Afperges à garder, • 218
Attereaux de ponTon en potage, 126 Aumareaucourt-boûilloii, & à la fauCC
blaache. J\$9 jDAiguets. B I\$0 " Baigneis de pommes, s 4 Bai enets de
grenouilles. 241 Barbeaux en ragouft. xvj Barbeaux roftis au court- bouiiloo
, &C an icmj courtbomllon , là meftme. Barbeaux à l'étude. 174 Barbues en
cafr olle. meftme. Barbues au court-b oûillon* l)f Barbues en pafte. iv6
Befcard au court-bouillon* 279 Befcaid en pafte. -20* Bettes* raves. 19*
Bettes -ravesa garde. 2 1 \$ Beurre à garder. ai s Beurre falé. 223
Blancmanger. ' 192 Bouillie de fleur de bled. . 19* Bouillons maigres de
pluficurs f af oui > .«M» & iz\$ Brclme en ragouft. s xa« Brefmeroftie. 2 Sx
Brochet en ragouft. 14\$ Brochet far cy. JS9 Brocher rofty à la broche. 16o
Brochet au bleu. j%% ^Brochet à la fauce. C 1 8 % jQArdes de poiréeefc
d'art ichatiat. 200 &udcs d'aitichauxfalécspoirjarder., 201 & 121 Car* 1
Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 11.10% accurate

19* 200 11* là mefme. des Viandes maigres. Cmotfcs. Canoties
longes. Carpe eu potage. Carpes farcies en potage. Carpies rofties en
potage., Carpe à l'étuvée, farcie enfagouft, fie frite en ragouft. 147
Carpexoftie cniagouft#ficfU'dcmy court-bouillon. t47«i4S Carpe au bleu.
1*4 Orpe farcie. i»5 Carpe en pafte dcfofiie 207. Autre faf on » là mefme.
**• IPI 125 & 142 l8t Iff là mcfmc. 200]à mefme. ut I2ff 3à mefme.
làmeftne* 7» * m «7 12f 120 là mefme. an XII 19f la mefme & fiùvans. ar7
240 a*7 »»■• «2* ^4 I8« 21* Carpe en tourte. Céleris. Champignons farcis
en potage* Champignons à lacrefme. Champignons à gardez. Chernis.
Antre façon , Chicorée blanche. Autre façon. Chicorée à garder, Chonx en
potage au laifti # Choux en potage au pain frit Choux en potage de purée.
Choux fleurs* Choux fleurs en potage. Choux poux fexvk* l'entremetf*
Choux \ garder. Citrouille au beurre en potage* Citrouille au laie* en
potage. Citrouille , 196. Autre façon. ciironiHe en tourte. Concombres farcis
en potage* Concombres fciicaficz. Autre façon. Concombres à garder. * j?
N« émets de Carefme, Ecrevîflès en potage. Ecreviûe en tourte. Sperlansen
potage. Eperlans en ragouir. Eperlms frits. fp iaar ds en tourte* Digitized by
Google

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

Table générale. Bpînardsd* entrée. Ifargeonacourt-bouillon*
EfturgeonenpaAe. F "pidcllcsn potage. * royc de lotte. Foye de lotte en
tourte, ïiamboifcs en potage. V Eléede poiflon* ^ GcJée rerte. Grcnoû en
potage* Grenoû en ragouft. Grenoftcnpaflc. Grenoft encaftroJle.
Grenouïlles au faffran en potage, Grenouilles en tourte. H UArans frais
roftîs, Jcalafauccroufle. * 1 Harans falez & forets. Htriftres en potage.
Huiftxes au-demy court bouillon faites. 15 çon. Huiftres en ragouft ,
enbaignets, & rôties. Huiftres fraîches en tourte. Huiftres fallées pour
garder. Hure de fàurnon à Ja fauce ronfle. Autre façon. Hure de faumon en
falade. I J AmbondepoifTon. 17* 20* &!• w us 19? 112 161 I67. 2o« 179
1>S au 166 va 1 & tic 0 Autre falà mcfmc. art 220 lamtfmc. 193 & 19% f
Aift avec jaunes d'oeufs en potage, Laiâ d'amandes en potage. Laittances de
carpe frites. Lait tances en ragouft. Laittances de carpe en touite. Laitues
farcies en potage. Laitues i garder. 119 142 191 il mefnie 2x0 22S. iptr 2If
Lam* Digitize< OOGlj!

The text on this page is estimated to be only 10.31% accurate

des Viandes maigre}. Limproyeen ragouft , fur le gxU en ragouft
> *C à h fauce douce» 15* Langoufte an court-bouillon. 159 Langoufte s*
la fauce blanche. là mcfme. Lentilles en potage» 234 Lentilles d'entrée* 257
Limandes en potage. 153 Limandes en caftrolle, frites & ro flics. x/4
Limandes frites en ragouft. Ito Limandes eu pafé. 207 Limandes en tourte*
209 Loiches en potage. * 141 Lottes en potage. X %€ Lottes en ragouft, &
frites en ragouft, 149» ÀMre façon de Lottes que Pon met à rétuvéc. 1 f o
Lottes en caftiolle, 1 \$4 Lottes en tourte. no Loutre de Mer au court
bouillon, &fuxlegril. su JUÊ Acreufe farcie en potage, ii* *YA Macreufc
aux navets en potage» X39 Macreufe en potage garny. j 35 Macreufe en
ragouft & au court-bouillon. X S 4 Macreufe roftieea ragouft, &dcffoffie
farcie. Hmcfme* Macreaux frais roftis. j * * Macreaux falez. its Marfoftin
au court-bouillon 8c en ragoufti 2S» Melon en'toarte. 212 Merluche frite à
la fauce-Kobçit. Stic Moules en potage. * j6j Moules de poiffon. fre3
Morue fraîche roftic en ragouft. X s 2 Morue au demy court bouillon, lit
Morue fraîche en ragouft. 26 1 Morue de Terre- neuve* jfji; Moruë fraîche
en psfti. 207 MouiTcioas. lit 411 Nulles, 9*& Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 9.83% accurate

- Table générale o t\ Eufs de toutes façons , depuis la page 1 70
Jufquesàlapage. ' 17\$ Oygnon en potage , 13 S. avec du laid. I40 Oubelon
en potage» P I34» PAnets en potage. i*4, 197 Fade filée. ipi Autre façon de
pafte. 25 S Paftez de toutes façons > depuis la page 2*3 jufques à la page.
20* Perches au court-bouillon* 1 S * Petits paftez de poiffon. 21 \$ Pets de
putain. i?o Piftaches en tourte. 212 Plies en caftrolJe , Ôcrofties. 154 & 155
Pliescnpafté. 168 & 205 poireaux en potage. 1 3 5 Poireaux à la purée te ea
potage* 139 Poire en tourte, 213 pois verts en potage. 1 30 Poispaflez. 20 r
Pois verts à garder. il* pommes fricaflecs , 1 \$9 Autre façon. là mefme.
Pommes au fucré. 2 r S Pommes en tourte. 1 94 Potage aux herbes. i 121
Potage à la l\eyne. v 1 24 Potage à JaPrmceffe. J24 Potage de profiteoJles. 6
ic 13a Potage d'herbes fans beurre. 131 Potage de neige. 13* Potage aux
moullcs. ^ là mefme. Potage de fou, 234 Potage de ris. 137 Potage de
taiiladins. 132 Potage de purée aux poix verts. X3°i 138 Potage aux herbes
garni deconcorabtes. 140 forages de Carelme , & la manière de les feryir
diverfement , & d'autre façon que ceux des jous maigres oxdînaixes r *
%%? & firôvans, jufqucsà . 2. 34 iouepier à garder. 271 Digitized by
Google

The text on this page is estimated to be only 10.35% accurate

des Viandes maigres. Titmcaux. •« iuiccvcite en potage. ' . llo ♦ 4
. RAYe frite en ragouft* 1 6 t Raye frite. Ul RuTollcs. »4* Rouget en
potage* 14* & 256 Rouget ca Ragouft. 161 3 SARDINESdeRoyanr. xdi
Saumon à la faucc douce, en potage* 191 Saumon en ragouft , &àl'etu?ée. *
14» Saumon au court- bouillon. 1 79 Saumon en pallc. 20\$ Second de
Carefine » le Avis fui iceluî. loi 6c 504 Seiches fncaûecs. 1*4 Serûfis. ipt
Seivelats d'anguilles. 'M Services du Vendredy Sauict. (30S Soycsrofties,
farcies, fans farce; & 3 Vétuiêc* 1\$% & jj| S ol 1 es delbflccs & faxcics en
potage. 1 2 S Solies en ragouft. 14c Solles ftites. x Sollesenpafte. xos Solies
en pafte moitié frites» là melme. Sollesà garderfic à frire. zio & 28©
Soupreûe de poifion. , 1 6% T Anches en potage. \x% Tanches en ragouft.
14\$ Tanches farcies en ragouft. - 14^ Tanches ûites & rnarinées. là mefme.
Tanches au cour.bouillon» igl Tanches en tourte. 21 1 Tons marin es. j \$ \$
Toupinarnbours. X9t Tortues en potage. 125 Tortues en ragouft. j ^
Tourccsde laittances. j

The text on this page is estimated to be only 8.09% accurate

Table gêner ah ricaffées. - 1*4 Tittffes , 1S0 Autre f açan.
lànefmc. Truffes d'entrée, aai Truffes à gaidcr. r 2j€ Truites fiumonnéc f .
m» H Ut Truites communes. 1 6€ Tru i tes an court.bouillou* z S t Truites
en ptfté, a** Turboft en caftrolle. 178 Twboftenpafté. s x©i V T/Endiedy
Saint, la manière d'aprefter les viandes qu« v 7 doit ftrvir. Vilain en ragouft,
au conrc-bouilloa » M'ctUYéc 1*1 Vives en potage. W Vires roûicifm le
griL X7i FI H LE Digitized by Goo

The text on this page is estimated to be only 21.81% accurate

LE C U ISINIER FRANÇOIS» Enseignant La Manière de bien
apprêter 6c aflaifonner les Viandes qui fe fervent aux quatre faifons de
Tannée , en la Table des Grands & Jes Particuliers. * ». La Manière de faire
le Bouillon four la nourri» tare de tous les fots% /oit des potages t entrées ,
oh entremet s. * » • Ous prendrez trumeaux derrière de fîmiere * peu de'
mouton, & quelques volailles , & fiaivant la quantité que vous voulez de
bouillon vous mettre* de la viande à proportion , puis la ferez bien cuire
avec un bouquet que vous ferez avec perfil , fiboules & tin liez enfemble, &
un peu de clou , & tenez toûjours de l'eau chaude pour remplir le pot;
puiseftant bienfait, vous te pafferez dans une ferviette pour vous çn fepA tfg
Di

The text on this page is estimated to be only 18.41% accurate

a LE CUISINIER vît. Et pour la viande rostie , après en avoir tiré le jus • vous la mettrez bouillir avec un bouquet ainfi que dcflust faites la bien cuire, puis la paflèz pour mçttre à vos entrées *ou aux potages bruns. Table des Potages qui se peuvent faire font ferwr es jours gras. Bisque de Pigeonneaux. , • - i Potage de Santé. z Potage de Perdrix aux Choux. \$ Potage de Cànards aux Navets. - 4» potage de Poulets garni d* asperges. f' Pdtage de Perfri* marbrées. 6 Potage de Fricandeaux. . 7 Potage de Cailles marbrées. ' * S Potage de Ramiers garni. 9 potage de Profiteoles. 10 Potage à la Reine. ■ 1 1 Potage à la Princefle. I * Potage à la Jacobine. • J? Pot^edepigeonneaurrdÛifc ■ *% Potage d'ojCoa à lapurée. . *3 Potage de petite oyed*oyfon. 24 *9 ±0 il 'à 14 t6 •Potage d7 oy fan aux pois verts* Digitized by Google

Potage à la Jacobine.

Potage d' Estrudeaux.

Potage de Sarcelles à l' Hypocras.

Potage d' Alloüettes aux roux.

Potage de Pigeonneaux.

Potage de Sarcelles au suc de navets.

Potage de beatilles.

Potage de poulets aux choux fleurs.

Potage de poulets en ragouft.

The text on this page is estimated to be only 17.02% accurate

F R ANODIN l Potage d'oyefklée à la purée. MÛ Potage de
poulets aux pois verts;. *T Potage de pigeons aux pois verts. * 8
Pqjggedelàie aux pois. 39 Potage de lapreaux. \$0 Potage d'abatis d'agneaux.
3t Potage d'alouette à la fauce doucie. 3* Potage de jaret de veau; 3) Potage
de poitrine de veau. 34 Potage de ffioviettes. Jf Potage de tortues. Potage de
cochon de lait. \$ 7 Potage de mouton liaché. §8 Potage de trumeau de
boeuf* 39 Potage de chapon au ris. 40 Potage de poulèts au ris. 4 1 Potage
de trumeau de bœuf àû tàilladiù. 42 Potage de marmite. 43 Potage de teftê
dfc veau frite. 44 Potage de mouton frit aux navets. 4? Potage de manche
d'épaules en ragouït. 46 Potage de beccafles roftîes; _ 47 Demie bifque. 48
Potage à la Jacobine aufromage. 49 Manière de fîfre toutes fortes de Pottget.
1. Btfqne de Pigetirmettttic. Prenez des pigeonneaux , après qu'ils (feront
bien nettoyer & trouffe* , ce que vous feret, faifant un trou avec un cdûteau
au bas de l'eftomach , & y paflant les cuiflès, faites les blanchir , c*eft à dire
, mettet-les dans un pot stec dè^éaôr chaude f ôttd* bouillon du A % pot 1
Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 29.06% accurate

+ LE CUISINIER pat , & les couvrez bien ; en fuite les empotez avec un petit brin de fines herbes , & empliflèz voftrie pot du meilleur de vos bouillons , empefchez bien qu'il ne noircifiè , puis faites feicher voftre pain , & le faites mitonner au boiilroh de pigeon , puis dreflèz après qu'il eû bien aflaifonné de fel , poivre & clou , le garniflèz de pigeonneaux, creftes^ ris de veau, champignons , jus de mouton > puis pilhehes , fervez & garniflèz les bords du plat de tranchas de citron* 2 . Potage de fénti. Le potage de fanté fe fait de chapons, après qu'ils font bien nettoyez % vous les trouflèz & les empotez avec du bouillon» le couvrez de peur qu'il ne devienne noir. Faut le bien aflaifonner de fèl , bien faire cuire , & y mettre force bonnes herbes; en hyver chicorée blanche , puis dreflèz & garniflèz vos herbes ; fçavoir , de carde & racine de perfii * ou chicorée, & fervez. . J. Potage de Perdrix aux choux. Eftans bien nettoyées vous les larderez de r>s lard , puis les trouflèz , les faites blanchir les empotez avec fon bouillon. Prenez des choux & les empotez auili avec vos perdrix ; après qu'ils feront cuits , vous y paflèrez un peu de lard fondu , & les aflàifonnèrez avec clou & poivre , puis faites mitonner vos croûtes , les garniflèz de fâgoués de veauoufeuciflè fi vous en avez, puis fervez. ♦ 4. Totagedt G anarât aux navets. Aptes qu'ils font nettoyez Y lardez les de grosDigitized by Googl

The text on this page is estimated to be only 28.08% accurate

FRANÇOIS, y gros lard •, puis les paflez dans la poëfle , avec
lain doux ou lard fondu , ou bien les faites roftir trois ou quatre tours à* la
broche , puis les empotez : enfuite prenez vos navets» lés coupez comme
vous voudrez, les faites blanchir , les farinez , & les paflez par du faindoux
ou du lard , jufques à ce qu'As foient bien^roux , mettez-les dans vos
canards , faites bien cuire le tout , mitonnez vofre pain , afin que vofhe
potage foit lié , fi vous avez des câpres vouslesy méfiez, ou un filet de
vinaigre , dreflez & garniffez de navets , puis fervez. Ç. Potage de poulets
garnyd'afpergis. Après qu'ils font bien trouflèz faites- les bien blanchir , &
les empotez avec, une barde par deffiiSv rempliflèz vofre pot de vofre
meilleur bouillon , & les aflàifonnez de fel , & d'un brin de poivre , & ne les
laifièz trop cuire f feichez vofre pain , puis le faites mitonner & le
garniflèfc de vos poulets , avec aspergcs friçaflées & rompues ,
champignons , creftes f ou des beatilles de vos poulets , de peu de piftaches
& de jus de mouton , & garniffez le bord de vofre plat de citron,
puisfervez. 6. Potage de perdrix marbrées. Après que vos perdrix font bien
troufl&s; lardeZrles de gros lard , & les faites blanchir, puis les empotez ,
faites les bien cuire 8t les aflàifonnez. de fel, puis y faites entrer & mitonner
vofre pain. Garniflez-en vofre potage , & de champignons, les faites un
peu baùmir fur le feu, y mettant du bouillon blanc d'amenA ? * des,
Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 15.85% accurate

^ LE CUISINIER des , \$ du jus de mouton, piftaches & citron , .
puis fqrvc*. 7 . Potage de fricandeaux. Prend une toudle de veau , la coupez
fort déliée, faites la bien piquer & la faites prendre * couleur d|ns une
tourtière > ou entre deux plats , mettes en les tranches dans un petit pot avec
du meilleur bouillon » les aflâifonnez, -faitçs mitonner vofre pain f & le
garnirez de tos fricandeaux , champignons , truffes , -afperges , jus de
mouton , piftaches fi vous - *oukz , ou citron i puis feçvez. 8. Potage de
catlles marbrées. Après que vos cailles font trouflées & blanr chics !
farinez-les Se fcs paflfez avec du lard ou Éun doux i puis les empotez »
faites-les cuire & les aflâifonnez de fel , faites mil «ofre pain & le garniflèz
de vos cailles , avec truffes j champignons, creftes, & piftaches \$: puis
fervez. 9. Potage de ramiers garni. * Prenez des ramiers ou gros pigeons >
faîtes fcs blanchir, &les lardez de moyen lard, puis -les empotez» & faites
bien cuire avec aflaifonnement de fel & un brin de thin, faites mitonner
voftrepam , puis le garniflèz de vos ramiers f ,cusc'd'artichaux, afperges,
&fervez, 10. Potage de frofiteolles. H fe fait atnii : Vous prendrez quatre ou
fi* * petits pains , vous en ofterez toute la mie par mie petite ouverture faite
au defliis , vous oltez le couvert , & le faites feicher avec le pain , les faites
pafler par du fain doux ou du lard f puis 1 • 5n Ler III Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 13.65% accurate

.FRANÇOIS, jhpais faites mitonner vofre pain avec vofre meilleur bouillon > & l'arroufez de boûillon d'amendes > puis mettez vos pains pour garnir Yofre potage, & les emplifiez de creftes, de ris* de veau * beatilles,. truffes t champignons, & couvrez. Mettez-y du bouillon julques à ce que le pain foit imbu ; avant que fervir jettez du jus & ce que vous aurez par deflùs , puis fervez. i il. Potage À URtyne. Prenez des amendes , tes battez & les met* tei bouillir avec un bon boûillon , unfcouquet , & un morceau du dedans un citron , un petr de mie de pain , puis les aflaifonnezdefel , ; prenez bien garde quelles ne bruflent , remuez-* les fort fouvent , & les pafiez : prenez en fuite yofre pain & le faites mitonner avec le meilleur boûiilon ,r &paflez le tout dans un linge, & de ce boûillon mitonnez vofre pain , & à mefure qu'il mitonnera , arrofezle de boûillon , d'amendes & de jus , puis y rçiçttez un peu d'hachis bien délié , foit de perdrix oa de chapon , julques à ce qu'il foit plein» Prêtiez en fuite la pelle du feu , la faites rougir & paflez par defluk Qar* niflèz vofre potage de creftes , piftaches , grenades & jus , puis fervèz. »Z. Potage k la Prince (fe. Prenez du mefine bouillon -du. potage à la Digitized

The text on this page is estimated to be only 24.74% accurate

8 LE CUISINIER Reyne tirez d'ofièmens roftis , faites mitonner un pain en croufte , & enfuite un petit hachis de perdrix, que vous femerez fur vofre pain, fi délié qu'il ne paroifiè point , ■ faites le mitonner & Templiflèz peu à peu , garniflez-le des plus petits champignons , creftes , roignons , piftaches , citron , & jus en quantité , puis ftrvez. 1] . Potage à la ^acehine. Prenez chapon ou perdrix , les faites roftir, les defoflez , & eh hachez le blanc bien menu. Prenez-en auffi les os , les caflez , & les mettez cuire avec du boûillon & un bouquet dans un pot de terre , puis les paflez dans un linge , faites mitonner vofre pain , mettez dcflùs un lit de chair, ou de fromage fi vous voulez, un lit ^de boûillon d'amendes, & le -faites bien boûilhr, & Templiflèz peu à peu, puis le garniffez de petits bouts d'aifles defoflées par un bout : prenez trois œufs avec un peu de boûillon d'amendes ou autre, les battez enfemble, & les jetez fur vofre potage , faites y paiTer la pelle du feu , puis fervez. 1 4. fvtage cCeftrudeaux. Prenez eftrudeaux, les habillez & les faites blanchir, c'eft à dire , les faire tremper quelque temps dans de Teau fraîche , ou dans le boûillon , puis les empotez avec autre boûillon bien aflàifonné de fel , drefTez & les garniffez de tout ce que vous aurez de refte de garniture fur un pain mitonné , & fervez I f . Tôt âge de farcelles à l'hfpocras. Prenez farcelles & les appropriiez , &. nettoyé*

Digitized by Google

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

FRANÇOIS. «> toyçt bien , les faites blanchir ainli que deflùs, & eftans piquées de quelque lardondedans les paflèz avec du lard ou fain-doux , puis les empotez : lors qu'elles feront prefque cuites , vous jetterez dedans des brignolles avec un morceau de fucre , & garnirez vofre potage de ces fàrcelles & brignolles. 1 6. Pot âge a 'al fouettes aux roux* Prenez vos alloûettes & leur tirez les ju> fiers -, faites les blanchir , enfarinez les & les paflèz dans la poëfle avec beurre , lard , ou fain doux , jufques à ce qu'elles foient bien rouffes y ptds les empotez avec bon boûillon, & un bouquet , & les faites cuire : faites bien mitonner un pain que vous garnirez de vcs alloûettes , palets de bœuf, jus de mouton & de citron , puisfervez. - 171 Potage de figemneaux. Prenez des pigeonneaux , faites les bieïi efchauder & les empotez avec bon bouillon, & un bouquet faites-les bien cuire avec "une barde de lard , puis les dreflèz fur un pain mitonné & les garniflèz d'artichaux & a4>erges fcicaflees, poR verts ou lai&uës , puis fervez. * .18. Potage 4* fàrcelles au- fuc de navets. ' Pour le faire, prenez des fàrcelles & les faites roftir, puis le* empotez avec un bonboûil. Ion , prenez des navets enfuite , le? faites blanchir , les enfarinez , & les paflèz par la poëfle, en forte qu'ils foient bien roux, m#- ' tez les avec vos ûrcelles, & ks faites cuire enfèmble j & . lors que vous voudrez dreflèr paflèz les navets dans un linge, pour en épurer As le Digitized by Google

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

!o LËXUISINIER le fuc \$ dont vous garnirez vofre potage , en* femble de vos farcelles & de grenades, puis fervez. x 19. Potage de hatil les. Prenez des bcatflles , fafces-les bien écteroder 1 paflèz-les par la poëlle comme une frîcaffëe de poulets , les empotez avec bon boûilkm , èc faites les bien confommer , faites mitonner un pain , que vous garnirez de vos. beatilles avec force jus de mouton & roignons de bélièr , puis ferve*. 10. Pottgc de poulets aux choux fleurs. Empotez les avec du boûillon, faites les x cuire avec un bouquet & bien aflàifonné de fel , clou, poivre t & râpez un peu de mufeade ou croûtes de pain quand ferez preft de fervir , carniflèz-en vofre pain mitonné avec choux fleurs* jus de mouton, & fervez. il. Potage de poulets en ragoufl. Eftans fôftfc écartelez les , puis les mette* entre deux plats en guife de ragouft , avec du Jtoûilfoncta pot; faites mitonner vofre pain en croufte , & le gamiliez de vos poulets , mettant autour peu de champignons & afperges , puis Servez. 2t. Pwgedepgeomeasexro/ltf. Empotez-les avec de bon boûillon bienaflaîfoimé de fiHfc dé cloto, & les fâkes cuire ; faites en fuite mitonner vos croûtes &ks garniflez •À vos pigàofcs ép de ce que vous aurez à y mettre , ptetiez gardit vofre potage foit toua , pute fcrr et. p** Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 15.38% accurate

F R ANC O T S. tr 2î. Potage gamiffez de vos petites oyes , que vous blanchirez fi vous voulez , & y mettez un peu de câpres hachées ; puis feriez. tf. P otage d^oifomanx fois verts; - Empotez vos oifons avecun bouillon, aprdr les avoir bien préparez & blanchis, faites tes bien cuire & les aifaifonnez bien ; faites pafler *6s pois >âans la poëfle, puis les mettez dans un petit pot avec peu de boâillon , & après qu'ils feront bien cuits , fakes mitonner vofre pain t A 6 & Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 25.35% accurate

iz LE CUISINIER & le garniffez de vos oyfons & de leurs abatis *
s'entend la petite oye , & de vos pois entiers oupaflèz, puis fervez garnis de
laiéhiës. i6. Potage d'oyefalée à la f urée. Vofre oye eftant bien falée &
coupée en quatre quartiers , fi elle eft trop falée, faites la dételer , puis la
faites larder de eros lard , & la faites bien cuire , vo\$* pois eltans cuits
paflez les dans une pafloire en purée , & f aflaiformez félon vofre gouft :
faites bouïllir vofre oye un bouillon dans cette purée , faites mitonner
vofre pain en d'autre bouillon , fi vous ave* d'autre pot , & fur la purée
jetez un peu de jus de mouton par deflùs pour la marbrer , puis fervez. 2 7 .
Pot âge Je poulets aux fois verts. Vos poulets eftans bien échaudez & trouf
fez , empotez les avec bon bouïllon , & les ' écumez bien , puis paflez vos
pois par la poëfle avec beurre ou lard , & les faites mitonner avec des
laiôuës , que vous aurez fait blanchir (c'eft les mettre dans l'eau fraîche)
faites auffi mitonner vofre pain , & enfuite le garniflez de vos poulets , pois
& lai&uës , puis fervez. 2 S • Potage de pigeons aux pois verts. Il fe fait de
mefine façon que celui de poulets , honnis que fi vous voulez vous pouvez
ne point paflèr yos pois en purée. 29. Potage de f aie aux pais. Faites bien
cuire vofre falé , foit porc ou ©ye , ou autre, chofe f dreflèz & jetez vofre
•urée par deflus, puisferY CZ. jo.P*« Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 24.54% accurate

F R A N C O I S. i? Eftans bien habillez faites les blanchir , & les
paflèz par la poëfle avec beurre ou lard f en* fuite empotez- les avec bon
bouillon & un botrquet , & les faites cuire à propos ; faites bien mitonner
vofre pain & le garniflèz de vos la* preaux , champignons % & truffes , &
de ce que vous aurez , puisfervez. J I • Potage d'abatis dy agneaux. Apres
que vos abatis feront bien blanchis empotez- les avec bon bouillon, un
bouquet & une barde , c'eft un morceau de lard gras ^faites-les bien cuire ,
& mitonnez bien vofre pain , & quand vous ferez preft à fervir , jettez un
bouillon blanc par deflus , s'entend des jaunes d'œuft & du verjus , puis
fèrvez . \$z. V otage d* alouettes à la fauce douce. Plumez-les & en tirez les
jufiers, puis les farinez & paflèz par la poëfle avec du lard ou fain-doux , &
les empotez avec bon bouillon T demy feptier de vin blanc & une demie
livre de fucre f puis faites bien cuire le tout , & mi* tonner vofre pain , le
garniflèz de vos alouettes, Scfervez. ? 3 3 . V otage de jar et de veau. 1
Empotez vofre jaret de veau avec bon bouillon , le faites bien cuire &
écumer , mettez-y de la chicorée blanche , faites mitonner vofre pain % le
garniflèz du jaret , chicorée Se champignons, puisfervez. 34. Potage de
poitrine de veau. ;o. Potage de lafreame, l'eau ftaîche, puis Digitized by
Google

The text on this page is estimated to be only 18.84% accurate

*4 LE CUISINIER l'empotez avec bon bouillon , faites la cuire T
& y mettez de bonnes herbes , & un peu de câpres, & le tout bien affaifonné
, dreifèz-te fur vofre pain mitonné , puisfervez. 3f, Potage de moviètt es.
Troufiez les & leur oftez les jufiers , ptiïs les firinez & paflèz par deflus la
poëfle avec beurre ou lard , enfuite faites les empoter avec bon bouillon, &
faites bien cuire avec un bouquet ; faites mitonner vofre paîn, Se le
garniflèz de vos moviettes* de palets de bœuf & champignons, puisfervez.
î<5. Potage de tortues. Prenez vos tortues , leur coupez la tefte & les pieds >
faites-les cuire avec de l'eau , & quand elles feront prefque cuites , mettez-y
un peu .de vin blanc t de fines' herbes & du lam. Lors qu elles feront cuites ,
oftez les de la coquille & en tirez l'amer % coupez- les par morceaux &ïes
paflèz par la poëfle avec bon beurre, puis faites les mitonner dans un plat ,
comme auffi vofre pain avec de vofre bouillon , garnifTeztes enfin de vos
tortues bien aflàifonnées d*a£ Î>erges coupées , & de jus de citron , puis
èrvez. 37. . Potage de cochon de lévB. Après que vous l'aurez proprement
habillé * mettez-le en cinq morceaux * fiâtes les blanchir dans un bouillon
ou de l'eau fraîche, & les empotez avèc bon bouillon , mettez y des fines
herbes & un morceau de lard , puis prepez garde qu'ils ne bouillent l fec;
faites mi«> tonner vofte Jwn , & le garni&t de vofre Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 16.83% accurate

F tt A N C O I S. it cochon, la tefte au milieu des quartiers , &lc* abaris autour du plat * pois fervez. 38. Potage de mouton batké. Prienex un membre de mouton hachez Je avec graîflè ou moelle de bœuf » & le faites mitonner dans vai ppt, faites auffi pareillement mitonner vofre pain dans un plat avec le meilleur de vos bouillons ; après quoi , garnilfcz le de vofre hachis, enfemble de jus, creftesf beatilles emplies d'un pain fec , autrement de tafladîns, c eft à dire de morceaux de pain de la longueur & groflèur d'un doigt en forme de fardons , affaifonné , avec un bouquet * clou , câpres , champignons , truffes ; faites après mitonner vofre pain, & le garniffez de vofre trumeau & de fa fourniture. 40. Potage de chapon au ris* Prenez un chapon , habillez- le bien & l'empotez avec bon bouillon bien alBifonné , prenez vofre' riz bien épluché le lavez &. le faites feicher devant le feu f puis le faites cuire avec H IL ytârii mettez vofre éhapoft deflus fez de Vofre ris * û voto voulez feffraà, étferôî. 41. Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 24.10% accurate

i6 LE C U I S r N T I E R 4 1 . V otage de poulets au ris. Il Te fait de la mefme forte que le chapon T habillez-les > trouflèz-les , empotez & aiiàifonnez de mefme, apreftez vofre riz auflr de mefme façon , vofre paia eftant mitonné & garny de mefme , fervez» 41 . P } otage de trumeau de loœuf au tailladin. Faites blanchir vôte trumeau , bien cuire & bien aflàifonner , & du bouillon , en faites - aulii cuire vofre tailladin» vous y méfiez un oignon piqué de cloux & un peu de thin , enfuite faites mitonner vofre pain, .& le garnif fez de trumeau & de vos tailladins , qui font morceuxde pain de la longueur & groflèurd\in doigt paflez & roftis dans la poëfle avec beurre ou lard , comme il a efté dit cy-deffiis enTartir cle ^8. Si vous vouiez vous y pouvez mettre d'ufafir, puis fervez. Chapon au tailladin , & toute autre viande , fc fait de mefme r & ainfi apreftéé fe dira-t eUe viande au tailladin. 4?« potager de marmite. Faites mitonner des croûtes de gros pain avec du bon bouillon de vofre marmite, aflàifonné de poivre , fel , & peu de perfil haché, puis fervez. Uentamûre de pain bouilly fe fert de mefme , fans perfil ny poivra fi vous voulez. 44. Potage de te/te de veau frite. Lors qu elle eft cuite defoflèzrla, & la coih pez en tant de morceaux que vous voudrez, puis la farinez & faites frire avec beurre ou lard , &ites mitonner vofre pain & le garnifla cfe vo* Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 27.35% accurate

% FRANÇOIS. 17 vofre friture , fervez le plat bien plein garny ,
comme- de champignons, grenades ou dtrons coupez, & jus de citron. 4J\
¥ot agi de mouton frit aux navets. Prenez Jes hauts bouts de poitrine de
mouton, les faites frire , & bien cuire jufques à ce qu'ils puiflènt fouffrir les
navets , lefquels eftant coupez , & aufli bien frits , vous mettrez avec vofre
mouton , bien cuit & aflaifonné avec clou, fel & un bouquet, faites mitonner
voftre pain & dreflèz : que fi vofre potage n'eft aflèt lié 9 paflez un peu de
farine dans le bouillon pour répsfiflir, & y méfiez poivre blanc & vinaigre,
puis fervez. 46. Potage de manches d'épaules en rago*ft. Vos manches
eftans blanchis dans de Teau fraîche , farinez les & paflez par la poëile avec
beurre ou lard, faites-les cuire dans une terrine avec toutes les garnitures qui
peuvent fbuk frir la cuiflbn , comme alperges , champignons , ou truffes ;
faites mitonner vofre pain , ou des croûtes avec bon bouillon , & les
garniffez de vos manches , alperges , champignons , & de tout ce que vous
aurez , puis fervez. 47. Votagedebeccajfesrofties. Eftans rofties empotez les
avec bon bouillon^ & un bouquet , & les faites bien cuire, faites après
mitonner vofre pain & le garniflèz de vos beccafiès , & de tout ce que vous
aurez , puis fervez. Vous pouvez aufli le faire de même que de perdrix
marbrées.. Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 13.29% accurate

18 LE CUI SI NIER Prenez pigeons un peu gros , ouvrez-les & les frites cuire de mefme que la-bifque, dont vous trouverez facilement la façon ayant reà la Table i gamiflez & aflàifonnez les auffi de mefine façon f en forte quelle foit auffi bonne que la btfque & vous pouvez t puis fervez* 49. Potage à la Jacobine au fromage. Prenez chapon garmy de fes os appropriiez comme aifles & eûmes , & du fromage r dont vous ferez autant de lits que de chair , ic vous srrouferez le tout de bouillon d'amendes fi vous pouvez ; que s'il n'eft affez lié • délayez deux o» trois œufs, & avec la pelle du feu luy donlie? couleur- Or pour affarar & rendre vo-ftre bouillon meilleur, pile» }e\$ os & les faites bouillir avec le meilleur de vos bouillons bîm «flàifowé : faites mitonner vofre paiaT que vous pouvez garnir 4e piftaches t citrons f ou &KWwe\$f puisfrvez. 48. Demie bifjue. Table des Potages farcis. . ~Potage de chapons farcis. Potage d'eftrudeaux defoflez farcis. Potage de poulets farcis. Potage de pigeonneaux farcie f 5 Digitized by Google

Potage de canards farcis.	5
Potage de jarets de veau farcis.	6
Potage de poitrine de veau farcie.	7
Potage de teste de veau defofflée farcie.	8
Potage de teste d'agneaux defofflée farcie.	9
Potage de membre de mouton farci.	10
	Po-

The text on this page is estimated to be only 15.30% accurate

F R A N C O I a 19 Potage d'oyfons farcis. 1 il Pota^ de perdrix farcies. \% Potage de poulet d'Inde farci. - i j Manière Je faire les Potages farcis , dont la Table efl cy-defins. * i. Potage de chapons farcis. Aprefc les «voir bien habillez » defoflez les par le col , & les rempliffez de toutes fortes de beatilles , comme pigeonneaux , de la chair meûne de chapon biea hachée avec de tograiflè de boeuf ou de mouton , & eftans bien afiaifoinez & trouflèz , empotez-les ayec bon bouifc" lori, les foites cuire & mitonner vofre pria, que vous garnirez de vos chapons & de toutes wrtes4e beatilles, puîsferva» 1 *. VQtagtfefhrudeaux defifez, farcis. Après que vos eftrudeaux feront habillez tirez -en l'os de l'eftomach , les rempliflèz de godiveaux , que vous ferez avec viande dfe veau hachée & jaunes d'œufs crus , fiboules , perfil % poivre , ou épice, félon vofre gouft,. le tout aflàifonné de fel , & après les avo:r : trouflèz & fyk blanchir , empotez-les & gar. nijfTèz avec bon aflaifonnemen t » puis faites les bien mitonner; dreffèz & garnificz de ce que vous aurez , & fervez* Votage de poulets farcis. Après qu ils feront bien habillez , faites les . blanchir dans de Teau fraîche , levez- en la peau avec le doigt , & les empliflèz de farce •

comDigitized

The text on this page is estimated to be only 29.37% accurate

*o LE CUISINIER •compose de veau ou blanc de chapon avec graiflè & jaunes d'œufs , le tout bien haché & méfié enfemble , troufièz & les empotez avec du bouillon , & un bouquet ; faites mitonner vofre pain, les garniflèz de vos poulets, eus d'artichaux, &afperges, puisfervez4. Vttagc de pigeonneaux farcis. Eftant bien échaudez , habillez t la peau levée , & emplis comme les poulets , faites les blanchir dans de l'eau fraîche t & les empotez avec bon bouillon, faites les cuire à proportion , & les afiaifonnez avec une barde de lard ; puis mitonnez vofre pain , & le garniflèz de vos pigeonneaux avec leurs foyes & aifles , jus dfune éclanche de mouton cuite à la broche f & fervez. f . Potage de canards farcis. Prenez vos canards , les defoflèz par le coî p emplifiez-les de tout ce que vous aurez de bon > truffes , ris de veau , & autres chofes remblayes , faites vofre farce d un morceau de porc fiais maigre y haché avec jaunes d'oeufs crus, perfil , fiboules , poivre ou épices félon vofre gouft': recoufez vos canards , faites les blanchir dans de l'eau fraîche , & les empotez avec bon bouillon, faites- les bien cuire & aflaifbnaerî délayez un peu de farine avec du bouillon pour lier vofre potage y enfuîte faites mitonner vofre pain , le garniflèz de vos canards , & de tout ce que vous aurez puis fervez.

The text on this page is estimated to be only 26.86% accurate

F R A N C O I S. ti 6. V otage de jarets de veau farcis. XUoupez ces jarets jufques contre la longe , levez en la peau bien proprement ; & retrouf^ fez le bout du manche , puis les faites tremper, dans de f eau fraîche , prenez- en la chair & en oftez les nerfs, hachez la avec de la graiflè de bœuf ou de jnouton , lard , jaunes d'œufs , & fines herbes , le tout eftant bien haché &, aflaifonné , einpliilèx-les , & empotez avec bon bouillon , les faites cuire , & y mettez des herbes félon la fàifon , ou un peu de chicorée blanche , faites mitonner vofre pain , & le garniflèz de ces jarets , que vous ferez blanchir avec des jaunes a œufs & du verjus , fi vous voulez, puis fervez. 7. V otage de poitrine de veau farcie. Prenez une poitrine de veau , y faites ouverture par le bout d'embas , faites une farce de peu de viande & de graifTe , une mie de pain f & toute forte de bonnes herbes , hachez le tout & aflaifonnez , faites blanchir cette poitrine & l'empotez avec bon bouillon , faites la bien cuire avec câpres, chicorée.ou herbes hachées ^ - faites mitonner vofre pain , & le garnifTez fi vous voulez & fervez* 8 . V otage de te [te de veau defijfèe farcie. Eftant bien échaudée, levez-en la peau, faites la cuire , & eftant cuite , la defoflèz, oftez la cervelle & les yeux , pour les remettre après en leur place; , hachez-en bien la viande . avec graifTe où nxoëfle deL bœuf, & jaunes d'œufs crus pour lier la farce*, puis remettez la Digitized

The text on this page is estimated to be only 16.74% accurate

♦ tt LE CUISINIER cervelle & les yeux en leur place : eftant
farci recoufex la proprement , la faites bien blanchir dans de l'eau fraîche,
& Fempotez afec bon bouillon ; faites la bien cuire , & en fuite prenez des
pieds de veau , les paflèz en ragouft > les faifant demy cuire dans 1 eau , les
fendant par la moitié , & paflant par la poëfle avec beurre ou têrd; mettez
les dans vofre pot avec cfes câpres , & enfuite faites mitonner vofre pain ,
le garniflèz de cette tefte & des pieds , avec les capjcs , & fervez. p. Tot%
de te fiés d'agneaux de fojfées farcies. Faites de mefine qu'à la tefte de veau
7 après qu'elles feront bien échaudées levez-en la peau, faites les cuire , &
eftant cuites en tirez la chair , & la hachez avec graille ou lard bien
affaifon^é félon vofre goulte ; fàrciffez-les avec un mofl&au de fbvé , & de
moûts d'agneau , graifte ou môëlle de bœuf, jaunes d'œuts crus , perfil &
flûte herbes , le tout bien haché entfenible , & faites blanchir , puis les
empotez avec teû bôuillon ; faites-les bien cuire , & aflaifofutèz avec fines
herbes ; mitonnez vofre pain & lé goûtez de vos teftes & abatis, que vous
fbfet blânehir fi vous voulez avec jaunes d'œufs délayez dans du verjus,
& fervez. fa. Fdtage dtfhmbte de tttùton farci. Prtnet ilifl métnbré de
fflbuton, ledeffoffez & éft Hache* li chafr bien rtenuë atféé graiflè & M,
ptàs éfl fartriffli là pCatt, & & coufer bien pnttreifteirf, eh fottfe qut le bout
d\i ihafrchelfeît bien ri#, îë tout fiëb âf&ifbnné defêr & 4fépic

The text on this page is estimated to be only 21.05% accurate

F. R A N C O I S. i rez & ferez bien cuire avec un bouquet, câpres & navets ; fiâtes mitonner vofre pain, drefle* & le garniflèz de vos navets, puisfavet. it. Potage d'oyfin* farcie. Après qu'ils feront habillez , tirez leur le bréchet & les fkrçifièz de telle farce que voudrez , puis les fermez , & empotez avec bon bouillon ; faites mitonner vofre pain & le garniflèz de vos oyibn* avec pois r purée ou cê que vous voudrez, &fervez. il. Potage de ferdrïx defbffeas farcies. Tirez leur le hrechet , & prenez du veau ou de la chair de chapon, hachez-la, & 'aflaifonnez félon vofre gouft, de fel & d'épice, ou de fines herbes , târciflèz-en vos perdrix bjén\ proprement , empotez-les avec bon bouillon , & les faites bien cuire avec un bouquet, faite» mitonner vofre paiq , & le gartfiftèz autour du plat d'asperges, & de eus d*artichaux , pu» fervez. i j . Potage de poulet d*fndefarcj. Après ravoir bien habillé , tirez le bréchet i & prenez du veau & de la graiflè, que vous hacherez bien menu , liez vofre farce avec des epufs , & y méfiez beatillés ou pigeonneaux, jaunes d'œufc crus , empotezHte avec bon bouil* Ion , & le faites bien cuire , mettez*-}* des nur itfcs , champignons , & truffes , fiâtes mitôn* ner un pain, ce le garniflèz de es qui eft e& vofre pot, puisferVte» Pour faire le bouquet, preûezfiboules, perfil fcthin, & les liez enfembfc. L Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 21.93% accurate

*4 LE C U I S I N I E R TdbU des Entrées qui fe peuvent faire
dam tes Jirméest &* la Campagne. Poulet d'Inde à la framboife farcy . i
Membre de mouton à la Cardinale. a Jaretdeveauàrepigramme. 3 Longe de
veau à la marinade. 4 Canards en ragouft. § Pigeonneaux en ragouft. 6
Poulardes en ragouft. 7 Boudin blanc. 8 Saudflès de blanc de perdrix. ?
Andouilles. i o Servalats. 1 1 Poulets marines. *i Manches d'épaules à 1*
olivier. J 3 Pièce de bœuf à TAngloife. 1 4 Poitrine de veau à l'ef tôfàde. 1 y
Perdrix rofties en ragouft. 1 Pièce de bœuf à la marotte. 29 - - Queue
Digitized by Googl

The text on this page is estimated to be only 21.99% accurate

F R A N C O I S. tf Queue de mouton roftie. 30 Pièce de bœuf, & queuë de mouton as naturel. 31 Cochon à la daube. 3* Oyeà la daube. 3J Qye en ragouft. 34 Sarcelles en ragouft, 3f Poulet-d'Inde en ragouft. 36 Cochon en ragouft. 4 3 7 Longe de veau en ragouft. 3 8 Allouêtes en ragouft. 39 Foyedeveaufhcaflfé. 40 Pieds de veau & de mouton en ragouft* 4 * Gras-double en ragouft. 4* Poulets fricaflez. 43 Pigeonneaux fricaflèz. 44 Fricandeaux. 4? Fricaflée de veau. 40 Ruelle de veau en ragouft. 47 Epaule de veau en ragouft. 48 Epaule de mouton eu ragouft. 49 Poitrine de veau frite. \$0 Longe de chevreuil en ragouft» 51 Coftelettes de mouton en ragouft. \$z Bœuf à la mode. 53 Bœufàl'eftofade. /4 Lapreaux en ragouft. Jf Longe de porc à la fauce Robert» f6 Perdrix à reftôfFade. . \$7 4p^X)nauxhuiftres. 58 Âllebran en ragouft. 59 Langue de mouton frite. 6o Foye de veau en ragouftt 6 r Poulet à Tétuvée. 6% 1 * B Tefte Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 25.72% accurate

%6 LE CUISINIER Tefte de veau frite. 6 ; Poye de veau frit. 64
Abbatis de Poulets-d'Inde. 6; Efpaulededefanglierenragouft. 66 Cuifleau de
chevreuil . 6 7 Membre de mouton à la logate. 6 8 Cochon farcy. 6f Pieds
de mouton fricaflèx. 70 Langue de mouton roftie. 7 1 Hachis de viande
roftie. 7% Àttereaux. , 73 Hachis de viande crue. 74. Poupeton. , 7f Tourte
de lard. 70 Tourte de moelle.* 77 Tourte de Pigeonneaux. 7 8 Tourte de
veau. 79 Pafté de chapon defbfle. . 80 Pafté de gaudiveau. 8 1 Pafté
d'aifiette. 8t Pafté à la marotte. ' 8} Paftéal'Angloife. ' 84 Pafté à la
Cardinale. ' Poulets en ragouft dans une bouteille. 8 6 Tranche de bœuf fort
déliée en razouft . 87 - . Toutes fortes d'autres viandes fe peuvent mettre en
ragouft, comme bœuf, mouton, agneau , porc de tel endroit que vous
voudrez , chevreuil , biche & marcaliin ; mais foigneſc à jks bien approprier
, & feire en forte qu'elteç - Soient de bon gouft. % 3 •1 Ma* Digitized by
Google

The text on this page is estimated to be only 23.77% accurate

FR ANÇOIS. 27 Manière pour bien apprêter les viandes des Entrées^ dont la table est chargée de fus. Voui et d'Inde* la Framboisefarcy. Après qu'il est habillé levez en le brichet & tirez la chair ^ que vous hacherez avec graisse, & peu de chair de veau , que vous mêlerez ensemble avec des jaunes d'oeufs & des pigeonneaux & le tout bien aflâifonné , vous remplirez votre poulet-d'Inde , avec fel , poivre , clou battu , & câpres , puis le mettez à la broche , & le ferez tourner bien doucement, étant presque cuit tirez-le & le mettez dans une terrine avec de bon bouillon, champignons & un bouquet. Pour lier la sauce, prenez un peu de lard coupé , le faites sauter par la poêle , lequel étant fondu vous tirerez , & y . mêlerez un peu de farine que vous sauterez bien roullir & délayerez, avec peu de bouillon & de vinaigre ; la mettez ensuite dans votre terrine avec jus de citron , & fervez ; si c'est au temps des framboises , vous y en mettrez une poignée par dessus. 2. Membre de mouton a la Cardinale. Prenez un quart de mouton , le bâtez bien , & le lardez de vos lard, puis en ôtez la peau, la formez & piquez dans la poêle avec du lard, & la faites cuire avec bon bouillon, un bouquet de persil , thym & ciboules liez ensemble, champignons , truffes, ou beaufilles bien sautées, & que la sauce soit bien liée , puis fervez. » > B z PdDigitized by Google

The text on this page is estimated to be only 19.43% accurate

I a* Lfc C'U I S I N I E R . 7, Zarets deveaukl'épigramme. Eftant bien blanchis dans l'eau fraîche , ferinei-les & partez par lapoe fle avec du l>dfmdu ou du faUvdoiàc » caffo-les en fmte & les affaifonnez menez uau» ^ r-"- — — - - _ ,, ,lT, poivre , clou & un bouquet , mettez-y un ovmon , peu de bouillon & de câpres, puisles ffiezavec de la parte , & les étouffe? avec le Suvile du pot î faites-les cuire au* couverts peu à' peu pendant trois heures , aprez qSy Pdécouvrex-les & faites réduire vofre ?auce iufqu'à ce que le tout en foit meilleur, champignons fi vous en avez, & a Longe de veattï la marinade. Batteî-la J>îen , & la; lardez de gros lard faites-la mariner avec vinaigre , poivre , ici., érice clou , citron , orange , oignon & rorEi ou fauge; mettez la après I la broche, &TriiS rofil ! .& 1 Wez de la làuce tant ou'elle foit cuite, & eftant cuite ypus la ferez mitonné dans Ja Ifauçe , que ,vous. 1 ferez avec chXe Tpainou farine nette délayée dans ifbouXn , & garnirez vofre plat de çhamplgnom rWs 5e bœuf, ou asperges , puis fervez. *, Canards en ragott?. f/trdez'les -de gros lard, & les partez par la ooeflT pvis les empotez dans une terrine ou. Kt & v mettez bon aflaifonnement de ffel,, Si bUe Tloules & perfil , félon vofre Jouft , les taoTez Jîien cuire & garniflez de^ce Se vous trouverez fe rapporter raieux a ta coui^ur-, puis fervez. ? " Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 23.78% accurate

F R A N C O I S. 29 6. Pigeonneaux en ragou ft. Plume2-les à fec
& les vuidez , & pafiez par la pc efle avec du lard ou fain-doux , empotez-
les avec bon bouillon , & les laiflèz b à en cuire , avec un bouquet , eftans
cuits garniffez les de leurs foyes & ris de veau , le tout bien
aflàifonnédefel&épice, puisfervéz. : 7. Poulardes enragoafl. Prenez-les bien
mortifiées , & les lardez de gros • lard , puis les paflèz par la poelle , après •
les avoir coupées par la moitié , empotez-les avec bon bouillon , & un
bouquet , les aflàifonnez & laiflèz bien cuire avec truffes , chams pignons,
ou quelques petits morceaux de - viande roftie ; fçavoir de mouton ou de
porc frais y pour leur donner gouft , garniflèz-les de leurs fbyes , piftaches
ou atron , puis fervéz. 8. Boudin blanc. : Prenez boyaux de mouton 9 & les
ratifiez en forte qu'ils foient bien clairs , puis prenez quatre livres de panne
de porc frais , & la coupez bien menue , prenez auffi deux blancs de chapon
, les hachez comme poudre , & les mêliez avec vofre panne ; enfuitte met*
> tez-y quinze œufs* crus , une pirife de hi&9 la mie de la moitié d'un pain
blanc , aflàilbnez bien le tout de l'épice de fàuciflès,' que vous trouverez
chez les Chaircuitiers .toute préparée ; & un peu d'anis j que fi . vous n'en
trouvez d'épice préparée % prenez poivre., clou , fel , gingembre , & les^
battez bien enfemble , puis entonnez le tout dans les boyaux : avec x un
Infrumeut Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 21.35% accurate

-jo LE CUISINIER de cuivre ou de fer blanc * fait exprés , que
Ton nomme Boudinier , & les Érites blanchir dans du laiâ & roftir fur le gril
, un papier gras deffous, puisfervez. 9, Ssuciffes de perdrix. Vos perdrix
eftans rofties, tirez. en le blanc, & le hachez bien menu , prenez de la panne
de porc frais quatre fois autant que de chair , met tez le tout enfemMe Ken
aflaifonné de mefme que le boudin blanc, mettez-y auffi du laid à
proportion , & entonnez le tout dans des boyaux de mouton , ainfi que le
boudin Manc, «ie vous ferez blanchir auffi avec du iaiâ , & lierez par les
bouts, faites les roftir à loifir fur

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

FRANÇOIS. u de panne de porc frais , puis entonnez vofre
appareil dans ce boyau , coupé par morceaux, fuivant la longueur d'un
fervelat que vous lierez^ par le bout, & mettez à la cheminée. Quand vous
voudrez vous en fervir fekes-les cuire avec de l'eau, & fur la fin un peu de
vin & de fines herbes ; après qu'ils font cuits vous les pouvez garder un
mois, fervez. il. Petits marniez,. Prenez vos poulets , les fendez en deux Se
les battez, puis les faites tremper dans du vinaigre bien aflàifonné de fel &
épice. Lors que vous voudrez vous en fervir farinez- les , ou y faites Une
petite pafte avec deux œufs crus , & peu de farine délayée avec ces œufs \$
faites-les frire avec du lard fondu , ou fein doux , & quand ils feront frits ,
mettez-les un peu miton* ner dans leur marinade , puisfervex. 1\$.
MMekêttfaukshNtmer. Battez vos manches , les faites blanchir dans l'eau
fraîche & efluyez • enfuite eftans farinez % paflez-les dans la poëfle avec
du lard ou fain* doux ; quand ils feront bien frits empotez-les avec fort peu
de bouillon , & mettez un bou» quet, peu d'oignon pafTé avec
champignons, câpres > roignons & palets de bœuf , Tt tout bien aflàifonné
de ffel y épice oti poivre , Tles couvrez avec le couvercle , & faites un
mbreeau de parte moite pour fermer le pot de peur qu'il ne prenne de l'air ,
puis les mettez for un peu de braife , & les faites cuire à loïïir 7 & fervez. B
4 14Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 27.43% accurate

ji LE CUISINIER 14. Pièce de bœuf a V Aniloiftfu Chalomoi/è.
Ayez une pièce de bœuf de poitrine & la faites bien bouillir , lors qu'elle
fera prefque cuite, tirez-la & la lardez de gros lard, puis la mettez à la
broche , une marinade deflbus dans la lèchefrite ; la marinade fe fait comme
à la longe de veau , dont vous Paraferez avec un bouquet de fauge } que fi
elle ne tieat à la broche prenez des baftons & la liez par les deux bouts. •
Après qu'elle fera cuite , vous la tirerez & la mettrez dans une terrine, en
fuite faites la mitonner avec fa marinade jufques à ce que vous foyez. preft
de fervir ; garniilez - la de ce que vous voudrez , de câpres ou de navets , ou
des deux enfemble , ou de palets de bœuf % ou de perfil ou de la marinade
mefinej pour- ' veu qu'elle foit bien liée, puisferviez. « m m m ■• I y •
Vùitrine de veau à Veflofade, Prenez poitrine d'un veau bien blanc & bien
gras , mettez-la dans une terrine au four , Gcflbus des bardes de lard , &
l'aflaifonnez , puis la couvrez jufques à ce qu'elle ait pris cou* leur & foit
plus de moitié cuite ; après paffez , c'eft à dire , mettez y champignons ,
palets de boeuf, câpres & ris de veau , en forte qu'ils fe méfient & achèvent
de cuire enfemble. 2 6. Perdrix en ragouft. , Prenez vos perdrix , habillez-
les , & les pictjuez de trois ou quatre lardons de gros lard > puis les farinez
& les paflèz dans la poefle avec du lard ou fain-doux , enfuite faites les
cuire dans une terrine , bien confommer & aflaïfonner de ici & d'épice. Lors
que vous voudrez fervir , prcDigitized by Google

The text on this page is estimated to be only 23.33% accurate

FRANCO I S. 35 prenez ch* lard & le battez dans un mortier > méfiez -les dans vostre ragouft f fervez. 17. Langue de bœuf en ragouft. Lardiez -la de gros lard, puis l'empotez , faites cuire & aflaifonnez de haut gouft. Lots qu'elle fera prefque cuite» laiflez-la refroidir, piquez-la , embrochez , & arrosez de fon ragouft jufques à ce qu'elle foit rostie % & l'ayant tirée ftites -la mitonner dans & fauce avec un ,peu d'oignon pilé , un peu de lard, & un peu de vinaigre, puis fervez . 18. Langue de porc en ragouft. Prenez-les fraîches, & les paflèz par la poefle avec du lard» puis les faites bien cuire dans un pot , & aflaifonnées de haut gouft ; eftant .prefque cuites, vous y méjerez un oignon pilé , truffes , farine feiçhe , & un peu de vin blanc & les ferez mitonner dans dumeûne bouillon , étant cuites fervez. 19. Langues de mouton en ragouft. Prenez-en plufieurs , eftans bien cuites., mari- , nez les & paflèz -par la poefle, faites-les mitonner avec bon bouillon , & y paflèz peu d'oignon , champignons, truffes, perfil enfemble, le tout bien âUaifonné de fel , poivre , felou vostre gouft , avec un filet de verjus & de vinaigre* 20. Queue de mouton en ragouft. . Prenez-la jointe au membre , lardez-la toute de gros lard , & la mettez cuire avec une pièce de boeuf, lors, qu'elle fera à moitié cuite tirez-la farinez & paflèz par la poefle , puis la mettez dans une terrine avec bon bouillon, . B y * près, Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 18.77% accurate

Î4 LE CUISINIER près , palets de bœuf, la couvrez , & la laiflefc bien cuire > puisfervez. II. Memlre de mouton â la daubt. Il le fout bien larder avec du gros lard, puis l'empoter avec de l'eau , & bien aflaifonner : Jors qu'il fera prefque cuit , mettez y du vin blanc à proportion , & le faites achever de cuire avec fines herbes , écorce de citron ou d'orange , mais fort peu , de peur d'amertume ; lors que vous le voudrez fervir garnifièz les bords du plat de perfil& de fleurs. VL. Voulu Windt À la daube. Il fe fait de mefine que le membre de mouton , hors qu'il le fout bien lier avant que de le mettre cuire , gamy amplement de fel & de toute forte d'épice , iftelme aflàifonnement , Vin blanc, &c. Servez le avec perfij. 1 Civé de L ièvre. Prenesc un Lièvre , découpez- le par morceaux, Tempotez avec du bouillon, le faites bien cuire, & aflàifonnez d'un bouquet ; eftant à moitié cuit r mettez-y un peu de Vin , & f paflez un peu de farine avec un oignon , & fort peu de vinaigre} fervez à fauce verte , & promptement 24. Poitrine de mouton en haricot m Paflêz-la par la poefle avec beurre ou lard fondu , puis l'empotez avec du bouillon , & affaifûnaez de fel , eftaût à moitié cuite, paflevez ^uffi par la poefle des navets coupez en deux ou autrement , les mêlez enfemWe , fèns oublier un peu de tard, paflez avec uH peu de farine «m oigna» taché bkn mentir ■& filet (de ^ naigre Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 20.36% accurate

FRANÇOIS. naigre , & un bouquet , fervez à &uce courte. 2Ç.
Agneau en r agonit. Faites -le roftîr , puis le mettez 4 ans une terrine avec
un peu de bouillon , vinaigre , fel , poivre , clou & un bouquet , peu de
farine paflée , peu d'oignon pilé , câpres , champignons , écorce de citron -,
ou d'orange , &*le tout bien mitonné enfemble, fervez. %6.
H/tutcoftèdeveauenrstgwtfi. Coupez- le par coftes , les ftrinez , & les pafsez
par la poefle avec du lard , puis les empotez , & les faites cuire avec peu de
bouillon , câpres , afperges , truffes , & le tout bien mi» tonné, fervez. 27.
Pièce de betuf à la daube. Après qu'elle eft à moitié culte , lardez-la de gros
lard , & la remettez cuire avec le mefme bouillon fi vous voulez , puis eftant
bien cuite & aflàifonnée , ûns oublier le Vin , fervez comme Téclanche. 2\$.
Membre de mouton a la hgate. Après Tavoir bien choify , bâtez le bien, l
oftez en la peau & la chair du manche , dont vous couperez le bout , &
lardez avec moyeu lard , le farinez & pafsez par ïa poefle avec lard ,, ou
fain-doux. Loft qu'il vous paroiftra bien roux i empotez-le avec une
cuillerée de bouillon bien aflàifonné de fel, poivre, clou, & un bouquet;
vous y pouvez mettre câpres f ehaïn» pignons , truffes , Etouffez-le d'un'
couvercle fermé avec de la farine , ny trop molle , ny trop dure, délayée
dans de mu, fcfafces cuire B

The text on this page is estimated to be only 27.93% accurate

FRANÇOIS. 37 3 1. Cochon 4 la daube. Estant bien habillé coupez-Je en cinq morceaux, puis y paflez peu de gros lard, & le mettez avec bon bouillon , vin blanc , fines herbes , oignon , & eftant bien aflaifonné de fel & autres ingrédiens , fervez avec perfil autour du plat. La fauce courte y demeure engulée pour fervir froid, & y mettez faffran fi vous voulez. 3 3 ♦ Oye à la daube. Lardez-la de gros lard, & faites bien cuire, puis y mettez une pinte de vin blanc , & l'aflaifonnez bien de tout ce qu'il faut pour une daube. Si vous voulez la pafler fur le gril , & la fervir coupée en quatre avec une lauce Robert par defiùs, vous le pouvez. 34. 07e en ragtnâ. Prenez une oye, la coupez en quatre, eftant bien batuë, la farinez & paflèz par la poefle , puis la faites cuire avec du bouillon > raffaifonnez de toute forte d'épice & d'un bouquet ; la garniffez de tous fes abatis , qui font foye , jufier • aifles & col ; que la fauce foit courte & liée avec jaunes d'œufs délayez dans du verjus, puisfervez. 3 5 . Sarcelles en ragonfl. Eftans habillées , lardez-les de moyen lard , les paflez par la poefle , & les faites mitonner avec bouillon bien aflaifonné , puis les remettez avec un peu de lard & de farine , oignon , câpres , champigftons , truffes , piftaches , & écorce dé citron , le tout enfembie , puis fprvez, R 7 16. Po*+ Digitized

The text on this page is estimated to be only 24.54% accurate

38 LE CUISINIER \$6. Poulet d'Inde en ragoujt. Fendez-le & battez , puis le piquez fi vous voulez de gros lard , le farinez & paflèz par la poefle f le mettez enfiite mitonner dans une terrine avec bon bouillon bien afTaifonné & garny de ce «que vous voudrez , faites-le cuire jufqu'à fauce courte, fervez. yj. Cochon fn ragouft* Après Tavoir habillé , levez-en la peau fi vous voulez , puis le coupez en quatre , le farinez * paflèz par la poefle r bien afTaifonné au gouft , garniflez-le de câpres , truffes , champignons, lèrvez à fauce courte. Longe de veau en ragouft. Eftant bien battue , lardez-la de gros lard & l'embrochez , puis eftant à moitié cuite , mettez la mitonner avec bon bouillon , & faites une fauce liée avec farine , oignon paffè : garniflez de champignons , artichaux , afpcr5 es f truffes , & fon roignon eftant découpé , êrvez. 29. jilloûettes en ragovft. Eftans habillées , oftez leur juficr& leur écrafez un peu Teftomac, les farinez & paflèz avec du lard , eftans bien roufles , faites-les mitonner , & aflàifonner de câpres & de; champignons : vous y pouvez mettre écorce de citron , ou jus d'efclanche de mouton , ou orange, ou un bouquet 7 dégraiffèrfe , & fervez avec ce : que vous aurez à fervir. 40. Foje de veau fricajje. Coupez-le par tranches fort déliées , puis les paflèz par la poefle avec du lard ou du beurre bien Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 23.52% accurate

FRANÇOIS. \$9 bien aflàifbnnez de fel , poivre , oignon haché bien menu & une goûte de bouillon , vinaigre ou verjus de grain, & pour lierlaiàucemettezy chapelure de pain bien paflèz, vous le pouvez fervir fens mitonner , crainte qu'il ne durcifle, avec câpres , champignons , & garny autour du plat de ce que vous aurez. 41. Pieds de veau Ct de mouton en ragcuft. • Eftans bien cuits , farinez les & paflèz par la -poëfle avec du lard ou fain-doux , puis les mettez mitonner avec peu de bouillon , peu de , verjus , un bouquet , un morceau de citron & farine paflée, le tout bien afiàifonné & la fauce courte , meflez-y des câpres , puis fervez. Les pieds de mouton fe font de mefine, eftans bien cuits , & le ver ofté , farinez les & paflèz avec lard on fâîîi doux , & mettez mitonner avec peu de bouillon & verjus , un bouquet > morceau de citron , & farine , paflèz le tout bien afiàifonné en fàuce courte , mélez-y des câpres , & fervez. 4*. Gras double en ragonft. Eftant bien blanc & bien cuit , coupez le bien menu , le fncablèz avec lard , periil & fiboule , & afiàifonné avec câpres , vinaigre 4 farine ftite & un oignon , faites mitonner & ftrvez. Vous pouvez aufii y mêler en autre façoja jaunes d'oeufs & verjus pour la lxaifott. jimre façon. Prenez*le bien gra* , découpez & poudrez de fel & de mie de pain ^ faites le rôtie for le gril ; & l'affaifonnez de verjus de grain ou vinaiDigitized by Google

The text on this page is estimated to be only 24.65% accurate

40 LE CUISINIER vinaigre , jus d'orange & de citron , puis fervez. 4*. Poulets frieajez.. Eftans habillez , découpez par morceaux & bien lavez , Faites- les bouillir avec bon bouillon , & quand ils feront prefque cuits , mettez les égouter , & puis les fricaiièz. Apres cinq ou fix tours aflâifonnez de fel , & de bonnes herbes , comme perfil , fiboules , &c delayçz des jaunes d'œufs pour Ker la fauce , & fervez. 44. Pigeonneaux fricaffez.. Après les avoir yen échaudez 7 découpezles par morceaux & les paflèz parla poefleavec du lard & beurre , moitié l'un & moitié l'autre ; eftans bien firicaflcz jettez y fiboules , perfil f afperges , poivre , fel , clou battu , & les arroufez de bouillon , bien aflâifonnez y puis les fervez blanchis ou non. 45 # Fricandeaux. . Pour les faire, prenez du veau , le découpez par petites tranches , & les battez bien avec le manche d'un couteau , hachez toutes fortes ttherbes , graifiè de bœuf ou mouton & un peu de lard > eftant bien aflâifonnez & liez avec des œufs crus , les roulez parmy ces tranches de viandes , puis les faites cuire dans une terrine ou tourtière , eftant cuites fervez les avec leur fcuze. 46. Fricajfée de veau. Prenez du veau & le coupez par tranches éliées , farinez-les fort peu , & les paflèz N par la poefle 7 aflâifonnez ae fel , avec un oignon piqué de dQU£, .psbjft mettez mitonner •~ . ~ avec Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 25.67% accurate

FRANC O I S. 41 avec un peu de bouillon , & lafauceeftarçtliée, fervez. 47. Ruelle de veau en ragouft. Lardez-la de gros lard , l'embrochez & la fiâtes cuire un peu plus de moitié > mettez-la mitonner avec peu de bouillon , & un bouquet , & couvrez bien. ; eftant cuite fervez avec une fauce liée de chapelure de pain ou farine & un oignon : Servez-la garnie de truffes & champignons. 48 . Efpau de veau en ragouft: Faites-la blanchir & la fermez, puis la paflèz par la poefle , eftant bien rouffe mettez la mi? tonner dan* une terrine :. eftant prefque cuite, afiaifonnez la d'un bouquet , de toutes fortes de belles , champignons , paflèz y un peu de farine , uu peu d'oignon haché , & un filet de vinaigre, puis fervez. 49« Efpau de veau en ragouft. Battez-la bien & en ôtez la peau , puis la farinez & paflèz par la poefle avec beurre ou lard fondu ; enfuite mettez la mitonner avec bon bouillon • un bouquet , & bon aflàifonnemeut , garniflèz- la de ce que vous aurez , eutt'autres chofes de câpres , & fervez50. Fiitrine de veau frite. Eftant blanchie , faites-la cuire dans une grande marmite , ou dans un autre pot : il n'importe qu'elle cuife avec d'autre viande. Après qu'elle eft cuite, ouvrez la en deux , & faites une pafte liquide avec un peu de farine , œufs , fel, & peu de perfil , & puis la mouillez dans cet appareil ; faites-la frire enfuite dans du fain: Di

The text on this page is estimated to be only 20.40% accurate

4* LE CUISINIER fain-doux , ou du lard fondu , & eftant tirée , jettes deliùs une poignée de perlil bien verd & bien fec, c'eft a dire, pafô dans la poefle avec beurre bien chaud, & bien roux, fervez. 5 i. Longé de Chevreuil en ragout* Lors qu'elle eft bien piquée , mettez-la à la broche , puis eftant à moitié cuite , arrofez la avec poivre , vinaigre , & peu de bouillon ; faites lier la fauce avec chapelure de pain , ou farine délayée , puis fervez. 5 1. Cêfiéletes de meuton en ragoufi. Découpez-les , puis les battez & enfermez , les païTez en fuite par la poefle, eftant païTées , mettez-les avec bon bouillon & câpres , & le tout bien aflaifonné , fervez . 5 ; . Bœuf à la mode. Baftez4e bien & lardez avec de gros lard puis le mettez cuire dans un pot avec bon bouillon, un bouquet, & toutes fortes d'É|>tes , & le tout eftant bien confommé , fervez avec la fauce. Coupez-le en tranches fort déliées , & eftans bien battues , fàrinez4es & les paffez par là poefle avec du lard , mettez-les en fuite dans une terrine ou dans un pot, avec bon bouillon , le tout eftant bkn aflàilbûné , &xv€i avec feuce courte. ; \$ y. Lnfrecmx en ragoufi. Vous les- pouvez fKcaflèr comme poulets , ou les palier par la poefle avec un peu de farine mêlée avec du beurre , puis les mettez mitonner avec bon bouillon , & aflàifonnez avec câpres, Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 17.75% accurate

F R A N C O I S. 4* près, jus d'orange ou citron) & bouquet ou fiboules, fervez. Autre façon. Lors qu'ils font rostis , découpez-les en pièces, les palier, par la poefle & mettez mitonde chapelure de pain 4 fauce de haut gouft & courte, fervet. 5 5. Longe de Vorc k la fonce Rtltrt* Lardez-la de gros lard , puis la faites rofh'r , & Tarroltt de verjus & vâiaigre avec un bouquet de lauge. La graifie eftant tombée > prenet-la pour fncablèr un oignon ; lequel eftant fricaflè vous mettrez fous la longe avec la fauce dont vous Tairez arrofée ; le tout eftant un peu mitonné enfemble , de peur qu'elle ne s'endurdfle , fervez. Cette faèoe sVppelle ûuce Robert. 57. Vcrdri* à iefioffade. Prenez vos perdrix & les lardez de gros lard, & les pafftz par la poefle avec beurre ou lard fondu» eftant bien roufTes empotez-les avec un bon bouillon , & les faites cuire bien aflàifonnées. Pour la garniture vous auriez tmffes, champignons > asperges fricaflées , avec quoy les ferez mitonner, fervez avec citron & piftaches. Si la fauce n'eft affés liée , prenez un peu de farine, ou de vos liaifons, & ne la liez pas trop, crain•l Vôftre chapon eftant habillé & bardé de jard & de papier beurré par deflus, faites le roftir, & lors quil rostit mettez deflbus une lèchefrite ,

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

- ' 44 LE CUISPNIE R frite , après que vous aurez bien nettoyé vos huîtres vous les blanchirez si elles sont vieilles , étant bien nettes & blanchies , passez par la poêle avec ce qui est tombé de votre chapon , & les arrosez de champignons , oignon piqué & un bouquet , étant bien arrosées vous ôterez le bouquet , & le reste vous le mettrez dans le corps du chapon , que vous ferez mitonner avec un peu de câpres , puis servez. Ç5>. Allthrant en ragout. Étant habillé * passez les par la poêle avec - beurre ou lard , puis les mettez mitonner dans • une terrine avec bon bouillon & un bouquet, le tout bien arrosé : étant bien cuits & la sauce bien liée» mettez y câpres, • champignons , . truffes , & servez. ; 60f Langues de mouton frites & blettes. Prenez vos langues , & les fendez par la moitié , puis les passez par la poêle avec beurre au lard fondu , & les arrosez bien. - Mettez les en suite dans un plat avec verjus & muscade , prenez après peu de ferme , & la délayez en un œuf i & la sauce qui est dessus vos. langues^ que vous jetterez dans cet appareil , faites-la frire avec du lard fondu ou du sain-doux. Étant frite, jettez dans la poêle une poignée de persil , & faites en sorte qu'il demeure bien vert, servez-les seules ou bien avec une marinade , & le reste de votre sauce. "(Si. Foie de veau en ragout; Lardez-le de gros lard , & le mettez dans un pot bien bouché avec un bouquet , eforcc Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 25.11% accurate

F RANG O I Sv 41 ce dforange & câpres ; jpuis eftant bien cuit , & la fauflè liée , coupez le par tranches , & fervez. 6Z. Poulets a Vétuvie. Découpez-les . bien menus , & les mettez cuire avec peu de bouiil cm , du vin blanc & beui> re.bîen frais, aflàifonnez-les de fiboules & perlil haché enfemble; lorsqu'ils feront cuits, délayez jaunes d'œufs avec «du verjus pour lier la fauce, & fervez. 6\$. Te(lc de veau frite. Eftant habillée & cuite , vous la defoflerez, puis vous ferez une pafte liquide avec des œufs» bien aflàifonnée. Trempez y cette teſte , & la mettez frire avec du fain-doux ; eftant bien frite, poudrez-la de fel , jus de citron ou verjus 1 puis la fervez avec perfil frit. 64. Foye de veau piqué. Piquez le bien menu de lardons , puis le mettez à la broche , & faites une marinade deflous , dont vous l'arroferez en cuifant , afin que la marinade fc tourne en fauce , eftant cuit, faitesle mitonner avec câpres , & fervez. Vous pouvez vous fervir de foye de veau pour lier des feuces , & d'autrefois pour faire du boudin gris. , 6\$. Abbatis de Poulets d'Inde. . Faites les blanchir dans l'eau fraîche, & cuire avec bon bouillon , lors qu'ils feront prefque cuits , paflez-les par la poefle avec du lard & bon aflàifonnement , que la fâuce foit courte, fervez. 66. Epaule Je Sanglier enragouft. . Lardez-la de gros lard , puis" la mettez dans

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 23.99% accurate

4.6 LE CUISINIER wne chaudière pleine d'eau , avec fel , poivre
Se un bouquet , prenez bien garde de ne le trop aflaifonner , parce qu'il faut
réduire le bouillon à une fauce courte* Eftant plus de moitié 1 1 romarin
puis eftant bien cuite , & la fauce courte r vous la lierez : pour ce faire ,
faites fondre lard & y paflèz un peu de farine, puis y mettez un oignon haché
bien menu , lui faites faire un tour ou deux de poefle , & le verfèz dans
voftrefeuce* que vous ferez mitonner avec câpres & champignons , & le
tout eftant bien aflaifonné > fervez. 6j. Cuijfeaux de Chevreuil. Ils fe
peuvent taire de mefme que l'épaule de fanglier, comme aufli la longe &
l'épaule, ou bien après les avoir lardez de gros lard , vous les pouvez pafler
par la poefle pareillement avec du lard & de la farine , après quoi vous les
ferez cuire avec du bouillon , & lierez la fkuce de mefme. 68 Membre de
mouton à la logate. Voyez cy-devant enTarticle i2. dp, 'Cochon farej. Il le
faut prendre fous la mere f le faigner dans de Teau prefté à bouillir , le
peller , le couper entre les cuifles , lever la peau , la queue , les pieds & la
tête , puis les mettez tremper jufques à ce que Vous en ayez affaire f laiflèz
le çoj^s , vous le trouverez bien apf és. Pour le farcir prenez du veau &
graiiè de bœuf y fraifez-lcs bien en façon de gaudiveau , ' puis Digitized by
Google

F R A N C O I S. 47 puis vous remplirez la peau avec champignons paflez par la poefle , pigeonneaux , ris de veau , un brin de fines herbes , & de tout ce que vous aurez f jufques à ce quelle ait la forme de cochon, vous recouferez ce qui fera ouvert , le trouflèrez & ferez blanchir dans l'eau toutpreft à mettre à la broche. Une heure & demie devant diner l'embrocherez au travers de la tefte , Tenveloperez avec du papier beurré , & le lierez par les deux bouts avec des éclipfes de bois, & à mefure qu'il cuit Tarroferez de beurre; Eftant cuit le developerez . & ofterez le filet , en forte qu'il ne paroiflè avoir efté fhrcy , puis fervez. Puis le corps de ce codion eftant habillé 9 faites le blanchir , mais fort peu , picquez-le bien , & le faites roftir comme s'il eftoit entier , ou comme un agneau , eftant cuit vous le pouvez fervir avec une i àuce verte. 70. Vieds de veau fricaffiz. Eftans bien cuits, coupez les fort menu, & les paffez par la poefle avec lard ou du beurre ; Ayant fait trois ou quatre tours ; mettez-y fiboules & perfil hachez enfemble. Incontinent après mettez -y fort peu de bouillon , & aflfaifonnez bien le tout ; Eftant prêt à fervir , délayez des œufs à proportion de vofre viande , comme pour quatre pieds trois œufs , avec de verjus de grain ou commun , vous pouvez mettre grozeille au lieu de verjus de gâin » puis vofre fàuce eftant courte méfiez vofre fiâifon, & fervez. 1 Les pieds de mouton fefont de meûne : Pte* nezDigitized by Google

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

4* L E CUIS I N T I E R nez-les fort blancs & bien cuits -,
cotrpés-les , bien^menus & oftez le ver qui eft dedans, puis les fricaflèz
puis fervez. ^ Autre façon. Eftans cuits > aflaifonnez- les & coupez par la
moitié: puis faites frire avec une pafte liquide. Servez avec jus de citron ,
perfil frit , & garniflèz. Autre façon en ragouft. Nettoyez les bien , lavez-en
les palets , & les fendez , puis y mettez par deflus mie de pain & Tel menu ,
faites-les roffir , & après qu'elles feront roflies les mettez dansJa lèchefrite,
fous lerofl, faites une fauce avec perfil, fiboule ou pignon hachez menu,
beurre frais & verjus de , grain , & lors que vous ferez preft à fervir délayez
jaunes d'oeufs dans vofre fauce , & la jéttez deflus vos langues , puis fervez
prompteOient.. Au» • * Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 23.84% accurate

F R A N C O I S. Autre façon. ~s Prenez vos langues à moitié cuites , hnbillez-les f puis les faites mitonner dans \ un pot avec du bouillon ', & les pafFez par la- pbëflé avec du lard fondu, peu de farine -, .oignoii haché , le tout bien aflàifonné , fervez-ies gar* nies de ce que vous aurez , entr'autre de câpres hachées, avec fauce courte. Autrefaçon. ' , Vos langues eftans rofties & piquées , fervefc les mitonnées dans une fauce courte , liée con> me cy-deflùs. Ou bien vous les pouvez faîrç mitonner avec une fauce douce. 72. Hachis de viande roftie. > Hachis de viande roftie, foit galimafrée . ou autre ; €e fait ainfi; Ayant levé la peau , vous couperez l'épaule près du manche ,. defofiorez le, manche & mettez la peau devant le feu, puis vous defofièrez pareillement la palette , & lâcherez la viande bien menue avec câpres & perfii : ce qu'eftant fait, faites-la ' mitonner avec jfihoule ou un oignon piqué , le tout bien aflàifonné , & pour rendre vofre hachis plus délicat,, mettez-y un peu de mie de pain & de beurre irrais fi vous voulez. Mettez-le dans un plat ou fur une aiEette , Tarrofez de fon jus ou d'autres , & la peau par defliis , puis fervez. Vous pouvez le garnir de grenade, citron, ou pain cuit. Le hachis de. perdrix fe fait de mcfiné , I la referve.que vous le pourrez . nourrir - de jus, & garnir de ce que vous jugerez à propos. *' ' . J^ ~o G 7}*dt+ Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 25.04% accurate

\$o LE CUISINIER 7\$. Attreaux. Prenez une ruelle de veau , la coupez par tranches fort déliées aux endroits où il n'y a point de filets. Faites piquer vos tranches de lardons , & les mettez cuire dans une tourtière couverte , puis avec peu de bouillon faites-les mitonner , liez vostre fauce , les fervez garnies. 74. Hachis de viande crue. Prenez telle viande que vous voudrez , oftez en les filets & la hachez bien , blanchie ou non , peu après mélez-y deux fois autant de graifle de bœuf d'auprès du roignon, ayant ofté le filet ; puis le tout -bien haché & bien aflàifonné , délayez la avec du bouillon r & la faites mitonner. Vous la pouvez garnir de marons , ou de ce que vous aurez propre à garnir y eftant cuite lèrvez. 7f. Voupeton. ' Prenez chair de veau & graifle de bœuf ou de mouton , hachez-les bien enfemble , & aflàifonnez , melez y des œufs pour lier la farce , & enluite coupez trois ou quatrebards de lard , fur lelquelles vous étendrez vostre chair hachée :, que vous couvrirez de pigeonneaux, beatilies^ ris de veau aspergjes , champignons , jaunes dfœufc-, rofgnons , creftes , artichaux * & audeflus de tout cela vous y mettrez encore de la *hair , & le tout eftant bien aflàifonné , le ferez cuire , puis fgrvez. 1 75. Tourte de lard. Prenez du lard, découpez, & le faites fondre tntre-deux plats, afEûfonnés-ledemeûnequela ' tourte Digitized by Goc

The text on this page is estimated to be only 23.46% accurate

R A N C 6 -I & fc tourte de moefle , que vous trouverez en TarUclefuivant , eftant cuite fervez. 77. Tourte de moefle. Prenez de la moefle, & fa raites fondre, citant fondue partez- fa, & y mêlez fucré, jaunes d oeufs, piftaches, ou amandes pilées, faites enfuite une abbaifTe fort déliée départe fine, fur laquelle vous mettrez vôte appareil , bandez-la fi vous voulez , faites-la cuire , & la lervez fucrée, • ■ 78. Tourte de pigeonneaux. Faites vofre parte fine & la laiflèz repofer; puis prenez vos pigeonneaux , les nettoyez & les faites blanchir. S'ils font trop gros, coupez-les & prenez gaudiveaux , alperges, champignons, eus d'artichaux , moefle dei bœuf, jaunes d'oeufs , cardes, palets de bœuf , truffes, verjus de grain , ou grozeilles. Garu^'v^iourTB de ce ^ue vous attre*» ûn\$ ouDiierlaflaifonnement, puis fervez. 79. Tourte de veau. Prenez un morceau de veau, le faîtes bfan* a. a * le hachez avec deux fois autant de graine de bœuf : eftant bien aflaifonné ' faîtesune abbaifTe de vofre pafte'fine ; mettez deiius vofre viande, au milieu de laquelle vous mettrez ce que vous aurez » comme beanUes' &c merez fi vous Voulez ,• puis eftant cuite . lervez. 80. ?àjle de chapon defojje. . Vofre chapon eftant defoUë fiffciflèzie an dedans de toutes fortes de beatilles , andoùaiettez , champignons , truffes ,~ moefle , câpres , car

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

1 ji LE CUIS INI E R. des , ris de veau % & gaudiveaux » eftant farcy dreflèz-le fur pafte fine, le bandez de papier beurré , le liez avec un fil , & le couvrez bien aflàifoïiné : eftant cuit fervez. . 8i. Pafté degandiveati. Dreflèz vofre parté en ovalle, le garniflez de vos gaudiveaux , au milieu defquels vous mettrez toute forte de garniture f comme champignons , foyes de chapon gras , cardes , jaiuies d'oeufs durs , ris de veau, & aflàifonnerez le tout. Bandez-le de pafte par delliis , & lprs qu'il fera cuit , fervez avec fauce de vçrjus, jaune d'oeuf, & mufcade. 81. Paftéd*a{fiette. . Prenez chair de veau & graiflè de bœuf ou de mouton, faites en une façon de gaudiveaux , puis dreflèz vofre pafte bien proprement à hauteur de demy pied t & l'empliflèz d'un lit de chair , & au deflus un autre Ht de champignons , un autre de carde ou de cardeaux , ou pigeonneaux , palets de bœuf % roignons & jaunes d'œufs, en forte que le lit de deflus foit de vos gaudiveaux , couvrez-le & aflàifonnecfc > puisfervez. . , 83. Pajte alamarotteè . . Prenez farine de feigle, que vous felere*, faites-en vofre parte, & Tajuftez en forme de pafté . Vçrçis prendrez enfuite un lièvre ou deux % ou deux membres de mouton avec un peu' de graiflè de bœuf, que vous hacherez enfemble bien -menu. * & ailàilbnncrez > faites enfuite vofre pafté , auquel par deflus vous laiflèrez un foûpîrail , lors qu'il aura cuit trois heures , tiççz-le & le rempliflèz de bon bouillon , remets ■ Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 27.03% accurate

FRANÇOIS. y\$ tez-le au four , & lors qu'il fera entièrement cuit, fervez. 84. VaftékVAngloife. Prenez un lévreau ou un lièvre , hachez-le bien avec graifle de bœuf ou de mouton , ou mefine avec du blanc de chapon , mêlez bfen le tout enfemble , & aflaifonnez , mettez-y G vous voulez des captes & du fucre. Faites airifi vofre parte, lors qu'elle fera farinée étendez-la & la jriiëz en trois ou quatre comme une ferviette , mettant du beurre frais fur chaque lit départe, en forte que pour une livre de parte il y ait une demi-livre de beurre , à proportion. Ainfi accommodée , laiflèz-la repofer quelque peu 3 & faites enfiiite vofte pafte , que vous .garnirez au dehors de papier beurré. . Faites-le bien cuire , le dorez d'un jaune d^uf % & fervez. î: 8f. Fafté 4 la Cardinal*. f Faites vos partez forts hauts & fort étroits, empliflèz-les de gaudiveaux » & les couvrez en forte que le couvercle foit auflî fort haut , puis le fervez principalement pour garniture à une pièce de bœuf , oufuruneaffiette. . 8 5. Poulet en ragoufl dans me bwteilU. \ *

Defotiëz entièrement un poulet , mettez-en la peau dans une bouteille fans ofier, & laiflèi dehors l'ouverture du col , que vous lierez au goulot de cette bouteille : faites enfuîte telle rarce que vous voudrez avec champignons , truf' fes , ris de veau , pigeonneaux , asperges , & jaunes d'oeufs , dont vous emplirez la peau du poulet ou du chapon , que vous . lierez & C î -lait 1 . m

Digitized by Google

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

4f LE CUIS I N 1ER laiflerez aie* dans .cette bouteille qu'il faut
boucher de pafte. Vous ferez cuire vôte gouft bien aflafonné dans la
marmitte , dont ,vous Porterez peu avant que de fervir , & mettrez mitonner
devant le feu ; Et quand vous ferez preft de fervir, coupez cette bouteille
avec pn diamant, en forte que le bas demeure plein fie entier, puis vous
fervirez. . Table des viandes qnife fetwent fervir aufccmd. 1 LeFaifioK' 1
La Gelinotte. x a Le Rouge, La Tourte. LeLévxéaU. La Caille. . LaPerdrix.,
^ i LeChapoA S JPigebnnèâux* 9 Poulets de gratin» 1 o Poulet d'Indè. 11
AllebraHS* , ti Bizets. * . . . 13 14 * : k ** IV ! Il Agneaux» Sarcelles*
Qyfbtû > , , . 17 Marcaffin. 1 g Lapreaux. 19 Mauviette. 10 Ralle. , %i
Perdreaux* . . - ^ ..ai Digitized by Google

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

FRANÇOIS, fi Cailleaux. *3 Dindonneaux. 24 Pluviers. *f
Longe de Cerf. 26 Filet de Cerf. *7 Longe de Chrevreiiil. *8 Ortolans. *9
Grives. > 3° Beccafles. 3* 3* Pigeons ramiers. B t Longe de veau, 34
Cochon piqué. • • 3* Oyefauvagé. 3^ Oye privée. 37 Poulettes d'eau. 3*
Chapon au creflbn. 3? Cochon de laid au naturel 4° Cus blancs , 4* Héron.
4* Rablede lièvre. 4% Efpaule ou longe de fcnglier. 44 Porc privé. 4£ Faon
de biche. - 4° Filet de chevreuil. 4^ Poitrine de veau farcie. 49 - Haut cofté
de mouton. 5° Longe de mouton. " 5 1 Alloyau. a 1* Langue de bœuf
fraîche. \$3 Membre de mouton à îa Royale. 54 Membre de mouton farcy . 5
f Poularde graflè. • • Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 23.28% accurate

S6 LE: C U I S I N I E R Batteur de pavé. \$7 Epaule d e veau r
oftie. S 8 Ifoyedeveau. S 9 ÂUoûettes. ■ 60; Canards fauvages. 6 1 <
Manière d'acomntoder & fervir les viandes fujdites. Avant que de difcourir
lur la façon d'apprefter les viandes , je vous donne avis de garnir vos plats
de fleurs , félon les faifons & la commodité , & qu'à la fin de cette partie
vous ✓ trouverez comme il faut faire les faucés , dont il^eftfait mention
dans quelques* uns des diftours qui fuivent. • v ; i# LeFaiJan. 1 < Faites-le
blanchir fur le feuf c'eftidire, refaire fur le gril > & luy laiflèz une aille , le
col % la -tefte , & la queûe , piquez-le de lardons > & envelopez ce qui eft
de plume avec- du papier beurré faites-le cuire , fervez & le développer. 2.
La Gelinotte. Elle s'acommodc de mefine. Le Rouge: Il s'acommode auffi
de meûnel ' j , . 4. La Tourte. . Xors qu'elle eft habillée , faites la picquer , ,
& la mettez à la broche. 5. Levraut, y Eftant habillé faites le blanchir fbr le
feu, enfaignez le de fon fang , le picquez & l'embrochez Digitized by
Google

The text on this page is estimated to be only 23.22% accurate

FRANÇOIS. 57 brochez. Estant cuit, fervez avec une poivra* de ,
ou une fauce douce . . 6. La Caille. Estant habillée , faites-la blanchir fur le
feu, & la bardez d'une barde de lard, que vous couvrirez de fiieilles de vigne
en leur faifon ; estant cuite, fervez. 7. La Perdrix. . Estant habillée &
blanchie fur le feu , il la faut bien piquer v faire cuire , & estant cuite,
fervez. 8. Chafon. , Apres que vous l'aurez habillé , s'il eft gras par excès,
bardez-le d'un papier gras., & metpoivre : estant cuit fervez. 9. Pigeonneaux
ro fus . Au forrir de la volière faignez les dans î eau , puis Jcs échaudez &
habillez. Vous les bardez fi vous voulez avec feuilles de vigne par deflùs ,
ou lès piquez ; eftans roftis , mettez le deflùs, & fervez. 10. Poulets de
grain. Il les faut plumer à fec ; habiller , & faire blanchir fur le feu. Cela fait
, piquez-les ou bardez, faites- les roftir, puisfervez. 1 1 . Poulet d'Inde. Il fe
plume pareillement à fec, faut le blani ^chirfurléfeu, puisroftir, & fervez. [
rz. Alhbrans. ; Habillez-les & faites bien blanchir fur le feu ; & fi vous
Voulez" faîtes leur quafre rofçttes de lardons fur les quatre membres ; eftans
cuits fervez avec poivrade, ou fauce douce. C 5 J3. Le Digitized

The text on this page is estimated to be only 18.26% accurate

5% LE CV I S I NIER iî* Le Bizjt. Eftant bien habillé , piquez- le , mettez- le à labroche&fervez. 1 4. Eftudeaux. ~' frèiiei vos éftudeaux , les habillez, & faites blartchir fur le feu , puis les piquez \$ faites ' cuire, Ôcfervez. Vous les,, pouvez fervir fecs pu avec une fauce faite d'eau , fel , poivre & fiboule hachée, x ■ ' " Vous les pouvez àuffi iriettre m ragouft de mefine façon que la poulâttie., dont vous trouverez cy-deflous le difcours en l'article 54. 15. Agneau. * S'il eft gras eftant roftyjettez un peu de mie de pain par deïius avec peu de fel & de perlil fi vous voulez , & fervez16. Sarcelles. Eftant bien habillées, mettez-les à la broche,, & lors qu'elles fcro»t, cuites * fervez avec ©range. ' A r > >' Sortant d'avec la mère echàudez-le & habillez, luy coupez le ,çoi ffc^eid» corps & les jambes > puis eftant, blanchy fur le feu & trouflé mettez- le roftir, & faites une JSttce ^our mettre defibus avec f6n"F6yê, :& quantité de bonnes herbes hachées érifemble ' f què vous ;paflèlez eplixite par äapoëfle avec du lard ou du beurre , & quelques jaunes d'œufc , le tout bien aflàifonnc, & fervez* i&. Mat* Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 16.61% accurate

FRANÇOIS. 5\$ 18. MarcajfiBi Depoûillez-le jufques à la tefte ,
habillez-le f & faites blanchir fur le feu , luy coupez les quatre pieds, le
piquez de lardons, & mettez dans Je corps une Mille de laurier , ou de fines
herbes : eftanttrofty,, iervez. 19. Lapreau. Habillez-le, faites-le blanchir fur
le feu , le .piquez , & le faites roffir , du verjus deflbus , &fervez. Eftant cuit
» vous pouvez mettre du fei, peu de poivre , & jus d orange dans le corps ,
& bien remuer tout enfemble &fcvir. . -10+ Mauviette. Eftant plumée \$
trouflèz«la & faites blanchir , la piquez mettez à la broche ; mettes deflbus
une rôûie, & une ihuce^âvec verjus, peu de vinaigre , oignon/& écorce
dérange, puis fervez. . . . si, Julle. Elle s*acommode de melme que la
Mauviette, fânsvuider, fèrvez« iz . Verdreàux. Habillez les % -M faite?
blanchir fur le fa&i foites-le* piquer de lardons ., & roffir avec ver*
Jusdefibus^ pûisrservez, . t 2\$. Cailleteaux. Yt les fînt barder wecfeûilles
devignesdans hfaifon. Z4. Dindonneaux. Eftans plumez chaudêmebt
vfaiflèz-les mortifier * habillez-les enfuite , faites blanchir C 6 fa*
Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 20.55% accurate

do L E: C t J I S I N I E R fur le feu , piquez & faites rostir , puis
fer vez. 2 5. Pluvier. ' Estant plumé , trouflèz-le & le faites blanchir y faut
ienfuite le larder , & faire rostir: fervez avec une fauce , & rosties deflbus. .
\6. Longe de Cerf. . ^ Oft'ez toutes les peaux , la piquez & mettez à la
broche, fervez avec une poivrade. 27. Filet de Cerf. De mefinp que la longe
, avec poivrade. 18v Longe de Chevreuil. De meûne auffi que la longe de
Cerf, & avec poivrade- , . 29. Ortolan. Estant habillé , trouffez lé & bardez
de lard , avec feuilles de vigne par: defliis en la faifon : Au Printemps il le
faut vuidier estant rofty , fervez. 30. Gtve. -tt&illez-la comme la Mauviette,
& mefme fauce. . . _ . r. \ : 3 I • : Beccaffine. • ; Estant plumée-, trouflèz-la
avec fon bec qui Êiy fert de brochette , la faites blanchir fur lç feu, & piquer
z* mettez-la rostir & deflbus une *o\$e , façon de poivrade , avec jus
d'orange , puis fervez, y. f ii Beccaffe; : . : EHe^sVônuflode de > mefiitei
que 1? bec* AhDigitized by Google

The text on this page is estimated to be only 26.55% accurate

FRANÇOIS. 61 j4utre façon de Beccaffwe. Accommodez -la de
mefine que l'Ortolan cy-deflùs , hors qrçe quelques personnes les vuident ,
je le juge bien à propos , en tout autre temps qu'en hyver , d'autant que ces
animaux dans les trois làifons , Printemps , Efté , & Automne , ne vivent
que de chenilles , fourmis , poulz , herbes ou feuilles d'arbres , mais enfin
vuidée ou non , bardez- la de feuilles de vigne en la Mon , embrochez &
faites roftir , en forte qu'elle ne foit tropfeiche, & fervez. 3 5 . Pigeon ramier
m Eftant habillé , faites-le blanchir fur le feu , le piquez & faites roftir une
poivrade deflbus , & fervez. ^4. Longe de veau* Eftant mortifiée & blanche
, piquez-la bien menu, la faites roftir, & faites un ragouftavec verjus , peu
d'eau , peu de vinaigre , écorce d'orange, & chapelure de pain , puis la
fervez bien allàifonnée. Jf. Cochon pique. Dépouillez-le , coupçz-luy la
tefte & les quatre pieds , le faites blanchir dans de l'eau chaude , & piquer ,
ou fi vous voulez bardezle par la; moitié; eftant rofty , fervez avec de la mie
de pain, & felpardefliis. 36. Oye fawvage. ' Eftant habillée , faites-la
blanchir fur le feu ; & la lardez feulement fiir les quartiers en façon de
rofette, faites- la roftir; & fervez. 37. Oj? privée. . De mefme que te
fauvage. C 7 38. Poik Digitized

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

çi LE CUISINIER 38* Poulette d'eau. Eftàflt plumée , vaidez la ,
ftites blanchir fur le feu , piquer & roftir, une .poivrade de deflbus, &
fervez. \$9. Chapon au trèffon. Bardez de lard , a faites roftir vofre chapon ,
affaifonnez vofre chapon avec fel & vinaigre , autrement faites-le amortir
dans la fauce du chapofc * avec peu de vinaigre , puis fervez. 40 Cochon
delaiB au mturtU' Prenez-le deflbus la mere , réchauds , & faités hàbïUer &
roftir avec un bouquet , fel f & poivre dans le corps ; puis fervez. jfutre
façon. Prenez-fc auffr deflbus Ja rnere , le faignez dans l'eau prefle à
bouillir î puis ëftant pelë •roidez-le par le cofté , trouflez les pieds de
jdevant vers le col , & ceux de derrière avec *me brochette , ftites-le
blanchir dans l'eau chaude, & le çifelez fur le corps : pour le faire cuire ,
mettez dans reftomach un oignon piquë de cloui, fines hefbes, xm peu de
beurre, fel, & peu de poivre , puis recoufez l'ou*verture & 4e flûtes réftir.
rour n'avoir point la peine de l'airofer , frôttez4e d'huile d'olive, par ce
moyen il prend bohne couleur , & a la coine fort délicate, eftant .bien cuit,
fervezle carny de fleurs. . Vous pouvez Tarrofer avec dufel & defeau, ou
bien le frotter avec du lard. 41. Cm biens ^ ouTbiaftias. Plumez-les y
laiflânt lattefle, ftlesynidez., troufDigitized by

The text on this page is estimated to be only 14.96% accurate

V R A . N C O I S. 61 trouflèz-leur les jambes comme d'une beccafle, puis le fakes blanchir for lé feu , & piquib fi vous voulez en rofette fur les cuiflès , eftans roftis fervez avec une poivrade deflbus. 4Z. Herin. Plumèz-le & le vuidek ; èfifuite vous chercherez fix ameres qui font fut ion corps , &ua autre faifant le feptième qtfi eft à dedans ■ \$ trouffez les jambes lô lcffig des cuiflès , faiteslefe blanchir fur le feu , A: le piquez , env&opez le col avec du papier beurré , puis Je faites roftir , & eftant cuit, fervea* : ... 4^ . Rable de lièvre. . Lors que vous ett aurè* ôfté te peau & vui~ dé, coupez le en rable , c'êft à dire , jufqu'cs aux épaules, enfuite oftez trois -peaux qui font deflùs , puis trouffez-le démène > le faites piquer & roftir & Servez avec urte poivrade. 44.. Efyaûlè on hn^e de fangtier* \ Apres r avoir bien battue , oftez^èn la venàfc fon , qu'on appelle communément le lard* piquez-la enfuite, faites roffir ; & fervez aVec une fauce Robert, ou une poivrade* • ?' * • Pour la longe de fanglie* , lardez4a de gros lard , & la paffez par k poefk avec fain-doux & farine 5 puis la faites cuire avec du bouillon & de l'eau dans une grande terrine , ou une chaudière , aflaifoni^ez-la bieH > 6c eftant. prefques cuite , mettez^y une pinte; de vin blanc , & le tout eftant réduit à la proportion d'une fiyice » vous pouvez la fervir feiche 9 fcut qu'elle fok déplus haut gouft. 45 f P«w Digitized

The text on this page is estimated to be only 27.08% accurate

tf4 LE CUISINIER 45. Porc privé. Vous le pouvez déguifer à peu près demefme que: le fanglier , c'eft à fçavoir qu'après l'avoir bien battu , vous l'enfainerez & peiT après le piquerez le mettrez à la broche, fans oublier de bien enfaïner les pieds devant qu'il foit cuit, le fervez de mefine que le fanglier, avec fauce ou non, 46. Faon de biche. - Avant que d'eftre trop mortifié , habillez le bien proprement , le trouflèz , & oftez quelques peaux qui font par deffus & paroiflènt comme de la glaire ; puis le faites blanchir fur le feu pour le piquer ,-. en forte qu'il ne foit trop blanc ; dautant que cela vous cauferoit trop de. peine à larder. .Prenez garde auflide brûler la telle, ou que le poil n'en devienne noir. . Mettez-le à la broche \ & enyelopez la telle avec une papier beurré , eftant cuit , fervez-le avec* une poivrade. ; 47. Faon de Chevreuil, . Habillez- le de mefine -forte que celui de biche , le troufltèa & lardez , enveloppez auffi la tefte de papier beurré* & eftant cuit, fervez-le avec une poivrade , orange ou fauce douce. . 48 Filet, de Chevreuil. Après l'avoir piqué , faites-le roffir enveloppé d'un papier beurré , eftant cuit , fervezle avec une poivrade. Autre façon. : Vous le pouvez^larder avec du moyen lard, & le piquer par defliis de plus petits lardons , eftant à la broche * faites une marinade par. defr * s ♦ Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 27.51% accurate

F R A N C O I S. tfr de flbus : Et lors qu'il fera cuit faites* le mitonner, & fervez. , : 46. Poitrine de veau farcie. Choiffièz la blanche' & grafle , & faites-la tremper dans f eau jufques à ce que vôte farce foit faite , laquelle vous ferez ainft. Prenez de la viande de ruelle de veau, graifle de bœuf, mie de pain bouillie , câpres , champignons , peu de fines herbes , jaunes d'oeufs^ hachez le tout enfemble bien afiaiffonné, & en farciflez la poitrine. Ce qu' eftant fait , brochetez-la ou coufez , & la faites blanchir dans l'eau chaude. Ce que deflîs eft pour la fervir bouillie. Pourroftir, mettez en vôte farce palets de bœuf & autres chofcs, & ne l'emplittez pas tant que pour bouillir : Eftant piquée & à la broche, faites de flbus tel ragouft que vous voudrez: Eftant cuite & la fauce bien aflàiffonnée faites lamitouiervavec, & fervez. fo. Haut coftê de mouton. Pour le fervir en ragouft, par cotelettes] ou entier , il les faut paiTer par la poëfle avec beurre ou lard fondu , eftant fariné, puis le faites mitonner avec du bouillon , un bouquet & des câpres. Et pour lier la fauce, paflèzun peu de farine avec du lard, & lors que la farine feraroufle, mettez y un oignon haché , & un filet de vinaigre ; faites auffi mitonner le tout enfemble, & fervez garny de ce que vous auVous pouvez le faire roftir piqué de perfil , & eftant cuit, fervez le tout fec , ou avec du verjus de grain, 5 î . LotfDi

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

tftf L E CUI S I NIER 51. Longi de tmtiton. Eftant Hen mortifiée,
lardés-la de gros lard,, & la mettes à la broche- Fakes une marinade avec
oignôn , fel > pôiivre , fort peu d'écorce d'orange ou citron, bouillon &
vinaigre, lors crti'elle eft ctiîté faites-la mitonner avec la fauce , pour
laquelle lier vous vous fervirez de peu de farine paffée par la poefle avec du
lard, comme à l'article précédent , garnîflez-la dé te què vous àurez ; Les
câpres y font^borines <5t quelques anchôyes. VouspouyeZ luy donner la
liaifôn de navets paffez , fetvez. y 2. Alloyau en ragouft. Prenez un âlloyau
de la premiçre pièce & le choifîflèz bien entrelardé , avec graifle fort
blanche, mettez-le en broche i eftant prefqué cuit r levez Je filet ,, & *rrofez
lé de peu «ié boiiiillbn. ' Pour faire voftre ragouft^ coupez-le en tranches fort
déliées , avec deux où trôisr fiboules entiettt ou autrement , fel* , poivre ,
peu. dè chapetaredfcpain r. ou qî#lque liaifan eue voui ayez > ; puis mêlez
le tout enfembê^ & faite* mitôntoeriansccmvtr^ feryçz le ragpuft avec peu
de vinaigre ♦ ou jus .d'^clan^ de mouton, vous y pouvez, mêler dé ce que
vous aurei , prenez gtfrdê qjie ralloyau ne foit nois i force dé trop cuite. \ ,,
Langue de f>*uf fraîche. Faîtes-la cuke , ûji la prenez cuite chez la Tripière
, l'habillez , la piquez , & la faites jrôftfr à là broche. Éftaiït roftie , fendez la
par 3a moitié & fervez avec tel ragouft que vous voudrez. Au* Digitized by
Google

The text on this page is estimated to be only 15.51% accurate

F R À N C O I S tf> Autre façon. Faites-la fÉâtoàner ^eftoètiim , fudt & clou, jufques à ce qtiè la feuce douce foit faite & fi elle n'djfc aflèz forte y mettez-y une pointe de vinaigre y puis fetvfcz. 54. Membre dt mouton lia Royale. Choîfifiez tirf^fcoft tttàubreHie moatbti qâi foi -gras & coiitt < batèez-fe bièh ^ en oftez là peau & defoffez ltfniànche r fôrfnefc te y * fe paffèz par la poëfle avec du lard ou fàin-doux, puis le ntes ctiire avec urspeu de Bon boûillon bien afiaifonn&,. avec xhatnpighc»s , truffes* & beatiiles Eftant prefque cuit , paffez un peu de farine- avec un oignon , un filet de vinaigre , & un peu de lasa battu ; faites inl* tonner le tout .cafemble , fervez avec ûucc courte, & garny de grenade ou citron coupe. jf . Membre* 4* 1»am\$ n farif. vous trouverez la xàçon de le tarcir au aiicoûrs des Potages. Eftant farcy , faites- le mitonner avec bon boûillon, tin bouquet , paflèz y farine > champignons * & cotelettes ftour garnir , faites bien cuire le tout çjafemble , & fiez bien la fauce avec telle pointe que vous voudrez, ekrofl* orange, ou verjus. Setvezr le gprny >de ce que vous aurez par deflus vos «cotelettes. , Eftant bieh choifie, toabillez-lâ , coupez en les extrémitez , & la lardei de moyen lard , eftant farinée, paflèz-la par la poèflè avec lard , & fàin-dotix 4 puis là fiâtes mltbnnier avec bon .boûillon , & rtf&ifonncz, eftant pœfi|ue cuite pat . Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 21.23% accurate

0 LE C U I S I N LE R paflèz-y champignons , foye gras , peu de farine , & un oignon piqué de cloïpc , le tout eftant bien cuit , & la tauçe bien liée, vous la pouvez &tyix garnie de grenades. / . Autre façon. Vous pouvez la farcir d'huiftres , ou de pigeonneaux , & de toutes autres batilles , faites-la cuire de mefme forte , & garniflex de ce que vous aurez, puis fervez. y i aire façon. Coupez-la par la moitié -, la paflez par la poefle , raffiufonnez & garniflez comme cy* devant, puis fervez. ; Eftant piquée ou bardée avec un papier par defliis la barde, faites la cuire. Autre façon. • - Eftiant bien cuite, parfemëz-la demie depam, & fel menu, puis la fervez avec faute au pauvre Homme , verjus ouorânge , & en Hyvër aveccreflbn. ~ 57. Batteurs de pavé. Pour lès mettre en tagouft * coupez-eh la tefle & les pieds. Eftans habillez , lardez-les de moyen lard , les farinez , & paffez dans la poefle avec beurre ou' lard fondu \ puis les faites anitonrier avei: boiiiillon' »bien âflàibnné , un bouquet & champimons , paflèz-y ûri-peii dfe farine & oignait T & lors que îeîout fera bien mitonné, lervez avec faupe ltfe de telleliaifofi que vous voudrez. - » r ^ . . 58. Ejfpauledeveaurojlie. ~ V Eftant bien blanchie à l'eau , ou fur le feu , ce qui fera le plus propre & le meilleur * pi* quezDigitized by Google

The text on this page is estimated to be only 21.33% accurate

F R A N G O I S: 69 quez-la ou la larder de lard , ou li vous.
voulez en cuiûnt arrosez-la de beurre , eûant cuite mettez defiûs une mie de
pain & fel menu , & feryez. - -* . Vous la pouvez fervir rostie avec une
poi«? vrade. f 9. JPoye de veau. Lardez-le de moyen lard , puis le piquez f
faites chauffer la broche à l'endroit où il doit demeurer* & à mesure qu'il
rbftit, arrolez-le d'une poivrade , composée de fiboule , fel , oignon piqué ,
poivre r & un peu de bouillon. Estant cuitv fkites-le mitonner dans la fauce ,
puis le fervez entier ou par tranches, & lalauce bien liée de telle liaifon que
vous voudrez. 60. Alloûettes. Faites les rostir, piquées ou bardées de lard.
Estant cuites , fi elles font bardées , parfemezles de mie de pain y fel menu
& fervez. \ 61. Canard fauvage. . Vous le pouvez mettre de la mefme forte
que le Batteur de pavé , & avec telle garniture que vous voudrez. Vous
pouvez auîii le faire rostir , & le fervir avec une poivrade. . . Manière
d'afflireRer quelque s fattcés% dont Ht fk fait mention dans les
difcoursdufecori4La lance nommée poivrade fe fait avec vinaigre , fel ,
oignon ou fiboule , écorce d'o« range ou citron & poivre faites la cuire,& la
fervez fous vos viandes , ;aufqueUes eUe. eft pro^e. La Digitized by
Google

The text on this page is estimated to be only 26.48% accurate

70 LE CUISINIER La lauce verte fe fait ainfi. Prenez du bled verd , faites brûler une roftie de, pain avec du vinaigre , -un pſu de poivre & de fel, & pilez le tout enfemble dans un mortier , & le paflèz dans un linge , puis fervez voſtre fauce fous vos viandes La fauce au lapreau, ou l'ijipimle garenne, elt tplle , qu'eſtans cuits vous mettrez du fel , & du poivre dans le corps avec un jûs d'orange , & remuerez bien , le tout enfemble. ï Pour les perdreaux , orange ou verjus de grain. Autre fauce propre à la Mauviette & à la Ralle , eſtque vous mettrez des rofties fous voſtre broche , & lots que vos oyſeaux font prefque cuits , vous oſtez vos rofties i les mettez à part , & prenez vinaigre , faites bouillir le tout enfemble , & ayant mis vos rofties de* dans , vous fervez. La Grive & la* Beccafiè fe fervent avec rofties > & une poivrade deſſus. Le Pluvier fe fert avec une fauce qui fe fait de verjus , écorce d'orange ou de citron , un filet de vinaigre , poivre , îel & fiboule , fans y oublier des rofties. La Beccaflîne de meſine. * Le Ramier avec une poivradeLe Cochon & Agneau avec une fauce verte. - «. ■ ■Ta ble des entremets [ottr lès jour s de viande. Pieds & oreilles de porc. i Menus droitsdecerf. * tattç Digitized by Google

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

FRANÇOIS. 71 Parte de venafion. 3 Tranche de patte. 4 Pafté de jambon. y Truffes en ragouft. Truffes feiches. j Truffes au naturel. g Omelettes de beatilles. ç Ris de veau frits. i0 Ris de veau piquez. 1 r Ris de veau en ragouft. Ijt Foye de chevreuil. j% Foye de chevreuil en omelette. 14 Tétines de chevreuil. jf Tétines de vache. 16 Choux- fleurs. . Mj Crefine de piftache. 18 Jambon en ragouft. Jambon rofty. Jambon en tranches. 21 Mauviette. § %z Poulets marinez. a~ Abbatis d'Agneau. 24 Alloüetes en ragouft» *c Gelée. %l Gelée de corne de cerf. %j Gelée verte. a8 Gelée rouge. * *9 Grêlée jaune. 3q Gelée violette. 3f Gelée bleue. 3* Blanc manger. 3j Salade de citron. 34 Hachis de perdrix. . 3jr 19 20 n

The text on this page is estimated to be only 26.30% accurate

7i LE- 'CUISINIER Riflbtles frites. 3* Riflbtles feuilletées. - J7
Baignets de moelle. 3° Baignets de pommes. . 39 Baignets d'artichaut. 4°
Pots de putain. * ■ • 41 Pafte filée. - 4* Pafte de citron. ' 4? Pafte d'amande.
44 Pafte de piftache. 4* Ramequin de roignons. 46 Ramequin de chair . 47
Ramequin de fromage. ^ "48 Ramequin de fuye de cheminée.- 49
Ramequin d'oignon» . 5 0 Ramequin d'aulx. 51 Ortolans. Langue de Bœuf.
5 3 Langue de porc en ragouft. 5 4 Langue de porc parfumée. S S Langue
de porc grillée en ragouft. ^ 5*6 Langue de Bœuf. " j7 pigeonneaux. ' 5^
Foye gras. - J9 Foye gras fur le gril. 6& Foye gras cuit dans les cendres. . 6*
Foye gras cuit en baignets. 6Z Beattilles. . • 6? Tourte de franchipanne. - 64
Nulle. 65 Nulle ambrée. . 66 Nulle verte. . *iv;i 67 Artichaux fricaflèz •** .
» - 68 Artichaux frits, * * 69 ArDigitized by Google

The text on this page is estimated to be only 15.12% accurate

FRANÇOIS. 73 Artichaux à la poivrade. 70 Artichaux en eus. 71
Champignons. 7 x Champignons fards. 7 % Champignons fKts. y±
Champignons à l'olivier. 7 S Omelette de jambon. 7 s Tortues. 77 Tourte de
piftache. 78 Oeuf à la Portugaife. 79 Oeufs mignons. 8^ Oeufs filez. ' 8 c
Oeufs à la Varenne. 8 z Oeufs de neige. 83 Oeufs à la Huguenotte. 8+
Cardons d'Efpage. 8 j Afpérges à la fauce blanche. 85 Afpérges en ragouft.
87 Afpérges* la crefme. 88 Langue de mouton en ragouft. 8 9 Langue de
mouton piquée. t 90 Langue demouton fur le gril. 91 Salade de grenade. 94
Hure de fanglier. 9* Tranche de Hure. p+ Tranche de Hure en ragouft. g c
Pois verts* p£ Roignons de béliér. * 9 y Palets de bœuf. 08 Arbola3e. g*
Pigeonneaux. i00 Grives. 101 Perdreaux.) tox Vous vous* fouvfendre* Cn
fervant l'entreB mm Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 24.92% accurate

7* LE CUISINIER mets de garnir les plats de fleurs de faifon ; & ferez avertis , qu'après les difcours fuivans vous trouverez la manière de faire les liaifons & jus de champignons , avec d'autres petites cunofitez allez utiles , voire même neceflaires à ceux qui veulent fervir les Grands avec honneur & accûeil. DISCOURS DES ENTREMETS. I. PiedsCT oreilles de Pore, Eftant bien cuits , paflez-les par la poëfle avec beurre ou lard fondu , & peu d'oignon 9 & les aflàifonnez bien. Mettez-les avec du bouillon , & lors que la lauce fera bien liée , mettez-y un filet de vinaigre avec de la moutarde , s'il en eft faifon, & fervez. 2, . Menus droits de c erf* Eftans bien habillez , mettez les cuire dans un pot , & lors qu'ils feront bien cuits , faitesles jnitonner avec du vin , enfuite paflez-les par la poëfle avec du lard , le tout bien aflàifonné f puis les remettez mitonner entre deux plats avec peu d'oignon , & bon bouillon , & qtojnd la lauce fera fort courte fervez. }• Ptfttdevenaifon. Si la chair en eft dûre, battez- la, oftez les peaux de defliis , & la lardez de gros lard, affiifonné de fel , poivre , vinaigre & clou battu. Si c'eft pour garder , faites vofre pafte de fa* xine de feigle , fans beurre , fel .& poivre : faites cuire vofre pafte l'efpacç trois heures & < Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 22.47% accurate

FRANÇOIS. 7f & demie ; eftant cuit bouchez avec de lapafte le trou que vous aurés laiflë pour donner vent , & fervez par tranches. 4. Tranche de pape. La façon eft de chercher le cofté où le lard paroiftra le plus , puis eftant coupé fort délié , le fervir. x Tafti de jambon. Faites-le bien détremper , & lors qu'il fera aflèz deflälé , faites-le bouïllir un bouillon « & oftez la peau d'autour , que vous appelle* la coine : puis le mettez en pafte bife, comme la venaifon , & l'aflâifonnez de poivre , clou ^ & perfil y fi vous me croyez , vous le larderez auffi de mefine que la venaifon ; faites-le cuire à proportion de la groflèur, s'il eft gros, pen* dant cinq heures , s'il eft moindre moins de temps , & ainfi à mefure qu'il fera gros ott petit. Eftant froid fervez-le par tranches . 6. Truffes en ragoufi. Pelez-les bien proprement , en forte qu'il n'y demeure point de terre , les coupez fort déliées & les paflez avec peu de lard , o* s'il eft jour maigre , avec du beurre , peu de perfil haché & un peu de bouïllon , eftant bien aflài* fonnées , faites les mitonner , en forte que la garnie de grenade & citron , fi vous en avez* le fleurs & de feuilles . 7. Truffes feichet. Lavez-les bien avec du vin , faites-les cuïfé avec du gfos vin & peu de vinaigre , ffl & poî*ie à quantité. Eftant bien cuites, kiffez-les D * reDigitized by Google

The text on this page is estimated to be only 24.91% accurate

76 LE CUISINIER vrepofez dans leur bouillon , pour leur laiffler prendre fel , puis fervez-les dans une ferviete pliée. 8. Truffes naturelles. Estant bien lavées avec du vin, faites-les cuire avec fel & poivre , puis eftant bien cuites , fervez les dans une ferviete pliée, ou fur un plat garny de fleurs. 9. Omelettes de beatillès. Prenez vos beatillès , qui font creftes , roignons , & aides de pigeonneaux , faites les cuire , & eftant cuites & aflaifonnées , mettez-les à fec ; ayez des œufs dont vous ofterez plus de la moitié des blancs , bâtez* les & eftant bien batus, mettez* -les dans vos beatillès bien nettes 9 puis prenez du lard & le coupez par morceaux , le paflèz par la poefle , & avec votre lard fondu , mefine avec les morceaux fi vous Voulez j faites votre omelette bien épaiſſe, & non trop cuite , & puis vous la ferez. 10. Ris de veau frits. r Qu'ils ne foient point trop vieux , faites-les tremper dans l'eau & bien blanchir , & enfuite feicher. Coupez- les par tranches & aflaifonnez de fel , farinez , & faites frire avec du faindoux ou lard fondu , en forte qu'ils foient bien jaunes & fecs, mettez-y un jus d'orange ou de citron , & les fervez proprement. i I . Ris de veau ficque x . Choififfez les plus beaux que vous pourrez , & les mieux faits , faites-les blanchir dans de l'eau froide , les piquez & les mettez à line brochette ; faites-les roſtår bien proprement, & Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 22.58% accurate

FRANÇOIS. 77 & eftans roftis » fervez-les avec un jus de citron pardefiiis. ix. YKisdeveanenragpufl. Après les avoir fiât blanchir , découpez les par morceaux , & les paflez par la poefle ou tous entières fi vous voulez avec du lard , & bien aflaifonnez avec perfil , fiboule entière , champignons & truffes , & après eftre bien miton* nez avec bon bouillon, & la fauce eftant cour» te & bien liée, fervez. i\$. Foye de Chevreuil. Eftant forty tout chaud du corps du chèvre^ ûil , coupe2-le par petites tranches , le paflez par lapoëfle avec du lard , oftez les cretons , les fiicaflez bien & aflaifonnez avec peu de perfil & une fiboule entière. Mettez-le mitonner avec peu de bouillon , puis fervez avec la fonce bien liée 14, Foye de Chevreuil en Omelette. Vous pouvez faire auffi une omelette de foye de chevreûil , en cette façon ; eftant tiré de la befte , hachez le bien menu , en faites voftrc omelete avec du lard & faites en forte qu'elle ne foit pas trop cuite , mais auffi qu'elle le fofc aflèz, & fervez. 15, Tetine deChevreiitL Après l'avoir bien fait blanchir dans l'eau," coupez-la par ruelles & la faites frire avec jus de citron , ou la mettez cuire avec quelque ragouft ; eftant cuite, hachez la bien menu , & en faites une omelette avec du lard , ainli que celle de beatilles article 9. puis fervez avec jus de citron. * . D 3 ifc Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 21.03% accurate

78 LE CUISINIER 16. Tettne de vache. Faites la bien cuire , & lors qu'elle fera bien cuite , découper la par tranches & en garnifièz vos entrées , ou les pafTez par la poefle avec fines herbes , &. fiboules entières , aflàifonnez bien le tout , & la faites mitonner avec le meilleur de vos bouillons , en forte qu'il foi de haut gouft, fauce liée, puisfervez. 17. Chw^pHTs. Eftant bien nettoyez , faites les cuire sùrec du fel , & un morceau de graiflè ou de beuite, eftans cuits f pelez

The text on this page is estimated to be only 22.38% accurate

FRANÇOIS. 7P mule ou ambre apropiiez aullî avec fucre à quantité , mais fort peu de mufe ; bâtez bien le tout enfemble , & fervez gamy de fleurs. 19. Jambon en ragouft. Eftant cuit ou non , coupez en des tranches fort déliées > puis les mettez dans la poefle avec fort peu de vin f faites-les enfuite mitonner avec peu de poivre , peu de chapelure de pain fort déliée, & jus de citron, puis fervez. 20. Jambon rofij. Coupez-le par tranches , & le Mettez tremper avec un peu de bouillon! & un filet de vinaigre 9 fakes-le tiédir , puis le tirez & mettez mie de pain defliis & deflbus , faites les bien roftir y & après que la fauce aura bouilly un bouillon , mettez la deflbus , puis fervez bien garny de fleurs ou de feuilles. 21. Jambon en tronche. Eftant bien cuit , coupez*le de bon fens & fort délié ; puis fervez. iz. Mauviettes. HabilJez-les bien proprement , coupez«en les aifles' , les jambes

The text on this page is estimated to be only 22.99% accurate

8a L E CUISINIER os , & les mettez mariner avec vinaigre , fel> poivre , fiboule & écorce de citron , laiflèzles-y tremper jufques à ce què vous en ayez affaire , & alors mettez-les égoutér , farinezles & faites frire dans du fain*doux 9 ou du lard , eftant frits; mettez- los mitonner fort peu avec leur marinade , puis fervez avec la fauce courte X4. Abbati s Guigne aux. Prenezrles pieds, & les oreilles & la langue, paflèz les par la poëfle avec du beurre ou du lard, une fiboule & perfil, puis mettez4es mitonner avec de bon bouillon ; , eftant prefque cuits , mettez des câpres hachées , aפרges rompues , jus de champignons ou truffes , & affirifonnez bien le tout. Servez proprement avec la feuce bien liée de telle liaifon que vous voudrez , garnitures . de feuilles & de fleurs , mefine fiir tout , que vos abbatis foient bien blancs. . 2Ç. Alouettes en ragou/f. . > Eftant bien plumées tirez-en les juliers , applaniflez-les , larinez & paflez par la pCefle avec beurre ou lard , puis les mettez mitonner avec bon bouillon, un bouquet, peu de 'câpres hachées , le tout bien aflàifonné ; eftant bien cuites , & la fauce bien liée de telle liaifon que vous voudrez > fervez avec piftaches ou grenades , &tranches dedtron. z6. Gclte. Pour faire de la gelée, prenez un coq, oftezen la peau > prenez auffi un jaret & quatre pieds de veau , les caflez & le faites blanchir ♦ puis les empotez dans un pot de terre neuf, &feites . cuire Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 26.71% accurate

FRANÇOIS. 81 cuire Telpace de . deux heures & demie , & le tout estant prefque cuit > cherchez du vin blanc bien clair & l'y mettez ; lors qu'il y fera entfe * rement , pafTez & preflez vofre viande dans une ferviète , prenez vofre bouillon , & le mettez dans un poeflon fur le feu ; estant prefte de bouïllir , mettez-y cinq quarterons de fucre , & lors qu'il bout , jettez-y le jus de iîx citrons , oc ks blancs de demy quarteron d'œufs bien frais , après que le tout aura bouilli , mettez le dans une chauffe bien claire , & mêlez de teîle couleur que vous voudrez , mufquez , & fervez* 27. Gelée de Corne de Cerf. Prenez chez un Epicier , ou chez un Coutelier de la Corne de Cerf râpée à proportion , pour en faire trois plats , i[en faut deux livres , mettez-la cuire avec du vin blanc Teipace de deux heures , en forte qu'estant bouillie , il en refte p our faire vos trois plats Paflèz-la bien avec une ferviète , après la mettez dans une poefle avec une livre de fucre , & le jus de fix citrons ; estant prefte de bouïllir meflèz-y les blancs de douze œufs bien frais , & fi-toft qu'ils y feront , vous mettrez le tout dans la chauffe , Ta ferrerez dans un lieu frais. Servez-la natu» peHe , & la garniffez de grenades , & tranches de citron. 28. Gelée verte. * Vous prenez vofre Gelée ordinaire , ainfi que nous l'avons décrite cy-deflus & prenez chez un Epicier de la couleur verte que vous jacflerezavec vofre gelée , puis fer ve*. P.I à n

The text on this page is estimated to be only 19.47% accurate

ix LE CUISINIER Gelée rouge. Vostre gelée fortant de la chauffe , mettes la tremper avec de la betrave fort rouge , bien cuite , & râpée. Paflez-le tout enfemble de-» dans un linçe i & la mettez froidir, putsfervez, & garniiièz d'autre couleur. 30* Gelée jaune. Demefme, en y ajoutant la couleur jaune. 31. Gelée violete. De mefine , en faifant de la couleur violette. • 32. Gelée bleui. Auflî de mefine. 33. Blanc manger. Prenez le plus trouble de voftr çelée , met* tçz»Le tiédir avec des amendes bien pilées; paflez-Ies enfemble dans une ferviete , & y méfiez une goûte de laiét, fi elle ne fe trouve âflez blanche. Eftant froide , fervez , & garniflèz d'une autre couleur. 34. Salade de citron. Prenez de* citrons 1 telle quantité que vous voudrez , pelez-les , & coupez par tranches fort déliées , mettez-les avec du lucre , & fleurs dforaqge & de gienade puis fervez proprement. 3 y. Hachis de perdrix. Vos perdrix eftant rofties, levez en le blanc, hachez-Ie bien menu, délayez- le avec bon bouillon-, & l'aflàifognez ; enfuite faites les mitonner aveo une filoute , & lors que vous Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 24.45% accurate

FRANÇOIS. Z % voudrez fervir , adjôtefc un jaune drœuf r & du jus de citron , & le garniflez de ce que vous voudrez , comme piftaches > & grenade , & citron découpé , puisfervez, ^6. Rtffoles frites. Prenez blancs de perdrix, ou d'autre viande , hachez-la bien menu , & aflàifonnez faites enfuite vofre abbaille fort déliée , & en accommodez vos riflles que vous ferez cuire dans du fain- doux, ou lard tondu» R>ijfiiles feuilletées* Elles Te font de mefme que les autres , horsmis qu'il faut que la viande en foit un peu plus erafle ; eftant bien aflkifonnées , foites-les bien proprement cuire , &fervez. Vous pouvez auflî faire des riflles de toute autre viande de mefine façon que cy-deflus. Servez-les fucrées, & eaux de fenteurs par deflus. ^8. Baignets de moelle. Avant que de vous fpecifier les diverfes fa* 1 \ çons de baignets, il faut icy vous en donner un modelle gênerai. Prenez du fromage, battez-le bien dans un mortier , ou dam un plat ; que s'il eft fort raffis , c'eft à dire dur , mettez y un peu de laiâ i enfuite , de la farine & des œufs à proportion , aflàifonnez le tout de fel , & le paflez avec du fatodoux , ou aux jours maigres avec du beurre affiné, puis fervez avec quantité de fucre & un peu d'eau de fleurs d'orange , ou d'eau rofe par defliis. Si vous voulez faire baignets de moelle de D6 boeuf, : Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 26.05% accurate

S4 LE CUISINIER bœuf, prenez les plus gros morceaux de moelle que vous aurez; eftans tremper, coupez les par tranches , ajuftez-les dans vofre pafte > faitesles frire, & fervez de meûne* 39. Baignets de pommes. Ils fefont tout de mefine que ceux de mqëfle. 40* Baignets dy artichaux. Mettez vos artichaux en cjis , faites-les cuire à moitié, & en ayant oftë le foin , coupez- les par tranches , faites un appareil avec de la farine & des œufs , du fèl , & peu de lard, puis mettez vos artichaux dedans , & lors que vofre fain-doux eft chaud , mettez-les dedans tranche à tranche, faites les bien frire , & fervez, 4.1. Pets de putain. Faites vofre pafte de baignets plus forte qu'à l'ordinaire , par le moyen d'augmentation de farine & d'œuft , puis les tirez fort menus , & lors qu'ils feront cuits fervez les chauds avec fucre * & eau de fenteur. 41. Pafte filée. Prenez du fromage & le broyez bien , pre• nez aufli autant de farine , avec peu d'œufs , le tout aflàifonné , faites le cuire dans , un poeflon cômme .une bouillie bien cuite, c'eftàdire un peu ferme, & la paffèz par une paflbire far du papier gras , eftant cuit , filez la pafte de telle forte que vous voudrez , puis la faites frire , & la fervez en pyramide avec fucre , le eaux de fenteurs. Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 21.39% accurate

F R A N C O I S. 8f 4?. Pafte de citron. Elle fe fait de mefine , y
adjoûtant du citron. 44. ¥ aftt ds amande. De mefine que la pafte filée. 45.
Pafte de pfiache. Auflî de mefine. 45. Ramtquin de r oignons. Tirez le
roignon d'une longe de veau cuite , & hachez-le avec pérfil «m ail , & un
jaune d'oeuf ; puis étendez vofre appareil bien aflàifonné far du pain que
vous ferez roftir dans la poefle ou fur le gril , & fervirez le tout fec , vous
mettre*, du fucire fi vous voulez . Vous pouvez fàke rofties xie roignon de
veau quafi de mefine , horfmis qu'il ny faut mettre ny pérfil ny oignon î
mais le roignon eflantl bien aflàifonné , vous l'étendez fur vos rofties ,
aufijuelles vous ferez auffi donner couleur dans la poefle devant le fçu , &
en fervant vous' les pouvez fucrerrx, mefine méfier du fucire dans l'appareil
fi vous voulez. 47. Ramequin déchoir. Prenez telle viande que vous voudrez
, hachez-la bien menue , & eftant hachée , délayez-la avec un œuf, &
l'aflàifonnez comme il faut , faites le roftir dans la poefle , & ferrez avec un
jus de citron. 48. Ramequin de fromage. Prenez du fromage faites le fondre
avec du beurre , oignon entier 7 ou pilé , fel & poivre à force y étendez le
tout fur du pain , P 7 t pafl» Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 26.46% accurate

8* LE CUISINIER paflez la pelle du feu chaude par deflùs & fervez chaud³⁹. Ramequin de fige de cheminée. Vofre pain* eftant pafle dans la poefle peu plus de moitié par le beurre ou huile , poudrezle de fuye , avec fel & force poivre par deflùs & fervez chaud. 5 o. Ramequin d'oignon. Wenez des oignons & les faites piler dans un mortier , avec fel & poivre à force ; vous y pouvez mettre anchois bien fondus avec peu de beurre , vos oignons eftans fur le pain paflez dans l'huile ou dans le beurre ; paflez la pelle du feu bien rouge par deflus , & fervez> f i . Ramequin d'aulx. Il faut faire de mefine qu'au Ramequin d'oignon⁵². Ortolans en ragouft. • Habillez les & les paffèz par la poefle avec beurre ou lard fondu , eftans paflez mettez les mittonner dans un petit pot avec peu de bouillon , & les aflaifonnez bieñ y pour lier la feuce , meflez-y ris de veau , jus de viandes & champignons , & le tout eftant bien cuit , fervez garny de piftaches & grenades» 5 2 . Langue de Bœuf en ragouft. Vous trouverez la façon de raccommoder au Difcours des Entrées , art. 1 7. * f 4; Langue de porc en ragmft. Eftant falée & cuite , coupez-la fort déliée, & la mettez mitonner avec peu de bouillon r puis la paflez par la poefle avec du lard fondu y oignon pilé , & un filet de vinaigre , ce qu'e* ftant Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 24.56% accurate

FRANÇOIS* 87 fiant fait , fervez avec jus de citron & garnifTez de câpres , & de tout ce que vous aurez , mé* tez-y dans la faifon du verjus ou grofeilles. ff. I angue de fore parfumée. Eftant cuite , fervez la feiche , & la garnirez de ce que vous voudrez , foit fleurs ou autre chofe. Vous la pouvez ouvrir par la moitié. c6. Langue de porc grillée en ra^oufi. Faites la cuire moitié falée , & enfuite griller ; faites y auffi telle fauce que vous voudrez , pourvû qu'elle foit bien liée a bien afTaifonnée 7 puis fervez. Vous la pouvez picquer de lard , & faire cuire à la broche > farrofant d'une marinade que vous ferez deflbus , bien aflàifonnée, & avec telle quantité de fel que vous jugerez à propos; eftant cuite, fervez. 5 7 . Langue de Bœuf. Faites-la cuire falée avec de l'eau , & fur la fin mettez du vin. Eftant cuite, pelez la f & lors que vous ferez preft de fervir , coupez, par ruelle , ou la fendez , puis fervez 58. Pigeonneaux. Pour les mettre en ragouft , prenez-les fbrtans de deflbus la mere , tuez-les , & les échau* dez àufii-toft , puis eftant habillez , blanchis & farinez , paflèz-les par la poefle,, & enfuite mettez-les mitonner dans un pot avec bon bouillon bien aflàifonné , & un bouquet ; faites en forte qu'ils foient bien cuits % & la fauce liée | fervez avec câpres hachées , champignons * ris de veau , & de tout ce que vous

The text on this page is estimated to be only 26.34% accurate

LE CUISINIER pouvez avoir d'affrètement aux pigeonneaux.
Ç p. Foie gras en ragout. Choisissez les plus gras & les plus blonds y nettoyez-les & jetez dans l'eau chaude pour ôter l'amertume, mais les tirez aussitôt; étans épluchés par la poêle avec beurre ou sain-doux & faites mitonner avec peu de bouillon, persil & ciboule entière; étans cuits, ôtez la ciboule, & fervez la sauce bien liée, vous y pouvez mettre truffes, champignons & asperges. r 60. Foie gras friture grU Mettez sur le gril, & le poudrez de mie de pain & de sel; épluché, jetez un jus de citron par dessus & fervez. 6im Foie gras cuit dans les tendres. Il faut le barder de lard, & le bien assaisonner de sel ^ poivre, clou battu & un bouquet fort petit, puis l'enveloppez avec quatre ou cinq feuilles de papier & le mettre cuire dans les cendres comme un coing. Étant cuit, prenez garde de perdre la sauce en le remuant; ôtez les feuilles de dessus, & le fervez avec celles de dessous & vous voulez, ou sur une assiette. 6z. Foie gras cuit en baignets. Vous pouvez juger comment il faut l'accommoder pour le servir en cette sorte par le discours précédent des ragouts de fritures, & de baignets, 6%. Epatille*. Prenez ailes, des foyes, crevettes > le tout «tant bien blanchy dans l'eau, faites cuire les crevettes ■ Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 23.91% accurate

FRANÇOIS. 89 creftes à part , & eftant cuites les pelez ; enfuite faites mitonner le tout enfemble avec bon bouillon bien aflàifonné , & lors que vous ferez prefque preft , de fervir , fricaflèz vos creftes & vos beatilles avec de bon lard , un peu de perfil & fiboules hachées , remettez-les mitonner dans leur bouillon , jufcp'à ce qu'il faille fer? vit , vous y pouvez mefler des jaunes d'œuft , fervez. 6\$. Tourte de franchisant. Prenez un chaudreau de laiâ ; c'eft de lai& bouffly , & faites vofre appareil pour faire, vofre crefine en cette forte ; prenez un peu de farine , que vous ferez cuire avec vofre laiâ, eftant cuite , prenez cinq jaunes d'oeufs , & méfiez le tout enfemble avec piftaches battues x amandes , peu de fel & quantité de fucre , faites epfuire vofre pafte , la détrempez avec blancs d'oeufs & fel , & la laïflez repofer. Faites-en fix abbaïflès fort déliées , & les beurrez l'une après l'autre , étendez vofre crefine deffus vos fix abbaïflès, & en faites encore fix autres r& les mettez l'une après l'autre bien beurrées , & particulièrement celle de deffus pour iuy donner couleur ; eftant cuite dans une tourtière , ou fur une afiête , la changez en une autre , & la fucrez , puis fervez avec fleurs. Vous pouvez faire la tourte de franchipanede toute autre forte de crefine , & la fervir de mefine forteque celle cy-deffus. 6%. Nulle/ Prenez une douzaine de jaunes d'oeufs & deux ou trois blancs , mettez y un peu de crefine , * un * Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 21.97% accurate

> 90 LE CUISINIER un peu de fel , & beaucoup de fucre , bâtez bien le tout enfemble , & enfuite le paflèz dans une paffoire , puis le mettez fur une affiè4te , ou dans un plat , & lors que vous eftes preft à fervir, faites la cuire fur le réchaud, ou dans le four , eftant cuite, fervez avec fucre , & eaux de fenteur, & garniflèz defleurs. 66. Nulle amhrie Prenez crefine , ou laiâ biefra^is, délayez jaunes d'œufs , fort peu de fel, fucre, mufc, ou ambre ; & lors que vous eftes preft de fervir , faites un lit de vofre appareil , a un lit de jus d'orange , & fucceflivement jufques au nombre de cinq ou fix , puis paflèz la pelle rouge par deffiis , garniflèz dé fucre & mufc , ou eau de fleur d'orange, & fervez. 67. Nulle verte. Elle^ne diffère point des précédentes qu'en couleur , laquelle vouç donnerez ainfi qu'à la gelée , dont vous avez la méthode cy-devant. <5& ArtichonHx fsicajfez.. Coypez-les prefque en eus , oftez-en le foin f & les jettez dans l'eau bouillante , pour les blanchir , faites les feicher , & les farinez , . puis les paflèz avec fain- doux, ou beurre affiné i fervez les chauds , & gurniilèz de perfil frit, pour lequel faire il eft neceffaire qu'il foit bieu vert , & qu'il ne foit point mouillé. 61 . jirtichaux frits. . Découpe?- les en quatre , nettoyez-les , &

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

FRANÇOIS. 91 les-avec de la ferme & du fel menu ; faites bien chauffer le fain- doux ou beurre affiné , ou laid fondu , & eftant bien chaud , mettez-y vos artichaux & les faites bien frire , mettez-les après égouter, & mettez dans vofre friture une poignée de perlil bien vert , que vous mettrez fur vos artichaux eftant bien fec , & fervez. 70. Artichaux * la poivrade. Coupez vos artichaux par quartiers , oftezen le foin , & les feîtes blanchir dans de l'eau bien fraîche , & lors que vous voudrez fervir mettez les fur un plat avec poivre & fel % puis fervez* 7 f . Artichaux en eut. Oftez toutes les feuilles de vos artichaux , coupez- les jufques au foin, puis les faites cuire avec bouillon , ou avec de reau , du beurre & du fel, eftaos cuits , tirez-les de leur bouillon , éplucchez & oftez le foin : mettez-les enfuite avec du beurre & du fel , & lors que vous vou» drez fervir faites une fauce avec du beurre frais, un filet de vinaigre, mufeade, & un jaune d'œuf pour Kejr la fauce , puis fervez , en forte qu'ils foient bien blancs. yz. C hampignonr en ragouft. Eftans bien nettoyez , paflez-les par la poefle , avec du beurte bien ftais , perfil haché , & fibouies ; aflàifonnez-ks , & faites mitonner , & lors que vous ferez preftde fervîr, mettez-y jus , écorçe de citron , & un peu de blanc manger, puis fervez. 7 \ • Champignons farcis. Choififlèz les^mieux fkîts pour tenir la force, que

The text on this page is estimated to be only 27.33% accurate

•pi LE CUISINIER que vous ferez de quelques viandes jou
bonnes herbes , en forte Qu'elle foit délicate , & liée avec jaunes d'oeufs ,
puis vos champignons eftans ftrcis & aflaifonnez , mettez-les dans un plat
fur une barde de lard , ou fur un peu de beurre ; faites-les cuire , & fervez
garnis de jus de citron. 74. Champignons frits m Faites les blanchir dans de
Peau fraîche, & en fuite efluyez , puis les marinez avec un peu de vinaigre ,
fel , poivre , oignon ; & lors que vous ferez prefque preft de fervir , faites
une pafte liquide délayée avec jaunes d'œufs ; faites frire vos champignons,
fervez, & en garaiflèz. 75; ♦ Champignons a F olivier. Eftans bien nettoyez ,
coupez les par quartiers, & les lavez dans plufieurs eaux l'un après l'autre
pour en ofter la terre; Eftans bien nets, mettez-les entre deux plats avec un
oignon & du fel , puis fur le rechaut , afin qu'ils jettent leur eau. Eftans
preflèz entre deux afïietes , prenez du beurre bien frais , avec perfil &
fiboule , & les fricaflèz ; après cela mettez-les mitonner , & lors qu'ils
feront bien cuits , vous y pouvez mettre de la crefine , ou du blancmanger ,
& fervez. 76. Omelette de jambon. Prenez une douzaine d'oeufs les caflèz ,
oftez les blancs d'une demie douzaine , & les bâtez , prenez en fuite autant
que vous jugerez neceffaire de vofre jambon, hachez-le, & le méfiez avec
vos œufs , prenez du lard , le coupez, & le faites fondre , jetez dedans
vofre orneDigitized by Google

The text on this page is estimated to be only 26.45% accurate

FRANÇOIS. s>* omelette , faites en jforte qu ' elle ne foit trop cuite , & fervez. 77. Tortues* Couper en les pieds, la queue & la tefte, mette* le corps cuire dans un pot, & l'aflaifonnez bien avec fines herbes, lors qu'elles feront prcfque cuites , mettez-y du Vin , & les faites bien bouïllir. Eftant cuites tirez-les, & les découpez par morceaux, & fur tout prenez garde à bien ofter l'amer. Puis les fncaflezavec du beurre ou du lard , perlil & fiboule , mertez les enfuite mitonner avec peu de bouillon, & lors que vous ferez prefl de fervir , délayez un jaune d'œlif avec du verjus meflèz-le enemble, & fervez bien afTaifonnées. 78. Tourte de pt (lâches. Faites fondre du beurre, & y mettez Gx jaunes d'œufs avec du fucre ; bâtez une poignée de piftaches, & les mêliez enfembleavec un grain de fel, puisfaites vofre abbaiffe, &la foncez , mettez-y vofre appareil » fermez vofre appareil , fermez vofre tourte , & la bandez avec du papier beurré. Eftant cuite- , fervez la fucrée , & la garniflez d'écorce de cir tron confite. 7P# Oeufs kla^ortugaife Prenez quantité de jaunes d'œuf, & une livre ou demie livre de fucre, dont vous ferez un firop , lequel eftant fait , vous le méfierez avec vos œuft , avec une goûte d'eau de fleur d'orange , & les faites cuire. Eftans cuits , faites un cornet de papier beurré , & bien double , mettez vofre appareil dedans , lequel Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 24.09% accurate

94 LE CUISINIER quel eftant refroidy , oftez le papier , & mettez cet appareil fur une affiète, la pointe en haut , le fucrez & le garniffez de nompaille , canelle, écorce de citron confite, & fleur, puis fervez. juitre façon. Faites un firop pareil à celui de l'article précédent, puis caliez une douzaine d'œufs, ou plus, & les bâtez bien, faites chauffer votre firop, & lors qu'il fera bien chaud, meflez-y vos œufs • paflez-le tout enemble dans une paflire & faites le cuire ; Eftant cuit , fervez-le avec du bifcuit coupé & dreffé en pyramide, eaux de fentur , & mufc bu ambre gris.

80. Oeuf s mignons . Faites votre firop ainfi que deffus . & prenez des jaunes d'œufs , & les délayez bien , & les mettez dans votre firop ; Eftant cuits , mettez-les fur une affiète avec une goûte d'eau de fleur d'orange , & de mufc, puis fervez.

81. Qtrfs filez. Prenez une chopine de vin blanc avec un morceau de fucre, faites les bien bouillir enemble , puis cafléz des œufs & les bâtez bien , paflez-les dans une paflire , & les mettez enfuie dans votre poeflon , où fera votre vin blanc, & votre focre tout bouillant, par ce moyen ils font cuits en un moment, & le trouvent enfilez , tirez les de votre firop , & les mettez égouter, puis fcs fervez en pyramide av*c eau

The text on this page is estimated to be only 25.40% accurate

FRANÇOIS, pf d'oeufs dans la poefle avec du beurre, & les mettez dans vofre firop , euans cuits , fervezles avec eau de fleur d'orange , Autre façon. Faites vofre firop , & avec vos œufs frits meflezy un peu de lait bien frais. Eftant cuits , fervez-les fur une aflSette , bien blancs , & garnis d'eau de fenteur. 83. Oeufs à la neige. Faites bouillir du laiâ avec peu de farine bien délayée, mettez-y après plus de la moitié de douze blancs d'oeufs , & remuez bien le tout enfemble, & le fucrez; lors que vous, ferez preftde fèrvir, remettez* les fur le feu, & les glacez , e'eft à dire , prenez le refte de vos blancs d'oeufs , battez-les avec une plume , & méfiez le tout enfemble, ou bien faites bien frire le refte de vos blancs, & lesjettez pardeffus vôtre appareil ; paflèz-y légèrement un couvert de four, ou la pelle du feu rouge, & fervez les fucrez » avec quelques eaux de fenteur* Vous pouvez au lieu de blancs y mettre les jaunes de vos œufs à proportion , & les blancs frits par deflus. Lacreime à la Mazarine fè fait de mouton, horfmis que vous n'y mettez point de Maûcs 84. Oeufs s la Huguenote. Prenez du jus d'éclanche de mouton , le mettez fur une affiete, ou dans un plat, ayez des œufs bien frais » & les caftez dans vofre jus, faites les cuire avec un peu de fél, eftant cuits, Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 27.28% accurate

FRANÇOIS. 97 89. Langue de mouton. Estant bien nettoyée fendez- la en deux, puis la farinez , la paflèz dans la poefle , & la mettez en ragouft avec vinaigre , verjus , fel , potvre , jus d'orange , & câpres hachées ; eftant bien mitonnée , oc la fauce bien liée, fervez. 90 Langue de mouton pic^uée. Prenez -la cuite, & la nettoyez bien, faitesla picquer de petits lardons, &roftir, puis fervez avec un jus de citron ou orange. pl. Langue de mouton fur le gril . Fendez-la par la moitié, & mettez la fur le gril , avec fel & mie de pain par defliis > puis tàtes une fauce avec verjus de grain , ou erofeilies , peu de chapelure de pain , de perfil & fiboule hachez bien menu , puis eftant cuite, fervez. pz. Salade de grenade. Epluchez vos grenades , les mettez fur une aflète , les fucrez & les garniflez de citron , puis fervezp } . Hure de fanglier. Coupez la proche des épaules pour la rendre plus belle & plus apparente , & pour conferver le col qui en eft le meilleur, pourvû qu'il foit bien aflàifonné. L'aylnt coupée , faites-la brufler , ou efchauder > fi vous voulez qu'elle foit blanche ; puis coupez la peau à quatre doigts du nez tout autour de la telle , de peur qu'elle ne fe retire & ne defeende en d'autres lieux. Faites-la cuire & bien aflàifonner , & eftant à moitié cuite mettez-y du vin blanc ou^uge ~ & la

The text on this page is estimated to be only 29.38% accurate

j>8 LE C U I S I N I E R faites achever de cuire , derechef bien aflàifbnée de poivre , oygnon , doux , écorce d'orange & ânes herbes. Vous la pouvez faire cuire & bien envelopper avec du foin de peur qu'elle ne fe défaflè. Eftant bien cuite, fervez-la froide , entière , & garnie de fleurs , que fi vous Pavez entamée , fervez la par tranches , que vous pourrez déguifer en plulieurs façons de ragoufts. 94. Tranche de Hure. Coupez -la fur le col, ou auprès, oudeflbus foreille& fervez. 9 5 . Tranche de Hure en ragoufl. Eftant coupée de la forte , faites-la boûillir avec du vin & peu de chapelure de pain j eftant cuite & la Fauce liée , fervez. jlutre façon. Eftant coupée comme dit eft , poudrez la de mie de pain , & la mettez fur le gril ; eftant grillée , fervez avec jus de citron- Au temps des feuilles de vigne , enveloppez en vofre tranche , & fervez promptement avec verjus de grain. 96. Pois vers. Paflèz-les fi vous voulez par la poefle avec dtL beurre , & les faites cuire avec laitues pommées, ou pourpier; eftans bien cuits avec un bouquet , & bien aflàifonnez , fervez les garnis de laitues. Vous pouvez les accommoder & aflàifonner avec de la crefine, ainfi que lesafperges , dont cft fait mention cy-deflùs en l'article 88. d*a£ perges à la crefine. Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 25.45% accurate

F R A N C O i S. 99 97. Roignonsdtbellier* Faites-les bien blanchir dans l'eau fraîche, oftez-en les peaux , & les couper en tranches fort déliées : paflèz les par la poefle avec du beurre ou du lard fondu , aflaifonnez de tout ce que vous aurez , puis les faites mitonner avec champignons , & jus d'éclanche de mouton, puisfervez. Autre façon. Coupez-les de mefme par tranches , & les faites tremper avec peu de vinaigre & de fel , quelque temps avant que fervir , eftahs effuyez , paflèz-les dans la pafte de baignets , & les faites frire, & jettez deffizs jus de citron, ou d'orange , puisfervez. 98. Palets de bœuf. Prenez les bien cuits & bien douillets, & nd laiflèz de les faire bouillir un bouillon pour ofter le eouft de la Tripière , cela fait , coupezles fort déliez , les palièz par la poefle bien affaifonnez , & faites mitonner j que vofre fau* ce foitHée d'un jus de citron, puisfervez. Les palets de bœuf à garnir fe fricaflènt de mefine , ,hor finis que vous les coupez en détail. 9pt Arbolade* Faites fondre peu de beurre , & prenez de la crefme, jaunes d'oeufs, jus de poires, fucre, & fort peu de fel , faites cuire le tout enfemble, eftant cuit, fervez avec eaux de fleur, & fervez verte. 100. Pigeonneaux. Eftans bien blanchis- dans l'eau, un peu fârP nez, & pafTez par la poefte avec du feir Ex tes* Di

The text on this page is estimated to be only 28.51% accurate

ioo LE CUISINIER tes-les mitonner avec bon bouillon ,
champignons , truffes , & un bouquet , le tout bien afikifonné , & fervez la
fauce bien liée , & garniflèz de citron coupé. Le mefine ragouft fe peut faire
aux pigeonneaux roftis. 10 1. Gnves. Oftez les juftiers , paffez les de mefine
que les pigeonneaux , & les faites cuire plus long-temps 7 parce qu'ils font
plus durs. Eltant cuites & affaifonnées aulfi de mefine, fervez garny de
grenade ou citron coupé • loi. Perdreaux. • Prenez quelques morceaux de
tranches de bœuf, les bâtez bien avec du lard , l'aflaifonnez de fel & poivre ,
& paflez par la poefle , tant que le lard foit bien roux , enfuite faites
mitonner cet appareil avec peu de bouillon , & un oignon pilé. En après
paflez tout par un linge f & vous en tirerez un jus fort roux , auquel vous
mêlerez une pinte de verjus de grain , un peu de farine cuite , ou \$z
chapelure , puis prenez vos perdreaux , levez -en les cuifles & les faites
mitonner avec vofre fauce , y adjoû* tant. champignons & truffes » jufques
à ce que la fauce foit bien liée , faites cuire , & fervez prômptement de peur
qu'ils ne durciffent. * Les Perdrix s'accommodent de mefine* ^Méthode
pour faire Jambons de Mayence. -: Vofre porc eftant habillé, levez-en les
jambons , & les étendez bien pour leur faire prenDigitized by Google

FRANÇOIS, ior prendre le ply. Mettez-les en la cave durant quatre jou>s , pendant quoy il en fortira de l'eau qu'il faut eflfuyer fort fouvent ; que fi le temps eft humide , ne les y laiflez que deux fois vingt quatre heures , puis les mettez à la preffe entre deux ais , & les y laiflez aufli long temps qu'il y a que le porc eft. mort. Après cela falez les avec fel, poivre, clou & anis batus. Laiflez les prendre fur fel leſpace de neuf jours, après quoy vous les tirerez & mettrez dans la lie de vin pendant autres rtfuf jours ; en» fuite enveloppez les avec du foin , & enterrez dans la cave en lieu qui ne foit trop humide ; les ayans tirez , pendez les à la cheminée du coſté qui fume le moins , & ne manquez de les par* famer deux fois le jour avec du genèvre. Eftans fecs & peu enfumez , pendez- les au plancher dans une chambre qui ne foit çoint humide , & juſqu'à ce que vous en ayez affaire, viſitez-les fouvent de peur qu'ils ne pour» riflent. Pour les faire cuire , prenez celui que vous voudrez , nettoyez-le , & le mettez deflaler dans une grande chaudière pleine d'eau , af* faifonnez de fines herbes. , & n'y mettez point de vin ; eftant cuit , levez la coine* , parfemex le de poivre & de perfil haché , & le piquez de clou , puis rabaiflèz la coïne , & le mettez dans un lieu frais , juſques à ce que vous le vouliez fervir , ce que vous ferez garny de fleurs fi vous en avez. E 3 Ma* Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 20.99% accurate

lot LE CUISINIER Manière défaire les tiaifons à conferver 5
pour n'avoir pas la farte de le s faire à tous mo» mens que vous en avez,
affaire. Liai/on d'amandes. Pelez bien vos amandes , & les pilez dans un
mortier, puis les mettez avec bonbouillon, mie de pain, jaunes d'oeufs, jus
de citron , un oyguon i felS clou , & trois oti quatre champignons; faites
bouillir tout cela un bouillon , le pafièz par f eftamifte , & le mettez dans un
pot pour vous en fenrir au befoin. I jaifon de champignons. Prenez àti
queues de champignons y avec S eu d^amandos oattès 3 oygnon, perfil, mie
e pain > jar- es d'œufs , & câpres , &ites bouillir le tout avec bon bouillon ,
& l'aflàifbn* nez bien , meilez-y une tranche de citron , pat fez le enfuite
dans une eftamine* & le mettez dans un pot pour vous en fervir au befoin»
Liai/onde farine. Faites fondre voftre lard , oftez-en les créions ; jettéz
voftre forine dans voftre lard fondu \$ faites là bien cuire , mais prenez garde
qu'elle ne tienne à la poefle, mélez^y de foignon à proportion de ce que
vous en aurez affaire ; eftant cuit , mettez le tout avec bon bouii: Ion ,
champignons , & un filet de vinaigre ; puis ayant boûilly avec afiai
fermement , paffez le tout par Teftamine , le mettez dans un pot , lors que
vous voudrez vous ôh fer* Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 25.32% accurate

F R A N C O I S. ioj fervir, vous le tiendrez fur la cendre chaude pour lier vos fauces. Lia 'fin de truffes. Prenez de la farine feiche , que vous délaye-* rez avec bon bouillon i truffes , oygnons , champignons , & un brin de thin , pilez le tout enfemble , & le faites bouillir avec vofre fari* ne délayée , le paflez par une eftamine , & le mettez dans un pot , x:ela vous fervira pour lier vos entrées ou ragouns • Vous pouvez tous fervir de ces liaifons en* Carême , pourvû que vous n'y mettiez point df œufs ; elles vous peuvent auffi fervir par tout » comme à l'Entrée, Second, & Entremets* Jiietfridt pour faire les jus de champignons ^ dt bœuf oh de mouton r qni peuvem fervir A beaucoup de fauces > 0* der/tgoufts. Jus de champignons. H Prenez lesrplus chetift de vos champignons » lavez les bien avec leurs peaux , & leurs queues \$ fans rien ofter , faites les bouillir dans un pot avec de bon boûillon , en boûillant mettez-v un bouquet , un -oygnon picqué de doux , & quelques morceaux de viande roftie , le tout bien aflaifonné de fel , après avoir bien boûilly , paflez le tout par Teftamine , & le mettez dans un pot pour vous en fervir au befoin . l l peut fervir à toutes fortes deragoufts, mef* mes aux potages , & fouvent il palfe pour jus de mouton. £4 /«? Di

The text on this page is estimated to be only 24.66% accurate

II *o4 LE CUISINIER Jus de bcufou de mouton. Faites cuire
vofre viande un peu plus de moitié , bœuf ou mouton , la piquez avec un
coufteau , & la preflèz avec des prefîes fi vous en avez , ce fera tant mkru*
eftant preffée , & -le jus tiré , prenez une cuillerée de bon boûil- ; Ion , en
arrofevz vôte viande , & tirez- en- encore du jus , ce que vous pourriez avoir
affaire mettez le dans un pot avec un peu de fel, &y { meflez un jus de
citron , îors que vous fere* preft de vous en fervir. ■ Manière défaire la
garniture de jifiaches. Pelez vos piftaches dans de feau chaude, les mettez
dans -de l'eau froide , & pour vous en fervir , hachez les tant foit peu , pour
mettre autour de vos plats. Garniture, de citron. Faut le greneler , le fendre
en long ; 6c le couper par tranches, après quoy mettez le dans de Peau ,
preft à vous en fervir defius & autour de vos plats. Garniture de Grenade.
Choifiliez la plus rouge f & rémondez , c'eft à dire , oftez-en l'écorce t & en
tirez les grains , pour garnir deflùs & autour de vos plats. Méthode pour
tirer les jus & les eaux de chair , propre k fervir aux ma a de s. J*s de
mouton ^ veau ou chapon. Eftans roftis & preflèx , tires en le jus , & parce
que le jus de mouton eft plus chaud que Digitized by Google

FRANÇOIS. 10\$ de veau , & des uns & des autres aînfi accommodés faites-en ufer une cuillerée à vofre malade de deux en deux heures . Pour ceux qui ont befoin de grand rafraîchiffement , prenez une bouteille qui foit fans ofier , & ait le goulet fort grand , coupez vofre viande , veau & volaille aflèz menue , en forte qu'elle entre par morceaux dans cette bouteille ; ce qu'ayant fait vous la boucherez foigneufè» ment avec un morceau de pafte ferme & dure, & par de(Tus un parchemin , la lierez bien & la mettrez dans une chaudière d'eau chaude jufques au goulot. Faites la bien bouïllir fefpace de trois heures ; eftant cuite , déboudiez vofre bouteille , & en tirez le jus , lequel vous ferez prendre à vos malades, ou mefme à ceux qui en pleine fanté ont befoin de rafraîchiflè* ment, avec un bouillon , le tout à proportion du befoin & des forces de l'un & de l'autre , & remarquerez en pafant que le jus de viande ro« ftie eft bien plus fort & plus nourriflânt que cehiy de viande bouillie , quoy qu'il foit en plus grande quantité. Au défaut d'une bouteille , vous pouvez vous fervir d'un coquemart de mefme façon que la bouteille , le bouchant bien de pafte & de parchemin par deiùs. Habillez vofre poulet , & eftant bien net i emDi

The text on this page is estimated to be only 28.96% accurate

lotf LE CUISINIER empliflèz le d'orge , & le faites cuire dans un pot avec une pinte d'eau , en forte qu'elle fe reduife à chopine ; ayant cuit jufques à ce que forge foit crevée paflez le tout par une eftamine * & le laifTez refroidir , il faut l'ufer froid , & peut-on donner de cette eau mefine aux Enfansdemammelle. La panade. Prenez bon bouillon , & mie de pain bien 1 déliée ; faites-les bien boûillir enfemble , & fur la fin mettez-y jaunes d'œufs , fort peu de fel, & jus de citron. Autre panade. Prenez viande de chapon , ou de perdrix bien hachée, battez-la bien dans un mortier, puis la délayez avec bouillon de fanté , c'eft un boûillon de la marmite, peu de mie de pain & de fel , eftant mitonnée , meflez-y quelques jaunes d'œufs pour épaiflir , & jus de citron. Tablede laPapJferiequifefert le long de Panne*. Parte de venaifon. Pafté de membre de mouton Paftéal'Angloife. Pafté de fanglier. Pafté de chapon. Pafté de Poulet d'Inde. Pafté de gaudiveaux. Pafté de perdrix. Pafté de jambon. . Pafté de-poitrine de vean. . Pafté d'affiete4 \ X 9 MO II Pafté Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 20.90% accurate

F R A N C (> I S toy Pafté à la Cardinale. 1 1 Parte à la Marotte.
13 Pafté d e lapreaux. - 1 4, Parte de poulets. 1 5 Pafté d'alloûettes. JJS Pafté
de veau. Pafté de cailles. 1 Pafté de beccafles. . 19 Pafté de merles. " 20
Pafté de canard . 21 Pafté d e macreufe au lard. 2% Pafté d'agneau. 2 5
Pafté de langue de mouton. 24 Pafté de chreveau chaud. 2 f Pafté d'oyfon.
26 Pafté de manches d'épaules. 27 Tourte de pigeonneaux. 28 Tourte de lard
29 Tourte de moelle. 30 Tourte de veau. 3 1 Tourte de beatilles. 3 2 Tourte
de moineaux. 3 5 Tourte d'alloûettes. " 34 Tourte de ris de veau • 3 f Tourte
de blanc de chapon fucré . 3 6 1 Méthode d'apreter er ftrvir les Pa/li/ftries
dont la Table eft cy - devant. I* Pafté de venaifon. Si la chair en eft dure ,
battez-la , ofteï les peaux de deflus , & la lardez de gros lard > aflàifonné de
fel poivte , vinaigre , & clou battu. Si e'eft pour garder , faites voftre parte E
6 de Digitized by

The text on this page is estimated to be only 29.65% accurate

io8 LE CUISINIER de farine de feigle , fans beurré , fel , & poivre ; faites cuire vostre pafté l'efpace de trois heures & demie , eftant cuit bouchez avec de la parte le trou que vous aurez laiflè pour donner vent , & îervez par tranches. %. Pafté de membre.de mouton. Eftant bien mortifié , il le faut bien battre r en ofter la peau , le defoflèr , & fi vous voulez le larder de gros lard , & aflàifonner de fel , poivre , & un peu de vinaigre ; vous le pouvez lainer en lauce trois ou quatre jours bien couvert, julques à ce que vous le vouliez mettre en pafte. Ce que vous ferez alors en pafte fine ©u bife , le bien aflàifonner de fel, poivre r clou battu , mufcade, & une feuille de laurier & mefme une gouflè d'ail écrafée fi vous voulez. Eftant fermé & doré d'un jaune d'oeuf , # faites le cuire l'efpace de trois heures & demie , & n'oubliez pas de le picquer , c'eft à dire , luy donner ouverture pardefliis, peu après qu'il feiu au four. 3. YaflickVAnzloife. Prenez un levraut ou un lièvre , hachez le bien avec graffle de boeuf ou de mouton , ou mefme atec du blanc de chapon t méfiez bien le tout enfemble , & aflàifonnez , mettez-y fi vous voulez des câpres & du fucre. Faites ainfi vostre pafte , lors qu'elle - fera farinée , étendez- la & la pliez en trois ou quatre comme une ferviete % mettant du beurre frais fur chaque lit de pafte , en forte que pour uue , livre de pafte il y ait une demie livre de beurre % à proportion. Ainfi accommodée % laiflezDigitized by Google

FRANÇOIS. 109 laiflez-la repofer quelque peu , & faites enfuite vofre pafte , que vous garnirez au dehors de papier beurré. Faites le bien cuire , le dorez d'un jaune d'oeuf, & fervez. 4 . Pafte de fanglier. Il fe fait & aflàifonne de mefine façon que celui de membre de mouton. 5. Va fié de chapon. Étant bien habillé , lardez le de moyen lard* & le mettez en pafte fine & dreflèz vofre pafte. Si vous le vouiez fervir chaud , il ne faut pas tant Taflaifonner , que pour le fervir froid* Pour donc le fervir chaud , dreflèz le & le garniffèz de ce que vous aurez , vous pouvez mefine le farcir. Faut le faire cuire deux heures & demie , & s'il eft altéré , c'eft à dire que la fauce y manque , faites-y une fauce blanche , ou y mettez quelque jus que ce foit % & le fervez. chaud & découvert. 6. Vajiède Poulet-d' Inde. Étant bien habillé , battez le , & le trouffez ; lardez-le de gros lard , & raffaifonnez % puis le mettez en pafte fine ou bile > nourrie de beurre ou de lard y car cette chair eft fort feiche quand elle eft cùite , aflàifonnez le comme un pafte de venaifon f faites le cuire à proportion de fa dureté ou groffeur & le fervez chaudi ou froid. Autre façon. Habillez vofre Poulet-d'Inde , oftez en la peau & le brichet , puis raffaifonnez , & farciffei de pigeonneaux , palets de bœuf, champignons ,

*io LE CUI S I N I E R pignons 7 truffes , eus d'artichaux ,
 creftes , roignons de bellier , & ris de veau. Et cette force eft propre en cas
 que vous n'oftiezque le feulbrichet* Que fi vous oftei. la peau entière ,
 prenez la chair de vofre Poulet-d'Inde, la hachez bien menu avec graiffe de
 bœuf , f'affaifonnez de tout ce que vous aurez, jufques à des jaunesd'oeufs ,
 en rempliflèz-la peau , la recoufez & la mettez en pafte fine, garniflèz vofre
 pafte de petites beatilles , champignons , & de tout ce que vous aurez de
 refte de vofre force ; faites le cuire , & fervez chaud avec telle fauce qu'il
 vous plaira. 7* Va fié de gaadiveaux. Dreflèz vofre pafte en ovalle , ie
 garniflèz de vos gaudiveaux , au milieu defquels vous mettrez toute forte de
 garniture, comme champignons^ foye de chapon gras, cardes , jaunes
 d'oeufs durs , ris de veaux , & aflaifonnerez le tout. Bandez le de pafte par
 defliis , & lors qu'il fera cuit, fervez avec fauce de verjus , jaunes d'oeufs &
 mufeade. 8. Vajlé de perdrix. ' Eftans habillées , lardez les de moyen lard ,
 &: les aflaifonnez , puis les mettez en pafte fine,'. & dreflèz vofre pafte ,
 bien nourry de lard où de beurre, faites -le cuire l'efpace de trois heu^ res, &
 le fervez chaud. p. Pafte' de Jambon. Faites le bien détremper , & lors qu'il
 fera aiicz deflälé, faites-le bouillir un bouillon , & oftez, la peau d'autour ,
 que vous appellez la . coi

FRANÇOIS, iip coine, puis le mettes en pafte bife, comme la venaifon , & l'aflaifonnez de poivre , clou & perfil ; fi vous me croyez , vous le barderez aufli de mefmeque la venaifon; faites-le cuire à proportion de fa groflèur ; s'il eft gros > pendant cinq heures ; s'il eft moindre , moins de temps • & ainfi à mefure qu'il fera gros ou petit. Eftant froid , fervez le par tranches. i o . Pafte de poitrine de veau. Eftant bien blanchie , vous la pouvez fàrcîr , de tout ce que vous voudrez : vous la pouvez/ aufli mettre en pafte fine bien aflàifonnée , garnie, ou fi vous voulez , coupée par petits morceaux ; dreflez bien vofre pafte , faites le cuire, & le fervez avec une fauce blanche , faite de jaunes d'œufs délayez avec du verjus» , 11. Pafte d'affiete. Prenez chair de veau & graiflè de bœuf ou de mouton , faites-en une façon de ■ gaudiveaux , puis dreflez vofre pafte proprement , à hauteur de demy pied, & l'empliflèz cfrin lit de chair , & au deflus un autre lit de champignons ' , un autre de cardes ou de cardeaux, ou pigeonneaux , palets de bœuf , roignons & jaunes d'œufs , en forte que le lit de defTus foit de vos ; audiveaux couvrez-le & aflàifonnez , puis Lèrvez. il. V*fték la Cardinale. Faites vos paftez forts hauts , & fort étroits, empliflèz-les de gaudi veaux , & couvrez en forte que le couvercle foit aufli fort haut , puis le fervez , principalement pour garniture à une piece.de bœuf oufur une affiete, > iz. Me Di

iii L E CUISINIER 1 5 . Paffé à la marote. Prenez farine de feigle , que vous falerez , faites-en vofre pafte , & f ajuftez en forme de pafte. Vous prendrez enfuite un lièvre ou deux , ou deux membres de mouton avec un peu de graifle de bœuf > que vous hacherez enfemble bien menu , & aflàifonnerez , faites enfuite vofre pafte , auquel par deffiis vous laiflerez un foupirail ; lors qu'il aura cuit trois heures tirezle & le rempliflez de bon bouillon , remettezle au four y & lors qu'il fera entièrement cuit f fervez. 14 Pafte de îapreaux. Eftans habillez , lardez les de gros lard , & faites vofre pafte de mefmeque celuydevenai* fon , fi vous le fervez chaud r faites-le un peu plus doux , & fervez. Ij. Pafte de.p'oulets. Habillez-les & les farinez fi vous voulez r garniflez-les & les aflàifbnnez , & -les mettez, en pafte bien fine ; fervez chaud avec une fauce blanche de jaunesd'œuft délayez. ■ Que fi vos poulets font' gras , vous les pouvez piquer de moyen lard, & les aflàifonner, garnir & paftiflèr de mefme. 16. Vaffe d'allouettes: Habillez-les, oftez-en les jufiers^ & lesécràsez , puis lés paflez par la poëfle avec chamr pignons , truffes & beatilles , & roignons , le tout bien aflàifonné , puis les mettez en pafte fine, les faites cuire Tefpace de deux heures & demie , la fauce bien liée , & bien nourrie. Vous y pouvez înettrc du fucre en façon d'hy* po: 1 Digitized by Google

FRANÇOIS. 113 pocras , & en cette façon le fervir froid ; fi en ragouft, fervez le chaud. 17. Pafte devenu. Prenez^en la ruelle , & l'accommodez de mefme façon que le fanglier ; fçavoir / bien lardé & aïiaifonné de mefme ; mettez-la en pafte fine ou bife comme vous voudrez, fervez en tranche, froide ou chaude. Autre façon. Hachez telle viande de veau que vous voudrez avec graifiè de bœuf , & l'aflaifonnez . dreffez vofre pafte , & faites le fonds de vofre pafte ou le tout , de cette viande ainfi hachée , & aflàifonnée , laquelle de plus vous garnirez de champignons , eus d'artichaux , cardes , roignons , ris de veau & jaunes d'oeufs durs. Après quoy vous le couvrirez & ferez cuire , eftant cuit , fervez le découvert avec faucc de jaunes d'oeufs délayez avec du verjus de grain. 18. Pafte de Cailles. Il fe fait pour manger froid comme celui de perdrix, & pour manger chaud comme celui d'alouettes , faites-le de pafte fine , & fervçz le chaud, avec ragouft. Ip. Pafte 4e Beccaffes. Habillez vos beccaffes , oftez leur julier , les lardez de moyen lard, & affaifonnez de mefme façon que le pafte de perdrix, foitpour manger chaud » foit pour manger froid: Si vous le fervez chaud , garniffez-le de ce que vous aurez , & affaifonnez de ce que vous jugerez à propos ; faites le cuire l'efpace de deux heures & demie, & fervez chaud ou froid- § zo. Pafte Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 23.82% accurate

H4 LE- CUISINIER 10. Pafte de Merles. Habiller vos merles ,
oftez en les jufiers , & les mettez-en paÛe , aflàifonnez & tàites cuire de
mefme façon que les alôoiettes pour manger chaud ou froid 2. 1 . Pafti de
canard. Eftant habillé , lardez le de gros lard , & rafàifonnez bien % mettes
le en pafte fine où bife pour le garder , faites le cuire l'efpace de trois heures
; fervez & le garniffez pour manger chaud. 12. Pafte de macreufe au lard. Il
fe fait & fe fert de mefme façon que celuy de canard fcy; deflùs
immédiatement. Z}. Y? afté d'agneau. Prenez les quartiers de devant , & les
coupez bien menus , les faites blanchir dans feau fraiche f puis mettes en
pafte fine & bien; drefFée , avec peu de perfil & fines herbes hachées ;
eftant bien cuit , & bien aflàifonné , fervez avec une fauce blanche. Antre
façon. Vous pouvez prendre vofre agneau entier ou en quartiers , fans le
découper , le larder de gros lard , & le mettre en pafte , afTaifonné de perfil
haché , fèl , poivre , clou batu > & garmy de^ champignons , morilles &
câpres ; & eftant cuit, le fervez avec une fauce blanche de jaunes d'œufs
délayez avec verjus. 2,4. Va/le' de langues de moultin. Lavez-les avec de
l'eau tiède , & les nettoyez , puis les mettez en pafte ; prenez champignons ,
petits palets de bœuf coupez , beatilies. Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 26.46% accurate

FRANÇOIS, tif les, peu de perfil & fiboules; paflèz le tout par la poefle, jettez par defliis jaunes d'oeufs, eus d'artichaux , lard batu, ou beurre frais , & le mettez dans vofre pafté, que vous faires cuire Tefpace de deux heures , & fèrvez avec une fauce de jaunes d'œuis , délayez avec verjus. 2 5 . Vafte de Chevreau chaud. Habillez le , & en oftez la tefte ; lardez*le de moyen lard , & Taflaifonnez , mettez le en pafte fine drefflée , ou non ; garniflèz le de beatilles , champignons , morilles , truffes , moufieron , & fervez- Si vous le voulez fervir froid , faites-ea raf&ifoonement plus fort* Autre façon. Si vousavç^ deux chevreaux tirez du corps de chevreÛil ou de la biche , lardez les , & allai* fçnnez f & y mettez quantité de fucré , qui pendra vofre viande & vôtre fauce toute fucrée. Si vos chevreaux font petits mettez-les en pafte dreffée > & les feparez , mettant l'un en lucre, & l'autre en ragouft, fervez chaud. • 2(5. Pafié d'oyfon* Eftant habillé , lardez-le de fort gros lard, & le mettez en pafte , aflaifonné comme le pafté de venaifon. Servez le de mefme, chaud, ou en tranches. 27# Pafte de manches d'épaules. Habillez les os de vos manches , blanchiflèzles , les caffez & lardez de gros lard , ou lard pilé , puis les mettez en pafte fine } garnirez & aflaifonnez vofre pafte de tout ce que vous aurez ; faites le cuire Tefpace de- deux heures & deDigitized by Google

The text on this page is estimated to be only 29.07% accurate

n6 LE CUISINIER demie; eftant cuit, fervez avec telle fâuceque vous voudrez. 28 . Tourte de pigeonneaux. Faites vofre parte fine ; & la ljiiflèz repofcr , puis prenez vos pigeonneaux , les nettoyez , & les faites blanchir ; s'ils font trop gras , coupez-les & prenez gaudiveaux , afperges , champignons , eus d'artichaux , moelle de beuf, truffes, verjus de grain, ou grofeilles; garniffèz vofre tourte de ce que vous aurez , fans oublier faflàifonnement , puis fervez. Autre façon. Vos pigeonneaux eftans bien habillez , & blanchis, faites une abbaiffè de pafte fine ou ffeûilletée, mettez au fonds quelques gaudiveaux, Sç vos pigeonneaux par demis ; nls font petits, entiers; s'ils font gros, coupez* les par la moitié ; garniffèz vofre tourte de creftes , palets , champignons , truffes , cardes , morilles , moulTerons , jaunes d'oeufs , ris de veau , eus d'artichaux > perfil haché ; le tout bien aflàifonné de fel , poivre , clou & mufeade. Couvrez vofre tourte , & faites la cuire Tefpace de deux heures & demie ; eftant cuite fervez^ la découverte avec làuce de jaunes d'œufs délayez avec verjus de grain. 2p. Tourte de lard. Prenez du lard , le découpez , & le faites fondre entre deux plats , aflaifonnez-le demef me que la tourte de moelle, que vous trouverez en l'article fuivant , eftant cuite, fervez. 30 iourte de moelle. Prenez de la moelle & la faites fondre, eftant tonDigitized by Google

FR ANÇOIS. 137 fondue , pafiez-la , & y meflez fucre , jaunes d'œufs , piftaches , ou amandes pilées , faites en fuite une abbaiflfe fort déliée de pafte fine , fur laquelle vous mettrez vofre appareil ; bandez la ii vous voulez, faites la cuire, & la fervez fucrée. ^ \. Tourte 4e veau. Prenez un morceau de veau , le faites-blanchir , & le hachez avec deux fois autant de graiffe de bœuf, eftant bien aflailbnné, faites une abbaiflè de vofre pafte fine , mettez defliis vofre viande, au milieu de laquelle vous mettrez ce que vous aurez , comme beatilles , & c* fucrez fi vous voulez , puis eftant cuite , fervez. stutre façon. Garniflez une abbaiflè de parte* fine ou feûilletée , & Templiflez à moitié de vofre viande hachée ; mettez par defliis champignons f oygnon , creftes , eus d'artichaux , cardes , jaunes d'oeufs » & le tout bien aiïaifbnné achevez d'emplk vofre tourte de cette mefme viande , la couvrez & dorez d'un œuf cru délayé , faites la cuire Tefpacè d'une heure & demie , & la fervez découverte avec une fauce. 3 2 ♦ Tourte de beatilles* Faites blanchir vos beatilles , les mettez dans une abbaiflè , afiàifonnez & garnitfez de mefine que la tourte de pigeonneaux ; faites la aufiî cuire de mefine , & la fervez avec une fauce blanche , ou jus , ou quelque ragouft de rofties ; vous y pouvez mettre piftaches mondées , c'eft à dire , pelées & hachées. 33- 7***: Digitized by Google

n8 LE CUISINIER 3 2 , Tourte de moineaux. Elle se fait & se sert de même que celle de pigeonneaux , avec une sauce blanche. Vous la pouvez aussi accommoder de même -que celle de pigeonneaux ; mais voici encore une autre façon • Habillez les , ôtez-en les ju, fiers , les écrasez & les passez par la poêle avec & les assaisonnez de jaunes d'oeuf , câpres , & tout ce que vous aurez. Couvrez votre tourte, & la faites bien cuire deux heures; étant cuite, servez avec une bonne sauce , ou quelque jus. 34. Tourte de ris de veau. Vous les pouvez mettre en pâte fine ou feuilletée , picquez & rôtis « bien assaisonnez & garnis , ou bien les passez avec champignons , crevettes , truffes , morilles , jaunes d'oeufs , œufs d'artichaux , ou quelques asperges rompues , & ainsi faire votre tourte , que vous servirez avec une liaison de champignons par-dessus. 36. Tourte de blanc de chapon. Prenez quelque quantité de blancs de chapon * hachés les bien menus , & les délayez avec deux jaunes d'oeufs » beurre frais , peu de sel , pistaches , force sucre , peu de jus , ou bon bouillon. Faites votre tourte de pâte fine ou feuilletée, la cuisez bien, & si vous voulez, outre ce que dessus ajoutez y pignons , & raisins de corinthe. AVIS. Vous pouvez faire* vos pâtes de garde, & que Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 28.58% accurate

FRANÇOIS. 119 que vous voulez porter loin , avec farine dfe
feigle. Ceux que vous voulez faire, manger promptement , faites les de parte
plus de moitié fine. Le parte à TAngloife le fait avec parte feuilletée. La
tourte de franchipane fe fait de parte délayée avec blancs d'œufs. Toutes
fortes de tourtes fe font avec parte fine ou feuilletée. . Que fi vous ne
trouvez pas icy toutes les &• çons de diverfes paftilFeries , ne vous en
étonnez pas , je n'ay pas entrepris d'en faire un livre entier ; mais d'en parler
feulement en paß fant , pour donner une légère inftru&ion de ce qui eft le
plus necellaire , & de ce qui fert le plus ordinairement pour entre-mefler &
diverfifier les fcrvices. Table des Votages maigres hors de Carefine. Potage
aux herbes. Potage d'écrevices. Potage de carpes. Potage de tranches
farciesPotage de carpes farcies aux navets* Potage de carpe roftie. Potage à
la Reyne. î Potage à la Princefle. Potage de tortues. Potage de champignons
farcis. Potage de folles defofTées farcies* Potage d'efperlans. Digitized by
Google

The text on this page is estimated to be only 29.40% accurate

LE CUISINIER Potage d'asperges. 13 Potage d'atteraux de
poiflbn. 1 4 Potage de laitues farcies à la purée. 1 f Potage de choux au
pain fKt. 1 6 Potage de choux au lait. 17 Potage de choux à la purée. 1 8
Potage de citrouille au beurre. 1 9 Potage de citrouille au lait. 10 Potage de
navets. 2 1 Potage de lait aux jaunes d'œufs. " 22 Potage de profit eolles. 2 j
Potage de pois. 24 Potage d'herbes fans beurre. 2\$ Potage d'oignon. 16
Potage de concombres farcis. 2 7 Potage de neige. 28 Potage de moules
aux œufs. 2 9 Potage d'huîtres • 3 o Potage de grenofts. 3 1 Potage de
laumon à la fauce douce. 3 1 Potage de grenouilles au fàfran. 33 Potage de
(on. 34 Potage cToubelon. 3 f Potage de framboifes. 3 6 Potage de panets . •
37 Potage de poireaux. - 3 8 Potage de macreufe farcie . g 9 Potage de
lottes. 40 Potage d'asperges rompues . 4 1 Potage de choux fleurs. - 41
Potage de fidelle- 4 j Potage de ris- 44 Potage de tailladin. 4 y Potage de
purée de pois verts. 46 PoDigitized by Google

The text on this page is estimated to be only 24.38% accurate

FRANÇOIS, iti Potage de purée de pois vieux ferrie verte. 4 7
Potage de macreufe aux navets. 4^ Potage de macreufe garny. 49 Potage de
poireaux à la purée. 5° Potage de limandes. S 1 Potage de concombres. 5 *
Potage d'oygnon au lak. » Si Potage de loches. 54 Potage de vives. ' S S
Potage de rouget. J 6 Potage de champignons farcis. J 7 Potage de lait
d'amandes. 5 8 Manière four affréter & fervir les V otage s " maigres , dont
la Table précède immédiatement. l# Potage aux herbes. Faites chauffer de
l'eau avec du beurre & du fel, puis ofeille , buglofe , bourache , chicorée ,
ou laittuës , & poirée ; eftant bien net* tes , découper, les ? & mettez dans
un pot de terre , avec une cntamûre de pain » faites bouïllir le tout quelque
temps ♦ jufques à ce qu'il foit bien confommé , ce qu'efiant fait ^ faites
mittonnervoftrepain, dreflez&fervez. l. V otage d'écrevices. Nettoyez vos
écrevices , & les faîtes cuire avec du vin & du vinaigre» dufel& du poivre,
eflants cuites , épluchez les pieds & la queue , & les paflez avec du beurre
bien frais , un peu de perfil ; puis {prenez les corps de vos écrevices , & les
battez dans un mortier avec un oygnon , des œufs durs , & une mie de pai*
F met* Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 25.43% accurate

Ht LE CUISINIER mettez-les mitonner avec bon bouillon aux herbes , ou autres ; fi vous avez de la purée , & que vous déliriez vous en fervir , il faut qu'elle foit bien claire ; eftant bouilly , paflèz le tout enfemble, eftant paflè, mettez le devant le feu, puis prenez du beurre avèc peu de perfil , haché , & le fricalièz , mettez le enfuite dans «roftre bouillon hien aflaifonné , & les faites iriitonner avec vos crouftes feiches couvertes d'un plat ou d'une affiete , mettez auffi deflus iroftre pain , quelque peu d'hachis de carpe , jus de champignons ; emplifiez vofre plat , & le ^arniflez de vos pieds & queues d'écrevices avec grenades & jus de citrôn, & fervez. 3. Totage de carpe. Defbflèz une carpe & mettez-en Bouillir les os avec de la purée , quelque oignon ou œufs durs , & de la mie de pain ; eftant bouillis pajPfez-les & ôicaffez avec peu de perfil , & les remettez dans vofre bouillon. Ayant bouilly , faites feicher , & mitonner vofre pain ; faites un hachis de la chair de vofre carpe 5 & eftant cuit mettez le fur vofre pain > & Templifiez garny d'andouillettes , & le tout bien aflàifonné , fervez avec jus de citron , .& champignons par deflus. 4. Potages de tanchts. Prenez vos tanches , les defoflez & déchargez ; puis les fticalTez de leur chair que vous aurez hachée bien menue , après quoy vous rejoindrez proprement l'ouverture par laquelle vous aurez fait entrer vofre farce , le tout bien aflaifonné. Pour le bouillon tirez-le £ vous vou* Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 23.76% accurate

FRANÇOIS, taj, voulez de purée , ou de navets, ou d'herbes f ou de tanches , ou d'amandes , ou de câpres 4. ou d'écrevices , il n'importe , pourvû qu'il foit bon , faites mitonner vofre pain , & le garniffèz de tanches farcies ou rofties avec telle autre garniture que vous voudrez, puisfeivez. f. Potage de carpes fârciês. Defoflez & décharnez vos carpes , fuis les farciflèz de leur propre chair , recourant bieu proprement l'ouverture par laquelle vous aurez paflè vofre farce , de mefine qu'aux tanches , faites les cuire dans un plat avec du bouillon , du beurre ~, verjus , fiboules , & poivre ; faites cuire vos offemens , & en tirez & paflez le bouillon, que vous aurez aflàifonné de fel , poi« vre , & mie de pain ; faites mitonner vodre pain & le garniflèz de vos carpes farcies , près, champignons, puis&rvez. ê 6. Potage de carpes rofiies. Eftant habillées , decoupez#les par defius t faites fondre du beurre , & en dorez vos carpes que vous mettrez fur le gril & ferez cuire fans écaille; faites une fauce avec du beurre, perfil, fibouie , un filet de verjus & de vinaigre , le tout bien aflaifonné & mitonné avec bouillon tiré d'autre pot ou dé purée. Prenez enfuite des navets , les decoupez en deux , lefquels eftans blanchis vous farinerez & ferez frire ; eflaus frits., mettez- les dans un pot avec de l'eau ou de la purée , lors qu'ils feront cuits & aflàifonnez , faites mitonner vofre pain , & le garnit fez de vos carpes , 4e vos navets , & de câpres, puis fervez. F x Si Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 27.04% accurate

«4. LE CUISINIER Si vous n'y mettez de navets , vous le pouvez garnir de champignons , ou d'asperges coupées^ & de laitances de carpes. 7. Potage à la Reyne. Prenez carpes ou tanches , faites les cuire avec de l'eau : du sel & un oignon , persil , œufs durs, & une mie de pain; étant cuites, passez votre bouillon, & le mettez dans un autre pot, avec autant de beurre que vous mettriez dans un autre potage. Prenez des amandes , & les faites bien piler., mêlez*les avec la moitié de votre bouillon, •& après avoir bouillly ensemble quelque temps , passez les, & y mettez un oignon piqué de cloux , & le laissez sur un feu de cendre chaude. Faites mitonner votre pain avec un peu de votre premier bouillon , & remplissez votre plat de bouillon blanc, d'un jaune d'œuf délayé avec verjus & jus de champignons » en forte toutes fois qu'il ne soit trop > lié, puis servez garny de grenades & tranches de citron. 8. Potage à la PrinceJfe. Prenez de la purée bien claire , dans laquelle vous ferez cuire des filets de carpes , avec quelques jaunes d'œufs * & un bouquet , le tout bien assaisonné , puis faites feicher un pain , & après mitonner r passez y fort peu de hachis de carpes , ,& jus de champignons ; remplissez votre plat à mesure qu'il mitonne , & le garnissez de champignons , truffes laitances , foye de lotte, toute sorte d'herbes, grenade , & de tranches, de citron J*peuds servez. >

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 29.90% accurate

F R A N C O I S. iz,y 9. Potage de tortues. Prenez vos tortues ,
habillés-les f & les découpez par morceaux , faites-les pafler par la poefle
avec du beurre > perfil , & fiboule; eftant bien paflées & aflàifonnées r
mettez- les mitonner dans un plat fur le réchaut avec peu de bouillon. Pour
lequel foire , vous nettoyez bien vos tortues , & les faites cuire avec de l*
eau , bien aflàifonnées & vous- en fervirez. Prenez garde de crever l'amer
en les découpant. Faites mitonner vofre pain , & enfuite le garnifièz de vos
tortues & de leur forice, avec afperges rompues autour du plat ,
champignons , truffes j tranches de citron & jus de champignons , puis
feriez. 10 . V otage do chamfignottf farcis. Prenez les épluchûres de vos
champignon*," & les lavez bien. Mettez-les cuire avec de Teau , ou quelque
autre bouillon, un oygnon picqué & un brin de thin , le tout biei* aflàifonné.
Paflèz vofre bouillon , & le mettez dans un pot ; paflez auffi enfuite vos
champignons par la poefle avec beurre , perfil & câpres , & les remettez
dans ce mefme pot , vous pouvez foire le fonds de vofre potage avec des
oflèmens de carpes que vous ferez bouillir avec vos champignons ; faites
mitonner vofre pain , Se lors qu'il fera bien mitonné mettez-y un lit
d'hachis de carpes, & remplifièzdevoftrer appareil enfuite à mefure qu'il
mitonne; eftant emply , garnifièz vofre potage de vos champignons forcis
de la mefme farce -dont vous aurez foit wftra hachis cuit entre deux plats ,
& de laitanF 3 ces;

The text on this page is estimated to be only 17.98% accurate

i%6 L E CUISINIER ces; & lors que vous ferez preft à fervir ,
mettez autour grenade ou citron f puis fervez. I I . Potage de foies defojfées
farcies. Faites les frire prefque tôte à fait f & les ouvres fe long de luette ,
que vous en tirerez.. Prenez laittances , huiftres , câpres , champignons ,
truffes , & paflèz le tout parlapoefle avec perfil & fiboules entières.
Farciflez vos foies de cet appareil , & eftanfc farcies mettez lés mitonner
avec peu de bouillon , beurre frais * jûs de citron , ou d'orange , ou verjus..
Faites mitonner vofre pain avec du bouillon de quelque poiflbn aue vous
ayez & que vous, voudrez f & le gartiiflèz de vos fotes , avec champignons
, truffes , laittances , & jus de champignons > & mettez autour du plat trait;
ches de citron .,, & fervez, 1 2t V x otage dièfperlans. Faites un bouillon
avec des amandes , ou dfe poiflbn, ou des champignons, ou delà purée; te
tout bien aûàifonne , faites mitonner vofre pain , & mettez par detfûs un
peu de bouillon blanc , dé jaunes d'œufs délayez , & du jus d&
champignons* Prenez vos eperlans , les faites frire 7 & en garniflez vofre
potage f ou fi vous voulez , avanlf que de garnir , mettez- les en, ragouft. j
pour quoy faire vous prendrez perfil , fiboule , beurre & verjus , &
frîçaûerez enfemble & enfuite les paflèrez , eftans paflèz* les mettrez avec
vos elperlaos, feryez garny de. grenades & citron. Ij. Potage d'afacrges.
Prenez quantité d'hcrfctes , les mettw dans. un Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 22.40% accurate

F R A N C O I S. n7 un pot avec mie de pain, les aflaifonniez bien, paflèz-les en fuite , & eftans paflez , les empotez. Faites mitonner vôte pain, & Je garnit fez d'afpergès , q}ie vous^ aurez fait cuire dans de l'eau & du fel , & les quelles eftant égou* tées , vous aurez mis avec du beurre frais , fel, & mufcade; par deflus vofre potage vous vous fer* virez d'afperges fricaflees rompues , puis fervez^ u4utrefaçon. Servez vous, du mefme bouillon, joignez-y par deflus un peu de hachis de carpes garny d'afperges fricaflees & d'autres , champignons & laitances, puis fervez. Après que vofre pain fera mitonné , garniffez-le d'herbes & craferges, avec câpres & jaunes d'oeufs > & fervez. Vous pouvez blanchir vofre potage fi vous voulez. 14. Potage d^ attereaux de foijfon. Prenez des carpes , les defoflez , & en faites un hachis avec du beurre , bien aflàifonné avec de bonnes herbes , prenez en les os, & les fàï«» tes bouillir avec de la purée ou autre bouillon , un bouquet , du beurre & du fel; puis de vos peaux de carpes faites des attereaux , c'eft à dire , des- morceaux de peaux de carpes t les éte- , dant & mettant deflus vofre hachis aflàifonné y & des œufs pour les lier, puis les roulés en forme d'andouillettes ; , eftant roulées , faites les cuire dans un plat avec du beurre , peu de verjus & une fiboule , eftns cuits , garniffez vofre pain de vofre hachis & de vos attereaux , & mettez par deflus champignons & afperges rom* pues, puis fervez, F 4. 15. Bt*

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 22.68% accurate

ii8 LE CUISINIER 4j>. V otage de laitues farcies. Prenez vos laitues * & les faites blanchir dans f eau fraîche ; faites une farce de poifibn , ou d'herbes , & après l;es en avoir farcis , mettez les mitonner dans un pot avec de la purée ou d'autre bouillon , & les afiaifonncz bien de beurre* de fel, & d'un oygnon piqué de doux j faites mitonner vofre pain % & le garnifièz de vos laitues , que^ vous fendrez par la moitié ; vous y pouvez mettre un lit de hachis de poiffon, puis fervez. 1 6 . Potage de choux an laiU. Coupez vos choux par quartiers , & les fà£ tes blanchir \$ puis les» empotez avec de l'eau, gnon piqué de doux ; eftant bien cuits , mettez-y du laiâ , faites mitonner voûre pain » & le fervez gamy de vos choux. 17. V otage de choux en pain frit, Faites blanchir & empotez vos choux demefiïie qu'à l'article précédent , & fervez gamy de pain frit.. 1 8 . V otage de choux 4 la purée. il& fait de mefme que les.pcecedçns , hormis qu'au lieu d'eau vous empotez vqs cho»x avec de la purée , garjtiiûez & fervez.de mefme. Ip. Votage de citrouille au beurre. Prenez vofre citroffille , la découpez par morceaux , la faites cuire avec de l'eau & du fel. Eftant cuite paflez-la , & la mettez dans un pot avec un oignon piqué de doux , beurre frais 7 & poivre , faites mitonner vofre pain , & fi vous voulez délayez trois ou quatre jaunes d^ufs,, Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 23.17% accurate

F R A N G O I S. 11% 4'œufs, & les mettez avec du bouët par
de f fîs, puis fervez. 20. Potage de citrouille au lai fi. Découpez-la, & faites
cuire comme defius ^ enfuite paffcz-la dans une paffibire avec du lai & , & la
faites bouillir avec du beurre , aflafonnée de fel, poivre , un oignon picqué ;
& ferver avec des jaunes d œufs délayez comme cy-de f fus. 2 r. Vot âge dt
navets frits* Batiflez bien vos navets t ât les coupez par quartiers ou en
deux, faites les blanchir , les' farinez, & les partez par la poefte avec dix
beurre affiné, que vous ofterez eftant bien roux; & enfuite empoterez vos
navets avec de l'eau ou de la purée. Faites mitonner vofre pain , & te
garniffez de vos navets v& de çapjres, puis Autre façon: x Vos riâvets eftans
ratifiez , découpez pat quartiers » ôc blanchis , mettez-les cuire avec de
l'eau , du beurre , du fel \ & un oignon picqué de cloux. Eftans bien cuits ,
faites mitonner vofre pain , & après avoir mis vos navets avec du beurre
frais , & remué fouvent jufques à ce que le beurre foit fondu > vous en gar*
nirez vofre potage , & fervez . 21. Potage de laiU aux)aumsd"œufs. m
Prenez du laiâ bien frais, & le faites bouillir-, aflafonné de fel, & de
fucré*; . eftant preft à bouillir , délayez fept jaunes d'œufs pour un gr, Jid
plat, & pour un petit à proportion , mettez* les dans vofre laiét , & le
remuez bien r f Ci

The text on this page is estimated to be only 17.44% accurate

ijo LE CUISINIER eftfaifant fon bouillon; prenez bifcuitou pain£
& en faites vofre potage ,. que vous fervirer iucré. Autre façon. Apretez
vofre laiô, & le garniflez d'œufs* pochez en Téau f bien choifis & bien
frais, afin qu'il fe pochent mieux , puis fervez. * 23. potage de frofiteolles.
Faîtes mitonner vofre pain , avec du meilleur de vos, bouillons maigres ,
puis prenez lix , petits, pains faits exprés ; faites les bien feicher , & leur
faites une ouverture par defliis de la lar*ſeur d'uateflon , par où vous
ofterez la mie de edans , eflant bien fecs , pailèz-les avec du beurre affiné ,
& les ayans bien égoutez , mettez, les mitonner fer vofre pain. Lors que
vous . fèrez preft à fervîr, empliffez: les de toutes for* tes , comme
laittances , champignons , aſper.ges rompue* , truffes t artichaux , eapres ,
recouvrez vos paifts de leur ouverture , & garniffez de laittances ,
champignons , grenades , & ttanches de citron r puis fervez. 24. Foi âge de
pois vert s. Faflèz^les par la poefte avec du beurre ou du , lard fondu , les
plus menus & plus nouveaux que vous pourrez , & les mettez mitonner dans
un petit pot , bien aflaiſbnnez avec peu de perfil & fiboule. Puis faites
mitonner un pain avec du bcnrilfon aux herbes, ou de to purée de vieux pois
; eftant mitonné, garniffez-le de pois ver», fcuisfèrvefc* Attrefaçon. ;
FrewlteSpIosgr^y & les mettez raire* puft. Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 20.85% accurate

f r : a n t c o r s : i \$ r t h tirez la purée , & y paflèz du beuire avec peu de perfil &~ fiboule hachée , & l*aflàifonnez bien, firites mitonner vofre potage, & y met* tefc câpres ^ &legarniflezdepainfrit. 25. Pot „ge d'herbes fans benne. Prenez quantité de bonnes herbes , quand elfes font nouvelles , les rompex , les mettez 3 de l'eau bouillante avec une entamûre de m •s 5 foient un peu aigrettes à force d ofeille ; faites mitonner vofre pain , dreflez, vofre potage, &*y meflezdes câpres fi lous voulez , puis lervez» Pour rendre vofre potage aigret, prenez la moitié des herbes à moitié cuites , & les paflèz , & pour le rendre vert , il faut piler de l'ofeilîe. 16. Potage d'oignon. • Coupe* vos oignons par tranches fort défiées { lés fridaflè* avec du beurre, & eftant fricai?fées , mettez-les dans un pot avec de tfeau , o» avec de la purée ; eftant bien cuites , mettez une eroufte de pain & la lauTez bouillir fort peu , vous y pouvez mettre des câpres; faites feicher vofre pain v .& enfuite mitonner > dfefr fez &fervex avec urfflet de vinaigre. 3,. Potage de concombres farcis. > Prenez vos concombres , lés pelez , & les vuidez bien proprement ; fiâtes les blanchir , &. eftans blanchis dans l'eau fraîche les mettez, écouter-, faites une farce avec del'ofeille, jaunes d'oeufs : & entiers , le tout bien aflaifonné , & la îettez dan* vos concombres» Apres J F 6

The text on this page is estimated to be only 23.00% accurate

%l% L E C U I S I N L E R quoy mettez-les dans un pot avec de Teau ou de la purée , faites les bien cuire & bien aflaifonner avec câpres ii vous voulez , faites enfuite mitonner vofre pain , & le garniflèz de vos concom-r bres que vous, couperez par quartiers , puis fervez. l S. Potage à la neige. Il fe fait de laid bien affaifonné de fel , & de fitere, lors que vous ferez preft de fervir , prenez les blancs des jaunes d'oeufs que vous aurefc délayez pour mettre en vofre lai& , faites les bien frire , & les jetez avec vofre laidt , fer-l vez , & fucez. Autre façon four les jours gras. Faites mitonner vofre. paiii avec du bouil* ton d'amande , peu de viande hachée , & jus de mouton tout enfemble; eftant preft à fervir,, faites frire des blancs d'oeufs , & les mettez fur. vofre potage, faites rougir la pelle du feu > & la paflez par deflùspour les achever de cuire* puis fervez, 2 9. Potage de moulés. Prenez Yosmoules , les ratifiez & lavez bien ; , guis les mettez bouillir dans un poeflon avec de Tëau , du fel , & unoygnon. Eftant cuites. t tirez-les & épluchez , leur oftant la coquille à quelques-unes , la laifiant aux autres pour garnir r eftant ainlî épluchées , paflez-les.par la poefle avec du perlii haché ; vofre bouillon., eftant rafiis , laiflèz le fonds, de peur qu'il n'y ait du gravier , & le faites bouillir , & lor* qu il bout , paflez-y peu de perfil avec du beurra bien frai*, faites mitonner . vofre pain. Etant bien. Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 25.11% accurate

FRANÇOIS. ijV bien mitonné dressez votre potage, garnifiez-le de vos moules , & les blanchifiez avec des-jaunes d'oeufs délayez dans du verjus si vous voulez les, puis servez. 30. Potage de huitres. Vos huitres étant bien blanchies & farinées, , passez les dans la poêle avec peu de persil , puis les mettez mitonner dans un pot-, faites mitonner votre pain avec d'autre bouillon , comme blanc-manger , étant bien mitonné, garnifiez-le de vos huitres , dont vous ferez faire quelques unes en baignets pour garnir avec grenade, tranches de citron , & jus d'écrevisses , puis servez. 31. Potage de grenouilles; ^ Habillez les & les faites cuire en façon d'esturgeon , assaisonnez de toutes sortes de bonnes herbes , de beurre & un filet de Vin blanc. Faites mitonner votre pain , & le garnifiez avec vos grenouilles , câpres , champignons , & laitances de carpes si vous en avez , puis servez* 3 : • • Potage de faumon. Coupez du faumon par tranches & les faites frire , puis les mettez mitonner avec peu de Vin blanc & de fuire , faites aussi mitonner votre pain avec quelque autre bouillon que vous aurez, pourvu qu'il soit bien assaisonné & garni de votre faumon taillé par dessus, le laissez ainsi bouillir un bouillon % puis servez. g l . Potage de grenouilles au safran. Passez vos grenouilles , & les mettez bouillir avec bouillon, ou de la purée, & assaisonnez-les avec persil, oignon piqué de doux. & F 7 un Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 22.07% accurate

W4 ^ E GUI S I N I E K un brin de thîn , faites mitonner vofre pain , & le ramifiez de vos grenoiîilles blanches f avec fattran^ ou. jaunes. cPœufs v puis fervez. Autre façon: Trouflez-lèr en^ceriflè*, les faites frire, & les mettez mitonner entre deux plats avec peu de beurre frais, un filet de verjus y un jus d'orange ou de citron , & les afTaifbnnez bien avec un bouquet 7 puis pour faire vofre bouillon faitesen bouillir avec de la purée ou de l'eau fel* per^ fil , fiboules , une poignée d'amandes pilées, & jaunes d'oeufs , après quoy vous paflerez te tout enfèmble ; faites mitonner vofre pain fur lequel vous pouvez mettre peu de hachis de carpes , ou autre poifbn , emplifTez vofre plat , & le garnifièz de vos grenouilles * citron & grenades, puisfervez. 14. V otage de [on. Prenez du fonde bled , le plus gros que vous pourrez trouver, foites le bien bouillir avec de l'eau avec une poignée d'amandes , & un bou- quet & l'aflàifonnez bien 7 paflez-le enfuite dans une eftamine , & le remettez bouillir f fuites mitonner vofre pain , & empliffez vofte plat de ce bouillon , que vous pouvez blanchir fi vous voulez avec des œufs délayez dans du verjus , & le garniffez de fleurons li vous ej* avez , puis fervez. ? 5 ♦ Potage d'obelon. Prenez quantité d'herbes , que vous aflaifônnerez comme un potage , avec une mie de pain , paflèz le tout & le mettez bouillir dans un PQt , paûfez-y aufii du beurre frais dans 1* ppefle Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 22.57% accurate

F R À N C O r S. i3ft poefle avec un peu de perfil & un bouquet,.
6c< le jettez dans vofre pot , faites mitonner vo ftre pain avec vofre
lx>uiflon , après quoy faites cuire voûre obelon avec de f eau & du fel ;
eftant cuit & égouté \ mettez le avec du beurre & _ garniffez- en vofre pain
y puis fervez vofre po* tage blanchy fi vous voulez avez des jaunes
d'oeufs délayez dans du verjus. Potage de framboifes* Délayez du laiéfc
avec des framboïies , & paflèz le tout enfemble -faites bouillir du laié^ bien
aflaifonné de fel , & lors qu'il bout , jettes vofre appareil dedans & le
remuez bien, dreß fez- le , garniflèz. de ftamboifes& fervez» 57. E y otage
de f axets. Nettoyez-les bien & en choififlèz les kïo yens, faites les cuire
avec du beurre & un bouquet , & les aflaifoimeZ; de fel & clou picqué ?
puis les tirez & leur oftez te peau fi vous voulez » , & les mettez enfuite
avec du beurre , & une goûte de bouillon, faites les mitonner , & vo*- . ftre
fauce, fe trouvera liée- Vofre pain eftant Ken mitonné > & vofre potage
remply > garr niflèz-le de vos panets , puis fervez. 3&. Potage de pirtaux.
Prenez: le blanc de vos poireaux & les coupez bien menus , réferved-en
quelques-uns , que vous couperez en long pour garnir , & lierez enfemble ,
faites-les blanchir » & les mettez cuire avec de la purée ou, de l'eau ; eftant
cuits . faites mitonner vofre pain , & garniffez vofre potage de poireaux,
que vous aurez coupez ea long, pois te. Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 23.86% accurate

*\$. V otage de macreufe farcie. Eftant bien habillée , oftez en \z
chair & la hachez bien avec beurre , . champignons , jaunies d'œufs, fel*
poivre, fines herbes, comme perlil, fiboules, thin, un œuf crû pour lier là
chair , puis ferciflèz vofre macreufe , & lâz fermez avec une brochette ou un
filet , empotez11 avec de la purée la plus claire que vous pourrez, & la
faites bien cuire , en bouillant elle nef s'épaiflit que trop ; faites mitonner
vofre pain j & dreflez vofre macreufe avec telle- garniture que vousaurez ,
pui-sfervez* 40. V otage de lottes. Farinez les* faites -les frire, & en
gamifiez Vofre potage après que vofre pain fera bien mitonné avec le
meilleur de vos bouillons, eftant tien plein , garniflèz le de ce que vous
aurez , comme champignons , truffes , afpcrges , laittances, & les
blanchiflcz avec du bouillon d'amandes , chv autrement avec du bouillon
d'ë* creviecs^ 4I; otage diafperges rompues. Faites feicher des. croûtes , &
mitonner avec te meilleur de vos bouillons -^gsputf&z-- les dé vos
Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 27.04% accurate

I FRANÇOIS. i\$ f vos asperges & champignons , & si vous voulez d'alperges en long > puis fervez. Si vous voulez qu'elles fentent le verd , fài* tes-les blanchir dans le bouillon, dont vous faites mitonner vostre pain. - 42 . Potage de choux fleurs. Appropriez vos choux fleurs comme pour les mettre au beurre , & les faites fort peu blanchir , puis achevez les de cuire & bien aflàifoch ner , faites mitonner vostre pain avec quelque bouillon que vous ayez , & les ganuïèz de vos choux fleurs , paflèz par le beurre , fel & mufcadè , & arrosez tes de bouillon d'amandes , puis fervez. 43. Potage de fideUes. Prenez cinq ou fix oignons & les hachez l faites les bouillir avec de Peau & du beurre , eftans cuits paflèz les dans un linge , & du bo* tdllon faites-en cuite vos fidelles , & les af3&î* foncez de iel & poivre, eftant cuites, faites mitonner vostre pain & l'en garniflèz 7 puis fervez^ Vous les pouvez faire cuire avec du laid. 44, Potage de rit. Faites blanchir vostre ris , & eftant bien nefc, faites le crever, dans de Peau ou du lai&9- faites k cuire , eftant cuit prenez en à proportion , & le paflèz pour faite vostre bouillon ; eftant aflàifbnné comme les fidelles faites mitonner vostre pain , mettez peu de ris par deflus , & le garniflèz de tailladins feuilletez , & fleurons » puis fervez Vous pouvez faire un potage de laift de mef— me , * & .le fçrvir fi vous voulez fucré & garni de roacarojns. 4* PqDigitized by Google

The text on this page is estimated to be only 21.08% accurate

ij8 LE CUISINIER 4f. Votagedetailladins. Faites une pafle
aflàifonnéc de fel feulement , détendez & la coupe* le plus menu que vous
pourrez en forme de tailladîns , pafièz tes par la poefle & les faites mitonner
avec fort peu de bon bouillon, eftant bien mitonnez prenez fort peu de pain
& le garniflèz du refte de vos tailladîns aflâifonnez comme les fidelles, puis
fervez* u4utre façon. Si vous avez un peu de parte fine ou feuilletage ,
étendez^ la, & coupez en taUladins , panez-la dans du beurre affiné ,
garniflèz-en voftre potage , & fervez. 45. Potage de parte de fois verts. 'tes
cuire fort peu vos pois , les batefc dans ***ortierj & les paflez avec du
bouillon d!herbes bien aflaifonnér & un bouquet , puis pre» nez fiboules,
perfil & beurre, & le tout pafle enfemble , jetez-le dam voftre purée , que
vous ferez bouillir* Pour garniture , nettoyez des laittuës , chi? corée , &
concombres , & petits pois paflez& cuits avec beurre ,,, fel & peu de poivre
, lors voftre pain avec voftre purée , le garniflèz de ce Sue vous aurez , , ou
melme d'artichaux en eus , voulez voulez , puis fèrvez, 47. Potage dépurée
de pgis communs r. fervie verte. Faites-les cuire avec de l'eau pour avoir
plûtoft fait , tirez-en voftre purée fort claire , & eitaut Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 22.57% accurate

FRANÇOIS, t*? eftant preft à vous en fervir paffèz-y perfil , &rr
feûil , ofeille nouvelle , beurre & crapez , puis la faites bouillir avec tous fes
aflaifonnemens , faites mitonner vofre pain avec vofre purée , & fi vous
n'avez rien à garnir , garniriez le de pain frit ou de fleurons, puis ftrvez.
Pour la fervir verte battez poirée ou ofeille ^ & en arrosez autour de vofre
plat. 48, Potage de macreufe aux navets. Vofre maereufè eftant habillée ,
lardez-la . d* anguille ou de carpe , puis la paflez par la poeflé y & la faites
cuire avec moitié eau & moitié purée , bien aflaifonnée de beurre & d'un
bouquet. Eftant perfque cuite , coupez vos navets % farinez-les Se les
paflez par la poefle avec le beurre & lors qu'ils feront bien roux , faites-les
cuire avec vofre macreufe , eftant cuite faites mitonner, vofre pain & Tent
garniflez enfèmble avec vos navets. Que fi vofre potage n'eft afièz lié ,
paflez-yun peu de farine , câpres , & une goûte de vinaigre f. puis fervez.
4p. Potage de macwufegarny. Il fe fait de mefine que Fautre , horsmis que fi
vous voulez que vos navets paroîflent t vous les pouvez pafièr , afËrifonner
d'un bouquet ou ôygnon, & bon beurre, eftant bien cuite, fervez vofre
potage garny de champignons , & artichaux peu lié. 5 o . P } otage de foire
aux à la purée. Faites- les fort peu blanchir & cuire avec purée, hien
aflaifonnée de beurre & de fel , faite* mitonner vofre pain , le garniflez de
vos:. Digitized

The text on this page is estimated to be only 23.14% accurate

140 LE CUISINIER poireaux f pour lequel blanchir délayez
desjau* nés d'oeufs avec du bouillon & les jettez par deflus , puis fervez.
Autre façon. Vos poireaux eftans cuits & réduits à peu d'eau mettez-y du
lai& bien aflâifonnez » puis fervez. CI. Vot âge de limandes. Prenez vos
limandes , leur offez la queue & la tefte , & les paffez à moitié frites ; puis
les ' mettez en roux ou en caflèrolle , la fauce fort longue & bien liée , faites
miton* ner vofre pain avec du meilleur de vos bouillons , & le garniffez de
vos limandes par deflus , avec chanfipignons & câpres puis ferver. f z . F
otage- aux herbes garnj de con* combres. Prenez toutes fortes d'herbes ,
nettoyez les bien , faites mitonner avec du beurre & un bouquet, fur un
petit, feu , puis peu à peu les empliflèz d'eau, chaude ; eftant bien bouillies
& aflâifonnées , mettez-y Tentamûre d'un pain avec un oigpon picqué , &
câpres fi vous voulez & le pouvez garnir de laitues cuites , & mefme
pouvez auffi parmy les herbes faire cuire des pois ; fervez promptement &
garniffez de concombres., 553. Fô* Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 23.17% accurate

F R A N C O I S. 141 53. Potage Moignon an laiêl. Vostre oygnon
estant coupé fort délié f & paflë avec du beurre , enforte qu'il foit bien roux
% faites le cuire avec peu d'eau , bien aflàifonné de fel & de poivre ; estant
cuit , mettez-y du laiÛ ; Je faites bouillir , puis ferrez promptement * -en
fâifent mitonner vos croustes fêicfoes. 54. Potage de lofihes. Estant entières
, fortifiez les avec peu d'ofeille , jaunes d'oeufs & laiâ . & les aflàifannez
bien de beurre fondu f méfiez le tout enfemble fans tes fariner que d'elles
mefines , & faites les cuire avec beurre , perfil , fel & poivre , & faites
mitonner vos . croûtes avec du meilleur de vos bouillons , & les garniflèz de
vos lofches , que vous ferez blanchir avec jaunes d'œufs , puis fervez. Vous
les pouvez fervir en entrée , ou faire frire. Vous pouvez anfi en garnir
quelque potage , ou vous en fervir , afin qu'a foit brun , & garniflèz fi-tofl
qu'elles feront frites. f j\ Potage de vives* Estant bien nettoyées , faites-les
bouîlîfr avec peu de purée & de vin blanc , oygnon picqué , ou un bouquet ,
le tout bien aflàilonné , puis oftez vos vives & les mettez en ragoufl ,
prenant quelque liaifon ou truffes , iaiifezDigitized by Google

The text on this page is estimated to be only 25.40% accurate

14'- LE CUIſI^IſR laiflfeMes mitonner bien aflafoninées de fel ,
.beurre frais , câpres hachées , & un anchois , les couvrez. Pour le bouillon ,
paflèz-le par une cftamine , & le faites bouillir avec beurre irais , peu de
perfil & câpres hachés , faites mitonner une croûte de pain , & mettez par
deflus un peu de champignons hachez & de la chair d'une vive ; eftant bien
mitonné

The text on this page is estimated to be only 22.26% accurate

FRANÇOIS. 14? Tanches farcies en ragouft 4 Tanches frites & raarinées . * f Carpe à f étuvée. 6 Carpe farcie en ragouft. 7 Carpe frite en ragouft. g Carpe roftie en ragouft. 9 Carpe au demi court- bouillon- 1 o Hachis de carpes. 1 r Brefine en ragouft. 1 % Saumon en ragouft. 1 j Saumon à Fétuvée. 1 4, Truites faumonnées. 1 y Lottes en ragouft. 16 Lottes frites en ragouft. 1 7 Huiftrês au demy court-bouillon* 1 g Huiftres en ragouft- 19 Huiftrês en baignets. 20 Huiftres rofties. _ zi Vilain en ragouft. %% Vilain au court- bouillon. 2 3 Vilain à r étuvée. # 24 Soles rofties & farcies. 2f Soles rofties fans farce. 26 Soles à Tétuvée. 27 Barbeaux en ragouft. 2 8 Barbeaux roftis. 29 Barbeaux au demy court-bouillon. 3 o Barbeaux au court-bouillon. 3 1 Barbeaux à fétuvée. 3 a Barbeaux en cafterolle. 3 3 Limandes en caflerolle* 3 4 Limandes frites. 3Ç Limandes frites au jus d'orange» 36 Plies en caflèrolta 37 Plies Digitized by Google

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

144 LE CUISINIER Plies rofties. 38 Macreufe en ragouft. 39
Macreufe au court-bouillon. 40 Macreufe roftie en ragouft. 4 1 Macreufe
defoffée farcie. * 41 Alofe roftie en ragouft. • 4\$ Alofe au court bouillon.
.44 Alofeàl'étuvée 4\$ Lamproye en ragouft. 46 Lamproye fur le gril en
ragouft. 47 Lamproye à la fauce douce. 48 Anguile roftie à la fauce verte.
49 Anguile à l'étuvée. jo Anguile en cervelaft . - y 1 Anguile en ragouft. ji
Anguile de Mer. y 3 Anguile de Mer à Tétuvée. j 4 Anguile de Mer frite en
ragouft. 5*5 Aumare au court bouillon. 56 Aumare à la fauce blanche. * 57
Langoufte au court bouillon. • * j8 Langoufte à la fauce blanche. 59 Brochet
farcy. £0 Brochet rofty à la broche. 61 Macreaux frais roftis. 6 a Harans
frais roftis . .63 Harans à la fauce rouflc. 64 Sardine de Royant. 65 Rouget
en ragouft . C6 Grenots en ragouft. 6 7 Morue fraifche en ragouft. <6 8
Morue au demy court- bouillon. €9 Morue fraifche eu ragouft. 70 Morue de
Terre neuve. 7 1 SouDigitized by Google

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

^FRANÇOIS. 14Ç Soupreflè de poiflbn; 71 Jambon de pôi flbn. 7
y Moules de poiflbn. 7+ Raye frite en ragouft . y j Elperlans en ragouft. 7 6
Trippes de morue fricaflees. 77 Seiches fricaflees. 7 g Merluches frites. 7 9
Merluce à la fauce-Robert. 80 Hure de faumon à la fauce douce. 8 r Hure
ou Entre deux defaumon en falade. Hz Tons marine2. g « Maquereaux fato.
g4 Harans felez. g j Harans forets* g

The text on this page is estimated to be only 21.15% accurate

14e , pu délayez deus bu trois oeufs aafec peu de ÇwqR&jjft feif
Çuno 1; aflSné; Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 17.57% accurate

FRANÇO IS. 14.7 affiné f eftant frites 7 mettez-les avec leur marinade , faites un> bouillon , puis fervez & gai> niûèx de ce que vous aurez. tf. Carpes À Pétuvée. Habillez vos carpes , les écaillez >, 8c tes coupez à proportion qu'elles font grofles * mettez-les cuire dans un pot , chauderon , ou pceilon, avec du Vin Wanc ou claret , & les a£ laîfonnez bien de fel,, clou** poivre, oygnon haché , fiboules -, câpres , & quelques croû~ tes de pain ; faites Ken cuire le tout enfemble , & eftant bien cuit & la fauce liée & courte , fervez». 7. Carf e farcie en ragoufi. Vofre carpe eftant bien écaillée , vtudez-la,' & la fendez le long de Pépine du dés ; levez-en là peau , & en tirez la chair , deftUs. 9 . Carpe rofiie en ragonft. Vuîdez'la fortânt de Peau, lia découpez par deflus , 1* beurre! & mettez fur le gril ; eftant roftie fdtos une fcuce avêc beûite frâis paffé G 2 P&4 Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 23.00% accurate

i4« LE CUISINIER par la poelle , perfil & fibouies hachées bien menu t verjus , vinaigre , & peu de bouillon > affiifonnez bien le tout , & le faites cuire avec câpres. Si vous voulez fervez à la fauce verte, & fenrcz fi-toft que vous l'aurez mife. I o. Carpe au demy court-bouillon. Prenez vofre carpe venant de l'eau , la vuidez , & la coupez à proportion qu'elle eft groffe , mettez la avec vinaigre , fort peu de fel f poivre & oignon haché , puis la mettez avec câpres & beurre bien frais , faites la cuire dans un chauderon avec fon appareil , & la fauce eftant liée mettez la dans un plat de peur que vofre caxpe ne fente l'airain, puisfervez. II. Hachis de cary es. • Prenez des carpes , les écaillez , les vuidez & oftez la peau , la coupant par les oûyes , & la tirant en smbas; eftant dépoûillées , tirezen la chair & la hachez avec perfil , puis /a dé* layez avec du bouillon & dû beurre bien frais, aflaifonnez-la bien , & faites cuire avec un bouquet ; eftant bien cuite , mettez-y crefme ou lai& avec jaunes d'oeufs fi vous voulez , & fervez bien garny d'afperges & de laittances de carpes. It Bufine en ragoufi. Vuidez-le , & mettez un bouquet dans .le corps , faites fondre du beurre , l'en frotez par defliis , & le mettez fur le gril , eftant rofty , faites une fauce avec beurre frais , câpres , perfil., & fibouies hachées , faites-le bien mitonner avec vinaigre, & peu de bouillon, lafeuce eftant bien liée fervez* a ^ *3- Sa»*
Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 21.27% accurate

"FRANCO! s. 14* 13. Saumon en ragoufi. Faites le rostir picqué de doux , estant rostyr f . mettez-le avec peu de beurre bien frais , vin , fel f poivre & fucre ; faites mitonner le tout ensemble, jusques à ce que lafauce soit courte & prefque enfirop, pttislervez» 14. Saumon à Pétuvée. Coupez-le par tranches de Tépaifleur de deux ou trois doigts , le mettez en Façon d'étuvée, & picqué de doux , dans une chaudière avec Vin blanc ou rouge, bien afiaïbnné de beurre , fel & oignon haché. Faites- le bien cuire avec câpres si vous en avez 9 , la fauce estant courte & liée, fervez & garnifiez de ce que vous voudrez. if. Trmtes fatmonées. Vous les ferez cuire & mariner , & fervirez de mefine façon que les communes , dont vous avez Tenfeignement cy-defibus. I<5* Lottes en ragoufi. . Ratiflèz-les dans Peau chaude jusques à ce - qu'elles soient blanches r vuidez-les & les mettez avec Vin blanc, beurre rais , fel , poivre oygnon & câpres , faites les mitonner , & empelchez que vostre fauce ne se tourne,, c'est à dire , qu'elle ne vienne en huile ; garcristlèz de champignons & laittances , & fervez* 17. Lottes frites eu ragoufi + Estans habillées , si elles* font greffes découpez-les par defius , & les» fermez f puis les , Érites à moitié frire avec du beurre affiné ; . mettez-les en ragouft , & y paflez beurre frais v cadres , jus de champignons , perfil , fiboules , fel & Digitized by Google

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

i?o LE CUISINIER poivre , & la fauce eûant fort courte & lié>, fervez» s Attire façon de Lottes que VwmetkPétuvie. Eftans échaudées , ou plufieurs les efcorbent , coupes les , ou les laiflbz. entières , & les mettez à l'étuvée avec Vin blanc . peu. d'oygnon, lequel fi vous ne voulez qu'il pa'rôifle , vous pouvez picquer entier avec du dou , fel , poivre , beurre , & un brin de fines herbes ; eûant cuites , & la fauce fôrt courte ét liée , fervez. Vqus y pouvez mettre ca~ près ou anchois. ' 18. fJmfires audm}com'boMllon faites» Faites- les bien blanchir dans l'eau , puis les. paflez par la poefle avec du beurre , pcrfil & fiboules , & les aflàifonnez bien; faites- les, mitonner avec peu de Vin blanc >s eûant cuites , & la fauce bien liée, fervezjimrcfkçon. Sortant de k coquille , mcttes-les fil* k réchaut avec beurre frais, mufèade , fiboules picqueés de doux , thin > peu de chapelure de pain, & un jus d'orange ou de citron > eftant cuites, fervez. u4*tre façon. Prenez-les mortes ou vives , les nettoyez & blanchiflèz bien , puis les pafièz'par la poefla avec «ri oygnon bien mèneu , bon beurre frais, câpres & les aflàifonnez bien ; eftant cuites ferrez. Vous les pouvez fricaflèr avec du lard & mefine affoifonnement, ip. Uni* Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 12.70% accurate

FRANCO I \$. ifl - 1.9. Huiflres inragon(l. Prenez les bien fraîches , ftfces-tes ouvrir; & prenez garde fi elles ne fc«t point altérées ei* les bouchant & frapatît les unes çontrç les avbtrès 1 ç\$r celles qui fonnent erşux &quj font al* ternes , ne valent rien qu'a Jkter. Eftant tirées hws cfc l'écaillé , pftez-en bien te gravier, & les mettez dans un plat avec leur eşu , & les fricaflöz avec beurre frais , oygnon , jperlîl tten^ haché , câpres & peu de chapelure; 4e pain 9 eftant bien cukes , ieryez. 20. Hwfirtstnbaignet*. Prenez-les auffi bien fraîches & tes faites blanchir , bien égouter & efluyer. Faites une pafte avec verjus oulaift, dont vous délayerez voftre farine \ aflàilbnnée 4e fel avec un oeuf ou plus à proportion. Mettez vos BWftres dansât appareil , & prenez du beurre affiné , faites-le bien chauffer , & y mettez vos huiftres, l?une #>rés l'autre ; eftont frites faites les égouter , & parfemez deffus un peu de fel menu & .periïlfnt, puisfervez. ZI. Huijlresrofiis. Faites les ouvrir, choififTez tes meilleures , & les laiflöz dans leur écaille , pour les manger fraîches- A celles qui font un peu altérées, mettez fort peu de beurre fhtfs, avec peu dp pafa paffé , & un peu de mufeade , puis tes met* tez fur le gril ; eltant cukes , faites chauffer la pelle du fea mute rouge , & lapai&z par delTus * jaques à ce qu'elles ap*t couleur* :& faites .en lorçe çrfçùcs ne foieut twp tf^efres , pwp fervez. v. Digitized by Google

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

ij-2 LE CUISINIER 2 2. Vilaintragon. : Estant habillé , faites te
roftir fur le gril avec un bouquet dedans le corps bien aflàifonné, eftant
rofty paflèz par la poefle un oygnon haché , avec beurre frais , chapelure ,
câpres , & anchois 7 le tout bien aflàifonné félon vofre gouft , faites
mitonner enfemble ; & ferrez. 2t. Vilain au co*rt*l>0M lion. 1 Faites le
roftir après cftre forty de fon boflfl • Ion faites^ une faucc-Robert , & le
faites mitonner avec, puis fervez avec perfil. 24. Vilain a VèiHvie. r Vous le
pouvez accommoder à Tétuvée de mefme qu'une carpe , & le bien
aflàifonner avec câpres , fiboules , perfil , & bon beurre frais t lafàuce eftant
fort courte, fervez. 25, Soles rofiies& farcies. Habillez les fortant de Teau,
& les dorez de beurre puis les mettez fur le gril avec peu de farce , ou avec
peu de fel , & un petit brin de fauge ou fines herbes. Four faire vofre farce
prenez ofcille , perfil & jaunes d'œufs.crus , hachez & aflàifonnez le tout
enfemble avec un brin de thin , puis les mettez dans vos foies , faites une
faucë avec beurre frais , fel , vinaigre , poivre , fiboule & perfil ; le tout
paffé par la poefle » & la fàuce fort courte , fervez avec peu de mufcade par
deflùs. ^ . 16 Soles rofties fans fêtee. Faites les roftir , fans y mettre de farce
, faites une làuce de mefine forte , à laquelle vous aéjoûterez des câpres,
puis fervez. 27. Soies Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 21.49% accurate

F R A N C O I S iff Z7* Soles à l'étuvée. - Mettez-les comme une carpe , • liez bien l& fauce r la garniflèz de vos foies , & fervez. 2&. Barbeaux en ragoufi. S'ils font menus , mettez- les à l'étuvée. J&ites-les bien cuire , & fervez. Cest tout le ragouft que Ton peut donner. 2p. Barbeaux roftis. S'ils font moyennement gros , habillez-les-, faites les roftir fur Je gril ,. & fervez avec feuce de haut gouft. \$o. Barbeaux au demy court-bouillon. Prenez-les affez- gros mettez-les au demy court bouillon , avec du vin blanc r beurre "frais, fel, poivre, fiboules, perfil^, & câpres ; cftans bîçn cuits & la fauce liée, fervez. ;i. Barbeaux a* court bouillon. Faites-les cuire en leurs courts-boûillon 7 eûans cuits , oftez en la peau . & les mettez dans un plat, puis faites voftre feuce liée, &fc* mettez par deffus , pour laquelle bien faire prenez demy livre de beurre frais » avec un filet m de vinaigre , ou un peadu demy court-bouillon ; faites le fondre , & en fondant mettez-y un ou deux jaunes d'œufs à proportion , faites la bien lier , & prenez, garde qu'elle ne fe mette en huile. Pour la faire avec vinaigre feui prenez mûfcade , fel , groifeilles , ou verjus , faites cuire le tout dans du beurre ; eftant cuit * tirez* le de voftre beurre, & le mettez avec voftre fauce , puis fervez , car la fcuce ne fe veut réchauffer, 6f ^.B-r-. Digitized by Google

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

i J4 L £ CUISINIER Barbeaux k Vetuvée. Ik fe font de mefine que les carpes , entiersou coupez , avec verjus de grain. 32. Barbeaux en cajfcrolle. Habillez ks , & les vuidez à codé par deflîs fouye, nettoyer- les bien , & les mettez égouter ; eftant égoutés , mettez les dans un baffin, ou en un poeflon , avec beurre, fiboulës far deïïus, clou battu , fel, poivre , câpres , peu de Vin blanc ou de vinaigre , & champignons , faites tout cuire enlèmble à loiiir , de peur qulls ne fe décharnent ; eftant bien cuits, & la fauce liée f fervez le cofté blanc deffous , &gœiiffezdevoschampiignonSv 3 4. Limandes en cajferolle. Habilks-les & accommodez de mefmë que les barbeaux , &fervez de mefine. lÀmartdssfrim. Faites-les frire & les mettez en ragouft avec jus d'orange, beurre frais, «nefiboule entière ^ - & câpres hachées , puis fervez. y6 Umandts refîtes. . Faites lesfoftir fur le gril , & faites une. fantt avec beurre , oignon , perfil , fel > poivre & vinaigre ; le tout eftant bien fricaflë enfem•tâe , mettez-le ttrifomier avec vos limandes,, ikftès en forte

The text on this page is estimated to be only 11.91% accurate

F r a n c o r s: tir De mefme que les limandes. 39. Macrettfe en r agouti. Plumez-la bien , Phabillez dé mefme forte qu'un canard , puis la lardez de gros lardons*d'anguile ou de carpe , inettez-4a à la broche , & en tournant arrofez-la de beurre , vinaigre lel , poivre , fiboules , & écorce

The text on this page is estimated to be only 18.85% accurate

■ij*. LE CUISINIER. 45. jïloferoftieen ragouft. Vuidez la par Toiye , & mettez dedans- peu de fel , fines herbes f & un oymon , faites la roftir ; eftant roftie , ftites une fauce avec beur* re frais , fiboules , .perfil haché , câpres , groifeilles ou verjus, le tout paffé par la poefle, & 1 bien aflàifonné , faites les mitonner avec vofre | aiofe , 4élayez-ep le foye avec la fàuce ii elle n'eft liée , ou en garafflèz , puis fervez. 44. AlQ\ e:en court - bcuillor?. . \ Faites-la cuire avec un court4x>ûillon y & ' eftant à moitié cuite , tirez la f & la mettez fur le gril , puis faites la mitonner avec une fauce roulTe , & fervez. ^ | 45, MoÇc ifhuvéi. Echaudez-la bien» , & la découpez par morceaux , faites la cuire en façon d'étuvée , eftant bien cuite , & la fauce liée , en forte qu'elle jie s'enhuile, fervez. 4\$. Lamftojt enragouft. Accommodez-la > & fervez de mcûne que l'alofo à Tétuvée. 47* Lamprojc fin -le grdenragohfi. Eftant habillée , coupez-la à proportion de fa groflèur > pn& la mettez fur le gril , eftant J cuire, fàites-y telle fàuce que vous voudrez > pourvû ou'elle foit de hautgpuff , puis fervez. i. 40* Lamproyc 4 la fauce douce* Habillez^la ; & coupez de mefme , faites une fauce avec vinaigre , fucre , deux ou trois doux , peu de beurre , & peu de fel , faites mitonner , & fervez. Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 20.62% accurate

FRANÇOIS, if* Autre façon. Decoupez-la par petits morceaux & mettez cuire avec du Vin & du fucre, & l'aflaifonnez fort peu à caufedu fucre , & meflez-y un peu de beurre & de câpres , puis fervez. 49* Anguille roftie k la fauce verte. Coupez la par la longueur , & la faites rofh'r fur le gril % puis prenez ofeille ou poirée, & en tirez le jus. Paflez un oygnon bien mena afiaifonné de fel, poivre, un filet de vinaigre, câpres hachées , & écorce d'orange. Faites mitonner voflte anguille avec cette fauce , & lors que vous ferezpreftà fervir, &voftre fauce bien liée , jetez voftre jus defTus , puis fervèz. 50. Anguille à l'étuvée. Coupez-la par morceaux , & la mettez en façon d'étuvée , avecperfil , câpres , vin blanc t beurre frais , le tout bien aflârfoimé f puis fervez. 51# Anguille en cervelafl. Habillez voftre anguille , & l'écorchez , c'eft à dire r vous la prenez & coupez proche de la telle , puis tirez avec un torchon le bout de la peau en embas, de peur qu'elle ne gliflè; eftant écorchée , fendez-la par la moitié & en oftez farefte , battez- la bien & la tranchez en . deux , étendez vos deux tranches , & y mettez poivre, fel , beurre & perfil , les roulez & les liez &en ferré. Empotez-les avec du Vin blanc bien affaifonnez , & faites bien cuire , lors qu'elle fera bien cuite t tirez- la & coupez par tranches , en garnirez une afiiete , puis fervez. G 3?

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 11.21% accurate

Ty8 L E C U T S I N 1ER fl. Anguitt* enragou(l. Découper - la par morceaux , & la mettez dans un poeflon avec -vin- blanc, -beurre , fiboules , profil -hache , câpres -, fêl , poivre , & peu de chapelure de paia , pour lier la fâuee ; eftant Jbien cuite ? fervez , & fi vous voulez Nançiflèz avec jaunes d'oeufs 7 délayez dans du verjus. % fa on. Vous lâ pwvw faire çwve avec beurre affiné , ou toule ; «fiant habillée , couper ks coftez, &-oftejt i)WÔe d faites la un peu ,mari-mx , & fi -vous m wotftefc garnfr * &kes-lâ frise fi toft vous ^çdrefc- Si çNtfl poxyr ftryir chaud , ne ia feftqe frhf q\j£. loçs que vous en > Aurez «affaire vçe que vousiezez , après l'avoir bieneûuyée, coupez la fort déliée , & farinez ou pafl&jpar une pafle. Seriez avec jus d orange ou de citron. Faites la x^rcoxmne la lampraye, & J'affaifonnez de haut^gquft^ «avec telle garniture que vous voudrez^ puis iervez. f 3 4e Mer Accpuamod^z-Ja *de *nqftne que le -premier \ Rag^^ft ^anguille commuue, cy devante , 54# Anguille k l^tuvée, Eftant habillée * coopez-Ja par tronçons , , & J'affaifonnez de meûne forte que les autres étuvecs, ff* AngHiU*frite4nr4gùHïl. De m#fme -que lé *&qqà *agouft d'anguiHe Commune , puis ferves. 56. Am* Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 13.55% accurate

F R A N C O I S: 15^e f6. Atfmare an CQurt-bomlhn . Faites-le cuire au côurt-boûillon bien aflai* fcnné de ce qui luy eft neceflaire ; èftant cuit , fendez- le pat la moitié , & le fervez avec du vinaigre & perlit 57. Aumare 4 Infime blanche. Eftant cuit, defbficz le &én coupez la chaîr par morceaux , que vous fricafferez avec du beurre, perfil haché, & un filet de verjus ; ce quittant fait , prenez trois ou quatre jaunes d'oeufs, avec un peu de mufcade r.& les mot» 1 tez dans la poelte, fervez auffi toft, & garnit &z des pieds de vofre aumare. 58 Langoufieucom-bowltn. Faites*la cuire , aflàifonner & fticaflèr de r mefme que l'aumare , & gamiflèz des pteds gre>
Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 19.53% accurate

itfo LE CUISINIER gre , que vous paflèrez dans la ppefle avec
perfil r câpres & champignons y que> vous aflaifonnerez & ferez bien cuire
Servez , & garniflez de ce que vous voudrez étant bien cuit⁶¹. Brochet rofy
4 la broche. Accommodez- le de la même forte , & le met* tez à la broche ,
pour le faire roftir enveloppezle de papier beurré y & lors qu'à fera cuit ,
tirez -le de la broche & le faites mitonner dans une mefine ikuce que Tautre
, & la gamiflez de champignons , laittances de carpes , piftache f truffe, &
afperges rompuës, prenez garde que la fauëe ne foit trop grafie y puis fervez
avec grenade , ou écorce de citron. 62. Maquereaux frais ro^is. Faites les
roftir avecdufenoûil, efians roftis** -ouvrez-les , & levez Taiefte , pour faire
une bonne fimee avec beurre , perfil , & groifeilles , le tout bien aflàifonné
% faites mitonner un bouillon vos maquereaux avec vofre lauce r puis
fervez. 6 5 . Mar ans frais roffis. Vuidez- les par Toûye 1 & les faites roftir
fur le gril moûiilez de beurre ; lors qu'ils feront xofhs, faites une fâceavec
du beurre frais, un £ let de vinaigre , fèL , poivre & mufeade ; meflez y de
la moutarde , & fervez. 64. H or ont À la fonce roujfe* Vos harans, eftant
roftis , faites une fuce rouffè, faifant roftir vofre beurre dans la poefle avec
du perfil, & fiboules hachées que vous jetterez dans vofre beurre roux avec
un filet de vinaigre. Si vous voulçz , joignez-y câpres y & fervez, 65. Skr* <
Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 22.79% accurate

FRANÇOIS. 1*1 6f. Sardines de Voyant. Après que vous les aurez écaillées , accommodez-les de mefine que les haransroftis, fervez jivec une fauce blanche, ou fauce rouffe& moutarde. 66. Rouget en ragouft* Après faVoir bien habillé mettez- le dans un plat, Taflaifonnez bien de beurre, fel, poivre, un bouquet , champignons , perfil haché , verjus & bouillon j faites-le cuire entre deux plats. Eftant cuit , fervez-le avec une fauce liée ; pour la garniture , vous en mettez, fi vous en avez, finon vous vous en paflerez. Vous pouvez auffi l'accommoder comme le grcnofl , qui fuit immédiatement. 67. Grenofi w ragw/î. Habillez-le , & découpez , puis beurrez-le ;bien par deflûs , le mettez roftfir fur le gril f eftant rofty , faites-y une fauce roufle , avec laquelle vous le ferez mitonner, pour luy* faire prendre fel & le gouft de ce que vous y aurez pû mettre , puis fervez.

The text on this page is estimated to be only 13.28% accurate

itz LE CUISINIER dans fa fauce* Eftant preft ds fervir , mettez y
frvous voulez de la moutarde , puis fèrvez. tfp. Morue audemy court,
biuillon. Faîtes la cuire avec du vin blanc -, fel , poivre, & un bouquet ,
eftant cuite toette* la cgouter , & ftttes une ftuce avec beurre , un filet de
fon çourt-boiiiillon , peu de mufcade & de fel j mettez-la fUr le feu , &
toumez-Ja bien > en tournant délayez-y deux jaunes d'œufi, # le* jettez
deffus vofre morue, puis fervez. 70 ♦ Morue fraîche enragovft. Eftant
écaillée vuidez-la, & découpez par defliis , puis la mettez dans une
lèche-frite f ou dans un baffin plat, avec bon beurre, le] , poivre & clou battu
, par deffus des fiboules \$ du bouillon, ou de la purée, faites bouillir le tout
« y mettez- du perfil , un filet de vinaigre , n ipie vous ferez preft de fervir ,
mettez k egouÉer , ftits une Gmoe avec du beurre feul , «mpefcbez qu'il ne
iç tourne, le mettez deffus ^ftrejnoruë, & fervefc arec perfiaefliis&auue *
72. Sou* Digitized by Google

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

F R A N C O ï S . i

The text on this page is estimated to be only 24.49% accurate

id4 LE CUISINIER nés herbes , eftans cuits laiffez-les un peu prendre Tel » & prenez garde au) gouft d'airain , tirez les enfuite , & en levez la peau , faites une fkuce roulè avec du beurre, perfil & fiboules bien menues , & pafièz avec le beurre roux, mettez y un filet de vinaigre, &un morceau de foye , & le faites mitonner ; fervez avec groir feilles , ou verjus dans la faifon , & garny par , defliis du refte du foye que vous aurez , jettez dans la chaudière vofre raye eftant à moitié cuite , & la coupez par tranches. 76 . Efpirlam m ragouft. [Enfilez- les par Pœil de rang en rang avec une petite verge, farinez-les & les faites frire r t eftans bien frits, mettez-y uo peu de fel menu, , & tirez la verge en les mettant furie plat, puis fervez avec une orange ou citron 77. Tripes de mer uï fficajfceu Faites-les cuire, & eftantcuftes, fricaffez les avec du beurre > oygnon haché ou fiboules , perfil, fel, poivre * & fur la fin de vinaigre , & un peu de mufcade. Vous les pouvez blanchir avec jaunes d'oeufs & verjus , puis fervez. 78. Seiches fricajfies. Faites-les bouïllir , & eftant cuites , découpez-les par morceaux , & les fricaflez de mef* me que les tripes de morue, & fervez. 75. Merluche frite* EftanÇ/bien defalée , coupez la par morceaux 1 & la faites cuire ; eftant cuite mettez-la égouter , & la fncablèz avec beurre , oygnon , poivre & vinaigre, puis feiyez. \$0, MerDigitized by Googl

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

F R A N C O I S. \6y 80. Merluche à la fauce- Robert. Vous la pouvez mettre avec du beurré , un filet de verjus , & delà moutarde, &y pouvez auflî méfier des câpres , & des fiboules. Autre façon. Elle le peut aufî fervir avec huile, vinaigre, & oignon haché. £1. Hure defauwon a la fauce rouffe. - Faites la hiendeflâller , écaillei-la, la mettez bouillir dans de l'eau, &laiflèz cuire à proportion qu'elle eft- épaiflè , puis la laiflèz repofer. Lors que vous en aurez affaire , faites une lauce rouflè avec du beurre , oignon, poivre, vinaigre , la mettez par deflus , & fervez. Autre façon. Eftant cuite , mettez- la égouter & refroidir, & la fervez avec de l'oignon haché, de l'huile d'olive, & vinaigre. 8 1 . Hure oh entre-deux di faumon à la falade. Eftant cuite , mettez-la avec huile , vinaigre , creiflbn ou autre telle falade que vous voudrez, & câpres li vous en avez, puis fervez. b l . j ons mannes Habillez- les & coupez par tranches ou tronçons de l'épaiflèur de trois doigts , les picquez de doux , & les mettez dans un potavec du poivre , fel , vinaigre & quelques feûilles de laurier ; couvrez les bien , & lors que vous voudrez vous en fervir , faites deflalêr vos tronçons , & enfuite cuire avec du Vin. Servez-les fecs , ou avec une fauce rouflè , aflàk fonnefc de tout ce que vous voudrez, 84. M** Di

The text on this page is estimated to be only 12.98% accurate

****5 LE CUISINIER 84 .** Maquereaux (aie Fendez-les le long du ventre , & les filefc , ; pour vous en fervir faices-les deflaler , & cuire ' avec de f eau , eftans cuits fervez avec du perfil ^ du vinaigre, & du poivre i vous y pouvez mettre de l'huile û vous voulez, Autre façon. Eftans cuits de meftne faites-y une ftuce avec ibeurre, oignon, vinaigre, poivre , & moutarde, faites mitoxmer&ttrvez* 8>. HaransfaUz*. Les harans fe fatent au fërrir de laMér , & fè rudent par fouye , puis après on les enfonce dans des tonnes. Lors que vous en aurez affaire , faites-les deflaler , égouter & efluyer t après quoy vous les ferez roffir, & 1er vit ez avec de la moutarde, ouavec des pois. sütre façon. Vous les pouvez fkvir à Tétuvée , les coupant par morceaux, & les faifant cuire avec de r pignon & du beurre. 86 Haranjfvrets. Eftans à moitié falez, enfilez-les , & mettez enfumer à la cheminée r lors que Vous en aurez affiâre , ouvrez-les & les fafces tremper dans dtt> fcifô ; pour fervir , tirez-les i, & faites fort pc* roftir fur le gril , & fèrvez fi vous voulez avec de la moutarde. 87* Truites cmtmmeSk Habillfcz-fefc par l'ottyc , faites-lcS mariner^ eftam maritiéfcS , dfèlèz4e\$ à prûjpottiohdefcuf groffeur , & faites ctiw* etifttitfr ttrttt' à loifir atf court-bouillon , aflàilbnnez de tout ce qui eft ne■ , . - ' cet Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 19.61% accurate

FRANÇOIS. iff7 cef&tre, & dont vous trouverez là façon en beaucoup d'endroits de fervice de poiflbn , & pre* neft garde qu'elles ne fe déchaînent eſtaat Cuites , fervêz les entières avec perfil f & .uûe fer* viette ployée. 88. Vaſtèdtlmiu Vos lottes eſtattt habillées , & bien blanchies , coupez les par morceaux 9 & les mettez dans une abbaiflè de paſte fine ou feuilletée > avec quelque garniture, comme laittanee dé carpes f captes , aÇpûïges rompues , champignons , jaunes p'oeufs, & aflàifonnez le tout , puisfêrvez. 8p. Va fié d'anguille* Coupez-la par rouelles, & la mettez dans voſtre abbaiflè bien aflaiſonnée avec jaunes d'œufs , perlil , champignons , alperges , laittarices , verjus de grain ou groifeilles en la faifon, & ne plaignez ny beurre, ny fel , ny poivre f couvrez voſtre'paſté, & le dotez. Pour le foûtenir , prenez des petites bandes de papier & les beurrez , mettez-les autour , & les ferrez doucement avec un filet, faites le cuire, & eſtant cuit , délayez trois jaunes d'eeufs avec un filet de verjus , & un peu de muſeade ; & lors s que vous ferez preſt à fervir , mettez-y voſtre liaifon & la méfierez bien , ouvrez-le enſuite , & le fervez garny autour de la crouſte coupée en quatre. 90. Vaſtèdtgrenoft. Habillez voſtre grenoft ou plusieurs û vous les avez, & les décodez par deſlûs, faites une abbaiflè de paſte fine , de telle façon que voui voudrez , dreſlè* voſtre paſti , & eſtant dceſi-; fé

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 28.24% accurate

ic% LE CUISINIER fé mettez vofre poiflbn dedans , garny de ce que vous aurez , comme champignons r câpres, perfil haché t jaunes d'oeufs durs , eus d'artichaux & afperges rompues, le tout bien aflaifonné de beurre , fel , poivre & mufeade , puis couvrez & dorez. S'ileft dreflë, bandez le avec du papier beurré , faites cuire & n'oubliez pas de luy donner vent fi-toft qu'il aura pris croufte , car il en prendrait de luy mefme , & poffible par en bas , & par ce moyen perdroit toute la fauce , que vous ne pourriez plus remettre en la mefine forte. Eftant cuit, faites une liaifon avec jaunes d'oeufs crus & un filet de verjus , & la faites entrer dans vofre pafte par deflùs avec ua entonnoir & la meflez bien de tous coftez en remuant. Servez-le chaud decouvert, & garny autour de fa croufte de deflus , coupez comme vous voudrez. pl. Petits paftez, de po fon. Defoffez une carpe & une anguille , hachezen la chair avec perfil , un petit brin de thin & du beurre , eftant bien haché & aflàifonné avec mufeade, faites une pafte fine, & dreflëz, vos paftez de telle grandeur qu'il vous plaira , les empliflëz , couvrez & dorez; fur lesgrands , vous pourrez mettre un chapiteau. Eftam cuits , fervez. pl. Vaftez. déplies. Eftans habillées , dreflëz vofre pafte en abbaifle de la granduer de vos plies & les mettez dedans , découpez feulement par deflùs , garnies de champignons , afperges , artichaux , câpres & jaunes . d'œuïs durs; , le tout bien. Digitized by Googl

The text on this page is estimated to be only 20.52% accurate

FRANÇOIS. 169 affaïonné de beurre bien frais , fel f poivre ,
perfil haché , & une tranche de citron ou d'orange, couvrez-le & faites cuire
; eftant cuit mefle-y jaunes d'œufs délayez avec du verjus , puis fervez. pj .
Tourte de inittânces* Faites-les bien blanchir & égouter f puis faites vofre
abbmflè f & h garniffiez de vos laittances de carpes , champignons , truffes ,
câpres , jaunes d'œufs durs , asperges rompues , eus dTartichiux , fel ,
poivre , perfil & beurre frais , couvrez-la , & faites cuire dans un four 9 ou
dans une tourtière , dorez avec des œufs fi c'est en charnage ; lors qu'elle a
pris croufte t donnez luy vent , eftant cuite découvrez-la bien proprement ,
coupez le deflus en quatre > mettez-le autour & fervez. Table des œufs £
Entrées f qui fervent é prèfent* Oeufs forcis. 1 Oeufs au pain. % Oeufs au
miroir .t 5 Oeufs au beurre. 4 Oeufs au laift. * j Ocufsàl'ofeille. 6 Oeufs
fricaflez en tranches. 7 Oeufs pochez à l'eau, 8 Oeufs à la crefme. 9
Omelette de crefme^ io Omelette de perfil. I \ Oeufs au verjus. 1 2 Oeufs
aux anchois. 1 ^ H Oeufs Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 29.27% accurate

i7o LE CUISINIER Oeufs brouillez. if Oeufs au miroir de
crefine. 1 6 Oeufs faits dans des verres. 1 7 Omelettes farcies. 1 8 Oeufs à la
neige. 19 Manière d9 apprêter les Oeufs , dont la Table eflcj- devant. I.
Oeufs farcis. Prenez de Tofeille feule , fi vous voulez, ou avec d'autres
herbes , lavez-les & les fecoïiez , puis les hachez bien menues , & les
mettez entre deux plats avec du beurre frais, ou les paflèz par la poefle ;
eftant paflèz t mettezles mitonner, & les affaifonnez. Vofre farce eftant
cuite prenez des œufs durs , fendez-les par la moitié , en travers ou en long ,
& en riiez les jaunes , & hachés les avec vofre farce, & le tout eftant bien
méfié , faites les mitonner fur le feu, & y mettez peu'dcmufcade; &fervez
garny de vos blancs d'oeufs , que vous pouvez faire rouflîr dans la poefle
avec du beurre roux. Z. Oeufs au pain. Prenez du pain , émietez-le & le
paflèz par une couloire fi vous voulez; faites fondre du beurre , & eftant
fondu , mettez le avec vofre pain & du fucre ,, puis choififlèz des œufs bien
frais ce qu'il vous en faut , & les battez bien avec vofre pain , fucre , beurre
, fel , & un peu de laiâ. Pour les faire «cuire , faites fondre un morceau de
beurre bien chaud , mettez vofre appareil dedans, & les faites cuire. Pour
leur)igitized by Google

The text on this page is estimated to be only 25.43% accurate

FRANÇOIS. 17É leur donner couleur , faites chauffer la pelle du feu toute rouge , pafiez-la par defliis f & fervez vos œufs fucrez. Ils fe peuvent faire dans unplat ou dans une tourtière. 3. Oeufs au miroir. Choififlez des œufs bien frais, faites fondre un morceau de beurre dedans auñi bien frais , mettez vos œufs , & un peu de ffl. Lors qu'ils font cuits mettez- y un peu demufeade, & prenez garde que les moyeux ne foient crevez, ny trop cuits, puisfervez. 4. Oeufs au beurre noir. Caflèz vos œufs bien frais dans un plat & gardez que les moyeux ne fe crèvent , mettez-y du . fel , faites rouflir du beurre dans la poeflé , & les faites cuire. Eftans cuits jettez un filet de vinaigre dans la poefle , le paflèz fur le feu , mettez-le fur vos œufs , & fervez. 5. Oeufs au laiB* Caflèz vos œufs, ûlez-les, & fucrez fî vous voulez : battez les bien & meftez vofre laiât pour les faire cuire , faites fondre un peu de beurre frais dans un plat , eftant fondu , met^ tez vofre appareil dedans , faites les cuire , & leur donnez couleur avec la pelle du feu* Eûant cuits, fèrvez& fucrez. 6. Oeufs kVofeille. Choiffiez de l'ofeille bien jeune, eftant bîea nette & égoutée , mettez-la entre deux plats avec beurre , du fel , & du poivre. Eftant bien cônformmée , délayez-y un jaune d'œuf 3 & 1* garniflèz d'œufs coupez en quartiers , . ou corame vous voudrez, & fervez. H * Pons Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 28.52% accurate

rrz LE CUISINIER Pour tenir vos œufs toujours bien trais, mettez-les dedans l'eau fraîche. 7. Oeufs fricajfez. en tranches. Faites-les durcir , tirez-les de la coquille , & les coupez par tranches ; puis les fricaflez avec bon beurre , perfil , fiboules hachées , poivre, groifeilles ou verjus de grain. Eftant bien fricaflez , & aflàifonnez , mettez -les dans un plat avec un filet de vinaigre paflë dans la poefle. Si la fauce eft trop courte , mettez-y une goûte de bouillon, puis fervez avec mufeade. Si vous voulez , méfiez y câpres, champignons , afperges rompues fricaffées avant que les méfier auffi-bien que les champignons , car la cuiflbn n'en vaudrait rien. 8. Oeufs foebés à Peau. Oioiflëlz-les œufs les plus frais que vous pourrez , faites bouillir de l'eau , & lors qu'elle boult , caflèz vos œufs dedans cette eau , laiflez-les un peu cuire frapant fur la queue du poeflon , de peur qu'ils ne s'attachent au fond & qu'ils ne bruflent , puis tirez-les doucement , & les mettez égouter, Pour fervir, faites une fauce ronfle. ou verte , avec une poignée d oifeille dont ««us tirerez le jus , puis raites tondre peu de beurre avec fel , mufeade , & un jaune d'oeuf , le tout bien aflàifonné & délayé ensemble, après quoy vous y mettrez vpflre jus, .& les remuerez , & fervez auffi-toft, 9. veufs fila crefme. Caflèz des œufs à proportion , oftez«en la moitié des jaunes , & les .battez-bien avec du fucre 'i A Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 21.87% accurate

FRANÇOIS: r7? fiicre & peu defel, meflez-y vofre crefine, & faites cuire tout dans un poeflon , eftant cuit , fervez fur une affiette, & fucrez. Si vousvblez donner couleur , vous le pouvez avec la pelle du feu, & fi vous aymez la fenteijr, vousyei* pouvez mettre* 10. Omelette de crefme. ' t Caflez des oeufs , oftez-en la moitié des blancs, aflaifbnnezrles de fel , & de crefme , & battez bien le tout enfemble ; faites chauffer du beuiTe un peu plus qu'à l'ordinaire , & eftant cuite, fervez la en carré ou enequierre, ou en Tétat qu'elle efi & fucrez-la bien fi vous voulez» 11. Omelette de perjiï. Caflez vos œufs , & aflaifonnez les de fél 7 perfil haché menu , & fiboules , fi vous Voulez ; battez-les bien avec du beurre , & faites voftrè omelette ; t eftant fait* ,. vous la roulez fi vous voulez, & là coupez par fouëlles, garniflèz-en une affiette , fucrez & fervez le plus proprement que faire fe pourra. iz. Oeufs an vefjut. Après avoir caffè vos œufs aflaifonnez; les de fel % & les battez bien ; oftez-en les germes f & tirez de la braife , fur laquelle vous les ferez tourner en mettant beurre & verjus de grain battus & paflezpar lapoefle ; eftans cuits, fervez, mais prenez garde qu'ils ne fofcnt trop liez. 15. Oeufs aux anchois* Nettoyez bien vos anchois , & les defiaiez, les changeant fouvent d'eau ou^ de vin , oftez leur Tarefte , & les mettez fondre avec de H 3 beurre Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 22.72% accurate

t74 LE CUISINIER beurre bien frais dans un plat. Eftant fond»,
caftez des œufs à proportion aue vous aurez de feuce ; & eftans cuits &
bro&llez , fervez-les avec un peu de mufeade. 14. Oeufs au fromage.
Prenez beurre & fromage , & les faites fof* dre enfemble , ce que vous
pourrez facilement foire en coupant vofre fromage fort délié. Lors qu'ils
feront fondus , cafTez des œufs à telle quantité que vous jugerez pouvoir
cuire dans ce que vous aurez de fondu. Êftans bien battus , mettez les fur le
feu, & à mefure qu'ils cuifent remuez les, & eftans cuits, fans eftre trop liez,
fervez avec un peu de mufeade. 1 J . Oeufs brouillez.. Faîtes fondre du
beurre avec des œuft dans un plat, affaifonnez de fel & de mufeade; lors
qu'ils feront fur le feu , remuez-les avec une cuillère , jufques à ce qu'ils
foient cuits , & fervez. 16. Oeuf s au miroir , decrepne. Faîtes un lift de
beurre dans vofre plat , caffez vos œufs deffus ; eftans cafTez ,
alEufonnezles de fel , puis y mettez delà crefine jufquesà ce que les œufs
foient cachez , ou du laitt pourvû qu'il foit bon ; faites les cuire , & leur
donnez couleur avec la> pelle rouge, puis fervez» 17. Oeufs faits dans des
verres. Faites un appareil femhlable aux œufs de pain, & y adjoûtez de la
crefine, qui ne foit point aigre ; & pour le refte , peu de fucre , & peu de mie
de pain ; prenez enfuite des verres de Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 26.83% accurate

FRANÇOIS. i7f de fouchere, mettez- les sur une alîette proche le feu avec fort peu de beurre dedans ; le beurre étant fondu , mettez auflî votre appareil dans ces verres , comme ils font devant le feu f ils cuifent , mais à mefiire qu'ils cuiront tour* nez les. Étant cuits, renverfèz-les sur une autre alîette , ils fortiront des verres la pointe en haut ; fervez les ainfi , & les garniflèz de ca* nelle & écorce de citron confite. 18. Omelette farcie. Caflez vos œufs , & y mettez plus de jaunes que de blancs , mettez-y quelque refte de fàrce li vous en avez , ou en faites une exprès avec toute forte d'herbes félon votre gouft , & la faites cuire avant que de la méfier avec vos œufs , aflaifonnez le tout de fel , & fi vous voulez du fucre , battez la bien t & faites cuire avec du beurre ou du lard , puis fervez votre omelette fucrée fi vous voulez , & la ployez en carré, ou en équierre , ou la roulez pour la couder par tranches. ' 19. Oeufs 4 U neige. y Caflez des œufs , féparez les blancs d'avec les jaunes , mettez les jaunes dans un plat avec du beurre , & les aflaifonnez de fèl , pofez les sur la cendre chaude , battez & fouëttez bien les blancs % & peu avant que de fènrir , jetteztes flir les jaunes avec une goûte d'eau ro* fe, & la pelle du feu par deflùs, puis fucrez& fervez. .Autre façon. Vous pouvez mettre les jaunes au milieu

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 14.98% accurate

i7uïllon. " I * Louxtre de Mer fur le gril. i % Raye frite. i*
Tanches au court- bouillon. 1 9 Alofe au court- bouillon. i <5 Alofe roftie. i
f Mcruë fraîche; 1 8 Brefmeroftie. *9 Brochet au bleu. *o Brochet à la
fauce. * I Truites au court bouillon» *% Truites faumonées. Perches au
court-bouillon H Lottes. 2i Lottes en caftrolle. it Carpes au bleu. 17 Carpes
farcies. ^ a 8 Efperlans. 19 Plies. ' Digitized by Googl

The text on this page is estimated to be only 15.48% accurate

F R A N C O I S. 177 Plies. 30 Macreufe. 3* Macreufecn ragouft. ...
3* Barbue en Caftrolle. 3\$ Brochet farcy&rofty. \ 34 Sâumonâ la fauce
douce, jjf" Lottes en ragouft. * 3 6 Carpes au demy court-bouillon, 37
Tanches frites en ragouft. 38 Barbeaux en ragouft. 35) Barbeaux en
caitrolle* 40 Soles en ragouft. 41 Vilain en ragouft. 42, Vilain au court-
bouillon^ 43 Hure de faumôn . 44 Tambon de poiflon. 4y *ouget. 46
Maquereaux frais. • 47 Aloferoffie. • - 48 Hararîs frais. ' r' 49 Sardines dé
RoyahtV i o Lamproyes de toutes fortes. Ji Anguilles de toutes fortes. y*
Aumare de toutes fortes. 53 Langouftes au court-bouillon. * 54. Huiïtres
rofties/ 55* Carpe frite. \$s Barbeaux à lafauce. > 57 Plies rofties en ragoufc
- j 8 Plies ea ragouft. 5^ > » • Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 23.48% accurate

i78 L E CUISINIER DifcoHts 0* méthode pour fervir le poiffbn , dont la Table précède immédiatement* 1. Turbot encaftrolle. Habillez-le & le vuidez par deflbus le ventre, au moyen d'une fente que vous y ferez bien proprement , ou autrement par l'oûye , mettez le dans une poefle avec vîn blanc jufques à ce qu'A trempe , & l'aflàifonnez bien de fel , poivre , clou , fines herbes , comme romarin , thin , & oygnon , & le laiflez cuire tout à loifir , de peur qu'il ne Ce décharné, eftant cuit laiflez-le repofer fort peu , de peur qu'il ne prenne le gouft d'airain. Servez le garny de fleurs & perlu. Vous le pouvez couper avant que de le faire cuire de la mefme façon* 2. Barbue an court* boni lion. Elle s'accommode de mefine forte que le turbot , horfinis qu'il ne faut pas que le court' bouillon foit de fi haut gouft , parce qu'elle prend plûtoft fel , d'autant qu'elle eft plus déliée ; eftant cuite y fervez-la avec perfil haché defliis. 3. Vives rofties fur le, gril. Les vives font dangereufes à caufe de certains rpicquans qu'elles ont proche la tefte, c'eftpour* >tjuoy lors que vous les habillerez , fouvenez vous de les ratifier, de leur couper ces trois pointes * & la tefte par les oûyes , par où auffi vous les vuiderez. Eftant ainfi habillées & vuidées dé-conpez les par def^s , & fàkes fondre du beur*e & en pajQTez par les coupûres , avec fel & clou,

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 23.49% accurate

F R A N C O r S. clou, puis les mettez fur le gril, eftant roftics, faites une fàuce rouflè avec beurre frit » fel & poivre , perlil haché , groifeilles ou verjus de grain , & un filet de vinaigre , faites-les mitonner avec vofre fauce , & fervez. 4. Soletfrites. Eftant habillées , efliiyez les, & fi elles font groflez fendez les le long du dos f farinez les & faites frire dans l'huile d'olive , ou du beurre affiné ; eftant frites t poudrez les de fel par deffos , & fervez avec j us d'orange. 5. Sanmon au court-bouillon. Vuidez-le par l'oûye r le cizelez le long du dos , & le mettez dans vofre court-bouillon bien aflàifonné ; eftant bien cuit , fervez* 6. Efturgeon au court-bouillon. Il fe peut fervir rofty fur le gril, mais au fécond , il le faut metrrre au court-bouillon & le fervir de mefine que le faumon , à la réferve qu'eftant cuit vous prenez deux ou trois fer* vietes ployées, & les mettez par defibus femées de perfil , & ainfi vous fervez. 7. Grenoft en Caftrolle* Quoy qu'il fe ferve d'ordinaire en court-bouillon , neantmoins au fécond il fe peut fervir en caftrolle , & pour cet effet , il faut le mettre dans un poeflon , le bien aflàifonner & garnir de champignons, & truffes; fur tout prenez garde qu'étant cuit il ne foit point décharné , & fervez. 8. Befcart an court bouillon. Accommodez-le . & le fervez de mefine que l'Efturgeon cy-devant article é. avec trois fervietes leinées de perfil. H 6 9. Mm Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 18.77% accurate

• ► i8o LE CUISINIER 9. Afœrfcuion au court-bouillon. Il fe fert & accommode de la mefme forte quel'efturgcon & le befcard , excepté que la cuiffon en eft bien plus longue. Eftant ç&à fervez. lo. Marfoiinn enragoufk Coupez-k par pièces , & le fartes roftir à la* i broche , en cuifant arrofez le de beurre , fel -, vinaigre , & poivre ; eftant bien cuit , arro •> fez-le d'une autre j&uce faite de beurre & oygnon haché , & puis méfiez le tout enfem* ble , & le faites mitonner , mêliez y un peu de farine , & fervez. il. Limandes frites en ragou/f. Elles s'aqpommodent de mefme qu'au dit cours des entrées de poiflbn cy-devant. i-l . Lonxtre de Mer an court-bouillon. Habillez-le , & le préparez pour lè mètre aa court-bouillon , lequel vous accommoderez de mefme forte que celui des barbeaux: Eftant bien cuit fervez-le fec avec perfil dans une ferviete par deflùs. I.j. Louxtre de Mtf fur le gril. Habillez le & faites roftir , eftant rofty faites-yune iàuce telle que vous voudrez , pourvû qu'elle foit de haut gouû , &.d'autant aue ces groflès maflès ont peine à prendre gput, fendez le ou le découpez par deflùs , faites-le mitonner avec fa fauce , tant à peu près qu'il en Toit imbu , puis fervez-le , & garniflez de ce -que vous voudrez-, « ■ Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 22.59% accurate

FRANÇOIS. iiii 14. R a) c frite. Estant bien habillée & nettoyée, mettez- la mariner avec du vinaigre bien aflàifonné , & peu avant que de fervir -, faites la frire avec du beurre affiné ou de l'huile d'olive ; estant bien cuite & riflillée , mettez-lâ égouter & la furfemez cfc fel menu , puis la fervez entière , ou les deux coftez raflèmblez , avec orange. 1 5 . Tanches au court- boml /on. Après les avoir bien échaudées , vous les . pouvez mettre au court-bouillon ainfi que deffus , & les fervir avec perfil. 1(5. Alofe an court-bouillon. Vous pouvez aufli mettre l'alofo au court* bouillon, la fervant avec fon écaille, bien affaifonnée de periil , dans une ferviete par defliis. 177 Alofe roftie* Sortant du court-bouillon: mettez la fur le grfr \ estant roftie, faites une fauce façon' de fauce Robert , & faites mitonner le tout enfemble, mais fort peu, puis fervez , & fi vous voulez mettez y des câpres. Autre façon-. Estant écaillée 6c habillée par i'oûye , bien nette 3c eflùyée , paflèz la dans xta beurre frais , & la faites bien roftir , puis fendez tou* te long du dos , oftez toutes les arestes qu'il y peut avoir , & la refermez ; prenez la laitte , & avec quantité de bonnes herbes faites une fauce un peu picquante , d'autant que ce poifbn eft doux de foy ; faîtes-y entrer câpres , anchois , champignons ♦ , & liez vofre - • H 7 fauce

Digitized by Google

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

iffi LE CUISINIER fauce avec un peu de chapelure de pain paffë
par la poefle. Ou autrement faites une farce avec defofâlle bien aflàifonnée ,
& ayant bouilly un bouillon, fervez. p 18. Morue fraîche. Mettez- la en
façon de court-bouillon , la* laiflez fort peu bouïllir , & la retirez , puis
laiflez repofer, & couvrez d'une nape ou d'une ferviete , & lors que vous
voudrez îervir , met** tez-la égouter , faites une fauce liée , & fervez avec
pertil. 19. Brefme ro{ie* Eftant habillée faites la roftir fur le gril i & la
beurrez par deflus eftant roftie faites une fauce avec beurre frais , perfil , &
fiboules , vinaigre r fel , & poivre , faites mitonner le tout enfemble, fervez.
Avtrt façon. Vous la pouvez mettre au court- bouillon y puis la faire roftir ,
& après une fauce avec beurre bien frais , perfil , & fiboules hachées ,
paffer le tout par la poefle ; lors que vous voudrez fervir , mettez-y un jus d-
ofeille , & ferVCZ20. Brochet au bleu. Tiâbillez-ie fortant de Peau % & le
couper ou le lailîez entier , & en cette dernière eau cizelez-le long du dos ,
puis le mettez dans un balîn , & prenez du fel f vinaigre , oygnon r poivre
& écorce de citron ou d'orange à quan.tité, faites bouillir le tout
enfemble^unfeul bo» Hilloa 1 le jettez fur vofre brochet., & .auffiDigitized
by Google

The text on this page is estimated to be only 27.20% accurate

F R A N C O I S. i8j toft il devient bleu. Pour le cuire, faites bouillir vofre Vin blanc bien aflàifonné de fel , puis mettez-y vofre brochet , & le laiflez cuire ; gouftez à vofre court-bouillon s'il eft affe2 fort, & laiflèz-y repofer le brochet jufques à ce qu'il en ait pris le gouft, prenez garde qu'il n'y foit trop longtemps , en ce cas oftez*le jufques à ce qu'il faille fervir, ce que vous ferez citant chaud avec perfil dans une ferviete. 2 1 # Brochet à la faucc. Eftant cuit de mefine façon que deflus , oftezen la peau , & prenez une goûte de vofre courtbouillon , mettez-le dans un plat avec un demy jaune d'œuf bien délayé , du beurre bien frais & mufcade ; faites que la fauce foit bien liée & bien aflaifonnée de fel , fiboules , & écorcé d'orange , & fi vous voulez joignez-y des anchois , mais prenez garde qu'elle ne tourne , & fervez vofre brochet tout chaud. 22 < Truites au court bouillon. A proportion de leur groflèur cizclez-les , & donnez de la force à vofre court- bouillon. Avant que de les faite cuire habillez-les par l'oûye & les faites mariner , puis les faites cuire tout à loifir de peur qu'elles rie fe décharnent; èftant cuites fervez-les avec perfil dans une ferriete ployée , que vous couvrirez de fleurs s'il en eft faifon. ; 2 \$. Truites faumonées. Accommodez-les & fervez dé mefine forte que les communes cyrdevant. 14. Vcrchts accourt-bouillon; : Sortant de Vmii habillez les par \$ oûye , A le? Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 22.54% accurate

rS4 tE C U I SiffliÈR lès mettes dans un court-bouillon de Vin blanc bien aflàifonné de toutes fortes , comme poivre , fel , clou , écorce de citron , ou d'orange , fiboule , & oygnon ; eftant cuites , tirezles , & leur oitez la peau , faifant une fauce d'une goûte de vofre court bouillon délayé avec du vinaigre , un jaune d'œuf ou oygnon écartelé , beurre frais , fel , & fort peu de poivre blanc , meflez- le tout enfemble promptement fur le feu , mettez-le fiir vos perches & fervez. xj. Lûtes; Faites tiédir de l'eau > les mettez dedans , .peu après tirez-les , oftez leur le limon avec un coufteau & par ainfi vous les rendez toutes blanches. Habillez-les en fuite , lavez les , mettez-les entre deux linges , & les efliryez. Celles qui font groflès , mettez les à part, & les cizelez par demis pour fervir à f huile ou a» beurre affiné, avec fel & orange , puis fervez. 16* Lottes tncastrolle. Mettez vos lottes en castrolle & les aflaifonnez de beurre, fel, cloubatu, poivre, écorce, un bouquet , verjus , un filet de vinaigre , & fort peu de bon bouillon , eftant cuites , fervez & garniflez fi vous voulez . d'anchois , câpres, . champignons , & de quelque autre garniture que vous aurez. %y. Carperau La meilleure forte de cape eft la laittée Prenez la vive & l'aflàifonnez, pour mettre au Court-bouillon, de meûne forte que le brochet. t Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 26.93% accurate

FRANÇOIS, 18^e cy-devant article ao. Si elle est grosse, vous la pouvez mettre en quatre ou la cizeler le long du dos, & la mettre dans un bafin & au bleu. Si vous la voulez faire cuire dans un poiflbnier, ayez, une feuille pour mettre au fonds,, prenez votre carpe avec un linge, aflâifonnez la bien avec oignon, poivre, sel, doux, écorce d'orange, & le tout bien enveloppé dans votre linge, mettez la cuire la feuille dedessus, de peur qu'à force de bouillir elle ne brûle, ou que le linge ne s'attache au poiflbnier, faites en sorte que votre court bouillon ne soit altéré cTaucune chose, mais bien aflâifonné de tout ce qui est nécessaire, étant cuite tout à loisir, fervez la avec persil dans une serviette. 28. Carpe fâcit. * Levez-en la peau par dessus le dos jusques au ventre, ôtez toutes les petites arêtes, les tripes & laittances, & tirez de là teste les ouyes & la langue, puis faites une farce > avec peu de viande de carpe bien hachée, & aflâifonnez d'autant de beurre que de chair, peu de persil, fibouies, & un brin de fines herbes, liez le tout avec* un œuf; mettez-y champignons, laittances ou moules, câpres, fibouies, langues de carpes, & des artichaux, mettez ce que vous avez passé, aflâifonnez bien le tout & la farinez, faites la cuire dans un bafin ou dans une castrolie, qui est une pièce faite en façon de grande tourtière, & comme une espèce de lèchefrite, ou dans un plat devant le feu, avec un filet de verjus >. Digitized

The text on this page is estimated to be only 27.72% accurate

18* LE CUISINIER peu de bouillon, beurre, & ce que vous aura de refte de vos champignons , truffes ou lait* tances , faites mitonner le tout enfemble tout à loifir , de peur qu'il ne s'attache , mettes quel- ' ques fiboules deflbus avec peu de verjus , quelques jaunes d'oeufs, liez la fauce , & fervez. La carpe farcie de cette forte , fe peut mettre en pafte fine ou feuilletée , & garnir de ce que vous aurez. 2 p. Efferlatij. Prenez les bien frais , les enfitez & les eflRiyez bien, lors que vous ferez preft à fervir, ferinez-les & faites frire à l'huile ou au beurre y oftez la verge, les foupoudrez de felmenu, fervez avec orange* 30. Fîtes. . Vous trouverez cet article & tous les fuivans de la Table , au difeours des Entrées de poiflbn , qu'il euft efté inutile de repeter , & fuperflu de coter par articles & par pages , d au* tant qu'ils paroiftront à la première recherche. Cependant je vous donne advis , que ce que je vous marque ne vous oblige ny à plus ny à moins dans la rencontre de vos honneftes dépendes ou emplois , mais bien k fais-je feulement }>our vous faire ibuvenir de ce qui fe peut fervir , ans oublier à vous dire que vous pouvez choïfir ce qui vous agréra , & y entre-mefler pattes ou tourtes à proportion des plats q»e vous aurez , en obfervant de fervir pafte ou tourte après fix plats de fervice. table Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 18.17% accurate

F R A N C O I S. ig; Ttble de l'Entremets des jours maigres hère*
le temps de CareÇme. Mouflerons. . - i Champignons à la crefine. a Truffles-
3 Oeufs fila. 4 Nulles. v S Oeufs mignons. 6 Tourte de franchipane; ' 7
Omelette à la crefme. \ 8 Raignets. 1 9 Pets de putain. io Pafte filée. i c
Servalats-d'anguille. i 2 Laittances de carpes frites. " . i\$ Laittances en
ragouft. 14 Foye de lottes. , ij Gelée de poiflbn. 16 Blanc manger. 17 Gelée
verte. 1 8 Artichaux frits. 19 Afperges à la fauce blanche. 20 Afperges à la
crefine. . ai Céleris. 22 Choux fleurs. 23 Jambon de poiflbn. * 24 Tortues en
ragouft. if Baignets de pommes.. %6 Baignets d'artichaux. 17 Pafte
demandes* % 8 . Ramequin de toutes fortes. 2\$ Oeufs à la crefine. 30,
Digitized

The text on this page is estimated to be only 20.41% accurate

i88 LE CUISINIER Méthode Raccommoder les Entremets des
jours maigres 'y dont il est fait mention dans la Table qui précède
immédiatement. I. Moujllrons. Prenez les bien frais , ôtez-en le gravier , &
les lavez avec de l'eau ou du vin blanc* puis les mettez dans un plat avec du
beurre bien frais , bien assaisonné de sel , poivre blanc , chapelure de pain ,
& vous prendrez garde qu'ils ne brûlent , étant bien cuits, mettez y un peu
de muscade , un jus d'orange ou citron , & puis fervez. Autre façon. Passez-
les par la poêle avec du beurre bien frais , persil , un bouquet , poivre , sel
& les laissez mitonner dans un plat , ou un pot , & lors que vous voudrez
servir, mettez-y de la crème, ou un jaune d'œuf, ou un peu de chapelure de
pain, peu de muscade & servez. Vous en pouvez garnir ce que vous
voudrez , à proportion de la quantité que vous en aurez. 1 2. Champignons
à la crème* Prenez les bien frais , & les plus petits , car ils sont toujours les
meilleurs , jetez les à l'eau, lavez les avec de l'eau , & aussitôt tirez-les , &
les faites égoutter j coupez les plus gros ensemble avec les plus petits ,
fricassez-les avec du beurre frais , persil , & fines herbes hachées bien menues ,
sel , poivre , puis les faites mitonner, dans un petit pot , jusques à ce que
vous voyez, J ! i Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 25.04% accurate

FRANÇOIS. iSp foyez preft de fervir , & alors vous y pouvez mettre de la crefme , laquelle ayant bouilly trois ou quatre tours , & la fauce citant liée , vous la pouvez fervir. 3. Truffes. Faites les bien cuire au court bouillon , eftans cuites fervez-les dans une fcrviette ployée. Autre façon. Servez-les de mefine forte que le moufleron , & y mettez peu de bouillon , crefme , & quelque jus , eftans coupées fort déliées & cuites , fervez. Autre façon. Pelez-les , & les coupez bien menues & fort déliées , les paflez enfuite par la poefle , & les aflaifonnez -de fort peu de fel , parce qu'il faut quelles bouillent long-temps avec quelque bouillon que vous jugerez qu'il foit bon Eftant cuit defgraiïez-les , & laites en forte que j a fauce foit un peu liée par le moyen de quelque liaifon ou de la chapelure de pain , puis fervez Autre façon. Sortant du fable lavez- les avec du Vin blanc, & les laites cuire avec du gros Vin, force fel& poivre , eftaut cuites , fervez-les avec une ferviete ployée. 4. Oeufs filez. Vous les trouverez aux Entremets des jours gras* avec la façon de les fervir. Digitized by Google

rpo LE CUISINIER ç# Nulles. Prenez quatre ou cinq jaunes
 d'oeufs , de la crefme bien fraîche , quantité de fucre , & un grain de fel ;
 battez bien le tout enfemble , & faites cuire fur une affiete creufe ou un plat,
 paffez la pelle du fçu rouge par deffus f l'arrosez d'eau de fenteur, fervez &
 fucrez de fucre mufqué. 6. Oeufs mignons. Vous trouverez la façon de les
 faire & de les fervir aux Entremets des jours gras. 7, Tourte de francbtpane.
 Vous la trouverez au difcours & à la Table que vous verrez cy-devant , au
 fujet de la Paffifferie des jours gras. 8. Omelette klucrefme. Prenez quantité
 de jaunes d'œuft , peu de blancs, & peu de crefme, du fel à proportion,
 battez le tout enfemble , & un peu avant que de fervir, faites voitre omelette,
 &fi vous voulez fuciez la, & fervez. . 9. Baignets. Prenez quatre fromages à
 petits choux, j'entçns fromage blanc & tres-mol , fix œufs > un demy litron
 de farine , & peu de fel , battez le tout enfemble , & feblàyez ; car les
 fromages font quelquefois trop mois ou trop fecs. 1 o. Pets de putain.
 Faites-les de mefine % à la refervè qu'il y faut mettre un peu de farine
 davantage , tirez-les fort menus avec une queue de cuillère. Eftam cuits ,
 fervez , les fucrez , & arrosez de fleurs d'oranges. il. Péh itized by Google

The text on this page is estimated to be only 24.70% accurate

I F R A N C O I S. ipi il F* filée. Vous trouverez la façon de
raccommoder & fervir aux jours gras 1%. Servalats d* anguille. Habillez
vôftre anguille , & la fendez par la moitié , tirez-en l'arefte , battez-bien la
chair , * & Taflaifomiez , roulez la & liez Eftant lié, enveloppez-la dans un
pot avec du vin» fel, poivre * doux , oygnon , y mêlant des fines herbes , &
fhîtes en forte que la fauce fe reduife à peu ; eftant bien cuite , developpez-la
, & coupez par tranches fort déliées , puis fervez fec , ou avec de la fauce. I
3. Laittances de carpes. Nettoyez-les bien , faites blanchir dans f eau & les
efliiyez. Lors que vous voudrez fervir, farinez-les & les faites frire , eftant
frites f fervez avec fel & orange. * 14. Laittances en ragoufl . Faites les
blanchir dans l'eau , & les mettez dans un plat avec un filet de vin blanc ,
bien aflaifonnées de beurre , fel , un bouquet , poivre , quelques jus de
champignons , peu de câpres & anchois ; la fauce eftant liée , fervez avec
jus d'orange ou de citron» & mufcade. I y. Foye de lotte. Tirez-le du
poiflbn, & le mettez dians un plat avec du beurre bien frais , peu de fines
herbes , perfil haché bien menu v champignons auffi menus, du meilleur de
vos bouillons , câpres hachées & un anchois. Eftant bien cuit \$ & la fauce
liée, fervez; A* Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 29.16% accurate

LE CUISINIER Autre façon. Faites-le frire si vous voulez , & le fervez avec fel^ jus d'orange ou de citron. 16 Gelée de poif Prenez des écailles de carpes , demy doutai* ne de tanches , & trois chopines de vin blanc, faites bien cuire le tout enfemble avec un peu à fel & de canelle , & quatre doux de girofle; paflez le tout dans une ferviete , c'eft à dire , preflèz-le pour en faire (brtir le jus , & y mettez une livre de fucre ; prenez demy quarteion d'oeufs., & en faites frire les blancs , tenez votre chauffe prefte & bien nette, faites chauffer votre gelée , & eftant prefte à bouillir f jetez-y le jus de cinq citrons & vos blancs d'œufs. Lors qu'elle commence à bouillir , jetez-la dans la chauffe , & la repaflez jusques à ce qu'elle foit bien claire ; mettez-la au naturel fur uneafiette, ou dans un plat, & fervez. 17 Blanc manger. Faites-le du refte de votre gelée , & y mettez amendes priées & une goûte de laiét , puis le paflez & tournez en blanc-nunger , & eftant froid, fervez. 18. Gefée verte. Elle fe fait de mefme , paflez-la avec un peu de jus de poirée, puis la fervez froide. 19. Avtichanx frits. Coupez les comme à la poivrade ; coupez auffi les pointes , & les faites blanchir dans de l'eau chaude, ce qu'eftant fait, mettez les feiDigitized by

The text on this page is estimated to be only 22.72% accurate

FRANÇOIS. i9) feicher , & les farinez pour friçe lors que vous en aurez befoin. Servez-les garnis de perfil frit. ... 20. AfpergesÀ ta fonce blanche* . Prenez afperges , les ratifiez , & puis les cou* pez égales , faites4es cuire avec de l'eau & du fel , tirez les moins cuites que vous pourrez c'eft le meilleur , & les mettez égouter , puis faites une fauce avec du beurre frais, un jaune d'œuf, fel , mufcade , un petit filet de vinaigre, & le tout bien remué enfembki & la ûuce fubtilement liée , & lervez, 2 1 . A forges à la arefme. Coupez-les en trois , & les ayant fait blanchir , fricaflèz les de mefme bien afl&fonnées. Eftant cuites , mettez-y vofre crefine , & les faites mitonner avec. Si la fauce eft trqp claire, mettez-y jawies d'oeufs pour la lier t & fervez* 22. Céleris, x Il fe mange avec poivre & fel , ou avec huile f poivre&fel. 4}. Choux fleurs. Habillez-les , & faites blanchir , les faites cuire , avec beurre , eau & fel , eftans cuitsî mettez les égouter, & faites une fàucedeméfr me qu'aux alperges, puis fervez. 24 Jambon de foiffon. Prenez la chair de plufieurs carpes avec peu' d'anguille , hachez bien le tout enfemble affiifonnez de beurre, & Taflemblez en forme do jambon j empliffez en vos peaux de car^ pes | les coufez & envelopés avec un, linge I fort Digitized by Google

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

İ94 LE CUISINIER fort gras , faites les cuire dans un pot avec moitié vin , & moitié eau > bien aflaifonnées de fel , &c. Faites bien confommer vostre fauce , dtant cuites , tirez • les , & les deveiopez toutes chaudes- Vous les pouvez fervir chaudes & froides , & en tous cas garnies comme un jambon. z ç # Tortues en ragoufk. On les peut manger en tout temps , Ton en foit quelque liaibn , & on s'en fert aux potages pour garnir , & à beaucoup d'autres chofes. z6. T wrtes çle pommes. Vous trouverez cet article, & les quatre qui fiiivent au difeours des jours gras , & la façon des œufs , ayez recours à la Table. Tahleâece qui fc peut trouver dans lesj.rdine, dont on fe peut aider au befoin > & fervir aux Entrées & Entremets des jours maigres^ (y autres j ours de Char nage ou de C are [me. i 2 Cheruis. Bouillie de fleur de bledOubelon. r 3 aitues. J Citrouilles. * Panets. Serfifis. Garrottes. Bettes raves. 9 Taupinanbours. 10 Concombres de toutes fortes, *
* 1 Navets. • _ 12 ; Pom6 i Digitized by GoOgle

The text on this page is estimated to be only 18.39% accurate

FRANÇOIS. i*f Pommes fricafiees. 1 3 Carottes rouges. 14
Asperges fricaflées. I f Chicorée blanche. 1 6 Cardes de poirée. 17 Cardes
d'artichaux. 18 Poispaflé*. J 9 Truffes d'entrée- - 20 Méthode pour apfrefter
h contenu enta labié précédente. I. Cheruis. Faites-les bouillir fort peu , puis
les peleï & faites frire dans du beurre toux , eftans frits 9 fervc*. Autre
façon. Pour le charnue, faites une pafte afle* Kqui*

The text on this page is estimated to be only 28.10% accurate

ipff LE CUISINIER 2 . Bouillie de fleur de bled. Elle se fait de
meisme que celle de fleur de ris , & veulent cuire autant Tune que l'autre.
Pour les faire f délayez les avec fort peu de laid & fel , mettez-y hors le
Carefine , jaunes d'œuft , peu de beurre & de fucre , lailièz la, cuire à loifir i
> & ne laiflez que le verd , faites le bouillir un bouillon dans de l'eau, puis
Tégoutez & le mettez dans un plat avec peu de beurre , un filet de vinaigre ,
un peu de vostre meilleur bouillon , fel , & mufeade ; faites le mitonner
pour vous en fervir à garnir, ou à autre chose. 4. Laittues. Pour en garnir
toutes fortes de potages , foit de poulets , de pigeons , de purée , d'herbes ,
ou de fanté, faites les bien blanchir, & les lavez * mettez les mitonner dans
un pot avec du meilleur de vos bouillons. Aux jours gras aflaifonnez-les de
gras; aux jours maigres mettez-y du beurre, & lors qu'elles feront recuites,
fendez les par la moitié , en jjarniflèz vos pota* ge*, & fervez. 5. Citrouille.
Decoupez-la fort déliée , # la farciflez avec du beurre ; estant bien colorée ,
faites la mitonner entre deux plats avec un oignon ou une fiboule piquée de
doux , sel , poivre & verjus .de grain, li vous en avez* ■ * Autre Digmzed
Dy

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

- FRANÇOIS. is>7 Autre façon. Estant cuite, fervez. Vous la pouvez mettre avec de la crefine* Autre façon. Coupez-la par gros morceaux , & la faites bouillir dans un pot avec de l'eau • estant bien cuite , oftez l'eau , paflèz vostre citrouille & * fricafiez avec du beurre , & un oygnon haché bien menu , aflàifonnez-la d'un filet de verjus, demufeade, & fervez. Autre façon. » • Estant palTée comme defliis , mettez-la avec du beurre bien frais , & k faites fondre avec citrouille , fucre & amande , J mettez vostre appareil dans une abbaifle de pafte fine en façon de tourte, & la faites cuire; estant cuite fucrezla , & fervez. Beaucoup de Perfonnes y veulent du poivre , mettez-y fort peu de fel , & la pouvez garnir d'écorce de citron confite coupée par tranches. 6. Tanets. Coupez eij les filets, lavez les bien & les faites cuire , ètans cuits pelez-les & Jes coupes comme vous voudrez. Mettez-les dans un plat avec beurre bien frais, fel , mufeade , & une goûte de bouillon, ou un filet dç vinaigre ou de verjus, faites mitonner le tout enfemble, & te remuez bien. Ce faifant vous trouverez vostre Ikuceliée, puis fervez. I 3 Autrt Digitized by Google

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

19% LE CUISINIER Autre façon. Faites les cuire de mefine forte que les cheruis , cy-devant article i . & ks fervez avec jus d'orange ou verjus, & un peude fel. 7. Serfifit. Faites-les cuire comme les panets , eûans cuits , faites ta fauce de mefhie , & fervezVous les pouvez fervir frits. 8. Carottes* Nettoyez- les % & faites cuite ; eftant cuites > pelez- les , & les coupez par rouelles fort déliées , fricaflèz-les avec 4u beurre frais , un» oignon haché , tel. , poivre ôç vinaigre , puis, fervez. ^ p, Bettes-raves. Eftant bien nettes & bifen cuites dans de Peau , ou dans la braife , pdezrles & coupez par rouelles , frîfcaflèz les avec un qygnon haché, bien aflaifonnez d'un filet de vinaigre & de boi* beurre frais eftaqt bica fricaffées , fervez. \Awre façon. Eftant cuites, coupez-les de mefme forte v & mettez-les avçç de fhufis , vinaigre & fel.,, jmis fervez. IO t. Taupinanbotirt. Faites-les cuire dans la braife eftant bien, cuits , pelez-les & coupez par rouelles > fricaffez-lcs avec beurre bien frais, un oignon ♦ fel, poivre , vinaigre ; eftant bien fjticaflèz , fervez avec un peu demufcade. 1 1 . Concombres. Pelez-le*, & les. coupez par rouelles, frîcafDigitized by Google

The text on this page is estimated to be only 26.52% accurate

r r a n c o i a i f? fêz les avec du beurre frais , eftans fricaflezr
mettez-y un oygnon , fel , & poivre , & les laiflez bien mitonner furie
rechaut, puis fervez avec jaunes d'oeufs , fi vous voulez. Autrt façon. Pour
le* confire prenez les fort jeunes & forts petits , les blanchir dans de l'eau
fraîche & egouter , puis les mettez dans un pot avec* du fel , poivre &
vinaigre ; couvrez les bien r & n'y oubliez pas des doux de girofle. Autre
façon. Faites-les confire d'autre façon , & pour cet effet , coupez les fort
déliez , puis les mettez avec oygnon , • fel , poivre > & vinaigre ; eftans
bien confits égoutez-les , & pour les fervir mettez de l'huile, & les fervez en
falade. 12. Navets. Ratifiez les , les faites blanchir , & les mettez cuire avec
de l'eau, du beurre , & du feL Eftans cuits , mettez les dans un plat avec du
beurre bien frais. Vous y pouvez mettre de la moutarde , fervez avec
mufcade. 13. Pommes fricajfees. Pelez les , les coupez par rouelles , & les
frî- v caflez avec du beurre bien frais. Eftant fricaffées f fervez , faifant
uabouillon avec un peu de mufcade. Autre façon. Cbupeziès par la moitié ,
oftez-les pépins & tout ce qui eft autour, fervez-les fous la peau, & les
mettez dans un plat avec du beurre , du fucre , de l'eau , & un peu de canelle
, faites les cuire ainfi, eftant cuites, fervez les fucrées, I 41 *** Ca^
Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 23.83% accurate

ico LE CUISINIER 14. Carottes rouges. Elle se préparent de
me fine façon que les blanches. I f. Ajperges frieffées. Rompez les par
petits morceaux , puis les lavez bien , étant égoutées , fricaflez les avec du
beurre bien frais » & les aflâifonnez de fel, poivre, & perfil haché , étant
fricaïffées* mettez-les mitonner sur le rehaut avec un oignon piqué de clou
& une goûte de bouillon, puis fervez avec muscade. Vous y pouvez aussi
mettre de la crefine si vous voulez. 16. Chicorée blanche. Faites-la bien
blanchir dans l'eau , & la mettez égouter , puis la liez , & la mettez cuire
dans un pot avec de l'eau, du beurre & du fel, étant bien cuite , tirez- la &
la faites derechef égouter , après quoy vous la mettrez mitonner sur le
re haut , avec du beurre , fel , muscade, & un filet de vinaigre, lors que vous
ferez prest de fervir , faites y une sauce liée & fervez. Autre façon. Estant
blanche préparez-la en salade , avec fel, vinaigre, & sucre puis fervez, 17.
Cardes de poiré*. Otez les filets , & les faites blanchir dans l'eau fraîche \$
puis les mettez cuire dans un pot ou dans une chaudière avec de l'eau , du
beurre, une crouste de pain & du fel. Estant bien cuites tirez-les , & les
laiflez mitonner dans un plat avec du beurre jusques à ce que vous
Digitized by Google

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

FRANÇOIS,»! tous en ayez affaire , ' & lors faites les chauffer & les approprier fur une affiete ? pute faites une fauce liée avec du beurre bien frais , un filet de vinaigre & de la mufcade , puis fervez. 18. Cardes & lafuce eftant un peu liée, fervez.. ■4 Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 16.54% accurate

LE CUISINIER four la Taftifcrie de Pêiffi wd, contenant les
Rafttz. Pafté 4e faumon* Pafté detruitte. Pafté de becaflè* Pafté de carpe*
Pafté d'efturgeoiuPaftédeharbuë. Pafté de turbot. Pafté de tnjitte, Pafté de
plies* Pafté d'anguilles. Pafté de morue fraîche* Pafté de carpe defoflè*
Pafté à laCardinale. Pafté de limandes. Pafté de grenoft. Pafté de foies.
Pâftéde foies moitié frites* Pafté dreffé de hachis d'anguiffc Tourte de
limandes . . Tourte d'huiftres.fraîches* : Tourte de foye de lottes* Tourte 4e
laft&ncesd? carpes^ Tourte.de lottes* Tourte de carpes. Tourte d'écreviflès»
Courte de grenouilles» Tourte de tanches* , Tourte de beurre* Tourte
d'épiaars* s I 4 î l 9 il 1%. 1% tf 19 to ai a* *■* M *\$■ %6 »7 a8 « a*
Tourte Digitized by Googk

The text on this page is estimated to be only 20.43% accurate

f r a n * c. o r & Tourte de melon. 30 Tourte.de piftaches* 3 1
Tourte d'amandes. 31 Tourte, de citrouille. 3 3 Tourte de poires. 3 4 Tourte
de crefme . 3 f Autre Tourte de pommes.- 3 6 Tourte de franchipane. 37
Tourte de blancs d'oeufs. 3 8 Tourte de jaunes d'oeufs*- 3 9 Tourte de
maflèpain* 4 o fon^ cy-devantdedHitefar Table. Avant que dè pafier outre à
vous difcourir* des moyens de l'apprefter , d'autant qu'il y fera pjarlé
fouvent dé différer ces fortes de pafte r j'ay jugé à propos de vous donner
quelque petit * enseignement pour la drefler. Pour cet effets vous fçaurez
que la pafte feuilletée fe fait prenant quatre livres de fleur , deftrempée avec
de l'eau & du fel , fort douces neantmoins ; eftaht un peu repofl vous
retendez avec la quantité de deux livres d[e beurre y joignez les enfemble ,
& laiflèz la troifième partie de vofre pafte vuide pouf la ployer en • trois»,
& vofre beurre eftant fermé, vous étendez encore vofre pafte bien carrée ,
pour la ployer eh quatre. Cela fait * vous faites encore trois ou quatre autres
tours de mefme,aprs quoy; vous la pofez en lieu frais pour vous en fervir
lors que vous en aurez affaire; puis vous éteiw Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 24.19% accurate

204 LÉ CUISINIER dez vostre parte à proportion du pasté ou de
ix tourte que vous voulez faire , & remarquez que cette parte est plus
malaifée à nourrir que pas une autre r afin que vous ne vous y trompiez,
pas. La parte fine se fait de quatre livres de fleur r & une livre & demie que
vous délayez bien fort enfemble avec du fel ; après quoy vous la laif fez
reposer jusques à ce que vous eir ay-z afiàire 7 & en faites partez ou tourtes
' La parte d'eau chaude se fait de mesme , hors mis que vous faites chauffer
l'eau & le beurre cstant faite laiflez-la reposer plus que l'autre * & la maniez
fort peu , de peur quelle ne se brûle ; faites en pasté ou tourte. La parte bife
se fait de farine de fèigle, avec de l'eau & peu de beurre- Vousy pouvez
met* tre û vous voulfez du fel & du poivre ; estant bien, forte & repofée
faites en un pasté de venaifon. Toutes fortes de palfez gras ou maigres qui se
mangent chauds , s'aflaifonnent de mesme façon , fuivant les fortes de
viandes. Vous-y» pouvez mettre mesme garniture de jardin f comme
champignons , truffes, asperges, jaunes d'oeufs , eus drartichaux ,, câpres -,
cardes s piftaches. ' Aux pastez de chair , cfutre les garnitures de jardin r
vous y faites entrër ris de veau , roignons , creftes , &c. Les pastez de
viandè eamîs , & de viande fort tendre , ne veulent estre au four que deux
heures & demie. Ceux de poiflon gros ou petits, demesme grandeur ,
autant.. U Digitized by Googl

The text on this page is estimated to be only 26.73% accurate

FRANÇOIS. 2^e Il y a de la difference au pafte de levraut , le*
quelquoy qu'il s'aflàifonne de mefine ne veut eſtre au four que deux heures ,
foit qu'il foit en paſte feûilletée ou autre. Il ſe fert chaud, & decouvert. Les
paſtez que vous voulez garder , il faut qu'ils foient de plus haut gouſt que
ceux que vous faites pour manger chaud. Si vous les taites porter loin, il
faut que la paſte ſoit un peu bife , & ſi elle eſt fine , il faut faire un panier
expres pour les pôter. Vous lardez vos paſtez maigres avec anguile les ou
carpes bien aſſaïſonnées de poivre , fel , vinaigre , clou batu, : faites voſtre
paſte fine ou autrement , & aſſaïſonnez voſtre pafte de clou , fel , poivre ,
fines herbes , & une échalote ; eſtant fait , dorez k en Chaînage d'un jaune
d'œuf , en Carefine d'œufs de brochet delayet dans de l'eau , & le jettez au
four, peu après le percez. Après ce mot d'avis , qui n'eſt pas inutile r comme
je erpy , venons au détail des façons de paſtifleries qui ſe fervent chauds
aux jours gras r ou maigres. i. Valide Saumon. Voſtre poïſſon eſtant habillé
y lardez-le d'anguille ou carpe, aſſaïſonné d* poivre, fel t & clou batu , puis
le mettez ſur la. paſte , & par deſſus une feuille de laurier , & bon beurre;
frais , ou lard, batu , félon, le jour que vous voulez vous en fervir; arofez le
de lard avec un filet de vinaigre , & le fermez à la forme du poif> Ion ;
eſtant cuit, ferver le chaud ou froid. l 7 Paſt Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 15.66% accurate

wrf LE CUIS IN 1ER Z. Paftédetrmttesm II fe fait & aflaifonne
de mefine# 3 . Vafte de becare.. Il fe faitdemefiré> 4. Paftt de carpe..
Bfefaftdemefme. f. Pafiè cTefiargeonsi Auffi de mefme> (S. Pafti de
barbues. Habillez vofre barbue, & la champignons , morelle , peuée perfil
paffé avec du beurre frais , mouflerons , eus d'arti-chaux , ou asperges
rompues , & bon beurre trais, le couvrez à jour , & fi vous voulez en-
jolivez le de quelques façons ; faites le cuire im, clîant cuit & bien nourry
fervez-la avec une fauce faite de vetjus de grain & jaunes » # œufs7.
Vafte'di turbots*. Il fe fait de mefrne &çoru 8. Pafiéde truitte* De mefme
façon. 9. Paflédeplieti Auffi de mefme. 10. Fafié d'anguilles. Habillez-les,
coupezrles p^ rouelle* > & W> af&ifonnez ; dreflîbz vofre pafté , &
l'emplif? fez d'anguilles , de jaunes d œu& durs , champignons, Digitized
by GoogU

The text on this page is estimated to be only 19.66% accurate

FRANC 0 I S. toT pignons, truffes* fi vous en avez , eus darti* chaux, & bon beurre frais. Servez- le décoa* vert , avec une fauce blanche compofée de jaunes d'oeufs délayez, dans du. verjus , de peur qu'il ne s'abate , liez-le avec du papier, beurré & un filets eftant çuitoftez le papier. 1 1 . Pafté' de morne fraîche. Faites4e comme celui de barbue r & le fer*vez chaud.:. I l; Pa/fé de carpe dêfojfee. Farciflèz lademefine façon que pouruneentrée, & drcfTez voûre pafté , mettez la dedans , garnie de tout ce que vous voudrez, faites4e cuire couvert v ayant cuit deux heures , fervez le découvert avec une fauce blanche. jiutrt façon. Ctoupes voflre carpe par morceaux , & W mettez en pafte preflée & aflaifbnnée de ce que vous aurez* faites cuire vofire pafté» & le fer* vez découvert, avec une fauce blanche. 15. Pafis à la Cardinale. > Prenez cha» de carpe & df anguille , les hachez bien avec du beurre, & les aflàifonnez de . fei , poivre , fines herbes , & peu de champignons y puis dreffez vos partez les plus petits . que vous pourrez empliflèz-les, couvrez, do* rez i ûktsçwe , puisfervez* If. Pafté de limandes. Eftant habillées , cifelez-les , & mettez dans voflre afc baiflè # & aflàifonnez de feL, poivre f clou battu , champignons paflez par la ppefle avec du beurre roux, beuae frais, & de tout ce

The text on this page is estimated to be only 21.07% accurate

so8 LE CUISINIER & le bandez de papier beurré ; eftant cuit ,
fer. vcz avec une fauce blanche , mufcade , une échalote , jus & tranches de
citron oud'orange» IS. FslêdâgretJofi. Eftant ' habillé , cifelez, & le mettez
dans vofre abbakTe aflafonné de fel , poivre , beurre frais , champignons ,
truffes , moufferons T morilles . perlil paffé , & eus d'artichaux. Le pafte
drefle* couvert & bandé de papier beurré * faites-le cuire» eftant cuit,
fervez-le découvert avec une fauce blanche, ou quelque autre liaifon que
vous aurez. 16. Vaftefotet. Il fe fait de mefine que celui de barbue*
d'autant qu'il eft d'une mefinè efpece de chai** Ufe mange chaud. iy. Pafte
de foies moitié frim. beurre , levez l'arefte & les farciflez de tout ce que
vous voudrez , comme champignons , câpres , truffes , moufleron» r eus
d'artichaux r beurre frais , le tout pafle par la poefle avec perfil , & fiboules
hachées bien menues ; mettez-les en parte dreflée , ou dans une abaflè
feuilletée, que vous mettrez dans une tourtière y & par defliis le refte de
Vofre farce en guife de garniture r avec jaunes dteufs & beur* re bien frais
; couvrez vofre pafte , & le percez quelque temps après qu'il fera au fpur
efiant cuit, fervez-le avec telle fauce qpe vous voudrez. 1 8 . VafteJJe de
hachis dyangmUe. ; Il fe fait ée mefine que celui de ça*pe, à la la poefle
avec dîr Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 26.53% accurate

F R A N C O I S. 209. reserve que la chair d'anguille estant plus grafle que celle de carpe , il ne la faut délayer avec beurre comme celle de carpe , feulement mefle.lesenfemble& les aflàifonnez bien de fel , poivre , & peu de filles herbes , puis en faites un : lit , & deflùs celui-cy vous mettrez champignons ,, morilles t truffes , & peu de perfil haché paffé dans la poefle avec du beurre, & au deflus de tout cela le relie de vostre hachis , puis fermez vostre paffé & le fakes cuire ; estant cuit, fèrvez-Je avec une fauce blanche, i p. Tourte de limandes. Elle se fait de mefme que le paffé de limandes , dont vous avez Tinftrudion cy-devant y article 14. 20. Tourte d'huiftres fraîches. Vos huiftres estant nettoyyées , *& blanchies dans l'eau chaude, paflez-les par la poefle avec beurre bien frais , perfil & fiboules hachées, & champignons, le tout bien aflàifonné , mettez le tout dans une abaiflè de telle pafte que vous voudrez , & garnifièz de jaunes d'oeufs durs , eus d'artichaux , morilles , asperges rompues , le tout bien paffé, couvrez vostre tourte & la faites cuire* Estant cuite , fèrvez avec bonne fàuce, que vous ferez paflant parla poefle avec du beurre , deux ou trois fiboules entières , fel , poivre, un filet de verjus ou de vinaigre , puis estant touffe, mélez-y deux jaunes d'oeufs bien délayez avec verjus , oftez la fiboule , & mettez vostre fauce bouillante dans vostre tourte avec peu de mufeade , puis la remuez tant foit peu % & fervez découverte* xt. Tour^

The text on this page is estimated to be only 14.17% accurate

ziq LE CUISINIER 11. Towtte defoje de hues. Eftant fort peu
bbttichy dans Tcau chaude , bien net & efluyé , mettez-le dans vos abaiflès r
puis paflèz moufièrons , morilles , truffes , afperges rompues , peu de perfil
haché, cuscPartichaux , cardons ou cardes cukes , & jaunes> d'oeufs , le
tout bien aflaifonné, & à telle pro? portion que voftee tourte ne puiflè
chançef (on* nom , & que la garniture nf excède le principal; , faites la cuire
, eftant cuite , fervez. zz. Tourte de laitances de c*tf es. Elle fe fait de
rncfme que celle de lotte cydeflbus article fuivant, avec telle garniture que
vous aurez. 13. Tourte de lotte. Faites-la bien blanchir avec l'eau aflez
chaude pour en o\$er le limon, julques à ce qu'elle foit blanche, puis coupez
la par rouelles jufqu'à moitié la tefte, mettez la dans une ahaiflè avec fcl,
poivre» clou. hatn, Gapres-j champignons, jaunes d'oeufs durs , eus
d'artichaux , perfil r fiboules bien hachées, & pardefliis beurre bien frais ,
fermez, la d'une abaifle de pafte feuilletée fi vous en avez.. Eûtant cuite f
fervez-la découverte avec une lance blanche , & garnie de. fon deflus coupe
en quatre. . 24. Tourte de carpe. Elle fe. fait & aflàifonne de.meûne que
celle de lotte cy-devanti tariete immédiatement précédent., horûnis q\fi ne
faut Téchauder v mais bein KécaMer*. z 5 Tome diïcrevices. Faîtes les
cuire avec felf poivre, & fort peu; de Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 14.34% accurate

FRANCO I S. ttt de vinaigre, oftez leur les pieds & le derrière,
puis les hatdllés & tes pafles par la pœfle avec beurre bien fratts f
champignons , & tout ce que vous avez à y mettre, ûns oublier du perfil
hache ; aflàifonnez Ken le tout & le mettes en, telle pafte que vous voudrez
, ine ou feuille* tée ; eftant cuite > fervez la avec une fauce rouge > qjje
vous ferez fi vous pilez des oflèmens, d'écrevifies , & après les avoir paflez
dans ua-: Knge, jtnellezksavec

The text on this page is estimated to be only 26.12% accurate

212 LE CUISINIER avec un peu de crefine. oudelaiâ délayé avec de la farine cuite , puis foncez une abaifle de pafte fine ou feuilletée , mettez*y vofre appareil , la bordez , la fakes cuire, & la fervez fucréé & avec de-Peau de fenteur fi vous en avez. 2 & garnifiez vofre abaîflè , faites la cuire , & fervez fucrée, 3 1 . Tourte de fiftaches* Vos piftaches eftant mondées , faîtes les battte , & de peur qu'elles ne s'huilent arofez-fes avec eau de fleur d'orange ou eau de fenteur ; ' faites fondre autant de beurre que de piftaches, ' & prenez autant de fucre, peu de fèl&mie de 4 pain blanc paffé >. ou une g<5ute de lait ; puis le tout eftant bien délayé enfemble , mettez le dans une abbaîffè de pafte bien fine, la tourte & Pabaifte fort .déliée i faites-la cuire, fucrez-la , & la fervez chaude, & Parofez de telle eau de fenteur que vous voudrez. 32. TourDigitized by Google

The text on this page is estimated to be only 27.49% accurate

F R A N C O I S. iij Elle se fait de mefine forte , horfmîs que pour
farofer y ôus y mettez du laid au lieu d'eau defenteur. 3 5 . Tourte de
citrouille. Faites la boûitlîr avec de bon laiét , la pafiez dans une paflbire
fort épaille , puis la meflez avec fucre , beurre , peu de (et, & fi vous voulez
un peu d'&nandes pilées , que le tout fbit fort délié ; mettez-le dans vostre
abaiflè , & la faites cuire ; eftant cuite , arrofez la de fucre , & fervez. 34.
Tourte de poires. Pelez vos poires , & les coupez fort déliées , faites les
cuire avec eau & fucre. Eftant bien cuites , mettez-y peu de beurre bien frais
, battez le tout enfemble , & le mettez dans vostre abaiflè fort déliée»
bandez la fi vous voulez, & . la faites cuire ; eftant cuite , arofez la d'eau de
fenteur, la fucrez & fervez. 3 5 . Tourte de crefme. Prenez de la crefme bien
fraîche , & la délayez avec un peu d'amandes battues , du fucre , & un peu
de bouillie faite avec dulaiâ:, & bien cuite; faites bouillir le tout enfemble
unboûillon , & lors que tout cet appareil fera froid , mettez- le dans vostre
abbaiflè, & faites la cuire. Eftant cuite, fucrez-la bien, & fi vous voulez la
mufquez , & fervez. 36. 7 ourte de pommes. Elle se fait & se fert de meûne
forteque celle de poires, article 34. 37. Tout* s Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 23.40% accurate

2T4 LE CUIS INI ER y]. Tourte de franchi} ane. Prerierde la plus belle fleur que vous p trouver , & la détrempez avec des blancs d'oeufs; au mefme instant prenez la douzième partie de vofre pafte > & 1 "étendez jufques à ce que vous voyez le jour au travers, beurrez vofre afliette ou tourtière , étendez cette .première abaiflè , la foncez, puis la beurrez' par deflus \$ & en faites de mefme jufques au nombre de fix , puis mettez telle crefme que vous voudrez , & faites te deflus de mefme que le deflbus , jufques au nombre de iîx abaiffes , faites cuire vofre tourte à loilir, eftant cuite arrofez la d'eau de fleurs, fucrez-la bien , & fervez. Prenez garde à mettre vofre pafte en œuvre fi-toft qu'elle eft faite , parce quelle fe feiche, plûtoft que vous ne peniez , & ellant feicheelle eft hors de fervice , d* autant qu'il faut que vos abaiffes foient déliées comme toile d'araignée , c'eft pourquoy pour bien foire choififlez un lieu frais. 38. Tourte de blancs d'œufs. Après qu'ils font bien battus , aflàifonnez de fel , & de fucré , faites fondre du beurre frais avec du laiét, méfiez le tout cnfemble , puis mettez vofre appareil dans vofre abaiflè de pafte fine , faites-la cuire , eftant cuite y fervez la chaude & fuetfe. 19. Iourte de jaunes d* œuf s. Délayez cinq jaunes d'oeufs avec du beurre, fucré, deux macarons , peudefel&latéh enfermez vôte tourte , & la faites cuire; eftant cuite, fervez la fucrée , avec écorce de citron fort déliée par deflus. 40. Tour* Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 28.97% accurate

FRANCO 1 Siif 40. Tourte de maffepain. Pour la faire remplie , glacée , & large comme une afliete , prenez une demie livre ^amandes & un quarteron de fucre , étendez vofre pafte , la dreflez aflèz bas , & la faites cuire fur une afliete creufe à petit feu , faites une crefme de laid , dont vous trouverez la fer alfez la pelle du feu par deflùs » mettez cerifes ou fraifes , framboifes ou groifeilles , ou verjus o\x abricots confits par deflas , un peu plus de la moitié ; eftant pleine , remettez-la au four , & faites une glace avec la moitié d'un blanc d'oeuf , & lix fois autant de fucre ? bien battus enfemble ; eftant j>refte à fervir , jetez-la par defliis vofre tourte t & luy donnez le feu vif & peu j puis fervez fur l'affiète. Pour faire la crefme dont eft fait mention cy defliis, délayez fort peu de farine avec une chopine de laid , faites-la bien cuire , & fort clair ; mettez * y enfuite peu de beurre , quatre jaunes d'œufs , & deux blancs bien batus , tournez bien le tout fur le feu , & y meflez fort peu de fel & de fucre environ la moitié d'autant que vous aurez de crefme. Pour la faire verte mettez y des piftaches batuës , ou de la rapelurc d'écorce de citron confite. Vous pouvez fervir vofre tourte glacée fans confitures ^ & au fruid comme à i'entre-mets. Jable Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 18.95% accurate

aitfLE CUISINIER Table de plufwtrs fortes de racines , herbe /,
& autres chofe s propres à confire %f oser garder dans le tnénagê de
ntaifonou de cabaret. Beurre fondu- 1 Artichaux. 1 Concombres. 9 3
Pourpier. * * ,4 Laitues. S Truffes. 6 Bettes- raves. 7 Afperges. 8 Pois verts.
9 Chicorée. «° Champignons. il Choux. il Soles. 1 J Huîtres. *4 Creftes
falées. if : ♦ Manière de confire toutes ces fortes 9 four les rendre de garde.
I. Beurre fondu ¥ Quand il eft à bon prix vous en pouvez acheter quantité ,
& le faire fondre pour vous en fervir au befoin . Pour ce faire , mettez le
dans une poefle, le faites fondre àloifir , iufijues à ce que la crefine aille au
fonds , &qu il devienne ^ clair au defliis , empotez-le , & eftant froid gardez
le pour vous en fervir. .i %. Ar* Digitized by Googl

The text on this page is estimated to be only 25.12% accurate

F R A N C O I S. 217 1. Artichaux. / Coupez-leur le foin, & ce qui est trop dur tout autour, (cela s'appelle artichaux en eux) nettoyez-les tremper dans de l'eau fraîche pour les blanchir, les faites égoutter & les égoutter, après quoy vous les mettrez dans un pot avec sel, poivre, vinaigre, beurre fondu, clou, & quelque feuille de laurier; couvrez-les bien, & les gardez jusques à ce que vous en ayez affaire, & alors faites les déflâler dans de l'eau tiède, faites-les cuire étant défilâlez avec du beurre, ou quelque morceau de lard ou de graille; étant cuits servez Ici avec une sauce blanche, ou garnie* 3. Concombres. Prenez-les fort épais, faites-les blanchir dans de l'eau fraîche, les piquez de clou, puis les mettez dans un pot avec sel, poivre, vinaigre, & feuilles de laurier; couvrez-les bien de laurier, couvrez-les bien, & lors que vous les voudrez servir faites les déflâler, puis après cuire, & vous en servez en garniture ou en salade. K 6. Truf* Â Digitized by Google

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

il* LE CUISINIER 6. Truffes. - Faites les bouillir avec de bon
grosvîn, fd, «poivre , & clou , puis les tirez & les empotez avecfel, poivre %
vinaigre", doux, & quelques feuilles de laurier , & les couvrez, tors que
vous voudrez vous en fervir , faites les defEÛer .& cuire avec du vin * &
les fervez dans une fervietteployée. poivre& doux; couvrez les bien , &
pour vous en fervir faitfes Jes deflâler , eûtant deflâlées , faites-les cuire
dans de l'eau chaude ; eftant cuites , fervez-les une fauce blanche f qupour
garnir potage* , ou en falade , ou en pafthfferie. g ; ' Pois vms. * . ?. Pt8n»-
tes fartant delà coffc , paffez les avec dubeurre, &les afTaïfoimez coron» il
vous \& youliez manger à l'heure mefine , mais ne lès fricaflèz pas tant ;
mettez-les enfuite dans un jpot de terre, les aflâifonnez derechef , & les
couvrez bien, mettez-les dans un lieu frais, & rs, que vous vaudrez vous en
fervir > Éutes les & les paflèz oar la Doefle comme au* j-v ', -'. W.
Chicorée, -, •*« ,->*>i;» liv Faites la btamftc liée , dans du ftMe * tors -v .

The text on this page is estimated to be only 11.42% accurate

I FRANÇOIS, m» *jue vous croirez qu'elle fe puiflè garder , net*
»yez4aſicn)&lam«tez dans un pot avec feï f poivre-, poude vinaigre &
tomariiv Lors que vous eh mirât affaire , faites la deflaler pour fervir en
fe&de , ou poûr lafaire Cuire pour garnir , jimtcfaçon. Prenez les plus
grands , & Iris ptûs larges , l* faîtes blanchir dans leur eau entre deux plats
> & éjgouter.. Après cela marinez les Svac Vinaigre , fel * poivre , & écorce
de eifroû t ou d'orange ; eftant méritiez quelque tertips * fortez-les , & les
faites frire avec du bèûflre affiné &peu deferine, eftans frits, mettes b» dans
une autre marinade , fi vous les voulez garder loiig-teffips. Vous les pouvez
faire fervir à garnir ou m» baignets , ou forcis. - IZé Choux* ' Prenez te*
pf*» pommez, & les indfez Quatre du eôftéde la queue , pub lefc faites
fckachir daOJ lf«au fraîche & eiruyer j mettes K a les Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 25.20% accurate

LE CUISINIER les dans un fàloir, ou dans un pot avec du fel, poivre , ' vinaigre & feuilles de laurier , ou un peu de jomarin. Vous les pouvez picquer de ciou lors que vous voudrez vous en fervir, faites les defialer dans de l'eau tiède , • pour les mettre au potage , & non en falade. Eftant cuits, fervez. ij. Solex. Prenez les bien fraîches , & les faites nettoyer fi elles font groflès-, vous les cizelez par deflus , & les farinez après les avoir efluyées. Après quoy faites les frire à moitié avec du beurre ou de^huile, & les mettez proprement dans un pot , avec fel , poivre , clou batu , écorce d'orange ou de citron , & vinaigre; couvrez lés bien , & pour vous en fervir , foriez les du pot , & les faites tremper dans de l'eau- Eftant deflalées, faites-les frire avec du bearre , ou de l'huile pour ceux qui l'aiment. N'oubliez pas de les bien fariner , & fervez les avec oranges ou citrons , ou fi vous voulez , après les avoir paflees par la poefle, ouvrez l'arefte., & les mettez en râgouft; pour quoy faire mettez dedans des . câpres , anchois , champignons , truffes , & tout ce que vous pourrez avoir , puis les faites mitonner oc fervez avec iauce liée, & avec un jus de citron xwd'orange., 14. Hui/lres. (Sortez-les de la coquille , & les faites blanchir , ou comme elles font fbrtant.du panier , mettez4es dans un pot , ~ & les aflâifonnez de fel , poivre , clou battu , .& quelque feiâiUe. de .
lauDigitized by Google

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

FRANCO I S. *zt laurier , couvrez-les bien , ou fi vous voulez vous les pouvez enfoncer dans un baril. Lors que vous voudrez vous en fervir faites les deflà* 1er dedans f çau tiède. Eftant deflàlées t voui en pouvez garnir , ou faire des baignets % ou firicaflèr. Il leur faut bien ofter le feng ? & les mettre dans un pot avec fel fondu , poivre , clou , un filet de vinaigre » & quelque feuille de laurier f couvrez les bien , If les mettez en un lieu qui ne fbït ny froid , ny chaud. Lors que vous voudrez vous en* fetvir, prenez ce qu'il vou* en: faut , les mettez deflàler dans de l'eau tiède., & les changez fort fouvent ; eftant bien jdeflàlées , faites bouillir de l'eau & les échau^ dés-, eftant bien nettes faites les cuire avec du bouillon ou de l'eau, eftant prefque cuites mettez-y un bouquet , du beurre ou du lard , & une tranche de citron ; eftant bien cuites , fervez vous en pour garnir tout ce que vous voudrez. • ■ • * Autre Table de chofes kfaler & garder \$ parti* Cardes d'artîchaux; w Ij. CreftesfaléeSr Palets de bœuf. Langues de mouton. Poulets marinez. Roignons de béliet. Pigeonneaux. Beurre falé- , 3 4 ? 6 Digi

The text on this page is estimated to be only 10.33% accurate

%t% L E CUISINIER • Méthode. * U Cardes d*articbaux+ 4 •*
Choifilèz les pieds les plus, blancs , Coupez* ks de longueur de demy pied
, leur oûes biett les filets , les mettez •trempen dans de feait fraîche , & les
changez deux» 4>u trois fois ; Usâtes les blanchir Se égoutwy efluyez-1». ,
Jes mettez dans un pot * Je* fete» , reftans ôiez faites fondre & affiner line
livre de beurre > & jettez pas defli», pour tes fores* & vous en fexvir m
befo&, Salez-4es fôitans de la tefle r àfc las ferrez jufques à cequevous en
swetaffirâre, alorafri* tes les deflâlcr , eftans deffalez faites les cuite) i&
oftez la peau de deflusflt leibarbfllons, puî* les découpez par- morceau* ou
par temehesy les mettez en ragouft , ou eit garroflfez, tout et que vous aurez
befofa, mefme de la palMèrie , I quoyils vous peuvent beaucoup &mt > 3 .
Langues de mouton. Eftant tirées de la tefte felé\$-le\$ i lort aue >ous en
aurez affaire eftant deiBlées, fekes les cuire; eftant cuites ,, habillez ka
proprement , * les fendez & les mettez fiir le gril ifVec mie de pain & fel ,
Eftant rofties , laites une fâuce jivec verjus, un filet de vinaîgrç* perfii
haché # chapelure de pain , peu de NwUefik du. got , fc les faites mitonner ,
puis fervez. • ; « I 4. Poulets mmÊt*c:. \ * ! - Eftans habillez fendez-les par
1* moitié y & tes efluyez bien, farin«-les , & les. faites frire ; ~ i Digitized
by Google

The text on this page is estimated to be only 13.79% accurate

F R A N C O I S. ztf à moitié , puis les mettez dans un pot avecfeï
f poivre , vinaigre , & fines herbes , couvrez les julques àce que vous en
ayez aflaire 7 & alors ' l'eau fraîche ou tiède y . eftans defialez , effilez les
& farinez , puis les faites frire. Eftans» rfts fervez , & fi vous voulez qu'ils
paroiflenty uàtms j une liatfon avec des œuft & farine , les*' frites frfce, &
les mettez, en fauce avec jus dW f. Roignens de béliet. ' J Oftel leur la
première robe , & Tes découper par deflus pour leur faire prendre fel , les
met-* tez dans unpot, &en lieu frais. Pourvous enfervir -, faites les deflaler
& cuire , puis vous en fervez à tout ce que vous voudrez* 4. Pigeonneaux* j
Après les avoir bien applatis % tffuvez-les ; les farinez & faites frire . puis 1
pot wcfc vinaigre r poivre ,, clou oc fines herbes. Iiors que vous voudrez
vous eu uxvir , faites le^deflaler , & les mettez en ragouft , ou en potage, -
ou epi parte, ou pour ks fervir mariez. . . \ 9 . y. Beurre fait. , laverie bica m
eau fraîche & rajoutez ,, puis Je mettez dans une terrine y & le peftrifTez
avec {&Him , çl*»4e girofle, quelques feuf*. les de laurier , & anis pilé , fi
vous voulez. Ajséth quoy mettez- lç dan* un pot 6ç Ife couvrez bien
aveç>papipr ou parchemin 5 après avoiroûé IVau jg£ en fort mettez-le à la
cave, & vous en* Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 21.06% accurate

>H LE CUISINIER' Méthode infiruUivi pour faire en CarefmU*
bouillons de foiffin^ deprsée^ anxher- ; hs* & d'amandes. \- " *»■ Bouillon
de poiflon. Faites voftrc bouillon moitié eau., moitié; purée; prenez des
ofTemens de carpe*, ou d'autre poiflbn, avec unoimonpicquée clour ua
bouquet , & du fel ; faites bien çufire te. tout enfemble avec mié de pain &
du beurre , puis les paffez & vous en fervez pour tel bouillon que Vous
voudrez f excepté les herbes , • la parée , & beaucoup de potages qui font
fans poiflbn. \ Vous pouvez vous en fervir au potage, d écrer viffes , le
faifant boufflir un bouillon avec les coquilles de vos écrevices pilées &
paffées par un linge, par le moyen dequoy voftrc bouillon deviendra rotige ,
après quoy vous paflërez le' tout, rafl&ifonnerez , le dreflèrttt-& ferer
mitonner» ' Purée. #14 . Pour faire purée claire , & qui foitDonne> faites
tremper vos pois du jour au lendemain* après les avoir bien épluchez j puis
les mettez cuire avec de Peau de rivière ou de fontaine » eftant tiède. Èftans
prefque cuits tirez voftrc purée & vous en fervez à tout cequevousvou*
drez., . Bonilton aux herbes. \ Vous le trouverez dans les potages des jourr
maigres , âc comme il eft commun , il n'eft pas befoin de le repeter. !
igitized by Google

The text on this page is estimated to be only 26.15% accurate

F R A N C T I S. w> Bouillon d* amandes. Pelez bien vos amandes dans dé Tenu bien chaude, & les piles dans un mortier, à mefure qûe vous les pilerez arrosez les d'eau fraîche y eftant bien pilées , mettez les avfcc du bouillon de poiflbn & mie de pain , puis faites bouillir le tout avec fel , beurre ? ou oygnon picqué f & une écorce de citron , dont la peau de deffiis foit oftée; eftant cuit paflez-le par une eftamine , & le mettez dans un pot jufques à ce que vous en ayez affaire. Pour faire vofre bouillon d'amandes au laiét , pelés bien vos amandes , battés les , & en les battant de fois à autre arrosez les avec du lak3: ; eftant bien pilées , mettez les avec da laid bien frais, de la mie de pain, du fel, peu de elôu & de canelle; faites bouillir le tout un> bouillon, & le paflez après par Tétamine, quand vous ferez preft à fervir mettez

The text on this page is estimated to be only 11.04% accurate

*** L E C U I S ï N I E « T* Ut dtsJ? otages de Carefnt* Potage
dfécrevices. * Potage de hacMtde carpes». , * Potage aux herbes. • 1 Potage
de tanches fardes aux navets, 4t PotageàlaReyne.. * PotageàlaPrinceflfe. &
potage de tortues» • T Potage de Champignons» * Potage de foies» ' >
Potage d'eperlans. - ** Potagedyperges- . s l* Potage dattereaux» ^»»
Potage de lafttuë*. H Potage de choux aulaiô; ^^P^t^ Potage de choux à la
purée. ,, i£ Potage de dérouille. *v\ ' ' l» Potage de citrouille au laiéh 17
Potage de navets au bO&Uo* Hajjç^ y i "il 8 Itetagedenamsftits» • • i*
Potage de purée. . ; r 20 Potage fans beurre. : ~ . - • » Pot^edeprofteefles» «
Potage à roygnon. f ». . . r *J Potage de moules. x- w.u9 Potage Potage de
grenouïlles aux amandes» *9 potage d'oubeloa.* 3o tot*fct de pane»* S n
Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 13.53% accurate

F R A N c o r ; s 3*7 Potage de poireaux au laiâ:# _ 5 2. Potage
d'asperges rompues, j k Potage de choux (leurs* 3^ Potage de fidèle. 3\$
Potage de ris. 36 Potage de tailladins# 37 Potage de macreule en ragouft. 3\$
Potage de macreufe aux navets. . " 39 Potage de poireaux à la purée. T
papotage de limandes. ^ i Potage de rouget* k . 44 Potage de lentille». J 1 ,
^ Dijconrs dèfftfages àè CwefmK* . i; PotAge diécrevicex Serve* le avec
de la purée . ' 2. Potage de hachis de ctr^ts. Avec purée , & amandes* 5.
Votage aux herbes i '* Avec fort peu de purée» 4. Potage de tanches f arêtes
aux navet fi Avecfleurfiifce* & peu dépurée/ y. Pnagetla Rêwe. Avec du
bouïllon de carpes , ou d'autre m y mefl é de purée & d'amande s ♦ tf.
Potage a la princefiè. Il fe fait dépurée, que vous faites cuire avec des
offemens de carpes. Pmgedetmtêi* Avec peu de purée. 8# i^f^g* de
champignon*. jWecpurée. , . • — ' ' Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 16.61% accurate

ii% LE CUISIN It;Eft 9. Potage de foies* : Avec purée. y , 10. Potage d'œufs & de bon bouillon mélé d'amandes. . \ /r 11. Potage d'asperges. . - r » ; Purée & herbes. 4 II. Potage d'atteraux* Tirez-le du meilleur bouillon. , . , 13. Potage de laitues. Avec purée. 1 4. Potage de chou* au lait. > Peu de purée & force beurré. Potage de choux au fain frit. Peu de purée. 1 5 . Potage de choux a la futee. Mettez dans votre purée un pygnon. piqué de doux, poivre & fel; eftant cuite, fervez la bien garnie de vos choux , & quelque, morceau de pain fect que vous aurez fait cuire avec. , > / itf. Potage de dérouille. . ^ Faites bien cuire votre citrouille * en forte qu'elle fok pluS liée qu'à l'ordinaire; puis fncafiez une fiboule avec du beurre , & mettes dedans avec du fel t pufc fervez poivréç. - 17. Potage de citrouille atffai&i ?*Vi Eftant bien cuite pafTez la par une j>aflbire^ & n'y laiffez tant de bouillon à caufe du lait qu'il y faut mettre. Eftant bien afiaifonfcée avec lait & peu de beurre , f&tes jnitoi voftre pain, & fervez poivrée fi vo\j\$ voulez. » Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 20.14% accurate

F R À N C O I S 1 8 . Potage de navets an b\$ mil on blanc.
Ratifiez vos navets & les mettes dans un pot avec de l'eau , jeftans bien
cuits aflaifonnez les de fel , & d'un bouquet ; lors que vous vou-> drez
drefler, oftez les de deflùs le feu, y mettez du beurre bien frais , & le remuez
hors du feu fans plus l'y remettre , puis fervez avec petr de bouillon
d'amandes* par deflùs^ 19. P otage de navets frits. Ratifiez les , & les
coupez en deux ou autre» ment , faites les blanchir , & les farinez. Eftaris
epluyez faites les frire , & les- mettez cuire *vec de Peau , peu de^ poivre ,
& un oygnon picqué de doux; lors que vous voudrez drefler, fi vofre
bouillon n'eû lié , vous y pou* vez mettre peu de farine frite avec un filet de
vinaigre, puis fervez. %Oé Potage de purées Preniez la plus claire & la
ttiettez dans un pot , puii paflèz de Tofeille , du cerfeuil , & peu de perfil ,
avec du beurre^ mettez Je tout; dans un- pot , faites le bien ciiire , &
Taflàifbnnez bien , faites mitonner vofre potage , & le fervez de racines de
profil cuites avec. 2 1 . .Potage fans beurre. Il fe fait à force d^herbes bien
aflàifonnées , 5c cuites avec une croufte de .pain , faites mitonner,
&Xervez, . * v - -- : . ^ il. V otage de profiteolles* • Tirez-le deiphifieurs
bouillons , puis ouvrez des pains au nombre de fix , que vous aurez fait faire
exprez, Élites un trou par deffiis T & en pftez la , # paflezrles/avec
dfcteurre, &

The text on this page is estimated to be only 11.03% accurate

ijo- LE C U I S T 1ST I EIÇ lès empliflèz de laittaiices de carpes, champignons , . afperges rompues , & remarquez qu'il faut qu'ils lbient cuits avant que leç env» plir ; Eftant pleins mettez les mitonner tout à loifir fur vofre potage , que vous garnirez de laittances., champignons v alpergç\$ rompues & fervez. j 2\$. P otage k Voygnon; H fe.fait de mefme forte que hors.de Oar-efme. Voyez a** potages maigres. Il fait aulî de mefme forte ; hors lèCareAme vous pouvez y mettre des œufs y & y pou» vez mettre de bouillon d'amandes, ou de quel* que ragouft. , Servez- le garny de moules* 25. Potage 'de grenouilles. . / Rompez-les os t & les noûez > puis les fentes blanchir & égouter , mettez-les dans un plaç: jufijues à ce que vous ayè2 fait un bouillon xle purée * pafibz-y rpcu. de perfil haché avec dw beurre ^ ayant baûilly mettezrles danç voftrç: bouillon y & auffi-toft les tirez; délayez peu de iaftan , & le mettez dans vofre pot- ; faites^ mitonner vofre pain , le garniffez de vos gre* noûilles, 5ç fervez* %6* potage dkgrenoftâi ; t ■;. Il fe fait de même façon qu'aux jours maigres de charnage, vous l'y trouverez. ' -uto] 27 . Potage de faumon 4 la fauce douce. ■ Coupez-le p^r tranches v & je mettez, niai tiner , pallèz vos tranches par la poefle avec dw beurre , picquefc-les de doux & les mettez en* tre deux plats ayfc ûa bem « 1 1 m bouquet # Mcrev Digitized by Googl

The text on this page is estimated to be only 20.09% accurate

FRANC O I S. i\+ &c& r viù , peu de fel , & poivre bien batu.
faites le mitonner avec quelqu'autre bouillon , garniflèxrlè enfui te de vos
tranches de faumon, , Ta fauce par deflus , & garny fi vous voulez, de
figues , ou prunes de brignolle- • i8i Votdge de fa. Il fe fait de mefine forte
qu'aux jours maigres t horûxûs que vous n'y mettez point d'oeufs. 29 Vêt
âge dê grenouilles aux * amendes. Vous le trouverez auffi aux potages des
jours maigres , faites le de mefine , mais n'y mettes goint d'ceuft. 3 a.
Pùtag*d*o*Mm^ Faites un boûillon de purée & le mettez boûillir , pafTefc
peu de bonnes herbes bien hachées par la poefle , & les mettez dans vofre
pot ; faites-y cuire vofre oubelon , après qu'il fera blanchy , peû devant que
de fervir ; tirézle , & le mettez avec du beurre , fel , mufeade , vinaigre , &
fort peu de bouillon. Eftant bien aflàifonné , faites mitonner vofre pain 7 le
garniffez de vofre oubelon , empliflèz vofre plat, & fervez* 3 I • Potage
dtfanets* De mefine qu'aux jours maigres , horfmîs que vous les faites avec
de la purée, & n'y mettez point d'œufs. 32.. Potage de poireaux au laiiit.
Goupez vos poireaux fort menus , faites loi blanchir , les eflùyez , & les
faites cuire avec de la purée claire ; eftaitt cuits f mettez-y. dv laiôj •
Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 26.57% accurate

LE CUISINTEK poivre * fel & doux , faites mitonner vofre ^
pain, oc le garniffez de vos poireaux , puisfervez. 3 3 • Potage d! afperges
rompues. Rompe* vos afperges , ou les coupez , les fricaffez avec bon
beurre , fel , poivre , perlil & fiboules hachées : faites bien mitonner le tout
enfemble x puis faites un bouillon de purée ou de potage- aux herbes., que
vous pafferez ; faites auffi mitonner vofre pain , & le garniffez de vos
afperges , T>uis fervez. Vous y pouvez mettre jus de champignons * &
champignons en ragouft. 34. potage de choux fleurs. Habillez-les , & les
faites blanchir dans l'eau fraîche , puis les mettez dans un pot avec de bon
bouillon ou.de la purée , bien aflàifonnée de beurre , fel , & un oygnon
picqué de clou ; eftans cuits , enforte qu'ils ne foient pas rompus , faites
mitonner vofre pain , garniffez-le de vos choux , & fervez . Vous y pouvez
mettre du lai& & du -poivre. 3 f. Potage de fidèles. Faites les cuire avec de
l'eau ou de laid , étant cuites & bien aflàifonnées , tirez-en une partie pour
fricafler , & du. refte faites-en un potage ■ avecbeurré, fel, poivre, oygnon'
picqué , puis drefflez& fervez. 3 6. Potage de ris. Il fe fait de mefme que
celui de fidèles , uà~ tes-le cuire jufques à cequ'il foit bien crevé , puis
Jkvez. , 37. P*tage dé taiUaditote . Il fe fait de mefine , horions qu'eïlans-
cmts .;. * : VOU? Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 19.59% accurate

F R À N C O I S tn vous y pouvez mettre fort peu de lafiran , & du; beurre bien frais. Vous y pouvez mettre auflî du lai& pour les faire liquides , &Je tout eftant bien affaifonné , fervei» 38. Potage de macreufevn ragon/H Vous le trouverez aux potages maigres 7 It ferez de mefme fcçon , mais vous n'y mettrez point d'oeufs. 3 p . Potage d* macreaif en navets . i Eftant halflée lardez-la d'àhgtlité , * lujr donnez un tour de broche , ou la pàffez par la poefle avec du beurre , puis la mettez dans un bouquet. Eftant prefque cuite , paflèz des navets par la poefle, mettez, les avec .vofre macreufe , & l'aflaifonnez bien. . Pour lier vofre potage, paflèz un peudefaK tine par la poefle jufques à ce qu'elle foitrouië, & la délayez avec un filet de Vinaigre , mettez-? la dans vofre pot > & ayant bouilly un, bouillon , faites mitonner vofre pain avec vofre. garniture, & fervez» 40* Potage de poireaux- 4 la pnrée. . Eftans blanchis dans l'eau' fraîche , , mettez* les avec vofre purée , câpres, &lesafiàifonnez bien. Eftant cuits, faites mitonner vofre pain * le garniflèr de vos poireaux * & fervez. 4 , 41. Potage de limandes. Faites mitonner vofre pain avec de vos meilleurs bouillons % & le garniftèz 4e vos limandes que vous aurez frites dan* la poefle; & mifes en ragouft y enfemble. des champignons, câpres & afperges rompues ,5ipui* ftrvei, . >;,y Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 9.72% accurate

\$ 6'UI SINIER 42. Pmage de rongets. Habiller- les & les mettez dans un poeflon arec bouquet, peu de vin blanc, & bien aflâi. formez ; faites mitonner voflre pain d'antre bouillon 9 & le garntffefc de vos rougets avec leur ûuce» puis iervez., Eftans bien cuites» & aflaifonnées de beurre , fel, & un bouquet, dreffes & fervez. r : • Vous les pouvez mettre fur le potage avec de l'huile, dbmsûlées. Tébu des Entrées f*i font enCarefine , & *k il ttvure poiwt d'etuf^ Sole J Brochet Tanches fardes.. Tanches frites. Carpe ài'étuvée. Carpe farcie. Carpe rofbe. Carpe frite, & mife en ragouff. oaumon. Hachis de carpe. iaumonàTétuvee. i-'Otte. Weàl'énirée. 1P» ^^Btfirlegril, , ÔLioûy.

The text on this page is estimated to be only 21.49% accurate

I • * 11 FRANCO! S ftf f La-foif. if Barbeaux. 'k Barbues. • i :
Limandes en caftrollçs. • " ^ < -• \$; Limandes frites. Limandes rofties..
Plies en ragoufis Plies frites. Macreufe» (f Macreufe au court-boûilloa.
Macreufe roftie. Aloferoftte* Alofe au court-boûillon rofttei Lamproye.
Lamproye fur le gril. Lamproye à lafauce douce* Lamproye à Tétuvée.
Anguille en cervelaft. Anguille au demy court-boûillon, . Anguille de Mer à
Tétuvée. Anguille de Mer frite à Tétuvée. Aumare au court-boûillon.
Aumare en fticaffée à la fauce blanche* Langoufte au court-boûillon.
Langoufte à la fauce blanche* Brochet farcy. Brochet farcy , & rofty à la
broche. Maquereaux frais f oftist Harans frais rofhV Harans frais à la fauce
roufle. Sardines de Royant. Rouget. Grenoft. [oruëfrâîcheroftiç,. ori

The text on this page is estimated to be only 20.95% accurate

2?tf L £ CUISINIER Morue fraîche au demy court-bouillon.
Morue de Terre-neuve. Soupreflè de poillbn. Jambon de poiflbn. Moulles..
Raye frite. Raye au court-bouillon* Raye frite en ragouft. Efperlans. J.
Tripes de morue. Seiches. Merluche frite. * Merluche à l'huile; Merluche
fricafTée. Saumon à la fauce rouflè. Saumon à Thuyle, oygnon & vinaigre v
ou. ffr lade, fi vous voulez. Maquereaux falez; . Harans à Pétuvée. Harans
forets. Harans falez. r. Pois. Purée.. . Bettes-raves». /i-ri Navets. : ï
Carottes. Panets. Taupinambours. Serfifis.. Cheraîs. % Cardes dfe poirée.
"»••-.. Lentilles. . . ♦ J ?;.;.'• Efpinars. .r. Pommes fricafl?e9. ■ * Pommes
au fucre. >f.;. : : Pruneaux. AVIS. t r / ' Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 19.23% accurate

F R A N C O I S. 237 AVIS. Cette Table ne fembloft pas beaucoup neceflaire , non plus que les fuivantes , doutant 4|ue ce qui eft cotte s'accommode de mefine qu'en autre temps ^ excepté toutesfois qu'il ne s'y met point d'œufs , ny pourpier > ny autre chofe ; mais au Heu d'œufs pour lier , vous pouvez prendre chair de carpe ou d'anguille , avec beurre ^ qui lie beaucoup mieux que non pas les œufs .; c'eft pourquoy j'en ay obmis le Difcours , à la referve des cinq derniers Articles , dont n'ayant point encore iàit mention , j'ay trouvé à propos de les inférer icy* Lentilles. Eftant bien cuites,, paièz les par lapoefle avec beurre frais , fel, poivre , peuafler , #battez-les dans un mortier. Elles peuvent aufli eftre fervies avec huile d'olive paffées dans la poeile* Prenez les plus blonds, & ne vous fervet dés plus verts , qu'à faute d'autres , nettoyez lps bien , & les lavez plufieurs fois , les faites •égouter & jetter leur eau entre deux pl#s J* aUâifonnez-les avec Ja inpitiér autant de beufre que d'épinars*-, fèl 9 poivre , une fiboule , ou un oygnon pfàqué- de doux paflez le tout par la poefle , & le faites mitonner dans un plat couvert. Eftant prefî à fervir , von* ¥ Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 18.31% accurate

LE CUISINIER* 7 pouvez mettre mufcade & ctefine , finon
fervez-les comme ils font. Plufieurs les font bouillir avec de l'eau , mais ils
ne font pas fi bons , quoy qu'enfuke vous les accommodez -de meûne. , • -
Sommes fricafées. Pelez vos pommes, & les coupez par ro elles jufques au
cœur ; faites rouffir du beurre , & les fricaflez avec peu de fel & poivre* Si
vous avez de la crefine vous y en pouvez mettre, & les fervir après qu'elles
auront boûilly un bouillon. Pommes au fucre* Prenez des pommes ,
fendez-les en deux , oftez-en le cœur , & les piquez par deflus avec la
pointe du couteau , emplifiez-en votre plat à moitié , avec un peu d'eau ,
cannelle , beurre , & quantité de fucre ; faites les cuire à loifir avec un
couvercle de four ou une tourtière ; eftant cuites, fervez» les fucrécés, ^
Pruneaux. , t^Prenez-les de Tours ou communs , les lavez & nettoyez bien ,
eftant bien nets , faites-les cuire à loifir dans un pot ; lors qu'ils feront à
moitié cuits mettez- y du fucre , & le bouillon eftant prell de faire iirop ,
fervez. Si vous n'y voulez mettre du fiicre en cuiïant le firop eftant bien lié ,
parfemez-les de fucre , iUervez, a y i s# Il y a beaucoup de Perfonnes qui
ne veulent manger que de l'huile , il les faut fervir à leur mode. Or pour
empêcher que l'huile fente,

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

F R A N C O I S. il? faites la bouïllir avec une croufte de pain
bçuilée ; après quoy vous pourrez librement vous en fervir de beurre. T able
du ficend de Carefinc* Turbot. Barbues» Barbues en caûrolle. Vives. Soles.
"Soles en ragouft. Saurçion. ^Saumon à la fauce douce; Grenoft* j
Marfouia* Becare. .; Loux. - . » . Truie &umôÊùéc* V . • . » . : Raye.
Efperlœs. Brochet farcy. Carpe. . ,m% Carpe farde de laittancei. Lotte. Lotte
en ragouft. Perches. Maqueream. Sardine. Rouget,.Tanches. Aloles. Brefincî
Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 26.38% accurate

r4o L E C U î S I N I E R Brefmeroftie. P4ies. Macreufe. Carpe au demy court-bouillon. ■ Tanches frites en ragouft. Barbeaux en ragouft Vilain en ragouft. Dorade au court-bouillon* Dorade roftie. Harans frais. AVIS. Toutes les viânes du fécond de Carefine fe fervent de mefine forte, i& avec le mefine affaifonnement qu'aux jours maigres du refte de l'année. • ^ . •.. Pour la Patiflèrie de CarefAe.^ ;.vous la irouverez aux jours maigres , & raccommodez de imfine façon & avec mefine aflâi* fonnement , horlmis que vous «'y mettez point de jaunes d'oeufs. Vous dorerez vpfre palmTerie avec œufs de brochet pilez y ou avec du beurre fondu , car le faffran tfy vaut de Carefme* i Champignons. Cardons* Qrdes. ... -> Cheruis. . -l;KV 1 Truffes en ragouft t . Ar-manger. Digitized by Google

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

\ F R A N C O Champignons frits. Tortues. Paûe filée* >b - . -
Aperges. • .Tourtede franchipanne. ,Servalaf d'anguilleu Jambonide
peafon. Laittaaces frites. . . .rLaittances en ragoaft, : JFoye de lotte* î
Gd^e de toutes fortes de poiflbns. .Céleris. Ramequin de toutes fortes.
Champignons à lf olivier. JVlpriiles. Pruneaux. rBrugnôlle. Serlifis. -
Gheruis. s A Petite tourte de crefine mufquée. Tourte d'épinars. ir.»
tRiflbjes* . Lottes frites, nJ ' u Aperçefrenpoïs verts. ^ .yj-, Foye ae lotte
fritte. Ecrevices friçaflees. Ecrevicesen v Baignetsdegrenôûilles. '^4 r /
Grenôûilïes en ragouft.: Nulle de laitances. ' Vous trouverez , aux jours '
*'fcon d'accommoder toupie Seco

The text on this page is estimated to be only 14.79% accurate

H* L E C U \ S;.* N I| R: me, à la réserve des articles fuiyaçs W J
Si vous fucrez le dedans, il faut TmS\ fuorer ledeflizsenfervant. / i.; JvE:v-v
* B*ignets de grenoMUs* ' V Choiîflèz-les plus belles , & les pjuç,
raroffes , mettez les cerifes \ ç'eft ^ .dire ^ xwSpi les cuiflès de vos
grenoûiile| ^|e^jgije Ifqs foit net par un bout , les faites fort peu blanchir, £
|^ effi^z ; faîte^ jtyp, .gafe *vec fari^ \\$,s « H fromagp ^fi t &? # tpHt tort
Digitized by Googl

The text on this page is estimated to be only 18.02% accurate

F R A N Ç O I S,, fort peu ; battez le tout dans un mortier , & le rendez liquide ,, jufques à ce qu'il foit con> nie une parte dé baigners , prenez vos ereno-" miles par la queue, les tremper dans voftreJ appareil , & les jetez dans du .beurre bien Mémoire de. ce Vendredi Satnt, « 4 l T> Otage de fanté , que vous ferez cf ofeille t ' A laittuës , poirée , pourpier > & un bou» ' quet ; faites cuire le tout avec fel , beurre 6c i une entamûre de pain • Faites mitonner 8c fervez , ; Potage de purée fort claire , que vous ferez y mettant peu d'herbes , des câpres , un bouquet , & un oygnon piqué de doux. Eftant bien cuit , fervez garny de pain frit. Potage de laiô demandes , pour lequel faire vous trouverez la manière aux Potages de Carcûne. 6 Potage de navets, * Potage de pancts. Potage d'afperges. Potage de citrouille. Potage de profiteolles. Pour le faire prenez cinq ou fix petits pains , ouvrez- les par defliis & en oftez la mie , puis les faites feicher près 3u feu, ou rouffîr dans la poefle avec du beurre frais ; faites les mitonner avec un bouillon fait exprés L z

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

24.4 LE CUIS I N I E R rée , oygnon picqué , le tout bien
aflàifbnné & paflfé auparavant par la poefle. Servez vous de ce bouillon
pour faire vôtre potage , & garnifièz* vôtre plat de vôtre pain fec ; puis
rempliflèz de petits ragoufts , comme truffes , artichaux , asperges , &
champignons frits , garniffez le tour dû plat de dtron & de «grenade ,
arrofez li vous voulez vôtre ' poâge de jus de champignons , puis fervez.
Potage de Brocolis. Ce font des rejetons de choux verts , faites tes cuire
avec de l'eau, du fel , purée , beurre , oygnon picqué & peu de poivre faites
mitonner vôtre croufte , la gârniplèz de vos .brocolis , & en empliflèz
vôtre plat ; puis fervez. JLe Hieftne potage fe peut faire de laiéfc , & garnir
de jnefine forte. : Le potage d'oubelon fe fait de mefme que lé potage de
brocolis , & fe garnit de mefme. . Le potage à la Reyne fe fait de mefme
forte que celui de Carefme , horfmis que vous faites un hacîiis de
champignons pour garnir vôtre pain. Eftant emply , & pluieurs fois paflfé
par la poefle , garniffez par defûs de piltaches, grenades, & citrons coupez.
Vous trouverez à la Table du Carefme & aux jours maigres, la façon de taire
un potage de jus d'herbes fans beurre, vous pouvez vous en lervir li vous
voulez." Potage à KPrinéefiè garny de fleurons , ce içnt les petits pâtons
feuilletez. ' '* Potage de laiét. f * r ' potage d'ôygnon roux. ■ ' - ■ Po
Digifized by Go

The text on this page is estimated to be only 20.92% accurate

FRANÇOIS. *4j Potage de purée \ garny de laitues & aiperges
rompues. Potage de fidèles T>u tailladins , garny de pafte frite. • m ,
Potage de choux fleurs. Potage de ris garny de pain feiché. Potage de pois
verts. Pour le fetvir , faites fort peu cuire, puis les battez dans un mortier , &
les paflèx & aflàifonnez comme le* autres , puisfervez. Entrée pour le
Vendredi Bette-raves en dez au beurre roux » avec fel. Bette-raves au
beurre blana - Bette-raves paflées. f Carottes rouges frites, avec uriefcuce
ronfle pardefliis. . \ ^Carottes rouges pilées & paffées par la poefle avec un.
oygnon , mie de pain , amandes , champignons & beurre frais r le tout bien
lfif & aflaifonné. Carottes rouges fiicaffées au beurre roux avec oygnon.
Carottes rouges en roëlto à fauce blanche avec beurre , fel , mufcade,
fibbules & peu de vinaigre. îf . Carottes blanches fricaflées. V ; ! Carottes
en paftefrît'e. .: V1 'Y,. Carottes hachées en ragoufl: . avec champignons.
Tourte de piftaches. , ht /- •/ " Tourte Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 11.95% accurate

LE CUISINIER Tourte d'herbes. t \ , Tourte de beurre. Tourte
d'amandes- / Panets à la (auce blanche r wcç beurre. Panets frits» - .
vSerfifis à la fcuce blanchfe , . *vec beauxJKpinars* Pommes au beurre.
Pommes fricaflées. Boulte

The text on this page is estimated to be only 20.10% accurate

H R! A IN: C O I & itf trouve f

The text on this page is estimated to be only 16.37% accurate

«4* L E C U I S I N I; È R peut fervhv à ce jour, auquel
d'ordinaire onfert fort peu de poiflbn t principalement fur le* * ables des
Grands. • . . . , a F • I N V • ; • • * ... - J * * . ^ . • . . . ■ - * - - : . - / , - * . . 1
» — * ■ ! - r . k N O t f i » • i . ! i r . " . . . ■ v " i r ■ Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 20.93% accurate

NOUVEAU CONFITURIER, QJU I ■ Enseigne la manière de bien faire routes fortes de Confitures , tant féches que liquides , & autres delicateffes débouche. Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 25.73% accurate

... .- ... ■. r • r. ' .. ? - ï. ^ • l t i j • .. , . t , > ^ V r

The text on this page is estimated to be only 11.24% accurate

v- >U y 1 « / / Vf? CONFITURIER, I" * T \$LV I F. N & 3 I
G N E S ta Manière 4e b 'm faire tontes forv èei de.Cmfitures , tant féches
que IU * quide*, @ autres délkateffes de bouc ht ' ' • • -* . - G f ofeilles
liquide t.' L faut fur une line de fruit livre de fucre , & faut que îefucn foir l
la première plume, puis mettre le fruit dedans & faire -eûife à grand M &
leur donner ;un grand bouillon par delîùs jusqu'il fbit un peu coulant dans
unecuillère d'argénr; & ii 1*011 veut les faire parfaite - ' ment belles ? faut
fur quatre livres de fruit J metGre'uiie pinte dé jus de Cerifes paifées
dansune chaullè , & fur la pinte, de jus de Cerifes , mettre trois quarterons
xte focte & le faire cuire , pws le ineftr& titt&û poifle où font vos
grofeilles, & les laiffer à moitié froidfr , puîslesméfr*' are dans les pots ; &
fi Von veut les frambroifèr y feut prefidt^ d^ux pommas d€j FT^bbifes^ &^
les mettre dans tu* torchon bien blanc- & les- J prefler dans la poifle où
(ont vos gpofeillies le>raf* Digitized by VjOOQle

The text on this page is estimated to be only 23.12% accurate

ii% LE NOUVEAU Cerifes liquides. Faut fur une livre de fruit, foit à noyau, ou fans noyau, une livre de fucre, & faut que le fucre foit en plume auparavant que d'y mettre vosrCerifes dedans f & fout y donner la cuiffon pfus forte à ceux à noyau qu'à ceux fans noyau , parce que le noyau décuit beaucoup ; & fi ovt les veut framboifer, faut fur quatre ou cinq livres de fruit mettre tfois poignées de Framboifes , & les preflër dans un torchon bien blanc, & faut les faire cuke à grand feu , julqu'à ce qu'elles foient un peu coulantes dans une cuillère d'argent. Framboifes liquides. Faut fur une livre de fruit une livre & 4emie de fucre , & fout que le fucre foit en plume auparavant que d'y mettre le fruit dedans ; & comme la Framboife eft extrêmement feche > fout mettre fur quatre ou cinq livres de Framboifes trois chopines de jus de Cerifes pafTées par une chaufiè f . & mettre demi-livre de fucre dans là pinte de jus de Cerifes , &^foire cuire le tout enfemble à grand feu, jusqu'à ce, qu'il foit un peu coulant dans unçxuillere cPar-î gent. . • .1 1 *v', ' . Mures hqmdes, ,%t Faut fur une livre de Mûres , mettre une livre & demi de fucre qui foit en plume > & mettre vofre fruit dedans & faire cuire à grand feu , & ne fout pas que les Mûres foient tout-à-L fait mûres, il ftfrit qu'elles le foknt m peu , & qu'elles commencent à noircir ; & quand cHes auront eu un grand bouillo^(ipar def: • • > : ^ fus , zed by Googl

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

C O N F I T U R I E R. zf? fus, four les ofter & les laiflèr un peu répofer, puis les remettre fur le feu, & les parachever à grand feu > jufqu'à ce qu'elles foient un peu coulantes dans une cuillère d'argent» Epinevinette. Faut fur une livre d'Epine vinette une livre & demi de fucre , & faire cuire le fucre en la première plume , & ofter tous les pépins de dedans les grains de de l'Epine-vinette , puis la mettre dans le fuere & la foire cuire à grand feu , tant qu'elle foit un peu coulante ou à filer. Mufeat liquide . Faut peler le Mufeat , & en ofter les grains ou pépins , & fur une livre de fruit mettre une livre de fucre , & ne fout pas qpe le fucre foit cuit , fuffit quand il fera écumé de luy donner deux ou trois bouillons , puis mettre voftre ftuit dedans , & d'abord au'il aura bouilly un grand bouillon par deflus 1 ofter de fur le feu y puis le couvrir a un linge bien blanc & lelaiflèr un peu froidif , puis; le mettre trois ou quatre fois, fur le feu pour le foire verdir, & quand vous jugerez qu'il fera aiTez verd , s'il n'ait pas afièz cuit vous luy donnerez encore un bouillon, & ne le couvrirez pas. ■ > Verjtis pele liquide. Fau f peler le Verjus , & mettre une livye de fruit fur une livre de fucre , & ne faut pas que le fuere ft>it tout à- foit cuit , fuffit qu'eftant bien écumé & qu'il aurà bouilly deux ou tfpis bottions , mettre , yofte fruit dedans

The text on this page is estimated to be only 8.33% accurate

2f4 L E WO UV Ë A tT & luy donner tm grand boâiflon par
ëeflte^ pufè liofter de fur le feu- y èt T^ cô^m^miî^ Wanc&telàiflèr , puis le
remette crois où ^ua-^ tre fois fur te feu pour le faire vefdir ^ & quand1 ii
fera afièx verd t s'il n'eft pa\$ aflèz cuit vous luy donnerez encore un gçand,
bouiûo^ ap deffus# . Abricots liquià* s avtc iape*m Faut prendre àcs'
Abricots qui îbienf biéri * (ains i & les verdir v & s'ils' ne font pas biefi*
mifrs, faut les faire blanchir dans dfe l'eau % & d'abord que l'eau aura
bpiûlly un bouillon feuf l!ofter de fur le fëu , & pendant quSis font fur le
feu faut y regardfcttdfcteirtps en temps l" Qc û Fbn « trouve quHls: foient»
aflei blanchis r les feût ofterr & ne les poslayiçr bouillir <> Ar liés mettre
égouterS furuntara^ faut perses ;les Abricots avant que de les' faire blanchir,
mettre cinq ,quaïteronS" de« fucretur une livre de fruit *• & faut que le;
lucre fott à la première phime avant que de mettre- le fruit dedans : . j&
quand it fêta, dedans • faut lçnr donner un? grand bouillôa pâridefliis& les:
bieiî écuaièr^ ôç les ofter tes laiïTcr prendre {iicre (tarant* uné îiçure v pui^
les remettre ftœ le feu , & . leur donner petit bouillon &ies ofter , & Jçs
laiiïèr repofer jufqu'aulendcrarin, & le lendemam faut encore leur, donner
un » grand boûillon iufmi'à „ce avCîts tombèiit dè Pécumoirê en- gelée w
^ui foît un peu forte , & que lYm voye quelefirof* foit tout à fait fak v puis
le laifiet à mbitié frofr dir , & le mettre dans- te pot. j: n A41 Abricot pelé,
fttrt? la mefme ^cuBRm v Se les pafTer à l'eau la mefme chofe.

jPr«Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 13.04% accurate

CONFITURE; ïfft Prunes mirabelles liquidesî : * 1 Faut;
què les Prunes foient bien mûres & Men laines , & mettre fur une Kvre de
fruit une livre de fucre , & que le lucre ne foit pastoutà-fak en plume, oùffit
qu'après efre écumç qu'il bouille quatre pu cinq bouillons , pu& mettre
voftrè fruit dedans , & luy donner tin grand bouillon par deffu^i puis le
laiiicrà mcir tié froidit' , & les remettre quatre ôu cinq fois fur le feu, & à la
dernière fois faire bouillir un; grand bouillon par deflus, & ks laifler à moir
tié froidit , & les mettre dansles pots» : V Autres ? runes liquides. , . Il ne
faut pas que les Prunes foient tout-à-tait mûres, &.fur tout qu'elles foient
bien faide fruit % & quand le fucre aura bien bouilly ' , lu faut écumer y
puis le laiflèr bouillir , & ne faut pas qu'il lbit tout-à-feit en plumé , '&
quand vous verrer qu'il fera preft à y entrer f mettre voftre fruit dedans , &
leur donner uni. grand bouillon par deffus , &: lesîbien écumer & les otter
de delEis le fen , & ks laiflèr. repofer. une heure durant * &puis les mettre:
deux oi*. troi\$ fois for te feu, & à chaque fois leur donner feulement un
petit bouillon , & les laifler repofer jufqu' au lendemain ; puis leur donner,
un grand bouillon par defiùs r & ks kiflèr à moitié lioidir, & les mettre dans
les potsVtnyês avec ta peau ticjmdtM < ai ■* Faut ottèr tous tes pepms de
deda» k Ver^ Jus i & I iiteforë jerterle Verjus daûs tW, & après mettre voftre
fruit.; fçavoir , une pour Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 11.31% accurate

_ç vr ATJ V EAU l<6 h& V _e faut que le facrc pour une livre de
fucrc , v^ftre ftmt dedans., & foui *J"« ^ , fans le lauTer bodedans de 1 eau
flirte reu, ^ uUlr ; & «^SSavecunlînge, puisle de fur le feu " ^enuttre deux
ou trois fois laiffer froidir , & le 55me.TMdUîr , puis le fou* éS^{oo}^ wSiS
voftre fuæ qui eft en la goûté le mettre dans vu UQ grand boprcmiere
plume, «J^.?X de fur le feu & Un par S bouillon , pu* moitié «e dans les
pots. Compojle d* Abricots. -flette d'Abricots une Faut fur ^g^^Sx
peudurs, fifrjt livre de fucrc ,& s r ou ^ auront blanchy « en an fe dcmy. faut
fur une demi-lrv « de lue fêpners de/eau °l*i&Tucn écumer , & bouillir
voftefua^& te b le lauTer boudin : un ^ TM donnerun grand tre voftre fruit
*Jg. de fur le feu, & bouillon par deûus & J« °j£Lg. & aronveut les taire
bouillira granae »\> ^ vos dans voftre poefle. & l«£f ^ ^iffon. fi Abricots*
M-^^ôSans for nue afff * Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 21.21% accurate

C O N F I T U R I E R. i« ravant que de les drefler fur une affietfè. * , Compofte de Cerifes. . * ' Faut fur unç affiette de Cerifes un quarteron TSr demy de lucre , & les faire bouillii* dans un liênîy-ïeptîer d'eau , & les bien écumer ; puis mettre vofre fruit dedans , & leur donner un grand bouillon & les laifler un peu repofèr, àc après leur donner un grand bouillon , & ne leyr donner pas .la cuiflon fi forte & les biffer £ moitié froidir , & les mettre fur sne affiette. . j • , -> . Compofte de Grofeille verte. : \ Faut que les grofeilles foient vertes f & le* mettre dans grande eau fur le feu fans les laiflèr bouillir , & quand l'eau fera prefte à boillir 9 le\$ ofter dé fur le feu, & les bien couvrir d'un linge , puis les mettre égouter fur un tanîy f & mettre une livre de fucre fur un litron dé grofeille", & faut que le iucrè foît preft à entrer en plume f & mettre vofre fruit dedans , & leur donner un grand bouillon par defliis , puis les ofter de fur le feu & les laifler repofèr , puis leur donner un petit bouillon & les ofter , & les bien couvrir , afin de les foire verdir , & fi vous voye2 que le firop ne foit pas fait , faut leur donner encore un bouillon par deflus & les biffer à moitié froidir , puis les drefler iUr line afiêtte» t r 0 Compofte de Grofeille reuge. 1 1 Faut mettre fur une livre de fruit un quarteron & demy de fucre , & une chopine d'eau , & faire bouilUr un grand bouillon & les Digitized

The text on this page is estimated to be only 17.38% accurate

258 LE NOUVEAU bien écumer , puis mettre voittfc fruit dedans
& leur donner un grand bouillon pardefliis , & les biffer bouillir fans
lesofter de fursefeujufqu'à ce qu'elles tombent en gelée , pwsłçs ©ïier de fur
le feu & les bien écuttier, a iens foit plein & que vofire pot coute, & faut le
mettre dans un lieu le plus frais qui R pourra trouver , & fout le remuer de
temps en temps *

The text on this page is estimated to be only 15.33% accurate

CONFITURIER, ^9 temps , de crainte qu'il ne se mette tout en un glaçon , il faut deux heures pour cela. • j r - V; baltes ; Faut prendre Cmfet^e âeFlif&dwOran^Hipiide. Quand h Fieur d'Orange fera bartnë, comme pour faire pafte. d'orange, faut mettre pour une livre de Fleur chëux Jïvres de fïicre j & faire cuire le fucre en plume ou à filer , & dépendrez vofre poiflon de fiv le feu, & mettrez vofre Fleur d'Orange dedans le fucre & la dé* layerez bien avec le fucre , puis la mettrez dans le pot. - ' Ctnfervc de liquides. ' • • Prenez deux livres de Rofë mondée de Iettts boutons , & faites bouillir deux pintes cTeau & jetez vos Rôles dedans i & eftans cuites & éëûtées , gardez Teau dont vous prendrez les Kofes & battrez dans le mortier,' & eftant bien battues , vous les peferez & mçttrçz jïour une^ livre de Hofts trois livrerdeftcre, &ferez cui• • te

The text on this page is estimated to be only 20.15% accurate

%6û LE N O U V E A te votee fuerc un peu plus fort qu'en fucre rofat , puis defeendrez le poiflbn de fur le fèu , & jettes vos Rpfas dans ledit fucre & le délaye* rez tres-bien , & les mettez dans une terrine dans Fétuve , pour achever làdite Q>nferve durant un jour ou detix. Fleur a Orange Candie. Prenez cinq livres de fiicre , & les faites cuire en Conferve de Fleur d'Orange , & vous jetterez la Fleur d'Orange tout venant de l'Arbre dans le fucre , & defeendrez le poeflon de furlefeu, & h remuerez dans le fucre, ' & laiflèrez repofer vingt-quatre heures dans le fucre & vous égouterez la Fleur d'Orange , & reprendrez le firop & le ferez cuire à filer , & mettez ladite Fleur dans quelaue vaifièau & jetterez, voflre firop deflus , & le mettez dans J'étuve pour la faire candir durant deux ou < trois jours. Citignai £ Orléans. Faut prendre des Pommes de toute forte f & les foire bien bouillir tant qu'elles foient en marmelade , puis les jetterez dans un' panier pu tamy pour les égouter , & prenez la décoâion de vos Pommes & la paflerez dans une chauffe bien ijette ? & pour la cômposifion vous mettez trois livres dé décoétion pour une livre de fucre , & ferez cuire le tout enfemble , & faut que la cuiflbn foit à Perler\£ puis la mettez dans de? Boëteç ^ ou Plats aEtmu Sucre Rofkt* faut cuire le fucre à filer f & mettre de l'eau Rofc
Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 23.05% accurate

C O N F i t U R I K Rv i6i Rofe dedans & remuer le tout
enfemble , & le jetterez fur le marbre avec un peu de lucre ou amidon*
Confirve de fted de Chat. Faut cuire le fucre en Sucre Rofàt , 3c mettre
vofre Pied de Chat avec le fucre, & remuerez toujourns le tout enfemble,
puis vous tirerez vofire Conferve* . Conferve de Grenade figurée. Faut
cuire vofre firop à cafler , & pour luy donner la couleur façon de Grenade,
vous y ajoûterez de la Cochenille & un peu de Crefmc de tarte , & un peu
d'Alun , & pilerez le tout enfemble & le délayerez avec de l'eau, & le ferez
bouillir trois ou quatre bouillons, & itiettrez ladite couleur' dans le fucre. V
erjus liquide. Vous ofterez le grain de dedans , & ferez bouillir feau &
jetterez le Verjus dedans, & quand il montera vous l'ofterez de fur le feu , &
le ferez rafraîchir & dégoûterez , & le met-; trez au fucre, & pour trois
livres de Verjus f mettez trois livres de fucre , & ferez bouillir vofre fucre
trois bouillons, & jetterez le Verjus dedans, & ferez un peu frémir tout
enfemble pour reverdir le Verjus, & le laiflerez ^prendre fucre durant vingt-
quatre heures , oc Tacheverez tout d'un coup , & que la cuiflpn foit à filer, &
le mettre dans les. rots. r Vinds CtriÇes. ,« . Faut écrafer vos Cerifes \ & les
pafler par une ferviette & en prendre ié jus ; & le paflèr Digitized by
Google

The text on this page is estimated to be only 15.19% accurate

2<5t LE NO UV-EiA'U: pafler par une chaulfè , & Içs- fersï
J^ouiliîr: fiirle feu ; & pour la, euiflbn JV yqyp lp prçiyjrez comme les
Ccrifes liquides. Grofeille teulawte. Fwr fur, une li^re 4e çrofe^e
deuxÇvresde fucra & cuire te frere . |5f fort à filer r & pour l'achevé* quç
f&tzM ; iifer de Çff, Je #ut: & mettre en pot. f :. ^ Faut le jps d'ua Çitrpx^ *
&Tau© de fécorce de Citron , & du fucre en infiifion le tout enfemble , &
pour pinte d'eau faut quatre onces, de fucre. VÈan de Cantllt. Faut rompre
de la meilleure Cannelle en petits morceaux , Ravoir un pot de tare bien: net
où vous ferez tjoûillir de l'eau , & quand elle bouillira vous y jetterez la
Çanelle, & pour pinte d'eau mettre une once & demie de fiicre , & d'abord
que vous aurez jetté la Cannelle & le fucre dans feau , faut l'ofter de fur le
feu & la bien couvrir jufqu'à ce qu'elle foit refroidie , & fi vous voulez que
l'eau fbit blanche, fiut mettre la Cannelle dans un petit fac de toileJ>lanche. \
VEau de ^afmin. _ Vaut mettre le jafmin fur une toile fort claire , & le
pafler de fucre , & pafler l'eau par' aeplus trois ou quatre fois , &
recommencer rnefine chofèavec de nouvelle Fleurs , &pour pinte d'eau faut
ckiq onces de fuæ. Proies iïcarce^ deux Cfcroi». & les metDigitized by
Googl

The text on this page is estimated to be only 15.90% accurate

C O N F I T } U R I E R, i6y mettez en intufion , & pour pinte d'eau faut quatre onces de fucre , puis le paflér par un linge , "& en le'paflànt y ajouterez une once de Fleur d'Orange ; mais faut que Técorce foit coupée fi fubtuement qu'il n'y ait que le jaune, & point de blanc. VEan de Fenouil. Quand îî eft faïfonné & gruny , il en faut mettre enift&fion, & faut r pour chaque pinte4 d'eau quatre onces de fucre. t\iW -« VEax de Fraijè. Faut mettre les fraîfes dans un petit fiic de toile bien propre & mettre demie livre de fraifes pour pinte d'eau , & les prefler dans le incline fac , & le laiflér en infufion durant un quart d'-heurç, & preflér lç dit fac afin qu'il foit dans 1 eau , lequel il faudra pafler, & quand il fisra paflé mettre fucre , fçavoir quatre onces pour pinte d'eau. * ■ • V Etude Cor tan de. , Faut préparer le Coriande avec vinaigre bien fprt r & le frotter par deux fois afin que; réqrce s'en aillç, puis le mettre en infufion \$i fçàvou; une petife poignée fur une pinte d'eau , \$ Iç .îUcre, içavoir quatre once*/ " . *: L'Eau de ertfe. Faut prendre une livre de Gerifes aigres r èc U^ç demie liyre de douces , & trois demy-feptfcirs 4'e^u i 'tçpis onces de fucre , & bien mfejfeç: Ig tout eufemble çyee h* main , paflée dans' une chauffe de toile attachée , .tant, qu'elle foit purifiée , & notex que celles de Fram* IV L

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 17.93% accurate

— -5 4<54 L E N O U^V El U: Framf)0îfes , de Cèrifés de ;^ t &
d'Abricots , fe feît dçfme%:. ; . ; - . ' ' Prenez deux onces d'Oïge inôtiàè avec
line once dé graine de Melon , .& trois de fucrè, le tout bien pilé enfemble,
& vous y mettez trbis demy feptiers d'eau paffée par king linge. , LVu 4e
Fleur d'Qrange £ fait 4o pae&ie que celle de ->n:-^: Prenez deux.grairià
d'Ambre & un de Mufq, & les pilejz. bien avec fucre dans un mortier , &
prenez un quart & demy d'eau , & du fucre à vofre difcretion. . tlEau
à'Angt. \$ /- t' Prenez demi-livre de Torax*, trois quarté rohs de Benjoin ♦ ûx
fols de 'Cannelle , deux fols de Qou de girofle, trois onces d'Iris, trois onces
de Cipeons , pour un fol de.Calamus , une demi Noix de mufcade, & mettez
le tout dans un pot de terre neuvé , avfc trois pintes & diôptae d'Eau de
Rofe , puis le bien boucher avec un couvercle de terre , & bien* ebler du
papier autour de la couverture , afin qu'il n'en puiiê fortir* aucune vapeur,
ny tfenteuf\ & mettre le pot fin- la cendre chaude ttoisj'o"ur\$& trois nuits ,
& qu'il n'y ait pas trop de feu , parce qu'il né faut pas qu'il bouille qu'au
troifième jour un bottillon , & qui aurôit des bqûilldtis de mu% , elle feroit
encore meilleure , fi oh -.y. yeut ajouter Ambre & MufqV bn-ld peut Four
Digitized by Googl

The text on this page is estimated to be only 18.41% accurate

C O N F I T U R 1 E R. itf Pour f être venir fuere clerifiêvn poudre.
: ? VbùfrttfaK le fucre àcaflèr bien fort, & !e defcendrez de defiùs le feu , &
le remuerez , avec une fpatule quand il fera pofé. ' % ngHésfecbes. _
Premièrement vous piquez vos Figues , & foite^ bouillir de ffeaU & les
mettez jufqu'à ce qu'elles Ibient un peu molles fous le dorgt , & les oftez de
fur fè feu , & les laiflez dans la mefme eaujufqu'àu lendemain; puis vous
met* tez du vinaigre dans la mefmexeau, & les mettez fur un petit feu
reverdir, & les laiflez dans la meûne eau un peu de temps , puis vous les
égoutez & les mettez dans une terrine ou autre vaiflèau , & mettez du Çicrè
clarifié par defliis & les laiflèz cuirè cinq ou fît fois , & quand vous les
voulez achever vous les faites cuire à filer, -puis les mettez dans Telîuve
avec le met me firop , & les laiflèz ainfi deux ou trois jours , puis vous les
égoutez & mettez fur des planches , & les remettez daos l'eftuye , & quand
elles font un = peu feches , vou? les retournez fur des tamis > & les mettes
achever dans Teftuve , puis le* mettez en Boittes. Mufcadins tortillez. ■ . -
Faut avoir de la Gomme adragan, ti lapât_ fer par quelque Staminé de toille
pu autrç chofe t :#& puis, taire piler du lucre rpyal en poudre , & ^délayer*
la GQmme enfexnble jufqu'à ce qu'elle foit propre à rouler f & vous battez
& :f>ilez quelque grain de Mufq & d'Ambre cw.j 1 M ' que Digitized by
Google

The text on this page is estimated to be only 24.70% accurate

t66 LE NOUVEAU que 'Vous mettez parmy , & roule* vostre
pafte bica proprement , & que ce ne fbit pas fi gros que des tuyaux d'Oye ,
& vous la tourner comme bon vous femble , & la rangez fiir des ais , & la
faites fecher dans Feûuve , puis les mettez enBoifte. Conferve de Rofe. Faut
prendre des Rofes de Provins , & les éplucher & n'en prendre que les
feuilles , & les faire bien feicher , puis les battre & les pat fer par un tamis
fin , & fur quatre onces de Rofes vous prendrez demy feptier de verjus, 6c
un peu de jus de Citron , h le mettez dans une terrine avec vos Rofes , &
démeflerez bien le tout enfemble t & ferez cuire vostre fucre à jcaller ^ &
prendrez livre pour livre & Tofteret de fur le feu, & mettez de vos Rofes
dedans, jk meflerez bien le tout enfemble^ & la tirerez comme d'autre
Conferve, Gros Cottijinac. < Premièrement vous coupez vos coins par
quartiers , puis vous les pelez & oftez, les pépins , & prenez deux livres de
fucre pour une iivre de Coiffl, <8ç mettez vos Coins cuire avec le fucre
clarifié tant qu'ils foient allez cuits pour pafièr ,. puis les mettez fur un tamis
à .paffer , & vous paflèz vos coins avec le mefme firop , puis vous les
mettez fur le feu bouillir & mêlez bien le tout avec Pefpatule , & puis vous
y mettez un peu de couleur , & les remettez fur le feu & meniez toujours
avec vostre efpatule , & faites bien bouillir jufqu'à ce qu'il foit épais , & . * f
puis

The text on this page is estimated to be only 23.86% accurate

C O N F I T U R I E U 167 puis^nefrne temps les mettez en Boifte , ou autre chpfe. Cottignac clair. Vous prenez vos Coins , les coupez & les mettez bouillir à l'eau jufqu'à ce qu'ils foient bien 'confommez , puis vous les mettez fur un tårnis, & mettez une terrine defTous vofre tamis pour recevoir le jus , & fur trois livres de déco&tion vous mettez une livre de fucre & le faites cuire à perler , & le mettez bouillir fur le feu avec vofre déco&ion & faites bouillir un bouillon > & puis vous le paflèz par une chauffe bien nette , puis le mettez dans un poiflon fur le feu jufqu'à ce qu'il fott à perler t puis vous le mettez dans des Boiftes* Coinsfecs. Vous faites bouillir vos coins jufqu'à ce qu'ils foient.un peu mollets fous le doigt, puis vous les oftez de fur le feu , les égoutez , les pelez 9 les coupez par quartiers , en oftez les pépins , & vous mettez les quartiers dans de l'eau fraîche; puis quand vous les voulez mettre en fucre, vous les égoutez & les mettez dans une terrine , ou autre vaifièau , & mettez du fucre clarifié par deffus vos Coins , & le lendemain vous les égoutez , & prenez le fucre & le faites bouillir •deux ou trois bouillons , & le remettez avec vos Coins dans une terrine , & aurez foin de faire recuire le firop quatre ou cinq fois comme la première fois * & quand vous . voulez les achever vous les mettez dans un poiflon avec vofre firop , & s'il n'y a a£ fez de fucre, vous prenez du fucre clarifié, Mi *

The text on this page is estimated to be only 28.30% accurate

zâ* LE NOUVEAU & le mettez dedans, & faites bouillir le tout enemble jufqu à ce qu'il foit à filer > & les laifTcz dans le poiflon & les mettez dans Teftuve durant deux ou trois jours , puis vous les égoutez & les dreflfez fur des planches , & les remettez dans Teftuve durant un jour , & puis vous les retournez .& les mettez dans Telhive , & quand ils font fecs , vous les mettez en Baille. Cerifes à mi- fucre. Prenez fix livres de Cerifes pour trois livres de fucre , & faites bouillir le lucre cinq ou fix bouillons , & jetez dedans vos Cerifes , & les faites bouillir fept ou huit bouillons , & les laiifez repofer durant vingt- quatre heures dans le mefme firop , & les égoutez fur des paflbires, & faites cuire le firop à filer, & le jetez fur vos Cejriles, Cerifes tirées au fec. Sur quatre livres de Cerifes faut trois livres de fucre , & faire cuire le fucre à filer & jetterez vos Cerifes dedans , & les ferez bouillir jufqu a ce qu'elles n'écument plus , & les descendez de fur le feu & les laiſſiez repofer durant vingt-quatre heures , & les égoutez , & faites cuire le lirop à filer & le remettez fur les Cerifes, les mettez dans l'eftuve pour les achever, & les égoutez & dreflèz , puis les mettez dans l'eftuve, Hf î mû. ô Verjuspelê. Vous ferez chauffervotre poiflon , & jetterez vofre Verjus dedans & le remuerez toujours , & ferez confommer le Verjus jufqu'à

CONFITURIER, i6? ce qu'il nage dans le firop , & mettez deux livres de fiicre à rencontre de deux livres de Verjus r & ferez bouillir le tout enfemble , & vous l'achèverez à mefme temps , que la: cuiflbn foit à filer, & le mettez dans le pot. Vefchesenpvt. i Vous pèlerez vos Pefche* & ofterez les noyaux, & mettez quatre livres de Pefches pour quatre livres de lucre , & mettez vos Pefches dans le fucre tout venant de clarifier, & ferez bouillir le tout enfemble jufqu'à ce qu'il n'écu. me plus , & laifferez dans le fucre environ une nuit , les égouterez. , & ferez cuire le lirop à filer que vous jetterez fur vos Pefches y & ferez bouillir le tout enfemble environ dix ou douze bouillons , & vous les laiflerez refroidir dans ,le fucre , puis les égouterez , les dreflerez, & .les mettez dans Teftuve. V* Verjus ths au fec. Faut tirer le grain de vofre Verjus , - & faire bouillir vofte eau & le jetter dedans, & d'abord que vous verrez qu'il montera , vous l'ofterez de fur le feu , le ferez rafraîchir , & le mettez dans un petit firop moitié fucre , moitié eau, & le laiflerez dans ce firop vingt-quatre heures , & le reverdirez le lendemain , le laif4 ferez, encore repofer , & le ferez recuire par deux ou trois fois , puis vous le mettez, dans un fucre neuf, & ferez cuire vofre Verjus , & le mettez par deflus vofre Verjus, & le mettez dans Teftuve pour l'achever durant deux i jous , & le dreflèrez fur des planches. • • b, > Mi' ' Mafptn r Digit

The text on this page is estimated to be only 21.72% accurate

270 LE NOUVEAU Maffin léger. Faut prendre de la pafte comme pour faire Mafpin Royal , à pf oportion , ^ fçavoir , que pour demi livre on en peut faire cinq livres 4e Mafpin , faut ajouter fept blancs d'œufô avec de la pafte , & y adjoûter la «apure d'un Ckron , de l'eau de Fleur d'Orange , & un peu de Mufq , & battre le tout eniembte tant qu'il foit bien affiné , puis le paflèz dans la feringue, & le cuire comme du Mafpin Roya Pc tit Bffcuit de Savoyv. Vous mettrez trois blancs d'oeufs , & après les jaunes ; mettes fêpt onces de fucre pour cinq onces & dçmi de farine , & un peu d'Anis verd > le battrez tout enfemble , le filerez fur du papier > & le cuirez comme Malpin Royal. Bifcuit de Fleurs d* Orange. Faut prendre de la Gomme adragan , & h faire tremper en eau de Fleur d'Orange durant un jour i ipuis vous la paflèrez par 1 étamine, puis vous la manierez avec le fucre tant qu'elle foit affez dure , & y adjoûterez un peu ae Mufq , & cuirez comme Mafpin Royal , nottez qu'il fout rouler la pafte comme une pafte de Tourte ; mais fout qu'elle foit plus mince , & ferez une glace avec de l'eau de Fleur d'Orange ou de blanc d'œuf pour déguifer > & la couperez comme vous voudrez. * Tourte de Crefme. Faut prendre chopine de Crefme , & la mettre dans un poiflon & foire bouillir dix ou douze bouillons , puis vous prendrez quatre jaunes d'œufs 1 les délayerez avec un peu de ladite Crclme Digitized by

The text on this page is estimated to be only 22.46% accurate

C O N F I T U R I E R. zjy Crefme, puis vous y ajouterez un petit morceau de Mafpin batu , & quand vous aurez mç» "y i ûé tout cnfemble , vous jetterez dans voftrc i Crefme, & mouverez toûjours fur le feu, ju# t qu'à tant qu'elle foit prife . vous dr^Terez voi fire abbaiflê & la jetterez dans la dite Crefme T & que ce foit à petit feu. < 1 Tourte i la Cardinale. *.> I Faut prendre trois jaunes d'oeufs , & demilivre de fucre avec autant d'écorce de Citron j de l'eau de Fleur d'Orange, & du Mufq; # quand vous aurez battu i'écorce de Citron^ - vous méfiez l'un parmy l'autre , puis vous la l deflèche avec une poigjée de fucre en le battant , & mettez dans un poiflpn deux ou trois jours fur le feu dans une Tourtière avec du feu deflûis & deflbus , & quand elle fera cuite à , moitip , vous la lèverez & la mettez fecher ' dans le four. Toutes fortes de Fleurs de Rofis au fec. Faut faire bouillir du fucre à proportion de vos Fleurs , & faut que le fucre foit en Conferve , l puis jetter vos Fleurs dedans , & faire bouillir jufqu'à ce qu'elles foient en conferve , puis ti* l rez foudainement par des brins de balay. j fafièdeBifcmt. l ' Prenez quatre onces eje farine de Ris, & doute œufs frais : il faut qu'il y en ait trois avec le blanc, & faut pour la compofition cinq quarterons de lucre, dè fanis ce que jugerez, trois J cuillerées d'eau de Fleur d'Orange , & prenez i pien garde qu'il faut bien battre les œufs & la (farine, avant que mettre le fucre. Digitize

The text on this page is estimated to be only 18.58% accurate

271 t E N'O U V Ê A V Marmelade à* Abricots. . Faut prendre des, maturité* , & avoir du fucre en poudre trois quarterons pour . livre: d'Abricots % h les bien cuire en remuant Fort fur grand feu, puis les mettre en Boifte. > Marmelade de Coins ^ autrement dit Çêîgimc blanc. . . B faut rompre les Coins 7 & les mettre au fu* çre ; fçavoir trois quarterons de fucre pour livre de Coïna, & les faire à feu , puis leamettreenBpifte^ r , . * ... \ Gelée d'Oranges. ; Faut éplucher le dedans de l'Orange fins y laîfler de pépins , & fans peau % & y ajouter la moitié de Pommes ou plus ; & les faire coi* re au bain-marie , puis après la pafler , à j ajouter trois quarterons pour livre de Gelée, faire le fucre en Conferye , & ajouter le tout enfemblefurlefeu. ' ' • MamêUdeer Gelée JPCrange. \l - s Fautofterla peau des Oranges , puis les couper par tranches pour ofter les pépins % puis les mettre au bain-marie durant deux bonnes. Mures, & quand vous les tirez pour faire vofre Gelée , faut prendre Je plus clair de cejjui en i fortira , & prendre autant de fucrèjquè #ms aurez de liqueur & ferez cuire en C^nfî^e* puis vous y mettrez vofre liqueur & ferez bouillir à difcrétion , & du refte pput la MarineJade vous la pafTerez par une étamirie , & pour livre de fruit f faut y adjoûter demi-liVrç iè Marmelade de Pomme > & faut faire' uh firop ' ^ autant Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 24.31% accurate

CONFITURIER. 273 autant pefant de fucre que de fruit que vousferefc cuire en Coilferve , vous y mettrez voflxc fruit , & ferez bouillir tout enfemble tant qu'il foit bien mefl& Sirop de Violette. Faut fur une livre de Violette deux livres de fucre 3 ou une livre & demie de caiïbnade pour efre plus purgatif. Premièrement % faut bien piler la Violette , puis la mettre dans une ètaminc , & la bien palfer , & après faire cuire vofre fucre fort à fciller , puis mettre vofre jus de Violette dedans , & ne point le remettre furlefeu, &le ferrer en bouteille. Sirop de Cerifès. Faut prendre des Cerifes qui foient bien me-* nues & bien faines & les preffer dans un tor* chon bien blanc de lcffive , & après les- pailèr dans une chaulie jufqu a ce qu'elles foient bien claires 7 & qu'elles ayent l'œil net , & après mettre une pinte de jus fur une livre de fucre, & faire cuire à grand feu , & pour la cuifon faut quclie-foit-un peu coulante dans une cuillère d'argent. &a a • Sirop ci* Grofeilles* Faut pfcfler les Grofcilles dans urî torchon . Banc de leffîve , puis les mettre à la Cave durant trois femaiiies ou un mois , pour les clari* fier comme du 4 Vîn , puis les pafler dans une chaufle julqu'à ce qu'elles foient tout-à-fait cliiies n y mdtrç fur. une pinte de jus une liyr>: de fucre , 6c le faire cuire à grand feu, julqu'à ce quil foit un peu coulant dans une cuiiiere d'argent. Mf 1 Sirop Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 24.12% accurate

274 LIE NOUVEAU Sirop d'abricots. Faut prendre des Abricots bien mûrs , & bien fains , oiler les noyaux , & les faire cuire à grand feu, jufqu'à ce qu'ils foient en marmelade , puis mettre les Abricots dans une chaut fe, & jetter l'eau où ils ont cuit fur les Abricots dans ladite chauffe, jufqu'à deux ou trois fois, tant qu'ils foient tout-à-fait clairs , & fur pinte de jus une livre de fucre , & faire cuire le tout enfemble à grand feu. Sirop de Ver jus. Faut prendre du Verjus qui ne foit pas encore tourné , & qu'il foit tout-à-fait vert , & foute l'égrener j puis le piler dans un mortier , puis le preffer dans un torchon bien blanc , puis fur quatre ou cinq pintes de Verjus mettre la groffeur d'un œuf d'amandes douces , bien pilées & délayées avec trois blancs d'oeufs bien battus , ou n'en mettre que deux ; & quand vous aurez palfé quatre ou cinq fois dans la chauffe, & qu'il fera •clair comme de l'eau de Roche : & fi vous n'y avez mis que deux blancs d'œufs , il vous faut mettre encore un blanc d'oeuf & le bien battre, puis le mettre dans une poifle où fera vollre firop ; & le faire cuire à grand feu , jufqu'à ce qu'il tombe en perle. •Aigre de Cèdre. ? Il faut prendre du Citron aigre , & n'en prendre que le jus , un peu du dedans , & ôter les j>epins , & les peaux , & mefme les filets qui font au dedans du Citron , & mettre deux livres de fucre pour une livre de Citron , & faut fai*e cuire Digitized by GooqI

The text on this page is estimated to be only 20.77% accurate

CONFITURIER. tJK cuire le fucre tout-a-faît en groffè feuille
prcfT que à caifer, & après mettre le jus de Gitroa dedans , fins le remettre
fur le feu. Sirop de Fleur de Pefcher. Faut prendre une livre de Fleur de
Pefcher verte , & la bien piler, & la mettre dans une étaminc & la bien
prefler , puis mettre deux livres de fucre fur le jus de la livre de Fleur de
Pefcher, & faire cuire le fucre eu Conserve fort ifciller, puis mettre voftrc
jus dedans fans lç remettre fur le feu. ! Sirop de Mures. Faut que les Mûres
foient à moitié rouge» d'un codé , & puis les prefler dans un linge bien
blanc de lefTive , puis les# paffier dans une tamis doux ou trois fois,
oulespafler dans une chauffe] & après les faire cuire à grand feu , & fur
uncf pinte de jus mettre une livre de fucre , &£kut qu'il foit coulant dans
une cuillère d'argent. AtêtrtmanièrepouY faire le Sirop de Cerifes. Faut
prendre huit livres de Ccrifes pour une pinte d'eau , & frire bouillir voftrc
eau , & jetter vos Cerifes dedans , & les faire cuire tant qu'elles le foient
alfez , & les égouterez fur quelque paflbire , & les paflerez par un tamis à
pafte , vous prendrez la dite parte de Cerifes que mettrez fur le feu , & la
ferez bouillir jufqu'à tant qu'elle foit épaiffe ; puis vous la peferez , & fur
quatre livres de pâlie de Cerifes , vous mettrez quatre livres de fucre , &
ferez cuire voftrc fucre à cafTei; , puis defeendrez voftrc poiflon de; fiir le
feu, M 6 * Uigitizsd by Google

The text on this page is estimated to be only 21.06% accurate

~~27 vous hachez l'écorce de Citron bien menue avec quelque petite
Gerife feiche hachez , & renferez Un lit fur votre Tourte ,. & prenez un
blanc ut L d'ocuf ■•~~

The text on this page is estimated to be only 21.32% accurate

CONFITURIER. 177 dfoeuf avec de l'eau de Fleur d'Orange que vous battez enfemble , & y mettez du lucre en poudre avec quelque effence , vous en faites une glace , & mettez encore par defius voftrc Tourte bien proprement , & faites cuire dans voûre four. C'cft un manger admirable. Excellent Vuiaigre. Prenez un féau d'environ douze pintes d'eau de Rivière , la faites bouillir & l'écumez bien avec une cuillère , mettez plein un plat de fel, & puis Técumerez encore & aurez un petit lachet tout preft où vous mettrez une once de Galinge , puis la mettrez dans la chaudière où fera ladite eau fur le feu , & quand elle fera bien bouillie & écumée, vous la mettrez dans un bon tonneau que vous bondonnerez bien , & le tournerez bien d'un coité & d'autre afia que voftrc tonneau foit bien net , puis vous mettrez ledit Tonneau à la Cave , & le chuntellerez bien , puis vous aurez un autre T onneau où vous mettrez toutes fortes d'eaux •quand il faudra 7 & puis mettrtz dans voftrc 'I bnneau un panier de laift le danfant à i'environ de neuf livres y & que le panier foit tout pur. hJufuge de la CoJJeanne. Prenez deux onces & demi de cette Eau , & autant de Vin blanc , & demi-once de fucre candy • diflbudre dedans , & le r palier par une »étamiiiie'-t & eufer fix jours d&Uiite, trois «fois au défaut de la Lune, & trois autres à lu nouvelle , deux heures avant diner. r . • r • - • • M 7 - Tah Digitize

The text on this page is estimated to be only 22.72% accurate

278 LE NOUVEAU Pafle de Fleur d'Orange. Faut avoir demi-livre de Fleur d'Orange de la plus belle , que vous éplucherez, dont vous en ferez, cuire un quarteron au plus dans feauf jufqu'à tant qu'elle fe confomme entre les doigts, & prendrez un jus de Citron ou deux, que vous jetterez par deflus après qu'elle fera hors de deflus le feu , & la rafraîchirez dans de l'eau fraîche , puis derechef y mettrez un jus de Citron pour la rcblanchir , & la laiflerez tremper douze ou quatorze heures plus ou moins , puis vous la ferez égouter fur un tamis , & le refte de voftrc demi-livre de Fleur d'Orange que vous n'avez pas paflee à l'eau , vous la battrez dans un Mortier la première , & après vous y remettrez l'autre que vous battrez enfemble , & enfuite vous aurez une demi • livre de chair de Ponfy , ou chair de Citron , que vous paflerez bien fort à l'eau , & la paflerez par un tamis ou autre chofe > & la pilerez avec ladite Fleur d'Orange jufqu'à ce que tout foit délayé enfemble , & y ajouterez encore un peu de jus de Citron afin qu'elle foit plus blanche , & après eftre battue vous la peferez , & avec une livre de Fleur d'Orange vous mettrez deux livres de fucre, & cuirez voftrcfucre en Conferve de Fleur d'Orange , vous ofterez votre poiflon de deflus le feu , & mettrez ladite Pafle dedans 7 & la délayerez avec le fucre • 1 . 1 dans l'étuve. ? * ' • uillii

The text on this page is estimated to be only 25.16% accurate

CONFITURIER. 279; uilïir fur le feu jufqu'à ce qu'ils foient prefts à : paifer , eftant pilez auparavant afin qu'ils, puiffiènt pafler par f étamine -, & eftant partez , vous les mettrez fur le feu à confommer à gros bouillons 7 tant que vofre Parte aye pris un peu de corps , puis la defeendrez de fiir le feu , puis vous prendrez à moitié le poids de vos Abricots pour les faire cuire à durcir \$ & vous' les rejetterez fur vofre Parte & délayerez en-' femble , puis vous la remettrez fur le feu en* la méfiant bien fort , & luy ferez faire quatre bouillons , puis la defeendrez & la laiffièrez refroidir tant que bon vous femblera , & après vous la retirerez bien proprement avec une cuil. lère d'argent ou autre, fur des aïsou fer blanc'/ & la mettrez dans Tétuve , là où vous aurez foin de temps en temps de fçavoir quand elle fera feiche. \ Autre Pafte plus dtlicate. « En cette forte , faut- peler vos Abricots , puis vous prenez du fucre à moitié le poids des. Abricots ? & le mettez cuire fur le feu à perler , & jetez vos Abricots dedans cuire jufqu'à tant qu'il n'y ait plus d'écume , puis le\$ defeendez & les jetez fur une étamine , & quelque vaiflèau au deflbus pour recevoir le firop ; & quand le firop eft égouté , vous partez ,, vos Abricots par l'étamine à Parte , & après vous faites cuire vofre firop à perler , & le jet* tez dans vofre Parte , & faites confommer fur le feu , la méfiant toujours avec l'efpatule , & quand vous voyez que la Parte a allez de corps > Vous la defeendez f & laiffiez refroidir comme Tau* Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 22.73% accurate

230 LE NOUVEAU ;> l'autre plus ou moins f cela n'est point régulier, & la retirez tout de mefme. Il y a plus facile. Faut peler de beaux Abricots , & ôter fts noyaux , & après vous pefez les Abricots , à pefez du fucre à moitié des Abricots , & faites cuire à peler , puis vous jettez vos Abricots dedans vofre fucre , & laiffèz bien bouillir le tout enfemble , les remuant continuellement afin qu'ils ne s'attachent au fond ; & eftans en marmelade , vous la defeendez, & la jettez fiir un tamis à Pafte , là où vous pafiez le firop tout enfemble , & la defechez de mefme que les au-très , & la drefsez de fur vos ais ou planches. Pafte de Grofeilles. . Faut prendre les Grofeilles un peu mûres, & prendre un poiflon où vous mettrez une chopine d'eau que vous ferez bouillir , & y jettez fept ou huit livres de Grofeilles plus ou moins ? & les faites bouillir enfemble jufqu'à ce qu'elles-foient crevées preftes à pailèr par Tétamine à Pafte , & les laifler. égouter fur la mefme étamine une heure ou. deux , & après vous la palfez par fétamiilè. avec la main. dans, un poiflon ou terrine , 6c après vous la faites confommer jufqu'à ce que vofre Palte aye aflez de corps , vous jettez vofre. Pafte & prenez du fucre livre pour liyre , ôc fi par hazard vofre Pafte n'avoit pas aftez de corps vous cuifez vofre fucre à cafièr , jettez vofre Pafte dedans & déliez enfembk , & la faites chauffer un peu fur le tfeu , & euiuke la defeendez fur des ais entre chaude' & troide • & Digitized by Goo

I CONFITURIER. 2R1 & si vous voulez mettre vostre sucre en poudre 9 & le délier bien ensemble avant de le mettre sur le feu , après vous la mettrez {tir le feu chauffer jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir , & la tirez hors de sur le feu avant qu'elle bouille , & la retirez du poiflon entre chaude & froide. Pafte de Pommes. Faut peler les Pommes de renette, & les faire bien cuire tant qu'elles soient en marmelade y vous les paflez à la paflire , & y mettez pour compolkion une livre de marinera de de Pommes pour livre de sucre , & ferez cuire vostre sucre à cafler * & si vous voulez faire de la Pafte de Pommes liquides façon de Cerifes, vous prendrez de la Cochenille pour luy donner couleur, & vous la drefferez en ovale sur da fer blanc que ferez fecher dans Tétuve. Autre manière pour faire la Pajle d* Abricot. Vous pèlerez vos Abricots & les mettrez dans un pot long sur le feu , & les remuerez jusqu'à tant qu'ils soient en marmelade , & les paliercz par un tamis à Pafte ; & sur quatre livres d'Abricots vous mettrez deux livres de sucre en poudre , & méfiez le tout ensemble % vous la mettrez un peu sur le feu , & vous la drefferez. Autre manière pour faire la Pafte de Coins. Vous prenez les plus jaunes, & les faites bien cuire à l'eau tant qu'ils soient mollets , puis vous les pelez & les feapez , & les paflez a la paflire. Pcfez vostre Pafte , puis vous preDigitized by Google

The text on this page is estimated to be only 23.66% accurate

28i LE N O U V E A U prenez trois quarterons de fucre pour livre de Coins , & faites cuire le fucre en fucre rofat, le mettex dans vofre Pafte & la mettez fur le fcû , & faites bouillir fept ou huit bouillons., puis un peu après vous les tirez & les mettex fur des planches ou ardoifes dans l'étuve, & quand ils font affTex fecs , vous les mettex fur de* tamis. Abricots verts. Vous pelex vos Abricots , puis les picquex , & faites bouillir de l'eau & les jettex dedans , & quand ils monteront fur l'eau , vous les ofterez & les laiûerez repofer durant demy jour, puis vous les ferez reverdir , les rafraîchirez , & les mettrez au fucre Tefpace de trois ou quatre jours , & aurez foin de les recuire deux fois le jour , & pour les achever vous les mettret avec ledit firop fur le feu , y adjouâtant du fucre ; & pour les achever de confire vous les ferex cuire à filer , & les mettrez dans un vaille* m dans l'étuve pour les achever. Fenouil candy. Faut confire le Fenouil , & le mettre fecher dans quelque pot de terre pour le faire candk, faut cuire le fucre à perler f & le verfer dans ledit pot , & mettre le pot dans Tétuve durant trois ou quatre jours , puis ferez égouter le pot durant deux ou trois heures , puis caflèr le pot , & tirer vofre Candy , puis le ferez fecher d^s Tétuve. Pommes par moitié. Pour quarante Pommes faut mettre fix livres de fucre > & les bouillir avec le fucre fept on huit . . , • '•

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

CONFITURIER.*** huit bouillons , jufqu'à ce qu'il file un peu, & les ofterez de fur le feu , & les mettrez dans quelque vaiffeau dans l'étuve , pour les achever vous les rangerez fur des planches , afin de les faire fecher. Amri Pafit de GrofiMes. Faut prendre chopine d'eau à rencontre de fix de Grofeilles , & faire bouillir feau & jet* ter vos Grofeilles dedans , & les ferez affèz cuire , puis les égouterez , & ferez confommer ladite Parte dans un pot long fur le feu , & .«peferez vofre Parte , & pour fix livres de fruit mettrez cinq livres de fucre , & cuirez le fucre plus fort qu'en Conferve blanche , & mettrez le tout enfemble % & réchaufferez un peu fur le feu. abricots tirez an fie. Vous pèlerez vos Abricots , & ofterez ie noyau, les jetterez dans feau bouillante, & les ferez prendre un petit bouillon tant qu'ils deviennent molets fous le doigt , & les rafraîchirez dans feau fraîche , & les bifferez repoftr durant huit heures & les écouterez ; pour les mettre au fucre y pour trois livres d'Abricots mettrez trois livres de fucre , & ferez cuire vofre fucre à filer , & jetterez vos Abricots • dedans , & les ferez bouillir tant qu'ils jettent leur écume , les defeendrez & laiflèrez dans le A fucre durant vingt quatre heures , & les égouterez le lendemain , & prendrez le firop & ferez cuire à filer , & le mettrez fur vos Abricots & les mettrez dans f étuve pour les acheter dû* rant deux jours, & les égouterez & les dreflèitz -Tu* des planches. Abri*

The text on this page is estimated to be only 28.48% accurate

284 LE NOUVEAU Abricot s k-mi- fucre. Faut oster le noyau de vos Abricots & pour quatre livres d'Abricots mettez trois livres de fucre , & ferez cuire vostre fucre fept ou huit bouillons , & laifierez repofer durant vingt quatre heures dans le fucre , & le lendemain vous leur donnerez environ douze bouillons, afin qu'ils jettent leur écume & laifierez repofer durant deux jours, puis les égouterez , & les mettrez sur des planches dans l'étuve. Gelée de Grofeilles. Faut écraser vos Grofeilles , & les passer par la serviette , & prendrez une pinte de jus pour deux livres de fucre , & ferez cuire le sucre en rofat & jetterez le jus dedans , & ferez la cuisson de la Gelée à filer , & mettrez dans le pot. Autre, manière pour la Pâle de Fleur d'Orange. Premièrement faut éplucher vostre Fleur . d'Orange & la jeter dans l'eau bouillante , & ferez bouillir environ vingt bouillons , puis la ferez passer de sur le feu & la rafraîchirez dans trois pintes d'eau & la laisserez dans la quatrième eau , & y ajouterez un jus de Citron, à laifierez dans l'eau durant vingt quatre heures , & puis égouterez ladite Fleur & la presserez entre vos mains, & la battrez dans un mortier, & en la battant y ajouterez un jus de Citron pour la faire blanchir , & étant battue vous la presserez , & pour livre de Fleur d'Orange y mettrez deux livres de fucre , & cuirez vostre fucre en Conserve de Fleur d'Orange , & osteriez vostre poiflon de sur le feu, & y Google

The text on this page is estimated to be only 22.93% accurate

CONFITURIER. 28f mettez ladite Parte dedans & la délayez, avec le fucre , & ladrellèrez fur des planches, & la mettez dedans l'étuve. P a/te de Verjus. Faut faire bouillir le Verjus jufqu'à tant que vous verrez que le grain quitte la grappe , & le ferez ;égouter fur quelque tamis , puis Je paffe^ rez par un tamis à palie , & enfuite le ferez confommer fur le feu jufqu'à tant que vous jugerez qu'elle le foit aflèz , & pour quatre livres de Patte vous mettez quatre livres de fucre à caflèr , & mettez le tout enfemble réchauffer un peu fur le feu, ôcladrefTerez fur des planches. . . . Prunes de Verdi***: * « Vous picquerez vos Prunes & les jetterez dans l'eau bôuillante , & d'abord qu'elles monteront fur l'eau vous les retirerez, & laiflerez repofer dens la mefme eau durant vingtquatre heures , & vous les mettez fur un petit feu* afin de les faire reverdir vous les rafraîchirez quand vous verrez qu'elles feront affez reverdies ; & les mettant au fucre , vous mettez moitié fucre moitié eau , & les ferez cuire deux ibis le jour pendant quatre jours , & les achèverez & y mettez du fucre neuf pour les achever , & cuirez vofre fuorè à filer, & vous le mettez dans vos Prunes , & tes fairez bouillons le tout enfrmis quelque Yaiflèaù dans deux jours."* 'î -£ -.Jes Grêftilles en ielée. /* y JFaut prendre demi livre de GrofeilleS egrtnée,

The text on this page is estimated to be only 22.90% accurate

LE NOUVEAU née & 7 adjoûter une livre de fucre , & faire cuire le fucre à feiller ou à la plume, & jeter vos Grofeilles dedans , & vous les achèverez, & la cuifbn à filer , & les mettrez en pot. Prunes de Yerdigon à my-fucre. Vous ofterez le noyau de vos Prunes , & fe. rez cuire quatre livres de fucre à peler & y mettrez quatre livres de Prunes , les jetterez dans le fucre , & ferez bouillir fept ou huit bouillons , puis les ofterez de fur le feu , & les laifferez repofer dans le fucre jufqu'au lendemain matin , & pour les achever vous les ferez rebouillir , & les égouterez fur quelque patfoire, & les drefferez fur des planches , & les mettrez dans Tétuve. \ Pajit de Coins. Faut mettre vos Coins bouillir dans l'eau , &cftans cuits faut les peler; puis les râper avec une rape jufqu'aux pépins , & prendre trois quarterons de fucre pour une livre de Coins , & les faire cuire à peler, & mettre les Coins dans ledit fucre & prendre uu efpatule , & les faire cuire comme les autres Parties. V^fies légères. Prenez un blanc d'œuf , & le battez bien avec un peu d'eau de Fleur d'Orange, que vous délayerez avec un peu de piftaches ou amandes telles que vous voudrez , & le bien marier avec du fucre en poudre , & y mettrez un peu cle mufe, & puis le ferez cuire dans La tourtière avec un peu de cendre chaude , & en mettrez autant deflus que defTous,

Digitized by Googl

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

C O N F Î T U R 1 E R. *%7 Fâit Êfirc W>uiil!r les Poîres de
mûtfât date; l'eau , 'puis les peler & mettre du fucre dedans , & le ferez
cuire tant qu'il foit cuit, puis vous les égoutérez , les lierez , & les mettrez
comme des Oranges, * « . - i P**r faire Ptifons. Prenèz trois ptotes de laid v
& une pinte de Grefme parmy^ & ferez bouillir ce&à grand feu , & Au
mefine temps qu'il bouillira f ofter le deflùs & te mettre dans un plat , &
prendre, un jaune d'oeuf que mettrez parmy le deliïis qrçe vous avez ofté
delaCrefine avec un peu de lucre en poudre^ & puis la mettrez fur. vin
réchaut , .la délayerez , & laifferez refroidir.. . Vtnne* dtïljltvétdfèhti. ,
Faut -.ihâitfdePeaDâirte'tei'&laR.qu9^ le bouillira , jetter vos Prunes dedans
, puis quand elles monteront deflùs , vous voyez fi elles font mollettes, &
les defeendez de furie feu, & quand ellfes font froide? , vous les iïwttez
reverdir dedans la mefntë éau à petit feu , pendant demi-heure , puis les
oftei de^ tfufc le feu \ & les laiflèz refroidir ; & eftans froides , les
rafraîchirez , puis les mettrez égouter & les finettrez au petit lucre , & faut
prendre moitié fucre & moitié eiaù y & mettre le fiique & les Prunes dans
un petfflon , & les &ire bouillir quatre bouillons par une fois , & .quand
elles feront froides - vous les fer» derechef bouillir fix bouillons , les
MTereZ refroidir & les mettrez égouter t puis vous ferez cuire du fucre neuf
à lier &ea fort f %t vous mettrez vos Pra* Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 21.99% accurate

:88 LENÔUVE AU nés de Tlfleverd dedans vofre lucre bouillir ,
{mis les ofterez de fur le feu , & les mettre* à "étuve jufqu'à ce que le firop
foit bien épais & candy par defliis vos Prunes , & quand vous les verrez
ainfi , elles font faites ; & après vous les ferez égouter , & les dreflerez. .t4 '
Poires de Gtnet. Faut mettre les Poires de Genêt bouillir dans l'eau > puis
vous regardez fi ellesfont molles , &les defeendez de fur le feu , & les
rafraîchirez , puis les pèlerez & les mettre* dans de Peau , & enfuite au
fucre , il les faut faire éfouter , puis faire chauffer du lucre & le verfer ans
vos Poires , & les faire recuire deux fois le jour , & deux heures après il faut
autant de fucre ; & pour employer vofre petit firop , il le faut faire cuire en
fucre rofat f puis prendre moitié petit firop , & moitié fucre qui eft en fucre
rofat, & faire bouillir fix bouillons, puis les mettre à Péтуve , bien
chaudement , & quand le firop fera épais vous le tirerez. / . Poires £Qrangef
: Prenez des Poires & les piçquez pa^r la tefte, & faites bouillir de l'eau &
jettez vos Poires dedans ; & quand elles feront mollettes f t les esterez de
fur le feu f & eûans froides, Jes pèlerez & les ferez bouillir, huit bpuiJlons ;,
& les ofterez de fur le feu r puis >les ferez recuire huit jours r puis les
augmenterez 4e fucre que vous ferez bouillir tout, enfemble ^jufqu'à ce que
lé firop foit à perler . c'e# à dire 'neuf bouillons , puis les mettrez â Tétuve ,
jufqu'a ce que le firop foit candy par deffiis Içs Poires* r Digitized by
Google

The text on this page is estimated to be only 22.97% accurate

ÇO NFITURI ÉR. 28^ "Prunes damafquinies de Gènes , vertes.]
Faut piquer les Prunes , les faire bouillir à Veau , & lors qu'elles monteront
fur l'eau elles font cuites ; eftans molletes , ' les defeenr drez de fur le feu ,
les laifTerez refroidir dans leur eau , puis les faut faire rafraîchir avec de
l'eau froide , puis faut faire chauffer du fucre , & jettér vos Prunes dedans ,
le lendemain faut les égoutèr, ;les faire recuire comme cela huit ^jours; pour
les achever faut les faire égouter, enfuite prendre le petit firop & moitié
fucre; pour faire cuire vofre fucre rofat, prepçz autant de ce petit firop , &
le mettez ejppmble, puis jettez vos Prunes dedans, & les l^flezbo^ uillir fix
bouillons , puis les defeendez de deffiii îefeü, & les mettez à l'étuve. '
Prunes damasquinée \$ jaunes. . \ Prenez des Prunes , & les faites cuire à
Peau f* puis vous les mettrez au fucre à lier Sien fort f puis jetterez ;VOS
Prunes dedans , lez. laiflèrez bouillir huit bouillons , & les dèfcendrez de
defflùs le feu i puis les mettrez à l'étuve jufqu'à ce qu'elles foient candies par
deffus , & que le firop foit bien épais. Pajle rouge contrefaite. Prenez de la
Cochenille & de l'Alun f Se battez les deux à part, puis vous prendrez du
Verjus que vous méfierez, enfemble , .& vous trouverez Vofre couleur
faite* Puis vous prenez des Pommes que vous pelez , les vuidez , en oftez
les taches , puis faites bouillir de l'eau , & quand elle fera 'bouillante vous
jetterez vos rom* N mes Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 25.57% accurate

2so LE N OU VEAU mes dedans , & lors que vous verrez
qu'elles s'amolliflènt , & qu'elles auront bouilly fix boûilons, vous les
ofterez^de fur le feu , les te paflbim • a quatre livres de Pafte de Pommes,
vous mettrez autant de fucre ; faites cuire le fucre en Conferve de Rofe ,
puis le jettez dans vofre Parte, & vous le recuirez jufqu'à ce qu'il vienne à
bouillir, quand il bouillira, le defcendrez de fur le feu , puis le tirerez bien
chaudement , & le mettrez fecher à l'étuve. ?a(l* de Cerifes contrefaites.
Faut faire boûillir de Teau , peler vos Pomme* , les jetter dedans & les faire
en marmelade, puis les mettre égouter & paflèr , puis faire cuire vofre fucre
en rofat bien fort , puis vous mettrez vofre Pafte dedans & les remuerez fur
le feu , puis le ferez boûillir deux fois. * Coûtons de Rofes fec\$. Prenez des
Boutons de Rofes , les'picquez de cinq ou fix coups de couteau, puis
prenez

The text on this page is estimated to be only 22.52% accurate

t; C O N F I T U R I E R. i9t si feront un peu mollets , vous les écourez fur xcè un. clayon, & quand ils feront froids, vous les lijj pèlerez , les râperez bien proprement, les met^ trez au fucre , & faut fur une livre de Pafte 7[quatre onces de fucre, & cuire le lucre enrôlât bien fort, puis le jétterez dans vofre Pafte , & , v le remuerez toûjours avec une fpatule fur le feu , g. puis vous l'ofterez , la metrez dans des moules , ^ la tirerez bien proprement , & la mettrez dans | l'étuve. tf Vour faire du Caramel. Faut prendre une baffine bien nette , qu'il n'y ait point de tache , & prendrez une livre k de fucre royal plus ou moins , félon ce que vous l> en voudrez mire, que ce foit du plus fec , puis> ; le ferez fondre avec un peu d'eau fiir le feu , faut ; que le feu foit égal fous le poeflon , le faites cuire ĩ julqU* à la dernière cuiflbn, & pour connoître quand il fera cuit , faut avoir un pot d'eau fraîche proche de vousvpù vous tremperez lé bout ^ des doigts , puis les tremperez dans le fucre , & i fivous voyezque le fucre fecaf্লenet comme un ! verre vous le mordez entre les dents, & s'il ne ji s'y attache point vofre Caramel eft cuit ; il ■ faut prendre garde de le brûler, par la raifon \ que voyant qu'il a fa cuiflbn afTez forte, & le J, jeter tout chaud fur une pierre de marbre", ou i vâflèlle d'argent biçn nette , & pour lë bien lever far la pierre de marbre v faut frotter ladi-, te pierre d'huile d'amandes douces fi peu qjie 4 rien ; vous en pouvez auffi faire eh roche dans \ de l'eau , & veijt eftre mangé tout fut le chanip } ; car eftant vieil , iideyient gras. _ ; N*

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 22.97% accurate

192 LE NOUVEAU " Manière pour faire les Citrons , & Oranges.
Faut les peler bien proprement , & le plus uny que Ton peut pour les faire
bien belles , & aurez de l'eau dans une terrine ou deux , & à mesure que
vous les pelez, vous les jette* dans reau fraîche , afin qu'elles ne noircissent.
Il faut avoir aussi une autre terrine pour les Zests que vous pelez , & les
mettez dedans , afin qu'ils ne noircissent ; & si vous en voulez tirer les jus
d'Orange , vous les videz un peu après les avoir fendues par le bout de la
queue, & si vous n'en voulez pas de jus , vous les passez à l'eau comme cela
, & pour connoître quand elles sont cuites , faut planter la tige d'une épingle
dedans , & si elle y entre facilement elles sont assez cuites. Les faut
descendre de sur le feu, & y jeter un jus de Citron ou deux pour les blanchir
, puis vous les videz le plus net que vous pouvez , les jetez dans l'eau
fraîche ? faites fondre du sucre que vous ferez cuire un peu , égouttez vos
Oranges & les jetez dedans , puis faites bouillir sept ou huit bouillons, faut
que les Oranges nagent au sucre, & les mettez en tel vaisseau que vous
voulez jusqu'à ce que vous les vouliez tirer au sec , qui est de prendre de beau
sucre Royal que vous ferez fondre , égouttez vos Oranges de leur premier
sucre , les mettez dans le sucre neuf, & les faites cuire à feiller » puis
laissez refroidir un moment & avec une écumoire vous boucherez vos
Oranges contre le , bord du poiflon , puis vous les tirez sur une grille ou
sur une toile. afin qu'elles sechent , & pour connoître -quand les Zests sont assez
passés à l'eau , faut • qu'ils

The text on this page is estimated to be only 20.89% accurate

* CONFITURIER. qu'ils s'écachent fous les doigts , les faites blanchir du jus de Citron , & les .changea quatre ou cinq fois d'eau afin d'en ofter l'amer* tume , les mettez au fucre tout de mefme corn* me une Orange , les tirez au fec tout de mef» me , & fi vous voulez faire des tailladins ou quartiers d'Oranges ; mais pour l'anneau il ne faut que l'Orange foit paflée à l'eau , à caufe qu'elle ne fe couperoit pas il droit; tout cela le fait &fê tire au fec comme l'autre, n'eftant que d'une mefme qualité. . \ \: * 1 Tour faire Zefts & chair deVincy. - Vous pelez le Poney par petites ondes larges comme un double , les paflèz à l'eau , & pour connoître quand ils font cuits , faut que les ongles ^ titafpercent facilement, vous les def cendez de fiir lerfeu^ y jettez une cpuple de jus dé Cittbns ' pour les blanchir ; & le faites fré* «nii; un peu fur le feu, puis le changez trois ou quatre fois d'eau afin d'en ofter l'amertume , les blanchir , puis vous taillez la chair de Poney de telle manière que vous voulez , ■ la pafièz à l'eau, & pour connoître fi elle eû aflèz pat fée , faut: qu'elle foit. mollette fous ; le doigt, votts^ defeendez deifiir leifeu> & y jettes, d& jus de Citron, puis la remettez un peufrén»r:t la defeendez & la changez % d'eau trois ou quatre fois, les égoutez & mettez *au fucre; quand vous les Voulez tirer, au fec , vous prenez' de beaufacrëroval: . 1 / r.Lt : r y mi î;«. . Pour leCitron \ il fe fak de mefirie , jfinon qu'il fe: pele à dfeux v fois > pour tirer ? la peau d'entre, là Chair & les Zefls , qui eft la première écorce, N 3 dont À Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 23.76% accurate

*94 LE NOUVEAU dont la féconde quand vous la tirez au fec ,
faut y ajouter quelque Cerife à my-fucre ou écoroç de Citronhaché avec.
Pour faire Marons four tirer au fèc. Faut prendre feulement la peau des
Marons tout de long fans offencer la chair , enfuite preadredufucrè & de
l'eau, fçavoir, trois fois plus d'eau que de fucre , faire bouillir vos Marons
dedans jufqu'à ce qu'ils puiffent quitter la peaub & vous aurez un autre fiicre
làou vous les jetterez dedans à mefure que vous les pèlerez, puis vous leur
ferez prendre trois ou quatre bouillons afin qu'ils prennent fucre , vous ferez
cela deux ou trois fois , les laiflerez au fucre ce qu'il vous plaira , & quand
vous ^es ftirez au fec vous changez d'un autre fuc, ;& ferez cuire à feiller
comme pour les autres chofes, blanchirez vofre fucre, & méfiez vos
Matons, puis vous les prendrez avec une écumoire , & les jetterez fur un
gril, là où vous les détacherez un à un, fi vous les voulez griller àlapoefle,
vous lespouvez mettre au fucre tout de mefme , mais il s en cafte beaucoup
& ne font point fi beaux , & de J'autre manière il ne Ven xafte que fort
Mafpin Royal. Fautéchauder vos Amandes dans l'eau chaude, & au moment
que vous voyez qu'elles font preftes à boûillir , vous taftez fi elles quittent
leur peau , puis les defcendez de fur le feu , les ^goûtez., les pelez , vous les
jettez à mefiire dans dç Digitized by Google

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

4 CONFITURIER. *\$>? de l'eau fraîche , les changez ^ d'eau
pQur les blanchir , après vbus les égoutez , & pilez au mortier fortement,
faites cuire du fucre a caflêr, & mettez trois quarterons de fucre pour livre
de Pafte d'Amandes , & fi vous voulez garder VDftrePafte dans des
vaiflèaux , vous ne la défe* cherez pas tout à fait , & fi vous voulez mettre
voftre rafte en œuvre » vous la defecherez fur le fourneau à petit feu ,
crainte qu'elle ne le hrufle la remuant toûjours, & pour connoître qiiand
elle éft feche, vous taftez de la main, & fi die eft cuite, vous la laiflerez
refroidir, la coulerez , puis vous battrez du blanc d'oeuf bien fort tant qu'il
devienne en écume , puis Vous tremperez vos Mafpins dedans , les retire*
rez auffi toft , aurez du fucre en poudre , & defecherez voftre Mafpin avec
le lucre , vous le rangerez fur du papier , puis ferez une Pafte de gomme ou
de blanc d'œuf, de fucre en poudre, & de Fleur d'Orange tant que vous
voyez qu'elle foit aflez dure ; & en mettez de petits morceaux dans vos
Mafpins , qui fera & lèvera admirablement beau ; & fi vous voulez le faire
avec une g;lace de blanc d'œuf, de fleuf d'Orange, & de fucre en poudre,
vous le pouvez fajre fàhs le defecher, ny (ans boutofis, & c'eft le véritable
Mafpin. Maftin léger. Faut prendre Pafte de Mafpin la groffeur de deux
œufs > que vou\$ battrei bien avec quatre ou cinq blancs d'œuft plus ou
moins , puis battrez bien voftre Pafte , & y ajouterez du fucre en poudre tant
que vous voyez qu'elle ait M 4 affez Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 24.30% accurate

:96 L E N O U VEAU afiêz de corps; pour donner gouft à vofre Mafpin , vous y aioûterez pelure de Citron , ou eau de Fleur d Orange , ou autre chofe , le filerez à la flingue, & vous donnerez le feu bien délicatement au four. . Bifcuh de Carefme. ' Faut prendre des Amandes bien battues , avec tin peu de gomme adragan, un peu de laiét & un peu de fucre en poudre , délayerez & battrez bien le tout enfemble , verrez à l'œil quand il aura aflèz dè corps , puis pour donner gouft à vofre Mafpin , faut qu'il en aye davantage que le Biscuit de Savoye, notez que c'eft l'Amande feule qui luy donne le corps , & fi vous y mettez trop de fucre en poudre cela fôûleroit au four , la gomme fert pour le faire lever , & faut avoir loin de luy bièn donner le feu. Biscuit de Citron. ; Faut faire cuire vofre fucre à feiller comme en fucre rofat , & vous râpez un Citron, aurez le jus du dit Citron que vous jetterez dans vofre fucre , auparavant faut l'oter de fur le feu , le remuant, toujours afin de le blanchir, puis vous jetterez voſſe compofition dedans nle meflere?, tout de nouveau tant que vofre pfciflon foit plein, vous aurez du papier ou une table bien nette, le jetterez demis,, & ié couperez comme vous voudrez. 1 >*• : '\. * Noix confite. Vous pèlerez vos Noix , les paflerez à leau tant qu'elles foient molettes , puis , vous jetez trois ou quatre jus de Citrons dedans pour les blanchir, vous les defeendrez de fur le feu, les Digitized by Googl

The text on this page is estimated to be only 20.76% accurate

C ON Fî TURIE R. 2p7 le^ îâSflf^ refroidir puis les- rafraîchirez par trois ou quatre fois , après les ferez égouter , les mettez dans une terrine où vous aurez du * fucre clarifié qui fera chaud , le jetterez par deflus , & les égouterez encore durant cinq ou 1 fix jours par. sept ou huit fois en tout, vous ferez touj ours recuire, vofîre firop afin qu'il prene fucre , puis quanci vous les voulez achever , . vous prenez du fucre neuf où vous les faites bouillir jufqu'à ce qu'elles foient à filer, les met* trez à Tétuve durant deux ou trois jours dans des vaiflcaux , puis vous les égouterez , & ferez fecher à Tétuve. Les Paires de mufeat fe font de mefmc, à la iëïerve qu'il ne les faut pas fai.' re blanchir avec dujus de Citron, ' * Petit jpain de Gitton.1* Faut avoir du plus beau fucre en poudre, te battre avec du blanc d'oeuf dans un mortier , puis mettre un peu de jus de Citron pour le blanchir , râper du Citron félon la quantité que vous eiï voudrez faire , & battrez bien le tout enfcmble xx vous y mettrez' quelque peu de Mufc ou Ambre , & quand vous verrez que vofîre Pafte aura afîèz de corps , vous l'arondirez en1 petites boules de la groflèur du bout du doigt , ' & la cuirez au four comme Mafpin léger. Gaufres. , Prenez huit œufs , les battez bien en mou£ fe, & prenez de bon beurre frais de la groflèur d'un œuf , que vous ferez' fondre; avec un peu d'eau de Fleur d'Orange ou quelque autre effence, prenez auffi une livre de fucre,* environ N y trpis Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 29.31% accurate

— J z98 LE NOUV E A U trois auarterons de farine , & battez un peu avant que d'y mettre le fucre , puis battez bien le tout enfemble , vous ^urez un Fer à Gauffres où vous mettrez de vofre Pafte , & en obferverez la cuillbn . Petits Choux 4 la Royale. Prenez du Fromage blanc avec des jaunes d'œuft , le blanc , un peu de mufe , d'ambre, de l'eau de Fleur d'Orange, de la farine, 1 du fucre , meflez le tout enfemble , le dreflèz fur une feuille de fer , & vous délayez avec un peu d'eau de Fleur d'Orange ; le dorez avec une plume , & y donnez le feu un peu plus ardent quepourleMafpin. Mafpin de blanc de Chapon. Vous prendrez un blanc de Chapon , & qu'il ~tv'y ait point de graifle , puis prendrez des Amandesdela grollèur d'un œuf, de l'écorce de Citron dont vous en ofterez le deflus, jetterez le dedans dans le mortier , & battez bien le ^out enfemble avec une poignée ou deux de fucre , puis vous le tirerez fur la table , vous le defecherez fous la main avec du fucre en poudre , l'aplatirez avec le rouleau , & le taillerez en telle forme que vous voudrez , ferez la glace comme il vous plaira , & y donaerez le feu comme à d'autre Mafpin. ; Mafpin de Piftache. Faut bien piler les Piftachës , & faire cuire ime livre de fucre en rofat , puis l'ofter de fur le feu , mettre les Piftachës dedans , délayer bien le tout enfemble, luy donner un tour furie feu , & le mettre de telle façon qpe vous voudrez, . ' Cqh« — Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 27.23% accurate

CONFITURIER,!^ Conferve blanche. Pour la bien faire , n'en faut faire que deux ou trois livres à la fois , la metre dans un poë'flon bien net sur le feu , & faire cuire vostre fucre à durcir ; en cas que vous le vouliez faire cuire plus fort qu'à durcir , vous fçavez ce que vous y devez mettre pour le decuire , vous l'ôtez de sur le feu , puis laiflèz repofer vostre fucre , & le remuez avec une cuillère, &yjnettez du jus de Citron pour la blanchir, parce que fans cela elle ne peut pas blanchir , vous y pouvez ajoûter de l'eau de Fleur d'Orange pour y donner le, gouft, quand le fucre feroit cuit à caffer, cela n'empêcheroit point qu'elle ne fût bien faite , mais il nelafaudroit pas remuer beaucoup , parce qu'elle monter oit , & fi par hazard le fucre monte, vous y mettez de l'eau de Fleur d'Orange ou d'autre eau pour la décuire , vous la tirez plate avec une cuillère ; & pour la faire en battons , faut une petite fpatule , prendre vostre fucre avec , & la couper en bafton sur du papier qui soit net, Conferve de Grenade* Afin de la faire plus belle n'en faut guère faire à la fois, & faire cuire le fucreàcanèr, feii«* tant qu'il se cafle sous, les doigts , vous l'ôtez de sur le feu, le laiflèz un peu repofer , &vous y mettez vostre jus de Grenade en remuant tou* jours vostre fucre avec une fpatule ou cuillère , puis vous la tirez promptement avec une cuillère pour en faire de plate, & pour la faire en bâ-* tons , vous observez que le fucre soit un peu épais , pour la tirer en battons sur du paF 6 pier>

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 21.47% accurate

Wy L, E N O U V EAU picr, comme celle de devant, en cas que vous n'avez point de jus de Grenade , vous .en pouvez faire avec .de la Cochenille , en prendre environ demi-once , la battre dans un mortier tant qu'elle soit en poudre , prendre environ chopine d'eau & la mettre dans un petit poiflon sur le feu , & d'abord qu'il commencé à bouillir y vous mettez votre Cochenille dans ladite eau , h la laissez* sur un petit feu ? & aurez un peu de Crefme de tarte bien batue en poudre que vous mettrez dans le poiflon sur le feu, & battrez un peu d'Uun en poudre V puis le jetterez dans le poiflon , le ferez bouillir a petit feu deux ou trois petits bouillons f & paflerez le tout par un linge ou étamine ; c'est cela que vous pouvez faire fervir comme un jus de Grenade , & n'est pas neceffaire d'y mettre votre jus tout à la fois , crainte que cela ne décuise trop. Conſerve de Fruit. ..Vous ferez cuire du fucre dans un poiflon y comme pour les autres Conſerves. f le ferez cuire en Conſerve blanche * & Tofterez de sur le feu , puis prendrez des Çerifes confites , ou Verjus fec , vous le couperez par petits morceaux , & le mettrez dans votre fucre le remuant comme les autres. Conſerves > puis vous l\$ tirerez plate ou en battons , & il faut que le Fruit soit sec Toutes fortes de Conſerves. -Vous pouvez faire qtrire votre fucre à caflây & de cela faire toutes fortes de Conſerves, & ne refte que d'y mettre les chofes que defirez y i - ; - 1 in«tDigitized by Googl

The text on this page is estimated to be only 25.19% accurate

C O N F I T Û R I E R. ?oi mettre pour décuirc ; vous fçavez qu'il n'y . faut pas mettre beaucoup de la chofe que vous délirez y -mettre , crainte qu'elle ne décuife f & u'eftant pas aflèt cuite cela n'a point de gouit, c'elt pourquoy faut qu'elle fbit plus cuite que moins pour eftre bonne , & mieux faite* J>oht faire le fuere tors , autrement dit jirfeny. Vous aurez un poiflon bien net , y mettre* environ deux ou trois livres de fiicre clarifié ^ le ferez bouillir fur le feu , que le feu foit médiocre i & fi vous defirez d'y mettre quelque chofe pour y donner le gouft , foute le mettre dans le fucre auparavant qu'il ait aucune cuiffbn , puis ferez cuire vofre fucre à cafler fort fous les doigts , puis l'ofterez de fur le feu , & aurez un marbre que vous frotterez un peu avec . . de l'huile d'amande douce , crainte qu'il ne s'attache au marbre , puis quand le fucre corn* mence à froidir en fprte que vous le puiffiez manier , vous aurez un croc de fer que vous frotterez avec de ladite huile d'amande , aurez aufli de la farine bien blanche ou de l'amidon , & en poudrerez ce que vous manierez avec les mains , crainte que le fucre ne s'attache à la main , * faut remuer le fucre bien fort au croc , & allonger ledit fucre le plus qué vous pourrez , & le ramaflèr toûjours au croc , d'abord qu'il eft blanc vous le mettez fur une table , & le roulez promptement de telle façon que vous voulez ; en cas qu'il . fe frpidiffè trop vifte v faut le manier proche le feu entre vos mains \$ & fur tput que , N 7 ce

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 28.67% accurate

\oi L E NOUVEAU ce foit le plus promptement que vous poutre*
, car il deycindroit en poudre & n'y auroit plus de remède ; fi vous en voulez
faire qui ne foit pas blanc , faut quand vofre fucre eft fur le marbre avoir de
l'huile , s'en frotter les mains , & le figurez comme vous voulez/ & le faut
ferrer en lieu fec , crainte qu'il ne reflüiyast. Sucre Rojat. Vous prenez du
fucre clarifié , • le mettez dans un poëflon bien net , & le faites cuire à feiller
, y mettez de l'eau rofe , & le refaites cuire plus fort qu'à feiller , puis vous
Tôtez de fur le feu en le remuant fort avec un biftortier , & y ajouterez un
peu d'amidon fi vous le trou- 1 vez à propos pour le faire blanchir , & quand
le fucre commende à froidir , vous le jetez fur un marbre que vous aurez
frotté d'amidon ou d'huile d'amidon , le couperez promptement fur le
marbre de quelle façon il vous plaira , & le ferrerez en lieu fec. Toutes
fortes de Candy. Faut avoir un pot de terre^ où vous mettrez le Fruit ou
autre chofe que vous voudrez candsr , l'arrangerez bien dans ledit pot ,
ferez cuire du fucre à filer & le defcendrez un peu de deflüis le feu , le
laiflerez un peu froidir, que le fucre foit beau & le mettez fur vofre Fruit
dans ledit pot , , & aurez un couvercle de bois qui puiffe entrer dans
l'embouchûre duditpot , & mettez quelque chofe de pefant deflus le
couvercle , & puis mettez le pot dans vofre étuve , qu'il y ait bonne
chaleur, & au bout *' - de trois ou quatre jours vous l'ofterez de l'étuve,
Digitized by Googl

The text on this page is estimated to be only 28.61% accurate

■ C O N F I T U R I E R. 30\$ ve , & caſTerez le pot pour en tirer le Candy , que vous déferez par morceaux , & le j[^]le titrez quelque temps dans l'étuve. Pour blanchir toute forte de Fruit. Vous battrez un blanc d'oeuf, tremperez voſtre Fruit dedans , jetterez du fucre en poudre par deffus , puis le ferez fecher une heure ou deux à l'étuve ou devant le feu 7 & au lieu de blancs d'œufs vous pouvez vous fervir de firop. Amande 4 la Vrafline. Faut trier les plus belles Amandes , & en peferdeux livres ou félon la quantité que vous en voulez faire , vous mettrez livre de fucre pour livre d'amandes v puis ferez cuire vôſtre fucre à feiller , jetterez vos Amandes dedans , & les remûerez fort avec une fpatule fur le feu , , juſqu'à ce qu'elles croquent , puis les oftercz de fur le feu, les remuerez toujours fur le bord du fourneau 1 & de temps en temps les remuer fûr le feu pour leur donner chaleur , & quand elle* auront pris leur fixcre & feront feches , les ofter & les cribler , fi vous les voulez blanchir , vous prenez enfuite encore autant de fucre comme à la première fois , le faire cuire * à caflèr plus fort qu'à feiller , A mettrez vos . Amandes qui ont la qualité de Praflines noires dans ledit fucre , les bien remuer , les ofter du poiflon , & les défaire avec les mains une à une , parce qu'elles fe tiennent. Maſpin de couleur. Pour le Maſpin rouge faut du vermillon , fi yqus en voulez faire du fucre de couleur, faut ■

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 25.32% accurate

\$04 LE NOUVEAU faire J^huillir de l'eau \$ le mettre dedans , puis le f^rcboûillir deux ou trois bouilidns à petit feu , le palier par une étamine , en jetter fur vostre fucre comme vous fçavez , & le faire fecher dans une étuye. Si c'est pour du Mafpin , vous le pouvez met« tre en poudre & y mefler un peu de gomme adragan, ou blanc d'œuf, & faut que la Pâfte foit feche avant que d'y mettre la couleur. Pour fpire du jaune, faut de la gomme agu, & faire le mefme que pour le vermillon. Pour faire du bleu, faut de Fa7ur , & faire comme defliis. Pour faire du violet , faut du Tournefol ou dé lainde , faut y ajoûter de l'Iris pour luy donner le gouft. ' . Pour faire du verd, faut de la Poirée ou des Epmars , les bien éplucher , les battre dans un mortier & les palier dans un tamis , puis en prenez le jus , le mettez dans un poiflon furie feu y le faites boûillir jufqu'à ce Çu'il monte f puis l'ofterez de fur le feu & jetez vostre jus fur un tamis , bien égouter , & ce qui refte fur le tamis c'est pour faire la couleur. Le blanc ett • naturel. Faut clarifier du fucre , & y mettre une ou deux écorces de Citron confit , lès couper par morceaux & les mettre dedans , puis avoir une fèrviette bien blanche , pafier le fucre dedans , & avoir de bonne Eau-de-vie qui brulle li-toft que Vbn y â trempé le doigt , avoir aufli de l'amk*e , du mufe, & le cafter dans un plat avec de fEau2 Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 24.96% accurate

CONFITURIER. 30\$ PEau-de-vie petit à petit jufqu'à tant que vous voyez qu'il foit tout écrafé , & avoir un petit linge bien fin , jeter vofre miifc dedans , puis verfer vofre Eau de- vie qui tombe dans la terrine où eft vofre fucre , & faut que toute vofre Eau- de-vie foit paffée dans le linge au mufc, & faut Tégoûter toujours jnfqu'à tant qu'il (bit fait, & qu'il ne foit point trop doux , & faut y mettre cinq ou fix goûtes de bonne Eau d'eflence , & avoir une chopine d'Eau de Fleuf d'Orange de la plus forte, & autant d'Éau de'Rofe , & notes qu'il faut fur chaque pinte trois ou quatre fois plein une cuillère d'argent* Hjpcras. Faut avoir demyfeptier de laiû , & en bien laver une chauffe dans un plat , < puis la mettre fgouter , pour la compofition vous mettrez demi-livre de fucre pour pinte de Vin , & y âjoûterez un bafton de Cannelle concaflée y quatre grains de Poivre blanc concaflé , autant de Poivre long concaflé , autant de Girofle concaflé , une poignée de Coriante concaflée f avec deux feuilles de Mufc concaflées avec les doigts, deux Citrons coupes par morceaux, une Pomme de renctte pelée & coupée par morceaux , deux blancs d'œufs battus & deux poignées d'Amandes douces pilées , mettre le tout ihfu&T: dans une terrine , vous le mettrez le foir & le laifTerez jufqu'au lendemain , vous le couvrir es bien , aurez un peu de Mufc & d'Ambre dans un petit linge bien blanc, que vous attacherez à la chauffe dans ls temps que vous verrez vofre HyDigitized by Google

The text on this page is estimated to be only 22.10% accurate

îotf lenuuVeau Hypocras à demeurer* puis le mettez dans la
chaufière avec une poignée de Framboise rouge , si c'est pour le clair , & si
c'est pour le blanc, faut des Framboises blanches. Notez que vous en pouvez
aussi faire d'excellent avec du Cidre & du Vin d'Espagne ensemble , comme
aussi avec de l'Eau ou du Vin d'Espagne ensemble. Toute forte de Vinaigre.
Sçavoir, Vinaigre Refat. ; Vinaigre de Fleur de Sureau. Vinaigre d'Ail . :
Vinaigre de thuyllers* Vinaigre de Soucy% Vinaigre de Fleur d'Or ange. Il
faut que toutes les Fleurs soient amourees au soleil durant deux jours & puis
vous les mettez dans des bouteilles , & aurez du meilleur Vinaigre que
pourrez trouver , & en remplirez vos bouteilles , & les mettez aux
Fenestres durant quelques jours , afin que le Soleil pénètre , & fasse que le
Vinaigre prenne son goût , puis le ferez en lieu sec. Vraye méthode pour
garder & conserver le Vin. Pour donner force à un Vin foible , faut y mettre
de la feuille de Houbelon dans le Tonneau par le bondon , & l'y laisser fix
jours , puis le boire promptement. Vin muscadet. Prenez un bon Vin blanc
devant vendange cornDigitized by Google

The text on this page is estimated to be only 21.41% accurate

CONFITURIER. jo7 comme il vient de la vigne , & prenez une
branche dXDrval feuillé , & grain , la mettez sur le bondon , & f y laiflerez
l'efpace de douze heures & non davantage , puis tirez ladite branche hoirs ,
& quand il aura bouilly > le bondonner & garder ledit Vin jufques après
Pafques. Vin boum. : Faut mettre demy-septier de graine de Mou* tarde
dans un quarteau , & taut piler ladite pâine , & emplir ledit quarteau de Vin
blanc en temps de vandangesPour empefehef qu* le Vin ne bouille , & qu'il
ne forte duTonneau. Faut frotter le Tonneau avec du Fromage blanc par je
bondon , & que ce fok du Fromage nouvellement fait % & l'on verra f
expérience. Pour emtefchtr que le Vin ne tourne. Prenez de la Racine
d'Armoife dequinte-feuille environ deux onces , la mettez en pou*

The text on this page is estimated to be only 16.33% accurate

T A B L E *Dc ce qui efl cmteuu dans le Nou\ v j '
veaUÇonfiturut,1 ' ' Çl Rofeilles liquides. . %\$ i ^ Cerifes liquide». ' " .. %
2\$x Mûres liquides. ; j , t ■ *J* Epine- vinette. , , . ^ I53 Mufcat; liquider , '
, 253 Verjus iiquide. 1 . *î Abricots liquides avec la peau. ^ 254 Prunes
Mirabelles liquides^ ~ *ff Autres Prunes liquides. ^ * 2jj Verjus avec la
peau liquide. 155 Comporte d' Abricot* : ' : • - ^ ^ - : 156 Comporte de
Cerifes- t m UM&^swfâ Comporte de Groifelle verte. , XII Comporte de
Groifelle rouge; 2J7 Abricots verts en comporte. ^ ' ^ - 258 Neigé de Fleur
d'Orange. 258 Neige de Coriante. - 2j9 Conferve de Fleur d'Orange liquide.
. . 2?9 Conferve de Rofes liquides* ^ - *v 259 Fleur d'Orange Candie* r\ ; '
. -■ \ ; 260 Cotignac d'Orléans» ' ; . >t n. \ s\ i-. ^ : . . Sucre Rofat. * v Ido
Conferve de pied de Chat. »6 c Conferve de Grenade figura. z6 1 Verjus
liquide. , r T 261 VindeCerifes. c V . 2^1 Groifelle coulante. 2-61
Limonade. L'Eau Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 14.54% accurate

T A B L £/ L'Eau de Cannelle* :- unC/i> - 262 L'Eau de Jafmin. '
262» L'Eau de Citron. 262 L^Eau de Fenouil. * \ -, 263 L'Eau de Fraife. .
263 L'Eau de Coriande. . . , a6| L'Eau de Cerife. 263 -L'Eau d'Orge.
.r>réV/; J. . 264 L'Eau de Mufc. • 164 L'Eau dfAag€

The text on this page is estimated to be only 22.36% accurate

T A B L E. Marmelade & Gelée d'Orange. *7* Sirop de Violette.
■ *7? Sirop de Cerifes. *7î Sirop de Grofeilles. • *71 Sirop d'Abricots. «74
Sirop de Verjus. *74> Aigre de Cèdre. *74 Sirop de Fleur de Pefcher. *7f
Sirop de Mûres. *7f Autre manière pour faire le Sirop de Ceri• fes. *7*
Autre manière pour faire le Sirop de Grofeilles. *7<5 Tourte admirable. -,
*76 Excellent Vinaigré. *77 L'ufage de la Coflèanne. *77 Parte de Fleur
d'Orange. • • *7« Parte d'Abricots. *7« Autre Parte plus délicate. »; . 179
Autre plus facile. *»6 Pafte de Grofeilles. a8° Pafte de Pommes. **} Autre
manière pour faire la Parte d'Abricot. • Autre manière pour faire 1» Pafte de
Coins. ■'• *|* Abricots verts. a»i Fenoûil candy. *8x Pommes, par moitié.
*8x Autre Pafte de Grofeilles. 183 Abricots tirez au fée. 183 Abricots à my-
ÎUcre. • 484 Gelée de Grofeilles. *84 Autre manière pour la Pafte de Fleur
d'<> rauDigitized by Googli

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

TABLE. range. Pafte de Verjus. 2ol Frunes de Perdigon. agç
Belles Grofeillcs en gelée. ^ Prunes de Perdigon à my-fucrc. isl Pafte de
Coins. — r-^ Paftes légères. JJJ Poires de Mufcat. V? Pour faire Pliflbn. ^
Prunes de rifleverd feches. W. Poires de Genêt. Poires d'Orange. g*
llZZ^SÎ^9m^ vmes. ~ ffr rrunes damafquméjs jaunes. «ci Pafte rouge
contrefaite. ff2 Pafte de Cerifes contrefaite. ^ Boutons de Rofcs fecs ■ = —
^ Ramage de Gencvre de purs Coins. "^2, Pour taire du Caramel. : fjp
Manière pour faire les Citrons , & d'Oranî Four faire Zefts & Chair de
Poney. H * P our faire Marons pom tirer au fcc. Mafpin Royal. •• , V
Alafpin léger. ^ BifcuitdeCarefmc. Bifcuit de Citron. ?| Noix confite. Petit
Pain de Citron. 1|| Gaufffeg. »97 Petits Choux à la Royale. |?i Mafpin de
blanc de Chapon. Mafpin de Pîftadier *TM* »?8 ^»

The text on this page is estimated to be only 18.52% accurate

I TABLE* Confervede Grenade. 199 Conserve de Fruit. • 300
Toutes fortes de Conferves. 300 Pour faire le fucre tors , autrement dit
Arfény. ; joi Sucre Rofkt. 301 Toutes fortes deCandy. \$01 Pour blanchir
toute forte de Fruit. 303 Amande à la Prafline. < • ' ' : ' 303 Mafpin de
couleur. L a : 303 Roflbly. 104 Hypocras. 30J Toutes fortes de Vinaigre. 306
Vraye Méthode pour gardter & conferver le Vin# 306 Vinmufcadet. , ' 3^o^
Vinbouru. 307 Pour empêcher que k Vin ne bouille ^ & qu'il ne forte du
Tonneau . 307 Pour empêcher que le Vin ne tourne. 307 Pbur empêcher
lagraifte du Vin. * 307 Fin delà Table. . * » • » L E Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 24.00% accurate

LE MAISTRE. d'HOSTE L, ET LE O R A N D E C U Y E
RTRANCHANT. Nouvelle Edition corrigée Se augmentée , & enrichie de
Figures. ;

The text on this page is estimated to be only 21.67% accurate

Digitized by Googl

THE
FEDERAL BUREAU OF INVESTIGATION
UNITED STATES DEPARTMENT OF JUSTICE

WASHINGTON, D. C.

OFFICE OF THE DIRECTOR

1000 PENNSYLVANIA AVENUE, N. W.

WASHINGTON, D. C. 20535

TELEPHONE (202) 452-2000

TELETYPE (202) 452-2000

MAIL ROOM

The text on this page is estimated to be only 21.37% accurate

V LE : ,if LIBRAIRE ; » » • J AU LECTEUR. ".! Oicy un Livre
qui en con* tient plu four s , & qui efl fi avantageux au Tublic , qu'il n'y a
perfonne à qui il ne puijfe ejîre utile, & quelquefois necejl faire. Ces
Tropojîtions ne font pas bien difficiles à prouver; car fin Titre , t§ la Lifte de
fes Traitez , font, voir que la première eft fans contre* dit 9tê la féconde
eftafez avérée par* Pufage tê'par l'expérience \$ en forti que fi je fais moy-
mefme larecomman* dation de cet Ouvrage que jë mets m ventés je né dois
point eftre Soupçonne* ny d'intereft , ny de flaterte i joint que) lefaifant
imprimer , jéttay fétni eu d'autre deffein que de réduire en art /eut Volume
tout ce qui regarde tes* Services, de. Table ,> tant chez le? Grands , que
chez les Terfonnes de moindre condition , Ç\$ par ce moyen le 3 O %
renDigitized by Google

316 A ULECTEUR. rendre plus commode plus portatif. Ce qui ne
fervira point aux uns > pourra effre utile aux autres , f§ la lecture de
beaucoup de petites gentilleffes qui y font décrites t&quife pratiquent en
peu d'endroits , contentera la curiofité de ceux qui rien avoient qu'une
connoiffance groffiere ® imparfaite. 'Par exemple, les façons de découper
les Viandes par FEcuyer. Tranchant » tè celles de plier le Linge par le
Sommelier y ne font pas des adrefes meprifables, & il fer encontre ajfez
fouvent que Von efi honteux de ne pas fç avoir les premières , (S que l'on
paffe pour fubtil ® pour fp'trituelly quand l'onpeut pratiquer les fécondes.
ÎD' ailleurs tel a deffein d'entrer chez quelque Grand en qualité de Maiftre*
a'Hoflel, qui ne fçait pourtant pas ce qui dépend dt cette Charge , fi cette
ignorance le rebute > il fera bïcn-tofl fflflruitpar le moyen de ce Livre.
Digitized by Googl

The text on this page is estimated to be only 25.58% accurate

31? L E M A I S T R E D H O S T E L, A V E C Les Enseignemens de ce qui concerne fa Charge <> Jon Exercice® fim Pouvoir. Ans les Maifons qualifiées , la Charge de Maiftre-d'Hoftel n'eft pas une des moins confiderables. Le nom emporte la lignification de la chofe , & I a fait con* noiftre , fans qu'il foit befoin d'un long difcours pour en donner & la définition & la divifion : Toutes fois comme toutes les Teftes couronnées , & toutes celles de haute & éminente qualité , ne font pas de femblable efpece , mais font différentes en beaucoup de circonftances ; de mefme tous les Maiftres d'Hoftel ne font pas femblables en leurpouvoir & en leurs fonétions- J'en parle icyaflezgénéralement > & mefines aflèc fuccintement : chacun en prendra ce qu'il jugera luy eftre neceflâi* re ou utile. Pour avoir donc cette qualité dans une Maifon , il n'eft pas befoin de donner avis qu'il faut s'adrefler , ou au Seigneur , ou à la Dame , ou O 3 mefinc Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 21.84% accurate

* 1 S Le Maifltre-iPHoflel. mefine à leur Intendant ; & je fuppose
> que k Maifltre-d'Hofitel ayant fatisfait à ce devoir, eftarresté : c'eft
pourquoy je juge à propos que d'abord qu'à prendra poffeffion de la Charge,
il fafle vifite générale & exaéle de l'Office & j3e la Cuiâne. Dans l'Office ,
il fera uneefpe* ce d' inventaire de la vaiffelle d'argent en pièces & en poids
par détail , comme aufi du linge , & des uftanciles qui s'y rencontreront.
Dans JaÇui/ine \ il verra & confiderera toutes les provifions tant de bouche ,
qu'autres , qui pareillement s'y trouveront. Et après avoir donné les ordres
Weffaires tant au Chef d'Office qu'à l'Ecuyer de Çuifine, il ira luyrmefine
acheter les viânes & autres choies qu'il jugera à propos pour le fervice.
Eftant de retour , il ira derechef à l'Office & à laCuffine, & ordonnera des
mets t&desièr* lices du Repas ; l'heure duquel il fera tarder ou avancer >
félon l'ordre qu'il en aura receu. Cette heure eftant venue , il prendra une
ferviette blanche, qu'il pliera en long , & ajuftera for fon épaule , à
l'ordinaire ; fè fbuvenant qu'elle eft la marque de fon pouvoir , & le fi* gne
particulier & démonftrarif de fon Office. Or pour ftire voir combien cette
Charge eft oonfiderafele , qu'elle ne déroge pas melme à la NoWeflè , 6c
qu'elle eft plutôt d'honneur que de fervice , il peut fervir l'épée au codé, le
manteau fur les épaules , & le chapeau fur la tefte , mais ayant toujours la
ferviette pliée & ajufmée en la pofture que j'ay dit. Le premier fervice eftant
dreffé , il marcheta devant , & le fera porter avec ordre , par - - les Digitized
by Google

The text on this page is estimated to be only 17.82% accurate

Le Mai(ire d'Hûfiel: les Perfônnes qui feront deſtinées à cet
employa En entrant dans la Salle où fe dçit fiure le Ré* pas, & où eft la
Compagnie, il oftera fon cha* peau , mais incontinent après il le remettra,
fur fa teſte. En fuite il couvrira la Table de plats & d'affiettes , commençant
par le haut' bien faire , il mettra le premier plat à ce haut? bout f comme j'ay
dit mais à la droite du ca* denas ou couvert; le fécond à la gauche; & entre
les deux plats une affiette volante fur un porte-affiette vis-à-vis de la faiiere
, & . fera la meſme choſe juiques au dernier plat. : Vous en voyez les
difpoſitions dans ces Figu-i res % dont la première repreſente un* Table
ordinaire, c'eſt à dire longue > avec ſes deux bouts v & la façon d'y dreſſer
douze plats de ſervice , & trois de reſerve pour les Perſonnes \$ui
ſervent low que lonfert. La féconde , uoe autre Table faite comme en
ovalé , & la façon d'y dreſſer huit plats de ſervice : Et la troiſième enfin une
Table ronde , & la manière de la couvrir de neuf plats . Les nombres qui
font ai chacune de ces Figures de Tables, vous font voir à l'œil, & toucher
au doigt, le vraymo* yen d'y ranger les plats avec ordre & avec honneur :
c'eſt pourquoy j'ay jugé inutile & ſuperflu d'en faire un plus long diſcours.
Vous rat marquez dans la diſpoſition de ces Tables, que les marqués les
plus grandes font les baffins ; les moyennes, les plats; & les petites, les affiettes,
» La Compagnie ſe diſpoſant à laver les mains, il prendra l'alerviette
d'eſſuy par les deux bouts; bout , & continuant juſqu' au bas. o4 Digitized by
Google

The text on this page is estimated to be only 25.89% accurate

3*6 Le Mdiflre-d'Hofle!. 4t lors que la cérémonie enferaite, il la
16y jettera doucement & adroitement : Il la reprendra lors que Ton s'en fera
fervi f & la reportera au buffet. U demeurera dans la Salle , derrière la
chaife de la première place de la Table, ou derrière celle du Maiftre %
jusques à ce qu'il faille aller quérir le fécond service ; pour quoy faire il
emmènera avec foy fuffifamment de monde , auquel il fera porter les plats
& les affiettes : B marchera toujours devant; il couvrira laTable de mefme
façon qu'au premier, & pratiquera le mefine ordre en tous les autres. Il aura
particulièrement & toujours l'œil fur le Maiftre ou fur la Maiftreflè,
attendant le figne de fer vir ou de deffervir. Enfin après avoir fait lever le
deflert, les affiettes & la nappe , il donnera ordre à faire couvrir les autres
tables. H eft à remarquer, que pendant le Repas il a pouvoir de commander
à tous les Officiers de la Maifon , fans y comprendre toutesfois les
Gentilshommes , les Demoifelles , les Filles de Chambre, & les Valets de
Chambre, aufquels il n'a ordre ny pouvoir que de leur donner les chofès
neceflaires pour leur repas. Pay dit pendant le repas , mais j'ajoute qu'il a
toujours ce pouvoir lors qu'il n'y a point d'Ecuyer, lequel ordinairement
commande à ceux qui portent les couleurs. Or comme cette Charge ne
s'étend pas feulement à l'achapt , à l'aprest , & au service des viandes
neceflaires dejouràautre, & de repas en repas, mais auffi à la provifion des
chofès dans leur temps & dans leur faifon, qui eft une Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 28.47% accurate

Le Mai(lre~d>Hofld. }*t une des premières maximes de l'œconomie* dont le Maiïhre-d'Hoftel eft comme le Che^ & le Surintendant , le Miniftre & le Difpen* iateur, je luy donne avis de penfer à cela foig* neufemeat , & de le pourvoir , par exemple. En Efté , de Bois & de Charbon , de toutes fortes de Confitures tant feches que liquides , de Partez aufli de toutes fortes , de Fruits , de Syrops rafraichiffians , de Concombres , de Pourpier , & de Paflépierre falez & vinaigrez , de Champignons , de Morilles , de Moufléron fec , de Vinaigre de toutes fortes de fleurs & degoufts. En Automne, de Vin , encore une fois de Bois & de Charbon, en cas qu'il tffeuytpourveu fuffifamment en Eûé , de Lard à larder* de Chandelle, &c. En Hy ver , de Glace & de Neige dans les Glacières ; de Rofblis , de Populo , d'Angélique, &c. En Printemps, il fera les provifions decam* Îagne & d'armée , comme pourraient eftre -»ard à larder , Jambons de Mayence , de Ba% yonne , & autres , Saucifibns de Bologne \ gros & petits ; Langues de Bœuf filées ; Cuifles de Bœuf defoflées , & graflès , falées & fu* méesi Fromages de Brie affinés ; Fromage* de Roquefort de haut gouft ; Fromages de la d'Anchoyes, un Baril df Olives de Lucques; du Poivre noir , & du Poivre blanc, du Gingembre^ des Cloux de Geroffle maffifs, de la Canelle , "du Poivre long , Gomme d'Adragan , Ecorce lie Citron verte i Mufoue, Ambregris> &c. * Grande Chartreufe à la cofte Baril

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 27.08% accurate

} i\ Le Maiftre-£Ho(lél. H eft encor du devoir & de la Charge du .Maiftre-d*Hoftel l que ces provifions de campagne eftant faites , il les fafiè foigneufement ferrer dans un Coffre f lequel il tera chareer fur un Chariot, fur un fourgon, ou fur des 'Mulets ; & qu'il n'oublie pas d'y faire mettre 'du Sucre, des Amandes , des Piftaches , de la Bougie, de la Chandelle, & quelques Flambeaux de cire jaune. Il fera de plus emplir les Caves & les Cantines de Bouteilles de bon Vin de Bourgogne ou d'Efpage , enfemble des autres Liqueurs délicieules dont nous avons j»arlé cy deflùs, traittant des provifions qui le peuvent faire en Hyver , comme Blanquette, Rofblisi Populo, Angélique* outre ie Vinaigre rofat & l'Huile vierge pour les Sala* des. \ Il n'oubliera pas aufli la vaiflèlle d'argent , tju'il fera loigneufement ferrer & enfermer, le linge de Table , & toutes autres uftancilles nete&ires pour l'Office & pour la Cuifine ; comjne par exemple, un Four de cuivre rouget trois Poêlons, une Baffine, un Fourneau de Fer \$ des Verres , & des Bouteilles > un Mortier de marbre , toutes chofes neceflaires à l'Office. Pour la Cuifine , fix Marmites , qui fe mettront Tune dans l'autre , deux Chaudières, deux grandes Caflolettes > une Poêle à frire, & une autre Poêle àfncafier, un" Poelon, une Cuillerere à Pot , une Ecumoire , des Lardoires, des Trépieds de fer f deux Chenets f deux Haffiers plians, des Broches , grandes & petites , &c. là f% ôccafion il lie Xerapas iml'â ptôpos cHn* ferer Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 28.83% accurate

I* Mailing H o\$eL , f férei^icy en paflant quelque chofe du devoir du chef d'Office & de TEcuyer de Cuifine ; au premier defquels je donne avis de mettre derrière fon Cheval ♦ en cas de long voyage de canifpaigne & d'armée , une Bougette garnie d'aJjiites , de couteaux , cuillieres de ' fourcfeU tes , & d'autres chofes femblables , neceflàires pour couvrir la Table; fans oublier des plats & des affiettes pour dre(Ter le Fruit : le tout en nombre fuffifant A l'égard de TEcuyer de Cuifine , il doit fe garnir auflî d'une Bougette remplie de plats & d'affiettes neceflaires pour les Potages & premier fervice. Leurs Aydes pourront de melme charger fur leurs Chevaux de bafts le refte des fournitures neceflaires , & les provifions des Repas qui fe pourront tranfporter facilement. Pendant le voyage , l'heure de partir eftant venue , le Chef d'Office & l'Ecuyer de Cuifine n'oublieront pas , l'un Tes lardoires * & Tautre fon eflây., Ils «QiMaçont à cheval , & s'en iront devant les autres ou à la difnée , ou à la couchée. Eftant arriver â l'Hoftellerie , ils prendront tout ce qui fera necplâire pour le fervice de la Table , & pour leur train , par bon compte , & à honnefte compofition : Us le diftribueront en fuite comme il leur fera ordonné. Le repas achevé , & leur vaiflèlle d'argent ferrée , ils rendront leurs comptes au MaUtre-d'Hoftel , lequel ayant fatisfait par *outT avec ordre, juftice & mefure, ils con"tlnuèront leur voyage gaillardement & tellement i car pomveu que le Maiftre foit bien O 6 ferDi

The text on this page is estimated to be only 22.39% accurate

%z\ tê Maijlre-fFloflel. fervi , que les Officiers foient contens ,
qu'ils ne foufîrent ny celui-là ny ceux cy , ny perte ny dommage, & qu'ils
rapportent le moule du pourpoint , certainement tout ira bien. Dieu leur en
faffe la grâce. LE * by Google



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

LE GRAND ECUYER-TR ANCHANT , Q U I Enfeigné par
Discours & par Figures, de quelle façon il faut d xouper & tranch er toutes
fortes de V iandes , de Portions, de Fruits, & de Confitures: Enfemble la
différence & la diftinfction des morceaux de toute s fort es de Mets , & de
quelle forte il les faut prefenter aux Ter firmes , félon eur condition & leur
qualité. x DISCOURS. 'Exercice de l'Ecuyer-Tranchant eft plus relevé &
plus noble peutefre que fon ne s' imagine; car rofé que la vîfc eft la bafe &
le fondement de tout ce qui fe fait dans le Monde ; que cette vie ne peut
entretenir iàns le boire & fens le manger , qui reparent tous les jours la
chaleur naturelle qui entretient la vie , & qui fe difflîpe par faute d'aliment ;
qu'il y a de la diftindion entre les Hommes f & que par conféquent il doit y
avoir entre eux des façons d'agir & de vivre diverfes & différentes ; il eft
bien à propos , que fi Di

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

fl6 Le grand Ectyer-TrAnchant. le commun coupe luy>inéfirie fes morceaux , les Rois, les Princes, & les grands Seigneurs, fpiejit exempts de cette petits peine y plûtoft par honneur & par cérémonie , que par neceflité. Or comme il eft conftant que l'eiprit eft beaucoup plus excellent q\ie le corps , il faut auffi avouer que ce qui approche plus près de refprit que du corps , ou qui reflènt davantage le fpirituel que le corporel , a quelque chofe de plus confiderable , que ce qui eft mate*riel , & ne s'apKque qu'à la matière. Il faut de plus avouer , que les cérémonies qui fe pratiquent parmy les hommes ^ & les hpnneurs qui font déferéz à ceux que la nailïance ou les titres élèvent par deflûis les autres , tiennent plus de la fpiritualité , n eftant que des inventions de féfprit de l'Homme , où la matière n'a rien contribué; &que parconfequent ceux qui font employez aies rendre & à en pratiquer l'exercice , font plu* coôSdqrables que ceux qui ne s'employçnt qu'à ce qui eft. pureipeoj corporel. lia charge J tau TOffice d'EcuyerTranchant , eft de cette nature ; c'eft pourquoy fay avancé qu'il eft plus relevé & plus noble .peut-efre que Ton ne ^imagine : Joint que cet honneur tfeftant déferé qu aux Teftes. Souveraines & Couronnées , îî emprunte une recommandation toute particulière de la pat de fon objet , auffi bien que de celle de fa fin éc de fon exercice- 1 | Mais après avoir difcoursu de la dignité de U Charge d Ecuyer Tranchant , il eft à -propos <

The text on this page is estimated to be only 28.51% accurate

Le Grand EcHyer ^Tranchant. jif A f égard du premier , il ne faut point de longs difeours pour perfuader que quiconque veut entrer en cette Charge , doit eftre bien fait de fa perfonne , adroit , difpos , & bien couvert , parce qu'ayant à paroître , & à fer- * vir devant fon Maiftre aux plus douces heures de la journée , qui font celles du Repas , .& quelquefois devant des Compagnies extraordinaires & étrangères , il feroit mal-feant de s'y trouver l'ans toutes ces qualités. A Tégard du fécond , il doit entr'autres chofes difpofer les affiettes , en forte que fi plufieufs Perfofines fe rencontrent à table , il ne donné point fujet de mécontentement. Il doit aufli s'étudier à connoître les appétits de fon Prince , afin

§ 18 ht Grand Ecuyer-Tranchani. lies t en fuite les Ragoufts , les
 Saufles & les Etuvées , & toutes ces fortes devant les Viandes rosties ,
 donnant ordre cependant qu'il y ait de la faufle fur les affiettes, & du fel fur
 leurs bords ; ce qui ne fera pas neceffaire, quand les viandes feront falées
 d'elles - mêmes. A l'égard des Paftez , il y en a de plufieurs] fortes. Les uns
 font froids , Les autres chauds ; les uns de viandes folides & maffives >
 comme de Cerf , de Sanglier & de Lièvre , &c. Les autres de plus légères ,
 comme de Pigeonneaux , de Poulets , & d'autres Oifeaux : Il y en a auffi de
 poiffon , comme de Truites , de Brochets , &c. Les Paftez de viandes qui
 font chaudes, doivent eftre coupez par tranches «& de travers ; mais il faut
 bien s'empêcher d'en rompre le fonds , & ne pas manquer à mettre de la
 faufle fur les affiettes. Ceux qui font de volailles , il les faut couper par les
 jointures : s'ils font de poiffon , il faut lever la grande arrafte du dos , &
 fervir comme il eft aifé de favoir. L'on doit fervir les Confitures avec la
 fourchette & les dragées avec la cuillier , don* nant avis en parlant qu'il ne
 faut jamais vider les Plats, mais qu'il y faut toujours laifferquel* quechofe
 Or comme il y a plufieurs fortes de Convives ou de Fefbins , il y a auffi
 plufieurs fortes de Tranchans. Par exemple , chez un Prince il y a le
 Tranchant ordinaire ; mais s'il y fûrvient occafion de joye & de feftin
 extraordinaire, comme quelque Nopce, quelque Baptême , & femblables ,
 tous ces Convies ne

L* Grand E curer -Tranchant. ;2p pouvant estre à la Table du Prince , il priera quelque Gentilhomme de trancher à celle de^ • li celui qui se chargera de cette commiffion , se doit mettre au milieu de la Table pour fervir plus commodément toute la Compagnie. Que si aussi un Gentilhomme se trouve en la com* pagnie des Dames qui n'ayent point de Tranchant , il semble que la civilité l'oblige à les fervir; pour quoy faire il pourra se lever, trancher quelques Plats , en faire la distribution , puis se rasseoir , & ensuite en cas de besoin se lever de nouveau , & pratiquer la même chose. Il peut trancher assés, mais cela n'est pas si commode. Quand on traite un Ambassadeur ou un Prince, il y a un Gentilhomme au côté du Tranchant , mais celui-cy fait toujours son exercice > quoy que le Gentilhomme présente l'air fiette couverte ; & il est à remarquer que la Chez foy , celui qui entreprendre trancher , doit se lever de fois à autre pour s'acquitter de cette civilité j mais s'il n'en fait pas la cérémonie, il s'exempte de peine, & ne perd pas son temps. quelque intelligence de l'exercice de l'Ecuyer-Tranchant , jray penie que comme la distribution des Oiseaux est la plus difficile & la moins connue , il feroit à propos de donner en général les noms de toutes les jointures, afin que Ton pût pratiquer avec plus de

Digitized by Google

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

Le Grand Ectyèr -Tranchant. de facilité le peu qui en fera dit en
chacune des cfpeces qui fuivent : Et il eft à remarquer que tes nombres qui
font en ce petit dénombrement de ces jointures , fe rapportent à ceux de la
Figure fuivante , qui eft la première de beaucoup d'autres qui fiiivent , &
qui auront chacune leur petit difcours. Noms de toutes les jointures . des
Oifeaux. I, Le cofié gauche du Col. Z. Le cofié droit du Col. > %.U defw
dtl'Aifle droite. 4. La petite jointure del'AiJle droite. > 5. Le dejfous de
TAifle droite. tf, La jointure du Genou de la Cwfje droite* 7. Le dejft s de la
Cui (Je droite* \ % . Le dejfous de la Cuiffe droite. 9. Le cofié droit du
Croupion. 10. Le cofié gauche du Croupion. 11. Le Croupion. Xi. La
jointure du Genou de la Cuijfe gauche. ,13. Le dejfous de la Cuijfe gauche,
24. Le dejjiis de la Guijfe gauche. 1 f. Le dejfous de PAifte gauche. 1 (S. La
petite jointure de l' Ai/le gauche. 17. Le deffus de V Aijle gauche. 12. Le
dejfus de rÉftomach. 19. Le dejfous dt iPEfiornacb. ^ 20. Lit Digitized by
Google

The text on this page is estimated to be only 28.66% accurate

.Le grand Ecuyer-Ttancham. 331 2, O . La Fowrchim du Col. XI.
La petite Fourchinc du costé droit, x 2 . L'autre petite Four chine du coflé
gauche. t Z\$. I*e Coflé droit de la CarcaJJe. 2 4. Le costé gauche de la
Carcajfe. Or ce dénombrement & ce difeours ferablra peut-efre frivole à
qui n'en fçait pas la pratique , mais il n'eft pas inutile : car premièrement û
l'on fçavoit tout ce qpi eft couché dans ce Livre , ce feroit une vaine
dépenfe & de tems & d'argent î mais comme il n'eft dreffé que pour
inftruire les Curieux , qui fe pouvant trouver quelquefois en des compagnies
ou de Perfonnes Hlufires ou de Dames , demeureroient tout court , s'ils ne
fçavoient faire comme il faut la difflètion d'un Oifeau : aufli a-t-il efté
neceffaire d'en déduire les plus petites particu* laritefc. x. Les chofes ne
valent , dit on, ordinairement f que ce que l'on les fait valoir : les plus
communes acquièrent du mérite par le prix que Tdfi leur donne , & les plus
rares perdent leur éclat f quand on ne les eftime pas ce qu'elles valent. 3.
Les chofes les plus ordinaires font le plus fouvent les plus ignorées , parce
que tout le monde fe perfuade les trop bien fçavoir ♦ & cependant l'on n'en
a prefque jamais qu'une groffiere pratique f qui n'a rien de folide : Et ces
trois raifons m'ont donné fujet de déduire pour le mieux toutes les jointures
des Oifeaux , afin de contenter les Curieux , & in/lruire les iguorans. Vous
Digitized by

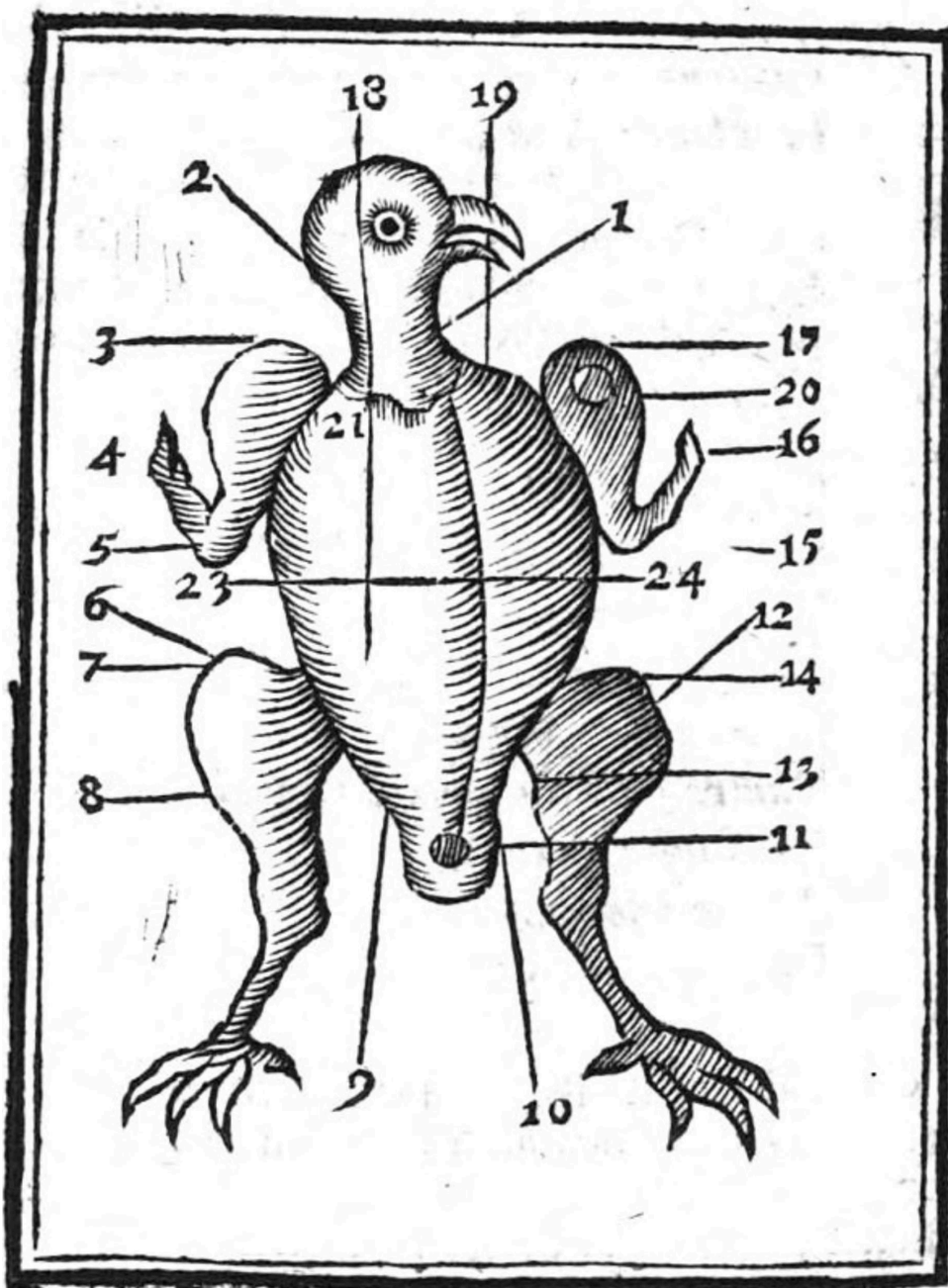
The text on this page is estimated to be only 19.75% accurate

3 J l Lt Grand Ecuytr-T >*nchant. Vous remarquera que je ne marque jamais les deux petites fourchines du costé du col > ny les deux codez de la carcafle , parce que cela fe pratique dans la diffe&ion de toutes fortes à 'Oifcaux i eftant les derniers co\|ps de ceux j^ue Ton tranche en pièces.



Dis-

1 Digitized by Google

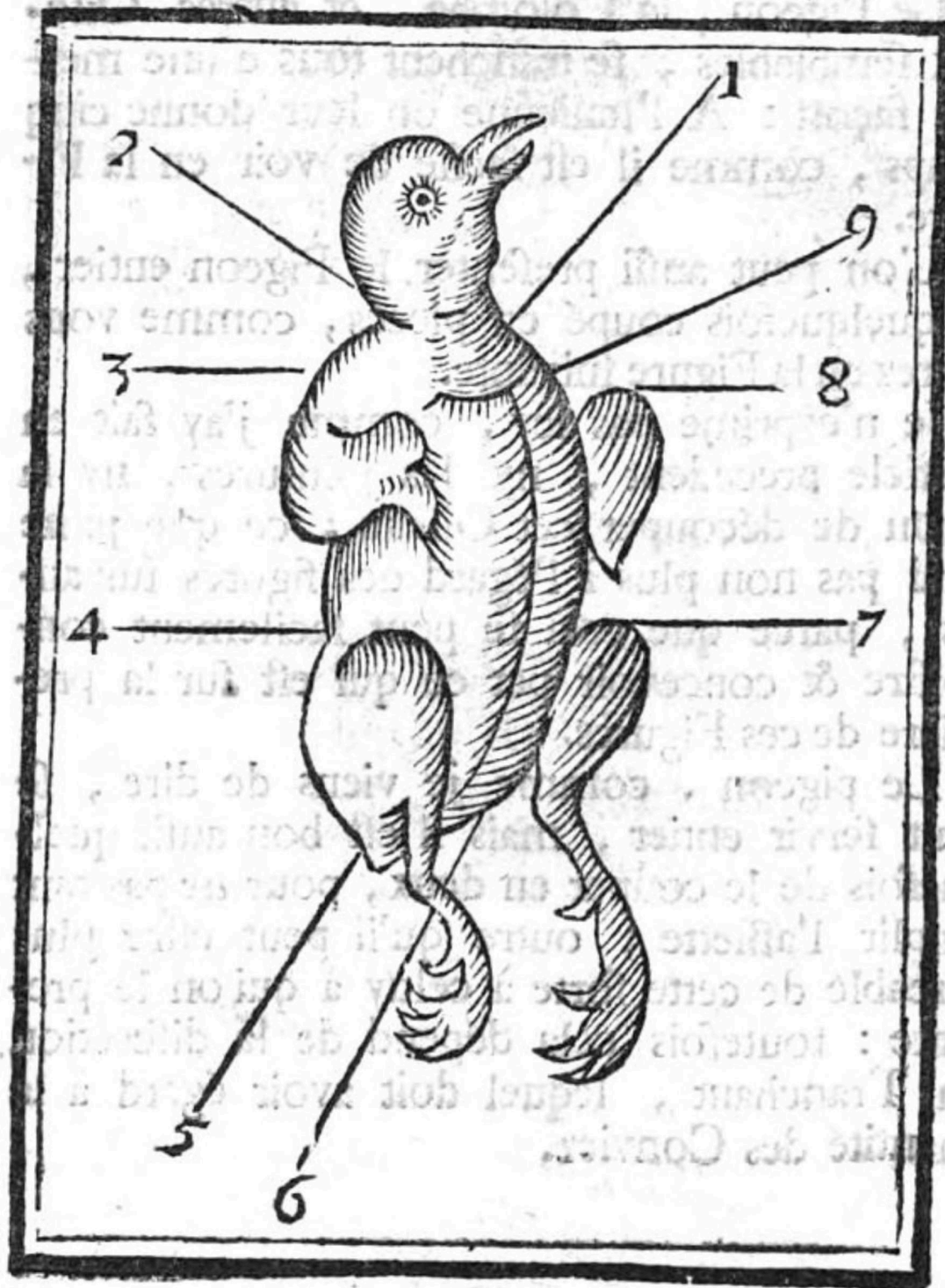


The text on this page is estimated to be only 16.86% accurate

3£ 4. Grand Ecuyer-Tranèhantl *Dijfeñtion de la Grive à P
Italienne } de l'Ê /tourne au à L'Allemande % de la BecçaJJine , Qfc. Tous
ces Oifeatix , & autres lemlables t fe tranchent de mefme façon : vous en
voyez la Figutfe , qui leur donne neuf coups à Çlta* lienne;fçavoir. 1. Le
Coftedu Col. 2. L'autre cofii du mefme Coi. g. VAijte droite. 4 La Cuifjfe
droite. 5 . Le cofié du Croupion. 6. U autre co/ledu mefme Croupion* j. La
Cuifje gauche* 8. V Aifle gauche m 9. La Four chine du Col. Ordinairement
ijs fe prefentent entiers : mais quoy ;que vous les mettiez en pièces , ou non
, n'oubliez pas de mettre du ftl fin les affiettes., avant que de les prefenter.
OifDigitized by Google

The text on this page is estimated to be only 18.89% accurate

Le Grand, Ectyer' Tranchant.'. , Diflècrion de la Grive à ritalienpe
, de TEftourneau à Y Allemande , ' de la Beccaffine , &c. ■ Digitized by
Google

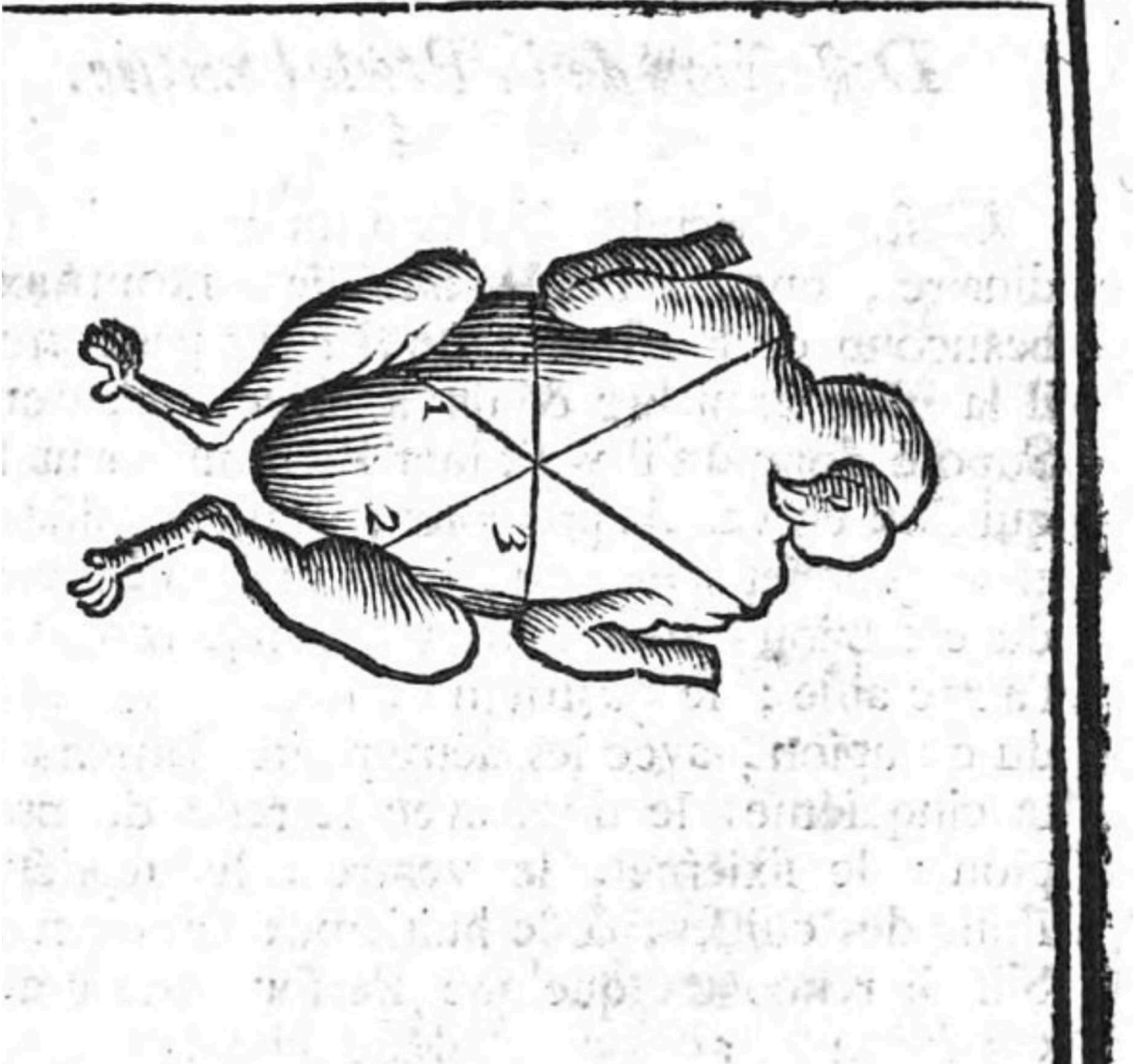


The text on this page is estimated to be only 24.56% accurate

jjtf Le Grand Ecu^{er} -Tranchant. Dife&ion du Tigeonà P Italienne
y S>r. * Le Pigeon , la Colombe % & autres Oifeaux femblables , fc
tranchent tous d'une mefme façon : A l'Italienne on leur donne cinq coups ,
comme il eft facile de voir en la Figure. L'on peut auffi prefenter le Pigeon
entier , & quelquefois coupé en pièces , comme vous verrez en la Figure
fuivante. Je n'exprime pas icy , comme j'ay fait en farticle précédent , ny les
jointures , ny la façon de découper cet Oifeau ; ce que je ne ferai pas non
plus à l'égard des figures fuivaotes , parce que cela le peut facilement
connoiftre & concevoir par ce qui eft fur la première de ces Figures. Le
pigeon , comme je viens de dire , fe peut fervir entier , mais il eft bon auffi
quelquefois de le couper en deux, pour ne pas tant emplir lfaffiette ; outre
qu'il peut eftre plus agréable de cette forte à celuy â qui on le pre« fente :
toutefois cela dépend de la difcretion du Tranchant , lequel doit avoir égard
à la quantité des Conviez, Digitized by Googl

The text on this page is estimated to be only 10.08% accurate

L* Grand Ecuyer^Tranchatit. ; 3 37 Difléction du Pigeon en deux pièces.



The text on this page is estimated to be only 27.87% accurate

| jS he Grand Ec[^]er-Ttanehant. Diffettion de la Toute bouillie*
Cest une viande aflez commune & affez ordinaire , que la Poule bouillie ,
neantmoins beaucoup de Perfonnes ne fçavent pas comme il la faut trancher
& fervir avec cérémonie Supofé donc qu'il y ait huit Perfonnes à table à qai
l'on en veuille prefenter , Tune des ailles en eft le premier morceau ; le
fécond , une partie du croupion , avec la fourchine ; le troilième , l'autre
aille ; le quatrième , encore une partie du croupion , avec les deux petites
fourchines ; le cinquième, le dos, avec le refte du croupion ; le fixième , le
ventre \ le feptième , ÎTune des cuiffes ; & le huitième , l'autre cuifle. S'il fe
rencontre quelque Perfonne de grande .condition , ajoutez quelque chofe à
ce que vous luy prefenterez , comme une partie du ■ '(Croupion, ou du
blanc * . •< Google

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

^eGrandEcttyer -Tranchant.

The text on this page is estimated to be only 13.24% accurate



The text on this page is estimated to be only 16.50% accurate
y Google



The text on this page is estimated to be only 20.34% accurate

3*1' Ijt Grand Etmtr-T'ranehimt," ' TïiJJeïïion du Chapon à fit aliène. Le Chapon à TCtaliene découpé , a beau* coup de coups, & les morceaux en font petits : G'eft pourquoy il faut confiderer & fervir, i . une aille ; 2 . Tune des parties du croupion » avec un peu de poulpe; 3. l'autre aille; 4. une autre partie du croupion , avec auffi un peu de poulpe; 52; la fourchine , avec le relie du croupion; 6. le ventre , avec les deux petites fourchines ; 7. une cuiffe; 8. l'autre cuiliè , le£ quelles fe jprefentent toujours les dernières f comme eliant les morceaux les moins elHmez. S'il y a quelque Perfonne de confideration , vous ferez comme j'ay dit au difeours de la Poule bouillie, luy fervant quelque ehofeplus qu'aux autres^ ; & remarquez en paflant , qu'il y en a qui tieikient que le blanc du Chapon en eft le morceau le plus délicat & If plus digne 4'eftre prefenté, i Difuiginzea Dy

The text on this page is estimated to be only 5.20% accurate

Lf Grand Ecuyer -Tranchant. 349

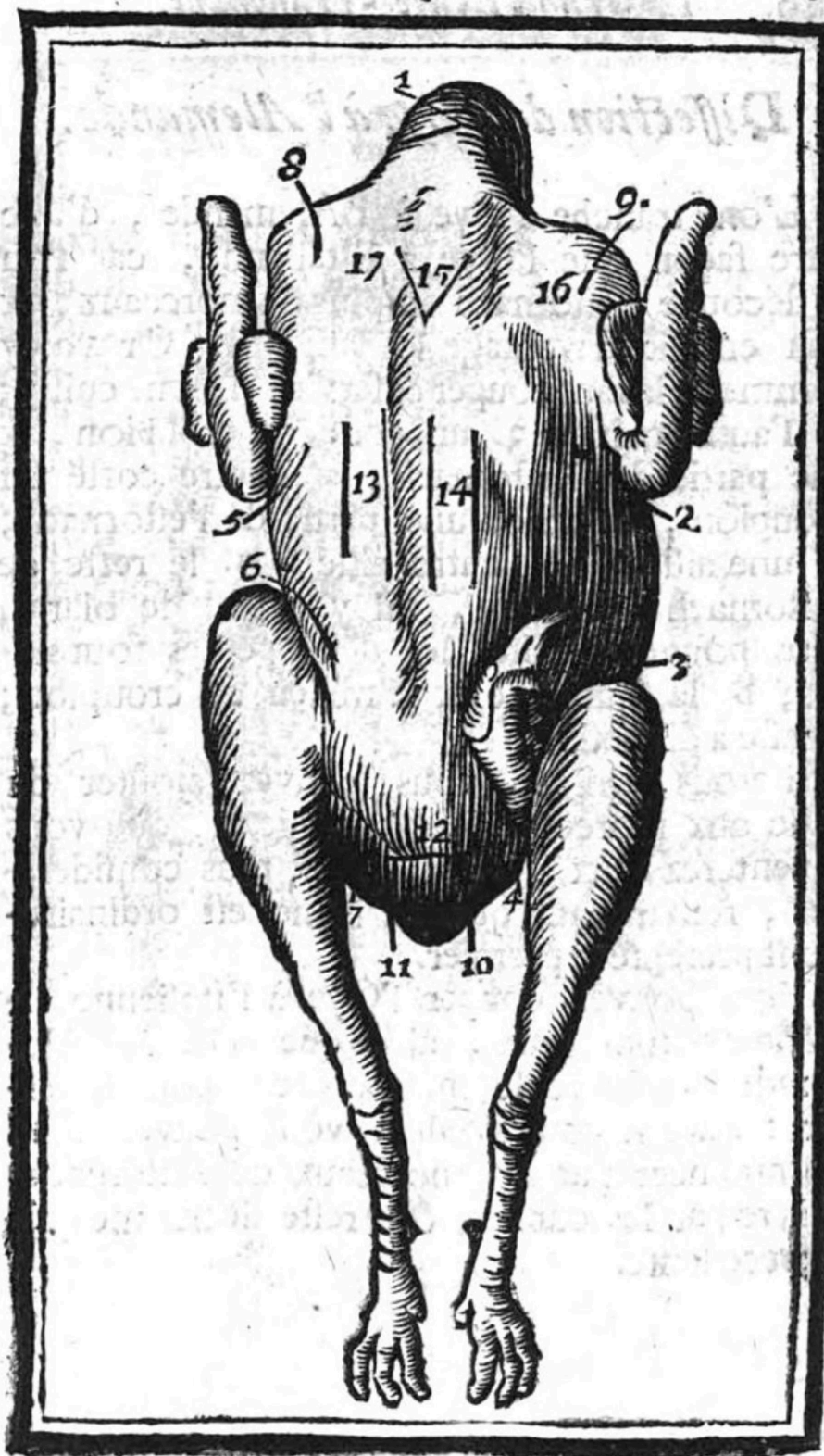
The text on this page is estimated to be only 20.84% accurate

344 Grand Isujtt-Trànthanu * Ìliffittfion du Coq-d'Inde. Le Qjq-Inde fe tranche en deux façons* Kçavoir , ou fur la fourchette en l'air , ou dans kplat , comme il eft ailé de voir en la- Figure Clivante. On peut aulî le coupçr en plufieurs morceaux , pour lefquels voicy à peu près Tordre que vous devez tenir. Le blanc en eft le plus délicat , c'eft pourquoy vous en prefente* W, i. une partie, avec un cofté du croupion ; î . la fourchine , avec encor une partie du blanc ; 3- l'autre cofté du croupion, avec un morceau du blanc; 4. les deux petites fourchines , avec encor un morceau de blanc ; 5. une aifle; 6. l'autre aille , &c. Enfin comme cet Oifeau eft ordinairement aflex gros , les ailles & les cuiflès fe peuvent auflî couper en divers morce* aux, dont il eft aifé de fçavoir lefquels font les plus délicats ; comme auflî vous pouvez couper le blanc en plus de parties que celles que j'ay

Digitized by Google

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

/ y Google



The text on this page is estimated to be only 19.09% accurate

1.1 34 l^e Grand ÈcHyer'.Tranchant. .9Pmm0m . Diffefiisn de
VOye à FAlemandè. L'on tranche l'Oye à TAlemande , d'une autre façon
que l'Oye à l'Italienne, car Ton en découpe l'eftomach en plus de morceaux f
& Ton emplit davantage les aflîettes. Or voicy comme il la faut couper &
fervir , • î . une cuiflè ; H l'autre cuiflè; 3. un cofté du croupion, & une partie
de l'eftomach ; 4 l'autre cofté du croupion' , & encor une partie de
l'eftomach; f. une aille ; 6. l'autre aifle ; 7. le refte de l'eftomach , à quoy ,
s'il y a peu de blanc , vous pouvez ajouter les deux petites fourchines ; 8 là
fourchine & le milieu du croupion ; le refte à diferetion. Si vous voulez ,
vous pouvtz ajouter du bianc aux morceaux les plus délicats , que vous
pirefenterez aux Perfonnes les plus confident biës , remarquant que ce
blanc, eft ordinaire* ment preiente te premier. • : Vous pouvez couper l'Oye
à l'Italienne en placeurs morceaux , ainfi que celle à l'Aiemande , & fuivre
le mefjne ordre pour la fejfvr : mais fi vous voulez , vous pouvez auifi
commencer par tes morceaux de l'eftomach, fiai vre par les cuiJlès, &k refte
de mefine qû f a jirecedente. h • { B - Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 16.38% accurate

L< Grand Ectger-7ranc1t*ttt. fà* * y Google

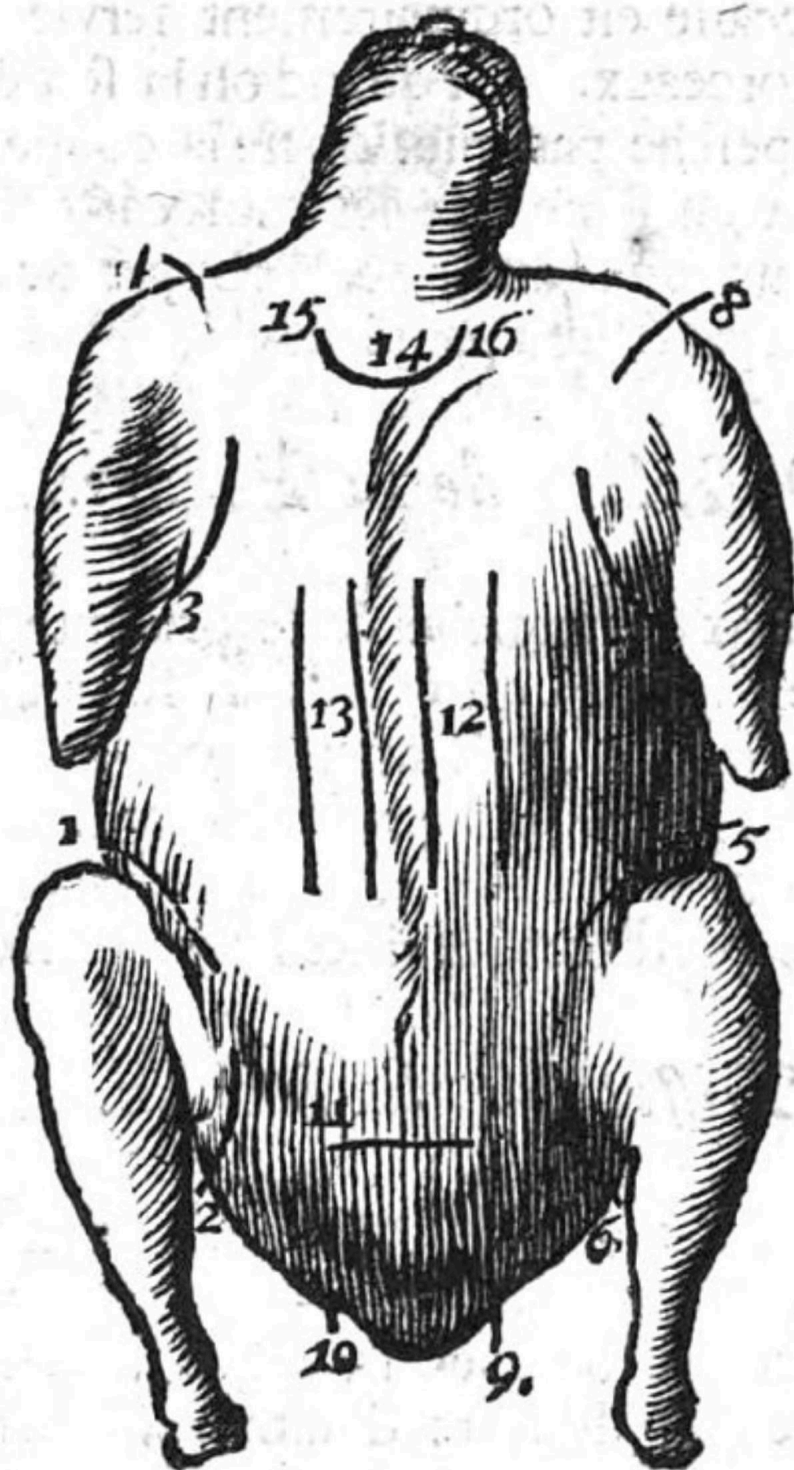


The text on this page is estimated to be only 14.72% accurate

34\$ heGrandEctyer-Tranehantl Z)ife&/ofiduCanart. Le Cahart
eftant petit , il faut le trancher entier : que s'il eft grand , vous en fervirez, i.
unecuiflè^aveelafourchîneduçoli a. l'autre cuifle , avec les deux petites
fourchinesi 3. «né partie du croupion, avec une partie du dcflusdeTeftornach
; 4. uneaifle, avec la carcafle; 7 & l'autre aîfle, & le refte du croupion. L'on
commence onfinairement à le fervir par les deux pièces de Teftomach , ce
qui eft le meilleur ; mais le tout dépend de la diïcretioti deteluiquiletraache.
Vous pouvez foir la fig. » r ■ > : ■ / - . . . V * »

The text on this page is estimated to be only 8.71% accurate

Le Grand Etyrr-Tr enchérit. 34,9 y Google

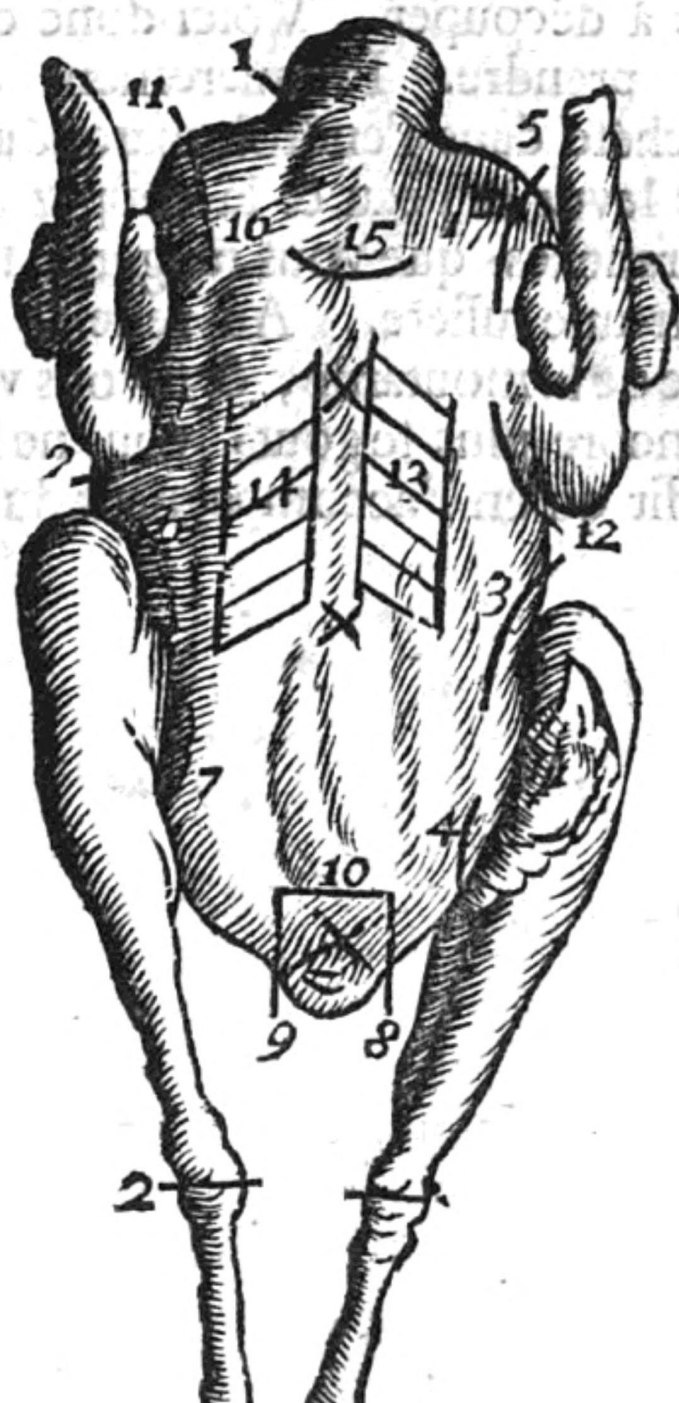


The text on this page is estimated to be only 17.06% accurate

x 5 o Le Ëcmer-tnsnbâfif. DiJfeBion de la Beccaffe. . La Beccafle eft ordinairement fervie entière ou par morceaux. Or quand on la fert entière, cela n'empefche pas que Ton ne la coupe, mais H faut faire en forte que les morceaux tiennent encor les uns aux autres , & la couper demefine que fi on la prefèmoit par pièces. &ige#m de ta Tèrdrix. La Perdrix fe tranche & fe prçfente entière comme le Pigeon, quoy quMelle fe puifle auffi fervir par pièces : Mais quand vous ht trancherez entière, il ne faut que trancha: les jointure fans les mettre bas. Qué fi vous k fervez par pièces, prefente* les afles les premieies. * Diffe&im du, Ftifan. j j } La diffeâion de cet Oifeau eft aflez indffélente : car les uns tiennent que le blanc, parà la diferetion de celuy qui fera l'office. Vo] H figure, Digitized by Google

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

■ L* Grand Ecuyer-TrgncbAnt. tft Dif. m Digitized by Google



The text on this page is estimated to be only 15.82% accurate

3 Jt Le Grand Eciyet*Trancham> Uijfe&ion du Jambon. On a très peu d'expérience en la difiè£Hon du Jambon, qui cependant eft une des viandes les plus faciles à découper. Voici donc comment il faut s'y prendre. Premièrement enfoncez vôtre fourchette dans l'endroit marqué à la figure ; enfuite levez la peau & la coupez en demilune , par tranches» que vous rangerez fort -proprement fur une affiete. Au refte il doit être mangé avec de la moutarde, & fi vous voulez en tehaufler encore plus legout* vous ne Cuiriez y mieux reiiiifir qu'en l'accompagnant du plus excellent vin. i

[Jigitized by Google

Handwritten notes and scribbles, possibly bleed-through from the reverse side of the page. The text is mostly illegible due to the quality of the scan and the nature of the handwriting.

10/10

The text on this page is estimated to be only 12.44% accurate

Le Grand JUuytr-Tttnchant. 3 y } Digitized by Google



The text on this page is estimated to be only 22.05% accurate

Grand Eſujer-tranehanrt Wtjfeïïion du Gigot de Cerf. . • *. Le Cerf eſt une viande qui n'eſt fervie ordinairement qu'à la Table des Grands Seigneurs. Comme on Teftime beaucoup & qu'on en fait un cas très-particulier 7 on n'eſpargne rien pour la bien préparer. Mais fur tout il eſt abſolument neceſſaire de la découper proprement ; pour cet effet a faut obſerv èir 4a méthode marquée par la figure. î "» É v ■ } ' • ' » » Digitized by Google



Eig.

The text on this page is estimated to be only 12.00% accurate

Lr Grand Ec*yer-Traricka»tt

The text on this page is estimated to be only 17.71% accurate

J Jtf Le Grand Eatprlrnschintl - « — • Diffett'ton de la Longe de Veau. La Longe de veau eftant une pièce aflés groflè & aflez maffive , elle fe tranche en be» «coup de morceaux , que vous pouvez con* aofire par les nombres qui font en la figure* c'eft pourquoy je ne vous donne point d'avis fur cette dmeétion, finon qu'à chaque morceau que vous prefenterez aux principaux de ceux qui font à la table , vous ajoûtiefc un peu dû rognon avec fon gras , & que vous Fembro^ chiez avec la fourchette du fièvre. \ ; s Fig. ii. 'Dijfcttion du Gigot de de Veau, &c. » ■ Le giet de Mouton , celui de Veau , de Daim, de Cerf, & d'autres Befte^s de telle na« turc i fe tranchent de même façon , & Ton en Ait tant de morceaux que l'on veut. Il eft feulement à remarquer qu'il faut prefenteravec la grande fourchette les premiers morceaux que vous aurez tranchez» D'fDigitized by Googl

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

Le Gr/md Ecuier~*Tratich

The text on this page is estimated to be only 17.39% accurate

3\$| Le Grand Ea\$}er-Trancb*nté l)iJ[ettion4elaT*{ledeVcau. £n
Allemagne, & en d'autres Païs,foitfêrt la tefte de Veau toute ouverte: ce qui
fait qu'il eft àprc3posd'^<3pmn(ienGerla diflèffion ;par les ojeilles ,
^continuer commeivous voyez en la Ficule, fuivanfrpag. 363. %*vâ l'égard
de l'ordtf .de la fervirj il feut premièrement prefenter l'une & l'autre temple ,
j'entens à deux perfonnes ; «n fuite un œil avec l'une des dents ijui font ,
auprès de la

The text on this page is estimated to be only 12.52% accurate

•Le Grand Ecuyer-Trsnchw. 3 j» Fig. 14. Wtffeñion de 7 * Epaule de Mouton. . m Cette diflèéHon eft fi facile , fi ordinaire , « « ien exprimée dans la Figure , que j'a» cru eftre inutile d'en raireuolong difqoun. Digitized by Google



Dis-

The text on this page is estimated to be only 20.52% accurate

3 ③c* Ta Poitrine de Mouton » celle de Veau » *c fe tranchent &
fe fervent de mefine feçon , fçavoir cofte par cofte , avec la grande
fourchette* 9\$ Digitized by Googl

The text on this page is estimated to be only 24.89% accurate

Le Grand Bcttjer-Tranebant. 3

1 6 1 Le Grand EcHyer-Trambant. Fig. 11. Dijfeilion du Cochon de lait. Cet Animal eftant l'un des plus grands qui fè fervent entiers ordinairement fur table , la diffection en eft aflez particulière & aflez longue : car premièrement on l'embroche deux fois avec la fourchette, la première par le grouin, & du premier coup on coupe la tefte , c'eft à dire on la fepare du refte du corps : en fuite aux deux & troiiieme coups Ton coupe les deux oreilles : au quatrième Ton divife la tefte en deux parties : Cela fait , on le rembroche de nouveau avec la mefme fourchette devers les reins , & Ton commence à couper cette partie par la cuiffè gauche , ce qui fera le cinquième coup : l'on continue par l'épaule gauche , & ce fera le fixième ; pour le feptième , Ton coupera l'épaule droite , & la cuiffè droite pour le huitième : le long de l'épine du dos à gauche , & l'autre partie de la mefme épine, qui tft la droite, feront les neuvième & le dixième coups : Cette épine du dos vous demeure alors dans la fourchette , & vous luy donnez deux coups , qui ne feront que le onzième du tout : reprenant alors vofre fourchette, & la mettant fur le ventre » vous le couperez à droit & à gauche , & ferez le douzième : Enfin luy donnant deux coups de travers, vous en ferez le treizième & le quatorzième ; le tout conformément à la Figure qui fuit, Or à l'égard de Tordre dans lequel il le faut fervir y en a qui tiennent que le morceau près du col , principalement quand il eft bien cuit , eft le meilleur : d'autres croyent que ce font les jambes, dont je demeure d'accord, auffi-bien que pour les coftes. DifJ Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 11.92% accurate

Le Grand Ecu/cr-Tranchtnt. 3[^]3 Fig. n.

'Diffeftiwtdé/aTepdeveau. Mettes la fourchette çonroe vous Yerez pa* la figure , & levé* le haut du teft pour deo vnr lp cerveau 4f coupe* le teft fuiv[^]nt la i> j'ay cru eflre futile d'en faire uftlopg

The text on this page is estimated to be only 27.42% accurate

3 6 4 Le Grand ILcttjefTranchant. KgDiJJe&iondu Toijfon. Tout Poiflbn fe tranche de mefine forte; & ce qu'il y ftut obferver eft , que s'il eft grand , il fe tranche de travers , & Ton en tait plus de morceaux : mais avant que de le trancher ainſi , il en faut oter l'arefte , & ne pas oublier de laifler attaché à la teſte un bon doigt de la poulte ; ce qui fera le premier morceau à prefenter. Que s'il eft médiocre , il fe fert entier , & fe tranche comme vous voyez en la Figure , mais il faut toujours lever l'arefte avant que de le prefenter. S'il y y a de la fâuce v vous en mettrez fur l'affiette. Or je vous donne encor avis de lever les areſtes qui font fur le dos & fous le ventre , avant que de trancher ; ce que vous ferez coupant le delſus du Poiflbn en forme de croix , & après les avoir levées , vous le recouvrirez. Fig. 24. Autre DiJJeſſion du Toiffbn. Quoy que v comme j'ay dit fur la Figure précédente , toute forte de Poiflbn fe tranche de mefine forte , il y en a pourtant qui tiennent qu'il faut premièrement en couper la teſte & la queue , puis l'ouvrir par deſſus le dos , & après en avoir Jevé Tépine ou l'arefte f le recouvrir & le trancher

The text on this page is estimated to be only 18.11% accurate

Le Grand Ecuier-Tttnchaitt \tfê Fig. zj. • * • ïïiffetfion de
l'Ecrevtffe. Ce poiflbn, comme il fe voit en figure, n'a que quatre coups ,
que Ton peut facilement difcerner : c'eft pourquoy ferait fuperflu d'en ire un
long difcours. Q 3 MeDigitized by Google

The text on this page is estimated to be only 26.60% accurate

\$66 Mttbode four fer vir Us Fruits. Méthode four fervir les Fruits par PEcuyer-Tranchant. T E fèrtrfce des Fruits regardé deux fortes J-'d, Offiderslfçavoirî rEcuyer Tranchant, & \t Sommeiller* celui cy pour les ajuftef, les enjoliver J dt les did&t dans les pMs ; cêltiy-là pôtr le* prtfer àuî Convie* : mais lé Sofflffieillèr a beaucoup plus de chofes à y obfèrVêf Çiiê ie Tranchant, c'eft pourquoy je ne fais pas un long difcours pour inftruire ce dernier à leur écard ; & feulemment je luy donne avis de trancher le plus vite qu'il pourra , & pas davantage, par exemple que les quatre premières Pommes, les quatre premières Poires , & les quatre premières PefchesouPavies, quand fl eneftlafàion : comme auffi de les prendre avec la fourchette , à tiûis pointes , laquelle à& n'a point il les piqueta de travers avec une autre. A l'égard des Figes , «lies ne fe tranchent point hors d'Italie ; & pour le Melon , après que l'on en a tranché les deux premières coftes , la Nature aprend le refte. Je ne parle point auffi des Figures que l'on peut donner à toutes fortes de Fruits , qui peuvent recevoir de l'enjolivement, comme eftant chofe qui concerne ~ le Sommeiller , qui fuit immédiatement , & dans le Traité duquel l'on peut voir grand nombre d'omemens & de reprefentations que Ton leur peut donner, & lefquelles li elles n'inftruifent pas entièrement , récréent la^euë, & font conJSderer l'adreflède ceux qui les déguifent avec tant de gentHleifo L £ zed by Google

The text on this page is estimated to be only 21.84% accurate

t Le Sommelier Royal. \$6} LE SOMMELIER 4 t « R O Y A L,
§)yi en feigne ce qui efi de jâ Charge » (!) la manière de bien plier le Linge
de Table en plu/wurs & diver* fis fortes défigures , avec d'autres l
gentikjcs. Prés avoir fait voir ce qui concerne Iv office du Maiïire-d'Hofiel,
& eeluy de r Ecuyer-Tranchant , j'ay jugé à propos d'y joindre
immédiatement le Sommelier , & je Tay nommé Sommelier François, parce
que ce titre emporte je ne fçay quoy de recommandable » puis qu'il n'y a
rien en quoi la France n'excelle par defr fus les autres Nations. Or cette
Charge n'eft pas de petite conféquence ; car outre qu'il faut que le
Sommelier agifle ; il faut auïi qu'il confervc & qu'il diftnbuë : c'eft
pôurquoy je defirerois en luy trois qualité* de confide• ration \ la fidélité »
l'adreffè & là propreté : Ce que fupofant eftre en tous ceux qui s'en veulent
mefler > je dis que le Sommelier entrant dans la Charge , doit d'abord
rendre fcs devoirs à Monfieur le Maiftre* Q4 & Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 27.15% accurate

1 6 8 L* Sommelier Royal. à tous ceux qu'il appartiendra. Il doit en suite se faire instruire de l'ordre du service de la Table , & de la distribution des choses qui feront mises en sa charge. S'étant enfin chargé par compte de la vaisselle d'argent & du linge concernant son office , l'heure venue qu'il fera obligé de se mettre en état de servir, il disposera son Couvert dans une Corbeille garnie autour du dedans d'une Nappe , dans laquelle il mettra les Baffins, l'Eguiere, la Soucoupe , les Cadenas , les Flacons , la Salière , les Affiettes , les Couteaux , les Cuillieres , les Fourchettes , les Porte-affiettes & deux Nappes., les Serviettes , dont au moins il y en aura deux pliées en bâton rompu , le Pain , & autres choses nécessaires pour couvrir la Table & le Buffet. L'heure du Repas approchant, lui & son Ayde , ou Valet , prendront la Corbeille ainsi garnie , & la porteront dans la Salle ou dans la Chambre où se doit faire le Repas* (sans oublier le Sucrier & le Vinaigrier garnis & dont l'un portera l'un , & l'autre portera l'autre. D'abord étant entrez, & ayant posé leur Corbeille , ils garniront la Table du Buffet d'une nappe ; ils mettront les bafins sur cette nappe au long de la tapisserie , puis ils disposeront les Flacons & l'Eguiere , en faisant une rangée entre-mêlée , au dessus de laquelle ils en feront une autre , qui sera composée des Soucoupes , du Sucrier . des Verres qu'ils placeront les uns dessus . & sous chacune desquelles il mettra une Soucoupe. Ensuite le Sommelier mettra la Nappe du Cou

Digitized by

The text on this page is estimated to be only 29.44% accurate

L* Sommelier Royal. j6\$ Couvert , & fur la nappe la Salière & les Por* te-affiettes , puis les affiettes en tel nombre qu'il fera neceflaire; mais il les placera en telle forte , que les armes qui y font gravées foient tournées vers le milieu de la Table , & qu'elles débordent en dehors environ de quatre doigts* A la main droite de chaque affiette, il mettra les couteaux , & toujourns le tranchant vers l'affiette , puis les cuillieres le creux en bas , fans aucunement les croifer , en fuite le pain fur les mefmes affiettes , & la ferviette par deflus le pain. Il eft à remarquer , que le haut bout de la Table fe prend ordinairement du côté des fenestres les plus éloignées de la porte , du côté de laçheminée. Que s'il y a un Cadenas , lequel ne le met ordinairement que devant les Princes & devant les Ducs & Pairs , il le faut mettre à la main droite de Taffiette , garnir la Salière de fel , & mettre fur ce Cadenas une ferviette , fin laquelle feront mis le couteau > la cuilliere , & la fourchette > & enfuite étendre encore une -ferviette qui couvrira le Couvert & le Cadenas. * H eft auffi à remarquer > qu'il ne feut mettre aucun Couvert au bout de la Table , ny au . droit du Cadenas* * Comme le nombre des affiettes excède ordinairement celui de ceux qui doivent fèoir à la Table , il en faut faire pluieurs piles , que Ton mettra fur la Table du Buffet de la longueur de la mefine Table , & fur chaque pile une < Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 17.15% accurate

57© * * Sommelier Royal. ferviette plié* en bafton rompu, par
defliis laquelle il en faut encore renverfer une autre ou plufieurs \$ qui
ferviront à efluyer les mains quand elles auront efté lavées. Au bout de la
Table du Buffet , il faut placer la Cuvette &toBuyepieined,eau. Enfin après
que le Sommelier auraainfi dreffé fon Couvert * il difpofera fon Fruit, & le
dreflfcra fi*r des Pourcelaines , ou fur des Plats, de quelque manière que
celbit , & tek qu'ils fe trouveront en la Maifon. Or parce que je ne parle icy

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

Infructions familières ?jt Inductions familières pour bien
*apprendre à plier toutes sortes de Linges de Table , en toutes sortes de
Figures. D'Abord il est nécessaire de sçavoir bien battonner & friser , parce
que ce sont les deux connoissances principales que doit avoir celui qui veut
s'employer à la gentille curiosité qui est icy enseignée : Mais comme je
suppose que quiconque l'entreprend en a ouï parler, je dis seulement que
pour battonner, il faut prendre une serviette , la plier de travers , & la plier
par petits plis avec les doigts , le plus délié qu'il se peut. Cette façon peut
servir à faire grand nombre de Couverts , & sert même ordinairement à
présenter après que Ton a lavé les mains, & à mettre mouiller entre deux
assiettes , comme il a été dit au Traité du Service de Table. Vous la pouvez
mettre tout de son long , ou la plier en deux , en trois , ou en cœur & pour
cette dernière façon , il la faut plier par le milieu* - & joindre les deux bouts
ensemble , les renversant environ quatre doigts de long sur le milieu, &
roulant ces deux bouts en dedans, en sorte que ce milieu fasse une pointe
carrée, ce qui fera que les deux coins formeront merveilleusement bien à
côté* Q 6 Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 24.37% accurate

tft JnfiruSlions familières Servie te frifée. Lors que la Serviete eft ballonnée , il la faut frifer par le milieu , ou par un des bouts en petits carreaux bien déliez ; mais ayez foin de bien prefler les phV les uns près des autres avec les doigts , & le plus que vous pourrez . Une Serviette baftonnée & frifée peut fervir à grand nombre de couverts diférens. Serviette pliée par bandes. Prenez une Serviette de travers , & en pïiez une bande de la largeur d'un pouce proche l'ourlet* Faites encore une autre bande tout proche , & de la mefme largeur. Con tinuez à faire de mefme des deux coltez jufqu'au bout ; renverfez en fuite vofre Serviette de l'autre cofté , & la pliez en trois. Cette façon peut » de mefme que la précédente , fervir à taire quantité de couverts diférens. Serviete fliée en forme de Coquille double , &frifie. Prenez uae Serviette de travers , & la pliez par le milieu : faites une bande large d'un pou:e proche de ce milieu , & continuez à taire de mefme jufques à demy-pied près de l'ourlet Retournez la Serviette de l'autre çofté f & y faites encor des bandes de mpfme façon qiie les premières ; prenez-la de fà longueur, & la baftônnez le plus que vous pourrez : relevez en en haut les plis de toutes les bandes l'un après l'autre avec la pointe d'une lardoxe, ou. d'une épingle, & faites le mefme des deux codez : ouvrez le bas de la Serviete qui ne fera point pliflë , eafonie un pain .dedans , Digitized by Googl

The text on this page is estimated to be only 28.20% accurate

pour bien plier le Linge* 37\$ raflemblez bien tous les plis > & les pliez fous le pain : dreflez vofre Serviette de fà hauteur , & la coucha en feçon d'un Eventail ouvert. Serviette pliée en forme de Coquille fimple. Pliez vofre Serviette de travers à un pied près de l'un des ourlets , en forte que les plis foient deflbus Faites des bandes d'un pouce de large , depuis le ply que vous aurez fait , jufques à demy-pied près de l'ourlet. Prenez vofre Serviette de la longueur , & la baftonnez bien menu. Vous pouvez relever les plis & la drefler de mefme façon que celle qui eft pliée en forme de Coquille frifée. Serviette pliée en forme de Melon double. Prenez vofre Serviette de travers : faites une bande dans le milieu qui foit large d'un pouce , & continuez jufques à fix ou huit doigts près de l'ourlet : Prenez la ' de l'autre bout y & en ftites de meQne : retournez-la > & la baftonnez de fa longueur : frifez-la , fi vous voulez, de mefme façon que celle qui eft pliée en forme de Coquille double : mettez un pain long deflbus , & pliez les deux bouts de vofre Serviette fous le pain. v (Serviette pliée en forme de Melon fimple. Prenez une Serviette de travers par bandes \ baftonnez-labien menu de fa longueur, mettez un pain rond deflbus , & la faites bien tenir auffi en rond. Vous la pouvez frifer de mefme que celle qui eft pliée en forme de Coquille double. ^ w* Q 7 PUC2 Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 21.05% accurate

374 Infirmions familières* Serviette f liée en forme de Coq. Pliez une Serviette par le milieu , & faites en forte que les deux ourlets se joignent enfemble : baftonnez la de sa longueur le plus menu , le plus ferré , & le plus bas que vous pourrez : friiez-la aufli bien menu ^ & la ferrez en la frifent : ouvrez-la jufquès à un doigt près du milieu : rejoignez bien les plis enfemble : mettez un gros pain rond fur le milieu de la raye ; mettez les bords de la Serviette fur ce pain : tirez la tefte & le bec du Coq du milieu aufli de la Serviette que vous élèverez en haut 5 faites-luy une creffe , des barbes , des oîiyes > de quelque étoffe rouge ; & pour le bout du bec, vous le formerez avec une plume taillée que vous ferez tenir avec de la gomme d'Adragan détrempée dans de l'eau d'Orange , ou d'autre fenteur : tirez en la queue à l'autre bout de la raye , & élevez-la le plus haut que vous pourrez. Serviette fliée en forme de Poule. Pliez vostre Serviette de mefme façon que la précédente , mais ne luy faites pas la queue fi gtandc , ni fi élevée. Serviette jdiée en forme de Poule , avec fis Pokjfm. Pliez vostre Serviëtte de méfine q&e les deux derftieres précédentes ; mais au lieu de plier les bords fous le pain , formez en les teftes de plusieurs petits Poulets que vous ferez fortir de iieffous les aides. Servit*** plife informe de fouxfoHlett. Pliez vostre Serviette en trois de sa largeur; ballonDigitized by Google

The text on this page is estimated to be only 27.60% accurate

pour bien plier le Linge. *7f baftonnez-la de fa longueur ♦ & la frifez : ouvrez-la des deux coftez près des deux rayes : mettez un pain fous chaque raye , & tirez les tefte & les queues de vos Poulets , de mefme façon qu'en celle en forme de Coq , Tune d'un cofté , & f autre de l'autre. Serviette pliée en ferme de Pigeon qui Pliez vofre Serviette de mefme façon que celle en forme de Coq : mettez un pain fous le milieu de la raye, & formez la tefte & la queue de vofre Pigeon : faites un gros bord rond du tour de la Serviette , de laquelle vous tirerez quelques plis en forme de rannier , & faites pafler la tefte & la queue pardeflus les bords. Serviette pliée en forme de Perdrix. Pliez vofre Serviette 4e mefme façon que celle en forme de Poulets ; & lors qu'elle fera drefTée , parfemezla de fleurs de couleur de Perdrix. Vous pouvez former une ou plufieurs Perdrix d'une feule Serviette , en luy donnant ap»' tant de plis pour former les rayes , que vous voudrez former dé perdrix. Setwette pitié en forme de Ftifan. Baftonâiez tint Serviette de £k longueur f & la friiez jufqu'à demy-pied près d'un desbotits : mettez Un pain tond deffous : tirez la tefte du milieu de l'ourlet , & élevez vofre Serviette le plus haut que vous pourrez : faites en la queue en forme dfun Eventail, du bout qui ne ftiffc: Ay& foia de- bièn former les yeux couve dans un Pannier. Digitized by Google

■ yj6 InflruEtiom familières yeux & le bec, & mettez par tout des fleurs de couleurs différentes Serviette pliée en forme de deux Chapons dans un Pafté. Pliez vofre Serviette de melme façon que celle en forme de deux Poulets : mettez un pain long fous chaque raye, & formez des bords de la Serviette comme en gros bord de Pafté % par deflus lequel vous ferez pafler les teftes & les queues de vos Chapons. Vous pouvez pratiquer la mefine chofe à l'égard de toutes fortes d'Oyfeaux, & en telle quantité que vous voudrez * en pliant la Serviette autant de fois que vous voudrez faire de figures. Serviette pliie en forme de XJevre^ Pliez vofre Serviette de mefine façon que telle en forme de Coq : ouvrez-la , & mettez un pain long fous le plis du milieu : tirez la queue de la raye , & les quatre pieds des quatre coins de vofre Serviette : mettez auflî un petit pain à la Reyne à un des bouts fous la raye , & en formez la tefte , les oreilles , & le col. , Serviette pliée en forme dt deux Lapins. , Pliez une Serviette en trois de travers : baftonnez la de fà longueur, & lafrifez: ouvrezla des deux coftez à demy-doigt près des rayes: mettez un pain long fous chaque raye , & un petit pain à un des bouts pour former la tefte : tirez les pieds des coins de vofre Serviette , & les queues des rayes. Serviette pliée en forme de Cochon de lait. Baûooaez une Serviette de travers , & 14 Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 26.88% accurate

four bien plier le \Nçe. 377 frifez : mettez un gros pain fous le milienproche un des bouts, & à l'autre bout mettez auffi un gros pain , dont vous formerez la tefte , la queue , & les oreilles du Cochon : pour les pieds , vous les formerez des quatre coins , & la queue du milieu. Serviette f lise en forme de Chien , avec m collier. Faites une bande large d'un pouce , à u» pied prés d'un des bouts de la Serviette : bar (tonnez-la en long , & lafrifez entière hormis la la pointe d'une krdoire ; comme la coquille frifée : mettez, un pain à la Reyne fous le bout, & en formez la tefte , les oreilles & la gueule, dans laquelle vous pouvez mettre un petit pain; mais il en faut un gros & long pour former le corps de vofre Cochon , duquel vous retirerez la queue du milieu de vofre Serviette , & les pieds des quatre coins. , Serviette flise en forme de Brochet. Faites une bande à un des bours de la Serviette y qui ait demy-pied de large : faites que l'ourlet vienne joindre le bout de la bande : pliez les quatre coins de cette bande en dedans , de forte qu'ils fafTent une pointe au milieu un peu large : ballonnez la de fa longueur , fans frifer la bande , de laquelle vous formerez la tefte de vofre Brochet : ouvrez la pointe de la bande , & mettez un pain long dedans : frifez la Serviette proche le défaut de la bande , epvion quatre doigts

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 21.15% accurate

3 78 InHruBiofis familières laiflez quatre autres doigts fitas frifer , & frifez en quatre autres alternativement , iufques à ce que vous en laiitiez quatre ou fix au bout de la Serviette, qui ne foietit point frifez & qui ferviront pour faire la queue : mettez un pain long fous la Serviette pour former le corps. Serviette pliée en forme de Carpe. Faites une bande de demy pied de large à un bout de la Serviette , de melme façon qu'à celle en forme de Brochet , mais ne repliez point les bouts: pliflez la defalonneur; frifet toute la bande : au défaut de la bande laiitez quatre doigts fans frifer , & frifez le refte jufques à quatre ou fix doigts près du bout , que vous laiflerez auffi fans frifer pour faire la queue : ouvrez la bande , mettez un pain rond dedans pour former la tefte, & un long fous la Serviette pour former le corps. Serviette pliée en forme de Turbot* Pliez une ferviette de mefine façon que celle en forme de Coq, maisne frifez point les bords de fa longueur à deux ou trois doigts près : laiflez auffi à un des bouts trois ou quatre doigts fans frifer , dont vous formerez la queue : ouvrez la Serviette , & mettez defous un pain plat & fort large; formez la tefte du Turbot au droit de la raye ; élargiffez autour du pain les bords qui ne feront point frifez , & faites une petite queue. Cette façon peut auffi fervir à former une Barbue. Serviette pliée en forme de Mitre. Pliez une Serviette de travers par le milieu , en forte que les deux ourlets foient enfemble : pliez

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 27.35% accurate

font bien plier le \jnge. 3 70 pliei^en auiii les quatre coins en
dedans , renverfez-la de l'autre cofté » & rejoignez-en les quatre pointes
auffi enfemble : retournez -la derechef de l'autre part , & rejoignez encor les
quatre pointes enfemble : mettez un pain de

Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 17.06% accurate

3 8 o InlfrtiRians familières de flbus i & la Croix du S. Efprit fe
trouvera formée Scwittte fliée en forme de Croix de Lorraine. Former une
Croix du S. Efprit : Eftant formée > tournez la Serviette de l'autre codé:
tirez les quatre pointes du milieu yers les pointes d'enhaut > oc vous
trouverez la Croix 4e Lorraine fort bien faite. ■ FIN, < Digitized by Google

8

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

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

TABLE * V x^flfhabétique des Titres & des Ma. tieres contenues
dans les Traitez du tMaître dy Ho fiel s de PEfcuyer-Trancbant , & du
Sommelier, D DiflèéHon de la Grive à l'Italienne , de TEftourneau à
l'Allemande, &c. 33^ Diflèûion du Pigeon à l'Italienne. 3îtf Diffeôion de la
Poule bouillie , , 3*8 DiffeéHon du Poulet rotti 340 Diffe&ion du Chapon à
l'Italienne, 34* Diffeâion du Coq-d'Inde , Du mefine Oyfeau froid & chaud
par moitié , 344 DifTedion de l'Oye à l'Alemande , à l'Ita* lienne., 346
Diffedion du Canard, ' 34* Diflè£Honde la Beccaflè , 350 Diflèétion de la
Perdrix-, 3 f o Diffedion du Faifan , 3*0 Diflèâion du Jambon, '351
DiflèétionduCerf, - 353 DiffeéHondelaLongedeVeau, 356 De la Tefte de
Veau , 360 Diflèâion du Gigot de Mouton , de Veau , &o 356 Diffeéfion de
TEpaule de Mouton, . 358 De la Poitrine de Mouton, 358
DifTeéUondelaHure de Sanglier, 300 Diflèâion du Lièvre , 361 ' ' de lait,
362 Util Digitized by Google

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

Table des Matières. DiffééKon du Poiflbn. 3⁴ DiflééKon de
TEcrevifle , 26s E Méthode pour fervir les Fruits par l'EcuyerTraneant,
366 I Noms de toutçs ies Jointures des Oyfeaux. 330 M Le Maître d'Hoftcl
, avec les enfeignemens de ce qui concerne Charge, fon exercice, & ion
pouvoir* 317 P InfruéKons familières pour bien apprendre à fier toutes
fortes de Linges dç Table , & en toutes fortes de figures , 367 Serviette
frifée> Serviette pliée par bandes , Saviette pliée en forme jâc CoquûHe
double & fiifée là mefine. Serviette pliée en forme de Coqufllefinple ,
Serviette pliée en forme de Melon double , là m. Serviette pliée en forme de
Melon finple , Sujette pliée en forme de Goq, là mefine. Seryiette pliée en
forme de Poule , Serviette pliée en forme de Poule , &c. là mefine[^]
Serviette pliée eu forme de deux Poulets , là mServiette pliée en forme
dePigeon qui couve dans un panier, . Seisriette pliée en forme de Perdrix , là
mefine. Serviette pliée en fomtk de FmCm , Swiettepliéeenformedededeux
Qfwpons dans uu ,, Pafté > * là mefine, Sfcyiettepliéeen forme dçLieyte[^]
Digitized by Google

Table des Matières. Serviette pliée en forme de deux Lapins , là
m* Serviette pliée en forme de Cochon de lait , là mefine. Serviette pliée en
forme de Chien avec un Col* lier, Serviette pliée en forme de Brochet • là
mefine. Serviette pliée en forme de Carpe > Serviette pliée en forme de
Turbot , S erviette pliée en forme de Mitre, là mefine. Serviette pliée en
forme de Poulet-d'Inde , Serviette pliée en forme de Tortue , là méfine
Serviette pliée en forme de Croix du S. Eiprit , là mefine. Serviette pliée en
forme de Croix de Lorraine. Le Sommelier Royal ♦ qui enfèigne ce qui eft
de là Charge, & la manière de bien plier le Linge de Table en
plufieurs&diverfes fortes de figures, aveé d'autres gentilleflès. On trouvera
la Table du Cuifinier François à lateftedecet ouvrage. Et la Table du
Confiturier à la fin de ce Traitte. F I N. Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 17.57% accurate

... t • ^ Digitized by Google

The text on this page is estimated to be only 24.33% accurate

Digitized by Google

X

IX.83

XII.87

