

EX LIBRIS ANNE WILLAN



Z027



61.

carded ends

[Mason]

édition originale

35.—

32122 EB 72

276

FUR



C U I S I N E

ET

O F F I C E

D E S A N T É.

Digitized by the Internet Archive
in 2020 with funding from
Getty Research Institute

C U I S I N E

E T

O F F I C E

D E S A N T É,

Propre à ceux qui vivent avec
œconomie & régime.

Volume in-12. 50 sols relié.

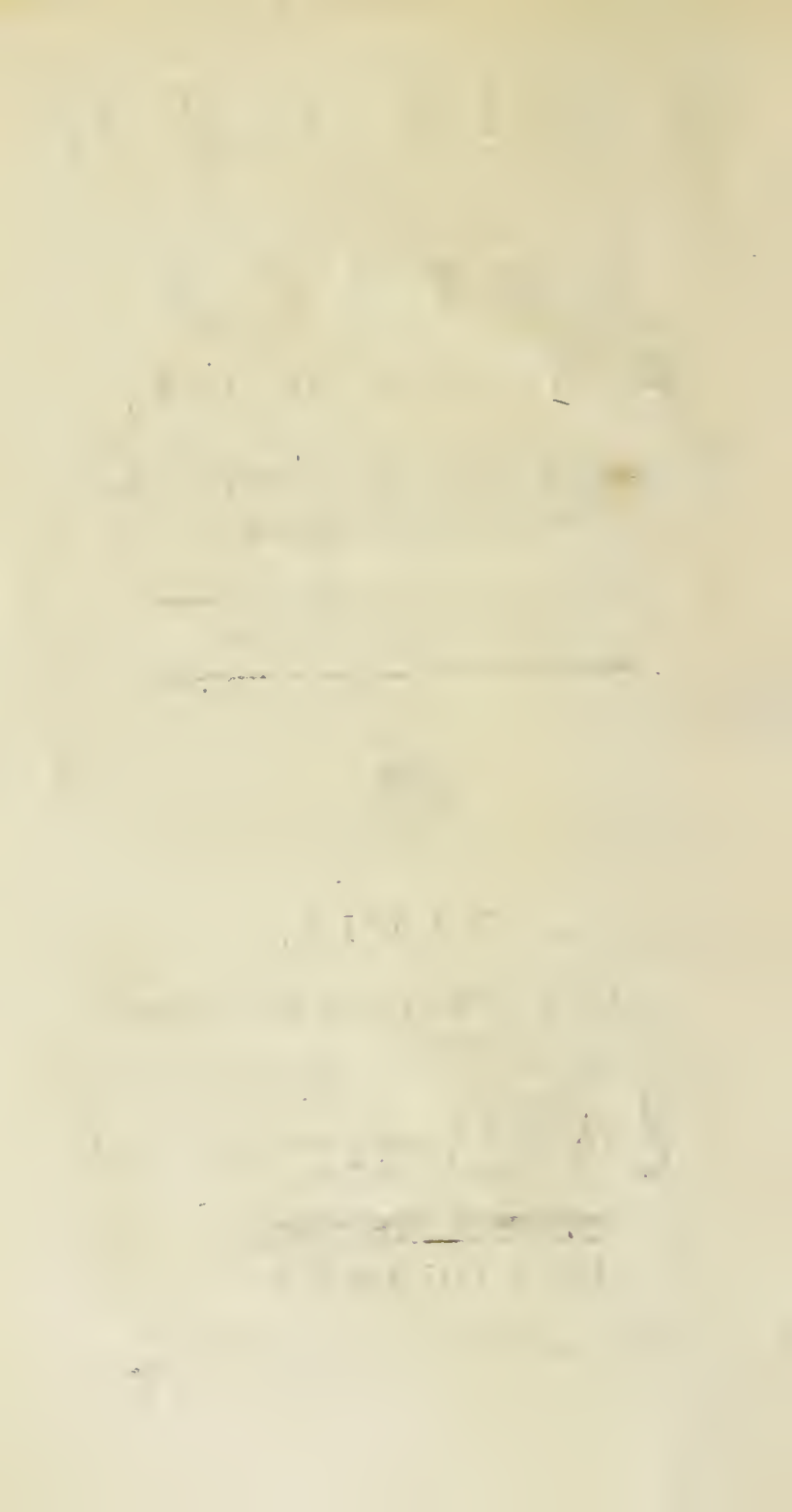


A P A R I S ;

Chez { LE CLERC, Quai des Augustins, à
la Toison d'Or.
P R A U L T pere, Quai de Gêvres, au
Paradis.
B A B U T Y pere, rue S. Jacques, à
S. Jean Chrysostome.

M. D. C C. L V I I I.

Avec Approbation & Privilège du Roi.



P R É F A C E.

O N convient généralement que la santé est de tous les biens le plus précieux. Richesses , honneurs , dignités , rien en ce monde n'en peut réparer la perte , ni le remplacer ; c'est néanmoins celui qu'on néglige , qu'on prodigue le plus , qu'on ménage le moins , & dont on paroît ne sentir tout le prix , qu'après l'avoir perdu. La Médecine s'occupe du soin , non-seulement de la rétablir , mais encore de la conserver , & l'on reproche ordinairement à l'Art de la cuisine , de la traverser dans ses vûës , de rompre ses mesures , & de rendre inutile tous ses efforts. Cela peut être vrai à certains

égards. On avouë que les apprêts recherchés de la cuisine , ces ragoûts étudiés , compliqués , ces quintessences , pour ainsi dire , ces Elixirs nouveaux que le raffinement a introduits , sont très-capable de porter de l'ardeur & de l'âcreté dans le sang , & de déranger l'économie animale. Mais il faut reconnoître aussi l'utilité de l'art de la cuisine pour la conservation de la santé. Combien d'alimens ne deviendroient pas funestes si par différentes préparations on n'avoit trouvé le secret de les dépouiller d'une acrimonie nuisible , & des qualités malfaisantes qui leur sont naturelles , ce qui montre l'erreur de ceux qui guidés par une économie déplacée , ou par des préventions outrées ,

reprouvent tous les apprêts de la cuisine, quelques simples, ou peu coûteux qu'ils soient; peut-être s'est-on trop appliqué à flater le goût, sans s'inquieter des suites, pourvu qu'il fut satisfait. On a préféré l'agréable à l'utile, le plaisir passager, au solide bien; on a passé les bornes fixées par la nature, & elle s'est vengée de l'abus qu'on a fait de ses dons; il seroit à souhaiter que ceux qui s'appliquent au travail de la cuisine eussent plus de lumières sur les propriétés des alimens qu'ils n'en ont ordinairement, ils sçauroient de quelle manière il faut s'y prendre pour corriger utilement ceux dont les qualités peuvent être nuisibles; ils sçauroient par des mélanges combinez avec intelligence, présenter

des mets aussi sains qu'agréables. Sûrs des résultats de leurs opérations, ils épargneroient bien de la dépense à ceux qui les occupent, & à eux-mêmes bien des tentatives inutiles, & quelquefois pernicieuses. Ils auroient la gloire de perfectionner l'art qu'ils exercent, & de le ramener au vrai but auquel la nature l'a destiné. Car enfin, si le sens du goût est un présent qu'elle nous a fait, elle n'a pas prétendu qu'on le servit aux dépens des autres biens qu'elle nous a départis. C'est donc pour remplir ses vœux, & pour répondre à ses sages vûës, que je me suis appliqué à la composition de cet Ouvrage, qui, j'ose le dire, nous manquoit. Jusqu'à présent on a beaucoup écrit pour flater la sen-

P R E F A C E.

sualité & pour la satisfaire, pour lui donner des alimens toujours nouveaux, toujours variés: il étoit tems que la santé eut son tour, qu'on la vengeât de l'oubli auquel on a paru jusqu'ici l'avoir abandonnée, & qu'on essayât, pour ainsi dire, de la réconcilier avec un art qu'elle a toujours regardé comme son plus mortel ennemi.

On doit donc s'attendre à ne trouver ici que des mets naturels, simples, recommandables par leurs salubrité, qui flattent innocemment le gout, qui reveillent l'appétit, sans l'irriter, & dont la benigne saveur réjouisse l'organe sans altérer la santé. Point de ses apprêts plus funestes que couteux, à la composition desquels on fait en

quelque sorte contribuer toute la nature , point de ces ragoûts imposteurs qui sous de séduifans & flateurs appas cachent un poison secret ; dans le dessein même que j'ai , d'écarter d'ici tout ce qui est capable de porter du feu & de l'âcreté dans le sang , je n'employe ni coulis, ni jus, ni jambon, ni consommé, ni restaurant. Pour la commodité de ceux qui voudront se servir de cette Ouvrage , & en suivre l'esprit , je donne les qualités, & les propriétés des alimens d'après les observations de plusieurs sçavans Medecins. Mais je crois inutile d'avertir que pour le choix, chacun doit avant tout avoir étudié & connu son temperamment. Tel qui est sain pour l'un , ne l'est pas pour un autre : & en cas d'in-

disposition il faut moins avoir recours aux alimens, que s'en abstenir avec soin. Voici la disposition que j'ai donnée à cette Ouvrage : j'ai placé dans un ordre alphabétique les alimens dont je parle, & tout de suite les apprêts que je leur donne, distingués cependant par articles. Comme ces apprêts sont communs à d'autre, une Table apprendra l'endroit où chacun se trouve. Tel est mon but & mon plan dans un Ouvrage que je destine au bien de l'humanité, & à l'usage de ceux qui ménagent leur santé & la dépense. Pour ceux qui sont peu touchés de ces deux intérêts, je les renvoye pour les moyennes Tables à *la Cuisiniere Bourgeoise*, en deux Volumes indouze, qui se vend à Paris chez

12 P R E F A C E.

Guillin Libraire, au Lis d'or, quai
des Augustins ; & pour les grandes
Tables , aux *Soupers de la Cour* , en
quatre Volumes in-douze , chez
le même Libraire.



APPROBATION.

J'Ai lû par Ordre de Monseigneur le Chancelier un Manuscrit qui a pour titre, *Cuisine & Office de Santé, propres à ceux qui vivent avec économie & régime.* L'Auteur de cet Ouvrage est très louable d'être si bien entré dans les vûes de la Médecine, qui de tout tems s'est élevé avec force contre l'abus excessif des assaisonnemens, & contre l'usage d'apprêter les alimens d'une manière trop compliquée. A Paris, ce 27 Janvier 1757. Signé, B A R O N.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS PAR LA GRACE DE DIEU, Roi de France & de Navarre: A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conseil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Julticiers qu'il appartiendra: S A L U T. Notre amé le sieur * * * * ; Nous a fait exposer qu'il désiroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage qui a pour titre, *Cuisine & Office de Santé, &c.* s'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilége pour ce nécessaire. A CES CAUSES voulant favorablement traiter l'Exposant; Nous lui avons permis & permettons par ces Présentés de faire imprimer ledit Ouvrage, autant de fois que bon lui semblera, & de le faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le tems de six années consécutives, à

compter du jour de la date des Présentes ; Faisons défenses à tous Imprimeurs-Libraires , & autres Personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient , d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance ; comme aussi d'imprimer ou faire imprimer , vendre , faire vendre , débiter ni contrefaire ledit Ouvrage , ni d'en faire aucun Extrait sous quelque prétexte que ce puisse être , sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant , ou de ceux qui auront droit de lui , à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits , de trois mille livres d'amande contre chacun des Contrevenants , dont un tiers à Nous , un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris , & l'autre tiers audit Exposant , ou à celui qui aura droit de lui , & de tous dépens , dommages & intérêts : A la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris , dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume , & non ailleurs , en bon papier & beaux caractères , conformément à la feuille imprimée , attachée pour modèle sous le contre-scel des Présentes ; que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie , & notamment à celui du 10 Avril 1725 ; qu'avant que de l'exposer en vente , le Manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage , sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée ès mains de notre très-cher & féal Chevalier , Chancelier de France le sieur de la Moignon , & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliothèque publique , un dans celle de notre Château du Louvre , & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier , Chancelier de France le sieur de la Moignon ; le

tout à peine de nullité des Présentes. Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposé ou les ayans causes, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Présentes qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, soit tenue pour dûment signifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conseillers & Secretaires, foi soit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis de faire pour l'exécution d'icelles tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires: Car tel est notre plaisir. **D O N N E'** à Versailles, le deuxième jour du mois d'Avril, l'an de grace mil sept cent cinquante-sept, & de notre Regne le quarante-deuxième. Par le Roi en son Conseil.

L E B E Q U E.

Registré sur le Registre 14. de la Chambre Royale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N^o 162. Fol. 150, conformément aux Réglemens de 1723, qui fait défenses Article 17. à toutes personnes de quelques qualités qu'elles soient, autres que les Libraires & Imprimeurs, de vendre, débiter & faire afficher aucuns Livres pour les vendre en leurs noms, soit qu'ils s'en disent les Auteurs ou autrement, &

à la charge de fournir à la susdite *Chambre* neuf
Exemplaires, prescrits par l'Article *ccviii*. du
même *Réglement*. A Paris, le 9 *Avril* 1757.

Signé, P. G. LE MERCIER, *Syndic*.

CUISINE



C U I S I N E

ET OFFICE

D E S A N T É ,

*Propre à ceux qui vivent avec
économie & régime.*

A.

A B A T T I S.

IL y en a de poulardes & de dindons , ces derniers sont les meilleurs ; il faut pour faire un abattis, que les aîles, le col, les pattes, le foie & le gésier soient ensemble , c'est un manger délicat , très-sain , facile à la diges-

A

2 CUISINE ET OFFICE

tion, & dont il n'y a que l'excès qui puisse causer quelque incommodité : *voici la maniere la plus simple & la plus commune de le faire cuire.* Après l'avoir bien épluché, vous en faites un paquet bien ficelé, & le mettez cuire dans le pot au bouillon ; ne l'y laissez pas plus de tems qu'il n'en faut pour sa cuisson, parce qu'il perdrait son goût ; quand en le pressant un peu avec les doigts, vous sentez qu'il fléchit, il est assez cuit, servez-le avec quelques cuillerées de son bouillon, & quelques grains de gros sel, ce même abattis donne un excellent goût à votre bouillon ; *si vous voulez l'avoir d'une façon qui vous flatte d'avantage le goût,* étant bien épluché, vous le mettez dans une casserole ou un petit pot de terre, entre des tranches de veau coupées bien minces, la moitié d'une carotte, le quart d'un panais, un petit bouquet fait

avec quelques ciboules, un peu de cerfeüil, basilic & fariette, très-peu de sel, deux cuillerées de bouillon; couvrez bien votre pot, & faites cuire une heure & demie ou deux heures à très-petit feu; la cuisson faite, il ne doit rester de sauce que deux ou trois cuillerées que vous passez au tamis, & que vous servez ensuite sur l'abbatis: *voici encore une autre façon*, vous le passez sur le feu avec du beurre, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, deux ou trois feuilles de basilic; mettez-y une cuillerée de farine, & remuez bien le tout; mouillez-le avec du bouillon ou de l'eau, faites-le cuire, & qu'à la fin il ne reste presque point de sauce; mettez-y alors une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait; faites lier sans bouillir; en servant, mettez un filet de verjus,

A B R I C O T S.

Nous avons les abricots d'espallier, & ceux de plein-vent; les premiers sont ordinairement plus gros, plus charnus, & plus beaux que les derniers; mais ceux-ci ont l'avantage du goût, il faut choisir ceux qui sont bien mûrs, dans l'une comme dans l'autre espèce, principalement quand on les veut manger crus. C'est un fruit agréable au goût, mais on en doit user avec beaucoup de modération, parce qu'il est contraire à la fanté; il se corrompt aisément dans l'estomac, & le remplit de vents. Pour éviter ces mauvais effets, en contenant son goût pour lui, il le faut employer avec du sucre, car le sucre & la cuisson le rendent pectoral, & empêchent les maux que les abricots eussent causés sans eux. On fait différentes confitures des abricots verts que

l'on cueille avant que l'amande en soit formée. Il y a beaucoup plus de façons différentes d'employer ceux qui sont mûrs. *On les met en compotte de cette maniere* ; prenez des abricots mûrs, & les coupez en deux, mettez-les sur un plat ou compottier qui aille au feu, avec du sucre fin dessus & dessous. Quand ils sont cuits, servez-les chauds. Vous pouvez encore les faire cuire coupez en deux avec un peu d'eau, & ce que vous voulez de sucre. Vous les servirez à court sirop, chauds ou froids. *Si vous voulez faire de la marmelade*, prenez ce que vous voulez d'abricots qui ne soient pas trop mûrs, coupez-les en très-petits morceaux, cassez les noyaux, tirez-en les amandes, pellez-les, & les concassez pour les jeter dans une poële ou chaudron, avec les abricots & du sucre fin. Si vous avez quatre livres d'abricots, vous y

6 CUISINE ET OFFICE

mettez trois livres de sucre ; faites-les bouillir sur un feu clair , en remuant avec l'écumoire , de laquelle vous écrasez les morceaux de fruit qui ne se mettent pas en marmelade ; vous connoîtrez que la marmelade est faite , quand elle se colera dans vos doigts sans trop grande résistance ; ôtez-là du feu , & la mettez dans les pots quand sa chaleur est un peu diminuée.

A G N E A U.

La saison d'en manger est depuis la S. Martin jusqu'à la Pentecôte ; celui qui est gras , d'une chair bien blanche , est le meilleur , il faut en user modérément , parce que c'est une chair indigeste & pesante sur l'estomac , surtout lorsqu'il est trop jeune , & pas assez cuit , celui qui est le plus gros est le meilleur pour la santé ; la manière la moins malfaisante d'en

faire usage, c'est de le faire bien cuire à la broche. Les parties que l'on y met sont les quartiers de derrière, & ceux de devant; ces derniers sont les plus délicats; les autres parties qui ne peuvent être mises qu'en ragoûts, ou que l'on fait cuire très-simplement, sont la tête, la fressure, le ris, le colet, la fraise, la queue & les pieds: *voici une façon de les accommoder très-simple.* Prenez tel endroit que vous voudrez, mettez-le dégorger dans de l'eau, plus ou moins long-tems, suivant le besoin qu'en a le morceau que vous voulez employer, c'est-à-dire, faites-le tremper & le changez d'eau, jusqu'à ce qu'il soit blanc; car sans cette précaution, exactement prise, tout ce que vous voudriez faire avec, auroit très-mauvaise mine. Faites-lui faire ensuite deux bouillons dans d'autre eau bouillante, & l'en tirez pour le jeter dans de l'eau

fraîche ; puis après l'avoir bien égoutté , vous le mettez dans une petite marmite de bonne grandeur , pour ce que vous faites cuire, avec un peu de bouillon , de la moëlle de bœuf ou graisse de veau , très-peu de sel , une carotte , la moitié d'un panais , un bouquet de trois ciboules , avec trois feuilles d'estragon , un peu de cerfeuil , deux feuilles de basilic , deux ou trois feuilles de fariette , deux échalottes ; ficelez le tout ensemble , faites-le cuire à petit feu. La cuisson faite , passez la sauce au tamis , après l'avoir dégraissée , & la servez sur l'agneau. Vous pouvez encore finir autrement ce ragoût ; quand vous avez passé la sauce au tamis , pourvû qu'elle ne soit point dégraissée , mettez-y deux jaunes d'œufs , faites lier la sauce sans qu'elle bouille , & servez-la sur la viande ; ceux qui ne craignent point un

peu d'acide , y mettront un filet de verjus , ou un jus de citron.

A I L.

J'en ferai peu d'usage dans mes apprêts , parce que beaucoup de personnes la craignent. La cause en est qu'elle échauffe , & donne une haleine forte & très-désagréable ; elle a pourtant d'assez bonnes qualités , car elle réveille l'appétit , & rend les sauces plus piquantes. Les Marins en font beaucoup d'usage , ils prétendent qu'elle emporte la corruption que causent les eaux puantes & sales ; elle leur est d'un grand secours dans les tems fâcheux où ils sont obligés de prendre de mauvais alimens. On la tient pernicieuse aux nourrices , ainsi qu'à ceux qui ont des hémorrhoides.

A I L E R O N S.

Les aîlerons de dindons , & les aîlerons de poulardes , font des ragoûts très-agréables & très-bons pour la santé , car ils sont faciles à

digérer, & ne causent aucune incommodité ; on les prépare de bien des façons différentes. Pour faire des entrées, ceux qui ne veulent pas rendre malfaisans, par une quantité d'ingrédiens indigestes, ces aîlerons si propres à faire un ragoût bon pour la santé, n'ont qu'à les faire cuire comme je l'ai marqué pour les abattis, pag. 1.

A L O Y A U.

Il y a un aloyau de la première pièce, & un aloyau de la seconde. L'aloiau de la première, est le plus gros & celui où on trouve le plus de filet, c'est pourquoi il est préféré pour servir de grosse pièce à une bonne table ; on apprête l'aloiau de bien des manières différentes : j'ai mis ses propriétés à l'article du bœuf. Je vais enseigner les façons les plus simples de l'accomoder. *Communément on le fait cuire à la broche*, il ne faut

pas qu'il soit trop cuit pour être dans son jus, qui est le bon degré de cuisson, il faut que le milieu de sa chair soit encore rouge. Servez-le le plus chaudement qu'il vous sera possible, & en le coupant, le jus qu'il rend sert de sauce.

Ceux qui ne veulent pas une si grosse pièce sur leur table, levent le filet de l'aloyau, & se servent du reste pour les pots au feu; l'aloyau fait de bon bouillon, & il est aussi fort bon à manger bouilli. Voici la façon de faire cuire son filet, vous l'appropriez, en ôtant les flandres qui se trouvent par dessus; ceux qui craignent le lard, employeront en sa place de la tétine de veau que l'on coupera en lardons, qu'il faut rouler dans un peu de sel fin, une petite pincée de cerfeuil, deux feuilles d'estragon, deux feuilles de basilic, un peu de fariette, deux échalottes, le tout aché très-fin,

lardez ensuite le filet de la tetine avec toutes ces petites herbes, mettez-le dans une casserole entre des tranches de veau coupées très-minces, avec une cuillerée de bouillon, faites-le cuire à petit feu dans son jus, il faut qu'il y reste au moins trois heures, le jus qu'il aura rendu en cuisant vous servira de sauce, vous-la verserez par-dessus après l'avoir passée au tamis & dégraissée, si elle étoit trop longue, vous la feriez bouillir, & réduire à quatre ou cinq cuillerées à bouche pour qu'elle ait plus de corps.

A M A N D E S.

Il y a des amandes douces & des amandes ameres, des unes comme des autres les plus nouvelles sont les meilleures. Il faut les choisir hautes en couleur, sans taches & sans aucune odeur de renfermé. Les amandes douces sont celles dont on fait le plus d'usage pour la

cuisine & pour l'office, elle sont employées à faire des masepains, des macarons, des tourons, des gâteaux, des grillages, des pralines, des dragées; de toutes les façons que je viens de citer, elles sont très-indigestes, & l'on en doit user peu. Il n'y a que celles qui sont employées au liquide qui sont bien-faisantes & rafraîchissantes : parce que l'on n'en tire que le suc, comme pour faire le lait d'amandes & sirop d'orgeat. *Le lait d'amandes n'est autre chose* que des amandes auxquelles on a ôté la peau, que l'on pile très-fin & que l'on délaye ensuite avec de l'eau ou du lait, que l'on passe dans une serviette en les pressant fort avec une grande cuillère pour en exprimer bien le suc, on y met après cela autant de sucre que l'on veut. Quelques-uns y mettent quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange. On le prend froid, ou bien on le

14 CUISINE ET OFFICE

fait chauffer sans bouillir, cela est à volonté, ceux qui veulent tremper du pain dedans le font chauffer ordinairement, on fait ce lait clair ou épais, en mettant plus ou moins d'amandes; sur un quarteron de douces, vous en mettez cinq ou six ameres. *Pour faire le sirop d'orgeat* sur une livre & demie d'amandes douces, il faut trois onces d'amandes ameres, trois onces des quatre semences froides, trois livres de sucre, un poisson d'eau de fleurs d'orange, & une chopine d'eau de riviere dont on aura ôté un demi verre: il faut vous regler sur cette dose pour le plus ou le moins de sirop que vous voudrez. Mondez les amandes, c'est-à-dire, qu'il faut les mettre dans l'eau, & lorsqu'elle est prête à bouillir, les ôter pour les dépouiller de leur peau, on les met ensuite dans un mortier avec les quatre semences froides pour les piler

très-fin , en y ajoutant de tems en tems une cuillerée d'eau pour empêcher qu'elles ne tournent en huile : après qu'elles sont bien pilées, vous les broyés encore sur une pierre avec un rouleau de fer , ou bien avec la lame d'un gros couteau , vous délayez cette pâte avec un poisson d'eau de fleurs d'orange , & une chopine d'eau dont on aura ôté un demi verre ; passez le tout par une étamine en le pressant , & l'y repassez : faites alors cuire trois livres de sucre au cassé , jetez-y votre lait d'amandes & l'ôtez du feu , mettez le sur un-fourneau dont la chaleur soit douce pour faire fondre le sucre en le remuant toujours & le faites seulement fremir pour incorporer le lait d'amandes avec le sucre , alors votre sirop est fait : passez-le par un étamine , mettez-le en bouteilles quand il sera froid. On peut faire de bon orgeat avec le

16 CUISINE ET OFFICE

reste des amandes ; le sucre au cassé c'est du sucre que l'on jette dans une chopine d'eau, que l'on écume, & qu'après cela on laisse bouillir à gros bouillons jusqu'à ce que l'ayant éprouvé comme je vais vous le marquer, vous le trouviez fait. Prenez dans une main un gobelet plein d'eau fraîche, trempez deux doigts dedans, puis vous les tremperez dans le sucre, après cela remettez les dans l'eau, roulez le sucre qui reste dans vos doigts, s'il est assez ferme pour être cassé net, votre sucre est cuit au cassé.

ANGUILLE.

C'est un poisson d'eau douce que l'on trouve dans les rivières, les lacs & les étangs ; la meilleure anguille est celle qui vient des eaux claires, sa chair est nourrissante & de bon goût ; cependant on remarque que ceux qui
ont

ont l'estomac foible , & ceux qui ont la goûte ou la gravelle , doivent en manger très-peu , parce qu'elles contiennent des sucres visqueux , & que la digestion en est difficile. La maniere de l'accommoder moins nuisible à la santé que toute autre , c'est de la mettre à la broche ou sur le gril , parce que l'action du feu , en dépouillant sa chair d'une partie de sa viscosité , la dépouille aussi d'une partie des mauvais effets qu'elle pourroit produire. *Voici la maniere de l'apprêter pour la broche ;* vous prenez une anguille à laquelle vous ôtez la peau , vous lui faites la barbe , la vuidez & lavez : puis vous la coupez par tronçons de la longueur d'environ trois pouces , si elle est grosse , c'est ce qu'il faut pour la broche ; avant de l'y mettre il faut qu'elle marine deux heures dans de l'huile d'olive , avec quelques zestes de carottes & de :

panais, du sel fin, un oignon coupé en tranches, deux rocamboles entières, un peu de basilic, de la fariette, & quelques feuilles d'estragon; quand les deux heures de marinade sont accomplies, vous pressez toutes ces herbes au-dessus de l'huile où elles étoient, & vous les mettez dans une casserole. Ensuite embroché votre anguille dans un petit hatelet, & l'attachez à la broche; enveloppez là de deux papiers que vous ficelez, & faites la cuire avec un feu clair pendant une demie heure en l'arrosant avec l'huile de sa marinade; servez la avec cette sauce-ci. Mettez dans la casserole où vous avez mis les herbes que vous avez pressées, deux verres de bon bouillon, deux pincées de chapelure de pain, & si vous ne craignez point l'acide, vous rendrez votre sauce bien meilleure en ajoutant deux tranches de ci-

tron dont la peau doit être ôtée, ou une cuillerée de vinaigre ; faites bouillir le tout ensemble une demie heure, & reduire pendant ce tems seulement, à un point où la sauce ne soit ni trop longue ni trop courte, passez la dans un tamis, & servez la sur l'anguille après l'avoir assaisonnée de sel & d'un peu de gros poivre. *L'anguille qu'on fait cuire sur le gril*, se prépare de la même façon. On la dépouille, on lui fait la barbe, on la vuide, on la lave, on la coupe de même par tronçons ; mais on la fend légèrement sur les côtés, ce qui ne se fait pas à l'anguille destinée pour la broche, la marinade se fait de même & demande le même tems. Lorsque l'anguille est marinée, on la panne de mie de pain bien fine, après quoi on la met sur le gril, où elle cuit, pendant qu'on l'arrose avec l'huile de sa marinade. Quand elle est cuite & qu'elle

a pris une belle couleur dorée, vous la servez avec la sauce que vous faites des herbes de la marinade de la même façon que la sauce de l'anguille à la broche, mais vous en retranchez la chapelure de pain.

ANGÉLIQUE.

Il y en a de deux sortes, la cultivée & la sauvage; on les emploie toutes deux en confitures. Elles ont la propriété de garantir du mauvais air, & elles sont bonnes pour la poitrine. On coupe les tiges de l'angélique, lorsque cette plante est d'une bonne grosseur, avant qu'elle soit montée en graine; on la trouve fraîche dans le Printems, l'Eté & l'Automne. Pour la mettre en confiture, il faut la couper par morceaux, en ôter la peau, & la faire bouillir jusqu'à ce qu'elle fléchisse sous les doigts. Quand elle est à ce point, il faut l'ôter du feu, & la laisser encore

quelque tems dans cette même eau pour qu'elle reverdisse; égouttez-la, & puis vous la mettrez dans de l'eau fraîche. Quand cela est fait, on pese autant de sucre que d'angélique, on fait clarifier le sucre, après cela on jette l'angélique dans le sucre, & ils font ensemble quinze ou seize bouillons; il faut avoir soin de l'écumer, puis on ôte le tout du feu pour le mettre dans une terrine; laissez votre angélique dans le sucre jusqu'au lendemain que vous la retirerez, & ferez bouillir votre sucre tout seul jusqu'au perlé, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'en trempant deux doigts dans le sucre, & les ouvrant après de toute leur grandeur, le fil que forme le sucre qui tient après l'un & l'autre, ne se casse point; alors vous le versez sur l'angélique qui restera trois jours dans ce sucre. Quand les trois jours seront accomplis, vous

égoutterez les cardons d'angélique, pour faire faire au sucre à part, trois ou quatre bouillons; ensuite vous les remettrez dans le sucre, pour faire bouillir le tout ensemble encore trois ou quatre bouillons. Quand tout cela est fini, votre confiture est faite; vous la laissez jusqu'à ce qu'elle ait perdu la chaleur brûlante qu'elle a en sortant du feu, après quoi vous la mettez dans les pôtis à confitures. Si vous voulez avoir de l'angélique au sec en la retirant du feu, au lieu de la mettre dans des pôtis, vous la retirerez de son sirop, vous l'égoutterez & la poudrez de sucre pour la faire sécher. *On fait aussi des compottes d'angélique*: après l'avoir dépouillée, coupée & fait cuire dans l'eau, comme il est marqué dans la recette précédente, vous la faites bouillir avec du sucre clarifié, jusqu'à ce que le sirop ait la con-

sistance nécessaire. Il faut trois quarterons de sucre pour une livre d'angélique.

On prétend que sa racine en poudre est bonne pour les défaillances de cœur.

ANCHOIS.

C'est un petit poisson de mer qui nous vient de la Provence, salé & dans des petits pots; l'excellence de son goût en a rendu l'usage très-ordinaire dans les salades & dans les ragoûts; les meilleurs sont les nouveaux qui ont la chair ferme & la couleur rougeâtre. On prétend qu'ils aident à la digestion, & qu'ils excitent l'appétit quand on en use modérément. Mais leur usage immodéré échaufferoit beaucoup, & augmenteroit l'âcreté des humeurs. Je n'en ferai que très-peu d'usage dans les mets que j'enseigne, parce que j'en retranche tout ce qui peut exciter l'âcreté dans le sang.

ALOUETTE OU MAUVIETTE.

Il y en a de deux sortes, celle qui a une hupe sur la tête, & celle qui n'en a pas ; on donne la préférence à la première, parce qu'elle est d'un goût plus délicat ; cela n'empêche pas que l'autre ne soit aussi fort estimée, il faut que les alouettes de l'une ou de l'autre espèce, soient grasses & bien en chair. Celles qui sont vieilles ne sont pas seulement moins agréables au goût que les jeunes, mais encore très-capables d'incommoder ; ce qui n'arrive point quand on mange les meilleures qui sont nourrissantes & faciles à digérer. Il y a deux bonnes saisons pour en manger, qui sont l'Automne & l'Hyver, parce qu'alors elles sont grasses. *On les mange assez volontiers cuites à la broche, mais on les apprête avant de les y mettre de cette façon, Plumez-lés sans*

fans les vuider , trouffez-les en faisant tenir les pattes avec la tête, & les embrochez avec une petite brochette de bois , mettez une petite barde de lard à chaque alouette , après cela faites-les cuire à la broche bien à propos , gardez-vous de les laisser dessécher , mettez dessous les alouettes ou mauviettes , des rôties de pain pour recevoir ce qui en dégouttera ; quand elles sont cuites , servez-les chaudement sur les rôties. S'il arrive qu'une partie, ou le tout, revienne de la table ; *pour resservir ces alouettes accommodez-les de cette façon.* Prenez les alouettes & les rôties de pain , mettez-les dans un mortier avec une échalotte , une rocambole , un peu de farriette , pilez le tout ensemble très-fin , & le délayez ensuite avec du bouillon. Pour le passer à l'étamine en le pressant fort avec une cuiller de bois ,

mettez ce que vous avez passé sur le feu, & le faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit au point d'un achislié, assaisonnez-le de sel, gros poivre, & le servez chaudement.

A L O S E.

C'est un poisson de Mer qui passe dans les rivières, & qui s'y engraisse; on le voit paroître souvent dès le milieu de Février, & il continue à se montrer jusqu'au mois de Mai: l'alose de Seine passe pour être la meilleure. Il faut la choisir d'une chair ferme & bien blanche; elle est excellente quand elle est bien fraîche. Les premières qui paroissent sont toujours les plus délicates; ce qui fait dire vulgairement qu'il faut manger l'alose avec les riches, & le maquereau avec les pauvres. La chair de l'alose est nourrissante, facile à digérer, & on la dit propre à provoquer le sommeil. Mais quand elle n'est pas fraî-

che , ou que sa saison commence à se passer , elle est piquante , elle incommode les gencives par son âcreté , & elle altere beaucoup. *Voici la meilleure & la plus simple façon de l'accommoder.* Il faut l'écailler , la vuidier , & puis la laver , ensuite vous la fendez le long du dos , & la faites mariner dans de l'huile d'olive , où on aura mis du sel fin. Au sortir de la marinade , vous la mettez sur le gril , où il faut la laisser cuire , jusqu'à ce que son arrête ne soit plus rouge. Après l'avoir ôtée du gril , vous la servez avec une sauce d'huile & de vinaigre ; il faut très-peu de ce dernier. Ceux qui ne craignent pas le beurre , peuvent la faire servir avec d'autres sauces , ou un ragoût de farce. *On la fait encore cuire tout simplement* avec de l'eau , du sel , quelques racines coupées très-minces , deux oignons en tranches & du basilic.

Après cela on la met égouter ; puis on la mange avec de l'huile, du sel, & un peu de vinaigre que l'on met à table sur son assiette.

A R T I C H A U T S.

Il faut les choisir gros, tendres, & fermés par en haut, car s'ils sont ouverts, ils sont trop mûrs, & par conséquent filandreux. Il y a des artichauts verts, & il y en a de violets. Les uns & les autres étant çuits, sont d'excellens légumes, nourrissans, faciles à digérer, & qui purifient la masse du sang. Ceux que l'on mange crus, & que l'on nomme artichaux à la poivrade, sont petits & tendres, mais moins faciles à digérer que les autres ; il n'y a même que ceux qui ont un bon estomac, qui doivent en faire usage ; on diversifie la façon d'accommoder ce légume, & il entre dans bien des ragoûts. *Le voici cuit bien simplement.* Il faut d'abord l'apprêter pour la

cuiſſon , en ôtant tout le verd qui eſt deſſous le cul ; car il faut preſque qu'il n'y paroiſſe que le blanc , il faut auſſi couper le tiers des feuilles , afin qu'elles ne ſoient pas ſi hautes. Enſuite vous faites bouillir vos artichaux dans de l'eau , juſqu'à ce que la feuille quitte en la tirant. Quand ils ſont cuits , vous ôtez le foin qui eſt dedans , & les ſervez avec une ſauce à l'huile , vinaigre , ſel , gros poivre , ou bien avec une ſauce au beurre que vous délayé avec un peu de farine , un filet de vinaigre , ſel , gros poivre ; faites lier ſur le feu , ſervez dans les artichaux. *On en fait frire* que l'on coupe par morceaux , après les avoir préparé comme il eſt dit ci-deſſus , ces morceaux doivent être au nombre de huit par artichaux. Il faudra en ôter le foin avant de les mettre dans une terrine avec un œuf , un filet de vi-

naigre, sel, gros poivre ; remuez le tout ensemble pour faire prendre goût aux artichaux. Quand vous serez prêt à les frire, vous jetterez dessus autant de farine qu'il en faudra pour faire une pâte qui ne soit ni trop épaisse, ni trop liquide. Faites-les frire à friture moyennement chaude, & retirez-les quand ils seront d'une couleur dorée pour les servir chaudement ; l'on met autour du persil frit si l'on veut :

A S P E R G E S.

Nous avons des asperges bien plus cheres que les autres, parce qu'elles viennent avant la saison à force de culture. Cependant elles ne sont pas si bonnes que les vertes qu'on a tout le Printems, les plus grosses sont les meilleures. C'est un légume stomacal qui nourrit peu, & se digere très-facilement ; on le tient bon pour le foie, & pour chasser la pierre des

reins , mais il donne une mauvaise odeur à l'urine , & il échaufferoit si on en mangeoit immodérément ; c'est ce dont les bilieux doivent bien se garder , à ce que l'on prétend. Les asperges servent à garnir des pôtages , à faire des entremets ; elles entrent aussi dans la composition de quelques ragoûts. Il faut qu'elles soient cuites avant qu'on les y mette. *Voici la façon la plus naturelle de les faire cuire pour entremets.* C'est de les jeter dans de l'eau bouillante , & de les y laisser bouillir , jusqu'à ce qu'en les pressant on les sente assez attendries ; il faut prendre garde de les laisser trop cuire , car on ne les trouveroit plus croquantes en les mangeant , & il faut qu'elles le soient un peu. Au sortir de l'eau , vous les égouttez & les servez avec telle sauce que vous voulez ; la meilleure , par rapport à la santé , est celle que l'on

fait , en mettant dessus , pendant qu'elles sont chaudes , de bonne huile , du sel , un peu de gros poivre & un peu de vinaigre ; il ne faut pas plus de tems pour cuire des asperges que pour cuire des œufs frais.

Les petites asperges se mettent en petits pois ; & pour cela , coupez-les menues , & n'y mettez point de dur , lavez-les dans plusieurs eaux pour qu'il n'y reste point de sable , mettez-les dans de l'eau bouillante pour leur faire faire deux bouillons , retirez-les , & les égouttez , mettez-les dans une casserole avec du bon beurre , un bouquet de persil , ciboule & quelques feuilles de sarriette , passez-les sur le feu , & mettez-y une demie cuillerée de farine , remuez & mouillez avec un peu d'eau , mettez-y du sel , un peu de sucre , laissez bouillir une demie-heure , & de maniere qu'il ne reste presque point de saucé , mettez en-

suite une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs délayés avec de l'eau ou de la crème. Faites lier sans bouillir, il faut que la sauce ne soit ni trop épaisse, ni trop claire, mais qu'elle tienne après les asperges.

AVELINES OU NOISETTES.

C'est un fruit qui se digere mal, on s'en sert beaucoup pour les dragées, & dans la nouveauté elles se servent telles qu'on les cueilles sur toutes sortes de tables. Un arbrisseau que l'on nomme noisetier ou coudrier, le produit. On le trouve dans les hayes, dans les bois & dans les jardins. Les noisetiers des jardins sont cultivés, & produisent les meilleurs noisettes, celles qu'on nous apporte du Lyonnais sont préférables à toutes les autres, il faut qu'elles soyent grosses, que l'amande en soit rougeâtre, presque ronde & pleine de suc.

AZEROLE.

C'est un fruit semblable aux neffles, avec cette différence que les azeroles sont plus petites, elles ont une espece de couronne, on n'en sert presque point sur les bonnes tables. Pour qu'elles soient bonnes à manger, il faut qu'elles foyent bien mures, rouges, douces & moëlleuses. Elles fortifient l'estomac, & arrêtent le cours de ventre; comme elles se digerent difficilement il faut en user très-peu. Les meilleures sont celles qui croissent en Languedoc & en Italie.

BARBUE.

C'est un excellent poisson de mer, qui ressemble fort au turbot. Mais il est plus petit, & il a la chair plus délicate. C'est une nourriture qui se digere facilement. *Pour le manger, il faut mettre autant de saumure que de lait, & faire cuire votre poisson dedans;*

il ne faut pas qu'il bouille, il faut seulement que ce mélange de lait & de saumure fremisse, il est cuit quand il fléchit sous les doigts, retirez-le alors fort doucement pour ne pas le rompre, & mettez-le sur une serviette, on le mange avec de l'huile & du vinaigre que chacun met à son gré sur son assiette, la façon de faire la saumure dans laquelle on le cuit avec du lait, se trouvera à l'article du turbot : on sert aussi la barbue de la même façon que le turbot.

BARBOTTE OU LOTTE.

La barbotte nommée bien plus communément lotte, est un excellent poisson d'eau douce, sa chair qui est blanche, tendre & délicate, nourrit médiocrement, & se digere facilement. Son foye est très-estimé, ce poisson ressemble à l'anguille, mais il est des deux tiers plus courts. *La façon de l'accommoder;* vous jetez un instant

vosre lotte dans de l'eau presque bouillante, & la retirez tout de suite pour en ôter légèrement le limon en la gratant avec un couteau de la tête à la queue, il faut prendre garde de la couper parce que cela lui donne mauvaise mine. Ensuite vous la vuidez sans en ôter le foye, ayez soin d'ôter son amer. Après l'avoir lavée & égoutée, vous la farinez & la faites frire dans de l'huile, ou telle friture que vous voudrez, étant cuite d'une belle couleur dorée, vous la servez chaudement sur une serviette; on la mange avec un peu de sel. *Si vous voulez manger des lottes bouillies*, vous les mettez dans une casserole avec un demi verre de vin blanc, un verre d'eau, un peu de sel, trois ou quatre petits morceaux de carottes & de panais, deux échalottes, deux cuillerées d'huile, deux feuilles de basilic, un peu

de farriette, faites bouillir cinq ou six bouillons, il faut peu de tems pour les cuire; passez la sauce au tamis & la dégraissez, si elle est trop longue, il faut qu'elle soit reduite en petite sauce, servez-la sur les lottes; vous pouvez mettre dans cette même sauce, deux jaunes d'œufs que vous faites lier sans bouillir, mais pour cela il ne faut pas qu'elle soit dégraissée.

BARBILLON OU BARBOT.

C'est un poisson d'eau douce qui n'est pas fort estimé, il est pourtant assez bon quand il est pris dans une eau claire, & qu'il a la chair ferme; il nourrit mediocrement, & se digere bien; il a pris son nom d'une longue barbe qu'il porte à côté des lèvres, les gros sont les barbots, & les petits sont les barbillons, les premiers sont bien meilleurs que les derniers. *Les uns & les autres s'accoutument de même.* Il faut les écailler, les

vuider, & avoir grand soin de ne leur rien laisser dans le corps, principalement les œufs, parce que l'on assure qu'ils peuvent causer des vomissemens & des maux d'estomac, après les avoir lavé, on peut les fariner & les faire frire avec de l'huile, si on veut les manger avec une sauce, il faut faire cuire le poisson à grand feu avec un verre de vin blanc, trois ou quatre verre d'eau, un peu de sel & gros poivre, deux oignons coupés en tranches, quelques zestes de carottes & de panais, deux cuillerées d'huile, un peu de sariette, deux feuilles de basilic, la cuisson achevée, retirez-le sur le plat que vous devez servir, passez la sauce au tamis sans la dégraisser, mettez-y trois jaunes d'œufs, faites la lier sur le feu sans bouillir, & la servez dessus le poisson. *Si vous voulez le servir en étuvé,* vous le coupez par tronçons &

vous mettez dans une casserole deux bonnes pincées de farine avec du beurre, faites le roussir, ensuite vous y mettez cinq ou six moyens oignons coupés en tranches, & encore un peu de beurre, passez les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient plus qu'à moitié cuits, mettez y un demi-septier de vin, un filet de vinaigre & près d'une chopine d'eau; ensuite vous y mettez le poisson, du sel, du gros poivre, une feuille de laurier; vous faites bouillir le tout à gros bouillons, étant cuit à courte sauce, vous le servez avec quelques croutons de pain de la grandeur d'un petit écu, & mettez la sauce par dessus. L'étuvé de carpe se fait de même que celui-ci. Mais il y a cette différence, que dans le premier on met les œufs de carpe, & dans le dernier il faut bien se garder de mettre les œufs de barbillons. *Les matelottes* se font comme les étu-

vés il n'y a de difference, qu'en ce que les matelottes sont composées de plusieurs poissons d'eau douce.

BASILIC.

C'est une plante aromatique qui entre dans bien des sauces, comme on peut le voir dans le cours de cet ouvrage : Il faut l'employer avec beaucoup de prudence. Si l'on en mettoit trop dans un ragoût, son goût fort seroit capable de le gâter, mais quand on fait en mettre seulement ce qu'il faut, elle y est très-bonne, ses qualités sont amies du corps, puisqu'elle est apéritive, qu'elle fortifie l'estomac, chasse les vents, & aide à la digestion, elle guerit aussi les maux de tête. Cependant son excès seroit nuisible. Mais quand on n'en use que dans des ragoûts, elle ne peut opérer ni bien ni mal, parce que le palais ne peut supporter qu'une très-petite dose de basilic.

BEURRE,

B E U R R E.

Il y en a de différentes sortes , comme c'est de la crème qu'on le fait , on pourroit en avoir autant qu'il y a de laitages differens. Mais le lait de vache est celui que nous avons avec plus d'abondance, & par conséquent, c'est de sa crème qu'on fait le beurre dont l'usage est le plus commun, il differe en bonté, parce que les lieux d'où on le tire, different entr'eux par le climat & la bonté des pâturages. Il est pourtant très-certain qu'avec de bonne crème on peut faire de mauvais beurre, en la laissant trop vieillir avant que de la battre, ce qui arrive souvent à des gens pauvres qui n'ont qu'une vache & qui laisse aigrir leur crème plutôt que de la battre souvent ; le meilleur est celui qui est fait avec une crème douce, qui est nouveau, dont l'odeur est agréable, & la couleur d'un beau jaune. Le mois

D

de Mai & celui de Septembre sont ceux qui fournissent le meilleur beurre, parce que dans ce temps les pâturages sont dans toute leur bontés, en même tems que le beurre le plus frais & le plus doux, flatte le goût plus qu'un autre, il est aussi meilleur pour la santé; il adoucit les acrés de la poitrine, lâche le ventre, & humecte l'estomac; mais il se tourne facilement en bile, & beaucoup de gens disent qu'il débilité l'estomac. Dans le cas où on craindroit ces mauvais effets, on peut substituer au beurre, pour les personnes qui ont la dispense de faire maigre, de la moëlle ou graisse de bœuf fondue & passée au tamis, & cela en toute occasion, c'est le moyen de contenter son goût & d'obvier aux maux qui en pourroient résulter, car les mets que l'on fera avec cette moëlle ou graisse de bœuf, seront fort

bons, & la quantité de beurre qu'on est obligé de mettre en certains ragoûts, est très-capable de nuire à la santé des personnes d'une complexion délicate, ce qui fait que quelques-unes se privent de manger de bien des compositions agréables, dont elles peuvent user en sûreté quand elles sont faites avec la graisse de bœuf.

BECOT OU BECASSEAU.

C'est un petit oiseau de riviere qui cherche sa nourriture sur les bords des ruisseaux & des marais. Il ressemble à la becassine, & cette ressemblance lui a fait donner en quelques endroits, le nom de demi becassine parce qu'il est plus petit ; sa chair est plus parfaite, elle fournit une nourriture legere, facile à digerer ; mais elle échaufferoit si on en faisoit un trop fréquent usage, on l'accommode comme la becassine.

B E C A S S I N E.

Les herbes aquatiques qui sont auprès des ruisseaux & des marais sont ordinairement la demeure des becassines, elles sont d'un excellent goût, & se digerent bien; *pour les manger il faut* les plumer, ne les point vuider, les trousser les pattes croisées, & le bec en travers du corps en forme de brochette; après cela, faites-les refaire sur de la braise, & les piquez de menu lard, mettez les cuire à la broche avec des roties de pain dessous, que vous servirez avec les becassines comme on fait pour les alouettes ou mauviettes.

B E C A S S E.

C'est un oiseau connu, & fort estimé pour sa bonté. Comme on ne peut pas distinguer la jeune becasse d'avec la veille, il suffira de la choisir grasse & bien en chair, pour être sûr de sa délicatesse. L'hiver est sa seule saison,

& dans l'hiver le tems de brouillard, est le véritable pour la manger dans toute son excellence, celle qui, lorsque les bleds commencent à pousser, se nourrissent dans des terroirs humides des vers qu'elles tirent de terre avec leur long bec, ne sont pas si bonnes que les autres ; mais on ne laisse pas de les manger avec plaisir, quand elles sont aussi grasses & bien en chair. C'est un aliment nourrissant, & facile à digerer, son excès pourtant est nuisible, car il échauffe. La becasse n'est pas aussi delicate que la becassine, & la becassine ne vaut pas le becot. Il y a une gradation de grosseur & de goût entre ces trois oiseaux, dans laquelle la petiteesse a la prééminence. *Il faut l'accommoder de la même maniere que la becassine, la trousser de même sans la vuider.*

46 CUISINE ET OFFICE
BECAFIGUE.

Cet oiseau est fort commun dans les Provinces Méridionales de France , les becafigues s'engraissent à manger du raisin, & sur-tout des figes douces , comme leur nom l'indique. La bonne saison d'en manger est l'Automne , cet oiseau est plus petit que l'alouette, il a le bec longuet , les plumes d'un gris brun sur le dos , & sur le ventre elles sont d'un blanc sale, interrompu par de petites taches noires. Lorsqu'il est bien gras, dans les differens degré de bonté assignés aux oiseaux , il est placé à côté de l'ortolan, il y a même bien des gens qui veulent le mettre au-dessus. Sa chair tendre nourrit beaucoup , & se digere bien. *On fait ordinairement cuire les becafigues à la broche , après les avoir plumés & vuidés , enveloppés d'une feuille de vigne , &*

d'une barde de lard, & passés dans un petit hâtelet que l'on attache à une broche. On les fait cuire avec un feu clair, à la fin de la cuisson on jette de la mie de pain sur les bardes pour les panner, & quand ils ont pris une belle couleur dorée, on les sert chaudement.

BECAFIGUE BATARD.

Le beca figue bâtard, habite auprès des ruisseaux & des rivières, il ressemble bien au becafigue par sa grosseur & par son plumage; mais son cri le distingue de ce dernier. C'est avec raison qu'on lui a donné l'épithete de bâtard, & qu'il n'est pas autant estimé que l'autre; car il lui est bien inférieur en bonté, il n'est jamais si gras. L'autre est exquis, celui-ci n'est que bon. On les accommode comme les becafigues, à l'article précédent.

BETTERAVE.

C'est une racine qui provient de la bette, ou poirée rouge, on la fait cuire dans de l'eau, ou bien au four. Mais celle qui a été cuite au four est meilleure que celle qui a été cuite dans de l'eau. On ne la fait point cuire chez soi à Paris, elle s'y vend toute cuite, & lorsqu'elle l'est, on la choisit d'un rouge bien foncé, bien cuite, point filandreuse, & pour connoître cela, on en casse un petit morceau; elle est très-bonne en salade, on en fait aussi des fricassées. Cette plante est apéritive, purifie le sang, chasse les obstructions; mais elle est difficile à digérer, & lâche le ventre. *Il faut qu'elle soit préparée de cette façon;* pour la mettre en salade ou en ragoût, ôtez la peau brune qui l'enveloppe, si les Betteraves sont petites, ne partagez point leur largeur,

geur, mais si elles sont grosses, & ce ne sont pas ordinairement les meilleures, coupez-les en deux de la tête a la queue, puis en tranches minces, qui n'ayent que l'épaisseur d'une pièce de six liards. Après cela, *pour les mettre en fri-cassée* vous faites fondre du beurre, ou si vous le craignez, de la graisse de bœuf, qu'il faut passer au tamis après qu'elle est fondue. Jetez dedans vos betteraves, quelques échalottes hachées très-fin, du sel, & du gros poivre, passez le tout sur le feu, puis jetez y une pincée de farine, que vous mêlez bien avec les betteraves en les remuant, mouillez-les avec un peu de vinaigre, du bouillon ou de l'eau, laissez faire cinq ou six bouillons & tâchez que votre sauce soit courte & liée; si vous ne craignez point l'acide, mettez en servant encore un peu de vinaigre, parce que la betterave est fade, & qu'elle exige un assaisonnement dont le

goût soit piquant. On peut aussi substituer au beurre du sain-doux.

B I E R E.

C'est une boisson rafraîchissante, qui nourrit beaucoup, & engraisse; mais la biere trop nouvelle excite des vents, produit des ardeurs d'urine, & enivre quand on en boit avec excès. Il y a différentes sortes de biere. Biere blanche, biere rouge, biere douce, biere amere; la biere nouvelle est bien plus douce que celle qui a été gardée. La qualité de la biere est différente, parce qu'on en fait en différens pays, & que les eaux, & ce qui la compose dans tel lieu, ne sont pas absolument les mêmes en tel autre. Elles se font avec du houblon & du froment, ou de l'orge, & pour empêcher qu'elle ne s'aigrisse, on y mêle quelques plantes ameres. La saison où on la fait décide de sa bonté à cause de la fermentation. La meilleure biere est celle du mois de Mars.

B I C H E.

La chair de biche n'est presque point en usage , parce qu'elle est fort compacte , & par conséquent très-difficile à digérer. Si l'envie prend à quelqu'un d'en manger, il faut que la biche soit jeune ; si elle est en chaleur , qu'il s'en abtienne. Le faon de biche est plus en usage , lorsqu'il ne passe pas deux années, sa chair est plus tendre , & se digere mieux. Mais les personnes qui sont au régime doivent observer de ne manger, ni de la biche , ni du faon. *L'un & l'autre s'accommodent* comme le sanglier.

B Œ U F.

Les bons ou mauvais pâturages rendent les bœufs bons ou mauvais, on en a de très-bons d'Auvergne & de Normandie , parce que les pâturages sont admirables dans ces Provinces. La chair de cet animal est très-nourrissante & repaît solidement. Il est

pour cela très-nécessaire aux gens dont les travaux exigent beaucoup de mouvement, & en général à toutes les personnes qui font de l'exercice; comme elle est un peu difficile à digérer, ceux qui n'ont pas un tempérament fort, & dont l'estomac ne souffre rien de lourd, doivent en user sobrement. Le bœuf doit être de couleur rouge foncé, & garni d'une graisse presque blanche, mais qui ne le soit pas tout à fait; voilà le meilleur Bœuf. Comme il a des parties qui se gardent peu, & d'autres qui se gardent long-tems, j'avertirai dans les ragoûts de chacune d'elles, pour garder, ou pour employer promptement. *La tête* n'est gueres en usage que chez les pauvres gens. On peut employer *la cervelle très-fraîche*. On la fait dégorger dans de l'eau, ensuite on la fait mariner pendant deux heures avec du vinaigre, du sel, du poivre, quelques fines herbes, & quel-

ques échalottes ; quand on l'a ôtée de sa marinade on la fait frire, & on la sert pour entremets ou pour hors d'œuvre, *on peut encore la faire cuire* avec du vin blanc, des tranches d'oignons, de carottes & de panais, sel, poivre, un peu de bouillon qui n'ait pas été dégraissé, puis on fait un ragoût de petits oignons, ou de racines, & on sert la cervelle, & le ragoût bien arrangé sur le plat. *Le gras-double*, on l'achette tout cuit chez la tripiere. Flairez-le pour sçavoir s'il ne sent pas la tripaille, ce qui arrive quelquefois par l'inattention de ceux qui devroient le laver beaucoup, & le faire cuire aussi-tôt qu'on l'a ôté des entrailles du bœuf. On en fait des fricassées. Avant de l'employer il faut râtisser les morceaux qui en ont besoin & les laver, après cela les couper en filets de la longueur du petit doigt. Pour le fricasser faites un roux avec de la farine & du beurre dans lequel

vous jetez d'abord de l'oignon haché & puis après votre gras double; mouillez le tout avec du bouillon ou de l'eau, laissez le réduire à courte sauce, assaisonnez-le de haut goût, mettez y une cuillerée de moutarde, & servez le sur le plat. *Le palais*, on doit aussi l'employer très-frais & bien cuit. Après l'avoir épluché on l'acommode comme le gras-double. On le sert encore en fricassée de poulets, & grillé. *La graisse*, on l'emploie volontiers pour nourrir des braises, des farces & des gaudiveaux, j'en fait usage dans ce livre à la place du beurre & même du lard & du sain doux. Parce qu'elle est moins nuisible à la santé. Au reste la différence des goûts, & celle des tempéramens décidera entre le beurre, le sain-doux, le lard; & la moëlle de bœuf pour nourrir les différens ragoûts qui leur seront proposés. *La langue* dans un tems frais peut

se garder deux ou trois jours, on la sert pour entrée de bien des façons, quand elle est salée, fumée ou fourrée, elle devient un entremets. *La moelle*, on l'employe comme la graisse, mais elle est plus délicate, & rend aussi plus délicat ce qu'elle nourrit. *Le tru-meau* fait de bon bouillon, & doit être bien cuit, mais il resserre le ventre, & c'est pourquoy que quelques-uns ne s'en servent pas. Le cimier, le gîte à la noix & la tranche servent à faire de fort bon bouillon, du bœuf à la mode, & à la royale, à nourrir des braises, & à différentes entrées & hors d'œuvres, on en fait quelquefois des hachis. *L'aloyau*, on le met volontiers à la broche, voyez ci-devant aloyau. *La queue* voyez queue. *La culotte* voyez culotte. *La charbonnée* voyez côte ou carbonnade. *La poitrine* elle à première, seconde & troisième pièce; chacune de ces pièces pèse suivant la grosseur du bo-

56 CUISINE ET OFFICE
bœuf dix liv. ou davantage, elles
pesent même jusqu'à quinze li-
vres, la première est très-grasse,
on appelle sa graisse lard de bœuf;
la seconde est bien meilleure,
elle est plus en chair, & moins
en graisse; la troisième pièce est
celle des tendrons, elle est min-
ce, on y trouve beaucoup de
peaux filandreuses, on fait de
toutes les trois des pièces de bœuf
pour le bouilli; différentes entrées
& quelquefois des entremets
froids. Si elles ne fournissent pas
un bouillon aussi bon que la tran-
che & le cimier; leur chair entre-
lardée, est plus agréable à man-
ger. *Le paleron*, voyez épaule.

BOUILLIES *de différentes façons.*

Toutes sortes de farines peu-
vent servir à faire des bouillies.
On ne se sert ordinairement que
de la farine de froment; elle ne pro-
duit aucun mauvais effet, & nour-
rit bien. *La farine de ris* retablit

les forces perdues, & modère le cours de ventre, mais elle donne des vents. *La farine de gruau* quand elle faite d'une bonne avoine, rafraîchit, & fait dormir, elle est aussi un peu venteuse. *La farine d'orge* est aussi rafraîchissante, & de plus elle est legere. *Prenez une de ces farines*, il n'importe laquelle, car la maniere de les employer est la même. Seulement vous remarquerez qu'il y a des farines qui boivent plus que d'autres. Mettez-la dans un poëlon, ou dans une casserole, il en faut quatre cuillerées à bouche pour un plat d'entremêts. Délayez votre farine avec du lait que vous versez dessus peu à peu pendant que vous remuez avec une cuillere, n'y laissez point de grumeaux, mettez-y quelques grains de sel, mais en fort petite quantité, un peu de sucre, & faites cuire à très-petit feu pendant une heure en remuant toujours avec une cuil-

ler, non pas superficiellement mais dans le fond de votre poëlon, afin que votre bouillie ne brûle pas; remettez du lait quand elle s'épaissit trop. Pour connoître si elle est cuite portez en une cuillerée à votre odorat. Si elle ne sent point la farine ôtez-la du feu. Si vous voulez du gratin mettez deux ou trois cuillerées de bouillie dans un plat d'argent, ou dans quelqu'autre, qui aille sur le feu, & laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soyent entièrement reduites en gratin, servez dessus la bouillie bien chaude. Ceux qui la font pour des enfans la laisse gratiner dans le vaisseau où elle a cuit, en ne laissant après la cuisson que des cendres chaudes sur lesquelles on met la bouillie pendant quelques momens & on ne la remue plus.

BOUILLON DE SANTE'.

Pour faire trois chopines de bouillon, prenez un pot de terre

bien propre & bien vernissé, qui
tienne trois pintes. Mettez-y une
livre & demie de tranche d'un
bœuf nouvellement tué, une livre
ruelle ou de jarret de veau, le
quart, ou la moitié d'une poule ;
remplissez la marmite d'eau de
riviere bien claire faites la bouil-
lir, ayez soin de la bien écumer,
quand elle aura jetté son écume
mettez-y un oignon blanc, une
carotte, la moitié d'un panais,
un peu de sel, un petit paquet
bien ficellé fait avec un cœur de
laituë, trois ou quatre petites
branches de cerfeuil, deux feuil-
les de poirée, une petite branche
de pourpier ; faites bouillir cela
également à feu médiocre envi-
ron quatre ou cinq heures, ou
plutôt jusqu'à ce que la viande
soit cuite, après avoir dégraissé
votre bouillon, retirez la marmi-
te du feu, laissez reposer le bouil-
lon une demie-heure avant que de

60 CUISINE ET OFFICE
le passer au tamis. Mettez ensuite
votre tamis sur une terrine bien
propre & versez doucement votre
bouillon dedans, si le bouillon est
bien fait, il sera d'un beau jau-
ne, & de bon goût. Portez votre
terrine dans un endroit frais &
vous irez y prendre la quantité de
bouillon dont vous aurez besoin
pour le faire chauffer dans l'ins-
tant où il sera nécessaire.

BOUILLON *ou eau de Poulet.*

On ne se sert ordinairement de
ce bouillon que pour les malades
ou pour les personnes échauffées; il
est bon de prendre l'avis d'un Mé-
decin avant d'en faire usage. *Il
faut pour ce bouillon* un poulet com-
mun nouvellement tué, plumé,
flambé, épluché & vidé; faites
lui entrer dans le corps deux on-
ces des quatre semences froides,
à moitié concassées, & le mettez
dans un pot de terre avec quatre

pintes d'eau de riviere bien claire, faites le bouillir une heure & demie , ou jusqu'à ce que les quatre pintes paroissent être diminuées d'un tiers ; ensuite passez votre bouillon au tamis & le mettez dans un endroit frais, où vous en irez prendre à mesure que vous aurez besoin d'en faire chauffer.

BOUILLON *ou pot au feu.*

Mettez dans une marmite de terre quatre livres de bœuf, de tel endroit qu'il vous plaira, comme tranche, cimier, gîte à la noix, poitrine, paleron, pour deux ou trois sols de foye de bœuf, il donne belle couleur & bon goût au bouillon. Mettez quatre ou cinq pintes d'eau suivant le plus ou moins de force que vous voulez donner à votre bouillon, faites écumer & bouillir, ensuite mettez-y trois oignons de moyenne grosseur, trois carottes, un pa-

nais, & la moitié d'un autre, trois petits navets, un demi pied de celeri, deux poireaux & du sel, faites bouillir le tout à petit feu jusqu'à ce que la viande soit cuite. Passez votre bouillon au tamis pour faire un soupe avec des croutes coupées bien mince que vous arrangez dans la soupriere, & sur lesquelles vous versez votre bouillon, après cela vous prenez les légumes (qu'on a dû tirer de la marmite avant de passer le bouillon au tamis) & vous les mettez sur les bords de votre pôtage. Dans le tems des choux, on retranche un peu de chacun des légumes qui doivent entrer dans le pôt au feu, pour y mettre le quart ou la moitié d'un chou. Si on manquoit de légumes, on pourroit jeter une poignée de pois dans la marmite, ou bien les mettre dans une boule percée, parce qu'on en peut faire une purée au sortir de la marmite, qui fait fort.

bien dans le potage en Hyver. Il faut prendre garde d'en trop mettre dans la boule , parce que cela empêcheroit les pois de cuire ; quelques personnes mettent aussi dans cette boule d'étain du ris bien épluché & lavé , mais seulement le tiers de ce que la boule contient. Quant au bouilli, il faut mettre sur le plat le côté qui a la meilleure mine en dessus , & du persil autour si l'on veut ; on le sert après la soupe.

B R O C H E T.

C'est un poisson d'eau douce assez connu , & fort bon à manger , principalement quand il est gros & gras , d'une chair ferme & blanche , les étangs qui ont une belle eau claire nous en fournissent de très-bons. Cependant ceux des rivières sont plus estimés. Ils ne sont pas difficiles à digérer ; & nourrissent médiocrement ; la laitte n'en est point bonne à manger , & les œufs causent des nausées &

purgent considérablement. Les brochets laités sont meilleurs que les brochets œuvés. Quand ils sont gros, soit de l'une ou de l'autre espèce, il faut après les avoir tués, les laisser quelques tems sans les employer, afin qu'ils se mortifient un peu, sinon on les mange souvent durs & coriasses; *façon la plus simple pour les accommoder.* Il faut les écailler, les bien vuider, & les laver. On les coupe après cela par morceaux, ou on les laisse entiers si l'on veut; mettez-les cuire avec un peu d'eau que vous mesurerez, afin de mettre en vin blanc un quart de ce que vous avez mis d'eau; ajoutez-y un oignon entranches, & deux cuillerées de bonne huile d'olive, ou un morceau de beurre, du sel, une carotte & un panais coupés, un peu de basilic; faites bouillir le tout ensemble, jusqu'à ce qu'en pressant un peu votre poisson, le doigt y enfonce. Quand il est à

ce point, vous le retirez & vous l'égoutez bien. Il se mange ensuite avec de l'huile, du sel fin, & un peu de vinaigre, ou bien avec une sauce aux capres & aux anchois. *Le brochet se sert aussi frit dans de l'huile, ou cuit sur le gril.* Il faut, pour le mettre sur le gril, l'écailler, le vider, le laver, & le mettre égouter, après on le laisse entier, à moins qu'on ne préfère de le couper par morceaux: ceux qui le laissent entier, auront soin de le cizeler un peu sur le côté, c'est-à-dire, le couper légèrement pour rendre sa cuisson plus prompte; on le fait mariner avec de l'huile, du sel fin, deux échalottes hachées très-fin, deux feuilles d'estragon, deux feuilles de basilic, deux feuilles de sarriette; ces feuilles doivent être hachées si fin qu'elles soient réduites en poudre, ensuite vous faites tenir une partie de sa marinade après, & vous le panné de mie de pain,

vous le faites griller en l'arrofant de fa marinade ; lorsqu'il est cuit , & qu'il a pris une belle couleur , vous le servez sur le plat. On fait du brochet beaucoup d'entrées différentes , tant en gras qu'en maigre. Et pour rôti maigre , on le sert frit , ou au court-bouillon , comme il est marqué cy-dessus au premier article du brochet ; la seule différence qu'on y fait en l'apprêtant , est de ne point l'écailler.

BRE' M E.

C'est un poisson d'eau douce , assez semblable à la carpe , mais il est plus plat. On le trouve dans les lacs , dans les étangs & dans les rivieres ; les brêmes qui viennent des rivieres sont assurément les meilleures elles sont plus molasses que les carpes , & par cette raison on les estime moins , mais elles ont les mêmes qualités , car elles ne sont pas difficiles à digérer , & nourrissent médiocrement

vous apprêterez la brême , comme la carpe qui se trouve ci-après à la lettre C.

B R O C O L I S .

Ce légume provient des choux dont on a coupé les têtes , & laissé les tiges dans la terre. Les rejettons que produisent ces tiges se nomment brocolis, *ils se préparent de la même façon que les asperges* , avec cette différence qu'ils ont une peau par-dessus qu'il faut enlever sans ôter la graine qui se trouve au bout ; ensuite on les fait cuire dans de l'eau , on les met égoutter , puis on les sert, ou chauds , ou froids avec une sauce faite avec de l'huile , un peu de vinaigre , du sel fin & du gros poivre ; *on peut aussi les servir chauds de la même manière que les asperges*. La seule saison d'en manger , c'est le Carême , ce légume bien cuit ne peut causer aucune incommodité , & il est facile à digérer.

CABELIAUD.

Ce que nous nommons cabeliaud, est un gros poisson de mer, encore plus connu sous le nom de morue fraîche. Il est vrai que lorsqu'il est bien gros, on ne l'appelle plus morue fraîche, mais cabeliaud, il a une chair d'un bon suc, & de facile digestion : *voici la manière de le faire cuire.* Après l'avoir écaillé, vuïdé & lavé, on le met tout entier, si c'est pour une grande table, ou pour un grand plat du milieu. Pour une entrée ordinaire, on n'en prend qu'un morceau. De quelque façon que vous le mettiez, proportionnez votre assaisonnement à la grosseur de votre poisson, faites bouillir de l'eau une demie-heure, avec suffisamment de sel, un peu de persil, de la sarriette, de l'oignon coupés mince, après cela, ôtez l'eau du feu, & la laissez reposer, pour la passer au tamis dans un autre vais-

seau ; mettez au moins autant de lait que vous aviez mis d'eau , & le cabeliaud que vous voulez faire cuire , portez ensuite le tout sur le feu , mais ne le faites point bouillir , il faut seulement que les bords frémissent , comme s'ils alloient bouillir ; laissez votre poisson dans cet état , jusqu'à ce que votre doigt y enfonce un peu , lorsque vous le presserez pour connoître à quel point il est. Dès qu'il sera cuit, vous le retirerez doucement pour ne le pas rompre , mettez-le égouter , & servez - le chaudement avec une sauce à l'huile , du sel fin , & un peu de vinaigre , ou bien mettez-le simplement sur une serviette , chacun l'assaisonnera sur son assiette.

C A F F E'.

C'est un petit fruit dont on fait un fréquent usage , en le convertissant en la boisson qui porte le même nom que lui : il croît en plusieurs endroits de l'Orient ; le

meilleur est celui de l'Arabie heureuse qu'on appelle Moka ; il nous en vient aussi des nouvelles plantations faites en Amérique, mais ce dernier est bien inférieur en bonté au premier, il est aussi d'un prix bien différent ; c'est de celui-là dont on donne ordinairement dans les cafés, il est plus gros que l'autre, & il répand une odeur moins forte & moins agréable lorsqu'on le brûle, ou qu'il est brûlé ; le café Moka n'est pas gros, & sa couleur est grisâtre, il faut garder l'un & l'autre pour en augmenter la qualité dans un endroit sec ; dans un lieu humide, il prendroit le goût de moisi. On peut en brûler pour plusieurs jours, mais il ne le faut moudre que dans le moment où on va l'employer ; c'est une liqueur qui produit maints bons effets, quand on en prend modérément ; elle fortifie l'estomac, dissipe l'ivresse, rend la mémoire plus vive & l'es-

prit plus gai ; si on en prenoit trop , au lieu de se procurer les biens qu'elle peut faire , on sentiroit ses forces épuisées , on dormiroit peu , & on en seroit desséché.

La boisson du café se fait en mesurant autant de tasses d'eau qu'on veut en faire de café ; faites bouillir ensuite cette eau dans une caffetiere , retirez-en un peu dans une tasse dès qu'elle bouillera ; mettez dans la caffetiere autant de cuillerées à bouche de café que vous voulez en faire de tasses ; remuez-le bien dans l'eau , & le remettez au feu , en le remuant de tems en tems , & à mesure qu'il montera , faites-le baisser en remettant l'eau que vous aviez tirée de la caffetiere , & cela par trois fois ; après vous le retirerez du feu , & le laisserez reposer ; ensuite vous le tirerez au clair , servez - le bien chaud. Le sucre qui y est nécessaire se met dans les tasses par chacun de ceux qui en prennent. Si

vous voulez qu'il soit à la crème ou au lait, faites-le un peu plus fort en augmentant la dose marquée ci-devant, mais de peu cependant, & faites-le de la même manière; quand vous le verserez, ne remplissez point les tasses, mettez-en seulement jusqu'au deux tiers de leur hauteur, votre crème ou votre lait remplira le reste; il faut aussi la servir bien chaude. Pour faire une crème de café, vous prenez trois tasses de café qui aura été fait comme celui que l'on prend ordinairement, c'est assez pour un plat d'entremets; quand il est tiré au clair, vous y versez une chopine de crème, & y jetté un bon morceau de sucre; faites bouillir & réduire le tout jusqu'à ce qu'il n'en reste que ce qui est nécessaire pour remplir votre plat; laissez refroidir ensuite, puis vous délayerez dedans une cuillerée de farine, six jaunes d'œufs; passez cela au tamis; mettez un plat sur

un feu médiocre, & versez votre crème dessus ; faites-la cuire doucement, & ôtez-la quand elle fera bien prise partout. Si vous la faites cuire au bain-marie, elle fera encore mieux, mais cela est plus embarrassant.

C A I L L E S.

On fait beaucoup d'usage de cet oiseau de passage, on le mange en Eté, & jusqu'au milieu de l'Automne, qu'est le tems où il nous quitte pour passer dans les pays-chauds ; je ne dirai rien des effets de cet aliment, jusqu'à ce que les Médecins soient d'accord sur ses propriétés, mais j'assurerais que lorsqu'il est bien gras, sa chair est d'un très-bon goût, même d'un goût délicat & fin. Les jeunes cailles que l'on nomme cailletaux sont faciles à distinguer des autres, parceque la raye noire ou rougeâtre qui distingue le mâle d'avec la femelle, & que l'on voit en forme de croix le long

d'une partie du col, & sous le gosier des cailles, paroît très-peu dans les cailletaux mâles; les cailles femelles ont à l'extrémité des plumes de petites marques noires, & les cailletaux ont très-peu de ces marques, ou du moins elles sont encore fort pâles. Outre ces cailles d'Eté & d'Automne, nous avons encore les cailles de Printems qu'on appelle cailles vertes, parce qu'on les prend dans un tems où les bleds sont verds; elles ont peu de goût, & par cette raison on ne les estime guéres. *On mange ordinairement les cailles cuites à la broche*, surtout quand elles sont bien grasses; il faut les plumer, les vuidier, les couvrir d'une feuille de vigne, & d'une barde de lard, les passer dans un petit hâtelet que vous attachez à une broche, & vous les faites cuire avec du feu clair; à la fin de la cuisson, vous jetez de la mie de pain sur les bardes pour les paner; vous faites prendre une

couleur d'or à votre rôti, & vous le servez bien chaud. *On peut encore les mettre sur le gril*; après les avoir plumées, vidées, il faut les fendre à moitié par le dos, & les mettre dans une casserole avec une feuille de laurier, du sel fin, de la bonne huile d'olive, deux feuilles d'estragon; laissez bouillir le tout ensemble à petit feu, ou sur de la cendre chaude pendant une heure, ensuite panez-les pour mettre les cailles griller à petit feu, vous les arroserez d'huile pendant qu'elles cuiront, & quand elles auront pris la belle couleur d'or, vous les arrangez sur le plat, avec une *sauce claire que vous ferez de cette façon*. Mettez dans la casserole, où les cailles ont été cuites, cinq ou six cuillerées à bouche de bon bouillon, un filet de verjus; faites bouillir l'un avec l'autre à petit feu pendant un moment, en détachant ce qui tient à la casserole; dégraissez après cela

76. CUISINE ET OFFICE

vosre fauce ; passez-la au tamis ,
on sert les cailles en beaucoup de
façons différentes.

CANELLE.

Les Indes Orientales nous en-
voyent au rang des épices , cet
aromate excellent , c'est l'écorce
d'un petit arbre qui lui donne
toute sa vertu , & qui n'a lui-même
ni goût ni odeur ; il est vrai
qu'on ne connoît cette dernière
qualité dans son écorce , qu'après
l'avoir fait sécher au soleil ; ce qui
la roule comme nous la voyons.
On employe la canelle pour la
bouche en beaucoup de choses
différentes ; elle a beaucoup d'es-
prits volatils , ce qui la rend bon-
ne pour l'estomac ; elle diminue
les maux de tête , chasse les vents ,
& rend le sang plus vif ; il faut ce-
pendant en user peu , parce qu'elle
échauffe beaucoup.

CANARD SAUVAGE.

Cet oiseau aquatique aime les
étangs , les marais & les rivières ;

le jeune canard sauvage s'appelle Albran, & il est plus estimé que le vieux, il est d'un très-bon goût, son estomac est délicat & facile à digérer, *on les sert ordinairement cuits à la broche.* Après qu'ils ont été plumés & vuidés, on les fait refaire sur de la braise, & on achève de les éplucher, ensuite on les embroche sans les avoir ni piqué, ni bardé. Il faut peu de tems pour les cuire, parce qu'ils doivent être dans leurs jus. Sur la table, on coupe l'estomac par tranches que l'on nomme éguillettes. Ceux qui vivent de régime doivent les manger avec leur jus & un peu de sel; d'autres y peuvent ajouter du jus de bigarade & du gros poivre. Comme les cuisses & la carcasse sont ordinairement dures, *on pourra les réserver* après les avoir mises coupées par morceaux dans une casserole, avec un verre de bouillon, un demi-verre de vin blanc,

un peu de sel , deux échalottes hachées , un petit bouquet d'un peu de persil , trois ou quatre ciboules , deux feuilles d'estragon , deux feuilles de basilic , autant de farriette ; laissez bouillir le tout ensemble à très-petit feu pendant près de deux heures , faites que votre sauce soit courte , ôtez le bouquet ; dressez sur le plat , & jetez dans la sauce quelques grains de gros poivre.

CANARD DOMESTIQUE ET CANETON.

C'est aussi un oiseau aquatique ; on l'appelle barboteux , parce qu'il est volontiers dans des lieux sales , & dans la bourbe. Celui qui habite auprès d'un ruisseau ou d'une riviere est le meilleur. Les canetons de Rouen , qui sont aussi des canards domestiques , sont très-estimés ; parce qu'ils sont gras , blancs & bien en chair , on les mange à la broche comme les canards sauvages , ils nourrissent da-

vantage , & sont plus difficiles à digérer ; quand on a desservi leurs cuisses & leurs carcasses, on les accommode comme celle du canard sauvage , article ci-devant. On ne fait point cuire à la broche les canards barboteux : *voici la manière de les accommoder.* Après les avoir bien plumés & vuidés , faites-les refaire sur de la braise & les épluchez ; mettez dans une casserole ce qui tient de farine dans une cuiller à bouche , avec un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf ; faites-le roussir sur le feu , en tournant sans cesse , jusqu'à ce qu'il soit d'un canelle foncé , ensuite mettez-y peu à peu un demi-septier d'eau pendant que vous remuez avec la cuiller ; quand cela est fait , mettez votre canard avec un bouquet de persil , ciboule , une échalotte , une feuille de laurier , deux feuilles de basilic , autant de sarriette , un peu de sel , quelques carot-

tes coupées proprement par morceaux, mettez le tout sur un petit feu ; quand il sera cuit, vous ôtez le bouquet avec une fourchette, vous dégraissez votre sauce qui doit être courte, vous y mettez quelques gouttes de vinaigre, ou du verjus. *À la place des carottes*, vous pouvez une autrefois mettre avec votre canard des navets coupés en morceaux de la grosseur des marrons ; & pour que votre ragoût ne prenne pas le goût fort des navets, il faut avant les faire bouillir seuls pendant quelques momens dans de l'eau. *Vous pouvez aussi les remplacer* par de petits oignons entiers, que vous ferez blanchir comme les navets, *ou bien par des marrons ou des châtaignes*, mais il faut observer d'y apporter cette différence-ci ; c'est de ne point faire bouillir dans de l'eau les marrons ou châtaignes ; avant de les mettre dans le ragoût, on les épluche tout crus,

& lorsque le canard est à moitié cuit, on les met avec. Le tems qui reste pour l'achever de cuire, c'est suffisant pour la cuisson des marrons.

C A P R E S.

Les capres sont les boutons des fleurs du caprier que l'on cueille avant qu'ils soient ouverts. Elles ont naturellement un petit goût désagréable, mais on le leur ôte en les faisant confire avec du sel & du vinaigre, elles se gardent longtems, & deviennent excellentes quand elles ont été conservées de cette façon, il faut que les capres soient vertes & petites, elles fortifient l'estomac, & sont apéritives. Il faut pourtant en user modérément, parce qu'elles échauffent beaucoup. On en fait usage dans les sauces, dans les ragoûts & dans les salades cuites que l'on sert en Hiver, elles en relevent le goût, & réveillent l'appétit.

CAROTTES.

Les meilleures carottes sont longues, charnues & tendres, de couleur citron, & d'un goût assez doux; la différence des terroirs où elles ont été arrachées fait qu'elles different en bonté. On s'en sert toute l'année, mais elles sont meilleures depuis la S. Jean jusqu'à Noël, que dans d'autres tems; c'est une plante qui, lorsqu'elle est bien cuite, est très-saine, la poitrine & l'estomac se ressentent de ses bons effets; quand on en fait souvent usage, elle chasse les vents, & le gravier des reins, & on la digère très-aisément. Les carottes sont employées dans la cuisine pour les bouillons, coulis & sauces, & aussi à garnir des potages, à faire des ragoûts; je m'en sers souvent dans tous les mets que j'enseigne dans ce Livre, parce qu'elle est fort bonne à ceux qui vivent de régime, & qu'elle

donne un goût fort agréable partout où je la fais entrer : *voici une maniere simple d'accommoder ces racines.* On les ratisse exactement , & on les lave , après quoi on les coupe proprement , & on les fait cuire dans de l'eau , après on les en retire pour les faire égoutter ; je ne puis me refuser à interrompre ceci , pour dire que cette eau dans laquelle les carottes ont été cuites , est excellente contre la bile répandue dans le sang , lorsqu'on en fait usage pendant quelques jours , parce que j'ai vû plusieurs fois la guérison de cette maladie opérée par l'eau de carottes ; pendant que les carottes égouttent au sortir de l'eau , on met dans une casserole un morceau de bon beurre ; une cuillerée de farine , un filet de vinaigre , sel , gros poivre , on mouille tout cela avec du bouillon ou de l'eau des carottes , on fait lier le tout sur le feu sans bouillir. Si la sauce se tourne en

huile, c'est une marque qu'elle est trop liée ; & pour la rendre telle qu'elle devroit être , il faut y mettre deux cuillerées à bouche d'eau de carottes, ou du bouillon, remuez le tout jusqu'à ce que la sauce soit liée , & y jetez vos carottes pour qu'elles y prennent goût , puis vous les servez avec la sauce sur un plat ; on peut y ajouter en servant un peu de moutarde. *Autre façon*, après les avoir ratifées & lavées , il faut les couper en filets , & les mettre dans une casserole avec du beurre ou du sain - doux, un bouquet fait avec du persil, de la ciboule, une gouffe d'ail, du thym, du laurier, du basilic. Passez votre légume, votre beurre avec le bouquet sur le feu , & jetez-y presque en même tems une pincée de farine , mouillez le tout avec un grand verre d'eau ou de bouillon que vous verserez peu à peu dans la casserole en remuant le ragoût ;

faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que la cuisson soit faite, mettez du sel & du poivre, ôtez le bouquet, versez deux jaunes d'œufs délayés avec deux cuillerées de lait, & faites lier votre sauce sur le feu sans qu'elle bouille. En la servant sur le plat, mettez un filet de vinaigre ou de verjus. J'avertis que ces deux ragoûts sont de fantaisies, & qu'on ne les sert pas ordinairement.

C A R P E.

C'est un poisson d'eau douce qu'on trouve en abondance presque en tous Pays. Il y en a de toutes grosseurs. On en trouve dans les rivières, dans les lacs, dans les étangs & dans les marais; celui que l'on pêche dans les eaux claires & dans les rivières, est le meilleur; la carpe de Seine est la meilleure de toutes les carpes, sa couleur est jaunâtre; & quand elle est grasse, & qu'elle passe vingt-deux pouces entre tête &

queuë , on la vend très-cher , son prix augmente à proportion des pouces qu'elle a en longueur. C'est un aliment qui se digère facilement , & nourrit médiocrement ; le meilleur morceau en est la langue , on la prépare de bien des façons ; la carpe laitée doit être préférée à l'œuvée. *Pour la faire frire*, vous l'écaillez , la videz bien , & vous la fendez ensuite par le dos sans la séparer en deux , vous donnez quelques coups de couteau sur la grosse arête. Ensuite trempez-la dans la farine , & faites-la frire promptement dans une friture bien chaude , & à feu clair ; car si elle languit , elle sera molasse , elle prendra beaucoup plus de friture , & ne sera pas si bonne. Vous ne mettez la laite de la carpe qu'à la moitié de la cuisson ; pour les œufs , si elle est œuvée , il faut les mettre dans la friture tout aussi-tôt , & ne les retirer qu'après la carpe.

On peut faire cuire sur le gril les carpes qui sont de moyenne grosseur, & les servir avec telle sauce ou tel ragoût que l'on veut choisir : voici une maniere simple & bonne pour les faire cuire ; coupez votre carpe en morceaux, & mettez-la dans une casserole avec un peu de bon beurre, un verre de vin blanc, autant d'eau, sel, persil, ciboule, une échalotte, une demie feuille de laurier, deux feuilles de basilic, deux ou trois feuilles de sarriette, le tout haché très-fin ; faites cuire cela un grand quart d'heure sur un bon feu, & servez-le à courte sauce. On met aussi la carpe en étuvé de cette façon ; après l'avoir coupée par morceaux, on la met cuire dans un roux de farine & de beurre, avec des oignons entiers à moitié cuits dans l'eau ; avant que de les mettre avec la carpe, ou si vous ne les mettez pas entiers, vous les coupez en quatre, & les passez dans

le roux avec encore un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils soient à moitié cuits , ensuite vous mouillez ce roux avec autant de vin que d'eau , vous y mettez les morceaux de carpe , & vous les assaisonnez de sel , gros poivre , un bouquet de persil , ciboule , deux échalottes , une feuille de laurier , basilic , sarriette , deux clous de girofles ; faites cuire le tout une demie-heure à grand feu , ôtez le bouquet , puis servez à courte sauce avec des croutons de pain que vous y aurez trempé. En servant , on met si l'on veut un peu de capres entières.

CARDÉS ET CARDONS.

Les cardes sont les côtes des feuilles de poirée devenues grandes ; elles commencent à paroître dans les premiers jours de Mars , & on en mange jusqu'à la fin de Juin. Ce légume nourrit peu , & se digère facilement : *voici comme on apprête les cardes.* On ôte le verd
des

des feuilles , & on coupe ses côtes ou cardes par morceaux de la longueur de deux pouces , on les lave ; & après les avoir lavées , on les fait cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles fléchissent bien sous les doigts ; lorsqu'on les presse un peu ; il faut avoir soin de les remuer de tems en tems , afin que celles qui sont dessus ne noircissent pas. Après on les retire de l'eau pour les faire égoutter ; quand elles sont égouttées , on les met dans une sauce bien liée qu'on aura faite avec un bon morceau de beurre , une cuillerée de farine , de l'eau , du vinaigre , sel & poivre qu'on fait lier sur le feu.

Des cardons d'Espagne , ils demandent beaucoup plus de façons , il ne faut en prendre que ce qui est blanc & plein ; on les coupe en morceaux comme on a fait des cardes , ces morceaux doivent être de la longueur de deux pouces ; on les fait cuire à moitié

avec de l'eau & une cuillerée de vinaigre, puis on les retire dans de l'eau tiède pour en ôter les filandres, après quoi on les acheve de cuire avec de l'eau ou du bouillon, de la graisse de bœuf, du sel, de l'oignon, & une ou deux racines. Lorsque vos cardons sont cuits, mettez-les égoutter, vous pouvez leur faire la même sauce que l'on fait aux cardes, *ou bien les mettre dans un bon bouillon*, où il y a un peu de sel, les faire bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste que peu de sauce. On met aussi les cardons au jus. Mais cette façon est coûteuse quand on veut la faire comme il faut; la saison des cardons commence en Novembre, & continue souvent jusqu'au Carême; nous avons de bons cardons aux environs de Paris, mais les meilleurs sont ceux qui nous viennent de Tours.

C E L E R I.

Le celeri ou l'ache cultivée est

une plante chaude & apéritive, bonne contre les maux de poitrine & les coliques venteuses. Elles doit être tendre, blanche, & d'une faveur aigre douce, en hiver on la mange en salade, avec de l'huile, du vinaigre, du sel fin, du gros poivre & de la moutarde, on sert sur la table le celeri à sec, & son assaisonnement dans une sauciere. Chacun prend ce qui lui faut sur son assiette de l'un & de l'autre. On doit bien prendre garde au celeri lorsqu'on l'employe dans quelque ragoût, car son goût fort, seroit très-capable d'en diminuer la bonté, si on en mettoit un peu trop. Mais si avant de l'employer on veut avoir la précaution de le faire cuire à moitié dans de l'eau, de le retirer ensuite dans de l'eau fraîche, & le mettre achever de cuire dans le ragoût, on ne courra plus le même risque; on peut encore après l'avoir bien fait cuire, l'accommoder

92 CUISINE ET OFFICE
der comme il est dit pour les
cardes de poirées ci-devant.

CERISE.

La cerise est un fruit fort agréable, & plein de jus. On la sert dans les grandes chaleurs de l'Été, sa saison commence à la fin de Mai & continue jusqu'à la moitié du mois d'Août. Selon Lemery, une ville de Pont nommée Cerasus, d'où Mitridate apporta les cerises en Italie, leur a donné l'origine & le nom. Il en croit beaucoup aux environs de Paris. Mais celles de Montmorenci sont préférées à toutes les autres, elles ont la queue plus courte, & la tête plus grosse. On comprend aussi sous le nom de cerises, les bigarreaux, les guignes, & les merises; de ces trois dernières espèces, la meilleure est le bigarreau, sa chair est ferme & croquante, & son goût très-bon, la guigne est entre la cerise & le bigarreau, elle tient quelque chose de l'une & de l'autre.

tre espece. Il y en a de rouges , de blanches & de noires ; la merise , est une petite cerise sauvage qui à la queuë longue , la tête petite , & dont le jus teint en rouge presque noir , il ne faut cueillir ces dernieres que quand elles sont noires , avant cela elles ne sont pas en maturité ; il faut choisir chacune de ces differentes especes , mûre & pleine de jus , elles appaisent la soif , rafraîchissent , poussent par les urines & excitent l'appetit , la cerise est la plus saine des quatre. Le bigarreau selon quelques-uns est indigeste. Il faut remarquer que ces fruits qui se corrompent aisément dans l'estomac , peuvent lorsqu'on en mange avec excès , causer des coliques de vents. Les cerises précoces ne sont estimées que pour leur nouveauté ; comme on les sert assez volontiers , pour le plaisir des yeux , & que personne n'en mange parce qu'elles n'ont pas de

goût. On peut après qu'elles ont parié sur la table les tremper dans des blancs d'œufs fouettés, & après dans du sucre très-fin, quand elles en sont bien couvertes, on les arrange sur un tamis pour les faire sécher, & on les sert ensuite dressées comme l'on veut. On en fait aussi des compottes, & pour cela il faut leur couper un peu la queue, & les mettre dans une poêle avec de l'eau & du sucre, les faire bouillir jusqu'à ce qu'elles foyent cuites, & leur eau reduite en sirop, après on les arrange dans un compottier, la queue en haut. Quand on fera cette compotte avec des cerises mûres, il y faudra moins de sucre. Il faut observer que les cerises qu'on met en compottes, ne doivent pas être prises aussi mûres que celles qu'on veut manger crues. Si on veut garder des cerises pour l'hiver, il faut les prendre bien mûres & sans taches, & après en avoir ôté la

queuë & le noyau , les jeter dans une poële à confiture , ou dans un chaudron , avec autant de demies livres de sucre écrasé qu'il y a de livres de cerises , & un peu d'eau , que le tout bouille sur un feu clair , pendant ce temps écrasez votre fruit avec une cuiller de bois. Pour que le tout soit bien cuit , il faut que votre sirop , lorsque vous y trempez un doigt , que vous appuyez ensuite contre le pouce , colle un peu l'un & l'autre doigt. Ensuite ôtez votre poële du feu , & quand vos cerises seront à demi froides vous les mettrez dans des pots , & le lendemain vous les couvrirez de papier. *Pour faire un ratifiat de cerises très-simples* , prenez autant de cerises que de guignes bien mûres & sans taches , ôtez en les noyaux , & les queuës , concassez les noyaux pour les mettre avec les cerises & les guignes que vous écrasez & mettez cuver dans une cruche pen-

dant un jour & demi, au bout duquel vous passez - le tout au tamis, vous en ôtez bien tout le jus que vous versez ensuite dans une cruche avec autant d'eau de vie, jettez-y aussi un peu de canelle, un quarteron de sucre par pinte de ratafiat, bouchez la cruche, & la tenez dans un endroit chaud ; deux mois après vous tirez le ratafiat au clair pour le mettre dans des bouteilles, on peut ajouter si on veut aux cerises des groseilles, des framboises & mettre sur le tout un peu de merises, il faut alors retrancher les guignes, & faire le ratafiat de la même façon. *Excellente liqueur* incapable de nuire à la santé comme les autres que l'on sert ordinairement, & qui peut même produire de très-bons effets. Il n'y entre point d'eau de vie, elle n'est guere composée que de jus de cerises, on ajoute à la vérité, à dix-huit livres de ce fruit deux livres & demie
de

de groseilles pesées très-juste , un peu plus des deux tiers des noyaux tirés des cerises , & trois livres de sucre , mais cela ne peut en ôter les bonnes qualités. On écrase le fruit mentionné ci-dessus, on concasse la quantité nécessaire de noyaux , & on met le tout avec les trois livres de sucre dans un baril proportionné à la quantité de liqueur qui doit être de six pintes. Il faut que tout cela bouille dedans pendant près de trois semaines , on n'en bouche l'ouverture qu'avec une feuille de vigne qu'on fait tenir en mettant du sable sur ses bords ; comme il doit toujours être plein , & que la liqueur diminue , il faut le visiter souvent , & le remplir exactement avec du jus de cerises. Dès que la liqueur aura cessé de bouillir , mettez un bondon au baril ; & dans deux mois , à compter du jour où vous aurez mis le bondon , vous le tirerez en bouteilles.

C E R F E U I L.

C'est une herbe potagere qui ressemble au persil, mais elle est d'un verd plus clair, ses feuilles sont aussi plus courtes. Elle ne produit que de bons effets, elle est apéritive, fortifie l'estomac, purifie le sang, & elle est très-bonne pour ceux qui sont attaqués du foie, ou qui ont la gravelle. On en met dans les salades, dans les bouillons rafraîchissans, elle peut entrer aussi dans plusieurs ragoûts & sauces, mais il en faut mettre très-peu, parce que son goût, qui cependant est agréable, ne doit point dominer dans un ragoût; ce qui arriveroit indubitablement, si on en mettoit seulement un peu trop, il faut le cueillir ou l'acheter jeune, tendre & bien verd.

C E R C E L L E.

C'est un oiseau aquatique qu'on met au rang des canards sauya-

ges ; mais la cercelle lui est pourtant inférieure en grosseur, son plumage est semblable à celui du canard. Quelques-uns la confondent mal-à-propos avec un autre oiseau qui ne lui ressemble point du tout ; car outre qu'il est plus gros, il a un plumage rougeâtre sur la poitrine, & même sur une partie du col qui lui a fait donner en quelques endroits le nom de rouge. L'un & l'autre sont excellents, leur chair délicate est très-facile à digérer ; *on les mange assez volontiers cuits à la broche.* Il faut les plumer, les vuides & leur trousser les pattes, il ne faut ni les piquer, ni les barder, on les met tout simplement à la broche dès qu'ils sont vuides, & troussés. Comme ils doivent être servis dans leur jus, il faut se garder de les trop faire cuire ; celui qui sert à table doit couper l'estomac pour le servir en tranches minces, nommées éguillettes ; quelques-uns le man-

gent dans son jus avec un peu de sel ; d'autres y ajoutent un jus de bigarrade , de l'échalotte hachée , & du gros poivre ; *les cuisses & les carcasses* peuvent se resservir après qu'on les aura proprement coupées , & mises dans une casserole avec de l'échalotte hachée , deux feuilles de sarriette , deux feuilles de basilic , une demie feuille de laurier , le tout si bien haché qu'il soit réduit en poudre , & un demi verre de vin blanc , autant de bouillon , peu de sel , du gros poivre ; faites bouillir cela ensemble sur un petit feu pendant une heure , & servez-le sur le plat à courte sauce.

C Ô T E L E T T E S.

On fait des côtelettes avec toutes sortes de quarrés de veau , de mouton , de porc-frais , de sanglier & de lièvre. Je marquerai à l'article du quarré comme il faut employer les quatre premières espèces de côtelettes , & je ne parle-

rai ici que du quarré de lièvre , qui s'accommode d'une maniere bien différente des autres. On dépouille un lièvre & on le vuide , on en lève le filet des deux côtés dans toute sa longueur , & on le coupe après par morceaux de la longueur de deux doigts , on prend ensuite les côtes entieres de l'animal une à une , & on les fait entrer dans chaque morceau de filet , ce qui formera la côtelette. Rangez toutes vos côtelettes dans une casserole , où vous mettrez un verre de vin blanc , autant de bouillon , de l'échalotte , persil , ciboule , quelques champignons , ces quatre derniers hachés très-fin , une cuillerée d'huile , sel , gros poivre & deux feuilles de basilic , autant de sarriette , une demie feuille de laurier hachés si fin qu'ils soient réduits en poudre , mettez votre casserole au feu , & faites bouillir le lièvre ; s'il est tendre , il ne lui faut qu'une demie-

heure ; s'il est dur , il faut une heure. On coupe les débris du lièvre , & on le fait cuire de la même façon que les côtelettes. *On peut encore en faire un civet de cette façon ;* vous mettez tous les morceaux dans une casserole avec du beurre ou du sain - doux , un bouquet de persil , ciboule , une gouffe d'ail , du thin , du laurier , du basilic , passez cela sur le feu , & vous y mettez une bonne pincée de farine que vous remuez avec la viande , & ensuite vous y ajoutez un demi-septier de vin blanc , une cuillerée de vinaigre , autant de bouillon ou d'eau , sel , gros poivre , laissez bouillir à petit feu pendant deux heures , servez à courte sauce après avoir ôté le bouquet.

CÔTE OU CARBONNADÉ.

Ce sont les côtes de bœuf que l'on appelle communément carbonnade , elles se levent après les pièces d'aloyau ; quand il n'y a

plus de filet, on en fait des pots-au-feu ; quand elles sont grasses, elles font de bon bouillon, & sont bonnes à manger, *on en sert aussi en entrées de différentes façons.* En voici quelques-unes fort simples & bonnes ; mettez une côte dans une petite marmite ou casserole avec un petit morceau de beurre, & la passez sur le feu, en la retournant ; ensuite vous la mouillez avec un peu d'eau chaude, & vous y jetez du sel, deux oignons, une carotte, un panais, un bouquet de persil, ciboule, thym, laurier, basilic, deux cloux de géroffes, faites bouillir à petit feu pendant trois ou quatre heures ; quand la côte sera cuite, & que la sauce sera un peu réduite, ôtez le bouquet, les panais, les carottes & les oignons, dégraissez votre sauce, passez-la au tamis, & la servez sur votre côte ; vous pouvez ajouter du gros poivre, & quelques gouttes de verjus. *Autre façon,* la carbonna-

de étant cuite de la maniere que je viens d'enseigner, dégraissez sa sauce, & conservez-en la graisse, remettez la sauce sur le feu avec la côte, & les faites bouillir ensemble jusqu'à ce que la côte ait bû toute la sauce, après retirez-la du feu pour la tremper dans la graisse que vous avez mise à part, puis vous la panerez de mie de pain; faites la griller sur un petit feu en l'arrosant avec le reste de sa graisse, jusqu'à ce qu'elle ait pris la couleur d'or. Vous ferez une sauce pour servir avec cette grillade, en mettant un peu de bouillon dans le vaisseau ou la côte a été cuite, mettez-le sur le feu, & détachez ce qui tient à la casserole avec une cuillier, faites faire deux bouillons, passez au tamis, ajoutez un peu de verjus, & servez la sauce dessous la côte.

Autre façon, faites cuire comme il est marqué ci-devant, avec cette exception que vous ferez boire à la côte tout le bouillon dans

lequel elle a été cuite , & qu'on n'y met point de bouquet ; quand on l'aura ôtée du feu , il faut la laisser refroidir , & puis vous prenez un morceau de beurre que vous mêlez avec persil , ciboule , champignons , deux feuilles de basilic , deux feuilles d'estragon , deux feuilles de sarriette , deux échalottes , une demie feuille de laurier , deux ou trois brins de cerfeuil , le tout haché très-fin ; mettez toutes ces fines herbes autour de la côte , & l'enveloppez de papier blanc que vous tortillez autour comme une papillote , graissez-la autour , & la mettez sur un gril avec un feu de cendre chaude , pour qu'elle ne fasse que fremir une bonne demie-heure , ayez soin de la retourner & d'empêcher que le feu ne prenne au papier ; sil est trop grand , frappez dessus avec la pele pour l'étouffer un peu. Ensuite ôtez la côte du feu , développez-la de son papier pour la mette sur le plat

que vous devez servir, ramassez avec un couteau toutes les herbes qui tiennent après le papier pour les mettre dans une casserole avec un peu de bon bouillon, faites bouillir cela pendant quelques instans, ajoutez un peu de gros poivre, un filet de verjus & du sel, s'il en est besoin, servez la sauce sur la côte.

C H A P O N.

Ce sont de jeunes poulets châtrés; il y en a de deux sortes, ceux qui ont été engraisés, & ceux qui ne l'ont pas été qu'on distingue par le nom de chapons paillets. Ceux qui sont engraisés valent mieux que les autres, & lorsqu'ils ont sept ou huit mois, ils sont excellens à manger. Il nous en vient de la Province de Normandie, du Maine, de Bruges, & ces derniers sont les plus estimés. Le chapon est une nourriture très-saine. Pour l'avoir bon, il faut observer que la crête soit petite, ses ergots courts,

sa peau fine & délicate , sa chair blanche & bien grasse ; quand ils sont tendres , on les fait cuire à la broche , l'on en sert qui ont bouilli dans le pot , & de plusieurs façons qu'on trouvera à l'article de la poularde , parce que l'un & l'autre s'accommode de même ; toute la différence qu'il y a , c'est que le chapon est un peu plus long à cuire , parce qu'il est moins tendre.

C H A T A I G N E .

C'est un fruit que des maronniers incultes produisent , & qui est plus petit que les marons qui viennent sur un arbre cultivé ; la même raison qui rend les châtaignes plus petites , fait aussi qu'elles ont moins de goût ; & c'est le défaut de culture. Je me réserve pour en parler à l'article des marons , parce qu'elles ont les mêmes propriétés , & qu'elles s'apprêtent de même.

C H A M P I G N O N S .

Je ne parlerai ici que des cham-

pignons que l'on fait venir sur les couches de fumier en très-peu de tems. On peut en avoir toute l'année, ce sont les moins indigestes, & ceux qui trompent le moins, car on court souvent beaucoup de risque en employant des champignons, si on ne connoît pas les bons & les véritables, parce qu'il y a une espèce de champignons qui vient sur les troncs pourris des arbres qui est capable d'empoisonner. Ceux-là ont la tige longue & menue, la tête épanouie & mince. Leur couleur est d'un blanc grisâtre ou jaunâtre. Mais les champignons de couche sont fort différens de ceux-là, ils ont la tige courte & grosse, la tête ramassée, rougeâtre en-dessous, blanche en-dessus, la chair ferme, cassante & bien nourrie; le champignon ne doit pas être cueilli long-tems avant d'être employé, parce qu'il noircit dès qu'on le garde un peu, se ramol-

lit, perd son goût & devient dangereux pour la santé. Il faut pour être bon, non-seulement qu'il ait les qualités que j'ai marquées ci-dessus, mais encore qu'il soit cueilli le même jour, ou la veille tout au plus, & c'est beaucoup; on peut voir aisément en les lavants'ils sont nouvellement cueillis, parce qu'alors ils restent blancs & fermes. Après qu'ils ont été lavés, s'ils restent fermes, & que le dessus n'en soit pas blanc, on peut y remédier en levant la petite peau qui est dessus, & alors les champignons doivent être aussi blancs que du lait, & on peut les employer en sûreté. Ce légume donne un très-bon goût à tous les mets ou on le fait entrer, & il réveille l'appétit; cependant il faut en user modérément, puisqu'on le dit indigeste; mais en n'en mettant que la quantité nécessaire, il ne peut faire de mal. On en fait toutes sortes de ra-

goûts pour servir avec toutes sortes de viandes. On les accommode aussi seuls pour entremets, c'est un ragoût dont il faut user très-peu ; *il se fait de cette façon.* Après les avoir épluchés, lavés, écourtés la queue, on les coupe en deux ou en quatre suivant leur grosseur, & on les met dans une casserole avec un quarteron de petit lard coupé très-mince & en tranches, passez cela sur le feu, & mettez une bonne pincée de farine ; après avoir bien remuez tout ensemble, on y met à peu près un bon verre d'eau, & du persil, de la ciboule, deux échalottes hachées ; faites cuire une heure & demie à petit feu, & réduire à courte sauce. Après qu'ils seront cuits, dégraissez-les, mettez-y quelques grains de gros poivre & quelques gouttes de verjus ; *on peut encore les servir de cette façon.* Etant coupés comme pour le ragoût précédent, il faut les met-

tre dans une casserole avec un morceau de beurre , un bouquet de persil & ciboule , passez le tout sur le feu , & mettez-y une pincée de farine , mouillez avec de l'eau , mettez un peu de sel , & faites bouillir une heure & demie ; quand ils seront cuits & réduits à courte sauce , vous ôterez le bouquet , & y mettrez un peu de sucre , & une liaison de deux jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait , faites lier votre sauce sur le feu sans qu'elle bouille , servez avec une sauce courte. Vous pouvez mettre dessous une mie de pain taillée de la grandeur de la paume de la main , & épaisse d'un demi doigt , qu'il faudra passer avant dans du beurre jusqu'à ce qu'elle soit un peu colorée ; si vous mettez ce pain , il faut laisser votre sauce un peu plus longue.

C H E V R E T T E.

Chevrettes ou salicoques , ce sont des écrevisses de Mer qui ne

font pas faites comme les autres , elles ont les pattes droites & pointues , & les autres les ont recourbées. On les fait cuire en sortant de la Mer , & sans cela il seroit impossible à ceux qui n'habitent pas dans des Ports de Mer , de manger de ce poisson , parce qu'il se gâteroit dans le voyage. C'est un aliment apéritif , & qui purifie le sang , il est un peu difficile à digérer.

C H E V R E U I L .

Le chevreuil est un animal qui fait sa demeure dans les bois , qui est aussi agile que le cerf , & qui est fait à près comme lui , il est cependant beaucoup plus petit ; quand il est jeune , tendre & gras , sa chair a un bon goût & se digère sans peine , quoique ce soit une espèce de chévre , ou de bouc sauvage ; *on faire cuire ordinairement le chevreuil à la broche , & on le mange avec une sauce piquante.* Pour le mettre à la broche , il est mieux de

de le piquer avec du menu lard, que de ne le pas piquer. *On peut aussi en conserver comme du petit salé*, pendant quinze jours ou trois semaines, & même davantage; pour cela, on coupe proprement des morceaux de chevreuil, afin qu'ils aient bonne mine sur table, on les frotte dessus, dessous & sur les côtés, avec autant de sel fin, qu'il en faut proportionnement à la longueur du tems qu'on veut le conserver. On met volontiers une demie livre de sel pour six livres de viande, mais plus il sera salé, plus on le gardera; après avoir bien fait prendre le sel à tous les morceaux, on les presse bien les uns contre les autres, pour qu'ils ne prennent pas l'évent, dans un pot de terre ou de grais, avec quelques feuilles de laurier; on le couvre bien, & on le porte ensuite dans un endroit frais. Après qu'il y aura passé quelques jours, *si on veut en manger*, on le fera cuire

avec de l'eau, de l'oignon, des carottes & des panais, un bouquet fait avec du persil, de la ciboule, du thym, du laurier & du basilic; quand la cuisson sera faite, on le mangera sans sauce, ou bien avec une sauce de haut goût. Si avant de le faire cuire on le croit trop salé, il faut le mettre tremper dans de l'eau pendant environ douze heures.

CHEVREAU.

Le Chevreau est, suivant les Médecins, de toutes les bêtes à quatre pattes celle qui nous donne l'aliment le plus sain, & le plus propre à tous les tempéramens, si on le tue lorsqu'il tire encore le lait de la Chèvre, & qu'il ne mange point d'herbes, parce qu'alors sa chair est tendre & facile à digérer. Mais si elle est meilleure pour la santé dans ce temps-là, elle est heureusement aussi de meilleur goût; ainsi elle réunit alors deux grands avantages. On

la dit fort propre à rendre les forces à des gens épuisés par de longues maladies. Je dois avertir qu'il ne faut pas manger du Chevreau qui ne tette plus; parce qu'il est dur, coriasse, de mauvais goût, d'une odeur désagréable, & très-difficile à digérer; ses mauvaises qualités augmentent, à mesure qu'il avance en âge. On le fait cuire comme l'Agneau. *Voyez ci-devant, page 2.*

CHIROUIS.

Le Chirouis est une sorte de Panais cultivé qui a un goût fort agréable & doucereux. Il faut pour qu'il soit bon, qu'il soit tendre, charnu & cassant. C'est un légume très-sain, sudorifique, cordial & apéritif, si on en faisoit excès il incommoderoit, comme tout ce dont on use trop a coutume de faire; le temps véritable de le manger bon c'est le Carême. Les meilleures tables en ont alors des plats d'entremets. *La bonne fa-*

çon de les accommoder est de les faire frire dans de l'huile. Après avoir lavé vos Chirouis vous les rompez en deux, & vous en ôtez le bout qui n'est pas cassant, vous les ratissez, & faites cuire ensuite avec de l'eau & du sel, il faut peu de temps pour les cuire, & ils ne passent pas un quart d'heure ordinairement dans cette eau sans être bien cuits, après les avoir égouttés, vous les trempez dans de la farine qui a été délayée avec du vin blanc, une cuillerée de bonne huile & du sel. Il faut que cela fasse une pâte épaisse qui file gros en la versant avec la cuiller. Quand vos Chirouis seront bien couverts de cette pâte, faites les frire dans une friture bien chaude, quand ils seront dorés, égouttez-les, & servez-les très-chauds. *On peut encore les servir après qu'ils ont été cuits dans de l'eau salée, comme j'ai dit ci-dessus, avec une sauce faite de beurre, de farine, sel,*

gros poivre, un filet de vinaigre; le tout délayé avec un peu d'eau, puis lié sur le feu, on fait chauffer dans cette sauce les Chirouis qui ont refroidis en égouttant, & on les sert sur le plat avec cette même sauce.

CHICORÉE.

La Chicorée est fort connue, & se trouve par-tout, il y en a de deux sortes, la cultivée & la sauvage, on pourroit encore subdiviser chacune des deux en plusieurs autres qui different entre elles de goût, de forme & de nom. Mais je m'en tiens à la première distinction qui renferme toutes les qualités des unes & des autres. Il faut choisir la Chicorée amère, petite, tendre & verte. On l'employe en salade & plus volontiers encore dans des bouillons rafraîchissans, il y en a pourtant une amère qui est blanche, longue, & menue qui ne sert que pour des salades. La Chicorée cultivée doit

être choisie bien blanche & bien tendre ; toutes ses especes différentes se mettent en salades , la Chicorée frisée qui en est une se sert sous du rôti , & entre en quelques ragoûts. L'une & l'autre Chicorée sont très-rafraîchissantes , bonne contre la jaunisse , le foye , & l'obstruction dans les viscères ; la verte est la plus rafraîchissante , elles sont plus apéritives en salades que cuites. *On mange la Chicoree blanche frisée de cette façon.* On la fait cuire dans de l'eau , puis on la tire de cette eau bouillante & on la jette dans de l'eau fraîche , ensuite on la retire en la pressant bien pour qu'il n'y reste point d'eau , & on la coupe de la longueur de deux doigts pour la mettre dans une casserole , avec un morceau de beurre , ou de sain-doux , ou de graisse de bœuf , & deux échalotes hachées. Passez cela sur le feu , jetez-y une pincée de farine , mouillez avec du bouillon ou de

l'eau , mettez-y du sel , & un peu de poivre ; laissez bouillir le tout pendant une demi heure à petit feu , & réduire à courte sauce , mettez-y deux jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait , faites lier la sauce sur le feu sans qu'elle bouille ; mettez en servant quelques gouttes de vinaigre ou de verjus.

C H O C O L A T.

Le Chocolat est une pâte dont l'usage & la composition nous vient des Américains , ce sont eux qui nous ont montré à le faire , nous y réussissons présentement beaucoup mieux qu'eux. Mais nous prenons toujours dans leurs Pays les ingrédiens qui le composent ; car le cacao ou gros caraque est le fruit d'un de leurs arbres qui ressemble à notre châtaignier ; il est couvert d'une grosse gouffe rayée qui renferme plusieurs noix de cacao , la vanille qui y croît aussi est une gouffe lon-

gue & plate qui renferme une pe-
graine noire dont le goût & l'o-
deur font excellens , on ajoute à
cela de la canelle & du sucre,
Voilà tout ce qui compose ordi-
nairement le chocolat. Le cacao
est ce qui y entre en plus grande
quantité , le reste n'y est qu'assai-
sonnement. Le chocolat nourrit
beaucoup , il fortifie l'estomac ,
il aide la digestion , les jeunes gens
doivent en faire peu d'usage , ainsi
que les gens malades , & ceux qui
ont les nerfs foibles , ou attaqués ,
parce qu'il leur est contraire. Il
faut pour qu'il soit bon qu'il soit
d'un brun rougeâtre , d'un bon
goût , d'une odeur agréable , &
avec tout cela dur & sec. *La façon
d'en faire la boisson* est d'en prendre
autant d'onces qu'on veut en faire
de tasses , de les mettre dans une
cassette , ou on verse ensuite
autant de tasses d'eau qu'on y a
mis de tablettes d'une once cha-
cune ; faites ensuite bouillir votre

eau

eau avec votre chocolat sur de la cendre pendant quelque tems , après cela , ôtez-le du feu ; si cela a produit quatre ou cinq tasses , mettez-y un jaune d'œuf tout entier que vous remuerez bien dans le chocolat en le remettant un moment sur de la cendre chaude , pour qu'il y chauffe encore un peu sans bouillir. *Si vous voulez faire une crème de chocolat* , mettez dans une casserole un demi-septier de lait avec autant de crème , un morceau de sucre de la grosseur de la moitié d'un œuf , avec deux tablettes de chocolat coupées par morceaux ; que le tout bouille sur un petit feu jusqu'à ce que les tablettes soient bien fondues , il faudra avoir soin de les remuer avec une cuillière ; quand vous aurez ôté cela du feu , laissez-le refroidir un peu , puis vous y délayerez six jaunes d'œufs , après vous le passerez au tamis ; mettez chauffer un instant

sur un petit feu le plat dans lequel vous devez servir votre crème, versez-la dedans, mettez un couvercle sur le plat; dès qu'elle sera prise, vous la servirez chaudement.

CHOU-FLEURS.

Cette espèce de chou, beaucoup plus délicate, & d'un goût plus fin que l'autre, se place parmi les plantes pectorales. Quand elle est bien cuite, on la digère facilement, il faut que les choux-fleurs soient blancs sans être mouffeux, fermés, serrés. *Pour les faire cuire*, on les épluche, & on les met dans de l'eau bouillante où ils bouillent, jusqu'à ce qu'ils soient cuits; on peut y mettre du sel & un peu de beurre, si on veut pour leur donner plus de goût; au sortir de l'eau, on les fait bien égoutter, ensuite on les met dans une sauce qui a été faite avec du beurre, une cuillerée de farine, un filet de vinaigre, sel,

gros poivre, le tout délayé avec un peu d'eau & lié sur le feu. On laiſe quelques inſtans les chou-fleurs dans cette ſauce pour qu'ils y prennent goût, on les y retourne légèrement. Il faut bien prendre garde de les écraser, enſuite vous les ſervez ſur le plat avec la ſauce; mais ſi on l'aime mieux, on peut dresser les chou - fleurs ſur le plat, au lieu de les mettre dans la ſauce, & la verſer par deſſus; alors il faut les bien arranger, car ils doivent paroître ne faire qu'un chou - fleurs. De cette façon, ils ont meilleure mine que de l'autre, mais ils prennent moins l'aſſaiſonnement.

C H O U X.

Choux blancs & choux verds, les premiers ſont les plus communs, les ſeconds ſont les plus eſtimés; on les nomment encore choux de milan, & choux frifés. Leur tems n'eſt pas de ſi longue durée que celui des premiers, tous deux

sont pectoraux ; ceux qui ont l'estomac foible doivent prendre garde aux choux blancs , car ils sont capable d'en augmenter la débilité , sur tout en bouillon maigre ; il faut observer que la santé s'accommode bien mieux des uns & des autres , quand ils sont jeunes & tendres , que lorsqu'ils sont durs & vieux ; il faut aussi qu'ils soient bien cuits pour être bien digérés , & ne point donner de vents , car il arrive quelquefois que la seule cause du mal qu'ils font , c'est qu'on ne les a pas assez fait cuire , on en employe en différentes façons. On en met dans le pot au feu , quelquefois on en fait cuire avec de la viande que l'on peut servir pour entrée , & on y ajoute ordinairement un morceau de petit lard , on les fait cuire aussi seuls avec du petit lard ; *on peut en servir de cette façon.* Prenez un chou de moyenne grosseur , ôtez-en les mauvai-

ses feuilles & le trognon, coupez-le en quatre ou en six morceaux. & le faites cuire une bonne demie-heure dans de l'eau, après retirez-le dans de l'eau fraîche; pressez-le fort pour en ôter toute l'eau, & le mettez dans une casserole avec une bonne cuillerée de fain-doux ou de beurre, & deux échalottes hachées, passez-le sur le feu avec une bonne pincée de farine, mouillez-le avec du bouillon, assaisonnez-le de sel & de poivre; il faut le laisser bouillir pendant une heure entière, de maniere qu'il n'y reste point de sauce, ensuite retire-le pour y mettre deux jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait & quelques gouttes de verjus, faites lier sur le feu sans bouillir, *servez les choux si vous voulez de cette autre façon.* On met un chou entier dans un chaudron, & on le fait bouillir dans de l'eau une demie-heure, on le retire à l'eau fraîche,

d'où on le sort pour le presser, & en ôter bien l'eau par ce moyen, on leve toutes les feuilles entières séparément, on met dans chaque feuilles un peu de farce, faite avec de la ruelle de veau, deux fois autant de graisse de bœuf, sel, poivre, persil, ciboule hachée, trois jaunes d'œufs, ou bien on prend deux ou trois feuilles ensemble, on roule la feuille, ou les feuilles avec la farce dedans, & on lui fait prendre à peu près la forme d'une saucisse, on arrange ensuite toutes ces espèces de saucisses bien serrées l'une contre l'autre dans une casserole, & on les fait cuire à petit feu pendant une heure avec un peu de bouillon; après cela il faudra mettre du beurre dans une casserole, & une demi-cuillerée de farine qu'on délaye avec du bouillon de la cuisson des choux qui aura été passé au tamis, faites lier cela sur le feu, dressez proprement les choux

sur le plat après les avoir égouttés , & servez la sauce dessus , assaisonnez de sel , de gros poivre & de quelques gouttes de verjus.

C I B O U L E.

La ciboule est une bonne plante , apéritive , pectorale , sudorifique , qui convient à ceux qui sont attaqués de la gravelle ou du scorbut. Il ne faut pas en trop user , parce qu'elle échauffe , je crois cependant qu'en ne surpassant point les doses de ciboule que le goût général prescrit pour les ragoûts , on ne doit pas craindre de l'y employer , elle rend les sauces plus piquantes , & réveille l'appétit.

C I D R E.

Il y a deux sortes de cidres , le poiré & le pommé ; le premier est fait de jus de poires , qui ont un goût aigre & dur ; on croiroit aisément en le buvant que c'est un vin blanc , car sa couleur & son goût y ressemblent beaucoup. On

ne peut se tromper de même en buvant du pommé, quoiqu'il soit fait avec des pommes, qui ont aussi un goût dur & piquant, la couleur & le goût en sont bien différent; le bon cidre de pommes doit être doux & piquant. Quelques-uns le font avec des pommes douces, mais celui-là ne se garde point, il faut le boire aussi-tôt. Le bon cidre nous est amené de la Normandie, & quoiqu'il soit généralement bon dans cette Province, on y distingue celui d'Isigni; les pommes & les poires propres à faire le cidre se cueillent en Automne, on en exprime le suc en les faisant écraser sous une meule, on le met ensuite dans des tonneaux pour qu'il fermente comme le mou de vin. Quelques-uns le préfèrent à ce dernier pour la santé; il fortifie l'estomac, rafraîchit & désaltere, & il n'enyvre pas aussi-tôt que le vin.

CITROUILLE.

La citrouille est un gros fruit assez connu, qui est propre à adoucir l'âcreté du sang, & qui rafraîchit beaucoup; mais il excite des vents, & peut incommoder l'estomac; on doit toujours observer de le manger bien cuit, car ce point lui est essentiel. Il faut pour qu'il soit bon que son écorce soit rougeâtre ou blanchâtre, & sa chair ferme & serrée; on en fait des soupes en la mêlant avec du lait; *il faut l'employer pour le potage de cette façon.* Levez l'écorce, tirez du milieu de la chair la semence qui y est, & une petite chair molle qui tient après, coupez toute la chair ferme par petits morceaux que vous laverez, & que vous mettrez cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade, alors versez-y la quantité de lait que vous croyez nécessaire, il faut qu'il ait bouilli avant; mettez-y

130 CUISINE ET OFFICE
du beurre, un peu de sel & du
sucre si vous voulez ; mettez du
pain coupé par tranches minces
dans une soupiere, & vous verserez
dessus une partie de votre bouil-
lon ; mettez la soupiere ensuite
sur de la cendre chaude, où ce
pain trempera sans bouillir ; quel-
ques momens après on y versera
le reste du bouillon bien chaud.

C I T R O N.

Les meilleurs citrons sont ceux
qu'on nous apporte des pays-
chauds, leur jus est souvent em-
ployé dans les sauces & ragoûts,
il en releve le goût, & il excite
l'appétit. Il est fort bon aux per-
sonnes fiévreuses d'en faire un fré-
quent usage. Il diminue la vio-
lence du mouvement du sang, il
appaîse la soif & rafraîchit. Son
écorce confite, soit au sec, soit
au liquide, ce qui se pratique
de plusieurs façons, facilite la di-
gestion, est un bon cordial, &
rend l'haleine agréable ; si on

en mangeoit trop , elle échaufferoit , & si on faisoit trop d'usage de son jus , il donneroit des rapports ; il faut choisir les citrons de belle grosseur , mûrs , d'une odeur agréable , & les laisser quelque tems sans les employer après les avoir cueillis. *Si on veut faire une compotte de leurs écorces* , on ne prend que leurs superficies que l'on fait bouillir jusqu'à ce qu'elles soient fort tendres sous les doigts , & alors on les tire de l'eau , on les met dans une poële avec de l'eau & du sucre , elles y doivent bouillir pendant une demi-heure ; ce tems fini , vous les ôterez du feu , & les laisserez cinq ou six heures sans y toucher , ensuite vous acheverez de les faire cuire , & vous les servirez froides. *Si on veut garder long-tems ces écorces* , il faut mettre une fois plus de sucre , & faire réduire le sirop jusqu'à ce que mettant un doigt dedans , & l'appuyant après contre le

pouce , ils se collent ensemble pour ainsi dire , & lorsqu'on voudra s'en servir , il ne faudra prendre qu'une partie du sirop , & y mêler un peu d'eau , leur faire faire un petit bouillon ; quand cela sera refroidi , on pourra le servir , le reste du sirop sert à faire de la limonade , on y met autant d'eau qu'on en croît nécessaire , on le mêle bien à froid , & on le sert de même.

C O R I A N D R E .

Cette plante porte une petite graine ou semence dont on fait usage dans la Cuisine & dans l'Office , elle a à peu près les mêmes vertus que l'anis , & quand on trouve le goût de ce dernier trop fort , on peut mettre la coriandre en sa place. L'un & l'autre sont chauds , & fortifient l'estomac , ils sont aussi un peu purgatifs. Il faut que la coriandre soit fraîche , & cependant sèche , de couleur blanchâtre , & d'un goût

fort & agréable ; nous en avons des environs de Paris , & surtout d'Auberbilliers.

C O I N G S.

C'est un fruit dont l'odeur est si forte, qu'elle est capable de donner des maux de tête, & qu'il ne peut être mangé crud comme les autres fruits ; & dans ce cas, notre goût est parfaitement d'accord avec notre santé, puisqu'il la préserve des indigestions & des coliques que le coing cause lorsqu'il n'est point employé avec du sucre ; c'est ce qui se pratique toujours, & alors le coing arrête l'hémorrhagie, le cours de ventre, fait du bien à l'estomac, & rend la digestion plus facile. Les cognassiers qui sont dans des terrains pierreux, produisent de petits coings que l'on n'estime guères, & dont on se sert peu, mais on fait cas de ceux qui sont cultivés ; cette espèce se subdivise en gros & petits coings, les derniers

sont les meilleurs; dès qu'ils sont mûrs, leur peau devient d'un beau jaune, & ils sont très-odoriférans. Les gros coings ont la chair molle, & sont d'un jaune moins foncé: tous les coings s'accroissent de même cultivés ou sauvages, gros ou petits. *Pour les mettre en compotte*, il faut qu'ils cuisent d'abord dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient assez attendris, ensuite on les retire dans de l'eau fraîche pour les couper en quatre, après cela on en ôte la peau avec un couteau, on en tire le cœur, & on les remet sur le feu avec de l'eau & du sucre pour achever de cuire; ce qui est fait en quelques instans: *autre compotte qui s'achève comme la précédente*. On fait cuire les coings dans de la cendre chaude, il faut avant de les y mettre, les envelopper dans plusieurs morceaux de papier mouillé; quand ils sont bien cuits, on les lave & on les

finit avec de l'eau & du sucre comme l'autre compotte ; *on fait aussi des confitures de coings qui ont le nom de marmelade.* On fait bouillir les coings comme il est marqué à la première compotte de ce fruit , jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres , puis on les jette dans de l'eau fraîche , on les pele , on les coupe en quatre , on en ôte le cœur , ensuite on en écrase la chair , & on la passe au travers d'un tamis , après on la met dans une poêle , ou à son défaut dans un chaudron , avec autant de sucre écrasé ; vous faites bouillir cela ensemble sur un petit feu clair , en remuant toujours , jusqu'à ce qu'en prenant un peu de la marmelade avec le doigt , d'après le pouce , & l'appuyant contre le pouce , ils se collent aisément. *Si on veut faire du ratasiat de coings , on prend une quantité de coings , proportionnés à la quantité de bouteilles qu'on veut remplir , ou*

en rape toute la chair dans une terrine , où on la laisse pendant vingt-quatre heures ; après cela , on la presse fort pour en tirer tout le jus que l'on passe au tamis. Si on a deux pintes de ce jus , on mêle dedans une livre de sucre avec laquelle on le fait bouillir quelques momens. Quand on l'aura ôté du feu , on y mettra deux pintes d'eau-de-vie , un peu de canelle , la moitié de l'écorce d'un citron verd. Il faut que ce ratafiat infuse pendant deux mois dans une cruche bien bouchée , avant que d'être mis en bouteille.

C O C H O N.

Le cochon est un animal d'un très-bon goût en toutes ses parties , sa chair pèse beaucoup , & donne une nourriture solide aux personnes qui ont un bon estomac , & à celles qui font des exercices fatiguans ; mais celles qui n'en font point , ou qui n'en ont que de très-doux , les valétudi-
naires,

naires, les gens âgés, ne doivent point en manger. Ils doivent encore bien se garder du cochon de lait plus indigeste que l'autre. Il faut quand on achete de la chair de cochon ou porc, examiner bien s'il n'est point ladre, car ce seroit en ce cas un aliment bien dangereux; mais la ladrerie est facile à connoître, a de petites taches blanches qui sont toujours répandues sur une chair ladre. Le bon porc a la chair rougeâtre & ferme. Lorsqu'il n'a que huit mois, c'est l'âge où il est le meilleur à mettre en petit salé. Quand il a quinze mois, il vaut mieux pour faire du lard, du sain-doux & des jambons. On distingue l'âge à la couëne, celle de huit mois est mince, celle de quinze mois est épaisse; *le sang est employé de cette maniere à faire des boudins.* Il faut hacher quantité d'oignons, & les faire cuire dans un bouillon gras, de maniere qu'il ne reste point

de ce bouillon quand ils seront cuits, & dès qu'ils le sont, on y met du thin, du laurier, du basilic haché, presque réduit en poudre, du sel fin, des fines épices, une livre & demie de panne hachée, un demi-septier de lait, trois chopines de sang de cochon; on fait tiédir le tout sur le feu en le remuant toujours avec une cuillier pour que la panne se mêle bien avec le reste. Ficellez ensuite des boyaux par un bout, mettez dedans votre chair de bou-din, ne les emplissez pas tout-à-fait, & ficellez le côté qui étoit resté ouvert, puis vous leur ferez faire deux ou trois bouillons dans de l'eau qui soit bouillante avant que vous les y mettiez, ils seront cuits dès qu'il ne sortira que de la graisse, quand on les piquera avec une grosse épingle, alors mettez-les égoutter, & vous les ferez griller pour les servir. *Les boyaux gras servent à faire des an-*

douilles, on les lave ces boyaux, on les nettoye bien, & on les coupe de la longueur d'un demi-pied, on les mêle ensuite avec de la chair de porc & de la panne coupez en filets, le tout assaisonnez de fines épices & de sel fin. Il faut faire entrer le tout dans de grands boyaux bien lavés, qui ont un pied de longueur. Il ne faut pas les remplir entièrement; ficellez ces boyaux, & mettez-les cuire avec de l'eau, autant de lait & persil, ciboule, un oignon, du thin, du laurier, du basilic & une gouffe d'ail. Quand ces andouilles seront cuites & refroidies dans leur bouillon, vous les essuyerez; & si elles sont trop longues, vous les couperez en deux pour les faire griller. *La tête de Cochon*, on la coupe en deux & on la sale. *Si on veut faire cuire la tête entière*, il faut la brûler & la ratifier bien avec un couteau, la faire cuire avec autant d'eau que

140 CUISINE ET OFFICE
de vin rouge , deux racines , de
l'oignon , du thin , du laurier ,
du basilic , de l'ail , de l'écha-
lotte , du sel , du poivre , que cela
forme un assaisonnement de haut
goût ; laissez la refroidir dedans
pour la servir froide. On peut
avant de la faire cuire la désosser
à moitié si l'on veut , elle aura
meilleure mine , & coûtera moins
d'assaisonnement. *L'échignè*, voyez
l'article du carré. Les pieds , les
oreilles , & les jambons se trouve-
ront chacun dans les articles sé-
parés.

CRESSON.

Il y a deux sortes de Cresson ,
l'aquatique ou de fontaine , &
l'alenois ou cresson de jardin ; on
mange le premier en salade , ou
bien on le sert autour d'un chapon
rôti ou d'une poularde après l'a-
voir assaisonnée de sel & de vinaig-
re ; le dernier n'est jamais mangé
seul , mais on le mêle avec les pe-
tites herbes de salade ; ils font l'un

& l'autre apéritifs, bons contre le scorbute: Ils nettoient les reins & le foye, mais ils échauffent beaucoup, & par conséquent il ne faut pas en user trop fréquemment.

C R È M E.

Les différentes sortes de lait produisent autant de différentes sortes de crème; mais comme on ne fait un usage ordinaire que du lait de vache, on n'use gueres d'autre crème que celle qui provient de ce lait. La plus nouvelle est la meilleure, & du matin au soir, ou du soir au matin elle se conserve fort bien; mais passez ce temp, elle pourroit tourner quand on la fait bouillir. Lorsque la crème est bien épaisse on l'appelle crème double; elle a plus de goût que la crème simple, & se trouve entre elle & le lait. Les propriétés de l'une & de l'autre crème sont les mêmes que celles du lait, que l'on trouvera à son article. On en fait grand usage pour la cuisine & pour

l'office, & on les préfere toujours au lait parce qu'elles ont plus de corps & plus de goût ; ainsi ceux qui n'épargneront pas la dépense pourront substituer la crème au lait partout où je le fais entrer. Je donne ici quelques façons de crèmes, peu couteuses & très bonnes. *On fait une crème cuite* en faisant bouillir de la crème avec un peu de sucre ; puis lorsqu'elle est à demi-froide, on prend gros comme un pois de présure que l'on délaye dans une demi-cuillerée à bouche d'eau, & on la mêle avec de la crème, on passe le tout au tamis sur le champ, & on le verse dans le plat sur lequel on doit le servir, qui doit être sur un peu de cendre chaude. On couvre le plat d'un couvercle qui le déborde, on remet de la cendre chaude, & dans une demi-heure la crème doit être prise ; il faut la porter doucement dans un endroit frais où elle deviendra

ferme , elle se sert froide , ainsi on peut la faire deux ou trois heures d'avance & davantage.

AUTRE FAÇON DE CRESME.

On met dans une casserole deux bonnes cuillerées à bouche de farine avec les blancs & les jaunes de trois œufs , gros comme un pois de sel fin , grand comme une pièce de vingt-quatre sols d'écorce de citron verd , haché très-fin , si on en a , on délaye le tout ensemble en mettant les œufs l'un après l'autre , ensuite une chopine de crème ; faites cuire le tout à petit feu durant une demi-heure en le tournant toujours ; quand votre crème est cuite (il ne faut pas qu'elle soit trop épaisse) ôtez-la du feu , & mettez dans une poêle ou une casserole étamée , un peu plus de demi-quarteron de sucre & deux cuillerées d'eau ; lorsque le sucre sera fondu , mettez-le sur un bon feu , & le laissez bouillir jusqu'à ce qu'il

144 CUISINE ET OFFICE
soit d'un canelle foncé sans être brûlé; versez - y promptement la crème, & remuez-la bien avec le sucre pour les mêler ensemble, faites-la chauffer & la dressez ensuite sur le plat.

Autre façon; mettez dans une casserole une cuillerée & demi de farine, gros comme un pois de sel fin, deux ou trois macarons écrasés très-fin, délayez le tout avec les blancs & jaunes de quatre œufs, une chopine de crème, & gros comme la moitié d'un œuf de sucre; quand il sera fondu, mettez le plat dans lequel vous servirez la crème sur un feu de moyenne chaleur, versez - y la crème, & la laissez bouillir à petit feu environ trois quarts d'heure; quand il y aura au fond du plat un petit gratin, il faudra la servir chaude. Faites attention qu'il ne faut pas qu'elle cuise à trop grand feu, surtout si votre plat n'est point d'argent, parce que vous la brûleriez;

leriez ; elle cuit toujours assez lorsque les bords frémissent.

C R E S T E.

Les meilleures crêtes sont celles des coqs , elles sont aussi plus belles que les autres , car celles des chapons , des poules & des poulets sont petites , minces & coriasses , & celles des coqs sont grandes , épaisses & tendres , elles font un mets excellent , & on en met dans les ragoûts les plus fins ; il faut pour cela qu'elles soyent bien blanches. On les échaude dans de l'eau un peu plus que tiède ; on les fait cuire après avec un peu de bouillon gras , la moitié d'un citron en tranches la peau ôtée ; lorsqu'elles seront cuites , vous pourrez les mettre en tels ragoûts que vous voudrez.

C U L O T T E.

C'est le premier morceau de bœuf que l'on trouve du côté de la queue , au quartier de derrière. Il n'y en a que deux dans un bœuf , ils

font plus ou moins gros suivant la grosseur du bœuf, ou bien suivant qu'ils sont coupés plus ou moins avant du côté de la tranche; la culotte pèse ordinairement depuis quinze jusqu'à vingt-cinq livres. La chair en est tendre, délicate, & de bon goût, surtout quand elle est bien couverte, c'est-à-dire, bien grasse; elle sert à faire une belle pièce de bœuf pour un grand repas, elle donne un assez bon bouillon. On peut la couper pour deux ou trois pots au feu, ou bien pour mettre en entrée; ce morceau si délicat, a le désavantage d'avoir presque autant d'os que de viande, on l'accommode de plusieurs façons; on peut en faire *cette entrée-ci*. J'avertis que soit qu'on la mette entière ou par morceaux on ne changera rien à ce ragoût que la quantité de chaque partie de l'assaisonnement; il faut ficeller la culotte & la mettre dans un vaisseau proportionné à sa grosseur & bien couvert; passez-

la sur le feu avec un peu de beurre ou de sain-doux ; mouillez-la avec du bouillon ou de l'eau , & le quart autant de vin blanc , mettez avec un bouquet de persil , ciboulette , une pointe d'ail , laurier , basilic , quelques feuilles d'estragon , des oignons , des racines , du sel & du poivre. Il ne faut de sauce que pour mouiller la viande jusqu'à moitié seulement. Faites cuire le tout à petit feu , & retournez la viande pour qu'elle cuise également des deux cotés ; la cuisson faite , passez la sauce au tamis , dégraissez-la & remettez-la sur le feu , pour la faire réduire en une petite sauce , servez-la ensuite sur la culotte. *Si on veut une sauce un peu liée* , avant de dégraisser la précédente , mettez une cuillerée de chapelure de pain bien fine , faites-lui faire trois ou quatre bouillons avec la sauce que vous dégraissez ensuite & faites réduire ; passez-la au tamis , &

versez-la sur votre bœuf. *On peut encore* sans mettre de chapelure de pain dans la sauce en prendre la moitié, la dégraisser & la faire réduire en glace pour la mettre sur la culotte, comme on fait sur le fricandeau, & dans l'autre moitié de la sauce, mettre trois jaunes d'œufs délayés dans un peu de la sauce, la faire lier sur le feu sans bouillir, de crainte qu'elle ne tourne en bouillant, & la servir dessous la viande.

D.

D A I M.

C'est un animal qui habite les bois & les forêts, qui a des cornes ressemblantes à celles du cerf, quoiqu'il soit beaucoup moins gros, & qui est aussi léger que lui. C'est dit-on une espèce de bouc sauvage, sa femelle n'est pas de même, elle ne ressemble point au cerf, mais plutôt à une chèvre, cependant on ne peut s'y méprendre, car elle n'a pas le

poil à beaucoup près si long. La chair du daim, lorsqu'il est jeune, tendre & gras, est un aliment de bon goût, & qui se digère aisément. On l'accommode sans aucune différence comme celle du chevreuil, pag. 36.

D I N D O N.

Le dindon, ou coq d'inde, annonce son origine par son nom, car il fut autrefois apporté de l'Inde en Europé; l'Afrique avant l'Asie nous en avoit procuré, & je ne sçais pourquoi il a plutôt retenu le nom d'Inde, que de Numidie, qui est la partie de l'Afrique, d'où on l'avoit tiré d'abord. Il faut beaucoup de soins pour élever cette volaille. Mais quand elle est grande, elle vous en dédommage par le peu qu'il lui en faut, & quand on la mange par la bonté de son goût. La femelle est plus délicate que le mâle, mais l'un & l'autre sont faciles à digérer, propres à des

convalescens pour rétablir leurs forces; on pourroit comparer sa chair à celle du poulet, si elle n'étoit beaucoup plus solide. Il faut que les dindons mâles ou femelles soient jeunes, gras, qu'ils aient la chair blanche, & les pattes noires. *Ils se préparent en beaucoup de façons différentes*; leurs abattis, qui comprend le col, les aîlerons, les pattes, le foie & le gésier, peuvent être mis en ragoûts de beaucoup de façons; on trouvera la façon de les accommoder à l'article abattis, page 1. *On fait cuire à la broche les jeunes dindons*; & pour connoître s'ils sont véritablement jeunes, on n'a qu'à regarder leurs pattes, celles des vieux sont rougeâtres, & celles des jeunes sont d'un beau noir; il faut plumer ces oiseaux pendant qu'ils sont chauds, c'est-à-dire, dans le moment où on vient de les tuer. Ensuite il faut les laisser mortifier pendant un

jour ou deux , ou plus suivant la fraîcheur de votre garde-manger. Ce tems passé, on les vuide, on les fait refaire sur de la braise, on les pique ou on les barde, & on les fait cuire à un feu de médiocre chaleur, afin qu'elle pénètre doucement ; ils sont prêts d'être cuits quand ils commencent à fumer & à jeter des petites fusées de graisse, on les ôte de la broche, lorsqu'en les pressant sur la cuisse elle fléchit sous le doigt. Il arrive souvent qu'à de gros dindons les cuisses ne sont pas assez cuites, & alors quand elles reviennent de la table, on leur donne deux ou trois coups de couteau dessus & dessous, & on met dans les ouvertures que l'on vient de faire, du sel & du poivre pour les faire griller, quelquefois aussi on les met dans une sauce à l'huile avec un peu de vinaigre, une ou deux échalottes hachées & de la moutarde, sel, gros poivre. *On*

peut aussi faire une capilotade des débris du dindon en coupant les morceaux proprement , & les mettant dans une casserole avec deux oignons coupés en tranches fort minces , un bon verre de bouillon ou de l'eau , deux pincées de chapelure de pain , un demi-verre de vin blanc , sel , gros poivre , le tout doit bouillir pendant une heure à petit feu , & se réduire à courte sauce. *Si on veut servir un dindonneau pour entrée* , on le fait cuire à la broche , enveloppez de bardes de lard , & de plusieurs feuilles de papier pour qu'il ne prenne pas de couleur , parce qu'en entrée sa blancheur est sa beauté , après on le sert avec une sauce que l'on choisit à son gré. *Pour les vieux dindons* , comme ils sont trop durs à la broche , après les avoir vidés , refaits sur de la braise & épluchés , vous les lardez si vous voulez avec de gros lard , assaisonné de sel fin , poivre ,

persil, ciboule, échalotte, le-tout haché, & vous les mettez dans une marmite proportionnée à la pièce de volaille, avec quelques bardes de lard, un oignon, deux carottes, un panais, un bouquet de persil, ciboule, thym, laurier, basilic, quelques feuilles d'estragon, deux cloux de gérofle, un demi-septier de vin blanc, sel, poivre, mettez la marmite bien couverte sur un très-petit feu, où elle doit rester pendant cinq ou six heures; si la sauce manquoit pendant la cuisson, vous en mettez un peu, mais très-peu à la fois, afin que cela cuise pour ainsi dire dans son jus, ensuite vous servirez votre dindon avec sa courte sauce chaud ou froid, tout comme vous le voudrez.

E.

EAU-DE-VIE.

Celle que l'on tire du vin vaut beaucoup mieux que celles qui viennent de l'hydromel, du ci-

dre & de la biere ; ces dernieres font bien moins agréables, & si l'on s'en sert, c'est dans des Provinces où il ne croît que peu ou point de vignes ; les meilleurs eaux-de-vie qu'on employe à Paris y sont envoyées des lieux circonvoisins, & surtout d'Orléans & de Blois, parce que ses vins font plus favorables à la distillation que d'autres. L'eau-de-vie est très-utile, on en use fréquemment pour l'Office, & assez souvent pour la Cuisine, elle sert à composer tous les différens ratafiats qui sont en grand nombre, & elle prend alors le goût & les qualités des fruits & ingrediens qui y sont mis. On doit avoir la précaution d'user sobrement de tout ce qui est composé d'eau-de-vie, par conséquent des ratafiats. Ce peu dont on use a de très-bons effets, tels-que d'aider la digestion, de rétablir les forces, de rendre la circulation plus aisée.

Mais si l'on en prenoit trop, on s'incommoderoit beaucoup, on se donneroit une agitation de sang très-forte, & on crisperoit les parois de son estomac, ce qui y cause de très-grands maux.

ECREVISSSES DE MER.

Les écrevisses de mer sont de même que les écrevisses de rivières, d'un fort bon goût. Leur différence la plus marquée, c'est qu'elles sont beaucoup plus grosses, & une autre qu'on ne doit pas oublier, c'est qu'elles se digèrent plus difficilement, on les envoie à Paris toutes cuites; sans cette précaution, la distance où nous sommes de la mer seroit cause que nous ne pourrions en manger.

ECREVISSSES DE RIVIERE.

On mange beaucoup d'écrevisses, on les trouve en quantité dans les lacs & dans les rivières; celles qu'on pêche dans la Seine sont préférables aux autres, on les distingue aisément, parce

qu'elles font d'un plus beau rouge, & qu'elles ont le dessous des grosses pattes rouges, leur grosseur règle leur prix. La chair des écrevisses nourrit, rend le sang plus pur, est bonne pour les gens étiques. Elles entrent en beaucoup de ragoûts; & pour en faire des potages & des coulis, on fait bouillir un moment les écrevisses dans de l'eau, puis on les met dans de l'eau fraîche pour en ôter les coquilles que l'on pile très-fin, & qu'on mouille ensuite avec d'excellent bouillon pour les passer à l'étamine dans laquelle on frotera fort avec une cuillier de bois. Après on fait mitonner du pain avec de très-bon bouillon avant de servir le potage, il faut faire chauffer le coulis d'écrevisses sans bouillir, parce que cela le feroit tourner, puis on le sert sur le potage; coulis d'écrevisses pour sauce ou ragoût. On le fera comme le précédent, avec cette différence qu'il doit être plus lié

& plus épais. On peut faire cuire les queueës d'écrevisses qui restent, dont les coquilles sont ôtées, dans un ragoût, ou si vous voulez les servir seules avec le coulis, vous les ferez cuire dans très-peu de bon bouillon; on y met après cela le coulis, & on le fait chauffer sans bouillir. *Pour servir les écrevisses entières en entremets*, on les met simplement dans une petite marmite avec de l'eau, un quart autant de vin blanc, suffisamment de sel, un oignon, une carotte, un panais, une feuille de laurier, un peu de basilic, le tout doit bouillir pendant une demie-heure, égouttez les écrevisses pour les servir sur une serviette.

E C H A L O T T E.

Cette plante est apéritive, purifie le sang, & fait du bien à la poitrine; elle est aussi très-bonne pour les gens attaqués de la gra-

158 CUISINE ET OFFICE
velle ou du scorbut, cependant
on ne doit en faire qu'un usage
modéré, parce qu'elle échauffe
beaucoup; la Cuisine s'en sert pour
relever le goût de ses sauces, on
l'emploie aussi dans les salades.

E C H I G N É.

On nomme échigné le carré
d'un Porc; on trouve la maniere
de l'employer à l'article du carré.
Voyez carré.

E P I C E S.

Le nom collectif d'épices com-
prend plusieurs aromates qui vien-
nent des Indes, & dont nous fai-
sons un usage presque journalier
ensemble ou séparément. Telles
sont la muscade, le gingembre,
la coriandre, le poivre, le gérofle,
la canelle. Je ne marque point ici
les doses nécessaires pour les mê-
ler, on les trouve toutes mê-
lées chez les Epiciers. Je donne
les propriétés de chacune d'elles
à leur article, ce qui fait qu'on
ne les trouve point à celui-ci. La

Cuisine de Santé en fait le moins d'usage qu'il est possible, surtout lorsqu'elles sont mêlées.

E P E R L A N S.

• Les Eperlans ainsi nommés parce qu'ils sont couleur de perle, ont une forme semblable à celle du goujon; ce sont de petits poissons de mer que l'on pêche dans les rivières où ils remontent; ils sont apéritifs & se digèrent facilement; on les tient bons pour ceux qui ont la gravelle; il faut qu'ils soient frais & luisants, qu'ils aient une odeur de violette, ou pour être meilleurs, qu'ils n'en aient point. *Ordinairement on les apprête de cette façon*: Après qu'ils ont été essuyés sans être lavés, on les farine, & on les jette dans une friture bien chaude, d'où on les retire quand ils ont pris une belle couleur dorée, puis on les fait égoutter pour les mettre sur une serviette arrangée dans un plat, & on les sert chaudement de cette façon. *On*

peut encore les manger sans être frits ; pour cela il faut après les avoir essuyés , les arranger sur un plat , & mettre dessus & dessous les poissons , du persil , de la ciboule & des champignons , le tout haché , sel , poivre , un peu de beurre , un demi verre de vin blanc , faites bouillir le plat couvert pendant un bon quart d'heure , & servez à courte sauce.

EPINARDS.

C'est une herbe , ou plante d'un fort bon goût , dont on sert sur toutes sortes de tables ; les saisons où l'on en a plus communément sont le Printems & l'Automne. Il faut choisir les Epinards , bien verts , tendres , petits , ou de moyenne grandeur & nouvellement cueillis. Ils tiennent le ventre libre , calment la toux , temperent les âcretés de la poitrine , & sont bons pour les estomacs bilieux. *Pour les accommoder au bouillon* quand ils sont epluchés & lavés,

VOUS

vous les faites bouillir un bon quart-d'heure dans de l'eau, ensuite on les jette dans de l'eau fraîche, on les presse fort pour qu'il ne reste point d'eau dedans, on donne quelques coups de couteau dessus, & on les met dans une casserole avec de la moëlle de bœuf que l'on aura fondue & passée au tamis afin qu'il n'y reste point de petits os, ou bien de la graisse de bœuf aussi fondue: mais la moëlle vaut beaucoup mieux, passez vos épinards sur le feu en les remuant avec une cuillier, & vous y mettez une bonne pincée de farine que vous mêlerez bien dedans, avec du bon bouillon assaisonné de sel, laissez bouillir une demie heure de maniere qu'il ne paroisse plus de sauce, cependant ne les rendez pas secs; après dressez-les sur le plat, & pour les unir passez le couteau dessus à plat; ensuite appuyez le un peu par le coupant pour y marquer des carreaux. On met au-

tour si l'on veut des croûtons de pain frit , coupés proprement. *Ceux qui ne craignent point le beurre & le laitage* , substitueront du beurre à la moële de bœuf , & de la crème ou du lait au bouillon dont on se fert pour mouiller les épinards , & les accommoderont de la même manière qu'il est marqué ci-dessus.

E P A U L E S .

On nomme épaules celles du veau & du mouton , palerons celles du bœuf , jambons de devant celles du cochon & du sanglier , quartiers de devant celles de l'agneau , parce qu'elles tiennent ordinairement avec les côtes , ainsi que celles du marcassin , du chevreuil , du daim , de la biche , du faon. Toutes sortes d'épaules , excepté celles du bœuf , se mettent cuire à la broche dès qu'elles sont bien mortifiées. Il faut qu'elles soient très-cuites de quelque quadrupède qu'elles vien-

nent , excepté du mouton. On sert dessous une petite sauce si l'on veut , qui se fait avec quelques échalottes hachées , un peu de bouillon , du sel & du gros poivre.

ESTURGEON.

Ce gros poisson se trouve dans les mers & dans les rivieres, où il monte quelquefois , celui que l'on pêche dans les rivieres , est plus gras que celui qui n'est point sorti de la mer , c'est un poisson d'un très-bon goût , surtout quand il est gras & frais , mais il est un peu difficile à digérer , on en prépare en gras & en maigre. *Pour la broche* , on le larde de lard ou de chair d'anguille , & on le sert avec une sauce piquante. *Pour le faire cuire au court-bouillon* , on prend une tranche ou darde d'esturgeon de telle grosseur que l'on veut , on la met dans une marmite de juste grandeur pour le morceau , avec du beurre ou de la graisse de bœuf , autant de vin

blanc que de bouillon gras ou maigre, un bouquet de persil, ciboule, deux échalottes, une feuille de laurier, du basilic & de la farriette. Assaisonnez-le de sel, lorsqu'il sera cuit, ce que vous connoîtrez en le pressant avec le doigt. Puis on passe au tamis une partie de la sauce, & on y met trois jaunes d'œufs délayés ensemble, on la fait lier sans bouillir, & on la met sur l'esturgeon; il peut aussi être servi avec une sauce à l'huile, vinaigre, sel, gros poivre, ou bien avec une sauce blanche aux câpres & aux anchois.

ESTRAGON.

On ne fait usage que de celui qui est cultivé, son goût est bon, il fait du bien à l'estomac, purifie le sang, & réveille l'appétit. Mais il échaufferoit beaucoup, si on en faisoit excès, on l'employe dans les salades, dans quelques sauces, & dans le vinaigre blanc, où on

le laisse infuser six semaines ou deux mois.

F.

F A I S A N.

Le faisan est un excellent oiseau qui habite dans les bois, & mange des fruits, de l'avoine, des semences jettées en terre; toutes ses plumes sont belles, celles de la queue sont très-longues. Les jeunes faisans sont nommés faifandots, ce sont les meilleurs, ils ont l'argot court, les vieux l'ont beaucoup plus long, il ne faut les manger que lorsqu'ils sont faifandés, c'est-à-dire, mortifié jusqu'à ce qu'ils ayent un bon fumet. Le faisan femelle n'est pas si bon que le mâle, mais l'un & l'autre fournissent un aliment solide, propre à être aisément digéré. C'est, dit-on, la meilleure nourriture que puissent prendre des convalescens, & celle qui leur rend plutôt les forces qu'ils ont perdues. *On les mange ordinairement*

cuits à la broche ; il faut pour les apprêter les plumer , les vuider , & les refaire sur de la braise , remettre le foie dans le corps après en avoir ôté l'amer , piquer l'estomac avec du menu lard , puis vous les mettez à la broche devant laquelle il faudra faire un feu clair ; faites attention qu'il ne faut pas que le faisan soit trop cuit ni trop coloré , servez-le chaudement. *Ce qui reste sur le plat peut s'accommoder de cette façon* , ôtez la chair de dessus les os , & la coupez proprement en filets , pilez les os de la carcasse & le foie jusqu'à ce qu'ils soient très-fins , puis délayez cette poudre avec du bon bouillon , & passez cela dans un tamis ou une étamine. Mettez-y un demi-verre de vin blanc , deux échalottes , un peu de sel , & quelques grains de gros poivre. Faites bouillir & réduire en petite sauce dans laquelle vous mettez chauffer la viande qui est coupée sans

la laisser bouillir, puis vous la dresserez sur le plat. Si on ne veut point piler les os, on ne fera que les concasser, & les faire bouillir pendant une demie-heure, avec l'assaisonnement marqué ci-dessus, la sauce en sera plus claire, & aura moins de fumet. Après l'avoir passé au tamis, on y fera chauffer les filets de faisan.

F A O N.

On nomme ainsi les petits de la biche, du chevreuil & du daim. Le Faon de biche n'est bon que lorsqu'il tette. Les autres sont bons, même quand ils ne tettent plus, & sont beaucoup plus estimés, c'est un aliment facile à digérer; *on fait cuire à la broche les trois espèces de Faon*, piqués de menus lard, il faut qu'ils soient bien cuits, on les met entiers ou par quartiers suivant leur grosseur, ou ce que l'on en veut. On fait pour les manger une sauce d'acide que l'on sert dans une sau-

ciere , on trouvera la façon de faire la sauce d'acide à l'article des sauces.

FEVES DE MARAIS.

Ce légume est fort commun , & il a de bonnes qualités , il adoucit l'âcreté du sang & il provoque au sommeil , mais il donneroit des vents & des coliques , si on en mangeoit trop souvent. On prétend que les fèves séchées sont meilleures que les vertes pour la santé. Cependant on en fait peu de cas , parce qu'elles ont beaucoup perdu de leur goût. Il faut choisir les fèves de marais fraîches cueillies , bien vertes & petites. *Quelques personnes n'en ôtent point la robe* , sur-tout lorsqu'elles sont très-petites , mais seulement la petite calotte , & on les fait bouillir quelques momens dans de l'eau pour qu'elles jettent leur âcreté ; après les avoir égouttées , on les accommode de la même façon que celles à qui on a
 ôté

ôté la robe, on les met dans une casserole avec du beurre ou du sain-doux, deux brins de farriette & de persil, enveloppés dans de la ciboule & ficellés, faites leur faire quelques tours sur le feu, mettez-y une demie-cuillerée à bouche de farine, remuez-les, & versez-y du bouillon gras ou maigre, mettez-y un peu de sel, puis laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites, & qu'il n'y ait plus de sauce, délayez deux jaunes d'œufs avec de la crème, mettez-les dedans, faites lier cette sauce sans bouillir, & faites-y fondre un morceau de sucre si vous voulez.

F I G U E S.

La Figue est un bon fruit dont nous distinguons deux espèces, l'une d'Été, l'autre d'Automne. La première se nomme figue-fleur, elle paroît à la fin de Juin; on a de l'autre jusqu'à la fin d'Octobre, & c'est la meilleure, parce

que les chaleurs de l'été la rendent plus délicate. Ce fruit est fait en poire. Les figues viennent dans des lieux tempérés ou chauds, celles de ces derniers sont les meilleures, elles y croissent aussi plus abondamment, & c'est là qu'on les fait sécher pour les envoyer dans les climats moins favorables à leur production. Les meilleures figues sont grosses & blanches; il y en a de rondes & de longues dans cette espèce, les rondes sont sujettes à crever lorsqu'elles sont gonflées par les pluies chaudes de l'été, ce qui n'arrive pas si fréquemment aux longues. La figue, de quelque espèce qu'elle soit, désaltere, tempère les âcretés de la poitrine, chasse la pierre des reins; mais l'excès de ce fruit donne des coliques, des vents, & des crudités; celles qui sont séchées incommodent beaucoup moins, & se digèrent mieux. Il faut choisir les figues bien mûres, pleines de

suc , d'un goût sucré , avec une peau fine. *Pour servir les figues* , on met sur une assiette des feuilles de vignes , sur lesquelles on arrange son fruit , & on met dessus de petits morceaux de glace très-claire ; *On en confit au liquide & au sec.*

F I L E T S.

On appelle filets les morceaux les plus délicats des animaux qui servent à notre subsistance. Il y en a donc de toutes sortes , filets de volaille , filets de gibier , filets de canard , filets de viande noire , filets de bœuf , filets de mouton , filets de veau ; on trouve les filets de grosse viande & de venaison dans le quarré. Ceux de volaille & de gibier se prennent sur l'estomac & le blanc des aîles.

F L E T S.

Ce poisson de mer est couvert d'écaïlles , marqué de petites taches rouges , de la forme du quarrelet , mais plus petit. On le di-

gère sans peine, il adoucit les âcretés de la poitrine, & lache le ventre quelquefois. Pour qu'il soit d'un bon goût, choisissez-le bien frais, & d'une belle chair blanche. On l'acommode ainsi que le quarrelet, voyez quarrelet.

FLEUR D'ORANGE.

Il faut que cette fleur soit blanche, & cueillie peu de tems avant qu'on l'employe; on s'en sert pour faire des gâteaux, des conserves, des ratafiats, & par le moyen de la distillation, on en tire une eau excellente. Elle est très-odoriférante, & d'un fort bon goût. Elle fortifie l'estomac, aide à la digestion, & réjouit le cœur. Cependant on ne doit point en faire excès, parce qu'elle échaufferoit & rendroit la bile âcre. *Pour faire du ratafiat à la fleur d'orange*, prenez un petit coquemar ou autre petit vaisseau de terre qui aille au feu & qui se bouche, faites attention à ce qu'il soit propre, & qu'il

n'ait point d'odeur , mettez-y une demie - livre de fleur d'orange épluché , trois chopines d'eau , trois pintes de bonne eau-de-vie , une livre & demie de sucre , ensuite bouchez bien le pot ou coquemar , faites-le chauffer sur du charbon bien allumé (parmi lequel il n'y ait point de fumerons) jusqu'à ce qu'il soit assez chaud pour être prêt à bouillir , ensuite vous l'ôterez du feu , & mettez autour du couvercle de la farine délayée avec du vinaigre , ce qui fait une pâte qui empêche le parfum du ratafiat de s'exhaler , puis vous mettez le pot au coin de la cheminée & de la cendre chaude autour , il faut en entretenir la chaleur pendant vingt - quatre heures. Quand il sera froid , vous le verserez dans des bouteilles pour qu'il soit clair , vous mettez un peu de coton neuf dans le fond de l'entonnoir. Il faut bou-

174 CUISINE ET OFFICE
cher exactement les bouteilles,
dans lesquelles vous l'aurez mis.

F O I E S.

Il y a autant de sortes de foie qu'il y a de sortes d'animaux, ceux dont on fait le plus souvent usage séparément des corps qui les renferment, sont les foies de bœuf, ceux de veau, ceux de poularde & de chapon. *Le foie de bœuf* est très-gros, on le vend coupé par morceaux, il ne se met que dans le pot, où il contribue à la bonté du bouillon, & lui donne une belle couleur dorée. *Le foie de veau*, on le larde de gros lard pour le mettre à la broche, *ou bien on le fait bouillir* avec un peu de bouillon, racine, oignon, thym, laurier, basilic, sel, poivre, & on le sert avec une sauce ou on fait entrer un peu d'acide. *Les foies de poularde & de chapon*; on emploie ceux qui sont gras dans des ragoûts, ou bien on en

fait des ragoûts particuliers. *On peut aussi les faire griller de cette façon*, vous faites des petites caisses de papier blanc en forme de tabatiere , & vous mettez dans chacune un foie gras avec persil , ciboule, échalotte, champignons, le tout haché, sel, gros poivre, un peu d'huile, une petite barde de lard dessus, & une autre dessous, & vous les faites cuire à petit feu, puis vous servez les foies dans les caisses.

F R A I S E S.

Il y en a de deux sortes, les sauvages & les cultivées, & de chaque sorte, des rouges & des blanches. Les sauvages ne sont pas si bonnes que les autres, elles ont un petit goût dur, sans doute parce que les rayons du soleil ne peuvent leur porter à travers des branches d'arbres toute la chaleur active qui leur est nécessaire. Les autres fraises nommées domestiques, parce qu'elles croissent

dans les potagers, sont plus belles, plus grosses, d'un meilleur goût, & d'une odeur plus agréable. Il faut choisir les plus grosses, qui sont bien nourries, qui ont un goût doux & vineux, & une odeur agréable; ce fruit est bon pour le cœur, rafraîchissant, propre à tempérer l'âcreté des humeurs, apéritif, & convient fort aux personnes bilieuses. Sa bonne odeur, son goût excellent, ses bonnes qualités, le font servir sur les tables sans autre apprêt que de l'éplucher; l'on y met seulement du sucre en poudre avec le sucrier; & pour faire fondre ce sucre, on y verse du vin ou de l'eau. Le Printems est la vraie saison des fraises, quelquefois dans les années tardives, on en voit jusqu'au commencement d'Août, on fait de l'eau rafraîchissante de ce fruit comme il sera expliqué ci-après, à l'article des framboises.

FRAMBOISES.

Les framboises sont une espèce de mûres de renard cultivée, d'un rouge terne assez volontiers, car il s'en trouve très-peu de blanches. Elles sont composées de petites bayes attachées les unes aux autres. Elles ont le goût & l'odeur semblables à la fraise, elles sont rafraîchissantes & cordiales, les jeunes gens & les bilieux doivent en faire un fréquent usage. Elles commencent à paroître un peu plus tard que les fraises. Il faut les choisir grosses, mûres, d'un suc vineux & doux, on les mange comme les fraises, & on en fait une eau rafraîchissante. Cette eau que l'on prend pendant les chaleurs de l'été se fait de la même façon, soit qu'on employe des framboises ou des fraises. On écrase dans une terrine autant de livres de fruit que l'on veut y mettre de pintes d'eau, ensuite on les mêle avec

178 CUISINE ET OFFICE
de l'eau , & on les passe à la
chauffe ou dans un tamis. Après
cela , on y jette un quarteron de
sucre par pinte.

F R I C A S S É E .

On fait des fricassées de toutes
fortes de viandes , comme pou-
lets , pigeons , tendrons de veau ,
&c. *En voici une façon qui peut ser-
vir à beaucoup de viandes différentes.*
Prenez de la viande , coupez-la
proprement , & mettez-la dans
une casserole avec un peu de
beurre ou de sain-doux, un bou-
quet de persil , ciboule , thin , lau-
rier , basilic , deux échalottes ,
deux cloux de gérofle. Passez-la
sur le feu , jetez dessus une bonne
pincée de farine , remuez-la , &
versez-y de l'eau ou du bouillon ,
assaisonnez-la de sel & de gros
poivre , laissez-la bouillir jusqu'à
ce qu'elle soit cuite , & qu'il ne
reste plus de sauce , ôtez le bou-
quet , mettez une liaison de deux
ou trois jaunes d'œufs délayés.

avec du lait, faites lier cela sur le feu, en le servant, ajoutez-y un filet de vinaigre; dans cette sorte de fricassée, on peut mettre encore bien des choses propres à donner du goût, comme champignons, culs d'artichaux coupés en quatre, qui doivent avoir bouilli quelques momens dans de l'eau, ou bien des racines coupées proprement, une autrefois des petits oignons blancs auxquels on ôte la première peau, & qu'on fait aussi bouillir un peu avant de les employer; dans le tems des petits pois, on peut en mettre à la place de toutes ces différentes garnitures de ragoûts. Le poulet que l'on met en fricassée doit être coupé par membres, les petits pigeons doivent être mis entiers, les moyens en deux, les gros en quatre.

FRAISE DE VEAU OU D'AGNEAU.

L'une ou l'autre se prépare de cette façon. On commence par la

laver bien dans plusieurs eaux pour qu'elle ne sente point la tri-paille. Ensuite on la fait cuire avec de l'eau, du sel, des oignons, des racines, des fines herbes, & deux cuillerées de vinaigre. Ce qui dure trois heures au moins; quand elle est cuite & bien égout-tée, on la mange bien chaude avec une sauce acide: voyez *sauce acide*, ou simplement avec du vinaigre, du sel & du gros poivre. On peut encore, dès qu'elle est cuite, la couper par petits bouquets que l'on farine & que l'on fait frire, ou pour mieux faire, on trempe ces bouquets dans une pâte faite avec de la farine, du vin blanc, du sel, & une cuillerée d'huile; il faut que cette pâte soit bien faite, & un peu épaisse, ensuite vous faites frire votre fraise, de manière qu'elle prenne une belle couleur. On employe ordinairement les fraises d'agneaux avec les pieds, parce qu'elles sont fort petites.

FROMAGE.

Il y en a de plusieurs sortes, la diversité des pâturages, & du goût qu'ils donnent au lait, souvent aussi la manière dont ils sont faits, les rendent très-peu semblables les uns aux autres. Les meilleurs pour la santé sont ceux qui ne sont ni trop vieux, ni trop frais, parce que les derniers ont trop d'humidité, & les premiers en ont trop peu. Les uns & les autres échauffent beaucoup, & se digèrent difficilement. On prétend qu'ils sont contraires aux graveleux. Ceux qui sont le plus d'usage sur les tables, sont les fromages à la crème que l'on sert nouvellement faits, avec de la crème autour, ou bien on les sert sans crème. Ils se mangent avec du sucre que l'on met avec le sucrier. Le Gruyere, le Sassenage, le Brie, le Roquefort, sont tous des fromages de dessert. Il n'y a que le

Parmesan que l'on employe dans la Cuisine , & qu'on ne porte point sur la table.

F R I T U R E S.

Pour faire des Fritures on se sert en maigre de beurre fondu , ou d'huile d'olives commune ; mais l'huile doit être préférée , parce qu'elle rend la friture plus ferme ; elle ne coute pas davantage , comme quelques personnes se l'imaginent , parce que le poisson boit beaucoup moins d'huile que de beurre. En gras , on se sert de sain-doux. Il est encore une autre friture qui n'est gueres usitée , & qui est cependant très-bonne ; il faut pour la faire avoir suffisamment de graisse du pot mise à part , qui n'ait point été mêlée avec aucune autre graisse ; on la met dans une casserole avec un oignon en tranche & une racine coupée par morceaux , faites bouillir cela jusqu'à ce que l'oignon soit frit , & d'une couleur dorée , alors

laissez refroidir à moitié , & passez la graisse au tamis ; quand elle est ainsi affinée elle vaut encore mieux que le fain-doux. Observez pour les vieilles fritures , c'est-à-dire , celles qui ont servi plusieurs fois , & qui commencent à noircir , de n'y faire cuire que des choses qui n'ont besoin que d'un moment , pour celles qui doivent y rester longtems , elles y prendroient mauvaise mine. Il faut à chaque fois que l'on a fini de frire , passer la friture au tamis , dès qu'elle sera assez refroidie pour ne pas brûler le tamis ; gardez-la dans une terrine , & quand vous vous en réserverez vous aurez soin de ne pas mettre le noir de la friture qui se trouve dans le fond.

G.

G É R O F L E.

Cet aromate croît sur un arbre des Indes , & se nomme clou de gérofle , parce qu'il a véritablement la forme d'un clou. Les

184 CUISINE ET OFFICE
meilleurs cloux de géroffes sont ceux qui ont une odeur forte, un goût piquant, qui sont noirs, pesans & qui se cassent net. On en met quelquefois entiers dans les assaisonnemens ; ils entrent toujours dans la composition des épices en poudre ; il faut en user avec modération, parce qu'ils échauffent.

GELINOTTE DE BOIS.

Elle est fort rare, & fort estimée pour la délicatesse de son goût. C'est une espece de poule sauvage qui vit dans les montagnes & dans les bois, où elle se plaît avec les cerfs ; son plumage est marqué de plusieurs couleurs, sa chair est saine & fort aisée à digérer ; on l'accommode comme le faisan.

G I N G E M B R E.

C'est une racine des Isles Antilles, rouge au dehors, blanche au dedans, que nous mêlons quelquefois dans les épices ; mais comme

me elle a un goût fort âcre on l'employe rarement ; elle aide à la digestion , chasse les vents & appaise les coliques.

G I G O T.

C'est la cuisse du mouton , on la nomme simplement gigot lorsqu'elle est ronde , mais lorsqu'elle est coupée jusqu'au carré & que la queue tient après , on la nomme gigot à la Gendarme , ou bien quartier de derriere. Il faut que le gigot soit bien mortifié avant d'être mis en broche , & quand il est cuit , on le sert dans son jus. Quand il en a beaucoup rendu , & qu'il en reste , on y met cinq ou six œufs , avec un peu de sel & du gros poivre , & on brouille ces œufs dedans sur le feu , le reste du gigot peut se servir coupé en tranches minces , & chauffé sans bouillir , dans une petite sauce que l'on fait avec un peu de bouillon , sel , gros poivre , une bonne pincée de chapelure de pain passé au tamis ,

& quelques échalottes hachées. *On peut en faire aussi un hachis.* Pour cela , faites d'abord un roux avec de la farine & du beurre , mouillez-le avec du bouillon , mettez-y persil , ciboule , deux échalottes , champignons si vous en avez , le tout haché , sel , gros poivre , laissez le bouillir pendant une demie-heure , puis jetez-y la viande hachée , faites-la chauffer sans bouillir , il faut que la sauce soit liée avec la viande , de maniere qu'on ne la distingue pas. On fait des hachis de cette façon avec toutes sortes de viandes cuites. *On peut encore faire cuire le gigot entier de cette façon.* Vous lardez le gigot avec du gros lard , mêlé avec du persil , ciboule , échalottes hachés , une feuille de laurier , un peu de basilic , quelques feuilles d'estragon , le tout haché très-fin , sel , poivre , mettez-le ensuite dans une marmite de juste grandeur , il faut arrondir le gigot en

le ficellant après avoir rendu son manche court. Mettez avec, une carotte, un panais, un oignon, un bon verre de vin blanc, & une barde de lard dans le fond de la marmitte, faites-le cuire sur un petit feu pendant cinq ou six heures dans son jus seulement, & servez-le chaud ou froid avec sa sauce.

G R I V E S .

Il y en a de deux sortes, la grive commune est plus grosse, elle est comme un fanfonnet. L'autre est plus petite & se distingue encore par une poitrine couverte de plumes rougeâtres. L'Automne est la saison où on en voit davantage, la grive se plaît dans les endroits où il y a beaucoup de vignes, c'est un excellent oiseau, qui n'a rien de contraire à la santé, qui est facile à digérer, & dont l'usage est propre aux convalescens. *On les mange ordinairement cuites à la broche.* Il faut avant d'embrocher

les grives les plumer, leur troubler les pattes sans les vuider, les refaire sur de la braise, & mettre dessus une feuille de vigne & une barde de lard, faites-les cuire avec un feu clair, mettez dessous la broche des tranches de pain grillées pour recevoir ce qui sort du corps pendant qu'il cuit. Quand vos grives ont prises une belle couleur dorée, servez-les sur les rôties ou tranches de pain. *Si on veut les servir d'une autre façon*, on les embroche pour les faire cuire sans mettre autour ni feuille, ni lard, observez toujours de ne les point vuider, mettez sous la broche un plat pour recevoir ce qui en découle, prenez ensuite un morceau de lard au bout d'une brochette, & mettez-y le feu, faites tomber sur les grives la graisse qui en sort, pannez-les à mesure qu'elles cuisent. Quand elles auront prise une belle couleur dorée, dressez-les sur le plat dans

lequel elles doivent être servies, puis délayez ce qui a découlé des grives pendant qu'elles cuisoient, avec un peu de bouillon, un filet de vinaigre, deux échalottes hachées, sel, gros poivre, faites chauffer cette sauce, & la versez ensuite sous les grives.

GROSEILLES EN GRAPPES.

Les groseilles sont très-con-
nues, elles viennent en grappes
sur un petit arbrisseau. Il y en a de
deux sortes qui ont le même goût,
& qu'on ne distingue que par la
couleur, les unes sont rouges, &
les autres blanches. Ces dernières
ne sont pas si communes que les
autres. Il faut que ce fruit soit
cueilli bien mûr. Il est toujours un
peu aigrelet, mais il est rafraîchis-
sant, & bon contre la bile, il faut
le manger avec du sucre, car sans
cela il peut nuire à la santé en
picotant l'estomac, & même don-
ner la fièvre. Les confitures qu'on
en fait sont très-bonnes pour les

190 CUISINE ET OFFICE
convalescens. *On peut en servir en grappes blanchies avec du sucre.* On prend pour cela les plus grosses grappes que l'on trempe dans des blancs d'œufs fouettés, & ensuite dans du sucre fin, & on les met à mesure sur une feuille de papier jusqu'à ce qu'elles soient séchées. On les sert ensuite sur une assiette garnie de papier blanc. *On en met aussi en compotte, soit en grappes ou égrainées, on les fait cuire dans une poêle avec un peu d'eau & du sucre, & on les sert froides à sirop court; gelée qui se gardera plus d'un an si elle est bien faite.* Prenez des groseilles qui ne soient pas trop mûres. Mêlez-y si vous voulez environ le tiers ou le quart de framboises pour donner un goût plus agréable à la gelée, mettez le tout dans une poêle avec trois cuillères à bouche d'eau pour le faire bouillir quelques instans, passez-le au tamis, en pressant le fruit avec l'écumoire pour lui faire ren-

dre tout son jus , jetez le marc des groseilles. Il doit faire le tiers de la pesanteur du fruit , ainsi sur quinze livres de fruit , vous devez trouver cinq livres de marc , & il vous restera dix livres de jus. C'est une règle faire pour tous les fruits qu'il y aura deux fois autant de jus qu'on trouvera de marc pesant , il faut autant de livres de sucre qu'il y a de jus dans la poële à confiture ; avant de l'y mettre peu à peu , on le réduit en poudre , après on le fait bouillir ; & quand il jette sa grosse écume , on le retire du feu pour l'ôter , ensuite on le remet sur le feu pour qu'il y fasse trois ou quatre bouillons couverts. Alors la gelée est faite , on la laisse un peu refroidir avant de la mettre dans des pots qui doivent être conservés dans un endroit frais. Quand la gelée sera prise , on la couvrira avec du papier , il faut qu'elle soit préservée de l'humidité.

GROSEILLES VERTES.

Il y en a de deux fortes, les sauvages & les cultivées, ces dernières sont les plus grosses & les meilleures. Elles naissent sur des groseillers épineux, & sont en grains séparés. Pour les manger dans leur naturel, il faut qu'elles soient bien mûres & douces. Ce fruit est bon contre le cours de ventre, & le crachement de sang, il est rafraîchissant & désaltere. On ne doit point manger de celles qui sont aigres sans qu'elles soient employées avec du sucre. On en fait des compotes, de la gelée & des confitures liquides. *Pour les mettre en compote*, on prend les groseilles toutes vertes, & on les fend par le côté avec la pointe d'un couteau pour en ôter les pépins, & à mesure que cela est fait, on les jette dans de l'eau, puis on les met sur le feu; quand les groseilles montent sur l'eau, il faut

les

les retirer à mesure avec l'écumoire pour les mettre dans une eau plus que tiède, dans laquelle il a été mis un peu de vinaigre & du sel pour les faire reverdir. Dès qu'elles sont reverdies, on les change d'eau pour leur faire perdre leur âcreté. Après cela, on les met dans une poêle avec de l'eau & du sucre clarifié, elles ne doivent point y bouillir, mais seulement fremir, on les ôte du feu pour les mettre dans le compottier, elles se servent froides. Le sucre clarifié n'est autre chose que du sucre bouilli avec un peu d'eau, & qu'on a écumé jusqu'à ce qu'il soit clair. *On les confit au liquide pour garder*, cela se fait de la même façon que les compottes, mais il faut plus de sucre, & on en met ordinairement autant de livres qu'il y en a de fruit. *Si on veut les mettre en gelee*, il faut sans en ôter les pepins les laisser sur le feu jusqu'à ce qu'elles viennent

194 CUISINE ET OFFICE
sur l'eau , les mettre ensuite dans
de l'eau fraîche , puis les égout-
ter, & en exprimer tout le jus au
travers d'un tamis , puis verser
ce jus dans une poële avec trois
quarterons de sucre écrasé par
livre de groseilles , faites faire à
cela trois ou quatre bouillons
après avoir ôté l'écume que le
sucre a jetté. Votre gelée sera faite
quand elle tombera en nappe en
la versant avec l'écumoire. Laissez-
la un peu refroidir avant de la
mettre dans les pots ; & quand la
gelée sera tout-à-fait froide & bien
prise, vous la couvrirez avec du
papier.

G U I G N A R D.

C'est un oiseau de passage, fort
commun dans la Beauce au tems
du raisin, il est presque aussi esti-
mé que l'ortolan auquel il ressem-
ble beaucoup pour le goût & les
effets. Il est plus petit que la caille,
sa chair est si grasse qu'elle se cor-
rompt en très-peu de tems, ce qui

fait qu'on en a difficilement dans les endroits où il ne passe pas. On mange les guignards cuits à la broche , bardés en cailles.

G R U A U.

On fait du gruau de millet , d'orge & d'avoine , c'est de ce dernier dont on se sert ordinairement. Ils se font tous en mettant sécher le grain au four , pour le concasser & broyer ensuite dans un moulin fait exprès , dont il sort en farine grossiere. Le bon gruau est sec , blanc , net , & ne sent point le relant. Le gruau d'orge nourrit moins que le gruau d'avoine , celui de millet est pesant sur l'estomac , & donne des vents; ces trois sortes s'employent de la même maniere. Elles sont très-bonnes pour les convalescens , rafraîchissent le sang , & font dormir. *On en fait de la bouillie avec du lait* , ou bien on les fait cuire avec du bouillon ou du lait comme du ris. On en fait aussi

une boisson avec de l'eau bouillante, dans laquelle on met une cuillerée à bouche de gruau pour deux tasses. Cela bout quelques momens, on le retire du feu pour le laisser reposer, après quoi on le tire au clair, & on le boit chaud.

G U I M A U V E.

On fait usage à l'Office de la racine de guimauve qui est grise au-dehors, blanche au-dedans, & fort gluante, les pâtes & les sirops qu'on en fait sont très-bons pour le rhume. *Pour en faire du sirop*, on met suffisamment de racine de guimauve ratissée, & coupée par petits morceaux dans un pot avec de l'eau, & on la fait bouillir jusqu'à ce qu'elle soit cuite, & qu'elle soit devenue très-gluante. On presse bien la racine pour en exprimer tout le suc dans l'eau que l'on passe au tamis, & que l'on met ensuite bouillir avec une livre de sucre par demi-sep-

rier ; ce qui fait un sirop qu'on laisse bouillir jusqu'à ce qu'il soit bien épais, & qu'il colle les doigts ensemble, après on le laisse refroidir pour le mettre en bouteilles.

On fait de la pâte de guimauve en faisant cuire la guimauve dans l'eau comme pour le sirop, jusqu'à ce qu'elle s'écrase sous le doigt, après on la passe au tamis en l'écrasant pour qu'elle passe en marmelade avec l'eau. Mettez-la ensuite sur le feu pour la faire dessécher jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse, alors vous l'ôtez du feu, & vous y mettez à sa place autant de livres de sucre qu'il y a de livres de guimauve. Faites-le bouillir avec un peu d'eau, écumez-le, continuez de faire bouillir, jusqu'à ce qu'en trempant l'écumoire dedans, & la secouant par un revers de main, il en sort des étincelles qui se tiennent ensemble. Alors mettez la guimauve & la remuez avec le sucre sur un

198 CUISINE ET OFFICE
feu dont la chaleur est douce ;
quand ils seront incorporés en-
semble , ce sera une pâte que vous
mettrez dans des moules de pa-
pier , & vous la ferez sécher pour
vous en servir au besoin.

H.

HARICOTS VERDS.

Ce légume est très - connu , il faut qu'il soit cueilli avant que le grain d'haricot soit formé , on en fait plus de cas à proportion de sa primeur , il faut qu'il soit tendre & petit pour être bon , les petits haricots verts adoucissent l'âcreté du sang , on en confit au vinaigre & au sel pour garder pendant l'hiver , on en sèche aussi , & cette façon est aussi bonne & moins coûteuse. *Il faut pour les sécher les éplucher , c'est-à-dire , en ôter les filandres & les deux extrémités , puis les faire bouillir dans de l'eau pendant une demi-heure , après vous les égouttez & les mettez sur des clayes ou autre chose*

où ils puissent sécher au four après que le pain en est tiré, ou bien au soleil. Quand ils sont secs, on les conserve dans un endroit sec.

•Lorsqu'on voudra s'en servir, il faudra les mettre tremper dans de l'eau tiède pendant douze heures, & après on les accommode comme ceux qui sont frais cueillis. Vous les faites bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient cuits, après vous les égouttez & vous les mettez dans une casserole avec du beurre ou du sain-doux & du persil, de la ciboule, un peu de sarriette, le tout haché, du sel, passez cela sur le feu, & mettez-y une demi-cuillerée de farine, remuez-les & les mouillez avec du bouillon gras ou maigre. Si vous n'en avez point, servez-vous de l'eau de la cuisson, laissez-les fri-casser jusqu'à ce qu'il ne reste que le beurre pour sauce; en servant, mettez-y une liaison de deux jaunes d'œufs délayés avec du bouil-

lon ou de la crème, & un filet de vinaigre pour ceux qui ne le craignent point.

HARICOTS BLANCS ET ROUGES.

Les haricots blancs de Soissons sont les plus estimés: de quelque endroit que soient les blancs, ils sont toujours préférés aux rouges & aux bariolés, qui deviennent rouges en cuisant; quoique ces derniers soient plutôt cuits & plus légers sur l'estomac, les uns & les autres nourrissent beaucoup, tempèrent l'âcreté du sang, mais aussi ils sont venteux & pesans sur l'estomac, on les accommode tous de même; & pour qu'ils incommodent moins, il faut qu'ils aient un peu de sauce, qu'ils ne soient point pâteux. *On les fait cuire simplement dans de l'eau*, qui peut servir ensuite dans toutes sortes de bouillons, surtout en maigre. Mais il faut bien se garder d'en faire usage dans des bouillons de malades. Au sortir de l'eau, on fait

égoutter les haricots, après cela on les mange chauds avec du beurre, du sel, du poivre, du persil & de la ciboule hachée. *On peut encore les manger froids avec de l'huile, du vinaigre, sel, poivre & persil, ciboule hachés. Pour les fricasser*, on met de l'oignon haché dans une casserole avec du beurre ou de la bonne graisse, telle que sain-doux, graisse de bœuf fondue ou graisse de rôti, avec cela une cuillerée de farine, on remue bien avec une cuiller de bois jusqu'à ce que l'oignon soit cuit, & la farine couleur de canelle, alors on jette les haricots dans la casserole, & on les mouille avec leur eau, ou bien avec du bouillon gras, on les assaisonne avec du sel, poivre, persil haché. Si l'on veut un filet de vinaigre, il y fera bien. Laissez faire à cela cinq ou six bouillons, & le servez.

H A R A N G S F R A I S.

Ce poisson est fort en usage, &

202 CUISINE ET OFFICE
d'un assez bon goût, il est facile à digérer, on peut en manger sans courir risque de s'incommoder, il faut le choisir blanc & gras. Pour accommoder les harangs frais, on les écaille, on les lave, & on leur tire par en bas le boyau avec la pointe d'un couteau. On les effuye, puis on les frotte avec un peu de bonne huile pour les faire cuire sur le gril. Quand ils sont cuits pour les servir, on fait une sauce liée sur le feu, avec un peu de farine délayée dans de l'eau, de la moutarde, du beurre, sel & poivre, & un filet de vinaigre; si on ne craint point l'acide; on verse cette sauce sur les harangs quand ils sont rangés sur un plat. *On peut encore les servir simplement avec de l'huile & du vinaigre, du sel & du gros poivre.*

HARANG SALÉ.

Je comprends aussi sous ce nom, le pec & le foret, le pec ne differe de l'harang salé qu'en ce qu'il est

nouvellement mis dans la saumure. Le foret, qu'en ce qu'aprèsy avoir été assez long-tems on l'a fait sécher, tous trois ne sont point bon pour la santé, car ils donnent des rapports, se digère difficilement, & échauffent beaucoup. Lorsqu'on veut s'en servir, on les fait deffaler, & on les mange cuits sur le gril, on verse dessus une sauce liée faite comme pour les harangs frais, mais sans sel, ou bien on les sert dessus une purée fort douce.

HACHIS A L'ÉTAMINE.

Prenez telle viande que vous voudrez, pourvû qu'elle ait été cuite à la broche, hachez-la & pilez-la très-fin dans un mortier, mettez dans une casserole deux cuillerées de chapelure de pain avec du bouillon, deux échalottes, une carotte & un panais coupés par petits morceaux, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic & de farriette, trois ou quatre feuilles d'estragon, & du sel, faites bouillir

le tout une demi-heure & le passez au tamis, servez-vous de cette sauce pendant qu'elle est chaude pour mouiller la viande que vous avez pilé, & passez-la à l'étamine en la pressant fort avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle soit toute passée, faites-la chauffer sans bouillir, & servez.

H O U B L O N.

On trouve cette plante au commencement du Printems auprès des hayes, & sur les bords des ruisseaux. Elle est apéritive, mais un peu venteuse. Quand ses tiges sont encore tendres, toutes sortes de tempéramment peuvent en faire usage. *Maniere d'accommoder le houblon.* On ne prend que le haut de ses tiges, & on les met dans de l'eau bouillante avec un peu de sel, il faut peu de tems pour les cuire, on les retire aussitôt qu'elles fléchissent sous les doigts; après les avoir égouttées, on les dresse sur le plat, & on met

dessus une sauce faite avec du beurre, une cuillerée de farine, un peu d'eau, un filet de vinaigre, sel, gros poivre, & on la fait fier sur le feu sans bouillir; on peut encore les servir chaudes ou froides avec huile, vinaigre, sel, gros poivre.

H U R E.

On appelle hure la tête de quelques animaux qui sont le cochon, le sanglier, le saumon & l'esturgeon; celle du sanglier & du cochon s'accoutument de même, il faut commencer par en brûler tout le poil, & les bien ratifier avec un couteau. On ôte les os de la mâchoire, on coupe l'os du museau jusqu'auprès des yeux, & on laisse la peau entière, ensuite on larde la hure de gros lard, & on la ficelle pour que les oreilles soient couchées, & les narines un peu rentrées en dessous. Faites-la cuire dans une marmite de grandeur proportionnée à la gros-

leur de la hure, avec autant d'eau que de vin rouge, un peu de beurre ou de la graisse de bœuf, racines, oignons, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, trois échalottes, quatre clous de gérofle, deux feuilles de laurier, thym, basilic, sarriette, sel, poivre, laissez-la cuire cinq ou six heures à petit feu. Quand la hure est cuite, il faut la laisser refroidir dans son bouillon pour la servir froide sur une serviette. *Hures d'esturgeon & de saumon.* Elles se font cuire sans être écaillées ni lardées, avec le même assaisonnement que les deux autres, mais en le proportionnant à la grosseur de la hure qu'on accommode : il leur faut au plus deux heures de cuisson, & on les sert chaudement sur une serviette.

J.

J A M B O N.

Ce qu'on nomme Jambon c'est la cuisse ou l'épaule du cochon & du sanglier ; celui du cochon se

trouve salé & fumé chez les Chaircuitiers , pourvu qu'il ne soit ni de Bayonne ni de Mayence , d'où viennent les jambons les plus estimés , & qui se vendent chez les Epiciers ; mais on en a de toutes sortes au Parvis de Notre - Dame , le Mardi Saint , aussi bien que du lard ; mais c'est le seul jour de l'année ou on en vend dans cette Place. *Les jambons nouvellement sales peuvent se faire cuire à la broche , après avoir été dessalés jusqu'au point nécessaire , & pour le connoître il faut en couper un petit morceau dans le cœur & le goûter ; il doit être bien cuit & arrosé à la broche avec du vin blanc dont on ne verse que peu à la fois. Ceux qui sont vieux sales se font cuire dans une braise ou au court bouillon , de la même façon que la hure de cochon ou de sanglier ; voyes Hure : il n'y a d'autre différence que de dessaler les jambons , & d'ôter autour & en dessous tout ce qui peut*

sentir le rance ; il ne faut pas les larder ; on les ficelle pour les faire cuire avec le même assaisonnement hors le sel , & on les laissent refroidir dans leur cuisson , ou bien on les en retire pour lever doucement la couëne qui est par dessus pendant qu'ils sont chauds , prenez garde à ne pas en ôter la graisse ; en même tems jetez dessus de la chapelure de pain très fine avec du persil haché bien fin ; les jambons se servent froids sur une serviette.

JARRET, & gelée pour les malades.

Il n'y a que les jarrets de veau que l'on employe séparément. Ils sont bons pour faire des bouillons rafraîchissans , & de la gelée pour les malades ; les meilleurs sont ceux que l'on prend auprès du cuisseau ; ils sont plus charnus , plus gros , & ils ont plus de suc que ceux de devant que l'on coupe auprès de l'épaule. *Pour faire*
de

de la gelée, vous mettez dans une marmitte un jarret de veau de derriere, pesant deux livres, avec trois pintes d'eau, que vous faites bouillir, écumer, & réduire à moitié; après vous dégraissez ce bouillon, le passez au tamis & le laissez reposer avant que le tirer au clair pour le mettre dans une casserole, avec une petite poignée de coriandre, la moitié d'un citron en tranches avec l'écorce, un demi-quarteron de sucre, gros comme un pois de sel; laissez bouillir le tout une demie heure, & vous y mettez deux œufs, les blancs, les jaunes, les coquilles écrasées, & le tout fouetté ensemble, remuez-les dans la gelée pendant qu'elle bout, jusqu'à ce qu'elle soit bien claire, ensuite vous la passez dans un linge blanc, & la mettez refroidir dans le vaisseau qui doit lui servir sur table. Le jarret de veau dont on a fait la gelée, peut être mangé, chauffé avec deux

210 CUISINE ET OFFICE
cuillerées de bouillon, un filet de
vinaigre, persil, ciboule hachée,
sel, gros poivre.

I S S U.

Le foie, le cœur, la fraise, le
mou, la tête & les pieds d'un ani-
mal, tout ensemble se nomme issu.
On employe séparément les diffé-
rentes parties de l'issu de veau,
mais celui de l'agneau ou du co-
chon de lait est petit, & on l'em-
ploye tout entier. *L'un & l'autre*
s'accommode de la même façon. Met-
tez l'issu entier d'égorger dans de
l'eau, désossez un peu la tête en
ôtant les machoires & le museau
jusqu'auprès des yeux, après vous
le ferez bouillir un moment dans
de l'eau, puis vous le retirerez à
l'eau fraîche, le passerez sur le
feu avec un peu de sain-doux ou
du beurre, une cuillerée de fari-
ne, un bouquet de persil, cibou-
le, deux échalottes, une demi-
feuille de laurier, un peu de sar-
riette, deux ou trois feuilles de
basilic, sel, gros poivre, une de-

mi-cuillerée de vinaigre & du bouillon ou de l'eau, laissez-le cuire de maniere qu'il ne reste pas de fauce, ôtez le bouquet, & mettez-y une liaison d'œuf & de lait, une petite pincée de persil haché très-fin, si on le veut, & faites lier sans bouillir,

L.

L A I T U E.

Il y en a de deux sortes, la pommée & la romaine qui se divise en branche & pannachée; cette dernière espèce de laitue romaine est la meilleure & la plus rare. On doit choisir la pommée tendre & bien ferrée, & la romaine grosse sans être montée, & de couleur jaunâtre, l'une & l'autre sont rafraîchissantes, excitent à dormir, calment la trop grande agitation dans les humeurs, & sont bonnes contre la bile. Mais il faut en user sobrement, si non elles donnent le cours de ventre, débilitent l'estomac, & diminuent

les chaleurs naturelles, leur graine est au rang des quatre semences froides mineures. On les mange volontiers en salade, on peut aussi en mettre dans le pot au bouillon, mais il en faut peu, parce qu'elles donneroient un goût âcre. *Si on veut les manger fricassées*, on commence par les faire bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites, après on les retire à l'eau fraîche, & on les presse bien pour qu'il n'y reste point d'eau, ensuite on les coupe en deux ou en quatre pour les mettre dans une casserole avec du beurre ou du sain-doux, deux ou trois échalottes hachées très-fin, passez-les sur le feu, mettez-y une demi-cuillerée de farine, remuez-les, & versez dessus du bouillon gras ou maigre, un peu de sel, du gros poivre, laissez achever de cuire & réduire à courte sauce, puis vous y mettrez une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs dé-

layés avec du lait ou du bouillon. En servant, ajoutez-y un filet de verjus.

L A I T.

Je ne parlerai que du lait de vache qui est le seul que l'on employe à la Cuisine & à l'Office, parce que c'est celui dont on a le plus, & qui de tous les laits est le plus agréable au goût, sa bonté dépend souvent de celles des pâturages. Les saisons alterent ou augmentent sa qualité, le Printems & l'Automne sont les deux plus favorables de l'année pour le laitage, il faut le choisir doux, sans amertume ni aigreur, blanc & nouvellement tiré, c'est un aliment propre à tempérer les ardeurs de l'urine, & très-bon contre la goutte, il se digère aisément, & adoucit l'âcreté du sang. Mais on dit qu'il est contraire aux personnes qui ont des humeurs âcres ou beaucoup de bile, les fiévreux & ceux qui ont des obstruc-

tions n'en doivent faire aucun usage. *On en fait différens potages.* En maigre, on le fait bouillir avec un peu de sel & du sucre, puis on le verse sur du pain coupé en tranches, on les laisse tremper ensemble pendant quelques momens, on peut mettre si l'on veut quelques jaunes d'œufs dans une partie de ce lait, les faire lier sans bouillir, & les verser sur le pain qui trempe. On en fait aussi de la soupe à la citrouille : *voyez citrouille.* On peut encore le mêler avec du bouillon de légumes, en mettant de l'un autant que de l'autre, mais on fait avant mittonner le pain avec le bouillon, du beurre & du sel; & quand on est prêt à fervir, on y met le lait qui aura bouilli tout seul. Les bouillons maigres qui conviennent le mieux avec du lait sont ceux d'haricots, de choux, de carottes & de navets. A tous ces potages, il ne faut point de sucre, excepté celui que

l'on fait avec la citrouille ou potiron, qui en exige aussi bien que du beurre.

L A I T A N C E.

La plus estimée de toutes les laites ou laitances est celle de la carpe, on en fait des ragoûts particuliers dans les maisons où on consomme assez de carpes, pour avoir de quoi remplir un plat de leurs laites pour la table du Maître.

L A M P R O Y E.

La lamproye est un poisson qui ressemble à l'anguille, & que l'on trouve dans la mer & dans les rivieres, le plus gros est celui des rivieres, le mâle bien gras que l'on pêche au Printems est le plus délicat, c'est un aliment nourrissant, mais difficile à digérer, mal-sain pour ceux qui ont la goutte ou la gravelle. La graisse de lamproye empêche, dit-on, la petite vérole de marquer, lorsqu'on a soin de s'en froter les mains & le visage, avant

le tems où elle fait son effet. *Façon d'accommoder* la lamproye, il faut d'abord la *limoner*, c'est-à-dire, la mettre dans une eau prête à bouillir, & la retirer ensuite pour ôter tout son limon avec un couteau, puis la laver, en ôter la tête, mettre le sang à part, & couper le poisson par morceaux pour le mettre dans une casserole avec un morceau de beurre & persil, ciboule, champignons, quelques échalottes, le tout haché, passez cela sur le feu, mettez-y une cuillerée de farine, remuez-le, & mouillez de vin rouge & de bouillon, ou de l'eau, autant de l'un que de l'autre, sel, gros poivre, faites cuire à grand feu & réduire à courte sauce. Etant prêt à servir, vous y mettrez le sang délayé avec de l'eau ou du bouillon, & vous ferez lier la sauce sur le feu sans bouillir. *On peut aussi servir la lamproye grillée* avec une sauce piquante au verjus, ou bien

avec

avec de la moutarde délayée ,
deux échalottes hachées , sel , gros
poivre , huile & vinaigre.

L A P I N.

. On distingue deux sortes de la-
pins , le sauvage & le domestique ,
ou mangeur de choux , on fait
beaucoup de cas du premier ,
quand il vient d'une bonne garen-
ne , c'est-à-dire , d'un bois éloigné
de l'eau où il croît beaucoup de
pouliot , de serpolet , de thin , de
genièvre , parce qu'alors il a un
excellent fumet , ce qui se con-
noît avant qu'il soit cuit en le flai-
rant au ventre. Comme les jeunes
lapins sont les meilleurs , il est
essentiel de sçavoir à quelle mar-
que on sçait éviter de les confon-
dre avec les vieux , c'est à une pe-
tite grosseur qu'ils ont en dehors ,
au-dessus du joint , aux pattes de
devant , ce que les vieux n'ont
plus , les jeunes sont tendres , & on
les fait cuire à la broche , les vieux
sont durs , & par cette raison on n'en

peut faire que des ragoûts. Les uns & les autres nourrissent beaucoup, & sont d'un très-bon goût ; la seconde espèce n'est pas estimée, parce qu'elle n'a point de fumet. *Pour apprêter les jeunes lapins que l'on nomme aussi lapreaux*, il faut les dépouiller, les vider, ôter l'amer du foie, les faire revenir sur de la braise, & ensuite les piquer de menu lard pour les faire rôtir. *Les vieux* se coupent par membres après avoir été dépouillés & vidés comme les autres, puis on fait un roux avec de la farine & du beurre, on jette le gibier dedans, & on l'y retourne bien, ensuite on met autant d'eau ou de bouillon que de vin, du sel, du gros poivre, une douzaine de moyens oignons entiers ; il faut, si l'on veut que le ragoût ne sente pas trop l'oignon, le faire blanchir dans l'eau avant qu'on l'y mette. On jette aussi avec la viande un bouquet de persil,

ciboule, thin, laurier, basilic, deux cloux de gérofle. On fait bouillir le tout jusqu'à ce que le lapin soit cuit, & la sauce courte. Otez ensuite le bouquet, dégraissez la sauce s'il en est besoin & servez. *On peut aussi en faire un ragoût avec des navets, ou bien carottes & panais coupés proprement. Dans le tems des pois, on peut en mettre un litron lorsque le lapin est à moitié cuit, s'il est dur à cuire; sinon il faut le mettre plutôt, il ne faut point qu'il y ait de vin avec le lapin quand il est aux pois, observez que les navets, carottes & panais, doivent avoir bouilli dans de l'eau avant d'être mis avec la viande. Les lapins sont encore bons avec les lentilles. On fait cuire d'abord les lentilles dans de l'eau, puis on passe le lapin dans un roux, on le mouille avec l'eau des lentilles, on y jette un bouquet, & on n'y met point de vin. On fait cuire le lapin au trois*

quarts de ce qu'il doit l'être , puis on y met les lentilles avec , & on le fait achever de cuire. Ceux qui ne veulent pas les lentilles entières , en font une purée en les passant dans une passoire , & les humectant avec un peu de leur bouillon.

L A N G U E S .

Celles que l'on mange séparées de la tête des animaux sont au nombre de quatre , ce sont celles du bœuf , du mouton , du veau & du cochon , on les trouve chez les Chaircuitiers , fourées , salées & fumées ; elles servent ainsi apprêtées pour des entremets froids. On les sert aussi en ragoûts de différentes façons & rôties. On fait cuire aussi celles de bœufs , de cochons ou de veau dans le pot , sans que cela diminue la bonté du bouillon , & on les sert tout simplement avec un peu de ce même bouillon , du sel , du poivre & du persil verd haché. *On peut aussi les faire cuire à part avec un peu de bouil-*

lon , du sel , du poivre , un peu de beurre ou du sain-doux , persil , ciboule , quelques échalottes , laurier , sarriette , basilic & les servir avec une sauce. Si on veut les manger rôties , il ne faut les laisser cuire que jusqu'au trois quarts de leur cuisson , puis leur ôter la peau pendant qu'elles sont chaudes , ensuite les laisser refroidir assez pour les pouvoir piquer de menu lard. On les met après cela à la broche , où elles achevent de cuire , puis on les sert avec une sauce acide : voyez sauce. *Les langues de moutons s'achètent toutes cuites chez les Tripières. On peut les servir de la même façon que les précédentes qui sont cuites dans un bouillon assaisonné. Ordinairement on les fait cuire sur le gril. Après les avoir épluchées & ouvertes en deux sans les séparer tout-à-fait , vous les assaisonnez de sel , poivre , persil , ciboules , échalottes , le tout haché & trem-*

pé dans un peu de beurre ou de sain-doux. Pannez-les ensuite de mie de pain, & les faites griller de belle couleur; en les servant, vous mettrez dessous un peu de bouillon & autant de verjus. On peut aussi faire griller les autres langues de la même façon.

L A U R I E R.

Le laurier est un petit arbrisseau, dont la feuille est employée souvent dans les sauces & dans les ragoûts. Mais on en met toujours fort peu, parce qu'elle donneroit un goût âcre, s'il y en avoit trop. Elle est bonne pour les estomacs foibles & contre les coliques.

L E N T I L L E S.

On doit choisir les lentilles ordinaires grosses, d'un beau blond, & qui cuisent aisément, ce que l'on connoît par un essai. Les lentilles à la Reine sont au contraire fort petites. Elles sont meilleures pour les coulis que les autres, aussi en prend-t-on toujours pour cet usage, & on les fait fricasser rare-

ment ; les unes & les autres sont faciles à digérer, nourrissent médiocrement, & tempèrent la chaleur du sang. On dit cependant qu'il est mal-sain d'en manger bien souvent, parce qu'alors elles engendrent des humeurs grossières qu'elles ont, & encore d'autres mauvais effets. Comme on se sert beaucoup en Carême de pois, d'haricots & de lentilles, j'avertis que ce dernier légume est le moins contraire à la santé, en ce qu'il n'échauffe pas tant que les deux autres, il faut avoir soin de le manger toujours bien cuit. *On fait cuire les lentilles dans de l'eau.* Quand elles s'écrasent facilement sous les doigts, on les retire pour les mettre égoutter, ensuite on met dans une casserole du beurre ou du sain-doux, & une cuillerée de farine, il faut tourner cela sur le feu jusqu'à ce que le roux soit formé, y jeter ensuite deux oignons hachés, & les re-

muer toujours dans le roux ; quand l'oignon est cuit , on met les lentilles dans la casserole avec du sel & du poivre , persil haché , on les mouille avec leur eau pour les faire bouillir une demi - heure ; vous y ajouterez , lorsqu'elles seront fricassées , un filet de vinaigre , il faut les servir avec très-peu de sauce. L'eau dans laquelle elles ont été cuites est bonne en maigre pour faire un potage avec des herbes cuites , un-morceau de beurre & du sel. On peut en place des herbes , mettre de l'oignon haché cuit dans du beurre.

L I E V R E .

Lorsque le lièvre ne vient point d'endroits aquatiques , & qu'il a vécu dans des plaines ou des bois secs , & garnis d'herbes aromatiques , il a un excellent fumet , & un très-bon goût. Il est meilleur l'hiver que l'été , parce que le froid attendrit sa chair , cependant il faut qu'il n'en ait point

amaigri. Les levreaux ou jeunes lièvres se distinguent au-dehors des pattes de devant, par la grosseur d'un petit pois qu'ils ont au-dessus du joint; il y a des lièvres meilleurs pour la santé que les jeunes & les vieux. On les appelle de trois quarts, ils ont huit ou neuf mois, leur goût est aussi plus délicat, & leur chair plus tendre. Les mélancholiques n'en doivent pas faire un trop fréquent usage. *Les jeunes lièvres se font cuire à la broche.* Après qu'on les a dépouillés, vuidés & refaits sur de la braise, on prend un peu de leur sang pour leur en frotter le corps extérieurement, ensuite on les pique de menu lard, & on les embroche quand ils sont cuits, on fait une sauce acide que l'on met dans une saucière, parce que l'on s'en sert à table pour les manger. *Les vieux lièvres se servent coupés par morceaux.* On ôte l'amer du foie, on met le tout dans une casserole

avec du sain-doux ou un morceau de beurre. Il faut ensuite passer cela sur le feu, y mettre une bonne cuillerée à bouche de fariae, remuer bien, & mouiller avec un peu d'eau, & trois cuillerées de vinaigre. Assaisonner avec du sel & du poivre, persil, ciboule, échalottes hachées, thin, laurier, basilic presque mis en poudre, faites cuire & réduire à courte sauce. *Une autre fois* en place de persil & ciboule, vous y mettez des navets que vous ferez bouillir avant cela dans de l'eau, ou bien des oignons blancs entiers dont on a ôté la première peau, après les avoir fait bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau, & qu'on ne met que quand le lièvre est à moitié cuit. *L'on en fait aussi des côtelettes & des civets : voyez côtelettes, pag. 100.*

L I M A N D E.

Ce poisson de mer, moins estimé que la sole, lui ressemble tant soit

peu par sa forme, cependant il n'est pas aussi long. Pour qu'il soit bon, il faut que sa chair soit ferme & blanche. *On mange la limande* frite ou cuite sur le plat dans lequel on la veut servir avec un peu de beurre, persil, ciboule, champignons hachés, sel, gros poivre, un demi-verre de vin blanc, il faut qu'elle cuise à petit feu dans le plat couvert pendant un bon quart d'heure. La sauce doit être courte.

LIQUEURS.

Il y en a de bien des sortes, tant à l'eau-de-vie qu'à l'esprit de vin. Elles prennent ordinairement le nom des fruits ou des ingrédients qui y entrent en plus grande quantité. On peut aussi comprendre sous ce nom les vins de liqueurs qu'on nous envoie des Pays-Etrangers. De quelques espèces qu'elles soient, les tempéramens froids & les vieillards peuvent s'en bien trouver lorsqu'ils

228 CUISINE ET OFFICE
en usent modérément, car alors
elles rétablissent les forces, ai-
dent à la digestion, & donnent
de la vigueur. Mais leur usage
trop réitéré ou excessif est dangé-
reux, & cause une agitation ex-
traordinaire dans le sang.

L O T T E.

Ce petit poisson de riviere se
nomme encore barbotte. *Voyez*
barbotte ou lotte, pag. 35.

M.

M A C R E U S E.

C'est un oiseau dont il est per-
mis de manger les jours maigres,
parce qu'il se nourrit de poisson,
& qu'il en a le goût. On le place
pourtant au rang des canards sau-
vages, parce qu'il a la même fi-
gure, il court sur l'eau en battant
des aîles, & ne vole point,
sa couleur est noire ou grise.
Pour qu'il soit bon, il faut qu'il
soit gras & bien en chair. Cet ali-
ment nourrit passablement, & se
digère mal-aisément. *Pour accom-*

moder la macreuse, il faut la plumer, vuider & trousser ses pattes comme celles d'un canard. Elle doit cuire au moins pendant cinq ou six heures, avec autant de vin rouge que de bouillon, un bouquet de persil, ciboule, laurier, sarriette, basilic, deux cloux de gérofle, un oignon, une carotte, la moitié d'un panais, sel, gros poivre, & un peu de beurre; étant cuite de cette façon, on peut la servir avec une sauce composée d'un peu de farine, du beurre, un filet de vinaigre, de l'eau, une pincée de câpres fines entieres, sel, gros poivre, cette sauce se lie sur le feu. On peut encore en faire une autre avec le bouillon où le poisson a été cuit, & pour cela, on le passe au tamis, on y jette une bonne pincée de chapelure de pain, & on le fait réduire sur le feu jusqu'à ce qu'il n'y en ait pas trop pour une sauce, puis on le passe encore au tamis avant de le

230 CUISINE ET OFFICE
servir sur la macreuse, on la peut
aussi servir comme le canard.

M A C I S.

Il a le même goût que la noix
muscade, & ç'en est une partie
fort déliée qui lui sert de seconde
enveloppe, elle est un peu plus
forte, & il en faut mettre un peu
moins. On en fait le même em-
ploi : voyez *muscade*.

M A Q U E R E A U.

C'est un poisson de mer dont on
mange beaucoup dans la saison qui
est le Printems, il a un fort bon
goût lorsqu'il est frais, gros, gras,
& que sa chair est blanche. On le
sale pour le conserver. Mais outre
qu'il n'est pas bien bon salé, il
échauffe beaucoup. Frais ou salé,
sa chair nourrit bien, mais elle
est difficile à digérer. *Pour accom-
moder les maquereaux*, vuidez-les
par les oüies sans tirer la laite ou
les œufs, & tirez par en bas un
boyau qui reste dans le corps avec

la pointe d'un couteau , lavez-les ensuite & les essuyez , coupez-les le long du dos , puis vous les mettez cuire sur le gril , vous serez sûr qu'il seront cuits quand vous appercevrez que leur arrête n'est plus rouge. Il faut les servir dès qu'on les ôte de dessus le gril , en leur mettant dans le corps du beurre mêlé de persil & ciboule hachés , assaisonnés d'un peu de sel fin. Voilà la meilleure façon de les servir quand ils sont bien frais. Mais s'ils ne le sont point assez , il vaut mieux mettre dessus, la sauce aux câpres que j'ai enseigné pour la macreuse ; & quand ils piquent un peu , la seule maniere de les accommoder , c'est de les ouvrir en deux , après qu'ils sont grillés , puis on les arrange sur le plat , & on met dessus du sel , un peu de vinaigre , autant de bouillon , on les fait migeoter un moment sur le feu , & on fait roussir du beurre à part qui doit chauffer jusqu'à ce

232 CUISINE ET OFFICÈ
qu'il ne fasse plus de bruit , on
met dedans du persil verd bien
sec; quand il est devenu croquant,
on ôte le beurre du feu , on le
verse sur les maquereaux après
avoir arrangé le persil autour.
Pour les maquereaux salés , on les
fait cuire simplement avec de
l'eau ou du bouillon sans sel , &
on les sert avec de l'huile , du vi-
naigre & quelques échalottes ha-
chées , ou bien avec du beurre
roux & du vinaigre ; il faut les faire
bien dessaler avant de les em-
ployer , & ne pas les acheter trop
vieux.

M A R O N S.

Les marons viennent sur des
maronniers cultivés. Ce qui fait
qu'ils sont bien plus gros & d'un
meilleur goût que les châtaignes
qui viennent sur des maronniers
incultes. On nous en apporte de
bons de Limoges, du Lionnois &
du Vivarès. Ces trois espèces se
confondent souvent sous le nom
de

de marons de Lyon. Ce fruit est nourrissant, mais fort pesant sur l'estomac, & difficile à digérer, il en faut user sobrement. On prétend que ceux qu'on fait bouillir, ou bien cuire dans la cendre, valent mieux pour la santé que ceux que l'on fait rôtir dans une poële percée; de quelque façon qu'ils aient été cuits, on les sert bien chauds dans une serviette. *La Cuisine en employe dans des potages & des ragoûts*, il faut pour cela leur ôter la première peau, & les faire chauffer sur un plat ou autre vaisseau pour pouvoir enlever la seconde, ensuite on les fait cuire avec du bouillon, & quand ils sont cuits, on garde ceux qui sont entiers pour les mettre autour du potage, & on écrase & délaye les autres avec du bouillon pour les passer au tamis ou à l'étamine, cela fait un coulis que l'on verse sur le potage en le servant. Si on veut se servir des marons pour un

ragoût , on ajoutera en les faisant cuire un peu de vin blanc , & on fera le coulis plus épais. *L'Office fait des compottes de marons* en faisant bouillir cinq ou six cuillerées d'eau & un peu de sucre jusqu'à ce que cela fasse un sirop , alors on y fait mitonner les marons qui ont été cuits dans la cendre & bien épluchés. On les dresse dans le compottier après y avoir mis un peu de jus de citron , & dans le moment où on va les porter sur table , on répand du sucre en poudre par-dessus , afin qu'ils paroissent blancs.

Marcaffin & Cochon de Lait.

C'est le jeune sanglier que l'on nomme marcaffin. Son goût est bien plus délicat que celui du sanglier , surtout quand il porte encore la livrée , c'est-à-dire , quand il a le poil rayé d'un rouge noir , parce qu'alors il est jeune & tendre. *Les petits marcaffins font des plats de rôts très-estimés* , on leur

laisse le poil de la tête, & on pique tout le dessus du corps pour les distinguer du cochon de lait que l'on sert de la même façon, *avec cette différence*, que n'étant point piqué, on lui frotte la peau à mesure qu'il cuit avec de la bonne huile qu'on met à des plumes ou à un doroir, & cela lui rend la peau croquante. Il faut que l'un & l'autre soient bien cuits, on les sert avec une sauce acide dans une saucière.

M E R L U C H E.

C'est de la morue salée que l'on a fait sécher. Il est rare qu'elle ne soit pas jaune. Il faut prendre la plus blanche que l'on puisse trouver. C'est un aliment coriace & dur pour l'ordinaire. Ce qui fait qu'il est aussi très-difficile à digérer, & ne convient qu'à ceux qui ont un bon estomac, il faut avant de l'employer la mettre tremper dans de l'eau où on aura délayé environ la grosseur d'une noisette

236 CUISINE ET OFFICE
de chaux, elle doit y rester deux
jours entiers, mais non pas dans
la même eau, car il faut la renou-
veller le second jour. *Pour l'accom-
moder*, il faut la mettre cuire
dans de l'eau qu'on ôte du feu dès
qu'elle bout, & on la couvre pour
la laisser ainsi pendant un quart
d'heure, ensuite on égoutte le
poisson pour le mettre par mor-
ceaux ou par feuilletés, dans
une casserole avec du beurre
& de l'huile, une pincée de farine,
une cuillerée d'eau, du gros poi-
vre, & du sel s'il en est besoin,
une demie gouffe d'ail haché très-
fin ou trois échalottes, un peu de
persil haché, remuez la sauce sur
le feu & servez bien chaud.

M E R L A N.

On fait beaucoup d'usage de ce
poisson de mer dont le goût est
très-bon, & la chair facile à digé-
rer. Le meilleur est gros, blanc &
frais. *On mange ordinairement les
merlans frits*, il faut pour cela les

écailler & vuider, laisser le foie & les laver, les égoutter, essuyer & couper un peu sur les côtés en plusieurs endroits, les fariner, & faire frire dans de l'huile à feu clair & friture bien chaude, on les sert lorsqu'ils ont pris une belle couleur dorée, il faut préférer les fritures à l'huile. *On fait encore cuire les merlans sur le gril, & on les sert avec une sauce qui se fait en mettant du beurre, un peu d'eau, une cuillerée de farine, un filet de vinaigre, sel, gros poivre, un anchois haché & des câpres entières, le tout ensemble sur le feu; quand la sauce est liée, on la verse sur les merlans. Il faut observer que les merlans doivent être grillés sur un feu vif, car sans cela ils s'attacheroient au gril, & on ne les en retireroit que par morceaux. On peut encore les servir de cette façon.* Mettez-les dans le plat sur lequel ils seront portés à table, avec persil, ciboule, une

échalotte , un peu de basilic , le tout haché , un demi-verre de vin blanc , sel , gros poivre , un morceau de beurre , faites-les bouillir , le plat étant couvert pendant un bon quart d'heure , & servez-les à courte sauce.

M E L O N.

Dans les années chaudes & sèches on est moins trompé sur le choix des Melons que dans les années pluvieuses , parce qu'il y en a davantage de bons. Il est rare de trouver réunis dans ce fruit le goût vineux & le goût sucré qui sont nécessaires pour sa bonté ; voilà pourquoi dans une grande quantité de Melons , il n'y en a guères dont on puisse être content. Il y a des signes auxquels on distingue les meilleurs , mais ce ne sont pas des signes infailibles. Il ne faut les cueillir que lorsque la queue semble vouloir se détacher de sa tige & que le petit jet qui est au nœud le quitte , qu'il est jaune en

deffous, & qu'en le flairant on lui trouve une odeur forte & agréable; c'est la le point où il faut qu'il soit pour le manger tout de suite. •Ceux qu'on veut transporter, ou seulement garder quelques jours, doivent être cueillis aussi-tôt qu'ils commencent à tourner, & conservés dans un endroit frais, où ils achevent de se mûrir; ils sont bien meilleurs ainsi gardés que lorsqu'on les mange aussi-tôt cueillis. On doit les choisir à queue grosse & courte, de figure un peu ovale, mais plus grosse par le milieu que par les deux extrémités, d'une couleur qui tienne du verd & du jaune, bien brodés; avec cela lourds, fermes sous le doigt, d'une odeur de gaudron, & qui ne rendent point un son creux quand on frappe dessus avec le doigt plié. Pour être sûr d'un melon il faut l'acheter à la coupe, sans cela on court toujours risque de s'y tromper. Ce fruit excite l'appétit, désaltere;

il est très bon pour ceux qui sont attaqués de la pierre ; mais son excès peut donner des fièvres quartenes & des coliques de vents. Il est assez indigeste, & c'est pourquoi on boit ordinairement du vin en le mangeant, afin d'en faciliter la digestion, on n'en fait aucun autre usage que de le couper sur son assiette, & de faire prendre un peu de sel fin à chaque bouchée que l'on veut manger.

M U R E S.

Il y en a de noires & de blanches, mais on ne se sert que des premières, le jus de ce fruit est d'un rouge foncé, il teint le linge, & même la peau. Voilà pourquoi il ne faut pas y toucher, car la pâte d'amandes, dont on se sert pour se nettoyer les mains, ne peut ôter cette couleur tout de suite. Il a un goût doux & agréable. Il faut le cueillir avant le lever du soleil, il commence à être mûr au mois de Juillet, & on

on en a jusqu'au mois d'Octobre. Il faut choisir les mûres grosses & noires, ce qui est la marque de leur maturité, elles désalterent, donnent de l'appétit, empêchent les vomissemens causés par l'âcreté des humeurs. Cependant ceux qui sont souvent incommodés par des coliques n'en doivent presque point user, parce qu'elles sont venteuses, & qu'elles leurs feroient mal indubitablement par cette raison. *On les sert ordinairement pour hors-d'œuvres* au commencement du repas, mises simplement sur des feuilles de vignes, avec des petites brochettes de bois bien propres, qui servent à les piquer pour les prendre. Il faut mettre autant de brochettes qu'il y a de personnes à table. On en fait des confitures au liquide, mais cela est rare. *Leur sirop est beaucoup plus en usage.* Réglez-vous sur la dose que je vais vous marquer pour augmenter ou diminuer à

proportion de ce que vous voudrez en faire. Sur un demi-septier de jus qu'un cent de mûres doit vous donner, vous mettrez une livre de sucre. Pour tirer ce jus, mettez votre fruit sur le feu avec demi-verre d'eau par cent, faites-lui faire sept ou huit bouillons couvert en l'écrasant, passez-le ensuite dans un tamis, en exprimant bien tout le jus que vous changerez doucement de vaisseau dès qu'il sera reposé. Quand il est ainsi tiré au clair ; jetez votre sucre avec un peu d'eau dans une poêle, faites-le bouillir, puis ôtez-le du feu pour l'écumer, après vous l'y remettrez pour le faire bouillir jusqu'à ce qu'il commence à prendre couleur, alors versez votre jus dedans, remuez-le tout de suite, & jusqu'à ce qu'il soit prêt à bouillir. Quand cela est fait, descendez-le du feu pour le mettre dans un pot bien propre qui aille au feu. Couvrez ce pot

& le mettez sur des cendres chaudes pendant autant de jours qu'il en faudra pour former le sirop, de maniere qu'en le prenant avec les doigts, il forme un fil un peu fort, il faut le mettre à moitié chaud dans des bouteilles qu'on ne bouchera que le lendemain.

MORUES FRAICHES.

Ce sont de petites morues qui n'ont point été salées, il faut les choisir bien fraîches, d'une chair blanche & sans odeur; c'est un bon aliment, dont le suc est excellent, & se digère bien. *Pour accommoder les morues fraîches*, il faut les écailler, vüider & laver, puis les essuyer & les couper un peu sur les côtés dans plusieurs endroits également, mettez-les ensuite sur un plat où vous les laisserez une demie-heure, avec un peu d'huile, du sel, du poivre, deux échalottes, une feuille de laurier, du thym & du basilic; faites-les cuire sur le grill avec un

244 CUISINE ET OFFICE
feu vif, en les arrofant de leur
marinade ; & quand elles feront
cuites, vous les fervirez avec une
fauce aux câpres & aux anchois,
liée fur le feu avec de la farine,
du beurre, un filet de vinaigre &
de l'eau. On peut auffi fervir ce
poiffon avec un ragoût, ou bien
une fauce à l'huile & au vinaigre.
On le fait encore cuire dans un court-
bouillon qui eft composé d'eau,
d'un peu de vinaigre, de fel & un
peu de beurre, oignons en tran-
ches, racines coupées minces,
thym, laurier, basilic, il faut très-
peu de tems pour le cuire ; & com-
me le courtbouillon n'auroit pas le
tems de fe faire, il faut qu'il bouille
feul une demie-heure avant d'y
mettre la morue fraîche ; quand
elle eft cuite, on l'égoutte, & on
la fert comme il a été dit ci-deffus.

MORUE SALÉE.

C'est un poiffon de mer long de
deux pieds pour l'ordinaire, & dont
on fait un fi fréquent ufage, qu'on

la surnommé le bœuf des jours maigres. La bonne morue est nouvelle, bien blanche, & par grands feuillets. Mais le point le plus important à sa bonté, c'est d'être dessalée à propos; car si elle ne l'est pas assez, elle est âcre & elle échauffe beaucoup. Si elle l'est trop, elle devient fade, coriasse & indigeste, on l'achete dessalée. Mais s'il arrive qu'on la fasse dessaler soi-même, on s'y prendra comme pour la merluche. *Pour l'accommoder*, on l'écaille & on la lave, on la met dans de l'eau tiède, puis on la fait bouillir. Dès qu'elle a fait un bouillon, il faut l'écumer & la descendre du feu pour la couvrir avec un linge double, ou un couvercle, laissez-la dans l'eau de cette manière pendant un quart d'heure pour qu'elle s'y attendrisse. Ce tems fini, vous la ferez égoutter, & vous la servirez avec de l'huile, du vinaigre, du gros poivre & de l'échalotte hachée, ou

bien à la mode de Flandre avec du beurre, & il en faut beaucoup, persil & ciboule hachée, gros poivre, on n'y met point de sel. *On la sert aussi avec cette sauce.* Prenez du beurre, une cuillerée de farine délayée avec un peu de verjus, du gros poivre & de l'eau, mettez cela lier sur le feu, & servez-le sur la morue, on peut mettre la morue par feuilletts dans la sauce, faire chauffer le tout ensemble; & si on est dans le tems du verjus en grains, en faire bouillir une poignée dans de l'eau, les égoutter & les mettre dans la sauce, alors il y faudra un peu moins de verjus liquide. *On sert aussi la morue* au beurre roux avec du persil frit, ou bien avec du beurre, une cuillerée de farine, du gros poivre, le tout délayé avec du lait ou de la crème, & lié sur le feu; on fait chauffer la morue dans cette sauce, ou on la verse tout simplement sur le poisson arrangé dans.

un plat ; quelques-uns y mettent encore un peu de persil haché très-fin.

M O R I L L E S .

• Elles sont faciles à distinguer des champignons , quoiqu'elles en soient une espèce ; elles ont des petits trous , leur couleur est rougeâtre ou blancheâtre , elles croissent toujours à l'ombre dans des lieux frais , & surtout dans les bois. Leur unique saison est le Printems ; & pour en avoir toute l'année , on en fait sécher. Mais elles ne conservent pas leur bonté , elles se digèrent plutôt que les champignons , fortifient l'estomac , & donnent de l'appétit. Cependant on en doit user sobrement , parce qu'elles échauffent beaucoup , il faut les choisir nouvellement cueillies , tendres & charnues. *Pour les employer entières* , on les fait tremper dans de l'eau tiède , & on les bat bien dedans pour en faire sortir le sable qui est dans

les trous ; on doit les laver encore dans plusieurs eaux, puis on les met égoutter ; & si elles sont grosses, *on peut les faire griller, ce qui se fait de cette façon.* Mettez les morilles dans une casserole avec du beurre, persil, ciboule, échalottes hachées, sel, gros poivre, faites bouillir le tout jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau avec, & qu'il n'y reste que le beurre, & les fines herbes que l'on fait tenir après les morilles, pannez-les avec de la mie de pain, & les passez dans de petites brochettes de bois, faites les griller ainsi en les arrosant avec le reste du beurre ; on les met aussi en ragoût comme les champignons : *voyez champignons, pag. 107.* Pour faire de la poudre de morilles & mousserons, coupez-leur le bout de la queue & les lavez, mettez-les dans une casserole avec un demi-verre d'eau, où ils bouilliront jusqu'à ce qu'ils l'aient consommé, afin de mieux conserver

tout leur goût, puis vous les ferez sécher au four après que le pain en aura été tiré; quand ils y auront resté le tems nécessaire, vous les réduirez en poudre en les pilant, & vous les conserverez ainsi dans une boëte bien fermée, & mise dans un endroit sec; on peut se servir de cette poudre partout où on met des fines herbes hachées.

M O U L E S.

Nous en avons de mer & de riviere, mais celles de rivieres ne sont presque jamais mises en usage, ce sont celles de mer dont on se sert ordinairement, & qui sont très-bonnes à manger lorsqu'on les a bien fraîches. Il faut cependant en user sobrement, parce qu'elles ne se digèrent pas bien, & donnent le cours de ventre. *Pour les employer*, vous ôtez avec un couteau le gros sable qui se trouve autour de leurs coquilles, & vous les lavez dans plusieurs

eaux en frottant les unes contre les autres ; ensuite vous les faites égoutter , mettez - les dans une casserole que vous couvrirez , & qu'il faut porter sur un bon feu dont la chaleur fasse ouvrir les moules. Quand elles sont ouvertes , il faut ôter le poisson des coquilles , tirer au clair l'eau qu'il a rendu pour lui ôter le sable qui s'y est mêlé. Cela fait , remettez cette eau sur le feu avec un morceau de beurre manié avec une cuillerée de farine , du persil & de la ciboule , faites bouillir le tout jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce , alors vous y mettez chauffer les moules sans qu'elles bouillent , ajoutez-y trois jaunes d'œufs délayés avec du lait, faites faire la liaison en la tournant avec le poisson ; en servant , mettez-y un filet de vinaigre & du gros poivre. *Pour faire un potage aux moules* , il ne faut autre chose que de mettre l'eau qu'elles ont

rendues en s'ouvrant dans le bouillon de votre potage. Puis au moment où vous le servirez, vous mettez les moules qui doivent chauffer avant dans une liaison de quelques jaunes d'œufs délayés avec du bouillon.

MOUSSERONS:

C'est une espèce de champignons qui a une très-bonne odeur, & que l'on trouve au Printems dans les bois quelquefois entre des épines; elle est blanche en-dessus, rouge en-dessous, ce qui s'apperçoit en cassant sa tête, elle est tendre & croquante; on met des mousserons dans une grande quantité de ragoûts, parce qu'ils ont un goût excellent; on les nettoye pour les employer en leur coupant un peu le bout de la queue; & en les lavant comme on fait pour les champignons, ils se conservent de même que les morilles, pag. 248.

MOUTARDE.

C'est une pâte liquide faite avec la graine de senevé, on en met en quelques ragoûts pour leur donner un goût piquant qui réveille l'appétit. Il y en a de deux espèces, la grosse & la fine, la dernière est celle dont on fait plus volontiers usage, l'autre est la plus forte. Toutes deux doivent avoir un goût âcre & fort piquant, il faut préférer la moutarde qui est nouvellement faite à celle qui l'est depuis quelques jours, elle est bonne pour la digestion, pour les vapeurs & le scorbut, mais son excès pourroit faire mal à de jeunes gens.

MOUTON.

Les qualités du mouton, différent surtout, par rapport à son âge; car celui qui est jeune est aisé à digérer, & d'un très-bon goût; celui qui est vieux au contraire se digère avec peine, &

n'est pas si bon à manger, il faut donc avoir grand soin de le choisir jeune, & alors il est gras & tendre, & il a la chair brune, le nerf menu, le gigot ramassé, & le manche court. Les meilleurs moutons que nous ayons sont au Printems ceux de Beauvais, de Reims & les gros Flamands; en Eté après la levée des grains, ce sont ceux de pâture; en Automne & en Hyver, ils nous viennent des Ardennes, de Dieppe, de Pressalée, de Reims, de Labour & de Beauvais. C'est des viandes de boucheries, celle qui convient le mieux à tous les tempéramens. Cet article n'est point destiné à contenir les apprêts de ses différentes parties, on les trouvera joints à chacune d'elles dont voici les noms; la langue, le colet ou bout saigneux, les pieds, la queue, les rognons & les rognons extérieurs nommé animelles, la poitrine, le gigot ou quartier de der-

254 CUISINE ET OFFICE .
riere, le quarré où tient le filet; ces deux dernieres sont les plus estimées , il faut les garder quelques jours avant de les employer pour les manger tendres ; l'épaule est encore une partie du mouton qui a besoin d'être mortifiée.

MUSCADE.

La muscade ou noix muscade est un fruit Asiatique qui croît sur un arbre de la grandeur de nos poiriers, l'Isle de Banda est le lieu qui nous en fournit davantage ; c'est une espèce d'amande ou de noix sous deux enveloppes, dont la premiere est épaisse , & dont on ne se sert point. La seconde est fine , déliée , c'est une espèce de réseau qui couvre la noix ; nous la nommons macis , elle a le même goût que la muscade , & on la conserve ; la noix muscade est mise au rang des épices , elle est bonne contre les maux de tête , & contre la colique , cependant on doit en user peu , parce qu'elle

échauffe. Il faut la choisir grisâtre en-dehors , marbrée en-dedans , pesante & odorante ; elle entre dans presque tous les assaisonnemens , mais en bien petite quantité.

N.

NAVETS.

On n'employe que les navets cultivés , leur bonté diffère par rapport aux terroirs où ils ont été arrachés. Les meilleurs sont très-petits , & nous viennent de Freneuse. Mais de quelque endroit qu'ils soient , quand ils sont de moyenne grosseur , qu'ils ont la peau douce & blanche , le goût agréable & piquant , la chair tendre & point piquée par les vers , ils sont fort bon à mettre dans des ragoûts , c'est un aliment nourissant , pectoral , qui excite l'urine , & fait du bien aux astmatiques , mais qui donne des vents & des coliques , si on n'en use pas sobrement. *Les navets sont mis avec diffé-*

rentes sortes de viandes, on en met très-souvent avec le mouton & le canard; pour l'un ou l'autre, il faut les couper proprement & les faire bouillir dans l'eau pendant quelques instans, pour que le ragoût ne sente pas trop le navet, puis vous les retirerez de l'eau & les égoutterez pour les mettre cuire ensuite avec la viande; il faut observer qu'on met les navets en même tems que le canard, & qu'il n'en est pas de même pour le mouton. *Façon d'accommoder le mouton avec des navets.* Faites un roux avec du beurre & de la farine que l'on tourne sur le feu jusqu'à ce qu'ils aient pris la couleur de canelle foncée; & quand ce roux est fait, mettez-y votre viande, retournez-la dedans, & versez dessus de l'eau ou du bouillon, jetez-y un bouquet de fines herbes, assaisonnez de sel & de poivre, faites bouillir le tout; quand le mouton est à moitié cuit, il faut

mettre les navets avec. La cuisson faite , on ôte le bouquet & on sert le mouton & les navets autour. Il faut avoir soin de dégraisser le ragoût à mesure qu'il se fait, & de faire réduire un peu la sauce ; on peut mettre un filet de vinaigre dans le moment où on va servir. *Si on veut manger des navets avec une sauce seulement* , il faut les ratifier , laver & couper , les faire cuire dans de l'eau , les retirer & les égoutter , mettre dans une casserole deux échalottes hachées très-fin , une bonne cuillerée de farine , une de moutarde , un filet de vinaigre , sel , poivre , délayer le tout avec un peu d'eau , & le faire lier sur le feu sans bouillir ; il faut que la sauce soit épaisse pour qu'elle tienne après les navets que vous mettez chauffer dedans sans bouillir , & servez ensuite sur un plat.

N O I X.

Ce fruit est fort en usage ; lors-

qu'il n'est pas encore formé, on en fait des cerneaux qui se mangent avec du sel ; quelques uns y mettent un peu de verjus ; il ne fait point alors autant de mal que quand il est devenu noix. Les cerneaux doivent être choisis nouvellement faits, ce qui est désigné par leur blancheur, & un peu mûrs ; pour les noix il faut qu'elles soient grosses, cueillies depuis peu, que la peau qui est sur leurs cuisses s'enleve aisément, & que leur chair soit blanche. On les tient bonnes contre les vers & le venin, & apéritives lorsqu'elles sont employées avec le sucre. Elles produisent d'autres bons effets, comme fortifier l'estomac, & rendre l'haleine douce ; l'huile de noix tirée sans feu, rend la digestion facile, est propre aux accouchées, & chasse les vents.

NOIX DE VEAU.

Elle se trouve dans le cuisseau & compose ce que nous appellons

ruelle de veau. On distingue trois noix, qui sont, la dure, la ronde, & la tendre, elles ne sont pas d'un meilleur goût que la ruelle que l'on coupe en tranches, mais elles ont meilleure mine. On en fait des fricandeaux & beaucoup d'autres mets que l'on trouvera ci-après à l'article de la ruelle de veau. *Pour faire un fricandeau*, il faut que le veau soit coupé en tranches épaisses, ou que les noix soient entières, vous piquez tout le dessus du veau de menu lard, & après cela vous le faites tremper quelques heures dans de l'eau pour qu'il soit plus blanc, vous le changez d'eau, & vous le faites bouillir un moment, après retirez-le pour le mettre cuire avec du bouillon, une carotte, un oignon, un bouquet de persil, ciboule, deux échalottes, une demie-feuille de laurier, un peu de farriette, un peu de basilic, deux cloux de gérosfle, laissez cuire le

tout à petit feu , & dégraissez-le. Ayez soin de mettre à part la graisse que vous en ôtez , & jetez - y sur le champ une petite cuillerée de chapelure de pain. Quand votre veau est cuit , passez la sauce au tamis , & la faites réduire jusqu'à ce qu'elle soit épaisse comme une crème double , mettez-la ensuite sur la viande , de maniere que le lard en soit tout couvert. Pour remplacer la sauce qu'on a fait réduire , on met dans la même casserole , dont on a tiré le ragoût , la graisse qu'on en avoit ôtée , avec un petit verre de bouillon ; faites-la bouillir pendant quelques instans , en frottant dans la casserole avec une cuillier pour détacher ce qui tient au-dedans mettez un peu de sel , s'il en est besoin , dégraissez & passez au tamis , ajoutez un petit filet de verjus , servez cette sauce sous le fricandeau , c'est la maniere d'accommoder

toutes fortes de viandes en fri-candeau, fans qu'il soit beſoin de jus ni de coulis.

O.

Œ U F S.

On ſe fert très-fréquemment des œufs tant en gras qu'en mai- gre ; ils entrent dans une grande quantité de mets , & on les ac- commodé en particulier de beau- coup de façons différentes ; c'eſt une des baſes de la cuiſine ; la viande , le poiſſon , les légumes , le laitage , tout en reçoit un fort bon goût ; ceux de poule & de canne ſont les ſeuls qui s'em- ploient à la cuiſine & à l'office. Ils nourrissent paſſablement , ſe dige- rent bien , temperent les âcretés de la poitrine , quand ils ſont frais & cuits à propos ; l'excès ou l'uſage trop réitéré que l'on en fait pen- dant longtems peut échauffer. Les malades en mangent , mais c'eſt avec ſobrieté. Pour connoître ceux qui ſont frais il faut les préſenter à

la lumière, & examiner s'ils n'ont point de taches. *Les œufs que l'on mange à la coque* doivent avoir été, s'il se peut, pondus le même jour. On fait bouillir de l'eau, & on les met dedans, elle cesse de bouillir quand on y met les œufs, il faut attendre qu'elle recommence à bouillir pour les retirer du feu, les couvrir aussi-tot, les laisser dans l'eau cinq ou six minutes, après quoi vous les servez sur une serviette; pour qu'ils soyent bien cuits il faut que le jaune en soit molet & que le blanc n'en soit pas racorni. Il faut que ces œufs soyent cuits bien à propos, & qu'ils soyent bien frais, si on veut qu'ils ayent bon goût, & qu'ils ne produisent que de bons effets. *Pour faire les aumelettes*, on en fait de plusieurs façons, voici la plus commune, qui est la plus usitée; prenez dix œufs pour un plat d'entremets, mettez y une cuillerée de lait ou de l'eau & du sel fin, battez les &

faite les cuire dans une poële avec du beurre que l'on y met avant pour fondre à une chaleur douce, car il faut prendre garde de ne point le laisser assez longtems pour qu'il devienne roux, dès que les œufs sont dans le beurre, il faut un feu clair sous la poële; on est quelque tems sans la remuer; mais dès que les œufs sont un peu cuits en-dessous, on les tourne dedans, quand l'aumelette est faite, il faut la renverser dans le plat sur lequel on doit la servir & on la porte bien chaude sur la table. On peut aussi mettre dans cette aumelette un peu de mie de pain trempée dans trois ou quatre cuillerées de lait, un peu de persil & de ciboule hachés, ou bien deux cuillerées d'herbes cuites dont on fait la farce; on peut aussi en faire avec un ragoût de viande ou de légumes hachés & cuites, & les jeter dedans. On fait encore d'excellentes aume-

lettes avec du rognon de veau
 cuit à la broche, & haché très-fin,
 un peu de sa graisse, persil & ci-
 boule, & pour celle-là, il faut
 moins de beurre. *Les œufs brouil-*
lés se font de la même façon, avec
 cette différence qu'au lieu de
 mettre les œufs battus dans une
 poêle, on les met dans une casse-
 role avec bien moins de beurre,
 on les remue sur le feu jusqu'à ce
 qu'ils soient cuits à propos, c'est à-
 dire, qu'ils ne soient ni trop épais,
 ni trop clairs. On y mêle aussi
 beaucoup de choses différentes,
 cuites & hachées très-fin. *Des œufs*
au lait. Pour un plat d'entremets,
 on délaye une bonne cuillerée de
 farine avec trois œufs dont on met
 les blancs & les jaunes, on délaye
 cela de manière que la farine ne
 forme aucun grumeau; quand
 on vient à y ajouter un demi-sep-
 tier de lait, un peu de sel fin & du
 sucre, on mêle ce lait avec les
 œufs sur le plat dans lequel on
 doit

doit les servir, & on met ce plat sur un petit feu; dès qu'ils seront pris, il faudra les ôter du feu. On les sert commè l'on veut chauds ou froids. *Pour faire des œufs au beurre roux*, il faut casser doucement la quantité d'œufs qu'on met sur le plat pour ne pas crever leurs jaunes, puis les assaisonner de sel & de gros poivre, on fait ensuite roussir du beurre sur le feu dans une poële jusqu'à ce qu'il ne fasse plus de bruit, alors on y met doucement les œufs, & on les y laisse sur un petit feu pour que le blanc y cuise entièrement sans que le jaune soit de même, car il faut qu'il soit molet. Après qu'ils seront cuits, on les servira sur le plat, & on y ajoutera un peu de vinaigre. *Les œufs à la tripe* se font avec du persil, de la ciboule & de l'échalotte hachés que l'on passe sur le feu dans une casserole ou une poële, avec du beurre & des œufs durs qu'on y

met ensuite coupés en quatre morceaux en tranches , une pincée de farine , un bon verre de lait , du sel , du poivre , le tout ensemble doit faire trois ou quatre bouillons , puis on le sert avec sa petite sauce. *Pour les œufs au bouillon* , on verse un demi-verre de bouillon gras qui n'a point été dégraissé sur un plat , dans lequel on doit servir les œufs que l'on casse dedans dès qu'il est chaud , en observant qu'il ne faut point en rompre les jaunes , ils doivent être au nombre de sept ou huit. Il faut les assaisonner de sel & gros poivre. Quand ils seront cuits , de manière pourtant que le jaune en soit molet , vous les servirez bien chauds. *On fait encore autrement des œufs au bouillon* , c'est en délayant sept ou huit œufs avec un verre de bouillon , du sel & un peu de poivre , qu'il faut ensuite battre ensemble & passer au tamis , puis on prend cinq ou six tasses à café ,

on les frotte en dedans avec un peu de beurre ou de sain-doux, on verse les œufs jusqu'à la moitié de chacune, & on met toutes ces tasses dans de l'eau qui ne doit les baigner qu'à moitié, & cela dans une grande casserole que l'on met sur le feu, pour que l'eau bouille jusqu'à ce que les œufs soient cuits. Il faut prendre garde que si elle bouilloit trop fort, elle pourroit entrer dans les tasses, & que cela gâteroit les œufs. Dès qu'ils seront cuits, on les détachera des tasses avec un coàteau, ils en conserveront la forme, & on les dressera sur le plat avec quelques cuillerées de bouillon bien chaud; s'ils sont trop molets pour être servis de cette maniere, il faut les laisser dans les tasses qu'on mettra sur un plat. *On fait de cette façon des œufs à la crème*, en délayant un bon demi-septier de crème avec six ou sept œufs, on y met la grosseur d'un pois de sel fin, celle

de la moitié d'un œuf de sucre ; passez-les ensuite au tamis , & les faites cuire dans des tasses ; on en fait aussi à la crème sur le plat comme on en fait au bouillon. *Les œufs à la farce* se font en mettant des œufs durs coupés en deux ou en quatre sur un ragoût de farce. Pour faire le ragoût , on prend de l'oseille , de la poirée , de la laitue , du cerfeuil , du pourpier , un peu de persil ; le tout étant épluché , lavé & haché , vous le pressez pour qu'il n'y reste point d'eau , & le mettez sur le feu dans une casserole avec un morceau de beurre , du sel , & un peu de poivre , vous y laisserez ces herbes jusqu'à ce qu'elles soient cuites ; en servant , mettez dedans une liaison de quelques jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait. *Pour les œufs en salade* , ce sont aussi des œufs durs coupés en quatre que l'on mange avec persil , ciboule , échalotte hachée , sel ,

gros poivre, huile & vinaigre, ou de ces mêmes œufs mis sur de la laitue pommée.

O I G N O N S.

- Il y en a de jaunes, de rouges & de blancs; ces derniers sont les meilleurs, & les petits de cette espèce sont mis entiers dans des ragoûts & des salades; ils sont tous propres à purifier le sang, bons pour la poitrine, apéritifs, cependant on s'en trouveroit incommodé si on en faisoit un trop fréquent usage, & en certaine quantité, car ils échauffent, & peuvent occasionner des maux de tête. *On peut les mettre en ragoût de cette façon.* Prenez de gros oignons, & leur coupez un peu la tête & la queue, faites-les bouillir une demi-heure dans de l'eau, ensuite retirez-les dans de l'eau fraîche pour leur ôter leur première peau, faites un roux avec de la farine & du beurre, mouillez-le avec du bouillon, mettez-y les oignons avec un

bouquet de persil, ciboule, une feuille de laurier, thym, basilic, sarriette, deux clous de gérofiles, faites cuire le tout à petit feu, assaisonnez-le de sel & gros poivre; les oignons étant cuits, & leur sauce courte, ôtez le bouquet, mettez-y une cuillerée de moutarde, & servez-les. *On peut encore*, après les avoir fait cuire dans de l'eau, les faire achever de cuire dans du bouillon avec un bouquet, après on les met égoutter, & on les dresse sur le plat. Il faut verser dessus une sauce faite avec du beurre, un peu de farine, un filet de vinaigre, un peu d'eau, sel, gros poivre, un anchois haché & des câpres entières, on lie le tout ensemble sur le feu, & on le sert bien chaud. *Des petits oignons*, vous les faites cuire un quart d'heure dans de l'eau comme les autres, & vous leur ôtez leur première peau. Vous les mettez ensuite dans une casserole

avec du beurre , un bouquet de persil ; après les avoir passés dans le beurre , ajoutez-y une pincée de farine. Mouillez le tout avec du bouillon , un demi-verre de vin blanc , laissez-les cuire & réduire à courte sauce. Mettez-y en servant une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait ou de crème. *Vous en faites aussi des potages.* Pour cela , il faut couper en tranches la quantité d'oignons qui vous est nécessaire , & les faire cuire dans du beurre en le remuant pour qu'ils ne brûlent pas ; & quand ils commencent à se colorer , les mouiller avec tel bouillon que vous voudrez , les faire bouillir avec quelques instans , & se servir de ce bouillon pour mittonner le pain.

O L I V E S.

Nous faisons un plus fréquent usage des olives de la Provence & du Languedoc , que de celles qui nous viennent d'Espagne ; les pre-

mieres sont petites & de figure ovale, les secondes sont plus grosses & rondes. Il faut les choisir bien confites, assez grosses & charnues. Elles sont bonnes pour l'estomac, donnent de l'appétit, resferent & empêchent les nausées. On les sert auprès du rôti pour tenir lieu de salade, elles acquérent un fort bon goût dans la poche.

ORANGE DOUCE.

Les oranges qui croissent dans les Pays-Chauds valent beaucoup mieux que les autres, parce que l'activité du soleil y perfectionne leur suc. On nous en apporte de Provence, de Nice, de Portugal, de l'Amérique & de la Chine. Il faut les choisir grosses, d'une très-bonne odeur, & d'une écorce fine. Elles sont rafraîchissantes, cordiales, bonnes à tempérer les chaleurs excessives que donne la fièvre, mais elles peuvent donner des vents. *Les oranges se servent en-*

tières, ou bien on les coupe par tranches que l'on arrange sur une assiette, puis on les poudre de sucre fin. *On peut encore les servir entières*, & garnies de sucre en dedans, en leur coupant le côté de la queuë en forme de couvercle, après quoi on fait de ce côté des coupures dans la chair pour y faire entrer le plus de sucre en poudre qu'il est possible, ensuite on remet le couvercle dessus, ces oranges se mangent avec des cuillers à café.

O R A N G E S A I G R E S.

Elles sont verdâtres, jaunâtres, petites, aigres, amères, plus rafraîchissantes que les oranges douces, il faut les prendre lourdes. On employe leur jus dans les sauces pour leur donner un goût piquant, on le préfère à celui du citron pour le gibier. Ceux qui ont la poitrine foible en doivent faire peu d'usage, l'écorce de ce fruit se confit comme celle du citron, *voyez pag. 130.*

O R G E.

On en fait un gruau pareil à celui d'avoine qu'on employe de même, voyez l'article du gruau, pag. 195.

O R E I L L E S.

Trois fortes de quadrupèdes ont des oreilles d'un très-bon goût, ce sont les agneaux, les veaux & les cochons; on nomme quelquefois panaches celles des derniers, il n'en faut que deux pour un plat, une suffit quand elle est bien grosse, mais il en faut six de veaux & douze d'agneaux. *On peut les accommoder toutes de cette même façon.* Il faut qu'elles soient bien échaudées, puis vous les faites bouillir un moment dans de l'eau, avant de les mettre dans une marmite proportionnée à leur grandeur, avec d'autre eau dont elles doivent être couverte, un bouquet de persil, ciboule, thym, laurier, basilic, deux ou trois

échalottes , deux clous de gérofle , du sel , une cuillerée de vinaigre ou de verjus , un peu de beurre ou de graisse de bœuf ; il faut que les oreilles bouillent dans cet assaisonnement jusqu'à ce qu'elles soient cuites , puis vous les servirez avec telle sauce que vous voudrez ; si vous les garnissez avec un ragoût , il faudra moins d'oreilles. *Etant cuites de la maniere précédente , on peut les faire griller.*

Après les avoir trempées dans de l'huile ou du beurre , & pannées de mie de pain , en les faisant cuire sur le gril , il faut les arroser de beurre de tems en tems , si on veut qu'elles prennent beaucoup de mie de pain , & qu'elles paroissent épaisses ; il faut avant de les faire griller , les tremper dans de l'œuf battu , les paner , les retremper dans du beurre ou de l'huile , & les paner encore ; puis quand elles seront grillées , vous mettrez sur un plat un peu de bouillon.

276 CUISINE ET OFFICE
avec du verjus, du sel, du gros
poivre, & les oreilles sur cet as-
saisonnement; on les sert chaudes.
Celles de cochon ne doivent point
être salées en cuisant de cette fa-
çon. Quand elles l'ont été avant,
on les sert avec de la purée ou une
sauce à la moutarde, voyez sauce:

ORTOLAN.

C'est un petit oiseau qu'on trou-
ve au midi de la France, & qui
est fort commun dans la Gasco-
gne, son bec long est gris & garni
de petites barbes noires, son plu-
mage est gris & jaune; cette der-
niere couleur est aussi autour de
son col & à son ventre, la pre-
miere sur tout le reste du corps;
cet oiseau n'est qu'un peloton de
graisse au mois d'Août & de Sep-
tembre, on découvre à peine un
peu de chair sur ses cuisses; c'est
un aliment très-estimé, nourris-
sant, délicat, facile à digérer; il y
a de jeunes ortolans moins gras
que ceux dont j'ai parlé, qui sont

aussi très-bons. *On les fait tous cuire à la broche.* Après leur avoir ôté les yeux & coupé le bout des pattes, ils s'embrochent comme les mauviettes; il faut mettre autour de ceux qui ne sont pas gras une feuille de vigne & une barde de lard avant de les faire cuire; ceux qui sont gras doivent seulement être flambés en cuisant, & quand ils sont presque cuits, on les frotte avec un blanc d'œuf fouetté, puis on leur fait prendre couleur avant de les servir.

O S E I L L E.

Les feuilles d'oseilles jeunes & tendres sont d'un meilleur goût que les grandes qui sont prêtes à monter en graine, elles sont apéritives, rafraîchissantes, purifient le sang, mais elles lâchent le ventre, & se digèrent lentement. Pour diminuer son acidité qui picote l'estomac, on la mêle avec de la poirée, du cerfeuil & de la laitue; & c'est avec une quantité propor-

tionnée de ces herbes entr'elles qu'on fait *un potage rafraîchissant*, on épluche les herbes mentionnées ci-dessus, on les lave & on les hache, puis on les fait cuire avec du bouillon gras ou maigre; & quand elles sont cuites, on les sert sur la soupe. En maigre, on met dans cette soupe du beurre, & assez souvent une liaison de quelques jaunes d'œufs. *Si on veut faire cuire des herbes pour garder*, après les avoir hachées, bien lavées & bien pressées pour qu'il n'y reste point d'eau, mettez-les sur le feu avec un peu de beurre, beaucoup de sel, faites-les cuire long-tems, & jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau. Cela fait, vous les mettrez dans de petits pots lorsqu'elles seront refroidies, vous les couvrirez de l'épaisseur d'un écu de beurre fondu, & ensuite de papier que vous faites tenir sur les pots, en mettant une ficelle autour pour que l'air ne pénètre pas dedans,

il faut les conserver dans un endroit tempéré. On ajoute à ces herbes assez volontiers, avant de les faire cuire, pourpier, persil, ciboule, concombre & bonne-dame. C'est dans l'Automne qu'on fait cette provision pour s'en servir en Hyver.

O Y E.

L'Oye est un oiseau d'eau, & nous en distinguons deux différentes espèces, l'une sauvage, & l'autre domestique, la dernière acquiert plus ou moins de bonté suivant la qualité de l'eau où elle a vécu, car l'oye d'une mare sent la bourbe, & celle d'une rivière ne la sent point. Les deux espèces ont la chair à peu près comme le canard, mais plus difficile à digérer & plus nourrissante; on fait cuire les jeunes oyes à la broche. *Pour les vieilles qui sont dures*, il faut les vider, trousser leurs pattes dans leurs corps, les refaire sur de la braise, les bien éplu-

cher, après quoi on les met dans une marmite de bonne grandeur avec six oignons entiers, trois carottes, deux panais coupés proprement, une demi-douzaine de petits navets entiers, un bouquet de persil, ciboule, trois clous de gérofle, assaisonner de haut goût avec sel, poivre, une chopine de vin blanc, le tout doit cuire ensemble à petit feu pendant quatre ou cinq heures, mais il faut avoir soin de retirer les oignons dès qu'ils seront cuits, & de les conserver entiers. Lorsque l'oye sera cuit, vous le dresserez sur le plat, les oignons & les navets rangés proprement autour, & après avoir passé la sauce au tamis qui doit être courte, on la verse dessus le ragoût que l'on sert chaud, on peut aussi le servir froid.

P.

PAIN.

Il y a trois espèces de pain dont on use communément, le pain molet,

molet , le pain de ménage ou de quatre livres , parce que c'est le poids qu'on lui donne ordinairement , & le pain bis-blanc ; le premier se fait avec la fleur de farine de froment ; le second avec la même farine blutée ou passée au tamis , & le troisième avec cette même farine qui n'est ni l'un ni l'autre. On peut ajouter une quatrième sorte de pain qui est très-faine , & dont beaucoup de personnes usent présentement , c'est le pain de seigle , son nom explique ce dont il est composé , il est très-rafraîchissant. Il faut observer que tout pain tendre est lourd sur l'estomac , que celui qui est un peu rassis n'incommode point à moins qu'on en fasse excès.

P A T I S S E R I E.

Les personnes qui vivent de régime ne doivent point faire d'usage de la Pâtisserie de pâte ferme que l'on mange froide , ni de celle que l'on fait avec des amandes ,

parce que l'une & l'autre sont indigestes ; mais elles peuvent manger de la pâtisserie legere , comme biscuits , échaudés , ramequins , talmouzes, &c. & aussi des gâteaux en feuilletage , des petits patés , mêmes des tourtes , tout cela est bien moins pesant sur l'estomac , & plus aisé à digerer. Cependant il faut qu'elles observent d'en user sobrement. Ceux qui veulent faire de la pâtisserie doivent remarquer qu'il y a quatre choses qui lui sont nécessaires pour y réussir , & qu'il ne peut manquer à une sans manquer aussi son ouvrage ; la premiere est le maniemment des pâtes ; la seconde un assaisonnement sûr ; la troisiéme la connoissance du tems nécessaire pour la cuisson ; la quatriéme concerne le four , & c'est le degré de chaleur où il faut enfourner qui requiert une grande attention , parce que s'il n'est pas assez fort pour faire cuire à propos , la pâtisserie languit & manque ab-

folument , & s'il est trop fort elle est saisie & brulée tout d'un coup ; ces deux inconvéniens sont fort à craindre , mais le moyen d'y obvier , c'est de distinguer la chaleur nécessaire à chaque sorte de pâtisserie. Pour celles qui sont longues à cuire il faut que le four soit très-chaud , & ce sont ordinairement les pâtés qui se mangent froids. Pour que le four soit bien échauffé il faut que la voute, qu'on nomme chapelle ; soit toute blanche de chaleur , on doit étendre de la braise dans son âtre pour qu'il soit aussi bien chaud ; ensuite on le nettoye bien , on ferme sa porte , & on laisse abbattre la chaleur pendant un quart d'heure ou une demi-heure ; on connoît à quel degré il est en avançant la main dedans , & s'il est bien on enfourne , & on referme la porte ; un demi quart d'heure après vous ouvrez la porte pour voir si votre pâtisserie ne prend point trop de

couleur ; c'est une marque que la chaleur du four est trop forte, & pour la diminuer on laisse la porte ouverte, seulement jusqu'au tems nécessaire ; si au contraire elle est trop foible, & que la pâtisserie languisse, on fait un feu clair, ou bien on met de la braise bien allumée à la bouche du four, ou de la cendre chaude que l'on a retirée en le nettoyant. Voilà la maniere de faire cuire toutes sortes de pâtisseries, & de connoître les degrés de chaleur du four ; mais il faut observer lesquels sont propres aux différentes pièces qu'on y met ; les tourtes de viande & de poissons que l'on fait avec une pâte ferme n'ont pas besoin de tant de chaleur que les pâtés froids, il en faut moins encore pour le feuilletage, & il faut une chaleur médiocre pour toutes sortes de petites pâtisseries ; le biscuit est ce qui en exige le moins. Il est très-essentiel d'employer de bon beurre, parce que

la pâtisserie faite avec le plus d'art n'est pas estimée si le beurre n'en est fin. Comme il y a des occasions où on ne peut l'avoir tel, ou bien parce qu'il est des personnes qui craignent le beurre, si on travaille particulièrement pour elles, ou qu'on soit dans l'impossibilité d'en avoir de bon, *il faut prendre de la graisse de bœuf* bien fraîche, la quantité dont vous avez besoin, la couper par petits morceaux, la mettre dans une casserole avec un demi-verre d'eau, & la faire fondre sur un bon feu. Quand les grignons des peaux commencent à jaunir, on l'ôte du feu, & lorsqu'elle est un peu refroidie, vous la passez au travers d'un tamis dans un sceau d'eau fraîche, puis quand elle est bien figée, vous la pressez avec les mains pour la mettre sur un plat. On peut s'en servir ensuite comme de beurre dans la pâtisserie, elle la rendra aussi belle. venons au travail des pâtés. Quoi

que les pâtés froids, comme étant très-indigestes, n'entrent point dans le plan de ce Livre, j'en ferai mention, parce que ce sont de ces pièces dont on peut faire des présens, & qu'il est nécessaire de sçavoir faire ou commander, au moins pour cette raison. *Pâtés froids*, on fait leur pâte quatre heures avant que de s'en servir, pour qu'elle ait le tems de se reposer & de revenir. On en fera la quantité que l'on jugera nécessaire à la grosseur que l'on veut donner à sa pièce. Mais sur quatre litrons ou quatre livres de farine que l'on met sur une table, il faut mettre une once de sel pilé, une livre de beurre & environ une chopine d'eau chaude, dans un trou fait au milieu de la farine; on manie d'abord le beurre avec l'eau & le sel, & quand le beurre est fondu on mêle le tout avec la farine en pâtrissant l'un avec l'autre jusqu'à ce que cette pâte soit bien liée &

qu'il n'y ait plus de grumeaux. Lorsqu'on veut faire le pâté il faut prendre un peu plus de moitié de la pâte que l'on arrondit avec les mains, & que l'on abbat ensuite avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit étendue, elle doit avoir presque l'épaisseur de trois gros écus, on la met sur du papier beurré, on arrange sur cette pâte la viande que l'on veut qui soit dedans, on doit avant cela l'assaisonner comme il sera expliqué ci-après; trois ou quatre doigts de pâte doivent être à découvert tout autour de la viande que l'on couvre de bardes de lard, & le lard de près de l'épaisseur d'un demi doigt de beurre; cela fait on prend le reste de la pâte pour l'abbattre de la même façon qui a été mise en usage pour celle qui est sous la viande, avec cette différence qu'il ne faut pas qu'elle soit aussi épaisse; quand elle est prête on la met pardessus la viande qui a été couverte de lard

& de beurre , de maniere qu'elle tombe tout autour sur la pâte de dessous , en anticipant sur elle de la largeur d'un pouce ; mouillez ce bord en dedans avec de l'eau pour coler les pâtes ensemble en les pressant avec les doigts , puis vous mouillez le dessus de la pâte qui couvre la viande , & faites remonter celle de dessous pour qu'elles s'unissent bien l'une à l'autre ; il faut prendre garde de rendre ce bord du pâté plus épais d'un côté que d'un autre , ou raboteux & de mauvaise mine ; quand il est bien ajusté on fait un trou au milieu du dessus du pâté pour lui servir de cheminée ; on l'enjolive de fleurs de lis ou de quelques marques faites avec le dos d'un couteau , puis on le dore partout avec de l'œuf battu , & on le met cuire dans le four pendant le tems nécessaire à la viande qu'il renferme , mais il faut observer que telle viande qui cuit en trois heures à la

braise ,

braise , en employe quatre à cuire en pâte , & qu'il en est de même de toutes les viandes à proportion, elles sont une heure ou une demi-heure de plus à cuire. On doit mettre une ou deux cuillerées à bouche d'eau-de-vie dans le pâté lorsqu'il est retiré du four, puis on bouche le trou de sa cheminée , & on le porte dans un endroit frais pour ne le servir que le lendemain : *voici présentement la maniere d'accommoder ce que l'on met dans le pâté.* La grosse viande a besoin d'être lardée de gros lardons , assaisonnée de sel fin & de fines épices , mêlées de fines herbes hachées très-fines , comme basilic , sarriette , un peu de laurier & quelques échalottes , du persil , de la ciboule aussi bien hachés. Pour la volaille & le gibier , on les vuide , & on trouble leurs pattes dans leurs corps , puis on les refait sur de la braise , & on les larde en donnant aux lar-

donc le même assaisonnement qu'à ceux qu'on passe dans la grosse viande ; on peut mettre dans les pâtés toutes sortes de viandes ensemble ou séparément, la ruelle de veau va fort bien avec elles. On doit désosser les grosses viandes & les lièvres avant de les y employer. *Des tourtes de viandes & de poissons.* On les fait de la même pâte que les pâtés froids, avec cette différence que l'on peut paitrir celle-ci à l'eau froide, & y mettre un peu plus de beurre pour la rendre plus délicate, une livre & demie de farine suffit pour une grande tourte d'entrée, en mettant le beurre, l'eau & le sel à proportion ; quand elle est faite & reposée, on arrondi la moitié de la pâte, & on l'abbat avec le rouleau jusqu'à ce qu'elle soit un peu plus épaisse qu'un gros écu, après cela, il faut la poser sur une tourtière ou sur un plat, couper ce qui déborde la tourtière, mettre sur

la pâte telle viande ou farce ou poisson que l'on veut, bien assaisonné de sel, gros poivre, un bouquet de persil, cibouille, deux échalottes, basilic, sarriette, une feuille de laurier, & on couvre la viande ou poisson de bardes, & ces bardes de beurre, puis on abat le reste de la pâte pour en faire une abbaïsse un peu moins épaisse que celle de dessous. Pour vous en servir à couvrir le dedans de votre tourte, mouillez-la en dedans, & mouillez aussi celle de dessous pour les sonder en appuyant légèrement avec les doigts, ensuite tortillez la pâte qui débordé la viande tout-autour pour en faire un cordon, dorez le dessus de la tourte avec de l'œuf battu, mettez-la au four; un quart d'heure après vous la tirerez à la bouche du four, pour faire un trou au-dessus de la tourte, parce que cela empêche la fumée de crever la pâte; cela étant fait,

vous la remettrez dans le four jusqu'à ce qu'elle soit cuite & qu'elle ait pris une belle couleur dorée. En la retirant du four, on coupe le couvercle bien proprement pour ôter le bouquet, la graisse & les bardes de lard qui sont dedans, qu'il faut remplacer par un petit ragoût tel que l'on voudra, & servir chaudement. Il faut trois heures pour cuire les tourtes de grosses viandes, deux heures pour celles de gibier, & une heure pour celles de poisson. Les viandes qui conviennent bien aux tourtes, sont les côtelettes de mouton ou de veau coupées courtes, la poitrine de veau coupée en morceaux de la largeur d'un doigt, la langue de bœuf qui se coupe en tranches, celles de veau & de mouton qui s'ouvrent en deux; il faut que les unes & les autres soient à moitié cuites avant & refroidies, les canards & les poulardes se coupent en quatre, le dindon par mem-

bres; s'il est gros, on en met que la moitié, & on fait une autre entrée du reste. Les aîlerons de dindons & de poulardes ont besoin d'être échaudés & bouillis un peu dans l'eau, les moyens pigeons doivent se couper en deux, & les gros en quatre. Les perdreaux se mettent entiers, les lapins par membres, les bécasses en quatre. On mêle ce qu'elles ont dans le corps avec du beurre quand il est bien haché, & on le met dans le fond de la tourte; il faut faire de même pour les grives en les laissant entières, ainsi que les alouettes, les pluviers, les bécots & les bécassines. Quant au poisson après l'avoir écaillé, vuïdé & lavé, on le coupe par tronçons, & on le met dans la tourte avec le même assaisonnement que la viande; si c'est en maigre, on ne met point de barde dessus, & on le sert avec une sauce ou un ragoût maigre. *De ce que l'on sert en feuilleta-*

ge. Pour faire la quantité de pâte dont vous avez besoin, réglez-vous sur cette dose-ci, en augmentant ou diminuant selon qu'il sera besoin. Mettez une livre de farine sur une table, faites un trou dans le milieu pour y mettre un peu de sel fin, environ deux verres d'eau, maniez la pâte & la laissez reposer au moins une heure dans un endroit froid en Été, & tempéré en Hyver, ensuite abattez-la un peu, & mettez dans le milieu presque autant de beurre que vous avez de pâte; si vous épargnez le beurre, vous ferez un faux ménage, parce que le feuilletage, non-seulement sera moins beau, mais encore fournira moins. Il faut observer pour qu'il ne manque pas, que le beurre ne soit pas plus mol ou plus dur que la pâte. On enveloppe le beurre de la pâte, & on l'abat doucement ensuite avec le rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur de

deux gros écu ; à mesure qu'on l'abat pour qu'elle ne tienne ni à la table , ni au rouleau , on jette légèrement un peu de farine , on replie la pâte en trois , & on recommence à l'abattre jusqu'à ce que l'on ait fait la même chose cinq ou six fois. Une telle pâte peut servir à faire toutes sortes de gâteaux grands & petits , des petits pâtés , des tartelettes & des tourtes de confiture. *Pour les petits pâtés* , on abat la pâte jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un petit écu , il faut après cela la couper avec un coupe-pâte fait pour les moules , & mettre sur chaque moule un morceau de pâte , dessus la pâte un peu de bonne farce de viande ou de poisson qui soit assaisonnée bon goût , & bien nourrie de graisse de bœuf ou de beurre , puis on couvre cette farce d'un morceau de pâte pareil à celui de dessous , on pince ensemble les bords de l'un & de l'autre pour les bien joindre.

sans trop appuyer , on dore le dessus avec de l'œuf battu. Ils doivent être cuits dans un four qui ne soit pas trop chaud , on les y laisse une bonne demi-heure ; ils doivent être servis dès qu'ils en sortent. *Les tourtes de confiture* se font avec la même pâte , vous la roulez dans vos mains pour l'arrondir , & l'abattez avec le rouleau un peu plus épaisse qu'un gros écu , vous la mettez sur la tourtiere , & coupez ce qui passe les bords , puis vous prenez confiture ou compotte à court sirop , ou crème cuite , ou plusieurs restes de compottes mêlées ensemble en marmelade , & vous le mettez dessus la pâte ; par-dessus le fruit , vous arrangez des petites bandes de pâte délicatement coupées , de maniere qu'elles laissent entrevoir la confiture , ensuite vous mettez sur les bords de la tourte une bande de pâte de l'épaisseur presque d'un demi-doigt ,

& de la largeur d'un doigt, vous la faites tenir sur l'abaisse en mouillant un peu la pâte pour les coller ensemble. Faites cuire cette courte pendant une heure, ensuite glacez-en le dessus avec du sucre fin & la pelle rouge, ou bien tirez-la à la bouche du four pour qu'elle achève de cuire & de glacer en même tems. *Les tartelettes* se font de la même façon en les mettant sur des moules à petits pâtés, il ne faut qu'une demi-heure pour les cuire, parce que le fond de la pâte en est beaucoup plus mince. *Pour les gâteaux*, il ne faut pas d'autre façon que d'abattre la pâte de l'épaisseur & grandeur dont on veut les faire, & on passe le dos du couteau par-dessus, afin d'y faire des marques en forme d'échiquier; après les avoir dorés avec de l'œuf battu, on les fait cuire & on les sert chauds ou froids. *Pour ceux qui sont au fromage*, vous ferez fondre du fro-

mage sur le feu avec un peu de d'eau, & vous vous en servirez pour meuller la pâte de feuilletage, comme il est expliqué au premier article du feuilletage. *Les petits choux, les ramequins, les talmouses & les beignets de pâte se font presque de la même façon.* Pour faire un grand plat de petits choux, il faut mettre dans une casserole un demi septier d'eau, la moitié de l'écorce hachée très-fin, d'un petit citron verd, il ne faut en prendre que le jaune, un demi-quarteron de sucre, une pincée de sel, gros comme un œuf de beurre, faites faire un bouillon seulement au tout ensemble, & y mettez autant de farine que la sauce en peut boire, cette sauce doit être bien épaisse, remuez-la sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit bien liée, alors elle fera une pâte qui ne sçauroit être trop épaisse, mais qui ne doit point avoir de grumeaux, ôtez-la du feu pour la mettre dans

un autre vaisseau ; & pendant qu'elle est chaude , délayez-y un œuf en remuant fort avec une cuillier, & mettez-en plusieurs ainsi l'un après l'autre , & à mesure qu'ils se lient dans la pâte jusqu'à ce qu'elle soit molle sans être liquide ; car il faut qu'elle se soutienne sans couler comme vous la dressez , ensuite vous en mettez sur des feuilles de cuivre étamées ou sur du papier beurré , en petits tas , un peu séparés les uns des autres , & de la grosseur des mârons ; ils doivent cuire pendant une demi - heure dans un four d'une chaleur modérée , après quoi on les sert chaudement. *Les beignets* se font avec la même pâte , mais il y faut moitié moins de beurre ; quand elle est faite , on met chauffer la friture , qui dès qu'elle est chaude , doit être ôtée du feu. On y jette sur le champ ce qu'il faut de pâte suivant la grandeur de la poële ; il faut l'y

mettre par petits morceaux de la grosseur d'une petite noix , en remuant doucement la friture , puis vous les ferez frire à petit feu , en remuant la poële doucement aussi jusqu'à ce qu'ils soient bien montés , & qu'ils ayent une couleur dorée ; quand cela est fini , on les retire avec l'écumoire , on jette du sucre fin par-dessus , & on les sert bien chauds. *Pour les talmoufes* , on employe aussi la même pâte , mais on n'y met ni sucre , ni citron , & quand on a fini d'y délayer les œufs , on y délayer un petit fromage mou à la crème , puis on dresse ses talmoufes , & on les fait cuire de la même façon que les petits choux. *Des ramequins*. Il faut fondre dans un demi-septier d'eau sur le feu , avec gros comme un œuf de beurre , un quarteron ou six onces de fromage de Brie ou de Gruyere , puis on y met de la farine , on fini la pâte , & on les fait cuire comme les

petits choux ; il y a quelques personnes qui y mettent un anchois haché, & quelques grains de gros poivre ; lorsque les œufs sont délayés dedans, si le fromage n'a point assez salé la pâte, il faut y ajouter un peu de sel. Je ne parle point ici des brioches ni des échaudés, parce qu'ils sont difficiles à faire, & qu'il n'y a que ceux qui en font très-fréquemment qui peuvent y réussir, l'usage étant absolument le meilleur maître pour cette sorte de pâtisserie. *Pour faire des biscuits*, on doit autant qu'il est possible employer des œufs frais. Voici une dose qui vous servira de règle pour ce que vous en voudrez faire. Mettez quatre œufs dans une balance, & autant pesant de sucre fin de l'autre côté, ôtez le sucre, & mettez à sa place la pesanteur en farine de deux œufs, ensuite jetez dans une terrine les jaunes des quatre œufs, le sucre, un peu d'écorce

de citron verd haché très-fin , ou si vous voulez un peu de fleur d'orange pralinée , hachée aussi très-fin, battez le tout long-tems ensemble , & jusqu'à ce que le sucre soit fondu, puis vous fouettez les blancs des quatre œufs avec une verge jusqu'à ce qu'ils soient bien montés, & les mêlés avec le sucre , vous y mettez aussi la farine que vous jettez légèrement , en remuant toujours pour que le tout se mêle bien ensemble , dressez vos biscuits dans des moules beurrés avec du beurre affiné , ne les emplissez qu'un peu plus de moitié , jetez du sucre très - fin dessus , & les faites cuire dans un four médiocrement chaud. *Les petits biscuits que l'on appelle de Savoye ou à la cuillier se font avec la même composition ; la seule différence , c'est que vous n'en prenez qu'une bonne cuillerée à bouche que vous dressez en long sur des feuilles de papier blanc ; après les avoir pou-*

dré de sucre , vous les faites cuire dans un four un peu plus doux que les précédens ; les gros biscuits se font avec la même pâte, il ne s'agit que du plus ou du moins de ce que vous en mettez dans un moule. Il faut proportionner la chaleur du four à la grosseur du biscuit.

P A N A I S.

Cette racine est commune , on l'employe assez volontiers avec la carotte , elle lui est inférieure en goût , mais elle a les mêmes propriétés. Comme elle a le goût fort , en la mettant avec la carotte , il en faut moitié moins , ou si l'on en met autant , elle doit être un peu bouillie dans de l'eau , sans cette précaution elle anéantiroit le goût de la carotte , & ne laisseroit que le sien. Voyez carotte page 82.

P E R C H E.

Ce poisson d'eau douce est très-estimé surtout lorsqu'il est gros , bien en chair , & qu'il sort d'une

bonne eau. C'est un aliment facile à digerer. On pêche des perches dans les rivières, les étangs & les marais ; celles des rivières sont les meilleures parce qu'elles ne sentent pas ordinairement la bourbe. *Pour les accommoder* on ôte les ouies, & on les vuide par la tête, on laisse la tête & les œufs aussi ; mais comme elles en ont beaucoup, pour empêcher qu'elles ne crèvent, on peut en ôter une partie si on veut ; après cela il faut les mettre dans une casserole proportionnée à leur grandeur, avec moitié eau & moitié vin blanc, une racine, & la moitié d'un panais coupé par morceaux, deux oignons coupés en tranches, un bouquet de persil, ciboule, thym, laurier, basilic, un peu de beurre & du sel ; vous les ferez cuire une demi-heure, & quand elles seront cuites un moment avant que de les servir vous les retirerez doucement pour les mettre sur un plat,

plat, & vous enlèverez toute leur écaïlle qui se leve par feuillet, avec un couteau, dressez-les ensuite sur le plat dans lequel vous les servirez, & mettez dessus telle sauce que vous voudrez, ou un ragoût; vous pouvez y faire une sauce avec un peu de farine, du beurre, un anchois hâché, des câpres entières si elles sont fines, (on donne deux ou trois coups de couteau sur les grosses) sel, gros poivre, un peu d'eau, & un filet de vinaigre, faites la lier sur le feu & servez-la; on peut aussi en faire une en prenant la moitié du court bouillon de leur cuisson qu'on passe au tamis, mettez-y gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié avec une pincée de farine, faites réduire au point d'une petite sauce, mettez-y deux jaunes d'œufs délayés avec deux ou trois cuillerées de bouillon ou de lait. Faites-la lier sans bouillir, servez-la sur les perches. On les sert en-

core avec huile, vinaigre, sel ; gros poivre, si vous les servez en gras, vous y mettez la sauce, ou le ragoût gras que vous voudrez.

PÊCHES.

On distingue beaucoup d'especes différentes de Pêches. Les unes emportent la considération sur les autres par leur beauté réunie à un goût agréable. Il seroit trop long de déduire les qualités de chacune & je ne ferai mention ici que de deux especes. Je rangerai sous la premiere toutes ces pêches dont les noms varient à l'infini, & sous la seconde les pavis. La premiere espece qui est la meilleure quitte le noyau, & elle a beaucoup de jus ; la seconde ne le quitte point, elle est dure & n'a gueres de jus ; l'une & l'autre sont les meilleurs fruits à manger crus que nous ayons & dont nous jouissons le plus long-tems. On en sert dès le premier Juillet jusqu'au mois d'Octobre inclusivement. Elles doivent

être d'une bonne odeur; bien mûres, colorées, grosses, pleines de jus & vineuses; il y en a de lissées, & celles-là doivent être jaunâtres & ne point avoir de verd, leur peau luisante doit aussi être fine; il y en a qui ne sont pas lissées, & qui sont veluës, mais si elles le sont beaucoup c'est signe de médiocrité de goût; entre celles-là les plus communes sont les pêches de vigne, qui sont petites & de mauvaise mine. Lorsqu'on use modérément des pêches, elles rafraîchissent, humectent, lâchent un peu le ventre & rendent l'haleine douce; mais quand on en mange trop, ou qu'elles ne sont pas bien mûres, elles sont indigestes & venteuses, pour se préserver de ses inconvéniens il faut les sucrer. Les noyaux de ces fruits contiennent une amande dont on exprime une huile bonne pour les oreilles. On mange les pêches cruës, & on en sert aussi qui sont

coupées ; on leur ôte la peau , on les met en tranches , puis on les arrange dans un compotier entre deux sucres , c'est-à-dire un lit de sucre fin dessous , & un autre dessus. *Celles qui ne sont pas assez mûres* on les ouvre , & on les fait cuire avec du sucre & de l'eau , ce qui fait une compotte. *On en fait cuire au four* ; prenez pour cela des pêches entières , mettez-les dans un plat garnies de sucre fin , puis dans un four dont la chaleur est modérée , ou bien faites-les cuire entre deux feux sous un couvercle de tourtière , & quand elles sont cuites il faut les servir chaudes. On en fait aussi de la marmelade comme des abricots.

P E R S I L.

Les feuilles de cette plante entrent dans une grande quantité de mets , il faut pour qu'elles ayent tout leur goût qu'elles soyent tendres & vertes. Sa racine est souvent employée dans des bouillons mai

gres, on en met peu parce qu'elle est très forte. Tout en est apéritif; elle n'a que de bons effets quand on l'employe modérément, mais son excès échauffe, donne des maux de tête. La sémence du persil est une des quatre sémences chaudes majeures.

P E R D R I X.

Il y a deux especes de perdrix, l'une grise & l'autre rouge; la premiere est celle dont on a plus communément & qu'on trouve dans les plaines; la seconde qui a le bec, les paupieres & les pattes rouges, habite vers les montagnes, & elle a la chair plus délicate. Les perdreaux se distinguent des perdrix par l'aîle ou ils ont la premiere & la plus grande plume pointue, au lieu que les perdrix ont cette plume ronde. Cette distinction a lieu dans les deux especes, & elle est suffisante. Ces oiseaux sont d'un très-bon goût, faciles à digérer, les convalescens, & ceux qui ont

le ventre trop libre, doivent en manger souvent. On les prépare en différentes façons. *Les perdreaux* que l'on connoît à la marque que j'ai indiquée ci-dessus, se font cuire à la broche, soit pour une entrée ou pour un plat de rôti, mais d'une manière différente; car on pique avec du menu lard l'estomac de ceux dont on fait un rôti, & on ne fait que mettre une barde de lard sur ceux qu'on sert pour entrée, & par-dessus ce lard une feuille de papier qui enveloppe toute la pièce, & qui empêche qu'elle ne se colore trop en cuisant. Lorsque les perdreaux sont cuits pour faire une entrée, on les sert avec telle sauce ou tel ragoût qui y semble bon. On peut pour leur donner plus de gout hacher leurs foies avec persil, ciboule, & mêler cela avec du beurre ou du saindoux & un peu de persil, cela fait une petite farce que l'on met dans

le corps qu'il faut coudre ensuite pour empêcher qu'elle ne sorte.

Pour les vieilles perdrix, & surtout les grises, comme elles seroient

trop dures, après les avoir plumées, vidées, troussées les pattes

dans le corps, vous les faites refaire sur le feu, & les mettez

cuire dans une petite marmite de juste grandeur, avec du bouillon,

un verre de vin blanc, du sel, du poivre, un bouquet composé de

persil, ciboule, deux échalottes, une demi-feuille de laurier, un

peu de sarriette ou de basilic, & la moitié d'un panais, une carotte,

un oignon, un peu de beurre ou de sain-doux. Quand le tout en-

semble a bouilli pendant cinq ou six heures à très-petit feu, vous

servez les perdrix avec telle sauce ou ragoût que vous voudrez,

comme celles qui sont cuites à a broche pour entrées. *Si on veut*

faire une terrine de perdrix avec des lentilles, on met un demi-litron

de ce légume cuire avec de l'eau ; quand il est bien cuit , on l'écrase pour le passer au travers d'un tamis ; ce qu'on aura passé , il le faudra mettre dans une casserole avec tout le bouillon où on aura fait cuire les perdrix ; ce bouillon doit , pour servir à la purée , être passé au tamis , non dégraissé. Il faut faire bouillir & réduire les lentilles & le bouillon ensemble jusqu'à ce qu'ils forment un coulis qui ne soit pas trop clair , ni trop lié ; quand il est fait , on met chauffer les perdrix dedans , & on sert le tout dans une terrine *Si on veut mettre des perdrix aux choux* , il faut les faire cuire dans du bouillon comme les précédentes , avec cette différence qu'il n'y faut ni vin , ni beurre , ni sain doux ; pour remplacer tout cela , on y met un quarteron de petit lard coupé par petits morceaux , auxquels on laisse leur couëne. Dans ce même bouillon , on met aussi la

quantité

quantité de choux qu'on juge nécessaire (ces choux doivent avoir bouillis déjà quelque tems dans de l'eau) puis retirez dans de l'eau fraîche , & ensuite bien pressés & ficellés ; quand les perdrix & les choux sont cuits, on dresse les perdrix, le chou autour, & le petit lard par morceaux sur le chou, puis on verse dessus une sauce que l'on fait, en mettant dans une casserole un peu de beurre, une demie cuillerée de farine délayée avec du bouillon de perdrix passé au tamis, quand cela est lié sur le feu, on y jette un peu de gros poivre. *Façon pour resservir le perdreau rôti* : on coupe proprement par morceaux ce qui en est revenu de la table, & on le fait chauffer sans bouillir, avec un peu de bouillon, de l'échalotte hachée, du sel, du gros poivre ; si on en a beaucoup, il faut piler très-fin les carcasses avec quelques échalottes, puis délayer ce qu'on

a pilé avec un peu de bouillon , & le passer ensuite au tamis , cela fait une petite sauce liée , dans laquelle on ne fait que mettre chauffer les morceaux de perdreaux *Four les convalescens , on fait un biberot , en pilant très-fin ce qu'il faut de perdreaux cuits à la broche , pour le mouiller ensuite avec du bouillon de fanté , tel que celui qui est enseigné à la page 58. Après cela on passe la viande par l'étamine , en pressant fort dedans avec une cuillier de bois , pour que rien ne reste dedans l'étamine ; on met plus ou moins de bouillon , selon l'épaisseur que l'on veut donner au biberot.*

P I E D S.

Ceux dont on fait usage , lorsqu'ils sont séparés de l'animal , sont de l'agneau , du mouton , du veau , du cochon , du sanglier ; on peut y ajouter les pattes de dindons , dont il faut dix pour un plat , il faut dix-huit pieds d'agneaux ,

une douzaine de ceux de mouton qu'on achette cuits chez la tripiere, de veau trois ou quatre, de cochon ou de sanglier seulement deux, tous se servent a peu-près de la même façon. *Pour les pattes de dindons*, on les met sur de la braise pour les chauffer & ôter la peau qui les couvre, on coupe les argots, & on les fait cuire avec du bouillon gras qui n'a point été dégraissé, un bouquet de fines herbes, un oignon, une carotte, la moitié d'un panais, du sel, du poivre, quand les pattes sont cuites, on les sert avec une bonne sauce, ou bien on les fait griller, apprêtés de cette maniere, trempez-les dans de l'œuf battu, où vous aurez mis un peu de sel, pannez-les de mie de pain, mettez-les dans du beurre ou du sain-doux un peu tiède, & les repannez; faites-les griller, & pour qu'elles ne se dessechent pas, arrosez-les d'un peu de beurre pendant leur cuis-

son , quand elles seront de belle couleur , servez-les sans sauce. *Les pieds d'agneaux* se font cuire comme il est marqué ci-devant pour les pattes de dindons , quand ils sont cuits, on en ôte les gros os, on passe la viande sur le feu avec du beurre , un bouquet de persil , ciboule , & des champignons ; on ajoute une pincée de farine , puis on mouille le tout avec du bouillon , & on le laisse bouillir pendant une heure , & reduire sa sauce , après cela on y met une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait que l'on fait lier sur le feu sans bouillir , en servant , on met un filet de verjus , du sel & du gros poivre s'il en est besoin. *Les pieds de moutons* ne sont jamais assez cuits chez la tripiere , on acheve de les faire cuire dans du bouillon gras avec assaisonnement , ils y prennent goût , on les accommode ensuite comme les pieds d'agneaux. *Les pieds de veaux*

se font cuire & fricasser comme les autres, avec cette différence, qu'il v faut un demi verre de vin blanc, & un peu moins de bouillon; on peut encore les faire cuire simplement dans le pot après leur avoir fait faire trois ou quatre bouillons dans de l'eau avant que de les mettre dans la marmite au bouillon, quand ils sont cuits, vous les mangez chauds avec de l'huile, du vinaigre, de l'échalotte hachée, du sel & du gros poivre.

Les pieds de cochons & de sanglier se coupent en deux dans leur longueur avec un couperet, après qu'on leur a brûlé le poil & ratifsez la peau, on les fait cuire dans du vin blanc, avec un quarteron de fain-doux, un bouquet de persil & ciboule, une feuille de laurier, thim, basilic, deux cloux de grosses, trois échalottes, du sel, du poivre, un oignon, une carotte, un panais, cela doit bouillir à petit feu, jusqu'à ce que la cuisson.

soit faite, & qu'il n'y ait plus que la graisse. Alors on retire les pieds, & on les essuye pour les servir avec une sauce à l'huile, & un filet de vinaigre délayé avec de la moutarde. *Ces mêmes pieds se mettent à la sainte-menehault*, cuits de la même façon que les précédens. Mais on les laisse un peu refroidir dans le vaisseau où ils ont été cuits, on les trempe dans de la graisse pour les paner, après quoi on les arrange sur un plat pour les faire griller à l'heure où on les voudra servir, ils se servent ainsi grillés pour entremêts chaud. Avant de faire cuire ces pieds, la bonne maniere pour les faire rester droits, est de ficeller ensemble les deux morceaux de chacun.

P I G E O N S.

La tourterelle & le ramier sont compris sous le nom de pigeon sauvage. Il y a une seconde espece de pigeon que l'on nomme domestique, c'est le pigeon de voliere

qui se connoît à sa grosseur, & une troisième qui est le pigeon biset ou de colombier, ce dernier est commun & c'est le moins estimé; on en a beaucoup en Automne, il est gras & bien en chair en cette saison; ceux qu'on a au printemps ne sont pas si bons ni en si grande quantité. On mange toute l'année du pigeon de voliere, c'est le plus délicat, il est bon en toute saison parce qu'il est toujours bien nourri. Le pigeon de voliere a aussi plusieurs especes, on en peut compter cinq; ceux qui prennent le nom de pigeons à la cuillier, ce sont les plus petits; ensuite ceux qui retiennent le nom de voliere, & qui sont un peu plus gros; les pigeons aux œufs, puis les cochois & les pigeons romains, qui sont les plus gros de tous. On doit employer les petits dès qu'on les a tirés de dessous la mere, mais il faut laisser mortifier pendant un jour ou deux les pigeons cochois & les

romains. Toutes sortes de pigeons doivent pour être bons , avoir la chair blanche , la peau fine , & le corps ramassé. Ils sont nourrissants & fortifient , mais ils resserrent. *Pour accommoder les pigeons à la cuillier* , il faut les échauder , c'est-à-dire les tremper dans de l'eau bouillante , & les retirer aussi-tôt , pour les plumer & vuides , leurs pattes doivent être troussées dans leur corps , & tenues de cette manière par une petite brochette que l'on passe au travers des cuisses , on les fait bouillir ensuite dans de l'eau pendant un moment , on les épluche , après on les met dans une tourte ou en ragout. *Les pigeons de voliere* , qui sont plus gros , doivent être plumés à sec & vuidés sans ôter le foye , comme on fait à tous les pigeons , parce qu'ils n'ont point d'amer. Faites-les refaire sur de la braise , épluchés les , & les embrochez à une petite brochette , en les enveloppant d'une feuille

de vigne & d'une barde de lard, attachez-les ainsi à la broche, & quand ils sont presque cuits pannez-les en dessus, faites leur prendre une belle couleur dorée, & servez chaudement; c'est ce que l'on nomme pigeons bardés en caille. *Si on veut les servir pour entree*, il faut les flamber, les refaire sur le feu dans une casserole avec un peu de beurre ou de graisse, puis les faire cuire à la broche sans feuille de vigne, mais avec une barde de lard & du papier par dessus, quand ils sont cuits sans être colorés on ôte la barde & on les sert avec tel ragoût ou sauce que l'on veut. On peut aussi leur mettre dans le corps leur foye haché avec persil, ciboule, aussi bien hachés, du beurre, & un peu de sel. *Les pigeons aux œufs*, se préparent comme les précédents, mais sans feuilles de vigne, même pour servir de rot, parce qu'ils sont plus gros. *Les Pigeons cochois* doivent

être un peu mortifiés, on les fait rôtir après les avoir plumés, vuidés, refaits sur de la braise & piqués en dessus avec du menu lard, on ne doit pas les laisser trop se dorer en cuisant, il ne leur faut qu'une couleur jaunâtre pâle. *Les Pigeons Romains* c'est la grosse espece des Pigeons cochois, il faut les faire paroître encore plus gros qu'ils ne sont, & pour cet effet après qu'on les a vuidés on leur remplit bien le corps & le jabot, avec des foyes gras entiers, & un peu de lard rapé & assaisonné d'un peu de sel, on les coud afin que cela ne sorte point, puis on les refait sur de la braise, & on pique tout le dessus du corps avec du menu lard, quand ils sont cuits & de belle couleur on les sert. Ils font un plat de rôti très-estimé.

Façon d'accommoder toutes sortes de pigeons. Prenez-les de telle grosseur & de telle espece que vous voudrez, échaudez-les & les vuidés, s'ils sont petits ne les coupez

point & trouvez leurs pattes dans le corps , s'ils sont moyens coupez les en deux , s'ils sont gros en quatre , après cela vous leur ferez faire un bouillon dans de l'eau , & les retirerez dans de l'eau fraîche pour les éplucher ; si on veut moins d'embaras on peut les plumer à sec , les vider & les refaire sur de la braise , mais la fricassée n'aura pas si bonne mine ; pour les accommoder on les met dans une casserole avec un peu de beurre ou du sain-doux , un bouquet de persil & ciboule , deux échalottes , une demie feuille de laurier ; un peu de sarriette , du basilic & des champignons , passez les sur le feu avec cet assaisonnement , puis jetez dessus une petite cuillerée de farine , remuez-les , versez un peu d'eau ou du bouillon dans la casserole & ajoutez-y du sel , du gros poivre , laissez cuire cela ensuite à petit feu , & réduire la sauce , car il en doit rester peu la cuisson finie ,

& alors on met une liaison de trois jaunes d'œufs délavés avec un demi verre de lait, faites lier cela dans la sauce sur le feu sans bouillir. Si elle étoit trop liée, il faudroit y remédier en ajoutant quelque cuillerées de lait. En servant on y met un filet de vinaigre, ou quelques gouttes de verjus. Pour garnir cette fricassée, on peut y faire cuire des culs d'artichaux coupés en quatre, & blanchis ou bouillis quelques momens dans de l'eau pour leur ôter l'acreté. *Autre façon d'accommoder toutes sortes de Pigeons.* Apprêtez-les d'abord comme il est expliqué ci-dessus, soit plumés à sec, ou échaudés, puis faites un roux avec une cuillerée de farine, & un peu de beurre ou du sain-doux, mouillez ce roux avec un demi septier de bouillon, ou d'eau, mettez-y les pigeons & un litron de pois fins, un bouquet de persil & ciboule, laissez cuire cela, & ré-

duire un peu la sauce, ôtez le bouquet, dégraissez le ragoût, mettez-y ce qu'il faut de sel fin. Au lieu de pois on peut y mettre une douzaine de petits oignons blancs entiers qui auront, avant d'y être employés, fait deux ou trois bouillons dans de l'eau, au lieu d'oignons on peut y mettre de petites asperges coupées en petits pois, que l'on fait bouillir un moment avant dans de l'eau pour leur ôter leur âcreté. *Maniere de préparer les pigeons pour les mettre sur le gril.* Plumez-les à sec, vuidez-les, faites-les refaire sur de la braize, coupez-les en deux pour les mettre dans une marinade, qui doit être faite avec du beurre, ou de l'huile, ou du sain-doux & du persil, de la ciboule, des champignons, une échalotte le tout haché, du sel, du gros poivre, laissez-les dedans pendant un quart d'heure, & quand vous les en retirerez, faites-en tenir le plus que vous pour-

rez autour des pigeons que vous pannerez, & qu'ensuite vous arroserez du reste de la graisse. Après qu'on les a ainsi apprêtez, il faut les mettre sur le gril, quand ils sont cuits & qu'ils ont pris une belle couleur, on les sert dans un plat avec un peu de bouillon, & le quart autant de verjus. *Autre façon d'accommoder les pigeons, nommée au basilic.* On laisse les petits pigeons entiers, les gros on les coupe en deux, il faut quand ils sont apprêtés, les mettre dans une casserole avec du bouillon, du persil, de la ciboule, des échalottes, cinq ou six feuilles de basilic, le tout haché très-fin, ajoutez à cela un peu de sel & mettez la casserole sur le feu; il faut en faisant cuire les pigeons faire réduire leur sauce, & l'attacher après leur corps. Quand ils seront retirés du feu & refroidis, on les trempera dans de l'œuf battu, on les couvrira de mie de pain & en-

suite on les fera frire. Un moment suffit pour leur faire prendre couleur, en les servant on met autour du persil frit si l'on veut. On en fait aussi frire avec une pâte, & on ne trempe point ceux-là dans de l'œuf battu, la pâte se fait en délayant de la farine avec une cuillerée d'huile, un demi septier de vin blanc au lieu d'eau & de vinaigre. Il faut que cette pâte fasse un gros fil en tombant de la cuillier, & qu'elle n'ait point de grumeaux. Quand elle est faite, on y trempe les pigeons, & à mesure qu'on les en retire, on les jette dans une friture bien chaude, & quand ils ont pris une belle couleur dorée, il faut les égoutter & les servir avec du persil frit autour.

P I M P R E N E L L E.

Cette plante est fort commune, elle a d'excellentes propriétés, car elle est bonne pour les maux de reins, pour purifier le sang, elle

est aussi vulnérable, mais un peu difficile à digérer, on l'emploie dans les salades, dans des sauces piquantes avec les autres petites herbes à salades.

P I S T A C H E S.

C'est un fruit Asiatique qui croît en quelques parties des Indes, comme dans la Perse, dans l'Arabie, & dans la Syrie. Il est couvert de deux écorces dont la première est tendre & verte, la seconde dure & blanche, son amande est au dehors d'un verd mêlé de rouge, & au dedans elles ont une odeur comme aromatique, elles sont bonnes pour l'estomac & pour la poitrine, pour les néphrétiques, pour les personnes atténuées, & elles excitent l'appétit. Mais comme elles échauffent beaucoup on s'exposeroit à des maux de tête si on en faisoit un usage trop fréquent ou immodéré. Comme les différentes choses qu'on en fait sont fort couteuses je me suis borné
à parler

à parler d'une seule qui est *la façon de faire du lait de Pistaches*. Prenez un quarteron de Pistaches, jetez - les dans de l'eau que vous mettrez sur le feu, & où vous les laisserez jusqu'à ce que cette eau soit prête à bouillir. Alors vous les retirerez, les éplucherez, & vous les pilerez très-fin en les humectant avec un peu d'eau de fleurs d'orange, il faut prendre garde qu'elles ne tournent en huile. Quand cela est fait on met sur le feu trois demi-septiers de bon lait avec autant de sucre qu'on en croit nécessaire, & on le fait bouillir & réduire à moitié. Ensuite on l'ôte du feu pour y délayer les Pistaches, on passe le tout ensemble dans une serviette en bourant fort avec une cuillier de bois, on reprend le même lait pour passer les Pistaches jusqu'à ce qu'il n'en reste plus dans la serviette. Pour le servir, on le fait chauffer sans bouillir.

290 CUISINE ET OFFICE
POIS VERTS.

Les Pois qu'on fait venir avant le temps ordinaire ne sont souvent pas les meilleurs. Les moyens dont on se sert pour les rendre précoces, sont autant d'obstacles à la bonté de leur goût. Les bons Pois sont ceux qui ont un goût sucré, la forme languette, une petite queue & qui sont fins. Il y a une sorte de Pois qui cependant est grosse & qui n'est pas moins bonne que la petite, elle croît plus tard. Ces gros Pois s'appellent Pois quarés parce qu'ils le sont. Il faut toujours observer d'avoir des Pois nouvellement cueillis & écoslés ; ils en sont bien meilleurs au goût. On mange de ce légume trois mois de l'année, il commence avec le mois de Juin, & finit avec celui d'Août. Il est apéritif, & tempère l'âcreté du sang, mais il est venteux, & contraire aux graveleux. *On peut accommoder les pois simplement en les mettant dans une cas-*

ferole avec un bon morceau de beurre après les avoir lavés & égoutés. Si on craint le beurre on peut y mettre du sain-doux, ou de la moëlle de bœuf fondue, & passée au tamis pour qu'il n'y reste point de petits os, puis on coupe en deux une laitue pommée ou romaine & on la jette dans les Pois avec un bouquet de persil & ciboule, on y verse deux cuillerées d'eau, & on met sur un très petit feu la casserole bien couverte, quand elle y a restée pendant une heure ou cinq quarts d'heure on jette dedans un peu de sel fin & on sert les Pois. *Façon moins simple d'accommoder les Pois.* Mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet, passez-les ainsi sur le feu, jetez y une bonne pincée de farine & remuez-la dans les Pois avant de les mouiller avec de l'eau chaude. Puis quand vous les aurez mouillés faites les bouillir jus-

qu'à ce qu'il n'y reste plus de sauce, mettez y lorsqu'ils seront cuits une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crème, un peu de sucre & de sel fin, liez-la dans les Pois sans faire bouillir. Il faut que cela fasse une sauce qui tienne après sans cependant qu'elle soit épaisse. Vous observerez qu'on ne doit saler ce légume qu'au moment où on va le servir, parce qu'il se racorniroit s'il bouilloit avec le sel. Les Pois se servent en gras avec toutes sortes de viandes. *On fait de la purée de pois* pour des porages & des coulis. Et pour cela on les fait cuire avec du bouillon & on les passent ensuite au travers d'une passoire, on fait la purée de telle épaisseur que l'on veut en mettant plus ou moins de bouillon pour la passer. On la rend plus fine en la passant à l'étamine ou au tamis.

POIS SECS.

Les bons pois secs ne sont point

piqués de vers, & cuisent facilement. On les met dans une marmite avec de l'eau tiède après les avoir lavés, si on veut pour leur donner plus de goût on peut jetter avec, une carotte, un panais, un bouquet de persil & ciboule, deux échalottes, une demi gouffe d'ail, une feuille de laurier, thim, basilic, il faut qu'ils cuisent à petit feu, quand ils sont bien cuits on les passe par une passoire ou par un tamis, c'est une purée qui sert à faire des potages, ou à faire des ragoûts. *On met à la purée du petit salé.* Le petit salé quand on a la précaution de le dessaler peut cuire avec les pois & quand la viande & ce légume sont cuits on passe ce dernier & on sert les deux ensemble. *Pour servir de la puree seule ou avec des harangs grillés* on met de l'oignon haché très-fin dans une casserole & on le fait cuire avec du beurre, ensuite on y verse la purée pour la

294 CUISINE ET OFFICE
faire bouillir jusqu'à ce qu'elle
soit réduite au point où vous la
voulez. Et alors vous l'affaïsonnez
de sel, gros poivre, persil haché,
si vous la servez avec des harangés
salés, il y faut peu de sel.

P O I T R I N E.

Quatre sortes de poitrine s'em-
plovent séparées des autres par-
ties des animaux dont elles pro-
viennent. Ce sont les poitrines de
bœufs, celles de veaux, de mou-
tons & de cochons. Les poitrines
de bœuf se mettent dans la mar-
mitte, pour faire un bouilli elles
sont très-bonnes à manger, mais
leur bouillon est médiocrement
bon, la poitrine de veau est fort
bonne en ragout, surtout aux
petits pois, ou bien comme des
poulets avec une liaison. *Pour
mettre la poitrine de veau en fri-
cassée de poulets* il faut la couper
proprement, & la faire dégorger
deux heures dans de l'eau, la
faire bouillir quelques momens

dans une autre eau , & ensuite l'égouter & la mettre dans une casserole avec des champignons, un peu de beurre ou de sain doux, un bouquet de persil & ciboule, deux échalottes, un peu de sarriette ; quand on l'a passée sur le feu , on jette dessus une demie cuillerée de farine , qu'on remue bien avec la viande , après on verse de l'eau ou du bouillon en petite quantité & on assaisonne avec du sel , & du gros poivre , la poitrine étant cuite & la sauce courte , on la dégraisse un peu , si on est prêt à servir on y verse deux jaunes d'œufs délavés avec de la crème. Quand la sauce est liée sans bouillir , ajoutez-y un filet de vinaigre. *La Poitrine aux petits pois* doit être coupée par morceaux & bouillie quelques momens dans de l'eau , comme on fait pour la mettre en fricassée de poulets. Après quoi on fait un roux de beurre & de farine

qu'on mouille avec du bouillon lorsqu'il a pris sa couleur, il en faut environ un demi-septier au lieu de bouillon, si on n'en a point, on peut mettre de l'eau, faites un bouquet avec du persil & de la ciboule & mettez-le dans le roux avec la poitrine de veau & un litron de petits pois. Il faut que cela cuise à petit feu, lorsque le ragoût est fait, on ôte le bouquet & la graisse qui est sur la sauce, & on la fait réduire après l'avoir assaisonnée de sel. On peut mettre la poitrine avec des pois en fricassée de poulets, & alors on l'accommodera comme il est marqué ci-dessus au premier ragoût, cependant avec cette différence qu'il n'y faut point de champignons ni de vinaigre. *La Poitrine de mouton* est bonne dans le pot, quand elle y a été cuite on la fait griller avec du sel, du gros poivre & du verjus si l'on veut. *On fait aussi un haricot de*

cette

cette poitrine. Pour en faire un haricot, on la coupe par morceaux, puis on fait un roux avec du beurre, ou de la bonne graisse & de la farine; quand ce roux est fait il faut passer la viande dedans & y verser de l'eau, puis jeter avec, un bouquet de persil & ciboule, trois échalottes, un peu de farriette, du basilic, une demi-feuille de laurier, quelques feuilles d'estragon si on le veut, sel, & gros poivre, après cela faites cuire la viande à petit feu, à moitié de la cuisson, dégraissez la sauce, & mettez-y des navets entiers s'ils sont petits, ou coupez en deux s'ils sont de moyenne grosseur, ils cuiront pendant que le ragoût doit rester encore sur le feu pour être achevé, servez votre haricot à courte sauce bien dégraisée avec un filet de vinaigre, ce haricot se fait aussi avec l'épaule de mouton. *La Poitrine de cochon* ne sert qu'à faire du petit lard,

c'est le meilleur morceau de la bête pour cet usage, parce qu'il est bon entrelardé, c'est-à-dire, bien mêlé de chair & de graisse, on l'employe partout où il y a besoin de petit lard.

PLUVIER.

- Il y a deux sortes de Pluviers, le gris & le doré, ils ont reçu ces noms de la couleur de leurs plumages, ils aiment tous deux les lieux aquatiques, on les trouve ordinairement sur les bords des rivières. Ces oiseaux ont un goût excellent, surtout le jaunâtre qui l'emporte beaucoup sur le gris pour la délicatesse & pour la salubrité. *On doit préparer l'un & l'autre* en les piquant de menu lard sans les vuider, après quoi on les met à la broche avec des roties de pain dessous comme à des grives, pour recevoir ce qui en découle pendant la cuisson. Ces roties se servent avec les Pluviers sur le même plat.

P L I E.

C'est un poisson de mer dont les écailles sont marquées de rouge comme celles du flet ; quelques-uns lui donnent aussi ce nom parce qu'il n'y a de différence de la plie à ce poisson que par la grosseur, le flet est le moins épais des deux. Il faut choisir la plie blanche, ferme, & bien fraîche ; c'est une bonne nourriture facile à digérer, bonne pour la poitrine, & qui ne peut procurer d'autre incommodité que de lâcher un peu le ventre. On sert ce poisson frit assez volontiers, mais il est très bon grillé, & servi avec une sauce froide faite avec de l'huile, du vinaigre, du sel & du gros poivre ; ou bien avec une sauce blanche. *La Plie s'accommode encore de cette façon*, mettez-la dans une casserole avec persil, ciboule, deux échalottes, deux ou trois feuilles de basilic, le tout haché très-fin, du sel, du gros poivre ; la grosseur

300 CUISINE ET OFFICE
de la moitié d'un œuf de bon
beurre manié avec une demie
cuillerée de farine, un demi verre
de bouillon , & autant de vin
blanc. Il faut faire bouillir le tout
ensemble un quart d'heure à grand
feu , & servez le poisson à courte
sauce. Celui qui est plat peut être
cuit & assaisonné de cette façon.

P O I R E S.

Je n'entre point dans la distinc-
tion infinie de toutes celles que
l'on voit paroître aux trois Saisons
des poires, c'est-à-dire en Été, en
Automne & en Hyver, j'avertirai
seulement qu'elles different beau-
coup entr'elles par la grosseur , la
couleur , l'odeur & le goût. Mais
dans toutes sortes de poires il faut
toujours choisir celles qui sont
doucees & agréables au goût ; bien
mures & pleines de jus. On les
mange au dessert. Quiconque en
mangeroit à trop peu de distance
d'un repas à venir courreroit ris-
que d'en être fort incommodé ;
elles sont stomacales & propres à

donner de l'appétit. Les personnes sujettes aux coliques n'en doivent pas faire un usage fréquent, encore moins immodéré; les poires cuites au four, ou dans le pommier devant le feu, ou bien avec du sucre, ne font ordinairement point de mal, ainsi les personnes d'une foible santé pourront en user dès qu'elles seront cuites. Toutes les poires que l'on veut faire cuire dans le pommier, ou au four, ou en compotte, ne doivent pas être tout-à-fait mûres. *Pour faire une compotte*, on laisse les petites poires entières, & les grosses on les coupe par la moitié, ensuite il faut les faire bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles soyent tendres sous les doigts, les mettre dans de l'eau fraîche pour les peler proprement, & les achever de cuire avec un peu d'eau & du sucre, puis les servir à court sirop; pour les conserver blanches on y met quelquefois un peu de jus de citron.

On en fait encore des compottes d'une autre façon , pour les grosses poires qui sont dures à cuire , & que l'on sert avec leur peau , on les met entières dans un pot bien couvert avec un verre de vin rouge & un peu de sucre ; elles doivent cuire long-tems à très-petit feu , on les sert avec un sirop court. *On fait aussi grilier les poires* , & pour cela on les met dans un bon feu où leur peau grille également , après quoi il faut les jeter tout de suite dans de l'eau , quand elles sont bien nettoiyées , on les coupe en deux , on leur ôte le cœur & on les fait cuire dans de l'eau avec du sucre & de la canelle , il faut couvrir le vaisseau dans lequel elles cuisent ; elles doivent être servies à court sirop. *Si vous voulez faire une marmelade de poires* , prenez-les de telle espece qu'il vous plaira pourvû qu'elles soyent d'un goût doux & agréable , mais les poires de

rouffelet sont les plus propres à cet usage ; on les fait cuire dans de l'eau , jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts , puis on les retire à l'eau fraîche pour les pouvoir peler , il faut prendre le meilleur de la chair , l'écraser & passer au tamis , ensuite on pèse le fruit qui a été passé , & pour quatre livres on a besoin de deux livres de sucre fin , on met le tout sur le feu pour le faire cuire en le remuant toujours avec une écumoire jusqu'à ce qu'en trempant un doigt dans la marmelade & l'appuyant contre le pouce ils se colent ensemble sans trop s'attacher.

P O I R E' E.

On ne mange point de la poirée rouge , on n'en fait même aucun usage parmi les alimens. Mais on se sert de la blanche pour des potages , elle entre dans le mélange des herbes , on l'employe toujours avec de l'oseille , elle purifie le sang , chasse les obstructions , est

304 CUISINE ET OFFICE
aperitive, mais un peu difficile à digérer, elle lâche le ventre, voyez comment on l'accommode à l'article de l'oseille, page 277.

P O I V R E.

On distingue deux sortes de poivre, le blanc & le noir, le premier est le meilleur, pour l'assaisonnement des viandes, parce qu'il est moins piquant, moins âcre, & plus sain que l'autre, cette espece de poivre est subdivisée en deux autres. Le concassé & le poivre en poudre; le concassé doit être préféré à l'autre, il s'attache moins à la gorge & aux intestins. Comme il y en a de plusieurs grosseurs, il est bon d'avertir que c'est de celui qu'on appelle mignonette dont on sert sur la table, & dont on met en beaucoup de ragoûts. Le poivre blanc ou noir est bon contre le phlegme, mais il échauffe, les personnes bilieuses ou sanguines doivent en user rarement dans leurs mets, parce qu'il leur est très-nui-

sible & même par rapport à la seule acréte de son goût, ceux qui sçavent bien composer les ragoûts , sont fort attentifs à n'en pas mettre trop pour quelque personne que ce soit.

P O I R E A U.

Il n'est bon à autre chose parmi les alimens , qu'à communiquer son goût au bouillon , & garnir le potage. Il faut le faire bien cuire si l'on ne veut pas qu'il échauffe , il est très-bon pour la poitrine, son usage immodéré donne des maux de tête , mais on n'en met dans la marmite que deux , trois ou quatre suivant leur grosseur, & cela ne peut incommoder.

P O M M E S.

On distingue plusieurs especes de pommes qui different entr'elles , soit par le goût , soit par la grosseur , soit par la couleur , quelquefois par ces trois qualités réunies. La Province de Normandie est celle de France où il en croît

davantage , il nous en vient de bonnes de beaucoup d'autres endroits , on sert de ce fruit sur toutes sortes de tables , & on en fait quantité de choses différentes. L'hiver en est la bonne saison , & si l'on mange des pommes en automne , on ne les trouve ni aussi bonnes , ni aussi saines que celles qui viennent ensuite. Elles sont toutes rafraîchissantes , apéritives , la santé exige qu'on préfère les cuites aux crues. Comme elles débilitent l'estomac , de telle manière que ceux qui ont l'estomac foible en fassent usage , elles leur seront toujours contraires , surtout s'ils en mangent beaucoup. Pour les choisir , il faut sçavoir qu'elles doivent être assez mûres , bien colorées , & d'un goût sucré ; la manière de les faire cuire est variée à l'infini ; je ne ferai mention ici que de quelques façons aisées & assez ordinaires. *Pour mettre les pommes en compotte , il faut les couper en deux , en ôter*

le trognon, & les mettre cuire avec un peu d'eau & du sucre autant qu'il en faudra. On doit les servir à court sirop. On pele assez volontiers les pommes de reinettes pour les mettre de cette façon, mais les autres ne le supportent pas, & deviendroient en marmelade si on les peloit. *Pour faire de la gelée de pommes*, on prend de la bonne reinette que l'on péle, & qu'ensuite on coupe par morceaux; après cela il faut les laver & les mettre dans une poêle avec de l'eau, & beaucoup d'écorce de citron verd si l'on veut, & la gelée en aura meilleur goût; ces pommes doivent être cuites jusqu'à ce qu'elles soyent en marmelade, & alors on les passe au tamis, puis on mesure ce qui a été passé. Il faut ensuite mettre une livre de sucre pour chopine dans une poêle avec un peu d'eau & quand cela est écumé on continue à le faire bouillir jusqu'à ce qu'en prenant du sucre avec les

doigts on puisse en faire une boule, ce qui se fait de cette manière pour ne pas se brûler. On trempe ses doigts dans de l'eau fraîche, on prend du sucre avec & on les retrempe aussi-tôt, on roule ensuite le sucre qui reste dans les doigts, s'il se ramasse comme une pâte, & qu'on en puisse faire une boule il est cuit & on jette le jus de pommes dedans, le tout doit bouillir ensemble jusqu'à ce que la gelée tombe en nappe de l'écumoire. Quand elle sera hors du feu & un peu refroidie on la met dans des pots. Si on veut que la gelée soit rouge, en faisant cuire les pommes on y met un verre de cochenille, & on la fait de la même façon. *Pour faire des pommes tapées dans le four.* On prend de la belle reinette & on fait à chaque pomme cinq ou six incisions à distances égales, on les met toutes sur un plat pour les faire cuire dans un four qui n'est pas trop

chaud. Quand elles sont cuites il faut les applatir de l'épaisseur d'un demi doigt, les poudrer de sucre fin des deux côtés plats & les remettre dans le four où elles doivent passer la nuit & dont la chaleur telle qu'elle est quand on en tire le pain est fort bonne pour cuire les pommes. Cette façon est excellente.

POULE D'EAU.

Elle a la tête petite, le bec long, noir & un peu courbé, & le plumage de différentes couleurs. Il y en a de plusieurs espèces, on les distingue par la couleur des pieds & par la grosseur. Leurs pieds sont ordinairement verts, ou rouges, ou couleur de rose. Quelques-uns prétendent que l'on peut en manger les jours maigres, c'est un aliment d'assez bon goût mais un peu difficile à digérer. Les poules d'eau doivent être choisies grasses & jeunes. *Façon d'apprêter les poules d'eau.* Il faut les plumer, les

vuider & les refaire sur le feu pour les bien éplucher. On les fait cuire à la broche sans les barder ni les piquer. On doit prendre garde de les trop faire cuire. Il faut qu'elles soyent servies dans leur jus, on coupe leur estomac sur table par égouillettes & on l'assaisonne de sel, de poivre, & d'un jus de citron ou de bigarrade. Les carcasses qui reviennent de table peuvent faire un ragoût, on les coupe par morceaux bien proprement pour les faire cuire avec du bouillon, un demi verre de vin blanc, de l'échalotte hachée, du sel, & du gros poivre. Quand elles sont cuites on les dresse sur le plat. Il faut ensuite jeter dessus de la chapelure de pain bien fine, on peut encore les accommoder comme celles du canard.

P O U L E T S :

On distingue les poulets par leurs grosseurs. Les plus petits sont les poulets à la Reine, on les esti-

me beaucoup lorsqu'ils sont gras & bien blanc, ceux qui sont au-dessus parce qu'ils sont plus gros se nomment poulets aux œufs, & les plus gros sont les poulets gras. Dans ces derniers il y a deux espèces, le plus gros qui a la peau blanche & la chair grasse, & le second appelé poulet commun qui n'est point gras & beau comme l'autre. Tous ces différens poulets sont une nourriture excellente, aisée à digérer, qui humecte & rafraîchit. Les poulettes sont plus délicates que les poulets, & il faut les préférer quand on achette. *Façon de préparer toutes sortes de volailles.* Avant de tuer la volaille, on doit la laisser dix ou douze heures sans manger, elle en vaut mieux que si on la tuoit le jabot plein; dès qu'elle est tuée, il faut la plumer parce qu'on tire plus aisément la plume pendant que l'oiseau est chaud, & qu'on ne courre pas tant le risque de l'écorcher,

ensuite, & toujours pendant que la volaille est chaude, on tire les boyaux avec la pointe d'un couteau par le trou du derriere sans l'élargir, ils viennent facilement & sans se rompre; quand on a ôté ces boyaux la volaille se garde plus long-temps & n'en prend point le goût; quand cela est fait, avant de l'employer on la laisse mortifier le temps nécessaire, ce qui va à quatre ou cinq jours dans le temps froid, un jour ou deux dans le temps chaud. *Pour mettre les poulets à la broche, piqués ou bardés.* Coupez leur la peau sur le derriere du col par en haut, ôtez la poche par cette ouverture, faites entrer un doigt dans le trou du brichet pour détacher le gésier & le foye, ensuite vous ferez un trou à la volaille dessous une des cuisses pour en tirer tout ce qui est dans le corps; parmi ce qui en sort, en prend le foye pour en ôter l'amer & le remettre dans le corps; quand

quand les poulets sont apprêtés de cette façon on les refaits sur de la braise en les tournant d'un côté & d'un autre, on les essuye après avec un torchon & on les épluche, on ficelle les cuisses avec le corps pour qu'elles ne s'écartent pas ; il faut aussi leur couper les pattes à un pouce près du joint, & couper le col sans déchirer la peau du jabot ; quand tout cela est fait, on les pique ou bien on les barde pour les mettre à la broche. *Si on veut servir des poulets en entrée de broche avec un ragoût ou une sauce* on les prépare différemment ; il faut les flamber, c'est-à-dire bruler avec du papier allumé le duvet qui est répandu sur tous leurs membres & que l'on découvre en les plumant ; ensuite on les épluche, c'est-à-dire, qu'on ôte les tuyaux des plumes qui restent dans la chair, dès qu'on les a épluchés on leur ôte la poche & ce qu'ils ont dans le corps, comme :

314 CUISINE ET OFFICE
aux précédents , cependant avec
cette différence , qu'au lieu de le
tirer par un trou fait deffous la
cuiff. , on ouvre le trou du crou-
pion & on le fait sortir par là , il
faut prendre garde de les trop ou-
vrir , parce que cela leur donne
mauvaise mine. On se sert du foye
après en avoir ôté l'amer pour en
faire une petite farce en le hâ-
chant & le mêlant avec du lard
rapé ou du beurre , du sel , & du
gros poivre , ou bien avec du per-
sil , de la ciboule ou de l'écha-
lotte hachée , cette farce se met
dans le corps de la volaille que
l'on cuit ensuite , on trouffe les
pattes , & pour les tenir dans l'état
où on les a mises , il faut passer une
ficelle qui aille de l'une à l'autre à
travers du corps ; on refait après
cela les poulets en les passant sur
le feu dans une casserole avec du
beurre ou de la graisse ; mais on
doit bien prendre garde de les
trop chauffer , & de les colorer ;

vous pouvez les mettre à la broche quand tout cela est fait, en leur couvrant l'estomac d'une barde de lard, & d'une feuille de papier, ils doivent cuire à petit feu & on les arroses de tems en tems; quand ils sont cuits on ôte le papier, la barde, la ficelle & on les sert avec une sauce ou un ragoût tel qu'on voudra. On apprête de cette manière toutes sortes de poulets, des poulardes & des dindonneaux. Les poulets communs ne se rôtiſſent pas, mais on en fait différentes entrées. *Pour mettre les poulets communs sur le gril*, il faut les vuider & les refaire sur de la braise, comme il est expliqué ci-dessus, & de même ôter les pattes, le gésier, le foye & le col, que lon jette dans la marmite; ensuite on coupe les poulets en deux dans leur longueur, on applatit chaque morceau avec le plat du couperet, & on le fait tremper dans de la bonne graisse ou de l'huile, avec

persil, ciboule, échalotte, un peu de basilic, quelques feuilles de sariette, le tout haché fin, du sel, du gros poivre, c'est une marinade qu'on fait tenir après la volaille pour la panner & quand elle est bien pannée on la met sur le gril, où elle doit cuire à petit feu. Il faut l'arroser de temps en temps, quand elle est cuite & qu'elle a pris une belle couleur, on la sert sur le plat avec un peu de verjus & du bouillon qu'on met avant dans le fond. On les sert aussi sans sauce. *Pour mettre les poulets avec des petits pois*, il faut les flamber, éplucher & vider, ôter l'amer du foye, le dedans du gésier & une partie de la tête; on laisse l'autre après le col que l'on sépare du corps; on épluche aussi les pattes en les faisant chauffer pour enlever leur première peau; quand tout cela est fini, on coupe les poulets par membres & on les jette dans de l'eau avec leurs abattis,

après quoi on les égoute bien & on les met dans une casserole avec la grosseur de la moitié d'un œuf de bon beurre ou de sain-doux nouveau, un litron de pois fin, un bouquet de persil & ciboule; il faut passer le tout sur le feu, y mettre une cuillerée de farine & le bien remuer, mouiller avec un peu de bouillon ou de l'eau tiède, faire cuire à petit feu pendant une bonne heure, de manière qu'il ne reste pas beaucoup de sauce. Quand les poulets & les pois sont cuits, on ôte le bouquet & on ajoute du sel & trois jaunes d'œufs délayés avec du lait que l'on fait lier avec la sauce sans qu'elle bouille; quand tout cela est fini on peut servir. La sauce doit tenir après les pois & la viande sans qu'elle soit trop épaisse; elle ne doit pas non plus être trop longue. *Pour faire la fricassée de poulets au blanc,* on s'y prend de la même façon que pour la précédente; mais on

n'y met point de pois & il faut y substituer des champignons, des crêtes si on en a, des culs d'artichaux, ces derniers se coupent en quatre après les avoir fait bouillir quelques momens dans de l'eau pour ôter leur âcreté; après cela on les met dans la fricassée qu'on assaisonne de sel & de gros poivre, quand la volaille est cuite on y met une liaison avec un filet de verjus, & on la sert aussi-tôt.

La fricassée de poulets au roux se fait presque de même; quand on a fait un beau roux avec du beurre & de la farine, on passe son poulet dedans & on le mouille avec un peu de bouillon & un verre de vin blanc, ensuite on y ajoute des champignons & des culs d'artichaux, avant de servir on ne fait autre chose que dégraisser la sauce qui doit être courte. On peut mettre des poulets aux fines herbes, quand ils sont flambés, vidés & coupés en deux, on les met dans

une casserole avec persil, ciboule, deux échalottes, trois ou quatre feuilles d'estragon, autant de basilic & de fariette, des champignons, le tout haché fin, & un morceau de bon beurre, cela se passe ensemble sur le feu; on y ajoute une bonne cuillerée de farine avec laquelle on le retourne, puis on verse dessus du vin blanc & du bouillon autant de l'un que de l'autre, on assaisonne avec du sel & du gros poivre, quand le poulet est cuit, & la sauce un peu réduite on la dégraisse & on sert le ragoût.

POULARDES.

Ce sont des poules qui n'ont pas pondu & que l'on a engraisées. La nourriture les rend plus ou moins grasses, suivant sa qualité. C'est un aliment de fort bon goût; tendre & plein de suc dont on n'est incommodé que quand on en mange trop. Les Provinces de Normandie, du Mans, d'Anjou & de

Berri nous en fournissent d'excellentes. On doit les choisir grasses, couvertes d'une peau blanche & fine, avec une petite crête, & des pattes d'un gris pâle; les poulardes nouvelles nous sont envoyées au printems; on les connoît à la petitesse du cul, parce que n'ayant pas pondu elles en ont le trou fort petit, & puis on voit dans leur peau délicate des petits tuyaux comme si elles étoient mal plumées on les accommode de beaucoup de façons différentes. *Ordinairement on les fait rotir* après les avoir vidées comme je l'ai expliqué ci-devant pour les poulets, on les refait sur de la braise; on les épluche & on remet le foye dans le corps après en avoir ôté l'amer. Pour les aîles, le col, les pattes & le gésier on les jette dans le pot au feu; on met sur l'estomac de la poularde une barde de lard, & on l'embroche. Pour connoître quand elle est cuite il faut observer

observer que c'est toujours lorsqu'elle fume, & qu'il en sort de petites fusées de graisse. Si vous voulez jeter de la mie de pain sur la barde de lard, & lui faire prendre une belle couleur d'or, vous la servirez toute chaude; dans le tems du crêsson, on en garnit le plat autour de la poularde, après l'avoir retourné avec un peu de vinaigre & du sel fin.

Pour mettre une poularde au gros sel, vous la flambez, & la vuidez par en bas, faites chauffer les pattes, & les épluchés en ôtant la première peau, troussiez-les dans le corps après en avoir coupé les griffes, remettez le foye dedans après en avoir ôté l'amer, ainsi que le gesier après l'avoir bien vuidé, ne coupez point les aîles, ôtez seulement le col, ficellez la volaille. mettez-la dans la marmite, si elle est nouvelle, il ne faut pas qu'elle cuise plus d'une heure & demie. Si elle est vieille, il lui faut

plus de tems , on est certain qu'elle est cuite lorsque la cuisse en est tendre sous le doigt , & alors on la sert avec un peu de bouillon & du gros sel , un juste degré de cuisson est très-essentiel à la poularde au gros sel , c'est d'où dépend sa bonté après qu'elle a été bien choisie , on doit prendre de bonne poulardes pour les servir de cette façon. *Pour accommoder ce qui reste d'une poularde rôtie* , il faut le couper proprement par morceaux , ou bien en filets , & les jeter dans une casserole avec un peu de beurre , un bouquet de persil & ciboule , deux échalottes , un peu de basilic , des champignons. Quand on a passé le tout ensemble sur le feu , on met une demi-cuillerée de farine avec , puis on la remue dedans , après quoi on la mouille avec un bon verre de bouillon , on l'affaisonne de sel & de gros poivre , quand cela a bouilli pendant une demi-heure , & que la sauce en est courte ,

il faut ôter le bouquet, y mettre la viande chauffer seulement, & sans qu'elle bouille. On y ajoute une liaison faite avec un peu de lait, & deux jaunes d'œufs délayés dedans, cela doit se lier avec la sauce sans bouillir; en servant sur le plat on peut mettre un filet de verjus. *La poularde rôtie s'accomode encore de cette façon.* Coupez-la par morceaux que vous jetterez dans une casserole, & deux ou trois oignons coupés en tranches, avec lesquels vous mettrez du bouillon, du sel, du gros poivre, une bonne pincée de chapelure de pain. Puis vous laisserez bouillir le tout ensemble à très-petit feu, jusqu'à ce que l'oignon soit bien cuit, & que la sauce soit courte. Une autre fois on peut ne point mettre de chapelure de pain, & y substituer en laissant la sauce plus grande, des croutes de pain chacune de la grandeur d'un petit écu, que l'on arrose bien avec la sauce. Les pou-

324 CUISINE ET OFFICE
lardes se mettent encore en entrées de broche comme les poulets.

POULE DE CAUX.

Ce sont de jeunes poules d'une grosse espèce qui sont engraisées, & que l'on tire du canton de Caux en Normandie; elles sont plus estimées que les autres poulardes; on les sert piquées de menu lard & roties. Ce sont d'excellens plats de rôti. Leur chair est très-succulente & facile à digérer.

POULE ET COQ.

L'un & l'autre ne sont employés que pour faire de bon bouillon, & des gelées pour les malades. Leur chair dure & sèche n'est gueres bonne à manger & ne se digere pas aisément. La crête & les rognons du coq sont employés dans les meilleurs ragoûts.

PRUNES.

Il y a deux sortes de prunes, ce sont les sauvages & les cultivées, qui se subdivisent en une quantité

d'especes differentes. Les premieres ont un goût aigre, & ne servent qu'à la Médecine; les secondes qui comprennent les rouges, les jaunes, les blanches, les noires, les violettes, les vertes & les grises différent par la forme comme par la couleur, car il y en a de rondes, d'ovales, de grosses & de petites. Il en est de même de leur goût, qui les fait estimer plus ou moins; les unes sont pleines d'un jus sucré, les autres n'en ont presque point, d'autres encore ont beaucoup de jus qui n'est point sucré. On doit choisir toute espece de prunes bien mûre, quittant aisément son noyau, ayant une peau déliée, une chair tendre, un goût doux & sucré, & beaucoup de jus. Ce fruit ne peut nuire aux jeunes gens qui ont un bon estomac, ni aux personnes sanguines & bilieuses. Il est rafraîchissant, donne de l'appétit, mais les personnes avancées en âge doivent s'en priver,

aussi bien que celles qui n'ont pas l'estomac bon , parce qu'elles le débilitent , & se digèrent malaisément. *Pour servir les prunes crues*, on les prend nouvellement cueillies , avant le lever du soleil ; on doit les toucher peu pour ne point en ôter la fleur , car elles ont fort mauvaise mine quand on n'a pas eû d'égard à cela ; pour les servir on arrange des feuilles de vigne sur une assiette & on les y pose ensuite. Les prunes séchées que l'on nomme pruneaux , ne se servent pas de même ; comme on les envoie de Tours dans des boîtes on les sert dedans. *Pour faire cuire des pruneaux* , on les met dans un vase qui va au feu , on verse un peu d'eau dessus , & on y met un peu de sucre ; quelques personnes y ajoutent un peu de vin rouge. *Pour mettre des prunes en compotte*. Quand on fait cuire les prunes , soit en compotte , soit en marmelade , ou qu'on les met à l'eau de vie , on employe

ordinairement de la reine claudé, de la mirabelle , ou du perdrigon. Pour faire la compotte vous faites cueillir une de ces trois especes presque mûre, vous la mettez sur le feu avec un peu d'eau & du sucre ; dès qu'elle est cuite vous l'écumez & la dressez dans le compottier , ensuite vous achevez de faire bouillir le sirop jusqu'à ce qu'il soit réduit au point nécessaire , puis vous le passez au tamis sur les prunes. Quand on veut mettre en compotte des prunes qui sont encore loin de leur maturité, on les met d'abord dans de l'eau bouillante , où elles restent quelques instants , après quoi on les fait cuire comme les autres.

Pour faire de la marmelade de prunes , prenez de la mirabelle ou du perdrigon , ou de la reine-claudé presque mûre , ôtez-en les noyaux , mettez-en la chair dans une poële ou chaudron avec du sucre fin , dont trois quarte-

rons suffisent par livre de fruit ; faites-les bouillir ensemble sur un feu clair, en les remuant sans cesse avec l'écumoire, pour empêcher que cela ne s'attache au fond, quand vous verrez que la confiture commence à s'épaissir vous l'ôterez du feu pour écraser tous les morceaux de fruit qui ne sont pas fondus, après cela vous la remettrez sur le feu pour la faire bouillir jusqu'à ce qu'en prenant de la marmelade avec un doigt & l'appuyant contre un autre ils se colent aisément ensemble, alors vous l'ôterez du feu ; quand elle sera à moitié froide vous la mettrez dans de petits pots de fayance.

Q.

Q U A R L E T.

C'est un poisson de mer plat sur le dos & sur le ventre & presque quarré, ce qui lui a fait donner le nom de quarlet ; quand sa chair est blanche & qu'il est bien frais, il est très-bon à manger, facile à

digérer , propre à moderer les âcretés de la poitrine. Il y en a de gros & de petits , les plus gros sont les plus estimés. *On les mange assez ordinairement frits* dans du beurre ou de l'huile, ou dans du sain doux ; mais l'huile ou le sain doux valent mieux en ceci que le beurre. *On peut encore les faire griller* & les manger avec une sauce à l'huile, vinaigre, sel, du gros poivre, ou avec une autre sauce faite de beurre, d'un peu de farine, un filet de vinaigre, du sel, du gros poivre, le tout mouillez avec un peu d'eau & lié sur le feu. *Vous pouvez encore les servir de cette façon* : Lorsque vos quarlets ont été écaillés, vuidés & lavés, vous les mettez sur le plat que vous devez servir avec un peu de beurre, un demi verre de vin blanc, du sel, du gros poivre, du persil, de la ciboule, & une échalotte, le tout haché très fin, couvrez-le & faites-le bouillir à petit

feu pendant une demie heure ; ayez soin de prendre de tems en tems de la sauce au fond du plat avec une cuillier , pour en mettre dessus le poisson , afin que le dessus cuise comme le dessous , servez chaudement vos quarlets avec leur sauce.

Q U A R R É.

Il y a des quarrés de veau , qu'on appelle aussi colets de veau ; il faut sçavoir en faire la différence. Le colet n'est qu'un bout du côté du col , & le quarré ne comprend que ce qui marque les cotelettes ; il y a aussi des quarrés de mouton , & des quarrés de porc que l'on nomme échignés. Des quarrés de sanglier que l'on nomme filets. Tous ces quarrés sont très-bons à manger cuits à la broche , il faut pour qu'il soyent tendres les laisser mortifier quelques jours , & plus ou moins suivant le temps. On les pique en dessus avec du même lard , après les avoir appropriés ,

c'est-à-dire , après avoir ôté les nerfs & une peau mince qui couvre la chair, si on ne veut point les piquer, il faudra pendant qu'ils seront à la broche les arroser souvent avec du beurre ou de la graisse , afin que la chair n'en soit pas fêché. Le quarré de mouton doit être servi dans son jus , & les autres doivent être bien cuits. *On peut encore les manger de cette façon*, faites des côtelettes de votre quarré, & les arrangez sur un plat avec de l'huile , du sel , du poivre, du persil, de la ciboule & de l'échalotte, les trois derniers doivent être bien hâchés. Faites prendre goût à vos côtelettes, & les pannez en faisant tenir la marinade le plus que vous pouvez à chaque cotelette, faites-les cuire sur le gril en les arrosant avec le reste de cette marinade pour qu'elles ne soyent pas desséchées par la cuisson, quand elles seront de belle couleur, vous les servirez à sec, ou si

vous voulez une petite sauce, vous mettez quelques cuillerées de bouillon dans une casserole avec un peu de sel, gros poivre, une échalotte hachée. Faites chauffer cela, & ce sera une petite sauce que vous servirez dessous les cotelettes. Si elles sont de porc, il faut ajouter à la sauce un peu de moutarde, & si elles sont de sanglier, il faut au lieu de moutarde mettre quelques gouttes de vinaigre. *Vous pouvez encore servir chacun de ces carrés en ce ragoût-ci.* Laissez votre carré entier, ou si vous l'aimez mieux, coupez-le par cotelettes, faites un petit roux avec de la farine & du beurre, quand ce roux est de la couleur de canelle foncé, il y faut mettre la viande pour la passer sur le feu en la retournant, après cela versez doucement du bouillon ou de l'eau, mettez-y du sel, une carotte, la moitié d'un panais, un bouquet de persil, ciboule, thim, laurier,

basilic ; faites bouillir toujours à petit feu. Quand la cuisson est faite, otez le bouquet & les racines , dégraissez la sauce qui doit être courte & assaisonnée de bon gout , mettez en servant un filet de vinaigre , si vos cotelettes ne sont pas de mouton , si elles en sont , n'en mettez point.

Q U E U E S.

On n'use que des queuës de bœufs , de mouton , de veau , & de cochon séparément du corps des animaux. Ces quatres différentes especes s'accommodent presque de même , mais la quantité nécessaire pour un plat diffère par rapport à leur grosseur , on n'en sert qu'une de bœuf pour une entrée de moyenne grosseur , de veau il en faut trois , de cochon quatre , & de mouton six , la petiteffe des unes ou des autres peut faire augmenter ces nombres , la queuë de bœuf doit être coupée en morceaux , celle du veau en

deux , & celle du mouton se met toujours entiere , celle du cochon ne doit être coupée comme celle du veau , que lorsqu'elle est trop longue. *Pour préparer les queuës de bœuf , de mouton , de veau , ou de cochon* , il faut d'abord les faire cuire long-temps , surtout si elles sont de bœuf ou de mouton , dans du bouillon & de l'eau , avec un oignon entier , deux carottes , un panais , un bouquet de persil & ciboule , deux échalottes , deux cloux de gerofles , un peu de sariette , de l'estragon , du basilic , une cuillerée à bouche de vinaigre , du sel & du poivre , un peu de beurre ou de graisse , ou du sain-doux , cela doit cuire à petit feu , quand la cuisson est finie , on retire une partie de la sauce pour la passer au tamis , & y délayer trois jaunes d'œufs , on y met aussi la grosseur d'une noix de beurre maniée avec de la farine , quand cette sauce est liée sans bouillir , on la

verse deffus les queuës dans le plat où elles font mises, *quand les queuës sont cuites comme il vient d'être expliqué*, on peut y faire une autre sauce en retirant les carottes, panais & oignons qui ont été cuits avec la viande, & les pilant avec un peu de chapelure de pain, en former de quoi lier cette partie de la sauce que l'on a passée au tamis, après quoi on la verse sur les queuës, *les queuës se servent aussi aux choux avec du petit lard*; pour cela on prend un chou ou sa moitié, s'il est bien gros, & on le fait bouillir pendant un grand quart d'heure dans de l'eau, après l'avoir coupé en quatre, on le jette dans de l'eau fraîche pour pouvoir le presser, & ficeller chaque morceau, lorsque tout le chou est bien égouté, on le met cuire avec la viande, & un quarteron de petit lard, ou demi-livre que l'on coupe aussi par morceaux ayant tous leur couëne, il faut les faire te-

nir ensemble avec une ficelle , & alors dans l'assaisonnement on ne met point de vinaigre & très-peu de sel , quand le tout est cuit , on l'égoute , on dresse la viande sur un plat , les choux à l'entour , & le petit lard sur les choux , & on arrose le tout avec une des deux sauces enseignées ci-dessus. *On sert aussi les queues grillées* quand elles ont été cuites dans l'assaisonnement ordinaire , on les égoute , & on les trempe dans la graisse de leur sauce , on les panne de mie de pain , pour les faire griller jusqu'à ce qu'elles ayent prise une belle couleur. Puis on les sert avec un peu de leur sauce , ou pour faire mieux avec un peu de bouillon , du verjus , du sel & du gros poivre.

Q U A S I.

C'est un morceau de veau que l'on coupe entre la longe & le gigot , il est grassouillet & délicat , on le prépare de plusieurs façons.

Maniere

Maniere simple d'accommoder le quasi, vous le mettez dans une terrine avec un verre de vin blanc & du persil, de la ciboule, de l'échalotte, des champignons, un peu de basilic, le tout hâché bien fin. Vous l'assaisonnez de sel & de poivre, puis vous le mettez cuire sur un très-petit feu. On le sert avec sa sauce dégraissée & réduite au point nécessaire. *Pour mettre le quasi avec des pois*; il faut commencer par faire un roux avec de la farine & du beurre, quand il est d'une belle couleur, on passe la viande dedans, puis on y verse du bouillon ou de l'eau, & on y met un litron de petits pois, un bouquet de persil & ciboule, les pois & le quasi étant assez cuits, & la sauce assez réduite, on ôte le bouquet, & on met la quantité de sel fin qui est convenable au goût de ceux pour qui on travaille, j'avertis que dans tous les ragoûts que l'on fait avec des pois, on ne

doit mettre le sel qu'un moment avant de les servir , parce qu'on risqueroit de racornir le légume si on le faisoit avant qu'il fut suffisamment cuit. *Le quasi se sert encore glacé de cette façon-ci.* On doit d'abord le mettre cuire dans du bouillon avec un peu de sel , un bouquet de persil , ciboule , deux échalottes , un peu de basilic & de sariette. Quand il est cuit on fait réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit en glace , c'est-à-dire , qu'elle soit épaisse comme une crème double , alors on met cette glace avec le dos d'une cuillier sur le morceau de veau que vous dressez sur un plat pour y faire une sauce ; il faut mettre dans la casserole dont on a tiré la glace , un peu de bouillon , une bonne pincée de chapelure de pain , gros comme une amande de beurre manié de farine , un filet de vinaigre , cela doit faire deux ou trois bouillons en détachant ce qui tient après la

casserole , on passe ensuite cette sauce au tamis , & on l'assaisonne avec un peu de sel , du gros poivre , & on la sert sous le morceau de veau.

QUARTIER D'AGNEAU.

Il y en a de deux sortes , ceux de devant & ceux de derriere , les premiers sont les meilleurs ; on les fait cuire à la broche ; il faut qu'ils soient bien cuits ; *On les sert avec cette sauce-ci.* Vous mettez dans une casserole persil , ciboule , échalotte , le tout haché , deux pinces de mie de pain , gros comme la moitié d'un œuf de beurre , du sel , du gros poivre , un verre de vin blanc , & autant de bouillon ; quand le tout est bouilli & réduit à moitié , ce que l'on dessert du quartier d'agneau ou le coupe par morceaux bien proprement , & on le fait chauffer sans bouillir dans cette même sauce. *On fait aussi des bâchis de quartier d'agneau à la crème* , comme on en peut faire de

toutes sortes de viandes cuites à la broche. Il faut bien hacher la viande , & la jeter ensuite dans une sauce faite avec une chopine de lait , deux échalottes , deux ciboules, quatre ou cinq branches de persil , deux ou trois feuilles de basilic , autant de farriette , une carotte coupée mince , on met le tout dans une casserole , on le fait bouillir & réduire à moitié , ensuite on le passe au tamis & on y jette gros comme la moitié d'un œuf de beurre manié dans une pincée de farine , quand cela a bouilli assez de tems pour être réduit en sauce liée on met la viande hachée dedans , on la fait chauffer sans bouillir ; en servant on assaisonne avec du sel fin. Pour changer on pourra y mettre la viande sans être hachée , & coupée seulement par filets. *Pour mettre le quartier d'agneau en blanquette* , il faut mettre dans une casserole des champignons coupés en tranches fort

minces , un bouquet de persil , ciboule , trois échalottes , une demie feuille de laurier , du basilic , de la farriette , deux clous de gérofles ; gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre , passer cela sur le feu , y mettre une demie cuillerée de farine , le bien remuer avant d'y verser un verre de vin blanc , avec autant de bouillon & le faire bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste que peu de sauce ; après on retire le bouquet , & on y jette la viande qui doit être chauffée sans bouillir , il faut mêler ensuite deux jaunes d'œufs délayés avec un peu de crème , verser cela dans la sauce , l'assaisonner de sel , la faire lier sans bouillir. On sert aussi de cette façon comme des deux autres , toutes sortes de viande blanche cuite à la broche ; telle que veau , cochon de lait , agneau , poulet , poularde & dindonneau.

RAISINS.

Il y en a de trois couleurs ; les uns blancs , les autres noirs , & les troisièmes violets. On les divise en plusieurs espèces ; la première qui paroît c'est le morillon noir , ou raisin hâtif , qui est noir avant que d'être mûr ; on ne l'estime pas tant pour son goût , que parce que c'est le premier raisin que l'on ait. Le chasselas qui vient ensuite est très bon , il y en a de rouge & de blanc ; le dernier peut se garder long-tems ; c'est celui dont on sert le plus fréquemment sur les Tables , & dont on fait le plus de cas. Il y a encore le muscat noir , le violet & le blanc ; on s'en sert pour confire & pour sécher au Soleil , ou au four ; on le mange aussi comme les autres , servi dans une assiette sur des feuilles de vignes. Le raisin de vigne ou noir ou blanc sert à faire du vin blanc ou rouge. Le raisin de Corinthe n'est pas commun , les

grapes en sont courtes, les grains petits & sans pepins ; ils ont un jus très-doux ; ce raisin est fort agréable. Outre ces différens raisins, on en distingue encore un, qu'on nomme verjus ou bourdelais, qui ne mûrit pas tout-à-fait. Ce fruit nourrit, réveille l'appétit, tempère les âcretés de la poitrine, & rafraîchit le bas ventre ; mais il n'en faut user que sobrement parce qu'il donne des vents & des coliques. Il faut observer que pour être bon, il doit avoir une peau mince & délicate, jaunâtre s'il est blanc, & rougeâtre-noir s'il est noir, & les grains de belle grosseur. *Pour mettre le raisin au sucre*, on prend celui qui n'est pas assez mûr ; il faut le tremper dans du blanc d'œuf fouetté, ensuite dans du sucre très fin, puis vous le mettrez sécher sur du papier, & quand il sera sec vous le servirez sur une assiette couverte de papier blanc. *Si on veut faire du raisinet*, il faut

mettre dans un chaudron autant de grains de raisins détachés des grapes qu'on en croit nécessaire pour la quantité de pots de raisinet qu'on veut faire ; ce fruit doit avoir été cueilli quatre jours avant, on met avec une quantité de poires équivalente à celle du raisin, & qui doivent être choisies d'un goût sucré, on les pèle, & on les coupe par morceaux, on fait bouillir ces raisins & ces poires ensemble à petit feu, en les remuant de tems en tems avec une écumoire ; lorsque les poires sont bien cuites on passe le tout dans un tamis clair en le pressant de manière que tout passe à travers, hors les peaux & les pépins, ensuite on remet sur le feu ce qu'on vient de passer pour le faire bouillir, il faut pendant ce tems remuer toujours le fruit avec l'écumoire, pour qu'il ne s'attache pas ; quand on veut sçavoir s'il est cuit on en prend avec un doigt, que l'on appuye contre le pouce, s'ils.

s'ils se collent aisément on ôte le chaudron du feu ; quelques personnes y mettent un peu de sucre pendant qu'il bout ; lorsqu'il est à demi froid on le verse dans des pots à confiture , où il doit passer six jours avant que d'être couvert tout à fait. On le laisse ainsi à cause de son humidité qui le gâteroit si on la renfermoit dedans. *Compotte de raisin muscat , ou de verjus.* C'est de la même façon que se font ces deux compottes ; toute la différence qu'il y a n'est que dans la quantité de sucre. Le verjus est celui qui en exige davantage. Ces deux fruits doivent pour cet usage être cueillis un peu avant leur maturité ; pour les employer on les sépare de leurs rateaux , & on ôte leurs pepins avec la pointe d'un couteau , ensuite on les jette dans une poêle à confiture , avec un peu d'eau & du sucre , pour y faire quelques bouillons. Cela étant fait , on les tire de ce sirop que l'on

fait réduire à moitié, pour le verser sur le raisin. *Si vous voulez faire de la gelée de raisin*, il faut prendre du muscat bien mûr, & le mettre en grains dans une poële avec un demi verre d'eau, pour l'y laisser bouillir jusqu'à ce qu'il ait rendu son jus, & que l'on puisse le passer à travers un tamis où tout passe hors la peau & les pepins. Ensuite on met ensemble autant de chopines de jus que de livres de sucre que l'on fera bouillir jusqu'à ce que la gelée tombe en nappe de l'écumoire, puis on la retire du feu pour la verser dans les pots; on doit attendre qu'elle soit un peu refroidie. *Pour faire du ratafiat de muscat*, on prend de ce raisin bien mur pour l'écraser & le passer au tamis. Le jus qui en sort se met dans une cruche, pinte pour pinte d'eau-de-vie, & sur toutes les deux demi-livre de sucre, dix amandes pilées, un peu de canelle en poudre. Après cela il faut bien bou-

cher la cruche & la mettre au soleil pendant quinze jours quand il fera tems de mettre le ratafiat en bouteilles , pour le verser dans l'entonnoir, on le garnit de coton neuf.

R A M I E R S.

L'origine de leur nom vient de leur inclination à se percher sur des rameaux , ce sont des pigeons sauvages qu'on trouve par couple , ou par deux couple dans des lieux inhabitez , leur chair semblable par sa couleur à celle de la bécasse, est agréable au goût, & fort nourrissante , mais elle resserre un peu. Sous le nom de ramiers, quelques personnes comprennent aussi les pigeons bizets, bien inférieurs aux premiers, quoique ce foyent aussi des pigeons sauvages. Ceux-ci s'accouplent dans les creux des rochers, vont par compagnie, & sont moins gros, leurs plumages ressemblent à ceux des fuyards de la campagne, on peut

donc les distinguer par le nombre qu'on en trouve ensemble , par les lieux où ils habitent , par leur grosseur & par leur couleur. *On mange les ramiers cuits à la broche , & ce sont des plats de rôts estimés.* Avant d'être embrochés , il faut qu'ils soyent plumés & vidés , refaits sur de la braize , & piqués de menu lard. On doit porter grande attention à les faire cuire à propos , & de maniere qu'ils ne deviennent pas trop colorés. *Les vieux ramiers doivent être accommodés de cette façon ;* après les avoir vidés , & leur avoir troussé les pattes , on fait un petit roux de farine & de beurre , dans lequel on les met ; quand ils ont été bien retournés dedans , on y verse un verre de bouillon & autant de vin blanc , après quoi on y jette un bouquet fait avec du persil , de la ciboule , deux échalottes , une demi - feuille de laurier , un peu de sarriette & du basilic , des champignons , du sel & du poivre.

Quand la volaille est à moitié cuite , on ajoute à la garniture du ragoût un ris de veau coupé en quatre que l'on a fait dégorger avant dans de l'eau tiède , & bouillir un moment dans une autre eau , puis on fait achever la cuisson au tout ensemble. On le sert à courte sauce bien dégraissé. *On peut aussi mettre les vieux ramiers aux choux.* On commence par les vuider , & leur trousser les pattes dans le corps ou sur l'estomac , ensuite on les arrange dans une petite marmite avec la moitié d'un chou coupé en quatre morceaux , qui aura bouilli avant d'être employé au ragoût pendant un quart-d'heure dans de l'eau , & qu'on pressera bien & ficellera au sortir de l'eau , ajoutez à cela un quarteron de petit lard coupé en tranches , la couënne après chacune d'elles , un bouquet de persil , ciboule , deux échalottes , gros comme un petit pois de muscade , un peu de sel , du gros

poivre, & une chopine de bouillon. Faites cuire le tout longtemps à petit feu, & quand il sera cuit, prenez le bouillon qui en aura été produit, mettez-le dans une casserole avec une bonne cuillerée à bouche de chapelure de pain, faites-le réduire au point d'une sauce ordinaire, dégraissez-le pour le passer après au tamis, dressez les ramiers dans un plat, les choux autour, le petit lard dont il faut ôter la couëne, dessus les choux, & versez la sauce par dessus.

R A V E S.

Ce sont des racines assez connues. Il y en a de deux sortes, celles de terre, & celles de couche, les premières sont les meilleures. Les dernières sont courtes & crochues, on les sert ordinairement les unes ou les autres pour hors-d'œuvre à côté de la soupe, & on met de l'autre côté une assiette de beurre frais. On doit les choisir

de moyenne grosseur, tendres ; d'un goût agréable & piquant ; elles sont propres à dissiper le gravier & le sable qui se forme dans les reins. Mais elles sont un peu indigestes, & donnent des vents.

R A Y E.

C'est un poisson de mer dont on connoit trois différentes especes, qui sont la raye bouclée, la douce ou turbotée, & la raye ange. La premiere est la meilleure ; on la subdivise en trois sortes qui sont, la grosse, la moyenne & la petite appelée rayon. La seconde est de l'épaisseur de deux ou trois doigts, elle n'est pas si estimée que la premiere, quoiqu'elle soit fort bonne. La troisième est de la même grosseur, mais elle a un goût bien inférieur à celui des deux autres. Il faut les choisir toutes trois bien fraîches. Leur chair est assez nourrissante ; mais un peu difficile à digérer. *On prépare la raye de plusieurs façons.* Prenez telle espece de ce

poisson que vous voudrez , lavez-la , & vuidez-la , mettez-la dans de l'eau avec quelques cuillerées de vinaigre , un peu de sel ; faites bouillir cela un demi quart d'heure , si le poisson est épais vous lui ferez faire deux bouillons de plus ; on ne doit l'ôter du feu que quand ses arrêtes ne sont plus rouges , & alors on le retire de l'eau pour l'éplûcher en enlevant avec un couteau la peau de dessus & celle de dessous ; il faut aussi couper un peu les bords des arrêtes ; on fait cela pour la propreté , ensuite on met la raye sur le plat dans lequel on doit la servir ; si elle est bien fraîche on lui fait une sauce avec un morceau de bon beurre , une demi-cuillerée de farine , un filet de vinaigre , du sel , du gros poivre , le tout delayé avec un peu d'eau. On peut y ajoûter si l'on veut un anchois haché , des câpres fines entieres , on fait lier cette sauce. On sert aussi la raye avec

une fauce à l'huile, vinaigre, sel, & gros poivre. *La Raye qui n'est pas bien fraîche s'accommode autrement*, après l'avoir épluchée, & lui avoir coupé un peu les arrêtes, on la met dans le plat qui lui est destiné avec deux ou trois cuillerées de son court-bouillon, & autant de vinaigre, après quoi on fait chauffer du beurre dans une poële jusqu'à ce qu'il ne fasse plus de bruit, quand il est à ce point, on y jette du persil verd & bien sec qu'on retourne dedans jusqu'à ce qu'il soit croquant, dès qu'il l'est, on met beurre & persil tout ensemble sur le poisson. *On fait frire les rayons de cette façon-cy.* Il faut d'abord arracher la peau des rayons, puis on les lave, & on les fait tremper une demi-heure dans un peu de vinaigre, avec du sel & quelques échalottes, ce tems passé il faut les égouter, essuyer, & poudrer de farine pour les faire frire. Les autres rayes seroient

354 CUISINE ET OFFICE
bonnes aussi apprêtées de cette façon, mais il faudroit alors les couper par morceaux.

R I S.

C'est un petit grain dont on se sert en gras & en maigre; il est rafraîchissant & aisé à digérer, il resserre cependant un peu. Le meilleur ris est nouveau & blanc, il est aussi le plus gros & celui qui s'enfle davantage en trempant dans de l'eau bouillante, ou du bouillon de même chaleur. *On s'en sert pour faire les potages*, ou bien on l'acommode avec du lait; mais de telle façon qu'on veuille l'employer, il faut l'éplucher, le laver plusieurs fois avec de l'eau dans laquelle on le frotte entre ses mains, si elle est tiède il y sera mieux nettoyé; quand cela est fait on le fait cuire sur un petit feu dans du bouillon gras ou maigre; on doit le verser peu-à-peu, & à proportion de l'épaisseur du ris, il ne faut pas qu'il ait été dégraissé,

& même s'il n'est point assez gras il est nécessaire d'y ajoûter de la graisse de bœuf, ou d'autre bonne graisse ; quand on fait cuire le ris avec du bouillon maigre on y met un assez gros morceau de bon beurre ; le légume étant bien cuit on l'affaïsonne de sel, & on y ajoûte du bouillon à son gré, c'est-à-dire, autant qu'il en faut pour rendre le potage plus ou moins épais, suivant le goût de ceux qui doivent le manger ; en le versant doucement on doit y délayer le ris pour qu'il n'y ait pas de grumeaux. *Le ris au lait.* Le ris doit être bien lavé, & avoir bouilli pendant un quart d'heure avec de l'eau pour crever ; ensuite on verse dessus du lait chaud, il en faut peu à la fois, & on n'en peut mettre qu'à mesure qu'il renfle, si on ne veut risquer de le faire tourner, quand il est bien cuit, on l'affaïsonne avec un peu de sel fin, & on y fait fondre du sucre proportion-

356 CUISINE ET OFFICE
nement à son goût , & à la quantité de ris que l'on a fait.

R I S D E V E A U.

C'est ce qu'il y a de plus délicat dans le veau , le ris & la gorge ne sont séparés que par une espèce de boyau , ou un cornet qui les tient en même-temps , la chair du ris est plus unie & plus délicate que celle de la gorge , cependant elles fervent ensemble à des ragoûts qui leur sont particuliers , ou bien à composer les fournitures des mets où il entre des champignons , des foyes gras , des petits œufs , des crêtes & rognons de coq , culs d'artichaux , truffes , morilles , mousserons , écrevilles , laitances de carpe. On met de tout cela ainsi que du ris de veau la quantité que l'on veut. Les culs d'artichaux avant d'être melez avec le reste , doivent être bouillis , & les petits œufs le doivent être aussi pour en pouvoir ôter la peau lorsqu'ils sont durs. Quand cela est

fait, cette garniture ne change rien au ragoût où on la met. *Ragoûts de ris de veaux.* Mettez les ris dégorger dans de l'eau pendant cinq ou six heures ; si elle est tiède ils y resteront moins de tems , ensuite faites leur faire deux bouillons dans une autre eau , égoutez-les , & coupez-les comme vous voulez pour les mettre dans une casserole avec une partie des fournitures mentionnées ci-dessus , ou bien avec toutes , & un peu de beurre , un bouquet de persil , ciboule , une demi-feuille de laurier , un peu de basilic & de sarriette , quand le tout est bien retourné ensemble sur le feu , il faut y jeter une demi-cuillerée de farine , la remuer dedans , y verser du bouillon , & un demi verre de vin blanc , assaisonner de sel & de gros poivre , faire bouillir & réduire la sauce au point nécessaire ; on y ajoute avant de servir une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs dé-

layés avec de la crème. Si on veut que ce même ragoût soit roux, il faut le commencer dans un roux fait avec une demie cuillerée de farine & du beurre, & le finir comme au blanc, à la réserve de la liaison qui ne doit pas y être ajoutée. *Pour servir les ris de veau grillés*, après les avoir fait dégorger, & bouillir quelques instants dans de l'eau, il faut couper chaque morceau en deux pour les mettre dans une caisse faite avec une feuille de papier blanc pliée en double & relevée sur les bords, dans laquelle on doit mettre avec les ris de veau de l'huile, & persil, ciboule, une échalotte, quelques champignons, du basilic, le tout presque réduit en poudre sous le couteau, du sel, & du poivre. Pour huiler le dessous de la caisse on met un papier double bien graissé sur le gril, & on la pose dessus, on doit la mettre sur un feu bien doux afin qu'il ne prenne

pas au papier , quand les ris sont à moitié cuits on les retourne , en les servant on met quelques gouttes de verjus dans leur caisse & on les sert dedans. Ils peuvent être aussi accommodés de même sur un plat , il ne faut qu'un petit feu pour les y faire cuire.

R O C A M B O L E.

Cette plante ressemble à l'échalotte , elle a les mêmes propriétés , mais son goût est plus fin ; on peut choisir entre l'une & l'autre lorsqu'il s'agit de réveiller l'appetit , en relevant le goût des sauces.

R O G N O N S.

On fait un usage fréquent des rognons de bœuf , de veau , de mouton & de belier , ceux de ce dernier quadrupède s'appellent *Animelles*. Les petits rognons de coq sont employés dans des ragoûts fins. *Le rognon de bœuf* doit être coupé en tranches fort minces & mis dans une poêle , ou une casserole avec un peu de bonne grais-

se, du sel, du gros poivre, & trois ou quatre échalottes, persil, ciboule, un peu de basilic & de sarriette, le tout bien haché, faites-le risoler jusqu'à ce qu'il soit cuit; ensuite il faudra tirer ces morceaux de la poêle ou casserole, & les arranger sur un plat. Dès que cela est fait, on verse dans la même poêle un verre de bouillon, une cuillerée de vinaigre, une bonne pincée de chapelure de pain; on fait bouillir cette sauce un moment, & on la verse sur le rognon. Ceux de mouton & de veau peuvent être accommodés de même, cependant il est mieux de les servir en d'autres façons. *Le rognon de veau*; on le fait cuire ordinairement à la broche, parce qu'ils tiennent à la longe, & qu'il en est un bon morceau. Quand il est froid, on l'emploie dans des aumelettes, où dans des farces de viandes. *Rognon de mouton*. Les rognons de moutons doivent être

ouverts

ouverts & embrochés avec des petits morceaux de bois qui séparent leurs deux parties, on les assaisonne de sel & de poivre pour les faire griller, ils sont bien-tôt cuits, & se servent dans leur jus, avec de l'échalotte hachée, & un peu de bouillon. *Les rognons de coq* sont toujours mis dans des ragoûts, parce qu'il en faut trop pour garnir un plat. *Rognons de beliers nommés animelles.* Otez-leur la peau, coupez-les par tranches pour les faire mariner une heure avec du sel & du verjus; tirez-les de cette marinade, essuyez-les, roulez-les dans la farine pour les faire frire, servez-les avec du persil frit.

R O U G E T.

La couleur du rouget marque l'origine de son nom. Il est gros comme un petit maquereau, c'est un poisson de mer dont il y a deux especes, je viens de parler de la première, la seconde n'est pas si bon-

ne, elle a le corps plus rond, la tête plus grosse, le dos garni de quelques dards, cependant lorsqu'elle est bien fraîche, & qu'elle a la chair ferme, elle est d'un fort bon goût, il faut aussi ces mêmes qualités à la meilleure espèce du rouget, ce poisson est aisé à digérer, & fortifie, on le croit propre à guérir du cours de ventre; toutes ces qualités, ainsi que son bon goût, se font sentir davantage lorsqu'on le mange en hyver, parce que c'en la saison. Les rougets se font cuire en différentes façons. *Le rouget qui est plat*, & c'est le meilleur, il faut le vuider & le laver sans l'écailler, mettre le foye à part, faire griller le poisson & le servir avec une sauce qui se fait de cette façon: mettez le foye bouillir avec un peu de bouillon, après l'avoir fort bien écrasé, un peu de beurre; sel & gros poivre. *Pour les rougets de la moindre espèce*, on doit mettre dans une casserole un peu de

Bouillon, un verre de vin blanc, un oignon en tranches, persil, ciboule en morceaux, un peu de farriette & de basilic, un petit morceau de beurre, sel & poivre, & quand tout cela a bouilli pendant une demi-heure à petit feu on y met cuire les rougets, ce qui est fait en un demi-quart d'heure; quand ce tems est achevé vous les tirez de la casserole pour enlever leurs écailles sans toucher à leur tête, puis vous les servez avec une sauce blanche, câpres & anchois, ou bien avec une sauce à l'huile, on peut encore les servir avec leur court-bouillon passé au tamis, non pas tout, mais la moitié, à laquelle on ajoute gros comme une noix de beurre manié de farine, & on fait lier cette sauce sur un petit feu.

R U E L L E.

On nomme ainsi la piece de veau qui se trouve entre le jarret & le quasi du cuisseau de veau; on

en fait très souvent usage pour des entrées, des hors-d'œuvre, des farces, des sauces & des bouillons rafraîchissans. Voici quelques ragouïts de ruelle de veau fort simples & de peu de dépense. *Ruelle de veau en tranches.* Coupez la ruelle de veau en tranches fort minces, étendez-les, mettez sur chacune du sel, du gros poivre & du persil, ciboule, champignons, un peu de basilic, sarriette, deux échalottes, quelques feuilles d'estragon, si c'est dans le tems où il y en a, le tout haché très fin, ajoutez-y des petits morceaux de lard minces, roulez chaque morceau de veau en forme d'un petit pigeon, & ficellez-le; quand vous les aurez tous apprêtez de cette maniere, vous les arrangerez dans une casserole de grandeur proportionnée à votre quantité de morceaux, puis vous les mouillerez avec un verre de vin blanc, il faut bien couvrir la casserole, entre-

tenir un petit feu dessous jusqu'à ce que le veau soit cuit, vous passerez ensuite la sauce au tamis, & vous la dégraisseriez s'il en est besoin, il n'en doit rester qu'une bonne demie tasse, s'il y en davantage vous la ferez réduire jusqu'à ce point. *Pour mettre la ruelle en bœuf à la mode.* Vous en prendrez un morceau épais, & le larderez avec du lard auquel on peut laisser la couëne, s'il est nouvellement fait, on ratiffe bien cette couëne, puis on assaisonne les lardons de sel, poivre, & toutes sortes de fines herbes hachées comme les précédentes; on met la ruelle de veau lorsqu'elle est lardée, avec deux cuillerées d'eau de vie dans une terrine que l'on couvre bien, & que l'on met sur un très-petit feu qu'on entretient toujours également jusqu'à ce que le ragoût soit fait. On peut servir la ruelle de veau froide ou chaude avec sa sauce quand elle est accommodée

de cette façon. *Pour faire un fricandeau*, piquez un coté d'un morceau de ruelle de veau auquel vous ferez faire ensuite un bouillon dans de l'eau qui doit être bouillante lorsque vous l'y mettez, vous l'en retirerez pour l'arranger dans une casserole le coté piqué en dessus, & vous y verserez du bouillon ou de l'eau, vous y jetterez, pour donner du goût, un oignon, une carotte, un bouquet de persil & ciboule, deux cloux de gérosies, une demie feuille de laurier, du basilic, de la sarriette & du sel, il faut que cela bouille sur le feu jusqu'à ce que la cuisson soit faite, alors on passe la sauce au tamis, on la dégraisse & on la remet sur le feu pour la faire bouillir jusqu'à ce qu'elle soit épaisse comme une crème double, quand elle est à ce point, on la prend sur le dos d'une cuillier pour l'appliquer sur tout le dessus du fricandeau, après on

met dans la casserole un bon demi verre de bouillon ou d'eau , une demie cuillerée à bouche de verjus , une grosse pincée de chapelure de pain , il faut détacher tout ce qui tient dans la casserole en la frotant avec une cuillier de bois , & tout cela fait une bonne sauce , qui après avoir bouilli un moment doit être passée au tamis ; on y ajoûte un peu de sel , du gros poivre , puis on la sert sous le fricandeau. Voila la façon de faire les fricandeaux sans jus ni coulis.

Pour faire un gateau de veau , on prend une livre de ruelle , trois quarterons de graisse de bœuf que l'on hâche ensemble , puis on hâche aussi persil , ciboule , une échalotte , cinq ou six champignons , trois ou quatre feuilles de basilic ; en mêle le tout ensuite , en y ajoûtant les blancs & les jaunes de trois œufs , une cuillerée d'eau de vie , du sel , & du gros poivre , puis on jette cela dans une casserole frotée

de bon beurre dans le fond, il faut la mettre sur de la cendre chaude avec du feu sur son couvercle; quand ce gâteau est cuit on le tire doucement de la casserole pour l'essuyer de sa graisse & le servir avec une sauce que l'on compose d'un peu de beurre, une demi-cuillerée de farine, un anchois haché, des câpres fines entières, le tout mouillé avec du bouillon, & lié sur le feu sans bouillir. *Pour servir de la ruelle de veau grillée;* coupez-la fort mince, & faites-la mariner avec de bonne huile, sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, un peu de basilic, le tout bien haché; pendant qu'elle marine il faut faire des petites caisses de la grandeur de deux petits doigts en quarré avec du papier blanc plié en double, on met dans ces caisses la ruelle de veau avec tout son assaisonnement, on les humecte en dessous avec de l'huile, & on les fait cuire à petit feu, s'il étoit

étoit trop fort, il faudroit donner dessus quelques coups du plat de la pelle, parce qu'il prendroit au papier; quand le veau est cuit on le sert dans les caisses après y avoir mis quelques gouttes de verjus.

S.

S A L S I F I S.

Ce sont des racines noires que l'on mange au printems, & surtout dans le carême. Il faut qu'elles soyent bien noires, tendres, cassantes & charnues; elles sont cordiales, apéritives, & bonnes pour purifier le sang. Quand on veut les employer on en prend en telle quantité que l'on veut, on les ratisse, & on les lave, après cela on les fait cuire dans de l'eau, puis on les égoute pour les mettre dans une sauce blanche qui se fait en jettant ensemble dans une casserole une cuillerée de farine, un bon morceau de beurre, une demi-cuillerée de vinaigre, sel &

M m

poivre ; pour délayer la farine on ajoute un demi verre d'eau, quand la sauce est liée, & que les salsisifs y ont été retournez, on les sert sur un plat. *On peut servir encore les salsisifs* arrangées sur un plat après qu'elles ont été cuites dans de l'eau, & assaisonnées avec de l'huile, du vinaigre, du sel & du gros poivre, & une échalotte bien hachée.

SALICOQUE.

C'est une espece d'écrevisse de mer, qui ne lui ressemble point par les pattes, car elle ne les a point fendues. Sa chair est bonne & nourrissante, sudorifique & aperitive, mais de longue digestion, on la fait cuire dans les ports de mer avant de l'envoyer au loin, elle doit être mangée à l'huile & au vinaigre, ou bien avec une sauce au beurre, câpres & anchois, après avoir été chauffée dans du bouillon.

C'est un porc sauvage dont on distingue deux sortes, qui sont celui qui est renfermé dans les parcs, & celui qui vit en liberté dans les forêts & autres lieux, ce dernier est le meilleur à manger, ils ont tous deux beaucoup de ressemblance avec le porc domestique; leur chair est d'un excellent goût, surtout lorsqu'elle est tendre, grasse & ferme, la digestion en est assez facile, cependant comme elle est ferrée, & qu'elle a un suc huileux, on n'en doit manger une certaine quantité que quand on fait des exercices fatiguants. *La hure qui en est la meilleur partie, se sert pour entremets froids, & c'est un plat fort distingué. Pour l'appêter on brûle tout son poil sur un feu clair, puis on la ratiffe avec un couteau sans couper la peau, jusqu'à ce qu'elle soit nette, & qu'il n'y reste point de poil, ensuite on leve la chair & la peau du maseau*

jusqu'auprès des yeux pour en couper les os, après cela il faut larder tout le dedans de la chair de la tête avec du gros lard assaisonné de sel fin, fines épices & persil, ciboule, échalotte, basilic, farriette, puis on ficelle la hure pour la faire cuire dans un vaisseau de grandeur juste pour la contenir, & qui se couvre bien, on verse dedans autant de vin rouge que d'eau, & on y jette du sel, du poivre, des oignons & des racines, un bouquet de persil, ciboule, trois feuilles de laurier, six échalottes, trois cloux de geroles, un peu de graisse de bœuf; quand la hure est cuite dans tout cet assaisonnement, on l'y laisse refroidir pour la servir ensuite froide. Les quartiers de devant & de derrière du sanglier doivent être cuits à la broche, & on les sert avec une sauce aigrelette. On peut aussi les saler pour en faire des jambons, comme on fait des quartiers du porc domestique.

Toutes les autres parties de cet animal s'accoutument comme celles du cochon ; voyez cochon, page 136.

SAUCE D'ACIDE, OU SAUCE
AIGRELETTE.

Mettez dans une casserole un peu de beurre ou du sain-doux avec des carottes, un panais, un oignon, le tout coupé en tranches, & deux échalottes, le quart d'une racine de persil, une feuille de laurier, thim, basilic, quelques feuilles d'estragon, passez le tout sur le feu jusqu'à ce qu'il soit coloré, ensuite versez-y un verre de bouillon, un demi-verre de vinaigre, jetez-y du sel & du poivre, une bonne pincée de chapelure de pain, faites bouillir & réduire cela à moitié, puis vous le passerez au tamis, & vous le conserverez dans un endroit frais pour vous en servir quand vous voudrez, c'est une sauce d'un goût relevé.

374 CUISINE ET OFFICE
SAUCE A LA MENAGERE.

Il faut verser dans une casserole un bon verre d'eau, une cuillerée de verjus, faire bouillir dedans trois ciboules & deux échalottes entières, le tout assaisonné de sel & gros poivre, quand cela a bouilli pendant deux ou trois minutes on retire les échalottes & les ciboules, & on verse cette sauce sur la viande dressée dans un plat, qui est cuite à la broche, ou apprêtée de maniere à n'avoir besoin que d'une sauce claire.

SAUCE PRINTANNIÈRE.

Prenez les feuilles d'une branche d'estragon, une pincée de cerfeuil, un peu de pinprenelle & de cresson alenois, un peu de civette, le tout bien lavé, mettez-le dans un verre d'eau tiède avec deux échalottes hachées, un filet de vinaigre, & laissez-l'y infuser pendant une heure sur de la cendre chaude sans qu'il bouille, passez-le ensuite au tamis en pressant fort les petites herbes dedans, quand cela est fait

onjette dans ce jus d'herbes, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre mêlé avec une demi-cuillerée de farine, assaisonné avec du sel & du gros poivre, faites lier cette sauce sur le feu sans bouillir, elle sert pour la viande & le poisson auxquels on veut donner un goût relevé.

SAUCE A LA MOUTARDE.

Hachez trois oignons, & mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, une cuillerée de farine, passez cela sur le feu en le remuant jusqu'à ce que la farine & l'oignon soyent d'une couleur de canelle pâle, alors vous les mouillerez avec du bouillon ou de l'eau, & vous l'assaisonnerez avec du sel, du gros poivre, un filet de vinaigre, délayez-y une demi-cuillerée de moutarde dans le moment que vous voudrez vous en servir. Cette sauce est bonne à servir sur les poissons qui sont difficiles à digérer, ou sur la chair

376 CUISINE ET OFFICE
salée , parce qu'elle facilite la digestion.

SAUCE A LA POULETTE.

Mettez dans une casserole un peu de bon beurre , un oignon , une carotte , la moitié d'un panais , deux échalottes , quelques feuilles de basilic , de la sarriette , passez cela sur le feu sans le laisser roussir , après quoi vous y jetterez une cuillerée de farine que vous remuerez avant d'y ajoûter un demi-septier de lait , il faut que cette sauce ainsi commencée , soit achevée en se réduisant à moitié , & quand elle est faite on la passe au tamis , & on l'assaisonne de sel & de gros poivre. Elle sert pour tout ce qu'on fait cuire pour mettre au blanc ; on ne la fait point bouillir avec la viande que l'on accommode ; si elle n'est pas assez liée vous y ajoûterez deux jaunes d'œufs que vous remuerez sur le feu dès que vous y aurez mis la viande ou le poisson , mais ne la

laissez point bouillir parce qu'elle tourneroit.

SARRIETTE.

La sarriette est mise au nombre des fines herbes qui entrent dans les ragoûts ; elle fortifie l'estomac , donne de l'appétit , & fait du bien aux poulmons ; elle soulage aussi les maux de tête ; son goût est agréable lorsqu'on n'en met qu'une petite dose, mais pour peu qu'on en mette trop , on fait du tort aux mets où on l'employe.

SARDINE.

Les sardines , lorsqu'elles sont nouvellement pêchées dans les mois de Mars & d'Avril , ont un très-bon goût ; leur forme est assez semblable à celle de l'anchois , mais plus épaisse & plus longue. Leurs qualités sont très-bonnes , car elles se digerent aisément , lâchent le ventre & nourrissent peu. Les sardines salées ne sont pas si saines , elles échauffent beaucoup & picotent par des humeurs âcres.

qu'elles forment. *Pour manger les sardines fraîches.* Il faut les écailler, les laver, les essuyer, les faire griller, & les servir avec une sauce faite de cette façon ; mettez dans une casserole du bon beurre avec une demi-cuillerée de farine, un filet de vinaigre, délayés la farine, & ajoutez-y du sel, un peu de gros poivre, mouillez le tout avec un demi-verre d'eau, faites le lier sur le feu, mettez y une demi-cuillerée de moutarde, servez cette sauce sur les Sardines. *Pour les Sardines salées,* on les fait déssaler avant de les employer, puis griller, & on les sert avec la même sauce que j'ai enseigné pour les sardines fraîches avec cette seule différence qu'on ne la sale pas. On peut encore les manger à l'huile & au vinaigre, avec un peu d'échalotte hachée.

S A U M O N.

Ce poisson de mer se pêche souvent dans les rivieres, parce qu'il

y fuit les bâteaux de sel, il est quelquefois très-gros, mais celui de moyenne taille est le meilleur, ils sont tout deux très-bons, quand ils sont bien frais, & que leurs chairs sont rouges & grasses, c'est un aliment nourrissant, pectoral, apéritif, mais un peu lourd; on en sale pour le conserver & le transporter au loin. Mais le sel diminue sa bonté, c'est pourquoi le saumon salé est beaucoup moins estimé que le frais. *On accommode le saumon frais de plusieurs façons*, ordinairement on le coupe par tranches que l'on met sur un plat, & du sel fin dessus avec un peu de gros poivre, quelques cuillerées de bonne huile, après on le fait griller en l'arrosant avec le reste de l'huile où il a trempé, il faut plus ou moins de temps pour cuire ce poisson sur le gril suivant l'épaisseur de la tranche que l'on y met, on doit tâcher de la faire cuire à propos sans la dessecher. On la sert

avec une sauce à l'huile & au vinaigre, ou avec une sauce blanche aux câpres & aux anchois, ou telle autre sauce ou ragoût que l'on voudra, gras ou maigre. *Quand le morceau de saumon est gros*, si on ne veut pas le faire griller, il faut le faire cuire dans un assaisonnement où il entre autant de vin blanc que de bouillon, ou d'eau, un peu de beurre, & une carotte, un panais, un oignon; ces trois légumes coupés en tranches: un bouquet de persil, ciboule, échalotte, basilic, sarriette & sel, un peu de poivre, quand le poisson est prêt à être servi, on lui fait une sauce comme à celui qui est grillé, c'est-à-dire une sauce froide, à l'huile, vinaigre, &c. ou bien on le sert sans sauce, & pour que chacun puisse en faire une sur son assiette, on sert en même temps l'huilier sur la table. *Le saumon salé* doit être d'abord mis dans l'eau pour y perdre une partie de son

sel , puis on le met sur le feu dans une autre eau froide , & dès qu'il bout on l'écume , on l'ôte du feu , on couvre la marmite ou casserole un moment , puis on retire le poisson pour l'égouter , quand il est froid on le mange avec de la salade sur laqu'elle on l'arrange de cette maniere-ci , on met la salade dans le saladier , & le saumon en feuillets par dessus , puis on assaisonne le tout avec de l'huile , du vinaigre , du gros poivre , & autant de sel qu'il en faut proportionnement au goût du saumon. Le saumon salé est aussi quelquefois employé avec les mêmes sauces que le saumon frais , mais on ne les sale point.

SCORSONNAIRE.

C'est une racine de Printems qui ressemble beaucoup au salsifis , qui est une racine noire , celle-cy est grisâtre , son goût n'est pas si bon ; l'une & l'autre s'accoutument de même , & elles ont les

382 CUISINE ET OFFICE
mêmes propriétés. Voyez falsifis,
page 369.

S E L.

La cuisine ne connoît que deux sortes de sel avec lesquels elle assaisonne ses différentes compositions, & garantir les alimens de toutes especes de corruptions. Ces deux sortes de sel sont le blanc & le gris; en differens endroits on n'a que du blanc, en beaucoup d'autres on use des deux especes; la plus belle est celle qui sale le moins. Sur les tables on ne mettoit autrefois que du blanc, à présent on sert volontiers du gris bien séché. Assaisonner de sel bien à propos, est une chose si difficile que les personnes les plus sûres de leur goût peuvent y manquer quelquefois, mais au moins ce n'est pas en en mettant une trop grande quantité, une juste dose de sel dans les ragoûts, & avec tout ce qui se mange salé, aide la digestion, réveille l'appetit. Si la dose

est trop forte elle échauffe , & fait beaucoup de tort à la santé , le gout d'aprésent est de mettre peu de sel dans tous les mets , c'est assurément celui que les personnes qui vivent de régime doivent se former.

S O L E.

Ce poisson est quelquefois nommé perdrix de mer , on l'estime pour l'excellence de son gout , & pour sa salubrité , car il est facile à digérer , quoique nourrissant , ce n'est que lorsqu'on en a mangé avec excès que l'on peut en être incommodé ; la sole de moyenne grosseur , épaisse , fraîche , dont l'arrête est blanche , est la meilleure. *Pour manger la sole il faut la faire frire* après l'avoir écaillée , vidée & lavée , coupée le long du dos sur l'arrête , & poudrée de farine , on doit lui faire prendre un beau jaune foncé dans la friture. La sole se sert sur une serviette quand on ne met avec ni sauce ni

ragoût. Pour la conserver fraîche du jour au lendemain, on la jette d'abord dans une friture peu chaude, où elle ne prend que la moitié de la couleur qu'elle doit avoir, & cela la veille du jour qu'elle doit être servie; le jour même dans le moment on l'acheve de cuire dans une friture bien chaude, & sur un feu clair, mais il faut bien prendre garde qu'elle ne noircisse pas. Quand les soles sont frites, on peut servir dessus si l'on veut un petit ragoût gras ou maigre. *Pour les mettre aux fines herbes.* Lorsque les soles sont écaillées, vidées & lavées, on les met sur le plat dans lequel elles doivent être servies avec de la mie de pain & du beurre mêlés ensemble, persil, ciboule, basilic, sarriette, champignons, quelques feuilles d'estragon, le tout haché bien fin, sel, gros poivre, un demi-verre de vin blanc, on les fait cuire dans cet assaisonnement sur un petit feu pendant

pendant une demi-heure, ensuite on les sert avec peu de sauce.

S U C R E.

Je ne ferai point ici mention des differens emplois du sucre, ni des differentes manieres de le faire cuire; à chaque composition sucrée d'office ou de cuisine j'ai expliqué comment il convenoit de l'y faire entrer. Pour le bien choisir, il faut observer que le bon sucre est blanc, dur, bien raffiné, cristallin, & agréable au goût; on l'employe efficacement contre le rhume, car il excite le crachat & adoucit les acetés de la poitrine; mais il est fort contraire aux dents qu'il noircit & gâte entierement quand on en mange trop souvent, de plus il échauffe & se tourne en bile.

T.

T A N C H E S.

On pêche la Tanche dans les rivières, & plus souvent dans les marais, parce qu'elle aime la bourbe, aussi la sent-elle bien souvent;

quand elle ne la sent point & qu'elle vient d'une belle eau on en fait assez de cas, mais on en doit faire peu d'usage à cause des sucsgluans & grossiers qu'elle contient.

Pour accommoder les Tanches, il faut d'abord les limoner en les mettant dans de l'eau bouillante qui est ôtée de dessus le feu, on ne les y laisse qu'un moment, après on les en retire pour leur enlever l'écaïlle avec un couteau, en commençant par la tête & finissant par la queue sans couper la peau qu'elle couvre. Si, lorsqu'on met ce poisson dans l'eau chaude il est vivant, on doit le couvrir promptement avec un couvercle qui ferme bien le vaisseau dans lequel il est, & appuyer dessus afin de n'être point éclaboussé d'eau chaude; dès que les Tanches sont limonées, on les vuide & on les lave, après cela on les accommode comme l'on veut. *On peut les frire comme les autres poissons*, & pour

cela il faut les ouvrir sans les séparer, les couper un peu sur les côtés en plusieurs endroits afin que la friture pénètre bien dedans, puis les servir bien chaudes ; *Plus volontiers on les fait griller*, après leur avoir fait plusieurs fentes légères sur les côtés ; quand elles ont passé sur le gril le temps nécessaire pour qu'elles soyent cuites, on les sert avec une sauce, il y en a plusieurs qui y vont bien, on peut en faire une qui leur est très-convenable avec du beurre, un peu de farine, un filet de vinaigre, un peu d'eau, du sel, du gros poivre, câpres & anchois, si on en a, le tout lié ensemble sur le feu. *Pour faire une fricassée de Tanches*, on les coupe par morceaux, dont on excepte la tête, parce qu'il n'y a rien à manger autour, & qu'elle donne mauvaise mine à un ragout. Tous les morceaux étant p ê s on les mets dans une casserole avec un morceau de

388 CUISINE ET OFFICE
beurre, un bouquet de persil, ciboule, un peu de basilic & de sarriette, trois échalottes, deux cloux de géroffes, on ajoute à tout cela si on veut des champignons, puis on met la casserole sur le feu & on retourne le poisson dedans quand elle bien chaude, après cela on jette dedans une demi-cuillerée de farine qu'on y remue bien, après on la mouille avec un verre de vin blanc, autant d'eau, sel, gros poivre, on fait grand feu sous la casserole pendant une demie heure & ce temps fini, au peu de sauce qui doit rester on ajoute, lorsque la fricassée ne bout plus, une liaison de deux jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait, on remet la casserole sur un feu doux, & on remue ce qui est dedans pour empêcher la liaison de tourner, c'est ce qui se fait à toutes les liaisons de jaunes d'œufs.

TENDRONS.

Le nom de Tendron indique

la qualité du morceau auquel on le donne , il tient à la poitrine des animaux , & même il en fait partie , il y a donc autant d'espèces de tendrons qu'il y a d'espèces de poitrine ; quand on les en a séparés on enlève la peau qui est dessus , on la laisse aux os qui sont derrière & on prend la chair & les os de devant qui forment les Tendrons , pour mettre en fricassée de même que la poitrine. *voyez* poitrine page 294.

T E S T E S.

On fait usage séparément de l'animal , de la tête de veau , & de celle d'agneau ; j'ai fait un article particulier pour la hure , je n'en ferai point mention dans celui-ci. Quand aux deux premières qui sont très-bonnes à manger , on en fait cuire deux d'agneau pour un plat , une de veau suffit si petite qu'elle soit , ces deux espèces de têtes se servent presque de même ; avant de les employer , il faut leur

enlever les deux mâchoires , & couper leurs museaux jusqu'au-près des yeux , les faire d'égorger dans de l'eau que l'on renouvelle ; les y laisser jusqu'à ce qu'elles soyent bien blanches & les faire bouillir un moment dans de l'eau.

Pour manger au naturel la tête de veau on la fait cuire dans une quantité d'eau suffisante pour qu'elle y trempe bien avec sel , poivre , deux cuillerées de vinaigre , oignons , carottes & panais , un bouquet de persil , ciboule , basilic , farriette , cinq ou six échalottes , elle doit bouillir deux bonnes heures seulement , pour n'être pas cuite plus qu'il ne faut , quand on l'a retirée de l'eau on la fait égoutter , on ôte les os qui sont dessus la cervelle , après quoi on la sert sur un plat avec une sauciere à côté , dans laquelle on aura mis du vinaigre , du sel & du gros poivre.

Pour faire cuire la tête de veau d'une manière plus distinguée on l'ac-

commode comme celle d'agneau, l'une ou l'autre se fait bouillir dans une marmite de juste grandeur pour la contenir, avec une pinte d'eau, une chopine de vin blanc, un peu de graisse de bœuf, du sel, du poivre, des oignons, des carottes & des panais, un bouquet de persil, ciboule, basilic, sarriette, quelques échalottes. Quand les têtes d'agneaux sont cuites, ou bien la tête de veau, on en fait sortir l'eau, on découvre la cervelle & on sert dessus une sauce d'acide, ou une sauce à la poulette que l'on trouvera à l'article des sauces.

T H É.

L'arbrisseau qui porte le thé croit à la Chine, à Siam, & au Japon; c'est de cette dernière partie des Indes que vient le meilleur de tous, on le distingue par la couleur olivâtre qu'il donne à l'eau dans laquelle il a infusé. La boisson de cette eau produit quantité de bons effets, elle abbat les va-

peurs, empêche l'assoupissement, ôte le mal de tête, purifie le sang, aide à la digestion, réjouit & fait passer les urines. La feuille de thé, pour être bonne, doit être petite, & entière, bien verte, & avoir une odeur de violette. On doit tenir le thé bien renfermé dans les boîtes faites pour cela, ou dans des bouteilles de verres, afin qu'il ne s'évente point.

T H I M.

Cette plante aromatique est employée en quelques ragouts, mais le goût qu'elle y communique ne doit pas être distingué de celui des autres ingrédiens qui y entrent, sinon il y en auroit trop; elle a un grand nombre de propriétés, car elle fortifie l'estomac, excite l'appétit, soulage les poulmons, & dissipe les maux de tête, mais elle ne communique point ces propriétés aux sauces ni aux mets où on l'emploie, parce qu'il n'y en faut qu'une très petite branche.

T H O N.

T H O N.

C'est un fort gros poisson de mer qu'on estime beaucoup, & dont le morceau du bas ventre est exquis, on le pêche dans la Méditerranée, sur les côtes d'Espagne, de Provence, & autres, & on le marine dans les ports de mer, pour le garder & l'envoyer de tous côtés. Le Thon est fort nourrissant, mais un peu pesant sur l'estomach, ses meilleurs morceaux pour la santé ne sont ni trop gras ni trop maigres; on le mange ordinairement en Automne & en Hiver, en salade, ou bien accommodé comme le Saumon. Voyez Saumon, page 378.

T O R T U E S.

C'est un animal couvert d'une écaille bigarrée. Il y en a deux especes dont la premiere se trouve sur les montagnes, dans les forêts, & dans les jardins. La seconde se subdivise en deux autres. l'une qui aime les eaux bourbeuses, & l'au-

les eaux claires ; toutes deux sont amphibies, mais leur chair est lourde, & reste fort longtems dans l'estomac. *Pour accommoder la Tortue terrestre & l'aquatique.* On lui met un charbon de feu bien allumé sur l'écaille du dos pour lui faire sortir la tête & les pattes, afin de pouvoir les couper, puis on la fait bouillir dans de l'eau avec du sel & un peu de vinaigre, jusqu'à ce qu'on puisse lui enlever ses deux écailles, après quoi il faut couper la chair de cet animal par morceaux & lui ôter ses amers. Si on a assez de tortues pour garnir un plat, on peut en faire un ragoût particulier, comme la fricassée de poulets, page 178.

TOURTERELLES & TOURTEREAUX.

Les Tourtereaux sont plus estimés que les Tourterelles, il y a deux especes des uns & des autres, l'une sauvage & l'autre domestique, la première est la meilleure ; dans ces sortes de pigeons on distingue le mâle de la femelle par

un colier noir qu'il a ; les tourtereaux gras sont d'un excellent goût ; on les préfère au pigeons , parce qu'ils sont plus délicats , cependant comme ils échauffent on prétend que les personnes mélancoliques en doivent manger peu , on les mange ordinairement rôtis. *La tourterelle, qui souvent est vieille & dure, s'accommode de cette façon.* Vous lui laissez les pattes & la vuides, vous la refaites sur de la braise & la mettez dans une casserole où vous aurez fait un petit roux de farine & de beurre pour la passer dedans, puis vous la mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon, vous mettez aussi des champignons, un bouquet de persil, ciboule, demi-feuille de laurier, quelques feuilles de basilic, un peu de thim, deux cloux de gérofles, deux échalottes, faites bouillir le tout à petit feu, quand la tourterelle est à moitié cuire, il faut mettre avec, un ris de veau

396 CUISINE ET OFFICE
coupé par morceaux , qu'on a fait
dégorger & bouillir pendant un
moment dans de l'eau , après on
assaisonne le ragoût de sel & de
gros poivre , on acheve la cuisson ,
puis on le sert à courte sauce dé-
graissée.

TRANCHE.

C'est le milieu de la cuisse d'un
bœuf, mais il faut observer que
l'on comprend quelquefois sous
le nom de tranche, la pièce ronde
& le cimier qui sont auprès, tous
ces morceaux s'employent éga-
lement à faire du bouillon, & ser-
vent ensuite pour pièce de bœuf,
quelque fois on en fait des entrées.
*On peut accommoder la tranche de
cette façon ;* prenez-en un mor-
ceau de deux livres , passez - y
quelques lardons , ou faites-y des
trous avec un couteau , dans les-
quels vous mettrez de la graisse de
bœuf , mettez ensuite dans un
mortier un oignon , trois échalot-
tes , quatre ou cinq feuilles de ba

filic, autant de sarriette, une douzaine de feuilles d'estragon; pilez le tout ensemble & le délayez avec un bon verre de vin blanc, si vous n'avez point de mortier vous le hacherez le plus fin que vous pourrez, & le mettrez dans une terrine avec la tranche de bœuf, du sel, & du gros poivre. Faites cuire ce ragoût sur un petit feu comme du bœuf à la mode, vous le servirez avec sa sauce chaude ou froide, si la viande a rendu beaucoup de jus, vous ferez dessous un grand feu à la fin de sa cuisson pour qu'il n'en reste qu'un bon demi-verre.

Boulettes de bœuf. On fait ordinairement ces boulettes du reste de son bouilli, ou d'autres viandes; pour les accommoder il faut d'abord hacher la viande seule, & ensuite du persil, de la ciboule & des échalottes, puis mêler le tout, l'assaisonner de sel & de poivre, le mouiller avec une cuillerée à bouche d'eau-de-vie, un œuf entier,

un filet de vinaigre, & mêler encore le tout, quand cela est fait, on en prend gros comme une noix, que l'on roule dans le creux de la main en y mettant de la farine pour le lier, & l'empêcher de se coler dans la main, à mesure qu'elles sont faites, on les pose sur un plat poudré de farine, après quoi on les fait frire dans une friture bien chaude. *On peut aussi mettre sur le gril le bœuf que l'on a desservi.* Pour cela il faut le couper en tranches de l'épaisseur d'un demi doigt, que l'on trempe dans de l'huile ou du sain-doux un peu tiède, ou de la graisse du pot fondue, avec persil, ciboule, sarriette, échalottes, basilic, le tout haché & assaisonné de sel & de poivre, on fait tenir le plus que l'on peut de cet assaisonnement après le bœuf pour le panner, ensuite on le met cuire sur le gril où on le laisse jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur dorée, il faut l'arroser de tems en

tems avec le reste de la graisse & le servir avec un peu de bouillon & une demie-cuillerée de verjus dans le fond du plat.

T R U I T E.

C'est un fort bon poisson d'eau douce, dont il y a deux especes, l'une saumonée & l'autre qui ne l'est pas ; la premiere est la meilleure ; la seconde, dont la chair est blanche, s'appelle truite commune ; elles ont toutes deux de petites taches rouges sur la peau qui est rougeâtre ou noirâtre, ou dorée, elle sont d'un goût plus délicat l'été que l'hyver, & cet aliment est très sain. *On accommode les truites de plusieurs façons ; pour les faire griller après les avoir écaillé, vuïdé & lavé, on les coupe légèrement dans plusieurs endroits sur les côtés, & on leur fait prendre goût sur un plat avec quelques ciboules entieres, trois ou quatre cuillerées d'huile, sel & gros poivre, puis on les fait cuire*

sur un gril en les arrosant avec le reste de l'assaisonnement ; dès qu'elles sont cuites on les sert avec une sauce au beurre, câpres & anchois, ou une autre. *Plus volontiers on fait cuire les truites dans un court-bouillon*, sur-tout les grosses. Pour cela on met ce poisson dans une poissonniere, enveloppé d'un torchon blanc, & on le fait cuire avec autant d'eau que de vin rouge, un morceau de beurre, sel & poivre, persil & ciboule, échalottes, thim, laurier, basilic, tranches d'oignons, une carotte & un panais coupé minces, quand il est cuit, on le sert sur une serviette pliée proprement sur un plat, & du persil verd autour, on met en même-temps l'huilier sur la table afin que chacun pour le manger puisse mettre de l'huile & du vinaigre sur son assiette, ainsi que le sel & le poivre qui y sont nécessaire. *Pour servir la truite au court-bouillon avec une sauce ou un ragoût*, il faut l'écailler

avant de la faire cuire , c'est une très-bonne entrée.

TRUFFES.

Ce sont des espèces de racines qui se cachent dans la terre & ne se font nullement appercevoir au dehors ; voici le moyen dont on se sert pour les découvrir , on mène des cochons sur les terres où il y en peut avoir , & ces animaux les sentent & les déterrent , elles sont d'un excellent goût , & outre cela elles aident à la digestion & fortifient un estomac foible , mais ce n'est que par un usage modéré qu'on peut en recevoir ces salutaires effets. Dès qu'on en mange trop elles échauffent beaucoup & mettent le sang en mouvement. Il en vient à Paris de beaucoup d'endroits , celles du Perigord sont les meilleures , il faut les choisir d'une odeur agréable , assez dures , noires en dessus , marbrées en dedans , celles qui sont grosses & rondes sont plus estimées , &

plus cheres que les autres, elles sont excellentes dans les ragouts.

Pour manger les truffes avec leur goût naturel, on les fait tremper dans de l'eau tiède pour les bien nettoyer, & en ôter la terre en les frottant avec une brosse jusqu'à ce qu'elles soyent bien propres, ensuite on les enveloppe dans plusieurs papiers dont on mouille le dernier. Dès qu'elles sont ainsi préparées on les met dans de la cendre chaude où elles doivent passer une heure si elles sont grosses. Dès qu'elles sont cuites on les sert dans une serviette. *Pour faire cuire les truffes au court-bouillon*. Quand elles sont nettoyées comme les précédentes, il faut les mettre dans un pot ou dans une petite marmite avec autant de vin rouge que d'eau, ou du bouillon, deux échalottes, une carotte coupée par petits morceaux, persil, ciboule, & du sel; dès qu'on sent qu'elles sont cuites, on les égoute

pour les mettre bien chaudes dans une serviette. *Pour mettre les truffes en ragoûts*, vous prenez des petites truffes que vous pelés légèrement & que vous coupez en tranches, puis vous les mettez dans le plat sur lequel elles doivent être servies avec persil, ciboule, des échalottes, un peu de basilic & de sarriette, le tout haché très-fin, & deux cuillerées de bonne huile, du sel, & du poivre, vous faites faire deux bouillons au tout ensemble, & vous le retournez pour le faire bouillir encore un moment ou deux; cela fini on les arrose d'une demie-cuillerée de verjus.

T U R B O T.

Ce poisson de mer est large & plat, on le pêche dans la Méditerranée & dans l'Océan; on en trouve beaucoup, surtout à l'embouchure des rivières, sa grosseur fait sa beauté, il doit encore avoir la peau d'un blanc net, sans au-

cune tache , ni sang extravasé , & la chair grasse , mais surtout il faut qu'il soit frais , son goût est délicieux , & il se digère aisément. *Voici la façon dont il doit être accommodé* , faites une quantité de la saumure suivante , proportionnée à la grosseur de votre poisson. Mettez dans un poilon beaucoup de sel , de l'échalotte , du laurier , du basilic , de la sarriette , de l'estragon. Faites bouillir le tout ensemble pendant une demi-heure , puis vous le passerez au tamis , après quoi vous le ferez reposer pour être ensuite tiré au clair , & mêlé avec autant de lait pour faire cuire le poisson dedans , après qu'il a été vuïdé & lavé , mais pour l'en pouvoir retirer entier il faut le mettre dans cette saumure sur une feuille de cuivre ou un plat qui entre dans la casserole , au défaut de tous les deux on peut le mettre sur un torchon blanc plié en deux ; dès qu'il est cuit ,

on le fait égouter pour le poser sur une serviette arrangée dans un plat. Il faut l'entourer de persil verd. Quand à la sauce chacun la fait à table sur son assiette avec de l'huile, du vinaigre, du sel, & du gros poivre. *Pour servir le turbot en entrée*, on le fait cuire de la façon précédente, & quand il est bien égoutté on le dresse sur un plat avec la sauce ou le ragoût qu'on jugera lui mieux convenir. Il faut observer que ce poisson ne doit pas bouillir en cuisant parce que cela le rompt, mais que sa saumure seulement doit frémir sur les bords. Pour savoir s'il est cuit on le presse un peu, quand le pouce y enfonce il est temps de le retirer.

V E A U.

Il vient de bons veaux de Montargis, de Caen, de Rouen, de Pontoise & autres lieux près de Paris, pour leur trouver du goût on ne doit pas les manger au-des-

sous de l'âge de six semaines ou de deux mois, & si on veut qu'ils soyent tendres, délicats, faciles à digerer, on ne doit pas s'en servir quand ils sont plus âgés, & qu'ils ne têtent plus, ils seront sûrement bons s'ils ont la chair blanche & grasse, c'est une nourriture rafraîchissante & qui humecte, mais ceux qui ont le ventre trop libre ne doivent pas en user. Comme j'ai marqué sous les lettres par lesquelles le nom de chaque partie du veau commence la maniere de l'employer, je ne ferai ici que donner le nom de chacune d'elles, & indiquer les pages où il en est parlé: cependant il est quatre de ces parties dont je fais ici mention. Le quarré, voyez page 100. L'épaule, voyez page 162. La fraise, voyez page 179. Le foye, voyez page 174. Le jarret, voyez page 208. Les oreilles, voyez page 274. La poitrine, voyez page 294. Les pieds,

voyez page * 274. Le quasi, voyez page 336. La queuë, voyez page 333. Le ris, voyez page 356. La ruelle, voyez page 363. Les rendrons, voyez 388. Le rognon, voyez page 359. *De la Longe*, c'est un morceau d'un très-bon goût que l'on fait cuire à la broche & que l'on sert à sec ou bien avec une sauce acide que l'on trouvera à l'article des sauces. *Cœur, moie & rate de veau*, que l'on comprend sous le nom de fressure, on les coupe par morceaux pour les faire tremper dans de l'eau, les égouter & les mettre dans une casserole avec du beurre & persil, ciboule, échalottes, basilic & sarriette hachés, quand cela a été retourné ensemble sur le feu il faut le mêler avec une cuillerée de farine, verser de l'eau dessus & deux cuillerées de vinaigre, l'assaisonner de sel & de gros poivre, puis on laisse cuire ce ragoût sans y rien ajouter, seulement quand

sa sauce est assez réduite, on met dedans une liaison faite avec des jaunes d'œufs, du lait ou un peu de bouillon.

V E R J U S.

Le jus & les grains du verjus sont employés dans les sauces pour les rendre un peu piquantes, lorsqu'on n'en met qu'une dose ordinaire il ne peut incommoder. Mais comme l'office employe ce fruit pour faire des confitures & des compotes, je dois avertir qu'il incommode les personnes qui ont la poitrine délicate, celles qui l'ont bonne peuvent en manger assez pour se procurer ses bons effets. Il fait digérer aisément, rafraîchit & excite l'appétit. *Pour faire une compote de verjus.* Otez les pepins de chaque grain, ensuite jetez ces grains dans une eau prête à bouillir, que vous ôterez du feu dès que le fruit commence à pâlir, après cela vous verserez dedans un demi verre d'eau fraîche & la
laissez

laissez refroidir jusqu'à ce que le verjus soit reverdi ; après cela faites bouillir de l'eau & telle quantité de sucre que vous voudrez , proportionnément au fruit , écumez ce sucre & quand il aura fait le sirop vous y mettrez le verjus bien égouté , pour bouillir avec quelques instans , puis vous l'entirerez pour le mettre dans le compotier , si le sirop est trop clair vous le ferez réduire. On fait encore une compote d'une manière plus simple , en mettant les grains de verjus dont on a ôté les pepins , & quelques cuillerées d'eau & de sucre sur le feu , pour y faire ensemble deux ou trois bouillons , puis on ôte le tout du feu pour enlever l'écume du sucre avec de petits morceaux de papier ; après on n'a qu'à la dresser dans le compotier. *Marmelade de verjus.* Prenez de ce fruit la quantité qui vous est nécessaire , observez qu'il soit presque mûr , puis détachez-le de

la grappe & le jettez au même moment dans de l'eau prête à bouillir, dès qu'il commencera à pâlir ôtez le du feu, & le couvrez pendant qu'il refroidit; dès qu'il est froid égoutez-le bien pour le passer au tamis, de maniere qu'il n'y reste que la peau & les pepins. Quatre livres de verjus crud font trois livres de son jus, & on le met dans une poêle ou chaudron avec autant de livres de sucre en poudre, on fait un feu clair pour faire bouillir la marmelade dessus, en la remuant souvent, jusqu'à ce qu'en la prenant avec les deux doigts elle les colle, c'est à cette marque que l'on connoît si elle est cuite. Quand elle est à moitié-roidie on la met dans les pots.

V I O L E T T E.

C'est la premiere fleur qui paroît au Printems, pour la conserver il faut la cueillir dans un tems sec, & avant que le Soleil se lève; celle dont la couleur est vive vaut

mieux que celle qui est pâle ; l'office s'en sert pour bien des choses, mais je n'enseignerai que la manière de la mettre en conserve, & celle d'en faire un sirop très propre à calmer la toux & la fièvre.

Conserve de violette. Je donne une dose sur laquelle on peut se régler pour en faire ou plus ou moins. Avec une once de violette épluchée on employe une demi-livre de sucre. Il faut d'abord piler les fleurs dans un mortier jusqu'à ce qu'elles soient très fines, ensuite on met le sucre dans une poële avec un peu d'eau pour le faire bouillir & écumer, & on le laisse sur le feu jusqu'à ce qu'en prenant du sucre avec une écumoire la secouant sur la poële & soufflant à travers ses trous il en sorte de grosses étincelles, alors on l'ôte du feu pour le faire refroidir pendant quelque tems, quand il est à moitié froid il faut y jeter la violette, la bien mêler avec, puis ver-

ser le tout dans un moule de papier, assez grand pour que la conserve s'y étende & ne soit épaisse que d'un demi-doigt ; quand elle est froide on la coupe en morceaux de telle grandeur que l'on veut. *Façon de faire le sirop violet.* Pour un quarteron de fleurs de violette épluchées & bien pilées dans un mortier en les humectant avec deux cuillerées à bouche d'eau, vous faites bouillir & écumer une livre de sucre dans une poële avec un verre d'eau, puis vous le laissez bouillir jusqu'à ce qu'en trempant un doigt dedans, & l'appuyant contre le pouce, il se forme un fil de sucre, en les ouvrant, qui ne se rompe pas, alors vous l'ôtez du feu, vous le laissez un peu refroidir avant d'y jeter la violette, après quoi vous versez le tout dans un linge au dessus d'une terrine qui reçoit le sirop, que vous mettez dans des bouteilles aussitôt qu'il sera froid,

V I N A I G R E.

Il y a deux sortes de vinaigre que l'on distingue par la couleur; l'un est rouge & se fait avec du vin rouge, & l'autre blanc, & se fait avec du vin blanc; le plus estimé est celui qui a été distillé, & dont on se sert pour y mettre infuser de l'estragon, ou des œillets, ou des roses, ou du sureau, ou d'autres plantes propres à lui donner un bon goût. On doit choisir toutes sortes de vinaigre d'un goût piquant, agréable & assez aigre; quand on n'en fait qu'un usage modéré, il excite l'appetit, aide à la digestion, & rafraîchit; il est fort contraire aux poitrines foibles, & pique l'estomac & les intestins; dans les pays où le vin est rare on en fait avec de l'hydromel ou du cidre & du poiré, ou même avec de la biere, mais les vinaigres faits avec ces liqueurs sont moins aigres que ceux que nous faisons avec du vin.

Je ferois un Article bien long si je donnois l'énumération & les qualités de tous les differens vins de France & des Pays Etrangers ; c'est pourquoi je me restreindrai à parler de nos deux meilleurs vins, qui sont ceux dont on boit le plus ; le Bourgogne, qui se sert le premier, & qui convient presque à tous les tempéramens, & le Champagne qui vient ensuite, & qui est bien plus sujet à incommoder. Les vins de liqueurs le sont encore plus. On doit choisir parmi tous les vins ceux qui se distinguent, par une odeur agréable, un goût doux & piquant ; une belle couleur claire & transparente ; il faut observer aussi que plus il a de feuilles meilleur il est. Quand on en use modérément, il est bon pour l'estomac, & apéritif ; mais son excès cause non-seulement l'ivresse, mais encore de longues maladies ; & il est très certain qu'il échauffe beaucoup.

C'est un excellent poisson de mer très-nourrissant & léger, il ne peut incommoder aucun temperament si l'on n'en fait excès, les plus grosses vives sont les plus estimées, il faut qu'elles ayent la chair ferme, & qu'elles soyent bien fraîches pour être dans leur perfection. *Pour accommoder les vives*, il faut observer d'abord qu'elles ont des piquans venimeux sur le dos & sur les oreilles, dont il est dangereux d'être piqué; mais si on l'est, pour y remédier on prend le foye de ce même poisson, & après l'avoir écrasé, on l'applique sur le mal; pour éviter ces inconveniens, on coupe d'abord ces piquans avant d'écailler le poisson & de le vuidier, puis quand tout cela est fait, on le lave & on l'esfuyè, après quoi il faut le couper en plusieurs endroits sur les côtés pour qu'il prenne l'huile dans laquelle on doit le tremper avec du

fel fin avant de le mettre griller , quand il est cuit on le sert avec la sauce qu'on aime le mieux. On peut aussi servir les vives frites de la même maniere que les autres poissons.

H U I T R E S.

Les Huîtres sont des bons coquillages de mer ; il y en a de deux sortes , l'une blanche , l'autre verte : la dernière est la meilleure , & il nous en vient de la Rochelle & d'Angleterre , que l'on préfère à toutes les autres ; elles se digèrent promptement , donnent de l'appétit & tiennent le ventre libre ; on les choisit grosses , fraîches & pleines d'eau , on les mange ordinairement cruës ; ceux qui les veulent manger chaudes , sans être cuites , doivent les faire apprêter de cette façon. On les met sur un gril sous lequel il y a un grand feu , & dessus les Huîtres on tient la pelle rouge couverte de feu ; quand la chaleur les a fait ouvrir on les sert aussitôt ; on sert aussi des Huîtres en ragoûts , où bien grillées & assaisonnées de persil & ciboule bien hachés , de gros poivre & de chapelure de pain , & nourries d'un peu de beurre ; on tient la pelle rouge dessus pendant qu'elles grillent.

T A B L E

*Alphabetique des matieres contenues
en ce Volume.*

Comme il s'est glissé une erreur dans les chiffres, par laquelle les pages 249, à 288, se trouvent doubles, on a joint une * à celles de ces pages qui sont repetées.

A

- A** BATTIS, pag. 1.
- Abricots, p. 4.
- Agneau, 6, 162, 179, 210, 274, * 274, 339, 389.
- Ail, p. 9.
- Ailerons, p. 9.
- Allouette ou Mauviette. . . . p. 24.
- Alose, p. 26.
- Alolyau, p. 10.
- Amandes, p. 12.
- Anchois; p. 23.
- Andouilles, p. 139.

- Angelique, p. 20.
- Anguille, p. 12.
- Artichaux, p. 28.
- Asperges, p. 30.
- Avelines ou Noissettes p. 33.
- Aumelette, p. 262.
- Azeroles, p. 34.

B

- B** A R B I L L O N ou Barbot, p. 37.
- Barbotte ou Lotte, p. 35.
- Barbue, p. 34.

<i>Chevrettes</i> , p. 111.	<i>Crème</i> , p. 141.
<i>Chevreuil</i> , p. 112.	<i>cuite</i> 142.
<i>Chicorée</i> , p. 117.	<i>Crème</i> (autre façon
<i>Chirouis</i> , p. 115.	de) p. 142,
<i>Chocolat</i> , p. 119.	144.
<i>Choux</i> , p. 123.	<i>Crème de Caffé</i> ,
<i>Choufleurs</i> , p. 122.	p. 72.
<i>Choux</i> , (petits)	<i>Crème de Chocolat</i> ,
p. 258.	p. 121.
<i>Ciboule</i> , p. 127.	<i>Cresson</i> p. 140.
<i>Cidre</i> , p. 127.	<i>Crêtes</i> , p. 145.
<i>Citron</i> , p. 130.	<i>Culotte</i> , p. 145.
<i>Citrouille</i> , p. 129.	D
<i>Civé</i> , p. 102.	D <i>Aim</i> , p. 148.
<i>Cochon</i> , p. 136,	<i>Dindon</i> p. 149, *
100, 113, 158,	274.
162, 203, 205,	E
206, 210, 220,	E <i>Au de Vie</i> ,
234, 274, *	p. 153.
274, 294, 330.	<i>Echalotte</i> , p. 157.
333.	<i>Lchigné</i> , p. 158,
<i>Coings</i> , p. 133.	330.
<i>Compotes & confi-</i>	<i>Ecrevisses de mer</i> ,
<i>tures</i> , Voyez	p. 155.
<i>Abricots & au-</i>	de riviere, Ibid.
<i>res fruits</i> .	<i>Epaules</i> , p. 162.
<i>Coriandre</i> , p. 132.	<i>Eperlans</i> , p. 159.
<i>Côte ou Carbonnade</i> ,	<i>Epices</i> , p. 158.
p. 102.	<i>Epinards</i> , p. 160.
<i>Cotelettes</i> , p. 100,	<i>Esragon</i> , p. 164.
330.	

Esturgeon, p. 163,
206.

Etuvé, p. 38. 87.

F

F *AISAN*, p. 165.

Faon, p. 167.

Fèves de marais,
p. 168.

Feuilletage, p. 253.

Figues, p. 169.

Filets, p. 171.

Flets, p. 171.

Fleurs d'Orange,
p. 172.

Foies, p. 174.

*Fraise de veau ou
d'agneau*, p. 179.

Fraises, p. 175.

Framboises, 177.

Fricandeau, p. 259.

Fricassée, p. 178.

Fritures, p. 182.

Fromage, p. 181.

G

G *ATEAUX*, *
p. 257.

*Gelée pour les ma-
lades*, p. 208.

Gelinottes de bois,
p. 184.

Gerofle, p. 183.

Gigot, p. 185.

Gingembre, p. 184.

Graisse, p. 54, 285.

Gras double, p. 53.

Grives, p. 187.

*Groseilles en grap-
pes*, p. 189.

Groseilles vertes,
p. 192.

Gruau, p. 195.

Guignard, p. 194.

Guimauve, 196.

H

H *ACHIS*, p. 186.
339.

Hachis à l'étamine,
p. 203.

Harangs frais,
p. 201.

Harangs salés,
p. 202.

*Haricots blancs &
rouges*, p. 200.

Haricots verd,
p. 198.

Herbes à la farce,
p. 278.

T A B L E.

v

Houblon, p. 204.

Hure, p. 205.

Huitres, p. 416.

J

J *AMBON*, p. 206.

*Jarrét & gelée pour
les malades*,

p. 208.

Iffus, p. 210.

L

L *AIT*, p. 213.

Lait d'amandes,

p. 13.

Laitance, p. 215.

Laitue, p. 211.

Lamproye, p. 215.

Langues, p. 220,

54.

Lapin, p. 217, 102.

Laurier, p. 222.

Lentilles, p. 222.

Lievre, p. 224,

100.

Limande, p. 226.

Liqueurs de cerifes,

p. 96.

Liqueurs, p. 227.

Lotte, p. 228.

M

M *ACIS*, p. 230.

Macreuse, p. 228.

Maquereau, p. 230.

Marcassin & cochon

de lait, p. 234.

Marons, p. 232.

Matelottes, p. 39.

Melon, p. 238.

Merlan, p. 236.

Merluche, p. 235.

Morilles, p. 247.

Morue fraîche,

p. 243.

Morue salée, p. 244.

Moules, p. 249.

Mousserons, p. 251.

Moutarde, p. 252.

Mouton, p. 252,

100, 162, 178,

185, 220, 256,

* 274, 294, 330,

333, 359.

Mures, p. 240.

Muscade, p. 254.

N

N *AVETS*, p. 255.

Noix, p. 257.

Noix de veau , *Pieds* , * p. 274.
 p. 258. *Pigeons* , * p. 278,
 178.

O.

Œ *UFS* , p. 261,
 jusqu'à 268.
Oignons , p. 269.
Olives , p. 271.
Oranges aigres ,
 p. 273.
Oranges douces ,
 p. 272.
Oreilles , p. 274.
Orge , p. 274.
Orgeat , p. 14.
Ortolan , p. 276.
Oseille , p. 277.
Oye , p. 279.

P.

P *AIN* , p. 280.
Panais , * p. 263.
Pâtes froids , p. 286.
Pâtés (petits.)
 * p. 255.
Patisserie , p. 281.
Peches , * p. 266.
Perche , * p. 263.
Perdreaux , * p. 270.
Perdrix , * p. 269.
Persil , * p. 268.

Pimprenelle ,
 * p. 287.
Pistaches , * p. 288.
Plie , p. 299.
Pluvier , p. 298.
Poireau , p. 305.
Poirée , p. 303.
Poires , p. 300.
Pois secs , p. 292.
Pois verts , p. 290.
Poitrine , p. 294.
Poivre , p. 304.
Pommes , p. 305.
Potiron a les mêmes
propriétés & s'ac-
commode comme
la Citrouille.
 Voyez Citrouille.
Poulardes , p. 319,
 1, 9, 174,
Poule de caux ,
 p. 324.
Poule & Coq ,
 p. 324.
Poule d'eau , p. 309.
Poulets , p. 310,
 p. 178.
Prunes , p. 324.

Q.

QUARLET ,

p. 328.

Quarré , p. 330.

Quartier d'Agneau ,

p. 339.

Quasi , p. 336.

Queues , p. 333.

R.

RAISINET ,

p. 343.

Raisins , p. 342.

Ramequins ,

* p. 258.

Ramiers , p. 347,

278.

Ratafiat, Voyez Ce-

rises & autres

fruits.

Raves , p. 350.

Raye , p. 351.

Ris , p. 354.

Ris de veau, p. 356.

Rocamboles , p. 359.

Rognons , p. 359.

Rouget , p. 361.

Ruelle de Veau ,

p. 363.

S.

SALICOQUE ,

p. 370.

Salsifis , p. 269.

Sanglier , p. 371,

100, 162, 203,

205, 206.

Sardine , p. 377.

Sariette , p. 377.

Sauce d'acide ou sauce

aigrelette, p. 373.

Sauce à la menagere,

p. 374.

Sauce à la moutarde,

p. 375.

Sauce à la poulette,

p. 376.

Sauce printaniere ,

p. 374.

Saumon , p. 378,

206.

Scorsonnaire, p. 381.

Sel , p. 382.

Sirop, voyez Aman-

des, mures, violettes

Sole , p. 383.

Sucre , p. 385.

T.

V.

T ANCHES, p. 385.	V E AU, p. 405,
Tendrons, p. 388.	100, 162, 174,
Têtes, p. 389.	178, 179, 208,
Thé, p. 391.	210, 220, 258,
Thim, p. 392.	274, * 274, 294,
Thon, p. 393.	330, 333, 336,
Tortues, p. 393.	356, 359, 363,
Tourterelle & Tour-	388, 389.
tereau, p. 394.	Verjus, p. 408.
Tranche, p. 396.	Vin, p. 414.
Truffes, p. 401.	Vinaigre, p. 413.
Truite, p. 399.	Violette, p. 410.
Turbot, p. 403.	Vive, p. 415.
	Volaille, p. 311.
	1, 9, 145.

Fin de la Table.

completed 1348

p 259 furnished with

249 of the pp. 259-300

250, 251 etc. pp. 259-300

62900



1819

