JAPAN

Kagawa Educatio Institute of Japan

C U

O

D E

CUISINE

ET

OFFICE

DE SANTÉ.

CUISINE

ET

OFFICE

DE SANTÉ,

Propre à ceux qui vivent avec œconomie & régime.

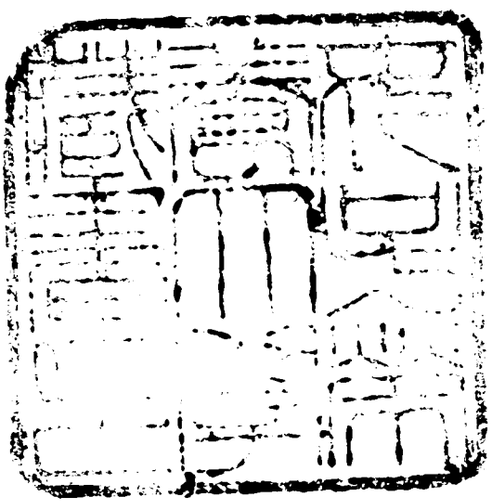
Volume in-12. 50 ſols relié.

A PARIS,

Chez { LE CLERC, Quai des Auguſtins, à la Toiſon d'Or.
PRAULT pere, Quai de Gêvres, au Paradis.
BABUTY pere, rue S. Jacques, à S. Jean Chriſoſtome.

M. D. CC. LVIII.

Avec Approbation & Privilége du Roi.



大分医科大学図書館蔵書印

PRÉFACE.

ON 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 differentes 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 couteux qu'ils ſoient ; peut-être s'eſt-on trop appliqué à flater le goût, ſans s'inquieter des ſuites, pourvû 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 vangée 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 lumiéres ſur les propriétés des alimens qu'ils n'en ont ordinairement, ils ſçauroient de quelle maniere 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 dépence 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-

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 alterer 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 ſéduiſans & 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 alphabetique les alimens dont je parle, & tout de ſuite les aprêts 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 interêts, je les renvoye pour les moyennes Tables *à la Cuiſiniere Bourgeoiſe*, en deux Volumes indouze, qui ſe vend à Paris chez

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 œconomie & 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*, BARON.

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 Juſticiers qu'il appartiendra : SALUT. 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 Préſentes 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 caracteres, conformément à la feuille imprimée, attachée pour modéle 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 Bibliothéque 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 Expoſant ou ſes 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 duement 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. DONNE' à Verſailles, le deuxiéme jour du mois d'Avril, l'an de grace mil ſept cent cinquante-ſept, & de notre Regne le quarante-deuxiéme. Par le Roi en ſon Conſeil.

LEBEQUE.

Regiſtré ſur le Regiſtre 14. de la Chambre Royale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N° 162. Fol. 150, conformément aux Réglemens de 723, qui fait défenſes Article IV. 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

CUISINE
ET OFFICE
DE SANTÉ,

Propre à ceux qui vivent avec économie & régime.

A.

ABATTIS.

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-

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 ficellé, & 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 perdroit 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 & sariette, 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'abattis : *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.

ABRICOTS.

Nous avons les abricots d'eſpalier, & 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 eſpéce, principalement quand on les veut manger cruds. C'eſt un fruit agréable au goût, mais on en doit uſer avec beaucoup de modération, parce qu'il eſt contraire à la ſanté; 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 verds 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 jetter dans une poële ou chaudron, avec les abricots & du ſucre fin. Si vous avez quatre livres d'abricots, vous y

mettrez 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.

AGNEAU.

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 moderément, 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 maniere 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 derriere, & 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 queuë & 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 jetter 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 cerfeüil, deux feuilles de basilic, deux ou trois feuilles de sariette, 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.

AIL.

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 hémorrhoïdes.

AILERONS.

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.

ALOYAU.

Il y a un aloyau de la premiere piéce, & un aloyau de la ſeconde. L'aloyau de la premiere, eſt le plus gros & celui où on trouve le plus de filet, c'eſt pourquoi il eſt préféré pour ſervir de groſſe piéce à une bonne table ; on apprête l'aloyau de bien des manieres differentes : j'ai mis ſes proprietés 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 piéce 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 filandres qui ſe trouvent par deſſus, ceux qui craignent le lard, employeront en ſa place de la tetine 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 ſariette, 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, & reduire à quatre ou cinq cuillerées à bouche pour qu'elle ait plus de corps.

AMANDES.

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 maſſepains, 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 auſquelles 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 cuillere 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

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, & lorſquelle 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, jettez-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

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 rivieres, 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 contient des ſucs viſqueux, & que la digeſtion en eſt difficile. La maniere de l'accomoder 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 entieres, un peu de basilic, de la sariette, & 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 ou 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 legerement 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 cultinée & la ſauvage; on les employe 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-là, & 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 pôts à confitures. Si vous voulez avoir de l'angélique au ſec en la retirant du feu, au lieu de la mettre dans des pôts, vous la retirerez de ſon ſirop, vous l'égoutterez & la poudrerez 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 immoderé 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 premiere, 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 eſpéce, 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-les ſans

ſans les vuider, trouſſez-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 ſarriette, 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 achis lié, assaisonnez-le de sel, gros poivre, & le servez chaudement.

ALOSE.

C'est un poisson de Mer qui passe dans les rivieres,& 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 premieres 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 fra-

che, ou que ſa ſaiſon commence à ſe paſſer, elle eſt piquante, elle incommode les genſives par ſon âcreté, & elle altere beaucoup. *Voici la meilleure & la plus ſimple façon de l'accommoder.* Il faut l'écailler, la vuider, & 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.

ARTICHAUTS.

Il faut les choisir gros, tendres, & fermés par en haut, car s'ils sont ouverts, ils sont trop mûrs, & par conséquent filendreux. Il y a des artichauts verds, & il y en a de violets. Les uns & les autres étant cuits, sont d'excellens légumes, nourrissans, faciles à digérer, & qui purifient la masse du sang. Ceux que l'on mange cruds, & 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.

ASPERGES.

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 immodérement; 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 jetter 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 ſauce, mettez en-

ſuite une liaiſon de deux ou trois jaunes d'œufs délayés avec de l'eau ou de la crême. 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 Lyonnois ſont préférables à toutes les autres, il faut qu'elles ſoyent groſſes, que l'amande en ſoit rougeâtre, preſque ronde & pleine de ſuc.

AZEROLES.

C'eſt un fruit ſemblable aux neffles, avec cette difference 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 ſoyent 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 jettez un inſtant

votre lotte dans de l'eau preſque bouillante, & la retirez tout de ſuite pour en ôter légerement 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 ſarriette, 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 lévres, les gros ſont les barbots, & les petits ſont les barbillons, les premiers ſont bien meilleurs que les derniers. *Les uns & les autres s'accommodent 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 fariette, 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 mettrez 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 ſait 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.

BEURRE.

Il y en a de différentes ſortes, comme c'eſt de la crême 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 crême 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 crême 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 crême plutôt que de la battre ſouvent ; le meilleur eſt celui qui eſt fait avec une crême douce, qui eſt nouveau, dont l'odeur eſt agréable, & la couleur d'un beau jaune. Le mois

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 acrêtés de la poitrine, lâche le ventre, & humecte l'eſtomac; mais il ſe tourne facilement en bile, & beaucoup de gens diſent qu'il débilite 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.

BECASSINE.

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.

BECASSE.

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 nouriſſent 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 petiteſſe a la prééminence. *Il faut l'accommoder* de la même maniere que la becaſſine, la trouſſer de même ſans la vuider.

BECAFIGUE.

Cet oiſeau eſt fort commun dans les Provinces Méridionales de France, les becafigues s'engraiſſent à manger du raiſin, & ſur-tout des figues 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 dégré 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 rivieres, 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 inferieur 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 filendreuſe, & 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 digerer, & lâche le ventre. *Il faut qu'elle ſoit preparée 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 [illegible]

geur, mais si elles sont grosses, & ce ne sont pas ordinairement les meilleures, coupez-les en deux de la tête à la queue, puis en tranches minces, qui n'ayent que l'épaisseur d'une piéce de six liards. Après cela, *pour les mettre en fricassée* 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. Jettez dedans vos betteraves, quelques échalottes hachées très-fin, du sel, & du gros poivre, passez le tout sur le feu, puis jettez 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 éxige un assaisonnement dont le

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

BIERE.

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 differente, 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 fait 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.

BICHE.

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 abſtiene. 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.

BŒUF.

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 éxigent beaucoup de mouvement, & en général à toutes les perſonnes qui font de l'exercice; comme elle eſt un peu difficile à digerer, 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'un 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 la ôté des entrailles du bœuf. On en fait des fricaſſées. Avant de l'employer il faut ratiſſer 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 jettez d'abord de l'oignon haché & puis après votre gras double; mouillez le tout avec du bouillon ou de l'eau, laiſſez le reduire 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'accommode comme le gras-double. On le ſert encore en fricaſſée de poulets, & grillé. *La graiſſe*, on l'employe 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 moëlle*, on l'employe comme la graiſſe, mais elle eſt plus délicate, & rend auſſi plus délicat ce qu'elle nourrit. *Le trumeau* fait de bon bouillon, & doit être bien cuit, mais il reſſerre le ventre, & c'eſt pourquoi 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 a premiere, ſeconde & troiſiéme piéce ; chacune de ces piéces péſe ſuivant la groſſeur du bo-

bœuf dix liv. ou davantage, elles pesent même jusqu'à quinze livres, la premiere est très-grasse, on appelle sa graisse lard de bœuf; la seconde est bien meilleure, elle est plus en chair, & moins en graisse; la troisiéme piéce est celle des tendrons, elle est mince, on y trouve beaucoup de peaux filendreuses, on fait de toutes les trois des piéces de bœuf pour le bouilli; différentes entrées & quelquefois des entremêts froids. Si elles ne fournissent pas un bouillon aussi bon que la tranche & le cimier; leur chair entrelardée, est plus agréable à manger. *Le paleron*, voyez épaule.

BOUILLIES *de différentes façons.*

Toutes sortes de farines peuvent servir à faire des bouillies. On ne se sert ordinairement que *de la farine de froment*; elle ne produit aucun mauvais effet, & nourrit bien. *La farine de ris* retablit

les forces perdues, & modére 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 refraîchiſſante, & 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 poélon, afin que votre bouillie ne brule 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 entierement 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 marmitte d'eau de riviere bien claire faites la bouillir, 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 feuilles de poirée, une petite branche de pourpier; faites bouillir cela également à feu médiocre environ quatre ou cinq heures, ou plutôt juſqu'à ce que la viande ſoit cuite, après avoir dégraiſſé votre bouillon, retirez la marmite du feu, laiſſez repoſer le bouillon une demie-heure avant que de

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 jaune, & 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'inſtant 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 Médecin avant d'en faire uſage. *Il faut pour ce bouillon* un poulet commun nouvellement tué, plumé, flambé, épluché & vuidé; faites lui entrer dans le corps deux onces des quatres 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 ſoupiere, & 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 jetter 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.

BROCHET.

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 rivieres ſont plus eſtimés. Ils ne ſont pas difficiles à digérer, & nourriſſent médiocrement ; la laite 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 espéce, 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 en tranches, & 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

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 vuider, le laver, & le mettre égoutter, après on le laisse entier, à moins qu'on ne préfére 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 légérement 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'arroſant de ſa 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'ME.

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 brémes 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 bréme, comme la carpe qui ſe trouve ci-après à la lettre C.

BROCOLIS.

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 égouter, 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 maniere 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.

C.

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 maniere de le faire cuire* Après l'avoir écaillé, vuidé & 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.

CAFFE'.

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 caffés, 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 caffé 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 modérement ; elle fortifie l'eſtomac, diſſipe l'yvreſſe, 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 caffé* ſe fait en meſurant autant de taſſes d'eau qu'on veut en faire de caffé ; 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 caffé 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 crême 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 maniere; quand vous le verſerez, ne rempliſſez point les taſſes, mettez-en ſeulement juſqu'au deux tiers de leur hauteur, votre crême ou votre lait remplira le reſte; il faut auſſi la ſervir bien chaude. *Pour faire une crême de caffé*, vous prenez trois taſſes de caffé 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 crême, & 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

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

CAILLES.

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'aſſurerai 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 nomment 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 vuider, 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 jettez 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 grit*; après les avoir plumées, vuidées, 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

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

CANELLE.

Les Indes Orientales nous envoyent 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 derniere 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'eſprits volatils, ce qui la rend bonne pour l'eſtomac ; elle diminue les maux de tête, chaſſe les vents, & rend le ſang plus vif ; il faut cependant en uſer peu, parce qu'elle échauffe beaucoup.

CANARD SAUVAGE.

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

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 achéve 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 éguilettes. 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 reſſervir* 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 sarriette; 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, & jettez 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 maniere 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. *A 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 cruds,

& 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.

CAPRES.

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 reſſente 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 jettez 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 ratiſſées & 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 gouſſe d'ail, du thym, du laurier, du baſilic. Paſſez votre légume, votre beurre avec le bouquet ſur le feu, & jettez-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.

CARPE.

C'eſt un poiſſon d'eau douce qu'on trouve en abondance preſqu'en tous Pays. Il y en a de toutes groſſeurs. On en trouve dans les rivieres, dans les lacs, dans les étangs & dans les marais; celui que l'on pêche dans les eaux claires & dans les rivieres, 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 vuidez bien, & vous la fendez enſuite par le dos ſans la ſéparer en deux, vous donnez quelques coups de couteau ſur la groſſe arrête. 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 entieres.

CARDES 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 tiéde 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.

CELERI.

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 ſaveur 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 ſeragoût, on ne courera plus le même riſque; on peut encore après l'avoir bien fait cuire, l'accommo-

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'Eté, 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 queuë plus courte, & la tête plus groſſe. On comprend auſſi ſous le nom de ceriſes, les bigarreaux, les guignes, & les meriſes; de ces trois dernieres eſpeces, 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'au-

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 eſpéces, 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 paru 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 queuë, & les mettre dans une poële avec de l'eau & du ſucre, les faire bouillir juſqu'à ce qu'elles ſoyent cuites, & leur eau reduite en ſirop, après on les arrange dans un compottier, la queuë 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 jetter 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*, prennez 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 ratifiat 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 ratifiat 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.

CERFEUIL.

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.

CERCELLE.

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

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 vuider & 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.

CÔTELETTES.

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

rai ici que du quarré de liévre, qui s'accommode d'une maniere bien différente des autres. On dépouille un liévre & on le vuide, on en léve 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 liévre; s'il est tendre, il ne lui faut qu'une demie-

heure ; s'il eſt dur, il faut une heure. On coupe les débrits du liévre, & on le fait cuire de la même façon que ſes 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 gouſſe 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 CARBONNADE.

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

plus de filet, on en fait des pots-au-feu ; quand elles ſont graſſes, elles ſont 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 jettez du ſel, deux oignons, une carotte, un panais, un bouquet de perſil, ciboule, thin, laurier, baſilic, deux cloux de géroſles, 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 papillotte, 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.

CHAPON.

Ce ſont de jeunes poulets chatrés; il y en a de deux ſortes, ceux qui ont été engraiſſés, & ceux qui ne l'ont pas été qu'on diſtingue par le nom de chapons paillets. Ceux qui ſont engraiſſés 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.

CHATAIGNE.

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 chataignes 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.

CHAMPIGNONS.

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 eſpéce 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 jeaunâtre. 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 lavant s'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 queuë, 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 jeaunes 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.

CHEVRETTE.

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

ſont 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.

CHEVREUIL.

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 eſpéce 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 ayent bonne mine ſur table, on les frotte deſſus, deſſous & ſur les côtés, avec autant de ſel fin, qu'il en faut proportionnément 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 ſerre 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 thin, 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 croît 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 temperamens, 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 digerer. 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 connuë, & 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 premiere distinction qui renferme toutes les qualités des unes & des autres. Il faut choisir la Chicorée amere, petite, tendre & verte. On l'employe en salade & plus volontiers encore dans des bouillons rafraîchissans, il y en a pourtant une amere 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 viscéres ; 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, jettez-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.

CHOCOLAT.

Le Chocolat est une pâte dont l'usage & la composition nous vient des Amériquains, 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 chataignier ; il est couvert d'une grosse gousse rayée qui renferme plusieurs noix de cacao, la vanille qui y croît aussi est une gousse lon-

gue & plate qui renferme une pegraine noire dont le goût & l'odeur ſont excellens, on ajoute à cela de la canelle & du ſucre, Voilà tout ce qui compoſe ordinairement le chocolat. Le cacao eſt ce qui y entre en plus grande quantité, le reſte n'y eſt qu'aſſaiſonnement. 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 maladifs, & 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 rougâtre, 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 caffetiere, ou on verſe enſuite autant de taſſes d'eau qu'on y a mis de tablettes d'une once chacune; faites enſuite bouillir votre

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 jeaune 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 crême de chocolat*, mettez dans une casserole un demi-septier de lait avec autant de crême, 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 cuilliere ; quand vous aurez ôtez 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 crême, verſez-la dedans, mettez un couvercle ſur le plat ; dès qu'elle ſera priſe, vous la ſervirez chaudement.

CHOU-FLEURS.

Cette eſpéce 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 mouſſeux, 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 laiſſe quelques inſtans les choufleurs dans cette ſauce pour qu'ils y prennent goût, on les y retourne légerement. 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'aſſaiſonment.

CHOUX.

Choux blancs & choux verds, les premiers ſont les plus communs, les ſeconds ſont les plus eſtimés; on les nomment encore choux de milan, & choux friſés. 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 ſain-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 entiere, 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 entieres 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 fauciſſe, on arrange enſuite toutes ces eſpéces de fauciſſes 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.

CIBOULE.

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.

CIDRE.

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 préférent 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

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 bouillon ; mettez la soupiere ensuite sur de la cendre chaude, où ce pain trempera sans bouillir ; quelques momens après on y versera le reste du bouillon bien chaud.

CITRON.

Les meilleurs citrons sont ceux qu'on nous apporte des pays-chauds, leur jus est souvent employé dans les sauces & ragoûts, il en releve le goût, & il excite l'appétit. Il est fort bon aux personnes fiévreuses d'en faire un fréquent usage. Il diminue la violence du mouvement du sang, il appaise la soif & rafraîchit. Son écorce confite, soit au sec, soit au liquide, ce qui se pratique de plusieurs façons, facilite la digestion, 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.

CORIANDRE.

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 ſéche, de couleur blanchâtre, & d'un goût

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

COINGS.

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 terreins 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 espéce 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'accommodent 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'achéve 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 premiere 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 poële, 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 ratafiat* de coings, on prend une quantité de coings, proportionnés à la quantité de bouteilles qu'on veut remplir, on

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.

COCHON.

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 valétudinaires,

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 couënne, 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 boudin, 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 entiérement; ficellez ces boyaux, & mettez-les cuire avec de l'eau, autant de lait & perſil, ciboule, un oignon, du thin, du laurier, du baſilic & une gouſſe 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 entiere*, il faut la brûler & la ratiſſer bien avec un couteau, la faire cuire avec autant d'eau que

de vin rouge, deux racines, de l'oignon, du thin, du laurier, du basilic, de l'ail, de l'échalotte, 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'échigné*, voyez l'article du carré. Les pieds, les oreilles, & les jambons se trouveront chacun dans les articles séparés.

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'avoir assaisonnée de sel & de vinaigre; le dernier n'est jamais mangé seul, mais on le mêle avec les petites herbes de salade; ils sont l'un

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

CRESME.

Les différentes ſortes de lait produiſent autant de differentes ſortes de crême; mais comme on ne fait un uſage ordinaire que du lait de vache, on n'uſe gueres d'autre crême 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 boüillir. Lorſque la crême eſt bien épaiſſe on l'appelle crême double; elle a plus de goût que la crême ſimple, & ſe trouve entre elle & le lait. Les proprietés de l'une & de l'autre crême 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 toûjours au lait parce qu'elles ont plus de corps & plus de goût ; ainſi ceux qui n'épargneront pas la dépenſe pourront ſubſtituer la crême au lait partout où je le fais entrer. Je donne ici quelques façons de crêmes, peu couteuſes & très bonnes. *On fait une crême cuite* en faiſant bouillir de la crême 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 crême, 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 crême 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 piéce 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 crême; faites cuire le tout à petit feu durant une demi-heure en le tournant toujours; quand votre crême est cuite (il ne faut pas qu'elle soit trop épaisse) ôtez-la du feu, & mettez dans une poële 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

ſoit d'un canelle foncé ſans être brûlé ; verſez-y promptement la crême, & 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 crême, & gros comme la moitié d'un œuf de ſucre ; quand il ſera fondu, mettez le plat dans lequel vous ſervirez la crême ſur un feu de moyenne chaleur, verſez-y la crême, & 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.

CRESTE.

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 tiéde, 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.

CULOTTE.

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

ſont plus ou moins gros ſuivant la groſſeur du bœuf, ou bien ſuivant qu'ils ſont coupés plus ou moins avant du coté 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 piéce 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 preſqu'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 entiere ou par morçeaux on ne changera rien à ce ragoût que la quantité de chaque partie de l'aſſaiſonnement ; il faut ficeller la culotte & la mette 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, ciboule, 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 precédente, 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.

DAIM.

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 eſpéce de bouc ſauvage, ſa femelle n'eſt pas de même, elle ne reſſemble point au cerf, mais plutôt à une chévre, 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.

DINDON.

Le dindon, ou coq d'inde, annonce son origine par son nom, car il fut autrefois apporté de l'Inde en Europe; 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 la 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 ayent 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 pénétre doucement ; ils ſont prêts d'être cuits quand ils commencent à fumer & à jetter 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 vuidés, 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 piéce 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 mettrez 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 ſont 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 meilleures eaux-de-vie qu'on employe à Paris y ſont envoyées des lieux circonvoiſins, & ſurtout d'Orléans & de Blois, parce que ſes vins ſont 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 & ingrédiens 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.

ECREVISSES DE MER.

Les écrevisses de mer sont de même que les écrevisses de rivieres, 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 digérent plus difficilement, on les envoye à Paris toutes cuites; sans cette précaution, la distance où nous sommes de la mer seroit cause que nous ne pourrions en manger.

ECREVISSES DE RIVIERE.

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

qu'elles ſont d'un plus beau rouge, & qu'elles ont le deſſous des groſſes pattes rouges, leur groſſeur régle 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 frottera 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 queuës 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 entieres 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.

ECHALOTTE.

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-

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'employe auſſi dans les ſalades.

ECHIGNÉ.

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

EPICES.

Le nom collectif d'épices comprend pluſieurs aromates qui viennent des Indes, & dont nous faiſons un uſage preſque journalier enſemble ou ſéparément. Telles ſont la muſcade, le gimgembre, la coriandre, le poivre, le gérofle, la canelle. Je ne marque point ici les doſes néceſſaires pour les mêler, on les trouve toutes mêlées chez les Epiciers. Je donne les proprietés 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.

EPERLANS.

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 rivieres où ils remontent ; ils ſont apéritifs & ſe digérent facilement ; on les tient bons pour ceux qui ont la gravelle ; il faut qu'ils ſoyent frais & luiſants, qu'ils ayent une odeur de violette, ou pour être meilleurs, qu'ils n'en ayent point. *Ordinairement on les apprête de cette façon :* Après qu'ils ont été eſſuyez ſans être lavez, 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 égouter 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 communement ſont le Printems & l'Automne. Il faut choiſir les Epinards, bien verds, 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 mettrez 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 fauce, 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 crême ou du lait au bouillon dont on ſe ſert pour mouiller les épinards, & les accommoderont de la même maniere qu'il eſt marqué ci-deſſus.

EPAULES.

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 quadrupéde 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 ſarriette. 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.

FAISAN.

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 sa queuë sont très-longues. Les jeunes faisans sont nommés faisandots, 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 faisandés, 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 mettrez 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 mettrez 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.

FAON.

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 eſpéces 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 féves 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 féves 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 crême, mettez-les dedans, faites lier cette ſauce ſans bouillir, & faites-y fondre un morceau de ſucre ſi vous voulez.

FIGUES.

La Figue eſt un bon fruit dont nous diſtinguons deux eſpéces, l'une d'Eté, l'autre d'Automne. La premiere 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 eſpéce, les rondes ſont ſujettes à crever lorſqu'elles ſont gonflées par les pluïes chaudes de l'été, ce qui n'arrive pas ſi fréquemment aux longues. La figue, de quelque eſpéce qu'elle ſoit, déſaltere, tempére 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 digérent 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.*

FILETS.

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.

FLETS.

Ce poiſſon de mer eſt couvert d'écailles, 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'accommode 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, & mettrez 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 mettrez 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 mettrez un peu de coton neuf dans le fond de l'entonnoir. Il faut bou-

cher exactement les bouteilles dans lesquelles vous l'aurez mis.

FOIES.

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, thin, laurier, basilic, sel, poivre, & on le sert avec une sauce où 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.

FRAISES.

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 eſpéce 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

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

FRICASSÉE.

On fait des fricaſſées de toutes ſortes de viandes, comme poulets, pigeons, tendrons de veau, &c. *En voici une façon qui peut ſervir à beaucoup de viandes differentes.* Prenez de la viande, coupez-la proprement, & mettez-la dans une caſſerole avec un peu de beurre ou de ſain-doux, un bouquet de perſil, ciboule, thin, laurier, baſilic, deux échalottes, deux cloux de géroſle. Paſſez-la ſur le feu, jettez 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 bouquet, 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 auſquels on ôte la premiere 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 tripaille. 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 égouttée 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 maniere 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 maniere 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 digerent difficilement. On prétend qu'ils ſont contraires aux graveleux. Ceux qui ſont le plus d'uſage ſur les tables, ſont les fromages à la crême que l'on ſert nouvellement faits, avec de la crême autour, ou bien on les ſert ſans crême. Ils ſe mangent avec du ſucre que l'on met avec le ſucrier. Le Gruvere, 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.

FRITURES.

Pour faire des Fritures on se sert en maigre de beurre fondu, ou d'huile d'olives commune; mais l'huile doit être prèferée, 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 sain-doux. Observez pour les vieilles fritures, c'est-à-dire, celles qui ont servi plusieurs fois, & qui commençent 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 réfroidie pour ne pas brûler le tamis; gardez-la dans une terrine, & quand vous vous en resservirez vous aurez soin de ne pas mettre le noir de la friture qui se trouve dans le fond.

G.

GÉROFLE.

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

meilleurs cloux de gérofles 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 toûjours 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.

GINGEMBRE.

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 vẽnts & appaiſe les coliques.

GIGOT.

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 queuë 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 jettez-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.

GRIVES.

Il y en a de deux sortes, la grive commune est plus grosse, elle est comme un sansonnet. 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 trouſſer 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-connues, 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 dernieres 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 rafraîchiſſant, & 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 donner la fiévre. Les confitures qu'on en fait ſont très-bonnes pour les

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 poële 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 poële avec trois cuillerées 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, jettez 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 régle ſûre 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 couvert. 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 ſortes ; les ſauvages & les cultivées, ces dernieres 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 compottes, de la gelée & des confitures liquides. *Pour les mettre en compoite*, on prend les groſeilles toutes vertes, & on les fend par le côté avec la pointe d'un couteau pour en ôter les pepins, & 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 tiéde, 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 poële 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

ſur l'eau, les mettre enſuite dans de l'eau fraîche, puis les égoutter, & 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.

GUIGNARD.

C'eſt un oiſeau de paſſage, fort commun dans la Beauce au tems du raiſin, il eſt preſque auſſi eſtimé que l'ortolan auquel il reſſemble beaucoup pour le goût & les effets. Il eſt plus petit que la caille, ſa chair eſt ſi graſſe qu'elle ſe corrompt 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.

GRUAU.

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.

GUIMAUVE.

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 ſa 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-

tier, 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 mettrez 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

feu dont la chaleur eſt douce; quand ils ſeront incorporés enſemble, ce ſera une pâte que vous mettrez dans des moules de papier, & 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 verds adouciſſent l'âcreté du ſang, on en confit au vinaigre & au ſel pour garder pendant l'hyver, on en ſéche 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 tiéde pendant douze heures, *& apres on les accommode comme ceux qui ſont frais cueilli*. Vous les faites bouillir dans de l'eau juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits, après vous les égoutrez & 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 fricaſſer 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 crême, & 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, tempérent 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 ayent 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.

HARANGS FRAIS.

Ce poisson est fort en usage, &

d'un assez bon gout, 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 essuye, 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 soret, le pec ne differe de l'harang salé qu'en ce qu'il est

nouvellement mis dans la saumure. Le soret, qu'en ce qu'après y 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 dessaler, & 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'ETAMINE.

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 sarriette, 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.

HOUBLON.

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 lier sur le feu sans bouillir; on peut encore les servir chaudes ou froides avec huile, vinaigre, sel, gros poivre.

HURE.

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

ſeur 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 gouſſe d'ail, trois échalottes, quatre clous de géroſle, 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.

JAMBON.

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 Charcuitiers, pourvu qu'il ne soit ni de Bayonne ni de Mavence, 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; *voyez Hure*: il n'y a d'autre difference 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 réfroidir dans leur cuiſſon, ou bien on les en retire pour lever doucement la couënne qui eſt par deſſus pendant qu'ils ſont chauds, prenez garde à ne pas en ôter la graiſſe ; en même tems jettez 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 mettrez 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

cuillerées de bouillon, un filet de vinaigre, perſil, ciboule hachée, ſel, gros poivre.

ISSU.

Le foie, le cœur, la fraiſe, le mou, la tête & les pieds d'un animal, tout enſemble ſe nomme iſſu. On employe ſéparément les différentes parties de l'iſſu de veau, mais celui de l'agneau ou du cochon de lait eſt petit, & on l'employe tout entier. *L'un & l'autre s'accommode de la même façon.* Mettez 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 farine, un bouquet de perſil, ciboule, deux échalottes, une demi-feuille de laurier, un peu de ſarriette, 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 sauce, 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.

LAITUE.

Il y en a de deux sortes, la pommée & la romaine qui se divise en branche & pannachée; cette derniere espéce de laitue romaine est la meilleure & la plus rare. On doit choisir la pommée tendre & bien serrée, & 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, sinon 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.

LAIT.

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 gout, 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 ſervir, 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.

LAITANCE.

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.

LAMPROYE.

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 frotter 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.

LAPIN.

On distingue deux sortes de lapins, le sauvage & le domestique, ou mangeur de choux, on fat beaucoup de cas du premier, quand il vient d'une bonne garenne, c'est-à-dire, d'un bois éloigné de l'eau où il croît beaucoup de pouliot, de serpolet, de thin, de geniévre, parce qu'alors il a un excellent fumet, ce qui se connoît avant qu'il soit cuit en le flairant au ventre. Comme les jeunes lapins sont les meilleurs, il est essentiel de sçavoir à quelle marque on sçait éviter de les confondre avec les vieux, c'est à une petite 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 ragouts. Les uns & les autres nourriſſent beaucoup, & ſont d'un très-bon goût ; la ſeconde eſpéce 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 vuider, 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 & vuidés 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 que de l'y mettre. 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 entieres, en font une purée en les paſſant dans une paſſoire, & les humectant avec un peu de leur bouillon.

LANGUES.

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'achetent toutes cuites chez les Tripieres. 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.

LAURIER.

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.

LENTILLES.

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, & tempérent la chaleur du ſang. On dit cependant qu'il eſt mal-ſain d'en manger bien ſouvent, parce qu'alors elles engendrent des humeurs groſſieres 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 jetter 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.

LIEVRE.

Lorſque le liévre 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'hyver que l'été, parce que le froid attendrit ſa chair, cependant il faut qu'il n'en ait point

amaigri. Les levreaux ou jeunes liévres 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 liévres 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 liévres 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 sauciere, parce que l'on s'en sert à table pour les manger. *Les vieux liévres 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 farine, 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 mettrez des navets que vous ferez bouillir avant cela dans de l'eau, ou bien des oignons blancs entiers dont on a ôté la premiere peau, après les avoir fait bouillir un demi-quart d'heure dans de l'eau, & qu'on ne met que quand le liévre eſt à moitié cuit. *L'on en fait auſſi des côtelettes & des civets:* voyez côtelettes, pag. 100.

LIMANDE.

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 ingrédiens qui y entrent en plus grande quantité. On peut aussi comprendre sous ce nom les vins de liqueurs qu'on nous envoye des Pays-Etrangers. De quelques espéces qu'elles soient, les tempérammens froids & les vieillards peuvent s'en bien trouver lorsqu'ils

en uſent modérément, car alors elles rétabliſſent les forces, aident à la digeſtion, & donnent de la vigueur. Mais leur uſage trop réitéré ou exceſſif eſt dangereux, & cauſe une agitation extraordinaire dans le ſang.

LOTTE.

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

M.

MACREUSE.

C'eſt un oiſeau dont il eſt permis 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 ſauvages, parce qu'il a la même figure, 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 aliment 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

ſervir ſur la macreuſe, on la peut auſſi ſervir comme le canard.

MACIS.

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 emploi : *voyez muſcade.*

MAQUEREAU.

C'eſt un poiſſon de mer dont on mange beaucoup dans ſa 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 accommoder 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 mettrez cuire ſur le gril, vous ſerez ſur 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

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 vinaigre & quelques échalottes hachées, ou bien avec du beurre roux & du vinaigre; il faut les faire bien deſſaler avant de les employer, & ne pas les acheter trop vieux.

MARONS.

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 eſpéces 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 ayent 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 premiere 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 de ſ marons

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.

Marcassin & Cochon de Lait.

C'est le jeune sanglier que l'on nomme marcassin. 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 marcassins sont 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 sauciere.

MERLUCHE.

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 coriasse & 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

de chaux, elle doit y reſter deux jours entiers, mais non pas dans la même eau, car il faut la renouveller le ſecond jour. *Pour l'accommoder*, 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 morceaux ou par feuillets, dans une caſſerole avec du beurre & de l'huile, une pincée de farine, une cuillerée d'eau, du gros poivre, & du ſel s'il en eſt beſoin, une demie gouſſe d'ail haché très-fin ou trois échalottes, un peu de perſil haché, remuez la ſauce ſur le feu & ſervez bien chaud.

MERLAN.

On fait beaucoup d'uſage de ce poiſſon de mer dont le goût eſt très-bon, & la chair facile à digérer. 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 entieres, 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.

MELON.

Dans les années chaudes & séches 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 guéres dont on puisse être content. Il y a des signes auxquels on distingue les meilleurs, mais ce ne sont pas des signes infaillibles. Il ne faut les cueillir que lorsque la queuë semble vouloir se détacher de sa tige & que le petit jet qui est au nœud le quitte, qu'il est jaune en

dessous, & qu'en le flairant on lui trouve une odeur forte & agréable; c'est là 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 queuë grosse & courte, de figure un peu ovale, mais plus grosse par le milieu que par les deux extremités, 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 sur 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 fiévres quartes & 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.

MURES.

Il y en a de noires & de blanches, mais on ne ſe ſert que des premieres, 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 mur au mois de Juillet, &

on

en 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, jettez votre ſucre avec un peu d'eau dans une poële, 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 a 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, vuider & 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 gril avec un

feu vif, en les arrosant de leur marinade ; & quand elles seront cuites, vous les servirez avec une sauce aux câpres & aux anchois, liée sur le feu avec de la farine, du beurre, un filet de vinaigre & de l'eau. On peut aussi servir ce poisson avec un ragoût, ou bien une sauce à l'huile & au vinaigre. *On le fait encore cuire dans un court-bouillon* qui est composé d'eau, d'un peu de vinaigre, de sel & un peu de beurre, oignons en tranches, racines coupées minces, thym, laurier, basilic, il faut très-peu de tems pour le cuire ; & comme le courtbouillon n'auroit pas le tems de se faire, il faut qu'il bouille seul une demie-heure avant d'y mettre la morue fraîche ; quand elle est cuite, on l'égoutte, & on la sert comme il a été dit ci-dessus.

MORUE SALÉE.

C'est un poisson de mer long de deux pieds pour l'ordinaire, & dont on fait un si fréquent usage, 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 tiéde, 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 maniere 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 feuillets 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 crême, & 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.

MORILLES.

Elles sont faciles à distinguer des champignons, quoiqu'elles en soient une espéce ; 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 digérent 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 entieres*, on les fait tremper dans de l'eau tiéde, & 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 bouilleront jusqu'à ce qu'ils l'ayent 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.

MOULES.

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 digérent 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 mettrez 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 mettrez les moules qui doivent chauffer avant dans une liaiſon de quelques jaunes d'œufs délayés avec du bouillon.

MOUSSERONS.

C'eſt une eſpéce 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 eſpéces, la groſſe & la fine, la derniere 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 queuë, les rognons & les rognons extérieurs nommé animelles, la poitrine, le gigot ou quartier de der-

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 eſpéce 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 eſpéce 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 bonte différe par rapport aux terroirs où ils ont été arrachés. Les meilleurs sont très-petits, & nous viennent de Freneuse. Mais de quelqu'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 nourrissant, pectoral, qui excite l'urine, & fait du bien aux asthmatiques, 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 ayent 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, jettez-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 ratiſſer, 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.

NOIX.

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 entieres, 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 gérofle, laissez cuire le

tout à petit feu, & dégraiſſez-le. Ayez ſoin de mettre à part la graiſſe que vous en ôtez, & jettez-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 crême 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 sortes de viandes en fricandeau, sans qu'il soit besoin de jus ni de coulis.

O.

Œufs.

On se sert trés-fréquemment des œufs tant en gras qu'en maigre ; ils entrent dans une grande quantité de mets, & on les accommode en particulier de beaucoup de façons differentes ; 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'employent à la cuisine & à l'office. Ils nourrissent passablement, se digerent bien, temperent les âcretés de la poitrine, quand ils sont frais & cuits à propos ; l'excès ou l'usage trop réiteré que l'on en fait pendant longtems peut échauffer. Les malades en mangent, mais c'est avec sobrieté. Pour connoître ceux qui sont frais il faut les présenter à

la lumiere, & examiner s'ils n'ont point de taches. *Les œufs que l'on mange à la coque* doivent avoir été, s'il se peut, pondu 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 jetter 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 & ciboule, & pour celle-là, il faut moins de beurre. *Les œufs brouillés se font de la même façon*, avec cette différence qu'au lieu de mettre les œufs battus dans une poële, on les met dans une casserole 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 maniere que la farine ne forme aucun grumeau ; quand on vient à y ajouter un demi-septier 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 comme 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 entiérement 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 maniere 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 caffé,

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 coûteau, 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 crême*, en délayant un bon demi-ſeptier de crême 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 crême 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.

OIGNONS.

Il y en a de jaunes, de rouges & de blancs ; ces derniers sont les meilleurs, & les petits de cette espéce 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 queuë, faites-les bouillir une demi-heure dans de l'eau, ensuite retirez-les dans de l'eau fraîche pour leur ôter leur premiere 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, un feuille de laurier, thym, baſilic, ſarriette, deux clous de géroffles, 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 entieres, 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 premiere peau. Vous les mettez enſuite daus 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 crême. *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.

OLIVES.

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, reſſerent & 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 fiévre, mais elles peuvent donner des vents. *Les oranges ſe ſervent en-*

tieres, 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* entieres, & 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 caffé.

ORANGES AIGRES.

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 préfére 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.

ORGE.

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

OREILLES.

Trois sortes 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 marmitte 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 géroffe, 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 précedente, 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 panner, les retremper dans du beurre ou de l'huile, & les panner encore ; puis quand elles seront grillées, vous mettrez sur un plat un peu de bouillon

avec du verjus, du sel, du gros poivre, & les oreilles sur cet assaisonnement; on les sert chaudes. *Celles de cochon* ne doivent point être salées en cuisant de cette façon. 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 trouve au midi de la France, & qui est fort commun dans la Gascogne, son bec long est gris & garni de petites barbes noires, son plumage est gris & jaune; cette derniere couleur est aussi autour de son col & à son ventre, la premiere sur tout le reste du corps; cet oiseau n'est qu'un peloton de graisse au mois d'Août & de Septembre, on découvre à peine un peu de chair sur ses cuisses; c'est un aliment très-estimé, nourrissant, 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.

OSEILLE.

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 pénettre 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.

OYE.

L'Oye eſt un oiſeau d'eau, & nous en diſtinguons deux différentes eſpéces, l'une ſauvage, & l'autre domeſtique, la derniere 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 riviere ne la ſent point. Les deux eſpéces 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 vuider, trouſſer leurs pattes dans leurs corps, les refaire ſur de la braiſe, les bien éplu-

cher, après quoi on les met dans une marmitte 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 géroſle, 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 eſpéces 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 troiſiéme avec cette même farine qui n'eſt ni l'un ni l'autre. On peut ajouter une quatriéme ſorte de pain qui eſt très-ſaine, & 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.

PATISSERIE.

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 maniement 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-

ſolument, & 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 differentes piéces 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 estimee 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 particulierement 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 pâtes. 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 piéces 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 piéce. 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 paîtriſſant 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 étenduë, 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 difference 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 coûteau, 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 trouſſe leurs pattes dans leurs corps, puis on les refait ſur de la braiſe, & on les larde en donnant aux lar-

dons 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 liévres 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 tourtiere ou ſur un plat, couper ce qui déborde la tourtiere, mettre ſur

la pâte telle viande ou farce ou poiſſon que l'on veut, bien aſſaiſonné de ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboule, 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 abbaiſſe 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 légérement avec les doigts, enſuite tortillez la pâte qui déborde 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 entieres, ainſi que les alouettes, les pluviers, les bécots & les bécaſſines. Quant au poiſſon après l'avoir écaillé, vuidé & 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 Eté, & 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'á 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 légérement 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 crême 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 tourte 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 achéve 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 mouiller 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 ſera 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 marons ; 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 talmouses*, 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 délaye un petit fromage mou à la crême, puis on dresse ses talmouses, & 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 régle 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 jettez 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 légérement, 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, jettez 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.

PANAIS.

Cette racine eſt commune, on l'employe aſſez volontiers avec la carotte, elle lui eſt inférieure en goût, mais elle a les mêmes proprietés. 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.

PERCHE.

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 rivieres, les étangs & les marais ; celles des rivieres 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 crêvent, 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 enleverez toute leur écaille qui se leve par feuillet, avec un coûteau, 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 entieres 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 jaune 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 mettrez la sauce, ou le ragoût gras que vous voudrez.

PECHES.

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 cruds que nous ayons & dont nous jouissions 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-la 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 moderément 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 entieres, mettez-les dans un plat garnies de ſucre fin, puis dans un four dont la chaleur eſt moderée, ou bien faites-les cuire entre deux feux ſous un couvercle de tourtiere, & quand elles ſont cuites il faut les ſervir chaudes. On en fait auſſi de la marmelade comme des abricots.

PERSIL.

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'emploie moderément, mais ſon excès échauffe, donne des maux de tête. La ſémence du perſil eſt une des quatre ſémences chaudes majeures.

PERDRIX.

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 où 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 eſpéces, & elle eſt ſuffiſante. Ces oiſeaux ſont d'un très-bon gout, 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 rôt, mais d'une maniere 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 piéce, & 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, vuidées, trouſſées les pattes dans le corps, vous les faites refaire ſur le feu, & les mettez cuire dans une petite marmitte 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 enſemble 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, auſquels on laiſſe leur couënne. Dans ce même bouillon, on met auſſi la quantité

quantité de choux qu'on juge néceſſaire (ces choux doivent avoir bouillis déja 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 *Pour 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 ſanté, 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.

PIEDS.

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 à 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 tiéde, & 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 y 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 marmitte 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 & ratissez la peau, on les fait cuire dans du vin blanc, avec un quarteron de sain-doux, un bouquet de persil & ciboule, une feuille de laurier, thim, basilic, deux cloux de geroffles, 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-menehoult*, cuits de la même façon que les précédens. Mais on les laisse un peu réfroidir dans le vaisseau où ils ont été cuits, on les trempe dans de la graisse pour les panner, 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.

PIGEONS.

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 troisiéme 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 Printems 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 toûjours 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 ſuillier*, il faut les échauder, c'eſt-à-dire les tremper dans de l'eau bouillante, & les retirer auſſi-tôt, pour les plumer & vuider, leurs pattes doivent être trouſſées dans leur corps, & tenues de cette maniere 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 envelloppant 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 entrée*, 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 précedents, 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 rôt très-estimé. *Façon d'accommoder toutes sortes de pigeons.* Prenez-les de telle grosseur & de telle espece que vous voudrez, échaudez-les & les vuidez, s'ils sont petits ne les coupez

point & trouſſez 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'embarras on peut les plumer à ſec, les vuider & 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 ſariette, du baſilic & des champignons, paſſez les ſur le feu avec cet aſſaiſonnement, puis jettez 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 délayés 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 remedier en ajoutant quelque cuillerées de lait. En ſervant on y met un filet de vinaigre, ou quelques goutes 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'âcreté. *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.

PIMPRENELLE.

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 vulnéraire, mais un peu difficile à digérer, on l'employe dans les ſalades, dans des ſauces piquantes avec les autres petites herbes à ſalades.

PISTACHES.

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 premiere 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 attenuées, & 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, jettez-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 épluchérez, & 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.

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 longuette, 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 quarrés parce qu'ils le ſont. Il faut toujours obſerver d'avoir des Pois nouvellement cueillis & écoſſés ; 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, & tempére l'âcreté du ſang, mais il eſt venteux, & contraire aux graveleux. *On peut accommoder les pois ſimplement* en les mettant dans une caſ-

ſerole 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, jettez 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 mouillez 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 crême, 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 potages & 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 marmitte avec de l'eau tiéde après les avoir lavés, ſi on veut pour leur donner plus de goût on peu jetter avec, une carotte, un panais, un bouquet de perſil & ciboule, deux échalottes, une demie gouſſe 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 purée 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

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

POITRINE.

Quatre ſortes de poitrine s'emplovent ſéparées des autres parties des animaux dont elles proviennent. Ce ſont les poitrines de bœufs, celles de veaux, de moutons & de cochons. Les poitrines de bœuf ſe mettent dans la marmitte, 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 fricaſſée 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 beure 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 délayés avec de la crême. 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, ou 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 jetter avec, un bouquet de persil & ciboule, trois échalottes, un peu de sarriette, 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 dégraissé 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 reçû ces noms de la couleur de leurs plumages, ils aiment tous deux les lieux aquatiques, on les trouve ordinairement ſur les bords des rivieres. Ces oiſeaux ont un goût excellent, ſurtout le jaunâtre qui l'emporte beaucoup ſur le gris pour la délicateſſe & pour la ſalubrité. *On doit preparer l'un & l'autre* en les piquant de menu lard ſans les vuider, après quoi on les met à la broche avec des rôties 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.

PLIE.

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 difference 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 digerer, 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

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.

POIRES.

Je n'entre point dans la diſtinction infinie de toutes celles que l'on voit paroître aux trois Saiſons des poires, c'eſt-à-dire en Eté, en Automne & en Hyver, j'avertirai ſeulement qu'elles different beaucoup entr'elles par la groſſeur, la couleur, l'odeur & le goût. Mais dans toutes ſortes de poires il faut toûjours choiſir celles qui ſont douces & 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 riſque 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 immoderé ; les poires cuites au four, ou dans le pommier devant le feu, ou bien avec du ſucre, ne ſont 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 entieres, & les groſſes on les coupe par la moitié, enſuite il faut les faire bouillir dans de l'eau juſqu'a 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 entieres 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 griller les poires*, & pour cela on les met dans un bon feu où leur peau grille également, après quoi il faut les jetter tout de ſuite dans de l'eau, quand elles ſont bien nettoyées, 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

rouſſelet 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 toûjours 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.

POIRE'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

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

POIVRE.

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 acrêté 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.

POIREAU.

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 marmitte que deux, trois ou quatre ſuivant leur groſſeur, & cela ne peut incommoder.

POMMES.

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'hyver 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 préfere les cuites aux crues. Comme elles débilitent l'eſtomac, de telle maniere 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 maniere 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 poële 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 poële 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 maniere 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 eſpéces, on les diſtingue par la couleur des pieds & par la groſſeur. Leurs pieds ſont ordinairement verds, 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 éguillettes & 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 jetter deſſus de la chapelure de pain bien fine, on peut encore les accommoder comme celles du canard.

POULETS.

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 eſpéces, le plus gros qui a la peau blanche & la chair graſſe, & le ſecond appellé 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

aux précédents, cependant avec cette différence, qu'au lieu de le tirer par un trou fait dessous la cuisse, on ouvre le trou du croupion & on le fait sortir par là, il faut prendre garde de les trop ouvrir, 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 hâchant & le mêlant avec du lard rapé ou du beurre, du sel, & du gros poivre, ou bien avec du persil, de la ciboule ou de l'échalotte hachée, cette farce se met dans le corps de la volaille que l'on cout ensuite, on trousse 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 maniere 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 marmitte ; 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 & vuider, 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 premiere 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 tiéde, faire cuire à petit feu pendant une bonne heure, de maniere 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, vuidés & coupés en deux, on les met dans

une casserole avec persil, ciboule, deux échalottes, trois ou quatre feuilles d'estragon, autant de basilic & de sariette, 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 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 engraissées. La nourriture les rend plus ou moins grasse, 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 vuidées 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 jetter 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 creſſon, 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 premiere peau, trouſſez-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 marmitte, 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 dégré 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 jetter 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'aſſaiſone 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'accommode 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-

lardes se mettent encore en entrées de broche comme les poulets.

POULE DE CAUX.

Ce sont de jeunes poules d'une grosse espece qui sont engraissées, & 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 rôt. 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 & seche 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 gout, 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 débilite, & ſe digérent malaiſément. *Pour ſervir les prunes cruës*, 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 ſéches que l'on nomme pruneaux, ne ſe ſervent pas de même; comme on les envoye de Tours dans des boëtes 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 ajoûtent 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 claude, 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 neceſſaire, 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-claude 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'a 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.

QUARLET.

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 étés 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.

QUARRÉ.

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 ſéche. 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 cotelettes, faites-les cuire ſur le gril en les arroſant avec le reſte de cette marinade pour qu'elles ne ſoyent pas déſſechées par la cuiſſon, quand elles ſeront de belle couleur, vous les ſervirez à ſec, ou ſi

vous voulez une petite ſauce, vous mettrez 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 goutes de vinaigre. *Vous pouvez encore ſervir chacun de ces quarrés en ce ragoût-ci.* Laiſſez votre quarré 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 faites, otez le bouquet & les racines, dégraissez la sauce qui doit être courte & assaisonnée de bon goût, mettez en servant un filet de vinaigre, si vos cotelettes ne sont pas de mouton, si elles en sont, n'en mettez point.

QUEUES.

On n'use que des queuës de bœufs, de mouton, de veau, & de cochon séparement du corps des animaux. Ces quatres diférentes especes s'accommodent presque de même, mais la quantité néceſſaire pour un plat différe 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 petiteſſe 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 geroſles, 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 deſſus les queuës dans le plat où elles ſont 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 couënne, 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 queuës 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.

QUASI.

C'eſt un morceau de veau que l'on coupe entre la longe & le gigotot, 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 & reduite 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 ſaloit 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 crême 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 pincées 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 hâchis de quartier d'agneau à la crême*, comme on en peut faire de

toutes ſortes de viandes cuites à la broche. Il faut bien hacher la viande, & la jetter 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 ſarriette, 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 ſarriette, 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 crême, 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.

R.

RAISINS.

Il y en a de trois couleurs ; les uns blancs, les autres noirs, & les troisiémes violets. On les divise en plusieurs espéces ; la premiere 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, tempére 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 pêle, & 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 maniere 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 toûjours 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 poële 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 réfroidie. *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 sera tems de mettre le ratafiat en bouteilles, pour le verser dans l'entonnoir, on le garnit de coton neuf.

RAMIERS.

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 soyent 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 & vuidés, 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 vuidés, & 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 tiéde, & 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 marmitte 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 long-temps 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 couënne, deſſus les choux, & verſez la ſauce par deſſus.

RAVES.

Ce ſont des racines aſſez connues. Il y en a de deux ſortes, celles de terre, & celles de couche, les premieres ſont les meilleures. Les dernieres 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.

RAYE.

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 appellée 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 troiſiéme 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 ſauce 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

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

RIS.

C'eſt un petit grain dont on ſe ſert en gras & en maigre; il eſt rafraîchiſſant & aiſé à digérer, il reſſere 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'accommode 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 tiéde 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'aſſaiſonne 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'aſſaiſonne avec un peu de ſel fin, & on y fait fondre du ſucre proportion-

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

RIS DE VEAU.

C'eſt ce qu'il y a de plus délicat dans le veau, le ris & la gorge ne ſont ſéparés que par une eſpece 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 ſervent 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, écreviſſes, 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 tiéde 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 jetter 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 crême. Si on veut que ce même ragout 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 goutes 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.

ROCAMBOLE.

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.

ROGNONS.

On fait un uſage fréquent des rognons de bœuf, de veau, de mouton & de belier, ceux de ce dernier quadrupéde 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 poële, 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 riſſoler juſqu'à ce qu'il ſoit cuit; enſuite il faudra tirer ces morceaux de la poële ou caſſerole, & les arranger ſur un plat. Dès que cela eſt fait, on verſe dans la même poële 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 tient à la longe, & qu'il en eſt un bon morceau. Quand il eſt froid, on l'employe 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.

ROUGET.

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 premiere, 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 espece 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 differentes 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 espece*, 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 ſarriette & 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 ajoûte gros comme une noix de beurre manié de farine, & on fait lier cette ſauce ſur un petit feu.

RUELLE.

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 ragoûts 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, ajoûtez-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 dégraiſſerez 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 couënne, s'il eſt nouvellement fait, on ratiſſe bien cette couënne, 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 toûjours 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 enfuire un bouillon dans de l'eau qui doit être bouillante lorfque vous l'y mettrez, 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 gérofles, 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 crême 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 entieres, 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 trop fort, il faudroit donner deſſus quelques coups du plat de la pelle, parce qu'il prendroit au au papier ; quand le veau eſt cuit on le ſert dans les caiſſes après y avoir mis quelques goutes de verjus.

S.

SALSIFIS.

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 &

poivre ; pour délayer la farine on ajoute un demi verre d'eau, quand la ſauce eſt liée, & que les ſalſifis y ont été retournez, on les ſert ſur un plat. *On peut ſervir encore les ſalſifis* 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.

SANGLIER.

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 ſerrée, & 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'aprêter on brûle tout ſon poil ſur un feu clair, puis on la ratiſſe 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 muſeau

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, sarriette, 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 geroflles, 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 derriere 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'accommodent 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, jettez-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.

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 entiéres, 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 PRINTANNIÉRE.

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 tiéde 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

on jette 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 auquels 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

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 au 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 beure 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.

SAUMON.

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

y ſuit 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 marmitte 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'accommodent de même, & elles ont les

mêmes proprietez. Voyez salsifis, page 369.

SEL.

La cuisine ne connoît que deux sortes de sel avec lesquels elle assaisonne ses differentes compositions, & garantit 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 seché. 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 goût d'apréſent eſt de mettre peu de ſel dans tous les mets, c'eſt aſſurement celui que les perſonnes qui vivent de régime doivent ſe former.

SOLE.

Ce poiſſon eſt quelquefois nommé perdrix de mer, on l'eſtime pour l'excellence de ſon goût, & 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, vuidée & 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, vuidées & 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.

SUCRE.

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 rafiné, criſtallin, & agréable au goût; on l'employe efficacement contre le rhume, car il excite le crachat & adoucit les acretés 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.

TANCHES.

On pêche la Tanche dans les rivieres, & 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 ſucs gluans & 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'écaille avec un couteau, en commençant par la tête & finiſſant par la queuë 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 pénétre bien dedans, puis les ſervir bien chaudes; *Plus volontiers on les fait griller*, après leur avoir fait pluſieurs fentes légeres 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 á manger autour, & qu'elle donne mauvaiſe mine à un ragoût. Tous les morceaux étant prêts on les mets dans une caſſerole avec un morceau de

beurre, un bouquet de perſil, ciboule, un peu de baſilic & de ſarriette, trois échalottes, deux cloux de géroſles, 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'eſpéces de tendrons qu'il y a d'eſpéces de poitrine; quand on les en a ſéparés on enleve la peau qui eſt deſſus, on la laiſſe aux os qui ſont derriere & 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.

TESTES.

On fait uſage ſéparément de l'animal, de la tête de veau, & de celle d'agneau; jai fait un article particulier pour la hure, je n'en ferai point mention dans celui-ci. Quand aux deux premieres 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 eſpéces de têtes ſe ſervent preſque de même; avant de les employer, il faut leur

enlever les deux mâchoires, & couper leurs muſeaux juſqu'auprès 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, ſarriette, 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 égouter, 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 maniere plus diſtinguée on l'ac-*

commode comme celle d'agneau, l'une ou l'autre ſe fait bouillir dans une marmitte 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.

THÉ.

L'arbriſſeau qui porte le thé croit à la Chine, à Siam, & au Japon; c'eſt de cette derniere 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, & entiere, bien verte, & avoir une odeur de violette. On doit tenir le thé bien renfermé dans les boëtes faites pour cela, ou dans des bouteilles de verres, afin qu'il ne s'évente point.

THIM.

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 proprietés, car elle fortifie l'estomac, excite l'appétit, soulage les poulmons, & dissipe les maux de tête, mais elle ne communique point ces proprietés aux sauces ni aux mets où on l'employe, parce qu'il n'y en faut qu'une très petite branche.

THON.

THON.

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.

TORTUES.

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 premiere 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 préfere 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 vuidez, 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 géroſles, deux échalottes, faites bouillir le tout à petit feu, quand la tourterelle eſt à moitié cuite, il faut mettre avec, un ris de veau

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 sa cuisson, puis on le sert à courte sauce dégraissée.

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 piéce ronde & le cimier qui sont auprès, tous ces morceaux s'employent également à faire du bouillon, & servent ensuite pour piéce de bœuf, quelque fois on en fait des entrées. *On peut accommoder la tranche de cette façon*; prenez-en un morceau de deux livres, passez-y quelques lardons, ou faites-y des trous avec un couteau, dans lesquels vous mettrez de la graisse de bœuf, mettez ensuite dans un mortier un oignon, trois échalottes, quatre ou cinq feuilles de ba

silic, 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 ſa 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 tiéde, 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 aſſaiſonnnement 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.

TRUITE.

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, elles 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, vuidé & lavé, on les coupe légerement 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 eſpéces de racines qui ſe cachent dans la terre & ne ſe font nullement apperçevoir au dehors; voici le moyen dont on ſe ſert pour les découvrir, on mene 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 truffles avec leur goût naturel*, on les fait tremper dans de l'eau tiéde 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 marmitte 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 truffles en ragoûts*, vous prenez des petites truffles que vous pelés légérement & 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; ceſa fini on les arroſe d'une demie-cuillerée de verjus.

TURBOT.

Ce poiſſon de mer eſt large & plat, on le pêche dans la Méditerannée & dans l'Océan; on en trouve beaucoup, ſurtout à l'embouchure des rivieres, 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 digére 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 vuidé & 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.

VEAU.

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 ſurement 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 leſqu'elles 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 ou 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 tendrons, 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, mou & 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.

VERJUS.

Le jus & les grains du verjus ſont employés dans les ſaucespour 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 conſitures & 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 jettez 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

laiſſerez

laisserez réfroidir 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'en tirerez pour le mettre dans le compotier, si le sirop est trop clair vous le ferez réduire. On fait encore une compote d'une maniere 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 réfroidit; 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 poële 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 cole, c'eſt à cette marque que l'on connoît ſi elle eſt cuite. Quand elle eſt à moitié froide on la met dans les pots.

VIOLETTE.

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 léve; 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 maniere de la mettre en conſerve, & celle d'en faire un ſirop très propre à calmer la toux & la fiévre. *Conſerve de violette.* Je donne une doſe ſur laquelle on peut ſe regler 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 ſoyent 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 & ſouffiant à travers ſes trous il en ſorte de groſſes étincelles, alors on l'ôte du feu pour le faire réfroidir pendant quelque tems, quand il eſt a moitié froid il faut y jetter 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 violat.* 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 jetter la violette, après quoi vous verſez le tout dans un linge au deſſus d'une terrine qui reçoit le ſirop, que vous mettrez dans des bouteilles auſſitot qu'il ſera froid.

VINAIGRE.

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 diſtilé, & 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 a 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 païs ou 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.

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'yvreſſe, mais encore de longues maladies ; & il eſt très certain qu'il échauffe beaucoup.

VIVE.

C'eſt un excellent poiſſon de mer très-nourriſſant & leger, 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 inconvéniens, on coupe d'abord ces piquans avant d'écailler le poiſſon & de le vuider, puis quand tout cela eſt fait, on le lave & on l'eſſuye, 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

ſel 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.

HUITRES.

Les Huîtres ſont des bons coquillages de mer; il y en a de deux ſortes, l'une blanche, l'autre verte: la derniere eſt la meilleure & il nous en vient de la Rochelle & d'Angleterre, que l'on préfére à toutes les autres elles ſe digérent promtement, donnent de l'appétit & tiennent le ventre libre; on les choiſi 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 & aſſaiſonnée de perſil & ciboule bien hachés, de gros poivre & de chapelure de pain, & nourries d'un peu de beurre; ont tient la pelle rouge deſſus pendant qu'elles grillent.

FIN.

TABLE

Alphabetique des matieres contenues en ce Volume.

Comme il s'eſt gliſſé une erreur dans les chifres, 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.
Aîl, 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 Noiſettes . . . . p. 33.
Aumelette, p. 262.
Azeroles, p. 34.

B

B ARBILLON *ou Barbot*, p. 37.
Barbotte ou Lotte, p. 35.
Barbue, p. 34.

Basilic, p. 40.
Bécasigue, p 46.
Bécasigue bâtard, p. 47.
Becasse, p. 44.
Becassine, p. 44.
Becot ou Becasseau, p. 43.
Beignets de pâte, * p. 258, 259.
Betterave, p. 48.
Beurre, p. 41.
Biberot, * p. 274.
Biche, p. 51.
Biere, p. 50.
Biscuits, * p. 261.
Blanquette, p. 340.
Bœuf, p. 51, 10, 145, 162, 174, 220, 294, 333, 359, 396.
Boudins, p. 137.
Bouillies de différentes façons, p. 56.
Bouillon ou pot au feu. p. 61.
Bouillon ou eau de poulet, p. 60.
Bouillon de Santé, p. 58.
Brême, p. 66.
Brochet, p. 63.
Brocolis, p. 67.

C

CABELIAUD, p. 63.
Caffé, p. 69.
Cailles, p. 73.
Canard domestique & Caneton, p. 78. 256.
Canard sauvage, p. 76.
Canelle, p. 76.
Capilotade, p. 152.
Câpres, p. 81.
Cardes & Cardons, p. 88.
Carottes, p. 82.
Carpes, p. 85.
Celeri, p. 90.
Cercelle, p. 98.
Cerfeuil, p. 98.
Cerise, p. 92.
Cervelle, p. 52.
Champignons, p. 107.
Chapon, p. 106, 174.
Chataigne, p. 107.
Chevreau, p. 114.

Chevrettes, p. 111.
Chevreuil, p. 112.
Chicorée, p. 117.
Chirouis, p. 115.
Chocolat, p. 119.
Choux, p. 123.
Choufleurs, p. 122.
Choux, (petits) p. 258.
Ciboule, p. 127.
Cidre, p. 127.
Citron, p. 130.
Citrouille, p. 129.
Civé, p. 102.
Cochon, p. 136, 100, 113, 158, 162, 203, 205, 206, 210, 220, 234, 274, * 274, 294, 330. 333.
Coings, p. 133.
Compotes & confitures, Voyez *Abricots & autres fruits.*
Coriandre, p 132.
Côte ou Carbonnade, p. 102.
Cotelettes, p. 100, 330.
Crême, p. 141.
cuite 142.
Crême (autre façon de) p. 142, 144.
Crême de Caffé, p. 72.
Crême de Chocolat, p. 121.
Creſſon p. 140.
Crêtes, p. 145.
Culotte, p. 145.

D

Daim, p. 148.
Dindon p. 149, * 274.

E

Eau de Vie, p. 153.
Echalotte, p. 157.
Echigné, p. 158, 330.
Ecreviſſes de mer, p. 155.
de riviere, Ibid.
Epaules, p. 162.
Eperlans, p. 159.
Epices, p. 158.
Epinards, p. 160.
Eſtragon, p. 164.

Esturgeon, p. 163, 206.
Etuvé, p. 38. 87.

F

FAISAN, p. 165.
Faon, p. 167.
Feves 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

GATEAUX, * p. 257.
Gelée pour les malades, 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 grappes, p. 189.
Groseilles vertes, p. 192.
Gruau, p. 195.
Guignard, p. 194.
Guimauve, 196.

H

HACHIS, 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.

Houblon, p. 204.
Hure, p. 205.
Huitres, p. 416.

J

JAMBON, p. 206.
Jarrêt & gelée pour les malades, p. 208.
Issus, p. 210.

L

LAIT, 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 ceriſes, p. 96.
Liqueurs, p. 227.
Lotte, p. 228.

M

MACIS, 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

NAVETS, p. 255.
Noix, p. 257.

Noix de veau, p. 258.

O.

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

P.

Pain, p. 280.
Panais, * p. 263.
Pâtés 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.
Pieds, * p. 274.
Pigeons, * p. 278, 178.
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 verds, p. 290.
Poitrine, p. 294.
Poivre, p. 304.
Pommes, p. 305.
Potiron a les mêmes proprietés & s'accommode 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 *Cerises & autres fruits.*
Raves, p. 350.
Raye, p. 351.
Ris, p. 354.
Ris de veau, p. 356.
Rocambole, p. 359.
Rognons, p. 359.
Rouget, p. 361.
Ruelle de Veau, p. 363.

S.

Salicoque, p. 370.
Salsifix, p. 369.
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 *Amandes, mures, violettes*
Sole, p. 383.
Sucre, p. 385.

T.

TANCHES, p. 385.
Tendrons, p. 388.
Têtes, p. 389.
Thé, p 391.
Thim, p. 392.
Thon, p. 393.
Tortues, p. 393.
Tourterelle & Tourtereau, p. 394.
Tranche, p. 396.
Truffes, p. 401.
Truite, p. 399.
Turbot, p. 403.

V.

VEAU, p. 405, 100, 162, 174, 178, 179, 208, 210, 220, 258, 274, * 274, 294, 330, 333, 336, 356, 359, 363, 388, 389.
Verjus, p. 408.
Vin, p. 414.
Vinaigre, p. 413.
Violette, p. 410.
Vive, p. 415.
Volaille, p. 311, 1, 9, 145.

Fin de la Table.

, p. 405,
2, 174,
9, 208,
20, 258,
74, 294,
33, 336,
9, 363,
89.
p. 408.
p. 414.
p. 413.
p. 410.
p. 415.
p. 311.
, 9, 145.

gawal ducation Institute of Nutrition

A0073579A

Kagawa Education Institute of Nutrition