



LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE.

O U

ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.



QUATRIÈME PARTIE.

Les Etangs, la Pêche, la Chasse, & autres amusemens
champêtres; la Cuisine & l'Office.

LIVRE QUATRIÈME.

La Cuisine, la Pâtisserie, les Confitures & les Liqueurs.



OMME la cuisine est le lieu où l'on prépare les viandes qu'on doit servir sur table, il faut qu'elle soit bien bâtie, que la cheminée en soit grande, afin d'y pouvoir contenir les marmites & autres ustensiles dont on se sert pour apprêter les viandes : cette cheminée doit être garnie de gros chenets avec crampons pour soutenir les broches. Il y aura des crémaillères proportionnées à la grandeur de la cuisine : elle sera garnie d'un potager où il y aura plusieurs fourneaux de différentes grandeurs pour faire les ragoûts ; d'une forte table, & de tous les ustensiles nécessaires ; avec une lavanderie & une décharge de cuisine à côté.

Nous avons divisé ce dernier Livre en quatre Chapitres : le premier contient la manière d'apprêter le gras & le maigre : le second traite des verjus & vinaigres : le troisième est pour la pâtisserie : & le quatrième comprend les confitures & les liqueurs. Nous y suivrons l'ordre alphabétique, afin qu'on puisse plus aisément trouver ce dont on aura besoin.

Tome II.

TTT tt

CHAPITRE PREMIER.

De la Cuisine par ordre alphabétique.

A GNEAU, têtes d'agneaux pour entrée. Ayez des têtes d'agneaux & des pieds, échaudez-les bien & les faites cuire dans une marmite avec les foies & du petit lard, avec du bouillon assaisonné de sel, poivre, clou de girofle, & un bouquet de fines herbes; étant cuites, tirez-les & les servez avec un ragoût par-dessus.

Les pieds d'agneaux seuls se servent aussi pour entrée. Pour cela on les échaude & on les fait cuire : étant cuits, on leve l'os du milieu, & on les farcit d'une bonne farce faite de blanc de dindon cuit, chapon, poulet ou perdrix; on hache cette viande avec du lard blanchi, de la tetine de veau cuite, quelques ris de veau blanchis, des truffes & des champignons, de la moëlle, une mie de pain trempée dans du lait, & toutes sortes de fines herbes, avec un peu de fromage à la crème, & de la crème autant qu'on le juge à propos : le tout bien haché & bien assaisonné, on y met quatre ou cinq jaunes d'œufs & un ou deux blancs. Ces pieds étant farcis, on les trempe dans des œufs battus, puis on les panne, c'est-à-dire on jette dessus de la mie de pain bien fine; après on les fait frire, & on les sert chaudement garnis de persil frit.

On fait un autre ragoût d'agneau; on en prend un quartier, on le coupe en quatre, & on le larde de moyen lard; puis on le met dans la casserole, & on lui laisse prendre un peu de couleur; ensuite on le fait cuire avec bouillon, sel, poivre, clous, champignons, & un bouquet de fines herbes; étant cuit, on y met un coulis de veau, & on le sert chaudement.

Agneau. Quartier d'agneau rôti. Faites rôtir un quartier d'agneau à la broche; étant presque cuit, pannez-le d'une mie de pain mêlée d'un peu de sel & de poivre; & lui ayant fait prendre quelques tours de broche, tirez-le & le servez avec un jus d'orange ou citron.

Alose grillée. Il faut l'écailler & l'inciser, la froter de beurre fondu, & la poudrer de sel, puis la faire griller à petit feu sur le gril, qu'elle soit de belle couleur. Vous la pouvez servir à l'oseille; c'est-à-dire, vous faites une farce avec de l'oseille, & y ajoutez du persil, cerfeuil, ciboule, sel, poivre, muscade & bon beurre. On peut aussi la servir avec un ragoût de champignons, ou une sausse rousse avec capres; ou bien faites une sausse avec beurre frais; ciboule, persil haché, capres, le tout passé à la casserole avec bon assaisonnement, & vous délayerez le foie dedans pour lier la sausse.

On la sert aussi au court-bouillon : pour cela il faut l'écailler, l'inciser & la faire cuire avec vin blanc, un peu de vinaigre, sel, poivre, laurier, oignons piqués de clous de girofle, citron vert, & un morceau de beurre; étant cuite, la tirer & la servir sur une serviette.

Alouettes en ragoût. Vuidez vos alouettes & les passez à la poêle dans un peu de lard avec un oignon piqué de clous; mettez-y des truffes, champi-

gnons & quelques foies gras ; poudrez le tout d'un peu de farine ; ensuite vous le mouillez de bouillon , si vous n'avez point de jus de bœuf ou de veau ; étant cuit & diminué à propos , vous liez le ragoût d'un jaune d'œuf & d'un peu de crème douce , avec un peu de persil haché , & vous retournez le tout sur le feu , pour que cela se lie ; mettez-y un jus de citron & servez.

On les sert aussi rôties , mais il faut qu'elles soient piquées ou bardées : de cette maniere on ne les vuide point : quand elles sont presque cuites , on les panne d'un peu de mie de pain & sel menu ; on les sert avec verjus , sel & poivre : on les mange aussi à sec avec sel & orange.

Aloyau en ragoût. Ayez un aloyau de la premiere pièce , dégraissez-le & le piquez du côté du filet de gros lard bien assaisonné ; faites-le cuire à la broche ; étant à demi-cuit , vous le retirerez & le mettrez dans une marmite avec jus de bœuf , un peu de champignons , un peu de truffes , morilles , & quelques culs d'artichauts , le tout haché , assaisonné de sel , poivre & un bouquet de fines herbes seulement pour donner goût ; on couvre la marmite , & on le laisse cuire ainsi doucement sur la braise ; étant cuit à propos , on tire l'aloyau , & on le sert avec un ragoût de ris de veau , de foies gras , de truffes , champignons , morilles , mousserons , culs d'artichauts , crêtes & pointes d'asperges , & bon assaisonnement , le tout bien lié d'un bon coulis & de bon goût ; vous le jetez dessus votre aloyau & le servez chaudement.

Aloyau farci. Votre aloyau étant presque cuit à la broche , vous prenez la chair du milieu que vous hachez bien menu avec du lard , moëlle de bœuf , fines herbes & bonnes garnitures , comme on vient d'expliquer au ragoût ci-dessus , & bon assaisonnement : ensuite vous en farcissez votre aloyau entre la peau & l'os , & le recousez proprement , de peur que la chair ne tombe dans la léchefrite en achevant de cuire ; étant cuit à propos & servi sur la table , on ôte les peaux pour avoir la liberté de le manger avec une fourchette ou cuilliere.

Aloyau rôti. Ayez un aloyau de telle grosseur qu'il vous plaira , faites-le cuire à la broche ; prenez garde qu'il ne soit point trop cuit , de crainte qu'il ne perde son suc : il veut être mangé saigneux & rouge dans son jus. Ceux qui ne l'aiment point si peu cuit , le coupent par tranches dans un plat , puis y mettent un peu d'eau , du poivre , du sel , un filet de vinaigre , & quelques ciboulettes hachées , & le font bouillir un moment sur un réchaut ; on le sert ainsi. Quelques-uns au sortir de la broche le mangent avec une sausse aux capres & aux anchois qui se fait ainsi. On lave bien trois ou quatre anchois , on en ôte les arrêtes , & on les hache ; ensuite on les met dans une casserole avec des capres & du jus de bœuf assaisonnés de sel & de poivre ; on la fait seulement chauffer , & on la sert sous l'aloyau.

Le jus de bœuf se fait de cette maniere. Prenez un morceau de bœuf de cimier , coupez-le par tranches , & les jetez dans une terrine que vous couvrirez bien de son couvercle ; puis mettez de la pâte autour , enforte qu'il n'y ait point d'air du tout : on le met sur un peu de feu , & on le laisse suer pendant deux heures ; ensuite on tire le jus , & on s'en sert dans le besoin.

Anchois , petits poissons de mer qu'on apporte tout confits au sel dans des petits barils ; on en fait ordinairement des salades , & c'est la façon la plus

commune de les manger ; on les lave pour cela dans du vin ou de l'eau ; puis on les fend en deux , & on leve l'arrête du milieu ; on les arrange proprement sur des petites laitues , & l'on garnit de jeune cerfeuil. On fait aussi un coulis d'anchois , & il entre dans plusieurs ragoûts tant gras que maigres. On frit , si l'on veut , les arrêtes d'anchois qui ont servi , après les avoir trempés dans une pâte faite avec de l'eau , de la farine , un œuf , un peu de sel & poivre ; ils servent de garnitures ou hors-d'œuvres avec orange & persil frit.

Andouilles de cochon. Prenez des gros boyaux de cochon , & ôtez-en le gros bout ; faites-les tremper un jour ou deux , ensuite tirez-les & les lavez bien : faites-les blanchir à l'eau chaude avec un peu de sel & quelques tranches d'oignons & de citron ; après qu'ils seront blanchis , jetez-les dans de l'eau fraîche , mettez-les sur une table , & les fendez en plusieurs bandes ; vous les couperez de la longueur que vous souhaiterez : vous prendrez du ventre de cochon , & en ôterez le gras ; vous couperez cette viande en gros lardons de la même longueur de vos andouilles , & vous les formerez ainsi avec moitié d'un & d'autre , les assaisonnant comme il faut ; puis vous prendrez les chemises , vous les nettoyez bien , & les ferez aussi tremper quelque tems dans du vin blanc pour en ôter le mauvais goût ; vous les couperez de la longueur de vos andouilles , & ficellerez les bouts de chaque andouille , & les passerez proprement dans la chemise pour les en revêtir & les lier. Quand vous aurez fait vos andouilles , il les faut empoter dans une marmite avec de l'eau , des tranches d'oignons , un oignon piqué de clous de girofle , deux feuilles de laurier , un peu de panne de cochon , & vous les ferez cuire doucement en les écumant bien , y jettant après que vous les aurez écumées une pinte de lait ; vous les laisserez refroidir dans le même bouillon , & vous les tirerez ensuite , prenant garde de les rompre : on les fait griller sur du papier , & on les sert tout d'un tems.

Andouilles de veau. Ayez des boyaux de veau qui soient un peu gros ; lavez-les bien proprement ; coupez-les de la longueur dont vous voulez faire vos andouilles , & ficellez un des bouts : prenez du lard blanchi , de la tétine de veau blanchie , de la fraise de veau de même ; coupez le tout par petits dez ou rouelles ; vous les mettrez dans une casserole , & les assaisonnerez d'épices fines battues , & une feuille de laurier ; il y faut du sel , du poivre , un peu d'échalottes hachées , & vous y ajouterez environ un demi-septier de bonne crème de lait : vous passerez le tout ensemble sur le fourneau , & tirerez après la casserole en arrière ; vous y jetterez quatre ou cinq jaunes d'œufs , & un peu de mie de pain : le tout étant bien lié , vous en formerez chaudement vos andouilles avec un entonnoir , & vous les ficellerez ; après quoi vous les ferez blanchir dans l'eau , & les empoterez de la même manière que celles de cochon. On les fait cuire de même : il les faut aussi laisser refroidir dans leur panne , on les fait griller à petit feu , & on les sert chaudement. Les andouilles de veau se peuvent faire en été quand la saison du cochon est passée.

Andouilles & cervelats de Carême. Prenez chair d'anguille , de tanche , de carpe & de brochet ; hachez bien toutes ces chairs ensemble , avec persil & siboulettes ; assaisonnez-les de poivre , sel , clou , muscade ; joignez-y de

basilic, graisse d'anguille & beurre frais, ce qu'il en faut : pilez ensuite les ossemens de carpe, de brochet, d'anguille & de tanche dans un mortier, & y ajoutez du vin rouge ce qu'il en faut ; passez-le à l'étamine & en arrosez votre hachis, duquel vous emplirez des peaux d'anguilles ; étant emplies, ficellez-les de la longueur que vous voudrez par les deux bouts : ensuite faites-les mariner vingt-quatre heures dans du sel & de la lie de bon vin ; les ayant retirées, mettez-les autant à la grosse fumée de votre cheminée, ou tel tems que vous voudrez, pourvû que le sel & les épices ne soient point épargnés ; & lorsque vous en aurez besoin , vous les ferez cuire dans du vin blanc avec fines herbes, ou dans deux tiers d'eau & un tiers de lie aussi avec fines herbes ; on les sert froides pour entremets.

Anguilles farcies. Levez proprement la chair de vos anguilles, & la pilez dans un mortier : vous y mettez de la crème, de la mie de pain avec un peu de persil & ciboule, champignons & truffes ; votre hachis étant bien assaisonné, vous en farcissez vos arrêtes bien proprement ; vous les pannez bien de mie de pain, puis vous les faites cuire au four dans une tourtière, qu'elles soient de belle couleur, & les servez chaudement.

Anguille au blanc. L'anguille étant dépouillée, coupez-la par morceaux, & la faites blanchir à l'eau bouillante ; étant égoutés, vous les passez au beurre blanc, & les faites cuire avec sel, poivre, clou, un morceau de citron & un verre de vin blanc : passez aussi des culs d'artichauts, champignons & pointes d'asperges, avec bon beurre & fines herbes que vous y ajouterez. Quand on est prêt à servir, mettez-y une sausse blanche faite avec des jaunes d'œufs & verjus, & servez chaudement.

Si vous les voulez à la sausse rousse, passez-les à la casserole avec beurre roux, un peu de farine, un peu de bouillon de poisson ou purée claire, champignons, ciboules & persil haché, & un bouquet de fines herbes ; ajoutez-y sel, poivre, clou & capres ; puis faites bouillir le tout ensemble. Votre ragoût étant presque cuit, mettez-y un peu de verjus & de vin blanc ; faites-le bouillir encore un peu, ajoutez-y une petite liaison avec jaune d'œuf, & le servez.

On la sert aussi frite : pour cela on la coupe par tronçons, on en ôte l'arrête, & on la taillade un peu sur les côtés : on les met mariner pendant une couple d'heures dans du vinaigre, sel, poivre, laurier, ciboules & jus de citron : on les farine & on les frit en beurre affiné : on les sert avec persil frit.

On la sert encore rôtie sur le gril ; on la coupe par tronçons, on la fait mariner comme ci-dessus, & on la fait rôtir sur le gril ; ensuite on fait une sausse avec beurre roux, farine, capres, sel, poivre, muscade, clou, vinaigre & un peu de bouillon ; puis on y fait un peu bouillir l'anguille quand elle est cuite.

Artichauts à la sausse blanche. Faites-les cuire dans de l'eau, ôtez-en le foin ; & faites une sausse avec beurre frais paîtri d'un peu de farine, vinaigre, sel & muscade.

Artichauts frits. Il faut les couper par tranches, en ôter le foin, & les faire bouillir dans l'eau trois ou quatre tours ; puis les tirer & les mettre tremper dans du vinaigre, poivre & sel, ensuite dans des œufs battus, les fa-

rinier & les faire frire dans du beurre affiné, & les servir garnis de persil frit.

Artichauts pour garder. Quand ils sont à peu-près à leur grosseur, & avant qu'ils soient durs, il les faut cueillir & les tourner, c'est-à-dire en ôter toutes les feuilles avec un couteau sans y laisser de verd; jetez-les dans l'eau fraîche à mesure qu'ils sont tournés pour les empêcher de noircir: quand vous en aurez une quantité suffisante, vous les jetterez dans une chaudière d'eau bouillante, que vous laisserez sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits comme pour manger. Tirez-les ensuite de la chaudière; & à mesure que vous en aurez ôté le foin, jetez-les dans l'eau froide, & au sortir de-là, plongez-les dans de la farine, de sorte qu'ils en soient tout couverts: étendez-les ensuite sur des claies que vous exposerez tous les jours au soleil, & que vous ôterez quand le soleil se retirera: continuez de la sorte jusqu'à ce qu'ils soient secs comme du bois, & que vous puissiez voir le jour au travers comme au travers d'un parchemin. S'il n'y a pas assez de soleil pour les sécher, vous pouvez faire brûler un fagot dans le four & les mettre sécher dedans; mais ils sont plus jaunes séchés au soleil. Mettez-les ensuite dans un sac que vous pendrez en l'air dans un lieu bien sec, de crainte qu'ils ne se moisissent.

Lorsque vous voulez en manger, si c'est pour le dîné, mettez le matin un pot plein d'eau devant le feu; & quand elle est prête à bouillir, jetez-y la quantité d'artichauts dont vous aurez besoin, avec un morceau gros comme le pouce de beurre frais roulé dans de la farine; cela les fait blanchir: laissez le pot auprès du feu sans le faire bouillir, mais qu'il s'entretienne seulement chaud; vos artichauts reviendront comme dans leur naturel.

On peut les faire sécher sans les faire cuire auparavant: mais en ce cas il faut avant de les employer, les mettre tremper dans de l'eau tiède pendant vingt-quatre heures pour les faire revenir, & ensuite les faire cuire comme ceux à l'ordinaire.

Une autre manière pour garder les fonds d'artichauts, c'est de les saler ou confire: on les coupe en automne avant qu'ils veuillent fleurir, pour qu'ils ne soient pas trop durs; on en ôte tout le foin, & après les avoir fait cuire à demi, on les laisse bien refroidir & s'égoutter, & on les essuye avec un linge, puis on les arrange dans des pots, on y verse de l'eau & du sel par-dessus, jusqu'à ce que le sel ne se fonde plus, & tombe au fond par grains entiers: il faut que la saumure surnage les artichauts, & couler par-dessus environ deux doigts de beurre fondu, afin que l'air n'y pénètre point: quand le beurre est bien refroidi, on bouche les pots avec du fort papier, & on les met à l'abri des chats & des souris. On doit visiter ces pots tous les mois, pour ôter tout ce qu'il y a de chafsi, & pour y remettre de la saumure quand il en manque.

On confit de même les champignons, les asperges, le pourpier doré, les morilles & les mousserons.

Asperges à la crème. Il faut rompre les asperges par petits morceaux & les faire un peu blanchir dans l'eau bouillante; après on les passe dans la casserole avec bon beurre; on y met ensuite du lait & de la crème, & on l'assaisonne doucement, y mettant aussi un bouquet de fines herbes. Avant que de servir, on délaye un ou deux jaunes d'œufs avec de la crème pour lier les asperges, & on les sert.

Asperges au jus. Vos asperges étant rompues par morceaux , vous les passez à la casserole avec lard fondu , persil & cerfeuil hachés menu , & une ciboulette que vous retirerez, assaisonnées de sel & de muscade : on les laisse cuire à petit feu, ensuite on les dégraisse ; on y met un jus de mouton & de citron, & on les sert chaudement.

Asperges au beurre. Faites cuire des asperges dans l'eau, prenant garde qu'elles ne cuisent trop ; mettez-les égouter & les dressez dans un plat ; faites une sausse avec beurre, sel, vinaigre & muscade, ou poivre blanc, la remuant toujours, & versez-la sur vos asperges.

Asperges. Pour les conserver, on en ôte le dur, on les fait bouillir un bouillon avec eau, sel & beurre, puis on les met dans l'eau fraîche, & on les en retire pour les laisser égouter ; étant froides, on les met dans un pot tout de leur longueur avec sel, clous entiers, citron verd & moitié eau & moitié vinaigre ; on les couvre de beurre fondu, mettant un linge entre-deux, & on les tient dans un lieu temperé. Quand on veut s'en servir, on les fait cuire comme les autres.

Barbeau à l'étuvée. Habillez proprement vos barbeaux, mettez-les dans une casserole, & les faites cuire avec vin, sel, poivre, fines herbes, un peu d'eau & bon beurre frais, vous les laissez bouillir jusqu'à ce que la sausse soit courte, & pour liaison vous y mettez un peu de farine, & les servez chaudement. Il y en a qui les font cuire comme ci-dessus, mais ils n'y mettent point de beurre ; & lorsqu'ils sont cuits, ils les dressent au sec dans un plat, & versent par-dessus un ragoût de champignons, truffes, morilles, culs d'artichauts, assaisonné de sel, poivre, beurre frais & bouillon de poisson.

Barbeau au court-bouillon. Ayez un gros barbeau, videz-le sans l'écailler, mettez-le dans un plat, & versez par-dessus du vinaigre & du sel tout bouillant ; puis faites bouillir dans une poissonniere du vin blanc, verjus, sel, poivre, clous, muscade, laurier, oignon, citron verd ou orange sèche. Quand il bouillira à grand feu, mettez-y cuire votre barbeau, & le servez ensuite à sec sur une serviette blanche garnie de persil.

Barbeau rôti. Videz & écaillez vos barbeaux, incisez-les légèrement sur les côtés ; trotez-les de beurre fondu, & les poudrez de sel menu : on les met ensuite rôtir sur le gril ; étant rôtis, on les sert avec une sausse blanche faite avec bon beurre, sel, poivre, muscade, capres, deux anchois, une ciboule entiere, avec un peu de farine ; vous y ajoutez une goutte d'eau & un peu de vinaigre, & vous tournez la sausse jusqu'à ce qu'elle soit liée, & la jetez sur votre poisson.

Barbotes en ragoût. Il faut les nettoyer de leur limon dans l'eau chaude, & les vider, puis les fariner & les faire frire en bon beurre : ensuite vous les passerez dans une casserole avec beurre roux, farine, anchois fondus, assaisonnés de sel & muscade, une ciboule, capres & jus d'orange ou verjus de grain ; vous laisserez mitonner le tout doucement ; après quoi vous servirez vos barbotes chaudement, garnies de persil frit & citron par tranches.

Barbotes en casserole. Etant limonnées à l'eau chaude & vidées, mettez les foies à part, & les passez à la casserole avec beurre roux ; puis mettez les

barbotes dans une autre casserole avec le même beurre, un peu de farine & vin blanc, assaisonnées de sel, poivre, muscade, un bouquet de fines herbes & un morceau de citron verd. Faites un ragoût à part de la même saulfe des barbotes, avec des foies & des champignons, & garnissez-en votre plat, y ajoutant un jus de citron en servant.

Barbue au court-bouillon, voyez *Barbeau*.

Barbue marinée. L'ayant habillée, il faut la découper par-dessus le dos pour faire pénétrer la marinade; étant marinée, vous la pannez de mie & chapelure de pain bien fine, & la poudrez de sel; puis vous la faites cuire au four dans une tourtière, & la servez garnie de persil frit.

Becafique, petit oiseau qui est une espèce d'ortolan, qui vit de figues: ces oiseaux le mangent rôtis; on ne les vuide point; on en coupe la tête & les pieds, & on les fait cuire dans une brochette, avec des bardes de lard; on les poudre de pain rapé & sel. On les sert avec jus d'orange ou verjus de grain, poivre & sel.

Bécasses au vin. Coupez les bécasses en quatre, ôtez-en les dedans & les mettez à part pour en faire une liaison; mettez ensuite vos bécasses dans une casserole avec des truffes coupées par tranches, des ris de veau, des champignons, des mousserons, & passez le tout ensemble avec lard fondu, & le mouillez de jus de bœuf: assaisonnez le tout de sel, poivre, ciboule, & y mettez deux verres de vin; faites bien bouillir le tout, & quand cela sera bien cuit, vous délayerez dans la saulfe le dedans des bécasses que vous avez réservés pour lier la saulfe, & vous les servirez chaudement avec un jus de citron ou jus d'orange que vous presserez dessus.

Bécasses en salmi. Faites-les rôtir à la broche; & quand elles seront à demi cuites, coupez-les par morceaux, & les mettez dans une casserole avec du vin, y en mettant ce qu'il en faut, suivant la quantité des bécasses; ajoutez-y des truffes & des champignons hachés, un peu d'anchois & de capres, bon assaisonnement, & faites cuire le tout; étant cuit, liez la saulfe avec quelque bon coulis; ensuite dressez les bécasses, & les tenez chaudement sans qu'elles bouillent. Auparavant que de servir, vous y presserez un jus d'orange, & servirez chaudement.

Bécassines en ragoût. Habillez-les & les coupez en deux, sans en rien ôter du dedans; passez les à la casserole avec lard fondu; assaisonnez de sel, poivre, ciboule que vous retirez; ajoutez-y un peu de bouillon & un verre de vin; laissez cuire le tout; étant cuit, servez-le chaudement avec un jus de citron. Les bécassines se mangent aussi rôties.

Betteraves cuites. Ayez des betteraves cuites au four, pelez-les, & les ayant coupées proprement de la tête à la queue, en manière de soles, de l'épaveleur de trois écus, mettez-les tremper dans une pâte claire faite de vin blanc, fleur de farine, crème douce, jaune & blanc d'œuf crud, plus de jaune que de blanc, poivre, sel & clous de girofle en poudre; puis tirez-les de cette pâte, & les poudrez de farine, mie de pain & persil haché; faites-les frire ensuite dans du beurre; étant frites, vous les servez dans un plat avec du jus de citron. On mange les betteraves fricassées avec beurre, oignon, persil, poivre & sel. On les sert aussi en salades.

Biche, n'est bonne que quand elle est bien jeune; sa chair est assez délicate

Cate & agréable: elle a beaucoup de rapport à la chair de cerf, & s'accommode de même; mais elle a la chair plus molle & plus fade. On la mange rôtie, & pour cela on la fait tremper dans une marinade, après l'avoir piquée de menu lard. On l'arrose en la faisant rôtir; & étant cuite, on met des capres & un peu de farine dans son dégoût, avec un peu de citron verd, & on la fait mitonner dans la sauffe. On la mange, si l'on veut, à la sauffe douce, avec vinaigre, poivre, canelle & sucre, & une échalotte entiere.

Bisque de pigeons. Ayez des pigeons qui soient frais tués, habillez-les & les paillez à l'eau chaude pour les blanchir; ensuite faites-les cuire dans du bouillon clair, avec plusieurs bardes de lard, un oignon piqué de clous de girofle, deux tranches de citron, le tout bien écumé. On ne les mettra au feu qu'une heure avant de servir. Lorsque vos pigeons sont cuits, vous les tirez en arriere; puis vous faites un ragoût avec des ris de veau blanchis coupés en deux, des champignons coupés par petits morceaux, des truffes par tranches, des culs d'artichauts coupés en quatre, & un entier pour mettre au milieu de votre potage. Vous passerez proprement ce ragoût avec un peu de lard & de farine, & un oignon piqué de clous, & n'attendez pas qu'il roufisse. Quand il est ainsi passé, vous y mettez un peu de bouillon, & vous le laissez cuire avec une tranche de citron. Vous ferez cuire à part dans une petite marmite des crêtes bien échaudées & bien épluchées avec des bardes de lard, de la graisse de veau & du bouillon clair, une tranche de citron, un oignon piqué de quelques clous de girofle; sur-tout que le tout soit bien blanchi: passez pour cela un peu de mie de pain dans l'étamine avec de bon bouillon; il n'en faut que deux cuillerées. Vos pigeons, vos crêtes & votre ragoût étant prêts, vous faites vos soupes de croûtes de pain séchées au four ou au feu; vous mettez mitonner votre potage avec bon bouillon gras; ensuite vous dressez vos pigeons dessus, & le cul d'artichaut au milieu, le ragoût dans l'entre-deux des pigeons, les crêtes sur l'estomac: le tout bien dégraissé, achevez de mettre tout le ragoût dessus avec un jus de bœuf dont on arrose le potage qu'on sert chaudement.

Bisque de chapon. Habillez-le proprement & le faites blanchir à l'eau chaude; faites-le cuire dans du bouillon avec plusieurs bardes de lard, oignons piqués de clous de girofle & quelques tranches de citron; ayez soin de le bien écumer. Votre chapon étant cuit, laissez-le dans son bouillon jusqu'à ce que vous vouliez le dresser: avant cela, faites un ragoût de ris de veau comme pour la bisque de pigeons; & votre ragoût étant cuit, faites mitonner votre potage comme celui de la bisque de pigeons; étant bien mitonné, vous dressez votre chapon dessus, vous rangez votre ragoût tout autour, & versez dessus un jus de bœuf pour le nourrir, & après un jus de citron en servant.

Blanc-manger. Prenez deux pieds de veau, ôtez-en les os, & une poule qui ne soit pas tout-à-fait grasse, ôtez-en l'ame & tout ce qui est dedans le corps, lavez bien le tout dans de l'eau, & faites cuire le tout ensemble avec de l'eau sans sel: quand il est bien cuit, prenez garde qu'il ne soit ni trop fort ni trop délicat. Si vous avez trop de gelée, ôtez-en, & passez la gelée au travers d'une serviette; ensuite mettez-y du sucre, de la canelle & de l'écorce de citron, & faites bien bouillir le tout un peu de tems dans une casserole

fur le feu, après l'avoir bien dégraissé; après cela, il faut avoir une demi-livre d'amandes douces & huit ou dix amandes ameres; les peler à l'eau chaude, & les bien piler dans un mortier, les arrosant de lait, afin qu'elles ne viennent pas en huile. Passez ensuite votre blanc-manger, qui ne soit pas trop chaud, avec vos amandes, deux ou trois fois dans une étamine; puis vous relavez bien votre étamine, & le repassez encore une fois, afin qu'il soit bien blanc. Après l'avoir mis dans un plat, vous passez par-dessus deux feuilles de papier blanc pour en ôter la graisse; vous le glacez proprement, & y mettez une goutte d'eau de fleur d'orange; & quand il sera bien gelé, vous le servirez froid, le garnissant de citron.

Bœuf. Entrée d'une pièce de bœuf. Prenez un morceau de derrière de cimier, lardez-le de jambon & de lard, bien assaisonné de poivre, sel, coriandre, canelle, girofle & muscade battus, persil, oignon, rocambol, le tout bien mêlé ensemble; vous en ferez entrer autant que vous pourrez dans votre lard, & le larderez dessus & dessous. Vous l'assaisonnerez encore de tous vos ingrédients, & le mettrez dans une casserole pour le faire un peu mariner, avec oignons, persil, rocambol, basilic, thym, verjus, tranches de citron, & un peu de bouillon; il faut l'y laisser deux heures & le faire cuire dès le soir pour le lendemain. Vous le mettrez dans une serviette avec des bardes de lard, & vous ferrerez bien la serviette, afin qu'il n'y entre point de graisse. Vous choisissez une marmite proportionnée, vous mettez une assiette de terre au fond, de peur que la serviette ne brûle ou la viande: & pour assaisonnement, vous y mettez de la panne de porc ou graisse de bœuf bien fraîche, environ trois livres, suivant que votre pièce de bœuf est grosse; vous y ajoutez du verjus, du vin blanc, canelle, poivre long, tranches de citron, muscade, oignon, persil, laurier, du sel ce qu'il en faut, du basilic entier, de la coriandre entière: le tout étant dans la marmite, vous la couvrez & le laissez cuire doucement. Quand la pièce de bœuf est cuite, vous la laissez refroidir dans la graisse; étant froide, vous la coupez en tranches minces, & la servez.

Bœuf roulé. Coupez des bonnes tranches de bœuf, & aplatissez-les bien sur la table avec le coupet. Faites à part une farce de chair de chapon, d'un morceau de cuisse de veau, du lard & de la moëlle de bœuf, du jambon cuit, du persil & de la ciboule, quelques ris de veau, des truffes & des champignons, le tout haché & bien assaisonné de fines épices & fines herbes. On y met encore trois ou quatre jaunes d'œufs & un peu de crème de lait; & après que votre farce est bien hachée, vous la mettez sur les tranches de bœuf que vous roulez proprement, en sorte qu'elles soient bien fermes & d'une belle grosseur; vous les mettez dans une marmite avec des bardes de lard, dessus & dessous, un peu de sain-doux, sel & poivre, citron verd, laurier, clous de girofle & fines herbes; vous couvrez bien votre marmite & les faites cuire doucement feu dessus & dessous. Vos tranches étant cuites, vous les tirez & en égouttez la graisse; vous les coupez en deux de longueur, & les dressez dans un plat du côté qu'elles ont été coupées, & les servez seules, ou avec un ragoût de ris de veau & de champignons ou du coulis.

Bœuf de poitrine en ragoût. Faites-la cuire dans une marmite; & quand elle sera à demi-cuite, tirez-la, laissez-la refroidir; ensuite lardez-la de gros-

Lard assaisonné de sel & poivre, clou pilé & muscade; achevez de la faire cuire dans une casserole avec bardes de lard au fond, sel, un bouquet de fines herbes, un peu de vin blanc, citron verd, laurier & bouillon; étant cuite à propos, tirez votre pièce de viande, mettez-la dans un plat, & versez par-dessus un ragoût de champignons, huitres, capres & olives defossées, le tout bien lié, & jus de citron en servant.

Bœuf à la mode. On prend une tranche de bœuf à jus, on la bat bien, on la pique de gros lardons assaisonnés de sel & de poivre; on la met dans une terrine ou casserole avec sel, poivre, laurier & citron verd; on couvre bien la terrine & on la met sur un réchaut avec peu de feu, pour lui faire rendre son jus; il faut l'entretenir toujours d'un feu égal, jusqu'à ce qu'il l'ait rendu: pour lors on le pousse davantage, & on le fait cuire. Quelques-uns y mettent un verre de vin quand il est presque cuit, & le font bouillir encore pour l'achever; & lorsque la sausse est usée raisonnablement, on le dresse dans un plat pour le servir avec un jus de citron.

Bœuf à la vinaigrette. Prenez une tranche de bœuf, battez-la bien, lardez-la de gros lard assaisonné; faites-la cuire avec eau & un verre de vin blanc, assaisonnée de sel, poivre, clou, laurier & un bouquet de fines herbes; il faut qu'elle soit de haut goût: laissez bien consommer le bouillon; & étant refroidie dans le même pot, vous la servirez avec tranches de citron & un filet de vinaigre.

Boucons, est un ragoût qui se fait ainsi: vous prenez des petites tranches de rouelle de veau un peu longues & minces, & vous les applatissez sur une table; ensuite vous prenez de gros lardons de lard & autant de jambon crud; rangez-les en travers sur vos tranches, y mettant un lardon de lard & un de jambon; poudrez-les d'un peu de persil & de ciboule hachés, & assaisonnez-les de fines épices & de fines herbes. Vos tranches étant garnies de ces lardons, vous les roulez proprement & les mettez cuire dans une marmite à la braise; étant cuites, vous en égouttez la graisse, vous les dressez dans un plat, puis vous les servez avec un ragoût de champignons par-dessus.

Boudin noir. Ayez du sang de cochon dans une terrine, & faites en sorte qu'il ne se caille point en le tenant toujours un peu chaudement; mettez-y un peu de lait & une cuillerée de bouillon gras; coupez de la panne de cochon par petits morceaux, ajoutez-y du persil & de la ciboule hachés, & toutes sortes de fines herbes; versez le tout dans le sang & l'assaisonnez de fines épices & sel; remuez bien le tout ensemble, & avec un petit entonnoir vous formerez vos boudins de la longueur que vous voudrez dans des boyaux de cochon bien ratissés & bien nets: les boudins formés, vous les ferez blanchir à l'eau bouillante; & pour sçavoir quand ils seront blanchis, vous les piquerez avec une épingle; s'il n'en sort que de la graisse, c'est signe qu'ils sont blanchis: alors il les faut tirer proprement; & lorsqu'ils seront froids, vous les ferez griller, & les servirez chaudement avec la moutarde.

Boudin blanc. Prenez du blanc de volaille rôtie, hachez-le proprement; coupez ensuite de la panne de cochon fort mince, & mettez le tout dans une casserole avec un peu d'oignon haché que vous y aurez auparavant fait frire, & un peu de fines herbes, hors du persil; assaisonnez-le des épices

ordinaires, & mettez-y du lait ce qu'il en faut : faites bouillir tout cela ensemble, & après tirez votre casserole en arriere, & ajoutez-y deux ou trois blancs d'œufs fouettés ; il faut prendre garde que votre farce ne soit point trop liquide ; ensuite vous formerez votre boudin avec un petit entonnoir dans les boyaux que vous aurez préparés ; & à mesure que vous les remplirez, vous les piquerez tant soit peu pour en faire sortir le vent. Vous les ferez de la longueur que vous jugerez à propos, & les lierez d'un fil par les deux bouts ; après quoi vous les ferez blanchir dans un peu d'eau & de lait, & quelques tranches d'oignons ; étant blanchis, vous les retirerez & les mettrez sur une serviette, & les laisserez refroidir. Pour les servir, il les faut faire griller sur du papier avec un feu médiocre, de peur qu'ils ne crevent ; y mettre un peu de sain-doux ou autre graisse, & servir chaudement.

Boudin de foies gras. Coupez menu un quarteron de panne de porc ; hachez une livre de foies gras & autant de chair de chapon ; assaisonnez le tout de fines herbes, sel, poivre, clous pilés, six jaunes d'œufs crus & deux pintes de crème ; remplissez-en des boyaux de porc, de mouton ou d'agneau, & faites cuire votre boudin dans du lait ; étant cuit, vous le mettrez griller de même que le précédent, & le servirez chaudement.

Boudin de foie de veau. Hachez un foie de veau & le pilez dans un mortier avec le tiers autant de panne de porc, dont vous en couperez aussi en dez ; assaisonnez le tout de sel & poivre, thym & basilic : après cela entonnez-le dans des boyaux de porc ou de veau ; étant fait, vous le ferez cuire dans du vin blanc, sel & laurier à petit feu, & le laisserez ensuite refroidir dans le bouillon pour le griller, & servir comme les autres.

Bouillant, est une espèce de petit pâté qui se fait ainsi : ayez des poulets ou chapons rôtis, prenez-en l'estomac avec un peu de moëlle, gros comme un œuf de tetine de veau blanchie, autant de lard & un peu de fines herbes : le tout étant bien haché & assaisonné, mettez-le sur une assiette ; faites un morceau, de pâte fine & en tirez deux abaisses assez minces, mouillez-en une légèrement avec de l'eau ; mettez de votre farce dessus par petits morceaux, les éloignant d'une distance raisonnable les uns des autres ; couvrez-les ensuite de l'autre abaisse, & avec la pointe de vos doigts enfermez chaque morceau entre les deux pâtes, & avec un fer propre à cela, coupez-les un à un, & mettez le dessus dessous, les dressant comme si c'étoient des petits pâtés, & les faites cuire au four : étant cuits, servez-les chaudement.

Bouillon gras. Faites cuire dans une marmite des tranches de cimier, rouelles de veau & autres viandes, comme mouton, volaille, telle qu'il vous plaira ; assaisonnez le tout de sel, racines, oignons & clous ; étant cuit, tirez-en le jus & le bouillon, le passant par un linge ; remettez encore de l'eau avec votre viande, & les ayant bien fait cuire, tirez-en encore le bouillon ; & servez-vous-en pour mouiller toutes sortes de coalis, & pour mettre cuire toutes sortes de volailles & légumes.

Bouillon de poisson. Prenez les corps de plusieurs poissons dont la chair aura servi pour faire des hachis ; ayez une anguille, coupez-la par morceaux ; mettez le tout dans une marmite suffisamment grande, avec eau, beurre, sel & poivre, un bouquet de fines herbes, & un oignon piqué de clous de

girosfle ; laissez bien bouillir le tout ensemble pendant une heure ; passez-le après dans un linge blanc , & vous en servez au besoin.

Brochet aux huitres. Il faut le couper par tronçons , le mettre en casserole avec vin blanc , persil , ciboule , champignons , truffes hachées , sel , poivre & bon beurre ; ensuite ayez des huitres , faites-les blanchir à l'eau : étant blanchies , jetez-les dans votre ragoût avec leur eau quand vous voudrez servir.

Brochet en ragoût. Coupez-le en tronçons , lardez-les d'anguille , faites-les cuire avec beurre roux , vin blanc , verjus , sel , poivre , clous , un bouquet de fines herbes , laurier , basilic & citron verd ; laissez bien cuire le tout à propos : étant cuit , faites à part un ragoût de champignons , huitres , capres & farine frite , avec la même sausse où aura cuit le brochet : dressez le brochet dans un plat , & jetez le ragoût de champignons par-dessus , & le servez chaudement.

Brochet en filet frit. Vous habillez votre brochet & l'écaillez , puis vous le coupez par tronçons , & en faites des filets que vous mettez mariner : ensuite vous les trempez dans une pâte claire , ou les poudrez de farine seulement , & les faites frire en beurre affiné , & les servez garnis de persil frit. Vous pouvez manger ces filets à la sausse blanche , qui est une liaison de brochet , avec un peu de mie de pain pilé que vous passez à l'étamine , après l'avoir fait bouillir deux ou trois tours dans une casserole avec un peu de bouillon ou coulis de poisson : faites mitonner vos filets de brochet dans cette sausse bien assaisonnée de sel , poivre & fines herbes en bouquet ; & si vous voulez , mettez-y des champignons , des truffes , mousserons & jus de citron en servant.

Brochet aux navets. Coupez votre brochet par petits morceaux , & faites-les blanchir ; étant égoutés , passez-les au beurre roux ; & vos navets à moitié roux aussi , vous les ferez cuire doucement ensemble , & y mettez une liaison de bon goût ; servez chaudement.

Brochet au court-bouillon. On coupe le brochet en quatre , ou on le laisse entier ; on le met dans une casserole , & on jette dessus du vinaigre & du sel tout bouillant. Faites bouillir ensuite du vin blanc , verjus , sel , poivre , clous , muscade , laurier , oignons & citron verd ou orange ; & quand il bouillira à grand feu , mettez-y votre brochet que vous laisserez cuire ; étant cuit , vous le tirez & le servez à sec sur une serviette blanche garnie de persil.

Brochet farci. Ayez un ou plusieurs brochets , écaillez-les & les desosse par le dos , que la tête & la queue tiennent à la peau : faites une farce avec la même chair & la chair d'anguille , assaisonnez-la de sel , poivre , muscade , clous , ciboule , beurre frais , champignons & fines herbes : votre farce étant faite , remplissez-en la peau de vos brochets & la cousez. Vous les ferez cuire dans une casserole avec beurre roux & un peu de farine , vin blanc , verjus , un peu de bouillon de poisson ou purée claire , un morceau de citron verd , sel & poivre , & sur la fin vous y ajouterez un ragoût d'huitres , laités de carpes & champignons ; vous les dresserez proprement dans un plat , & les servirez chaudement.

Brochet à la sausse d'anchois. Habillez vos brochets & les ouvrez par le ventre ; incisez-les & les mettez mariner avec vinaigre , sel , poivre , ciboules

& laurier ; étant marinés , farinez-les & les faites frire de belle couleur ; ensuite faites fondre des anchois avec beurre roux , & les ayant passés à l'étamine , ajoutez-y du jus d'orange , des capres & du poivre blanc : mettez vos brochets dans la sauffe & les servez garnis de persil frit.

Brochet rôti. Ecaillez-le & l'incisez légèrement ; lardez-le de moyens lardons d'anguille , assaisonné de sel , poivre , muscade , ciboules & fines herbes ; mettez-le à la broche tout de son long , & l'arrosez en cuisant de beurre , vin blanc , vinaigre , citron verd : étant cuit , faites fondre des anchois dans la sauffe , & les passez par l'étamine avec un peu de farine cuite ; ajoutez-y des huitres amorties dans la sauffe avec capres & poivre blanc , & servez chaudement. Vous pouvez , si vous voulez , farcir votre brochet d'une farce de poisson assaisonnée de bon goût.

Cailles rôties. On les vuide & on les barde , puis on les fait rôtir à la broche ; ensuite on les sert avec un jus d'orange.

Cailles à la braise. Voyez pour cela l'article des pigeons , & vous y conformez ; étant cuites , vous les servez avec un ragoût de ris de veau passé au blanc , avec champignons , truffes & crêtes ; & y ayant mis les cailles un peu avant que de servir , vous y délayerez un jaune d'œuf avec de la crème.

Cailles en ragoût. Fendez vos cailles en deux sans les séparer , passez-les à la casserole avec lard fondu , assaisonnées d'un bouquet de fines herbes , sel , poivre , muscade , trois ou quatre champignons , un peu de farine , & mouillez-les de bouillon gras ou de bon jus : laissez cuire le tout doucement ; étant cuites , & avant de les servir , jetez-y un jus de mouton.

Canard aux huitres. Ayez un canard sauvage , vuidez-le & le troussiez proprement ; faites-le cuire à demi à la broche : ensuite faites un ragoût composé de ris de veau , truffes & huitres , assaisonné de fines herbes , persil & ciboule hachés , sel & poivre , & faites que le ragoût soit un peu lié : quand il est presque cuit , il faut farcir votre canard du même ragoût , & le bien ficeler , de crainte que la farce ne tombe : faites-le rôtir encore un peu à la broche ; étant cuit , servez-le avec le même ragoût par-dessus ; on peut y mettre un coulis de champignons , & le servir chaudement.

Canard en ragoût. Votre canard étant cuit à la broche , faites un ragoût de ris de veau , culs d'artichauts , truffes , champignons , une gouffe d'ail , une pointe de vinaigre , un bouquet de fines herbes , le tout passé au roux & bon jus : étant cuit à propos , jetez-le sur votre canard , & servez chaudement. Une autre fois , après que votre canard est cuit à la broche , coupez-le en filets , & le mettez avec des concombres en ragoût , quelques rocamboles dedans , jus de citron , & une petite pointe de vinaigre , & le servez chaudement.

Cardes d'artichauts. Epluchez-les bien de leurs filets en les coupant par morceaux , jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche , pour qu'elles ne noircissent point ; ensuite faites-les cuire à l'eau avec un morceau de pain : étant cuites , égouttez-les & les passez à la casserole avec un jus de bœuf , moëlle de bœuf hachée , assaisonnée de sel , poivre & un bouquet de fines herbes ; laissez mitonner le tout ensemble , & les servez chaudement avec un jus de citron ou filet de verjus. Si vous les voulez en maigre , étant cuites à l'eau , comme nous venons de dire , & égoutées , faites une sauffe blanche avec

Beurre frais lié d'un peu de farine, que vous faites fondre ensemble avec sel, poivre & un peu de vinaigre : étant prêtes à servir, délayez-y deux jaunes d'œufs. Les *cardons d'Espagne* s'accoutument comme les cardes d'artichauts.

Cardes-Poirée. On les épluche de leurs feuilles, on les coupe par morceaux, on les lave & on les fait cuire à l'eau, observant de mettre lorsqu'on les fait cuire, des feuilles par-dessus, pour qu'elles ne noircissent point; quelques-uns y mettent un morceau de mie de pain ou un peu de farine, & gros comme une noix de beurre : étant cuites, on les tire & on les met égouter. On fait une sausse de cette manière. On délaye bien un peu de farine dans une casserole avec un peu de vinaigre & de l'eau, on y met du sel, du poivre & de la muscade rapée : on tourne toujours cela sur le feu d'un même côté, & quand cela a bouilli un peu de tems, on y délaye un jaune d'œuf avec un morceau de bon beurre tout ensemble; lorsque le beurre est fondu, on le tire du feu; on dresse les cardes proprement dans un plat, on verse la sausse dessus, & on les sert chaudement.

Carpe aux champignons. Ecaillez & vuidez votre carpe, tailladez-la un peu sur les côtés, frotez-la de beurre fondu & la poudrez de sel menu : ensuite faites-la griller; étant cuite, faites un ragoût de champignons, mousserons, laités de carpes & culs d'artichauts; mettez dans la sausse des petites croutes de pain en cuisant, avec oignons & capres : votre ragoût étant cuit, jetez-le dessus la carpe, & servez chaudement garni de pain frit.

Carpe en ragoût. Ecaillez-la & la vuidez; lardez-la de gros lardons d'anguille; passez-la à la casserole avec beurre roux & un peu de farine frite & champignons; assaisonnez-la de sel, poivre, muscade, clous, une feuille de laurier, un morceau de citron vert, & un verre de vin blanc : quand elle sera cuite, mettez-y des huitres fraîches & des capres; laissez-les un peu mitonner ensemble, & servez chaudement.

Carpe farcie. Habillez-la & séparez la peau d'avec la chair, y laissant la tête & la queue : ensuite vous faites une farce de la même chair & de chair d'anguille, laités de carpes assaisonnées de fines herbes, sel, poivre, clous, muscade, thym, beurre frais & champignons, le tout haché bien menu; puis vous farcissez vos peaux & les cousez ensemble; vous la mettez cuire au four ou bien dans une casserole avec beurre roux, vin blanc, bouillon de poisson ou purée claire & bon assaisonnement, étendant par-dessus du beurre bien manié avec farine frite & persil haché menu. Quand votre carpe est cuite, servez-la avec un ragoût de laités de carpes & champignons.

Carpes au court-bouillon. Prenez une ou deux carpes, ôtez-en les ouies & les dedans; mettez-les dans une casserole, & jetez par-dessus du vinaigre & du sel tout bouillant; faites-les cuire ensuite avec du vin blanc, verjus, vinaigre, oignons, laurier, clous, poivre & sel; étant cuites, vous les servez sur une serviette blanche avec persil vert.

Carpes grillées. Ecaillez vos carpes & les vuidez; frotez-les de beurre fondu, & les poudrez de sel menu; faites-les griller sur le gril; étant cuites, faites-y une sausse avec beurre roux, capres, anchois, citron vert ou orange & vinaigre, assaisonné de sel, poivre, muscade. On peut les servir aussi avec une sausse blanche.

Carpe rôtie à la broche. Ayez une belle carpe laitée, habillez-la; puis

faites-y une farce avec la laite, chair d'anguille, anchois, champignons, marons, chapelure de pain, oignons, oseille, persil & thym : assaisonnez le tout de sel, poivre & clous battus, & bon beurre frais ; la farce étant faite, emplissez-en votre carpe, & recousez l'ouverture ; ensuite piquez-la de clous de girofle & feuilles de laurier, & l'enveloppez dans du papier bien beurré ; embrochez-la, & en cuisant arrosez-la de lait chaud ou de vin blanc ; étant cuite, servez-la sur un ragoût de champignons, laites de carpes, pointes d'asperges, truffes & morilles.

Casserole. Prenez un pain mollet dont la croûte soit dorée, & ne le chapelez point dessus ; percez-le par-dessous, & en ôtez la mie ; ensuite ayez un bon hachis de poulets rôtis ou de poulardes, ou autre sorte de viande cuite ; passez-le à la casserole avec bon jus & bon assaisonnement, comme si c'étoit pour faire un hachis : étant passé, il faut avec une cuillière en mettre dans le pain que vous aurez fait sécher à l'air du feu du côté de la mie ; & après y avoir mis un peu de ce hachis, vous y mettrez quelques petites croûtes de pain par morceaux, & l'acheverez de remplir de ce hachis & de petites croûtes, puis vous le fermerez de la même pièce que vous avez ôtée en le perçant pour en ôter la mie. Prenez ensuite une casserole qui ne soit pas plus grande que votre pain, mettez-y au fond des bardes de lard, & ensuite le pain du côté qu'il a été farci ; faites-le mitonner de cette manière avec de bon jus ; faites en sorte qu'il ne soit pas trop pressé ni trop mitonné, de façon qu'il soit tout entier, le tout bien couvert. Un peu auparavant que de servir, versez-le sur un plat avec adresse, ôtez les bardes, égouttez un peu la graisse, & couvrez votre pain d'un bon ragoût de ris de veau, culs d'artichauts, truffes & petites pointes d'asperges autour, selon la saison.

Casserole au fromage. On l'apprête de même que ci-dessus, hors que dans le pain farci on y met un peu de parmesan rapé ou d'autres fromages ; & quand le pain est cuit & qu'on l'a dressé dans son plat, on le poudre encore du même fromage dont on s'est servi, & on lui fait prendre un peu de couleur dans le four ; & lorsqu'on est prêt à servir, on met le ragoût autour, & on le sert chaudement.

Cercelle, se mange rôtie : pour cela on la vuide & on la met à la broche sans larder ; étant à demi cuite, on la flambe avec du lard, & on la mange toute sanglante avec sel, poivre blanc & jus d'orange.

Cervelas, ou saucisson gros & court, qu'on fait avec de la chair de cochon & du lard assaisonné de sel, poivre, & une pointe de rocamboule, le tout bien haché & mis dans un gros boyau bien ratissé : on les fait de la longueur qu'on veut, en les liant avec du fil. On les fait cuire dans de l'eau avec des fines herbes, & ils se gardent du tems.

Cervelas de carême, voyez *Andouilles.*

Champignons frits. Il faut les bien éplucher & les passer dans une casserole avec un peu de bouillon pour les amortir ; puis on les poudre de sel menu & d'un peu de poivre & farine, & on les frit dans du sain-doux ou beurre affiné : étant frits, vous les servez garnis de persil frit & jus de citron, ou bien ils vous servent pour garnir d'autres plats.

Champignons en ragoût. Vous coupez vos champignons par tranches, & les passez à la casserole avec lard ou beurre frais ; assaisonnez-les de sel, poivre, muscade

muscade & un bouquet de fines herbes. On y fait une liaison avec un peu de farine, jaunes d'œufs & jus de citron ou verjus.

Champignons à la crème. Vous les couperez par morceaux & les ferez cuire dans une casserole avec beurre, sel, poivre, muscade & un bouquet de fines herbes. Quand ils seront cuits & qu'il n'y aura presque plus de sausse, mettez-y de la crème naturelle, & servez chaudement.

On peut si l'on veut les mettre dans une tourtiere avec lard ou beurre frais, persil & thym hachés bien menu, ciboules entières, sel, poivre & muscade, & on les fait cuire au four comme une tourte, bien rissolés & panés; servez-les avec jus de citron & tranches garnies de persil frit.

Champignons. Pour les conserver, il faut les bien éplucher & les bien laver, ensuite les passer un peu dans une casserole avec du bon beurre, & les assaisonner de toutes sortes d'épiceries; étant passés, mettez-les dans un pot avec de l'eau salée & un peu de vinaigre & du beurre par-dessus, & couvrez-les bien. Avant que de les employer, on doit les bien dessaler; ils servent pour toutes sortes de ragoûts.

Il y a encore une autre maniere de conserver les champignons: pour cela on les pele, puis on les fait tremper dans de l'eau fraîche. On fait chauffer d'autre eau dans un chaudron avec un bouquet de feuilles de laurier, de marjolaine & de ciboules, que l'on fait bouillir un bouillon avec les champignons: cela fait, on les tire sur un clayon, on les laisse égouter; & quand ils sont froids, on les met dans un pot avec du clou, du poivre, de l'oignon, du sel, des feuilles de laurier & du bon vinaigre, & on bouche bien le pot.

Champignons en poudre. Ayez une demi-livre de bons champignons bien épluchés, demi-livre de morilles, demi-livre de truffes, & une livre de mousserons, le tout bien épluché: faites-les sécher au soleil ou dans le four quand le pain est retiré; ensuite vous pilerez le tout ensemble dans un mortier, & le passerez au tamis, puis vous le mettrez dans une boîte bien fermée, afin qu'elle ne s'évente pas; elle vous servira toute l'année à mettre dans vos ragoûts.

Chapons gras, se doivent vuidier & barder: on met dans le corps un oignon piqué de clous avec sel & poivre blanc; étant cuits, ôtez la barde, panez-les, & les mangez avec cresson amorti dans le vinaigre & sel; ou bien servez-les avec orange & sel, ou huitres amorties dans le dégoût. Quant aux chapons qui ne sont pas gras, on les peut piquer de menu lard, & les manger de même que les autres, aussi-bien que les *poulardes*.

Chapons gras à la daube: voyez ci-après *Daube d'Oison*.

Chevreau. Pour être bon, il faut qu'il ait plus de quinze jours ou trois semaines: sa chair est assez semblable à celle de l'agneau, mais elle differe beaucoup au goût & qualité; on en fait les mêmes apprêts que pour l'agneau. On le mange rôti, & pour cela on le fait blanchir à l'eau ou sur la braise; on le pique de menu lard, & on le mange à la sausse verte ou à l'orange, sel & poivre blanc, ou avec vinaigre.

Chevreuil, est une espèce de chèvre sauvage. Pour être bon, il doit être jeune; quand il est avancé en âge, sa chair est dure. Il se mange rôti: pour cela, piquez-le de menu lard, & le faites rôtir; pendant qu'il cuit, passez la gatte par la casserole avec lard fondu & un oignon: étant cuite, pilez le tout

dans le mortier, & le passez par l'étamine avec jus de mouton, de citron & de champignons, & poivre blanc. Vous le pouvez manger à la sausse douce, comme il est marqué à l'article de la biche.

Chevreuil en casserole. Lardez votre viande de gros lard, passez-la à la casserole avec lard fondu; étant passée, assaisonnez-la de sel, poivre, laurier, muscade, un bouquet de fines herbes, & du bouillon gras, ou eau chaude, avec un verre de vin blanc & un morceau de citron vert; liez la sausse avec farine frite, & servez chaudement avec jus de citron: on peut aussi, étant lardé de gros lard & cuit comme on vient de dire, le laisser refroidir dans son bouillon, & le servir sur une serviette garnie de persil vert.

Chevreuil en civet. Coupez la chair par morceaux gros comme une épaule de lièvre, lardez-les de gros lard assaisonné, passez-les à la casserole avec lard fondu; ensuite faites-les cuire avec bouillon & vin blanc, un bouquet de fines herbes, assaisonné de sel, poivre, muscade, laurier & citron vert; laissez bien cuire le tout: étant cuit, vous liez la sausse avec farine frite & un filet de vinaigre, & servez chaudement.

Choux-fleurs. Epluchez-les bien & les faites cuire à l'eau avec sel, un morceau de beurre & un clou de girofle, à grand feu; puis faites-les bien égoutter & les dressez proprement dans un plat; ensuite faites une sausse liée avec beurre, vinaigre, sel, muscade, poivre blanc. Pétrissez votre beurre avec un peu de farine avant de le faire fondre, pour lier la sausse; jetez-la sur vos choux-fleurs, & les servez chaudement. Les choux-fleurs se mangent aussi en salade.

Choux farcis. Prenez une bonne tête de choux-pommé, ôtez-en le pied & un peu dans le corps, faites-le blanchir dans l'eau: étant blanchi, tirez-le & le laissez égoutter; ensuite ouvrez-le adroitement, & en étendez les feuilles qui doivent toutes se tenir ensemble: étant ouvert, on y met dans le milieu une farce composée de chair de volaille, & quelque morceau de rouelle de veau, du lard blanchi, & de la graisse de jambon cuit, des truffes & champignons hachés, du persil & de la ciboule, une pointe d'ail, le tout assaisonné de fines herbes & épices, avec de la mie de pain, deux œufs entiers & deux ou trois jaunes, le tout bien haché & pilé dans le mortier. Votre chou étant rempli de farce, refermez-le, ficellez-le proprement, & l'empotez dans une marmite ou casserole avec des tranches de veau ou de bœuf bien battu; rangez-les dans une casserole comme pour en faire du jus, faites-lui prendre couleur; & étant coloré, mettez-y une pincée de farine, & faites prendre couleur tout ensemble: mouillez-le ensuite de bon bouillon, & l'assaisonnez de fines herbes & tranches d'oignon; étant à demi-cuit, mettez le tout avec votre chou, les tranches & le jus, & faites-les cuire ensemble avec poivre & clous; prenez garde de trop mettre de sel. Quand tout sera cuit, il le faut dresser dans un plat sans bouillon, mettre un ragoût de champignons par-dessus, & le servir chaudement.

Cimier, est la pièce de chair du bœuf qui fait partie de la cuisse qui contient plusieurs tranches: chaque tranche contient trois morceaux, dont le premier s'appelle la *pièce ronde*, le second la *semelle*, & le troisième le *centre*: le derrière du cimier est contenu depuis les tranchés jusqu'à la queue; on le nomme *culotte*.

Cochon de lait rôti. Prenez un petit cochon de lait, échaudez-le bien & le vuidez proprement ; battez-le un peu avec un bâton autour du corps, pour en rendre la chair plus délicate ; jetez-lui dans le corps du sel, du poivre, une ciboule, un oignon piqué de clous, & un morceau de beurre : puis mettez-le à la broche ; & quand il est un peu échauffé, arrosez-le par-tout d'huile d'olive avec une plume ; étant cuit, tirez-le & le servez chaudement.

Cochon de lait farci. Votre cochon de lait étant bien échaudé & vuidé ; hachez le foie à part avec du lard blanchi, des truffes & des champignons, quelques capres, un anchois, une moitié d'ail, un peu de fines herbes, sel, poivre & muscade ; passez-le tout dans la casserole ; étant cuit, vous en farcissez le corps de votre cochon, & cousez avec du fil l'ouverture, & le faites rôtir, l'arrosant d'huile d'olive avec une plume : étant cuit, servez-le chaudement.

Cochon de lait en ragoût. Coupez-le en quatre, & le passez à la casserole avec lard fondu ; étant bien passé, tirez-le & le faites cuire avec bon bouillon, un oignon piqué de clous, un bouquet de fines herbes, sel, poivre & muscade : le tout étant presque cuit, mettez-y un verre de vin blanc. Passez dans votre lard qui vous à servi à passer vos quartiers de cochon, des huitres & farine, un morceau de citron, capres & olives desossées, & jetez le tout dans votre ragoût : étant prêt à servir, mettez-y un jus de citron, & servez chaudement.

Concombres confits, sont pour l'usage de la cuisine. Lorsqu'ils sont à demi-grosleur, après les avoir fait sécher, on leur fiche dans chaque bout deux ou trois clous de girofle, & on les met dans de grands barils ou pots de grès avec du sel & du poivre à discrétion ; ensuite on remplit les vases d'eau & de vinaigre en égale quantité, pour que les concombres ne soient point trop âcres.

Concombres farcis. Prenez des concombres qui ne soient point trop gros, pelez-les bien & les vuidez de leurs semences par un des bouts, sans les couper ; ensuite faites une farce de toutes sortes de blancs de volaille ou d'un morceau de rouelle de veau, le tout bien haché avec lard, moëlle de bœuf, jambon cuit, champignons, truffes, & de toutes sortes de fines herbes ; tout cela bien haché & assaisonné, farcissez vos concombres, & les faites un peu blanchir ; ensuite mettez-les cuire dans de bon jus ou bouillon gras : prenez garde qu'ils ne soient point trop cuits : étant cuits, tirez-les & les coupez en deux, laissez-les refroidir ; faites une pâte avec de la farine délayée dans de l'eau, un peu de sel, gros comme une noix ou deux de beurre fondu & un œuf, le tout battu ensemble : trempez vos concombres dans cette pâte, puis ayez du sain-doux tout prêt, & les faites frire de belle couleur ; dressez-les dans un plat, & les servez chaudement.

Concombres à la matelotte. On les farcit comme on vient de le dire, & on les fait cuire dans de bon jus ; étant cuits, on les dégraisse bien, & on observe qu'il n'y ait point trop de sausse : liez-la avec quelque bon coulis ; & avant que de servir, jetez un filet de vinaigre, & servez chaudement.

Côtelettes farcies. Prenez des côtelettes de mouton ou de veau, faites-les cuire dans une marmite avec bon bouillon : étant cuites, ôtez la chair & en gardez les os ; ensuite hachez cette chair avec du lard, de la tetine de veau cuite, un peu de persil & de ciboule, des champignons & truffes, le tout

XXX xx ij

haché ensemble , & pilé encore dans un mortier avec les épices & assaisonnemens nécessaires , une mie de pain trempée dans du lait , & un peu de crème de lait ; liez votre farce avec des jaunes d'œufs , de manière qu'elle ne soit point trop liquide : ensuite vous faites des bardes de lard de la grandeur de vos côtelettes , vous mettez de cette farce sur les bardes avec l'os des côtelettes , & vous faites la même chose à chaque côtelette que vous formerez rondement avec un couteau trempé dans des œufs fouettés , comme si c'étoit une côtelette véritable : vous les dorez & panez par-dessus ; vous les rangez dans une tourtière ; puis vous les mettez au four pour leur faire prendre une belle couleur ; après quoi vous les fervez chaudement.

Coulis de bœuf pour différens potages gras. Prenez un morceau de bœuf de cimier que vous faites rôtir à la broche bien rissolé : pilez tout chaud tout ce qui est le plus cuit avec croûton de pain , carcasses de perdrix & autres que vous aurez ; le tout étant bien pilé & arrosé de bon jus , passez-le dans une casserole avec jus & bon bouillon , & l'assaisonnez de sel , poivre , clou , thym , basilic , & un morceau de citron verd. Vous le faites bouillir quatre ou cinq bouillons , & le passez dans l'étamine ; puis vous vous en fervez pour mettre sur vos potages avec jus de citron.

Coulis de veau & de jambon. Prenez un morceau de rouelle de veau , & la moitié autant de jambon maigre : coupez l'un & l'autre par tranches , mettez-les dans une casserole suer à petit feu ; & quand il est cuit , jetez y des croûtes de pain séches , ciboules , persil , basilic , clous de girofle & bon bouillon bien assaisonné ; le tout étant de bon goût , passez le à l'étamine , & le tenez un peu épais.

Coulis de chapon. Prenez un chapon rôti , pilez-le dans un mortier le plus que vous pourrez ; ensuite passez des croûtes de pain dans du lard fondu ; & étant bien rousées , vous y mettez de la ciboule , persil , basilic & un peu de mouffrons bien hachés que vous mêlerez avec votre chapon pilé , & acheverez de le passer sur le fourneau ; ajoutez-y de bon bouillon autant que vous jugerez à propos , & le passez par l'étamine.

Coulis de perdrix. Vous prenez deux perdrix rôties , vous les pilez dans un mortier avec les bardes de lard dans lesquelles vous les aurez fait cuire ; ensuite prenez une pincée de truffes vertes & autant de champignons frais que vous passerez dans du lard fondu avec fines herbes , ciboules , basilic , marjolaine ; puis vous mêlerez votre viande pilée ensemble dans la même casserole avec deux bonnes cuillerées de jus de veau , pour les faire mitonner à petit feu ; & vous passerez ensuite votre coulis dans l'étamine.

Coulis de canard. Ayez un canard rôti , pilez le dans un mortier : faites rissoler du jambon dans une casserole , & les mettez dans un pot avec une poignée de lentilles pour faire cuire le tout ensemble ; mettez-y deux ou trois clous de girofle , une gouffe d'ail , de la sariette & ciboule ; & après qu'il sera cuit , pilez le tout avec la viande du canard , & le passez dans une casserole avec lard fondu , & ensuite du bouillon clair , afin que ce coulis ait un beau blond ; puis vous le passez à l'étamine.

Coulis de gros pigeons. Faites rôtir deux ou trois gros pigeons , puis les pilez dans un mortier : hachez trois anchois , une pincée de capres , un peu de truffes & morilles , deux ou trois rocamboles , persil & ciboule : le tout bien

haché , mêlez-le avec la viande des pigeons , & passez-le dans une casserole avec lard fondu ; mettez-y du bon jus , passez-le par l'étamine , & le tenez aussi épais que vous jugerez à propos.

Coulis blanc. Faites rôtir une poularde à la broche , prenez-en le blanc avec un morceau de veau cuit aussi bien blanc ; pilez le tout dans un mortier ; ayez ensuite un quarteron d'amandes douces pelées , pilez-les bien , ajoutez-y une mie de pain bien blanc trempée dans de bon bouillon ; mettez le tout ensemble dans une casserole & le mouillez de bon bouillon ; le tout bien assaisonné , faites-le bouillir un bouillon ou deux & le passez par l'étamine ; en le passant , vous y pouvez mettre un peu de lait ou de crème pour le rendre plus blanc , & prendre garde qu'il ne tourne en le faisant chauffer.

Coulis blanc en maigre. Prenez des amandes douces la quantité qu'il vous plaira , vous les pelerez & les pilerez dans un mortier ; il faut avoir de la mie de pain trempée dans de la crème ou du lait , & des filets de poisson cuits , les plus blancs que vous pourrez ; ajoutez-y des mousserons frais , des truffes blanches , basilic , ciboules avec bouillon le plus clair que vous aurez , & laisserez bouillir le tout l'espace d'un quart d'heure ; après quoi vous le passez à l'étamine. Ce coulis est propre à tout ce qu'on a de blanc.

Coulis maigre. Il faut passer des oignons & carottes dans du beurre , & étant bien roux , vous y jetterez une poignée de persil , un peu de basilic , clous de girofle , des croûtes de pain & du bouillon de poisson ; laissez-le un peu mitonner & le passez à l'étamine.

Coulis de racines. Prenez des carottes , racines de persil , panais & oignons par tranches , le tout passé au beurre dans une casserole ; puis vous les pilez dans un mortier avec une mie de pain trempée dans du bouillon de purée : faites bouillir le tout dans une casserole & l'assaisonnez de bon goût. Vous le passez tout chaud dans l'étamine , & vous vous en servez pour tous les potages d'oignons blancs , de porreaux , de cardes , &c.

Coulis de lentilles. Il faut prendre des croûtons de pain , des carottes , panais , racines de persil , oignons par tranches passés au beurre bien chaud ; si c'est en gras , vous vous servez de lard bien roux , & vous y jetez vos racines & vos croûtons de pain : faites bien rissoler le tout jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin bien roux ; mettez-y des lentilles cuites & du bouillon , & l'assaisonnez de bon goût. Ayant bouilli quatre ou cinq bouillons avec un morceau de citron , passez-le par l'étamine : il vous sert pour tous les potages de lentilles , aux croûtes farcies de lentilles & à beaucoup d'autres. En gras , il vous sert pour des potages de pigeons , de canards , perdrix & autres.

Court-bouillon , est une façon particulière de cuire certains poissons : il est composé d'eau , de vinaigre , de sel & de beurre.

Crêpine , est une farce composée de cette manière. Prenez de la rouelle de veau & un morceau de lard , & les faites blanchir ensemble dans le pot ; étant refroidis , hachez-les avec de la panée , quelques blancs de ciboules , deux ou trois rocamboles & autres assaisonnemens. Pilez encore le tout dans un mortier avec un peu de crème ou de lait & des jaunes d'œufs , & mettez ensuite cette farce dans des crêpines , comme du boudin blanc. On les fait

cuire dans une tourtière à petit feu, bien proprement & de belle couleur, & on les sert chaudement.

Crêtes de coq farcies. Prenez-en des plus belles & des plus grandes, & les faites cuire à demi; ouvrez-les ensuite par le gros bout avec la pointe d'un couteau: ayez une farce faite avec un blanc de poulet ou de chapon, moëlle de bœuf, lard pilé, sel, poivre, muscade & un jaune d'œuf; puis farcissez vos crêtes & les faites cuire en casserole avec bouillon gras & quatre ou cinq champignons coupés par tranches; délayez-y un jaune d'œuf crud, & mettez-y un peu de jus de bœuf, & servez chaudement.

Croquet, est un composé d'une farce délicate qui se fait ainsi: prenez des estomacs de poulardes, de chapons, de poulets & de perdrix; hachez cette viande avec du lard blanchi, de la tétine de veau cuite, quelques ris de veau blanchis, des truffes & des champignons, de la moëlle, une mie de pain trempée dans du lait, & toutes sortes de fines herbes, avec un peu de fromage à la crème, & de la crème de lait autant qu'on juge à propos; le tout bien haché & bien assaisonné, on y met quatre ou cinq jaunes d'œufs & un ou deux blancs. Avec cette farce on forme des croquets en rond, on les roule dans un œuf battu, on les pane en même tems, & on les laisse reposer sur un plat, pour les frire ensuite dans du sain-doux, & les servir chaudement.

Culotte de bœuf, est un morceau proche de la queue qu'on appelle derrière de cimier. Prenez une culotte de bœuf aussi grande ou petite que vous voudrez, lardez-la de jambon & de lard bien assaisonné de poivre, sel, coriandre, canelle, clous de girofle & muscade battus, persil, oignons, rocambole, le tout bien mêlé ensemble: vous en ferez entrer autant que vous pourrez dans votre lard, & larderez votre viande dessus & dessous. Vous l'assaisonnerez encore de tous vos ingrédients, & la mettrez dans une casserole pour la faire un peu mariner, avec oignons, persil, rocambole, basilic, thym, verjus, tranches de citron & un peu de bouillon. Il faut l'y laisser deux heures, & la faire cuire dès le soir pour le lendemain. Vous la mettrez dans une serviette avec des bardes de lard, & vous serrerez bien la serviette, afin qu'il n'y entre point de graisse. Vous choisirez une marmite proportionnée, vous mettez une assiette d'argent ou de terre au fond, de peur que la serviette ne brûle, ou la viande; & pour assaisonnement, vous y mettez de la panne de porc ou graisse de bœuf bien fraîche, environ trois livres, suivant que votre pièce de bœuf est grosse: vous y ajoutez du verjus, du vin blanc, gingembre, canelle, poivre long, tranches de citron, muscade, oignon, persil, laurier, du sel ce qu'il en faut, du basilic entier, de la coriandre entière, du fenouil & de l'anis. Tout cela étant dans votre marmite, vous la couvrez & laissez bien consommer votre pièce de bœuf en cuisant tout doucement. Quand elle est cuite, vous la laissez refroidir dans sa graisse: étant froide, vous la tirez & la coupez en tranches minces, & la servez en qualité de bœuf à la royale. Si vous la voulez pour grosse entrée, il ne faut pas la couper: vous faites un grand godiveau que vous placez dans le plat où vous voulez servir votre pièce de bœuf, vous la couvrez du même godiveau, & la mettez au four une heure de tems. Pour la servir, ayez un coulis de bœuf bien fait &

de bon goût ; faites un rond au-dessus du godiveau, faites entrer dedans votre coulis, qu'il pénètre bien par-tout, & un jus de citron par-dessus, & servez chaudement.

Daim, est une espèce de cerf, excepté qu'il a le poil plus blanc, & qu'il est plus petit que le chevreuil. Il s'apprête de plusieurs façons : si on le veut manger rôti, on le larde de gros lard assaisonné de sel, poivre, clous pilés, & on le met tremper avec vinaigre, laurier & sel ; on le fait rôtir à la broche à petit feu, en l'arrosant avec le même vinaigre : étant cuit, mettez anchois, capres, échalottes coupées & citron verd dans la sausse que vous lierez avec farine frite, & le servez chaudement. On peut aussi le piquer de menu lard, le mettre mariner avec cinq ou six gouffes d'ail, & le faire rôtir à la broche enveloppé de papier, puis le manger à la poivrade. Le faon de daim se peut manger de même, excepté qu'il ne faut point la marinade si forte. On peut aussi servir une cuisse de faon avec la croupe moitié piquée, moitié panée, & une poivrade dessus ; ou bien étant piqué de menu lard, le manger à l'aigre-doux, faisant la sausse avec le dégoût, sucre, canelle, poivre blanc, citron verd, un peu de sel, farine frite & échalotte coupée : vous ferez bouillir le tout à petit feu avec vin clair et vinaigre, & tournerez de tems en tems votre faon, afin qu'il en prenne le goût, & servirez chaudement avec des capres.

Daube, est un ragoût qui se mange froid. On se sert pour cela de gigot de veau ou de mouton, de poulets-d'inde, canards, oisons & autres.

Daube d'un gigot de veau. Otez-en la peau & le faites blanchir ; piquez-le de menu lard, & le mettez tremper en verjus, vin blanc, sel, poivre, clous, laurier, & un bouquet de fines herbes : ensuite faites-le rôtir à la broche, & arrosez-le de la marinade ; étant cuit, faites une sausse avec le dégoût, un peu de farine cuite, capres, tranches de citron, jus de champignons & un anchois ; laissez-y mitonner quelque tems votre gigot avant que de le servir, puis servez-le pour entrée. On peut accommoder de même une *éclanche de mouton* à la daube.

Daube d'oison. Il faut larder les oisons de moyen lard assaisonné d'épices & de sel, & les mettre cuire dans une marmite avec bouillon & vin blanc, sel, poivre, laurier, clous de girofle & fines herbes, & les laisser cuire jusqu'à ce que le bouillon soit presque consommé ; étant cuits, on les laisse refroidir dans leur bouillon, puis on les tire & on les sert à sec sur une serviette blanche garnie de persil verd. Les *poulets-d'inde*, *chapons gras*, *perdrix* & autres pièces, se font de même.

Dindon farci. Prenez un dindon & le troussiez pour rôtir, ne le faites point blanchir ; détachez la peau de dessus l'estomac, pour le pouvoir farcir d'une farce faite ainsi. Ayez du lard haché crud, du persil, de la ciboule & toutes sortes de fines herbes ; le tout bien haché & même pilé un peu dans le mortier, & bien assaisonné, farcissez votre dindon entre la peau & la chair, & un peu dans le corps ; il faut après cela le bien ficeler & le faire rôtir à la broche : étant cuit, dressez le dans un plat, & mettez par-dessus un bon ragoût de ris de veau composé de toutes sortes de garnitures, & servez chaudement. On peut faire la même chose à l'égard des *poulets*, *pigeons* & autres volailles ; & pour les déguiser d'un jour à l'autre, on peut les mettre à

la braïse , les ayant farcis comme le dindon ; étant cuits , les bien égoutter & les servir avec un bon ragoût de truffes & de ris de veau , le tout bien passé , dégraissé & lié d'un bon coulis.

Dindons à l'essence d'oignons. Votre dindon étant farci & cuit à la broche comme ci-dessus , coupez des oignons par tranches , & les passez à la caïerole avec lard fondu ; étant passé , égouttez un peu de la graïsse , mouillez-le de jus , & le liez d'un bon coulis. Quand le tout est un peu cuit , on le passe par l'étamine , & on le remet dans une casserole pour lui faire prendre quelques bouillons ; vous dressiez votre dindon dans un plat , & jetez la saulïe dessus , & servez chaudement.

Dindon à la daube : voyez ci-devant *Daube d'Oïson.*

Eclanche de mouton farcie. On la fait cuire à la broche ; étant cuite , on en tire toute la viande , de maniere qu'il n'y reste que les os attachés ensemble. Il faut dégraïsser cette chair & la bien hacher avec du lard blanchi , un peu de graïsse ou de moëlle , des fines herbes , de la ciboule & du persil , un peu de tetine de veau , une mie de pain trempée dans de bon bouillon , deux jaunes d'œufs & deux entiers : le tout étant bien haché , assaisonné & pilé dans le mortier , on met l'os dans le plat que l'on veut servir , & on fait paroître le petit bout de l'éclanche. On met tout autour la moitié de ce godiveau ; on fait un creux façonné comme est l'éclanche ; on trempe les mains dans un œuf battu , afin que rien ne s'y attache ; on remplit ce creux d'un ragoût de toutes sortes de garnitures , bien passé & cuit & bien assaisonné , & on acheve de le remplir avec la farce qui fasse le même dessein qu'une éclanche : le tout étant bien pané , on le met au four pour lui faire prendre couleur. Etant coloré , on le tire du four , on ôte bien la graïsse qui est autour du plat , & par une petite ouverture au-dessus , on y met un peu de coulis bien fait , & on le recouvre pour le servir chaudement.

Eclanche de mouton farcie à la crème. Ayez une grosse éclanche , desolfez-la & en prenez toute la chair ; prenez aussi un morceau de veau , de la panne , un morceau de lard , de la graïsse de bœuf , & hachez bien le tout ensemble : vous y mettez un peu de ciboule & de persil haché avec deux ou trois rocamboles , un peu de basilic , le tout bien haché & assaisonné de sel , poivre , épices fines & un peu de coriandre : vous mêlez & pilez le tout dans un mortier avec crème , jaunes d'œufs & mie de pain : étant bien battu , vous en farcissez votre os en façon d'éclanche , & vous la dorez de blanc d'œuf & mie de pain par-dessus. Vous la faites cuire au four sur une tourtiere avec des bardes de lard dessous : il faut que la farce ait un peu de corps , afin qu'elle ne rompe point ; étant cuite & de belle couleur , dégraïssiez-la & la servez chaudement.

Eclanche de mouton à la royale. Prenez une éclanche mortifiée , ôtez-en la graïsse & la chair qui est autour du manche , battez-la & la lardez de gros lard bien assaisonné ; ensuite farinez-la & lui faites prendre couleur dans du sain-doux chaud. Après il la faut empoter avec toutes sortes de fines herbes , quelques oignons piqués de clous de girofle , avec de bon bouillon ou de l'eau : couvrez bien le pot & la faites cuire long-tems à petit feu : étant cuite , ayez un bon ragoût de champignons , truffes , culs d'artichauts , pointes d'asperges , ris de veau , le tout bien passé ; mettez-y aussi quelque bon coulis ,

Coulis : ensuite tirez l'éclanche du pot, dressez-la dans son plat, mettez le ragoût par-dessus, & servez chaudement : on peut mettre bouillir quelque tems l'éclanche dans le ragoût, pour lui en faire prendre le goût.

Eclanche de mouton à la chicorée. Faites rôtir l'éclanche, prenant garde qu'elle ne soit point trop cuite : pendant qu'elle cuira, coupez de la chicorée par tranches, & la faites un peu blanchir ; tirez-la & la laissez égoutter : prenez du lard, coupez-le en petites tranches, & faites un petit roux avec un peu de farine & de bon jus, le tout bien assaisonné, & un bouquet de fines herbes dedans, avec un filet de vinaigre. Mettez cuire votre chicorée dedans, & prenez garde qu'elle ne noircisse : faites que le ragoût soit un peu de haut goût, dressez-le dans un plat, & servez l'éclanche dessus.

Eclanche de mouton à la daube : voyez ci-devant *Daube d'un gigot de veau.*

Ecrevisses en ragoût. Prenez des écrevisses, lavez-les bien & les faites cuire dans de l'eau ; ensuite épluchez-les & ôtez-en les queues & les pinces, & les mettez à part ; passez-les dans une casserole avec beurre roux & un peu de farine ; jetez-y quelques truffes coupées par tranches, des petits champignons, culs d'artichauts, pointes d'asperges : étant passées, mouillez-les de bon bouillon de poisson ou autre, & jetez-y un bouquet de fines herbes ; vous pouvez y mettre des laitances de carpes, le tout bien assaisonné : laissez-les cuire à petit feu ; étant cuites, servez-les chaudement.

Eperlans frits. Il faut les écailler & les vider, les mettre mariner avec vinaigre, sel, poivre, ciboule & laurier ; ensuite les essuyer sur un linge, les fariner & les faire frire ; ensuite les servir chaudement avec du persil frit.

Eperlans en ragoût. Mettez-les en casserole, & les faites cuire avec beurre & un peu de vin blanc, sel, poivre, muscade, un morceau de citron verd, & un peu de farine pour liaison, & en servant mettez-y des capres.

Epice toute prête pour la cuisine : voyez ci-après aux *pâtés.*

Esturgeon à la sainte Menchoult en gras. On le coupe par grosses tranches qu'on met cuire dans du lait, du vin blanc, une feuille de laurier, le tout bien assaisonné, avec un peu de lard fondu : on fait cuire là-dedans doucement les tranches d'esturgeon ; ensuite on les pane & on les fait griller, puis on les sert à sec ou avec une saussé dessous comme à la queue de mouton, & on les présente chaudement.

Esturgeon en fricandeaux en gras. Prenez des tranches d'esturgeon, piquez-les de lard, farinez-les tant soit peu, & leur faites prendre couleur dans du lard ou sain-doux : cela fait, mettez-les dans une casserole avec bon jus de bœuf, fines herbes, truffes, champignons, ris de veau & un bon coulis ; le tout étant cuit à propos & bien dégraissé, mettez-y un filet de verjus, & le servez chaudement.

Esturgeon en haricot aux navets. Vous le faites cuire à l'eau & au sel, poivre ; thym, oignon & clous ; si vous avez du bouillon, vous y en mettez ; étant cuit, vous passez votre esturgeon au roux avec du lard ; ensuite vous le laissez égoutter, & le jetez dans un coulis préparé avec vos navets ; vous y mettez un peu de jambon haché menu, & servez chaudement.

Esturgeon au court-bouillon. Faites-le cuire dans un bon court-bouillon, & le servez à sec sur une serviette blanche ; ou bien vos tranches d'esturgeon étant cuites, vous les passez en ragoût dans du beurre avec champignons,

truffes, morilles, laitances de carpes, assaisonné de sel, poivre & fines herbes, & servez chaudement.

Faisan à la sausse de carpe. Ayez un faisan bien trouffé, bardez-le d'une bonne barde de lard, & le faites rôtir, prenant garde qu'il ne sèche pas trop. Pendant qu'il cuit, prenez une casserole, rangez au fond des tranches de veau, des tranches de jambon, quelques tranches d'oignons, racines de persil & un bouquet de fines herbes. Il faut avoir une carpe & la vuidier, la laver dans une eau seulement, la couper par morceaux, & l'arranger dans la même casserole, mettre le tout sur le feu, & l'y laisser prendre couleur: ensuite mouillez le tout de bon jus de veau avec une bouteille de bon vin, une gouffe d'ail, des champignons hachés, des truffes, quelques petites croûtes de pain: faites bien cuire le tout, ayant soin de ne pas trop saler. Quand il est bien cuit, passez-le par l'étamine à force de bras, & faites que la sausse soit un peu liée. Votre faisaa étant cuit, débardez-le & le dressez dans un plat avec la sausse par-dessus, & servez chaudement. Les faisans & faisandeaux se mangent aussi rôtis; pour cela, plumez-les à sec & les vuidez, piquez-les de menu lard, & les servez avec une sausse au verjus, sel & poivre, ou à l'orange.

Farce, s'entend des viandes & autres choses qu'on hache pour en farcir quelques volailles ou autres choses. Voyez *croquet, élanche, dindon, &c.*

Farce de poisson. Prenez des carpes, brochets, anguilles & autres poissons; habillez-les & les desossez: hachez toutes ces chairs sur une table, faites une omelette qui ne soit pas trop cuite, & y hachez des champignons, des truffes, du persil & de la ciboule: l'omelette étant cuite, hachez-la avec le reste, & assaisonnez bien le tout; ajoutez-y une mie de pain trempée dans du lait, du beurre & quelques jaunes d'œufs; faites que votre farce soit bien liée: elle vous servira pour farcir des soles, des carpes sur l'arrête, pour faire des petites andouillettes, pour farcir des choux, former des petits croquets, des pigeons & toute autre chose que vous jugerez à propos.

Fèves vertes à la crème. Prenez des fèves, ôtez-en la peau; passez-les ensuite à la casserole avec beurre à demi roux; étant bien passées, assaisonnez-les de sel, d'un peu de persil haché menu, d'un peu de sarriette & quelques ciboules entières; mettez-y de l'eau chaude ce qu'il en faut pour les faire cuire: étant cuites comme il faut, mettez-y de la crème fraîche, & lui faites prendre un bouillon; dressez-les dans un plat, & les servez chaudement.

Foies gras à la crépine. Ayez des foies gras, prenez les plus maigres, & les hachez avec du lard blanchi, un peu de graisse & de moëlle, des truffes & des champignons, quelques ris de veau, un peu de persil & de ciboule, & du jambon cuit, le tout bien haché & lié d'un jaune d'œuf; coupez de la crépine par morceaux, selon la grosseur de vos foies, pour les pouvoir rouler dedans, mettez de la farce sur cette crépine coupée, & ensuite un foie gras par-dessus, puis de la farce: faites que le tout soit bien renfermé dans la crépine: vous poserez ces foies ainsi accommodés sur une feuille de papier pour les faire griller avec un peu de lard fondu, ou bien dans une tourtière, & les mettez au bout. Etant cuits, tirez-les, égouttez bien la graisse, & les dressez dans un plat avec un peu de jus chaud dessus, assaisonné d'un peu de poivre & de sel; & ayant pressé le jus d'une orange, servez chaudement.

Foies gras aux champignons. Prenez des foies gras dont vous ôterez l'amer,

placez-les dans une tourtiere avec bardes de lard dessous ; assaisonnez-les de sel & poivre & les couvrez d'autres bardes de lard ; ensuite mettez-les cuire au four, ou feu dessus & dessous, prenant garde qu'ils ne séchent trop ; ensuite prenez des champignons bien épluchés & bien lavés, mettez-les dans un plat avec un peu de lard & un peu de verjus, & ensuite sur le feu ; passez dans une casserole quelques tranches de jambon avec un peu de lard & de farine, & un bouquet de fines herbes ; mouillez-les de bon jus de veau qui ne soit point salé ; mettez les champignons cuire avec, & les foies bien égoutés dans la même sausse ; quand tout est cuit à propos, versez-y un filet de vinaigre, & servez chaudement. On peut, quand ils sont cuits dans une tourtiere, comme on vient de le dire, les servir dans un plat avec un peu de quelque bon jus, & y presser le jus d'une orange, puis servir de même.

Foies gras au jambon. Il faut prendre du jambon, le couper bien mince & le passer au roux avec vos foies ; mettez-y une ciboulette & un peu de persil haché menu & bon assaisonnement, avec un morceau de citron : faites-les cuire à petit feu ; étant cuits, servez-les chaudement avec un bon jus par-dessus.

Foies gras à la braïse. Ayez des foies gras, poudrez-les de sel menu & poivre ; & les ayant enveloppés d'une barde de lard & mis dans une feuille de papier que vous mouillez un peu par-dessus, de peur qu'il ne brûle, vous les ficalez, & les mettez entre deux braïses cuire doucement, & les servez avec le jus.

Foie de veau. Ayez un bon foie de veau le plus blanc que vous pourrez trouver, lardez-le de gros lardons assaisonnés de sel & de poivre ; mettez-le dans une terrine : ouvrez-le un peu dans le milieu, & jetez dans l'entaille du sel, du poivre & un peu de clous de girofle battus ; mettez par-dessus un morceau de moëlle, ajoutez-y un verre d'eau, couvrez-le bien & le faites cuire sur un réchaut à petit feu : étant cuit, vous y mettez un verre de vin & un filet de vinaigre, & vous lui ferez prendre encore quelques bouillons, puis vous le servirez chaudement. On peut aussi le manger froid.

Fricandeaux farcis. Prenez de la cuisse de veau, coupez-la par tranches un peu minces, battez-les un peu avec le dos d'un couteau, piquez-les de moyen lard, rangez-les sur une table, le lard en-dessous ; garnissez le milieu d'un peu de bonne farce faites avec un morceau de veau, moëlle de bœuf, un peu de lard & œufs, assaisonnés de sel, poivre & fines herbes : on l'étend dessus à l'épaisseur d'un écu ; on trempe les doigts dans de l'œuf battu, & on les passe sur le bord du fricandea, afin que le fricandea que vous mettez par-dessus s'y attache bien, & qu'il soit comme une même chose. Le lard doit paroître de tous côtés. Rangez vos fricandeaux dans une casserole, & les mettez sur de la braïse ; couvrez-les bien & leur faites prendre couleur des deux côtés ; ensuite tirez les & les égoutez un peu de leur graisse, de manière qu'on y puisse faire un petit roux avec un peu de farine : après vous les mouillerez avec de bon jus de bœuf ou autre, & les remettrez dans la casserole pour les faire bien cuire ; ajoutez-y quelques truffes, des champignons & ris de veau, quelque bon coulis de pain, & dégraissez bien le tout. Avant que de servir, jetez-y un filet de verjus, rangez-les dans un plat, votre ragoût par-dessus, & servez chaudement.

YYY y y ij

Gigot de veau farci. Ayez un gigot de veau, levez-en la peau & laissez-y tenir le manche : prenez toute la chair de votre gigot & en faites une farce avec de la graisse de veau, du lard, fines herbes, fines épices, poivre, sel, persil & ciboules hachés, champignons, une mie de pain trempée dans de la crème avec quatre jaunes d'œufs crus, le tout haché ensemble & pilé dans le mortier : ensuite farcissez-en l'os de votre gigot ; couvrez-le bien de la peau & le coufez : vous le faites cuire avec bon bouillon ; étant cuit, vous le servez avec un ragoût de champignons.

Gigot de veau à l'estoufado. Lardez-le de gros lard & le passez à la casserole ; mettez-le après étouffer dans une terrine avec champignons, une cuillerée de bouillon, un verre de vin blanc, sel & poivre, un bouquet de fines herbes, clous & muscade. Quand il sera cuit, liez la sausse d'un coulis, & le servez chaudement.

Godiveau d'un poupeton. Prenez de la cuisse de veau, de bonne graisse blanchie & du lard blanchi ; hachez bien le tout, mettez-y quelques truffes & champignons hachés, de la ciboule, du persil, une mie de pain trempée dans de bon jus, quatre œufs, deux entiers & deux jaunes, & formez le poupeton comme un pâté dans la casserole, avec des bardes de lard dessous. Ayez ensuite des petits pigeonneaux, passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, & les mouillez de jus ; mettez-y toutes sortes de fines herbes & de bonnes garnitures, & quelques petites tranches de jambon bien minces, le tout bien assaisonné : votre ragoût de pigeonneaux étant cuit & de bon goût, vous le laissez refroidir & l'arrangez dans votre poupeton, puis vous achevez de le couvrir avec la farce ; & afin qu'il ne creve pas ; vous battez un œuf, & avec la main vous l'accordez proprement, & vous renversez dessus les bardes qui sont autour. Cela fait, vous le mettez cuire à la braise à petit feu dessus & dessous ; étant cuit, vous le dégraissez & vous le placez dans un plat, après quoi vous le servez chaudement.

Grenade. Il faut avoir des fricandeaux piqués de petit lard, & une casserole ronde qui ne soit pas trop grande ; mettez-y des belles bardes de lard dessous, & rangez vos fricandeaux le lard en dehors, qu'ils soient en pointe au milieu, & qu'ils se touchent l'un à l'autre. De peur que cela ne se défasse en cuisant, on les fait tenir ensemble avec du blanc d'œuf battu, dans lequel on mouille la main pour les humecter par les bords qui doivent être plus minces que le reste. On met dans le treux que cela fait & tout autour un peu de godiveau, réservant le milieu pour y placer six petits pigeonneaux passés en ragoût avec des ris de veau, truffes, champignons & petites tranches de jambon ; le tout bien assaisonné, cuit & de bon goût, on les met dans la grenade ; on couvre le dessus du reste de la farce ou godiveau, la façonnant avec la main trempée dans de l'œuf battu, & on joint les fricandeaux tout contre. On met par dessus encore quelques bardes de lard, & on les fait cuire à la braise, afin qu'ils prennent belle couleur. Pour servir, il faut le renverser sens dessus dessous ; & l'ayant bien dégraisé, vous ouvrirez la pointe des fricandeaux comme une grenade, & servirez chaudement.

Grenouilles. Prenez des cuisses de grenouilles, écorchez-les, lavez-les bien, & les fricassez comme une fricassée de poulets : ou bien si vous voulez les faire frire, trempez-les dans une pâte claire, & les faites frire dans du beurre.

ou de bonne huile de noix : étant bien frites, servez-les avec verjus, sel & poivre.

Grillade. Quand on a quelques volailles froides, comme poulet-d'inde ou autre, on en peut prendre les ailes, les cuisses & le croupion, les griller avec sel & poivre ; passer un peu de farine dans la casserole avec lard fondu ; y mettre quelques huitres, anchois, capres, muscade, un peu de laurier & de citron verd, un filet de vinaigre & un peu de bouillon ; faire mitonner le tout ensemble, & le servir chaudement.

Grives. La véritable saison de les manger est pendant les vendanges, auquel tems elles sont grasses, sur-tout lorsqu'elles ont mangé du raisin ; on les met en ragoût. Pour cela ayez des grives, videz-les & les trouvez proprement ; passez-les à la casserole avec lard fondu, un peu de farine pour lier la sausse, un bouquet de fines herbes assaisonné de sel, poivre, muscade & un verre de vin blanc ; faites mitonner le tout, puis servez chaudement. On les mange aussi rôties : flambez vos grives & les trouvez proprement ; bardes-les, & quand elles seront presque cuites à la broche, poudrez-les de pain & sel menu ; étant cuites, servez-les avec verjus & poivre, après avoir froté le fond du plat d'une échalotte ou d'une rocambole, & un peu de jus d'orange.

Harengs frais. Videz-les par les ouies, frotez-les de beurre fondu, & les panez de mie de pain fine, puis faites-les griller ; étant grillés, faites une sausse avec beurre, verjus ou vinaigre, sel, poivre & de la moutarde ; ceux qui n'aiment point la moutarde, peuvent y mettre un peu de farine pour lier la sausse. On peut aussi les servir avec une sausse rousse : pour cela on fait roussir du beurre, & on y met des fines herbes hachées menu, sel, poivre, capres, anchois & un peu de vinaigre ; ensuite on les sert chaudement.

Haricots verts. On choisit les plus tendres, on leur ôte les filets ; on les fait cuire dans de l'eau & on les laisse égouter, puis on les passe à la poêle dans du beurre assaisonné de sel & de poivre, & on délaye deux jaunes d'œufs avec un peu de verjus, ou bien on y met de la crème pour lier la sausse, & on les sert chaudement.

Haricots verts. Pour en conserver l'hiver, on en choisit les plus tendres, on leur ôte les filets, & on les fait blanchir quelques bouillons ; ensuite on les passe dans de l'eau fraîche, on les met égouter, puis on les arrange dans un pot de grès, & on verse par-dessus de l'eau & du vinaigre, en sorte qu'ils baignent dedans ; on les assaisonne de sel, de poivre & quelques clous de girofle ; après quoi on coule du beurre fondu par-dessus, pour qu'ils ne prennent point d'air, & on les couvre de papier : à mesure que vous voulez les employer, vous les faites tremper dans de l'eau, afin qu'ils se dessalent, & les accommodez comme ci-dessus ; ou bien vous les mangez en salade. On en fait aussi sécher : pour cela ayez des haricots verts telle quantité qu'il vous plaira, choisissez-en les plus tendres, ôtez-en les filets ; faites-les bouillir quelques bouillons, passez-les de même à l'eau fraîche, & les jetez sur une claie : faites-les sécher au soleil, ayant soin de les retourner de tems en tems pour qu'ils séchent également. Lorsqu'ils sont bien séchés, serrez-les en lieu sec ; & pour les faire revenir quand on s'en veut servir, on les met tremper durant deux jours dans de l'eau tiède ; on les passe encore quelques bouillons sur le feu, & on les accommode à l'ordinaire.

Herbes. Pour conserver l'oseille & autres herbes cuites pour l'hiver, il faut dans le mois de Novembre cueillir la quantité que vous voudrez de sacs d'oseille, avec des laitues, de la poirée & du pourpier à proportion, & bien éplucher le tout. Jetez ensuite l'oseille dans une chaudière sur le feu avec un peu d'eau, faites-la bien bouillir & la remuez, de crainte qu'elle ne brûle. Quand elle est presque cuite, mettez le pourpier, la laitue & la poirée que vous ferez bien bouillir, en les remuant souvent, pour mêler le tout ensemble. Un moment avant de tirer vos herbes de dessus le feu, vous y jetterez du sel & du beurre comme pour les manger sur le champ; & après leur avoir fait faire un bouillon en les remuant bien, pour qu'elles prennent également l'assaisonnement, vous les ôterez du feu & les mettrez dans des pots de grès. Le lendemain quand elles seront froides, vous ferez fondre du beurre, dont vous verserez sur vos pots l'épaisseur d'un doigt, pour empêcher vos herbes de prendre l'évent. Lorsque vous voudrez manger de ces herbes, il faut faire un trou dans le beurre qui les couvre, & après en avoir tiré avec une cuillère, remettre le morceau de beurre sur son trou, & ainsi jusqu'à la fin; moyennant ce soin, vous aurez le plaisir de manger des herbes excellentes pendant tout l'hiver, jusqu'aux nouvelles.

Huitres, sont coquillages de mer. On les mange crues avec du poivre à déjeuner, & d'autres façons.

Huitres grillées. Prenez des huitres, ouvrez-les & les laissez dans leur même coquille; mettez un peu de poivre, un peu de persil haché, un peu de beurre & de la rapure de pain bien fine par-dessus; faites-les griller, puis passez-y la pelle rouge par-dessus, & les servez chaudement.

Huitres farcies. Ouvrez vos huitres, faites-les blanchir; après vous les hachez bien avec persil, ciboule, sel & poivre, anchois & bon beurre; mêlez-y une mie de pain trempée dans de la crème, deux ou trois jaunes d'œufs, avec muscade & autres épices douces: vous pilez le tout ensemble dans le mortier, & en farcissez vos coquilles d'huitres; puis les ayant dorées ou panées, vous les mettez cuire au four, sur un gril, ou dans une tourtière, feu dessus & dessous, & les servez à sec ou avec jus de citron.

Huitres frites. Faites-les mariner; étant marinées, trempez-les dans une pâte à beignet, & les faites frire de belle couleur.

Hure de sanglier. Il faut la bien brûler à feu clair, puis la froter avec un morceau de brique à force de bras pour en ôter tout le poil: vous acheverez de la ratifier avec le couteau, & la nettoyez bien; après cela vous la desosserez, ôtant les deux mâchoires: ensuite fendez la en dessous, de manière qu'elle se tienne attachée dessus par sa peau: après quoi prenez votre couteau, & avec la pointe faites pénétrer du sel dans toute la chair: rejoignez-la ensemble & la ficelez bien, l'enveloppant dans une serviette. Ayez un grand chaudron & mettez-la dedans avec une grande quantité d'eau & toutes sortes de fines herbes, de la panne de cochon, de la coriandre pilée, des feuilles de laurier, du clou de girofle & muscade rompue, sel, poivre & oignons: & étant à demi cuite, vous y mettrez une bouteille de bon vin, & acheverez de la faire cuire: il faut bien dix à douze heures pour la faire cuire. Si vous avez le tems, vous pouvez laisser la même tête dans son sel, & la saler auparavant que de la faire cuire. Etant cuite, laissez-la

refroidir dans son bouillon ; ensuite tirez-la & la rangez proprement dans un plat, puis servez-la froide, entière ou par tranches.

Jambon, est la cuisse ou l'épaule d'un cochon ou d'un sanglier qu'on a salé, & qu'on a mis parfumer à la cheminée. Les plus estimés sont ceux de Bayonne & de Mayence.

Aussi-tôt que les jambons sont levés de dessus les porcs, on les laisse contre terre chargés d'un ais avec des pierres par-dessus : ensuite on les sale fortement, on les enveloppe de foin, on les met dans une benne, un lit de terre & un lit de jambons, & deux jours après on les lave ; puis on fait bouillir de la lie de vin avec de la sauge, du romarin, de l'hyssope, de la marjolaine, du thym & du laurier ; on jette le tout tiède sur les jambons placés dans un vaisseau ou benne bien bouchée, où on les laisse deux jours : après quoi on les met à la cheminée, & on les parfume soir & matin pendant huit jours avec du genièvre.

D'autres laissent leurs jambons dans leur sel pendant cinq jours ; ils les mettent ensuite dans de la scieure ou limaille de fer l'espace de dix jours, puis les lavent dans du vin rouge ; & après les avoir tenus enfermés à l'étroit pendant quelques jours, ils les parfument avec du feu de bois de genièvre deux fois par jour pendant quinzaine.

D'autres encore les saient avec du salpêtre pur, les pressent pendant huit jours enveloppés dans un linge, à la presse ou au pressoir, les trempent dans l'esprit de vin, dans lequel on a mis des grains de genièvre pilés ou macérés, & les font sécher à la fumée de bois de genièvre.

Jambons. Pour conserver des jambons, coupez le bout des manches, mettez du poivre dans du vinaigre, frotez-en les jambons, puis saupoudrez de la cendre par-dessus ; ensuite foncez un tonneau avec de la cendre, enterrez les jambons dedans, & couvrez le tonneau.

Jambon. Pour faire cuire le jambon, on le met d'abord tremper dans de l'eau tiède qu'on change plusieurs fois, on le lave & on l'essuye ; puis on le met dans un chaudron, le plus pressé qu'on peut, afin qu'il y ait peu de bouillon, & que l'eau ne diminue point la bonté du jambon. On jette au fond du chaudron une poignée de foin délié avec des fines herbes, deux gros oignons & de l'écorce de citron ; & à mesure que le bouillon se tarit, on l'allonge avec de l'eau chaude jusqu'à ce que le jambon ait acquis une cuisson parfaite, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'une paille entre dans la chair sans se rompre. Alors on l'ôte de dessus le feu, & on le laisse refroidir dans son bouillon jusqu'à ce qu'on puisse le retirer du chaudron avec la main. On le met ensuite égoutter dans un plat ; puis on leve la couenne de dessus le lard, pour le poudrer d'un peu de poivre & d'un peu de canelle broyée ; y piquer quelques clous de girofle, le garnir de persil haché avec un peu de thym & des feuilles de laurier, on le recouvre de sa couenne, & on le laisse refroidir. Il y en a qui le font cuire dans du vin ; mais on prétend que cela lui fait faire la corne & le durcit.

Jambons de Mayence. Il faut lever de beaux jambons de porcs, les laisser mortifier pendant quelques jours, puis les laver avec moitié vin blanc & moitié eau ; ensuite les bien essuyer avec un linge, & les froter par-tout de sel broyé : il faut avoir un grand panier d'éclisse ou benne, mettre au fond un petit lit d'herbes fortes, comme d'hyssope, sauge, sariette, marjolaine,

thym, laurier & romarin, & mettre dessus l'épaisseur d'un doigt de sel menu, sur lequel vous poserez toujours le côté de la chair de vos jambons, afin qu'ils prennent mieux le sel; ensuite vous ferez encore un lit des mêmes herbes sur la couenne de vos jambons avec autant de sel, & vous mettrez vos jambons successivement l'un sur l'autre, jusqu'à ce que le panier soit plein; vous les couvrirez encore desdites herbes & sel, avec des planches par-dessus, chargées de grosses pierres pour les tenir bien pressées: vous les laisserez en cet état pendant quinze jours, pour qu'ils prennent bien sel; après quoi il faut les ôter & les pendre dans un lieu bien fermé, & faire dans ledit endroit pendant cinq ou six jours du feu de genièvre avec la graine, afin qu'il fume bien; quand ils seront bien fumés, vous les pendrez tous dans un grenier, ils se garderont deux à trois ans.

Jambon, essence de jambon. Prenez des petites tranches de jambon crud, battez-les bien, & les passez à la casserole avec un peu de lard fondu; mettez-les sur un réchaud allumé, & ayant une cuillière à la main, faites-leur prendre couleur avec un peu de farine; étant colorées, mettez-y un jus de veau, un bouquet de ciboules & de fines herbes, du clou de girofle, une gouffe d'ail, une poignée de champignons hachés, des truffes hachées, quelques croûtes de pain & un filet de vinaigre; & lorsque tout cela est cuit, passez-le à l'étamine, & versez ce jus dans un pot qui soit propre. On s'en sert pour toutes sortes de ragôts où il entre du jambon.

Jambon en ragoût à l'hipocras. Coupez des tranches de jambon crud, passez-les à la casserole; puis faites une sausse avec sucre, canelle, un macaron pilé, vin rouge, un peu de poivre blanc concassé, & y mettez vos tranches avec un jus d'orange, & servez chaudement.

Jambon de poisson. Prenez chair de carpes, de tanches, d'anguilles, de saumon frais, avec des laitances de carpes; hachez bien le tout & le pilez encore dans un mortier avec sel, poivre, muscade & beurre: mêlez bien toutes ces chairs ensemble, & formez-en une maniere de jambon sur des peaux de carpes: vous enveloperez le tout dans un linge neuf que vous coudrez bien serré, & le ferez cuire avec moitié eau & vin, assaisonné de clou, laurier & poivre: étant cuit, laissez-le refroidir dans son bouillon, & servez avec laurier & fines herbes coupées menu. Vous le pouvez aussi couper par tranches comme le véritable jambon.

Jus de champignons. Après que vous aurez bien nettoyé les champignons, mettez-les dans une casserole avec un morceau de lard, ou de beurre si c'est en maigre: faites-les rissoler sur la braise jusqu'à ce qu'ils s'attachent au fond de la casserole; étant bien roux, mettez-y un peu de farine, & faites-la encore rissoler avec les champignons; après quoi vous y mettrez de bon bouillon gras ou maigre, & lui laisserez prendre un bouillon; puis vous l'ôterez de dessus le feu, mettant ce jus dans un pot à part, assaisonné d'un morceau de citron & du sel, & vous vous en servirez au besoin.

Jus de bœuf. Ayez une tranche de bœuf, coupez-la de l'épaisseur d'un pouce, & battez-la avec le plat d'un couteau; prenez une casserole, mettez au fond quelques bardes de lard, rangez vos tranches de bœuf dessus, & un oignon coupé par rouelles, carottes & panais coupés de même: couvrez la casserole, & la mettez suer sur un feu médiocre; & quand vous jugerez que votre jus fera

sera rendu, augmentez le feu pour que le jus s'use, & qu'il s'attache un peu à la casserole sans qu'il brûle, en remuant le tout pour le faire roussir : ensuite mouillez-le d'un bon bouillon jusqu'à ce que vous voyiez qu'il ait pris la couleur que vous souhaitez ; faites-le bouillir pendant une bonne demi-heure : en bouillant, ajoutez-y six clous de girofle, un peu de persil & une ciboule entiere ; puis passez-le au travers d'un tamis, & vous en servez.

Jus de veau. Coupez une rouelle de veau par tranches, & rangez-les dans une casserole ; mettez par-dessus un oignon, carottes & panais coupés par tranches : couvrez la casserole de manière qu'il n'y ait point d'air, & le mettez sur un petit feu ; quand le veau aura rendu son jus, vous augmenterez le feu pour le faire user jusqu'à ce qu'il s'attache un peu à la casserole : alors vous le mouillerez de bon bouillon, & y ajouterez un peu de persil, une ciboule entiere, & trois ou quatre clous de girofle : recouvrez la casserole & la faites mitonner pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure ; puis vous le passerez au travers d'un tamis, & vous vous en servirez dans les endroits où l'on marque qu'il est besoin d'en mettre.

Jus de perdrix & de chapons. Faites rôtir l'un & l'autre, & étant cuits, vous les presserez séparément pour en tirer le jus. Ces jus servent pour nourrir les ragoûts & les potages.

Jus de poisson. Prenez des tanches & des carpes ; limonez les premières & les coupez tout de long ; puis écaillez les carpes ; ôtez les ouies des uns & des autres, & mettez ces poissons dans une casserole avec un peu de beurre : faites-les rissoler ; étant cuits, mettez-y un peu de farine que vous ferez encore rissoler avec le reste, & ensuite du bouillon de purée ou autre qui soit maigre : passez le tout dans un linge & le pressez bien ; assaisonnez-le d'un bouquet de fines herbes, sel & citron verd piqué de clous, & vous en servez pour tous vos potages, entrée & entremets de poisson.

Laitues & autres herbes cuites pour l'hiver : voyez ci-devant au mot *herbes.*

Lamproie, est un poisson de riviere fort semblable à la murenne qui est un excellent poisson de mer. La lamproie est un poisson gras & d'un goût exquis ; on la sert sur les meilleures tables : elle se mange frite, grillée ou en ragoût. Pour celle-ci, saignez-la & en gardez le sang ; ensuite limonez-la dans de l'eau chaude, & la coupez par tronçons ; faites-la cuire dans une casserole avec beurre roux & un peu de farine frite, vin blanc, sel, poivre, muscade, un bouquet de fines herbes & une feuille de laurier ; laissez bien cuire le tout, puis mettez-y le sang avec un peu de capres, & servez chaudement.

Lamproies grillées. Vos lamproies étant limonnées, coupez-les comme des tronçons d'anguille, & les faites mariner ; ensuite mettez-les rôtir sur le gril, & faites une sausse comme à l'anguille grillée. Pour les lamproies frites, voyez *anguille frite*, & vous y conformez.

Langue de bœuf. Ayez une langue de bœuf, lavez-la bien dans plusieurs eaux, faites la cuire dans de l'eau avec du sel & des fines herbes : quand elle sera bien cuite, tirez-la & en coupez le bout du côté de la gorge ; ôtez-en proprement la peau, & la servez froide.

Langue de bœuf rôtie à la broche. Faites blanchir à l'eau une langue pour en

ôter la peau, coupez-en le bout du côté de la gorge, piquez-la de petits lardons, & la faites rôtir à la broche en l'arrofant avec du beurre, un peu de vinaigre, sel & poivre : étant cuite, on la coupera par grosses tranches, & on la mettra mitonner dans un ragoût de champignons, ris de veau, culs d'artichauts, morilles & mousserons, le tout passé à la casserole avec beurre ou lard fondu, & assaisonné de bon goût, & on la servira chaudement.

Langues de bœuf à la braisê. Après en avoir ôté la peau & coupé le bout du côté de la gorge, on les larde de gros lardons bien assaisonnés de sel & de poivre : on prend ensuite une marmite qu'on garnit au fond de bardes de lard & tranches de bœuf battues, & on arrange les langues dessus avec tranches d'oignons & toutes sortes de fines herbes & épices, les assaisonnant de sel & de poivre ; puis on les couvre dessus comme dessous de tranches de bœuf & de bardes de lard, en sorte qu'elles soient bien enveloppées de tous côtés ; on couvre bien la marmite, & on y met du feu dessous & dessus ; on les laisse cuire pendant huit à dix heures : étant cuites, on les tire & on les met égouter ; on les coupe si l'on veut par tranches, & on les dresse dans un plat avec un ragoût par-dessus de champignons, ris de veau, truffes, mousserons, morilles, culs d'artichauts, le tout passé à la casserole avec beurre ou lard fondu & assaisonné de bon goût, & on les sert chaudement.

Langues de bœuf parfumées. On les sale de la même manière que les langues de cochon fourées que l'on trouvera ci-après, excepté qu'il ne les faut point échauder. On les laisse seulement bien tremper dans de l'eau ; on coupe le gros bout, & après les avoir bien essuyées, on les sale, puis on les laisse dix ou douze jours dans la saumure ; les ayant tirées, on les attache par le petit bout, & on les range bien dans la cheminée, afin que la fumée les domine jusqu'à ce qu'elles soient séchées. Elles se conservent ainsi autant que l'on veut, & on les fait cuire de même que les langues fourées.

Langues de cochon fourées. On les fait échauder seulement pour en ôter la première peau, & pour cela il ne faut point que l'eau soit trop chaude : essuyez-les ensuite avec un linge, & en ôtez un peu du gros bout. Pour les saler, ayez du genièvre verd, & les faites sécher dans le four avec deux feuilles de laurier, un peu de coriandre, du thym, du basilic & toutes sortes de fines herbes, avec du romarin, de la sauge, du persil & de la ciboule : tout ceci étant bien sec, pilez-le dans un mortier, & le passez dans un tamis, n'importe qu'il soit si fin ; ayez ensuite du sel pilé & du salpêtre, mêlez-les ensemble avec le reste, & salez ensuite vos langues dans un baquet ou pot, les rangeant une à une à mesure que vous les salez séparément, & assaisonnez de toutes ces épicereries à chaque rangée de langues. Il les faut presser les unes contre les autres ; & les ayant toutes salées, mettez dessus le pot une ardoise avec une pierre par-dessus, & les laissez six ou sept jours ; tirez les ensuite, faites-les un peu égouter ; puis prenant de la robe ou chemise de cochon, coupez-la suivant la longueur de vos langues ; faites entrer chaque langue dans sa robe, & sicelez les deux bouts. Vous les attacherez par le petit bout à une perche dans une cheminée, & dans une distance qu'elles ne se touchent point l'une à l'autre : il est bon que la fumée les domine. On les y laisse quinze ou vingt jours jusqu'à ce qu'elles soient séchées. Si elles sont bien faites, elles se garderont toute une année. Pour le mieux, il faut les manger au bout de six mois ;

On les fait cuire pour cela dans de l'eau avec un peu de vin rouge, quelques tranches de ciboule & des clous de girofle ; étant cuites, on les sert froides par tranches, ou entières si l'on veut. On peut faire des *langues de mouton fougées* de la même maniere.

Langues de veau farcies. Ayez des langues, & y faites un trou en-dedans du côté de la gorge avec un couteau ; faites enforte qu'elles ne soient point percées en aucun endroit ; ensuite passez le doigt tout du long, comme si c'étoit un boyau, & farcillez les d'une bonne farce bien assaisonnée. Vos langues étant farcies, ficelez-les bien ferme par le trou, & mettez-les dans de l'eau chaude pour les peler, puis mettez-les cuire à la braise comme les langues de bœuf ; étant cuites, vous les tirez & les égouttez bien, vous les dressez dans un plat, & les servez chaudement avec un ragoût par-dessus.

Lapins en casserole. Coupez vos lapins en quatre, lardez les morceaux de gros lard bien assaisonné, passez-les dans une casserole avec lard fondu & un peu de farine frite ; étant passés, ajoutez-y du bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, sel & poivre : étant cuits, liez la sausse de quelques jaunes d'œufs & verjus, dressez-les dans un plat & les servez chaudement. On peut encore les faire cuire de même sans les larder de gros lard.

Lapins rôtis à la broche. Dépouillez-les & les vuidez, & laissez-y le foie ; faites-les refaire sur la braise, piquez-les de menu lard, & les faites cuire à la broche ; étant cuits, on les sert chaudement à sec, ou bien on y fait une sausse avec de l'eau, sel & poivre, & on y écrase le foie dedans pour lier la sausse.

Levraut en casserole. Mettez-le par quartiers & lardez les morceaux de gros lard ; faites-le cuire avec bouillon, sel, poivre, clous de girofle & un peu de vin : étant cuit, passez le foie & le sang dans une casserole avec un peu de lard fondu & un peu de farine : étant passé, mêlez le tout ensemble avec un filet de vinaigre, olives desossées & capres, & servez chaudement.

Levrauts rôtis. On les dépouille, on les vuide, on les rougit de leur sang, on les fait refaire sur la braise, on les pique de menu lard, & on les fait rôtir à la broche ; étant cuits, on les sert avec une poivrade, ou à la sausse douce avec sucre, vin, vinaigre, sel & poivre. Le *lièvre* se sert de même.

Lièvre en civet. Levez les cuisses entières & les épaules, & mettez le reste par morceaux ; lardez-les de gros lard & les passez à la casserole avec lard fondu : ensuite faites-les cuire avec bouillon & vin blanc, un bouquet de fines herbes, sel, poivre, muscade, laurier & citron verd. Fricassez le foie à part, & l'ayant pilé, passez-le par l'étamine avec farine frite & un peu du même bouillon ; puis mêlez le tout ensemble, & servez chaudement.

Limande, petit poisson de mer assez semblable aux carlets. Les limandes s'apprentent comme les soles : voyez *Soles*.

Macreuse, est un oiseau de mer assez semblable aux canards ; néanmoins on la met au nombre des poissons, à cause qu'elle a le sang froid. On la peut mettre à la daube comme un oison : il faut la larder d'anguille, quand c'est pour le Carême ; & lorsqu'elle est cuite, on la sert sur une serviette blanche garnie de persil, ou bien on l'accómmode de l'une des manieres qui suivent,

Macreuse au cours bouillon. Après l'avoir plümée & vuidée, lardez-la de gros lardons d'anguille, faites-la cuire dans une marmite quatre ou cinq

heures à petit feu , avec eau , sel , poivre , un oignon piqué de clous , un paquet de fines herbes , laurier , deux verres de vin blanc , & un morceau de beurre frais ; laissez-la bien cuire ; étant cuite , tirez la au sec , & faites-y une saussé avec beurre blanc , farine , sel , poivre blanc , citron verd & vinaigre , puis frotez d'une échalotte le fond du plat où vous la dressez , & la servez chaudement.

Macreufe en ragoût. Ayant vuïdé votre macreufe , lavez la & la faites blanchir sur la braïse ; ensuite empotez-la & l'assaisonnez de sel , poivre & laurier , avec un bouquet de fines herbes ; mettez-y de l'eau & un peu de vin & du beurre frais ; & pendant qu'elle cuira , faites un ragoût à part avec les foies , champignons , morilles , mousserons , truffes & marrons. Votre macreufe étant cuite , dressez-la dans son plat , versez votre ragoût par-dessus , & servez chaudement.

Macreufe en haricot. Vous la ferez cuire comme ci-dessus , & vous ferez un ragoût de navets que vous passerez un peu au roux ; vous les mouillez ensuite avec la saussé de votre macreufe , laquelle étant cuite , vous la couperez par morceaux , la mettez dans vos navets , & l'y laisserez prendre quelques bouillons : la saussé étant liée , vous la servez chaudement.

Macreuſes au pot pourri. Lardez vos macreuſes de gros lardons d'anguille , & les passez à la casserole avec beurre roux ; ensuite mettez-les dans un pot ou terrine avec un peu du même beurre , farine & eau , assaisonnés de sel , poivre , clous , muscade , champignons , un bouquet de fines herbes & citron verd ; faites-les cuire à petit feu pendant quatre ou cinq heures , comme au court-bouillon ; étant prêtes à servir , ajoutez-y des huitres , capres & jus de citron , & servez chaudement.

Macreufe farcie à la broche. Ayant plumé , vuïdé & fait revenir votre macreufe , faites une pâte des choses qui suivent. Ayez de la mie de pain blanc assez tendre , émiez-la grossièrement sur une assiette ; ajoutez-y du sel environ une once , une pincée de poivre , une douzaine de clous de girofle entiers , deux ou trois feuilles de laurier , thym & basilic en poudre , deux ou trois rocamboles , écorce d'orange , muscade rapée , & une bonne pincée de persil haché ; ajoutez-y un quarteron de bon beurre frais , une pincée de farine , & deux ou trois cuillerées de bon vin rouge ; pétrissez bien le tout ensemble , & en formez une masse un peu longue ; enfermez-la dans un linge clair & blanc que vous coudrez lâchement en un seul double ; puis mettez-le ainsi dans le corps de votre macreufe que vous recoudrez à son ouverture ; & ayant embroché votre macreufe , arrosez-la en cuisant de vin blanc , de beurre & de sel ; étant très-bien cuite , ôtez le linge de dedans , & servez chaud avec jus de citron , vin blanc & croûte de pain rapée.

Macreufe rôtie. On l'arrose en cuisant de sel & de beurre ; ensuite on y fait une saussé avec le foie qu'on hache bien menu ; on le met dans le dégoût avec sel , poivre , muscade , champignons qu'on fait cuire dedans , puis on la sert avec un jus d'orange.

Maquereau, poisson de mer qui se mange frais aux mois d'Avril , Mai & Juin : pour cela vous les vuidez & les incisez un peu le long du dos , & vous leur faites prendre sel avec de l'huile & sel menu , poivre & fenouil : vous les enveloppez du même fenouil verd pour les faire rôtir ; étant cuits , on les ouvre

en deux par le dos, on les dresse dans un plat, & on jette par-dessus une sausse rousse composée de beurre, persil, ciboules hachées, sel, poivre & un peu de vinaigre. Dans la saison on y met des groseilles vertes.

Marinade, est une sausse dans laquelle on met tremper les choses auxquelles on veut relever la saveur & les rendre plus agréables au goût. On met différentes choses en marinade, ou pour garnir d'autres plats, ou pour en faire de cela même.

Marinade de poulets. Mettez vos poulets par quartiers, & les faites mariner avec verjus, sel, poivre, clous de girofle, ciboule & laurier. Laissez-les dans cette marinade pendant trois heures; ensuite faites une pâte claire avec farine, vin blanc & jaune d'œuf; trempez-y vos poulets & les faites frire dans du lard fondu ou sain-doux; étant frits, servez-les en pyramide avec persil frit. Vous pouvez vous en servir pour garniture.

Marinade de pigeons. On les fait mariner comme les poulets, les ayant fendu sur le dos afin que la marinade pénètre: on peut les couper en quatre si l'on veut: vous les laissez deux ou trois heures dans la marinade, ensuite vous les empâtez ou farinez tout mouillés, puis vous les faites frire doucement en belle friture, & les servez avec persil frit par-dessus & autour; vous y pouvez mettre un peu de vinaigre rôlé & poivre blanc.

Marinade de perdrix. Fendez-les en deux, battez-les & les faites tremper dans de la marinade, comme les pièces ci-dessus. Il faut aussi les empâter ou fariner, & les faire frire de la même manière, puis les servir avec vinaigre à l'ail & poivre blanc.

Marinade de veau. Elle se fait de même que les autres, coupant le veau par tranches en manière de fricandeaux, & ainsi des autres choses qu'on voudra mariner.

Marinade de poissons. Il y a des poissons qu'on met en marinade, comme sont les tortues. Ainsi quand elles sont cuites, on les met tremper dans le vinaigre avec sel, poivre blanc & ciboules, puis on les farine & on les fait frire en beurre affiné; étant frites, on les sert avec persil frit. On peut y faire une sausse avec verjus ou jus de citron, & poivre blanc.

Mauviettes, petits oiseaux qui ressemblent aux alouettes & qui se mangent rôties, & pour cela on ne les vuide point: on les pique de menu lard ou on les bardé; & étant rôties, on les sert avec une sausse qu'on fait du dégoût avec verjus, sel & poivre, ou bien on les sert à sec avec sel & jus d'orange.

Merlans, sont poissons de mer d'une médiocre grosseur; ils se mangent ordinairement frits ou rôtis sur le gril: ils peuvent s'accommoder en casserole, comme on l'a dit pour plusieurs autres poissons. Pour les manger frits, il faut leur donner la friture un peu chaude; après les avoir farinés, vous les faites frire en beurre affiné; & ayant pris belle couleur, vous les servez chaudement avec jus d'orange & poivre pour un plat de rôti.

Menus droits, terme de cuisine. On se sert des plats de menus droits de différentes choses, entr'autres de palais de bœuf qu'on fait cuire pour en ôter la première peau, & qu'on coupe ensuite par petites tranches, & on les passe dans une casserole avec du lard fondu, un peu de persil & de ciboule & quelques champignons; on assaisonne le tout de sel & poivre, & on le

mouille de bouillon & un peu de vin blanc : on laisse cuire le tout à propos ; étant cuit , on y met un jus de mouton , puis on le sert chaudement. *Les menus droits de cerf & autres s'accommodent de la même manière.*

Miroton, terme de cuisine. Voici ce que c'est : on prend une rouelle de veau qu'on coupe en plusieurs tranches bien minces , on les bat sur la table avec le couperet ; puis on a d'autres rouelles de veau qu'on hache avec du lard , de la moëlle de bœuf , des champignons , quelques truffes , fines herbes & bon assaisonnement ; mettez-y deux jaunes d'œufs : cette farce étant faite , prenez une casserole qui ne soit pas trop grande , garnissez-la dans le fond de bardes de lard , puis de vos tranches de veau battues , & enfin la farce par-dessus ; couvrez bien le tout du reste des tranches , & renversez ensuite vos bardes de lard : couvrez bien le tout & le mettez cuire à petit feu dessus & dessous ; étant cuit , on le dégraisse bien proprement , on le dresse dans un plat le dessus dessous , & on le sert chaudement ; on y met si l'on veut un peu de coulis.

Miroton en maigre. Il faut prendre cinq ou six merlans , les ratifler & les bien laver ; ensuite les fendre tout du long par le ventre , & prendre garde de les gâter sur le dos ; ôtez-en l'arrête & coupez la tête , puis étendez-les sur la table. Prenez ensuite de la chair de bons poissons , faites-en une bonne farce , comme nous avons dit ci-devant au mot *farce*. La farce étant faite , rangez-la sur chaque poisson , & les roulez comme si c'étoit des filets mignons ; après quoi prenez une casserole , faites une omelette avec un peu de farine , & faites en sorte qu'elle contienne tout le fond de la casserole ; rangez dessus vos poissons farcis , n'oubliez point de mettre un peu de beurre sous l'omelette : le poisson étant rangé avec quelques truffes & champignons bien assaisonnés , couvrez le tout d'une autre omelette , & faites en sorte que la dite omelette couvre toute la rondeur de la casserole ; posez la casserole sur un peu de feu , afin qu'elle cuise doucement , & mettez du feu dessus & dessous. Il faut prendre garde que cela ne s'attache au fond : étant cuit , égouttez le beurre , & dressez le miroton sur une assiette le dessus dessous ; coupez au milieu un petit morceau en rond , verlez dedans un petit coulis de champignons , & le recouvrez de la même pièce ; cela fait , servez chaudement.

Morilles en ragoût. Nettoyez - les & les lavez bien , coupez - les en longueur , passez - les au roux dans une casserole avec beurre ou lard fondu , & un peu de persil haché , ciboule , sel & poivre ; mouillez-les d'un peu de bouillon , laissez - les cuire ainsi doucement ; étant cuites , liez la sauce avec jaunes d'œufs & jus de citron ou verjus , & servez chaudement.

Morilles frites. Il faut les bien nettoyer , les laver à plusieurs eaux , les couper en longueur , & les faire bouillir avec un peu de bon bouillon à petit feu. Quand le bouillon sera consommé , vous les farinerez & les ferez frire en lard fondu ou sain-doux. Faites une sauce avec le reste du bouillon , assaisonnée de sel & muscade , & servez là-dessus vos morilles avec jus de mouton.

Morilles confites pour garder ; voyez ci-devant *Artichauts pour garder*.

Morue, poisson de mer qu'on nous apporte salé de Terre-neuve : il y en a aussi de fraîche qui est bien meilleure & plus estimée. Laisant à part les manières communes de manger la morue , soit fraîche ou salée , qui sont assez connues d'un chacun , on ne s'arrêtera ici qu'à ce qui peut les relever.

Morue fraîche en ragoût. Ecaillez votre morue & la faites cuire avec eau & vinaigre, citron verd, laurier, sel & poivre; étant cuite, dressez-la dans un plat, & faites une sausse avec beurre roux, farine frite, huitres, capres & poivre blanc; jetez-la dessus & la servez chaudement.

Morue en filets. Ayez une belle queue de morue, & l'ayant écaillée, détachez-en la peau, la faisant descendre en bas. Enlevez des filets de votre morue, & remplissez-en les creux d'une bonne farce de poisson, comme nous l'avons marqué ci-devant au mot *farce*; remettez ensuite la peau par-dessus pour recouvrir la queue de morue; faites fondre un morceau de beurre frais, & jetez-le par-dessus; puis l'ayant panée proprement, faites-la cuire au four dans une tourtiere, & qu'elle soit de belle couleur; ou bien faites-la cuire avec feu dessous & dessus, & servez-la chaudement. Vous la pouvez servir avec un ragoût de champignons, morilles & truffes, & mettre votre ragoût au fond de votre plat, & la queue de votre morue par-dessus; servez-la proprement.

Morue frite. Prenez une queue de morue bien dessalée, faites-la cuire dans l'eau chaude sans qu'elle bouille, afin qu'elle demeure bien entiere; étant cuite, laissez-la égouter, farinez-la & la faites frire en beurre affiné, puis servez-la avec jus d'orange & poivre blanc; ou bien servez-la sèche, garnie de persil frit.

Moules, petits poissons de la nature de l'huitre, étant enfermés de même dans des petites coquilles. Après les avoir bien ratissées & lavées, on les met en ragoût: pour cela passez-les à la casserole avec beurre frais, assaisonné de sel, poivre, persil, ciboule, de la chapelure de pain & un peu de vinaigre; laissez-les cuire à propos; étant cuites, dressez-les dans un plat & les servez chaudement.

Moules en ragoût à la sausse blanche. Après les avoir bien ratissées & lavées, mettez-les sur le feu dans une casserole sans eau; du moment qu'elles sentiront la chaleur, elles s'ouvriront: pour lors tirez-les du feu, ôtez-les de leurs coquilles, & les passez à la casserole avec beurre frais, persil & fines herbes hachées bien menu, assaisonnées de sel, poivre & muscade, puis jetez l'eau de vos moules dedans & les faites cuire: l'eau des moules étant consommée, mettez-y des jaunes d'œufs avec verjus ou jus de citron, & servez chaudement. Lorsqu'on les veut manger à la sausse blanche; on les accommode de même, excepté qu'on n'y met point de jaunes d'œufs, & qu'on les passe au beurre roux avec un peu de farine.

Moufferon, petit champignon blanc qui vient au mois de Mai dans les bois auprès de la mousse.

Les moufférons donnent un grand relief aux ragoûts, & on en fait un ragoût particulier de cette maniere. Après les avoir bien nettoyés, on les lave bien & on les met égouter; ensuite on les passe dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet de fines herbes, sel & poivre, & on les mouille de jus: on les fait cuire à petit feu; étant cuits, on lie la sausse avec jaunes d'œufs & un peu de farine, puis on les sert chaudement.

Moufférons confits pour garder: voyez ci-devant *Artichauts pour garder.*

Mouton: rot de-bif. On prend toute la croupe d'un mouton bien tendre, on le leve adroitement la premiere peau de dessus par la pointe, & on la laisse

attachée par en bas ; on y met quelques tranches de jambon bien minces qu'on assaisonne de persil, ciboule & poivre blanc : on range le tout sur la croupe du mouton avec quelques bardes de lard, & on renverse la peau par-dessus ; on la ficelle ensuite, & on la fait cuire à la broche enveloppée de papier ; étant rôtie, on la pane proprement, on lui donne encore quelques tours de broche & on la sert chaudement. On peut en faire autant d'un *quartier d'agneau & de mouton.*

Mouton : quartier de mouton farci. Vous le farcissez sur la fesse d'un hachis que vous faites de la viande que vous en tirez, de même qu'à l'aloyau farci ; vous panez ensuite le quartier de mouton, & le mettez au four pour lui faire prendre couleur, puis vous le servez chaudement.

Mouton : carré de mouton. Ayez un carré de mouton, piquez-le de persil & le faites cuire à la broche ; étant cuit, panez-le de mie de pain, sel & poivre blanc, & servez-le avec jus de mouton & jus de citron. On le sert encore d'une autre manière, & pour cela on le fait cuire dans un pot ; étant cuit, passez-le dans une pâte claire & le faites frire dans du lard fondu ; étant frit, on le sert avec verjus de grain dans le tems, sel & poivre blanc.

Mouton : côtelettes de mouton en haricot. Prenez des côtelettes, coupez-les en deux, passez-les au roux avec lard fondu, mettez-y une pincée de farine & les navets en même tems ; laissez prendre au tout une belle couleur, & y mettez un peu de bouillon du pot ou de l'eau, sel, poivre & clous de girofle : on laisse cuire le tout doucement ; étant à moitié cuit, on y met environ un verre de vin, & quand le tout est cuit, on le sert chaudement. Pour les côtelettes de mouton farcies, voyez ci-devant *côtelettes farcies.*

Mouton : pieds de mouton farcis. Prenez des pieds de mouton bien échaudés, & les faites cuire dans du bouillon avec un peu de persil & de ciboule, prenant garde qu'ils ne soient pas trop cuits ; étant comme il faut, tirez-les, coupez les pieds & laissez la jambe, dont vous ôterez l'os & étendez la peau, sur laquelle vous mettrez un peu de farce de croquet ou autre ; roulez ces peaux l'une après l'autre ; ensuite rangez les dans une tourtière, arrosez-les d'un peu de graisse, panez-les proprement par-dessus & leur faites prendre couleur dans le four ; étant colorés, égouttez la graisse, dressez ces pieds de mouton dans un plat, & les servez chaudement avec un peu de ragoût par-dessus, ou du coulis de champignons.

Mouton : pieds de mouton à la sauffe blanche. Faites-les bien cuire, puis coupez les par morceaux, & leur faites prendre encore quelques bouillons dans deux autres eaux pour en ôter toute la colle ; ensuite passez-les à la casserole avec lard fondu, fines herbes, ciboulettes que vous retirerez, sel, poivre & muscade ; mettez-y un peu de bouillon ; laissez-les-y un peu cuire ; étant taris, mettez-y des jaunes d'œufs delayés avec du verjus, & servez chaudement.

Mouton : queue de mouton à la sainte-Menehault. Ayez une marmite, garnissez-la dans le fond de bardes de lard & de quelques tranches de veau & d'oignon : rangez ensuite vos queues de mouton dessus, & couvrez-les de tranches de veau & de bardes de lard, ayant assaisonné de fines herbes, épices

Epices & sel ; mettez votre marmite dans le four ou sur la braïse ; que le tout soit bien cuit , mais qu'il ne se défasse pourtant pas ; après cela , tirez-les , panez-les bien & les faites griller : étant grillées , on y fait une sausse qu'on appelle ramolade ; elle est composée d'anchois , de capres hachées , de persil & ciboules hachées à part. Passez cela avec bon jus , une goutte d'huile , une gouffe d'ail & assaisonnement , & la mettez dessous les queues , les ayant rangées dans un plat , & servez chaudement.

Mouton : queues de mouton d'autres manieres. Vos queues de mouton étant cuites à l'ordinaire , ôtez en la peau , trempez-les ensuite dans de la pâte claire faite avec farine , jaunes d'œufs , sel , poivre & bouillon , & faites-les frire en bonne friture ; servez avec poivre blanc , verjus de grain & persil frit. Une autre fois , ayant ôté la peau , arrosez les queues de mouton de lard fondu , & les panez jusqu'à trois fois , pour leur faire prendre une belle croûte au four ; après quoi vous les pouvez glacer en les frotant d'un blanc d'œuf , & les remettre un moment au four ; puis les servir chaudement.

Œufs. Comme il se trouve toujours des œufs à la campagne , il faut ici donner des instructions pour les accommoder de différentes manieres.

Œufs à l'orange. Il faut fouetter des œufs suivant le plat que vous voulez faire , & en même tems y presser le jus d'une orange : le tout étant bien battu & assaisonné d'un peu de sel , prenez une casserole ; si c'est un jour maigre , mettez-y du beurre , & en gras un peu de jus ; versez-y vos œufs , & remuez toujours comme si c'étoit une crème , de peur qu'ils ne s'attachent au fond : étant cuits comme il faut , versez-les sur une assiette ou plat , & servez chaudement.

Œufs à la trippe. Ayez des œufs durcis , pelez-les & les coupez par rouelles : faites fondre un morceau de beurre frais dans une casserole ; passez vos œufs dedans avec du persil haché , assaisonnés de sel & de poivre ; étant passés , mouillez-les de crème douce , faites-leur prendre un bouillon , dressez-les dans un plat , & les servez chaudement. Si vous ne les voulez point servir à la crème , quand vous les passez à la casserole , mettez-y un peu de ciboule hachée ; & lorsqu'ils sont passés , délayez deux jaunes d'œufs avec du verjus , liez vos œufs avec , & servez chaudement.

Œufs à l'Allemande. Cassez des œufs dans un plat comme au miroir , mettez-y un peu de bouillon de purée , & les faites cuire ; délayez ensuite deux ou trois jaunes d'œufs avec un peu de lait , & passez-les par l'étamine ; ôtez le bouillon où ont cuit vos œufs ; jetez par-dessus vos jaunes d'œufs avec du fromage rapé , & leur donnez couleur avec la pelle rouge.

Œufs au pain. Mettez tremper de la mie de pain dans du lait pendant deux ou trois heures , passez le tout à l'étamine ou dans une passoire bien fine , mettez-y un peu de sel & de sucre , un peu d'écorce de citron confite , hachée menu , & un peu d'eau de fleur d'orange. Cassez des œufs frais , délayez-les jaunes dans votre mie de pain ; fouettez les blancs en neige , & mêlez bien le tout ensemble ; prenez une casserole , frotez-la de bon beurre par-tout ; mettez vos œufs au pain dedans , & les faites cuire au four , ou bien avec un couvercle , feu dessus & dessous : étant cuits , vous les renversez dans un plat , les poudrez de sucre , les glacez avec la pelle rouge , & les servez chaudement.

Œufs au jus. Mettez du jus de mouton ou autre dans un plat, cassez-y des œufs, brouillez-les & les assaisonnez de sel, muscade & jus de citron; passez la pelle rouge par-dessus pour leur donner couleur, & les servez chaudement.

Œufs au jus d'oseille. Pochez des œufs bien frais en eau bouillante dans laquelle vous aurez mis une cuillerée de vinaigre pour leur donner de la consistance: étant cuits, tirez les & les dressez dans un plat; pilez de l'oseille; mettez le jus dans une casserole avec beurre, deux ou trois jaunes d'œufs, sel & muscade; jetez cette sausse liée sur vos œufs, & les servez chaudement.

Œufs au verjus de grain. Délayez vos œufs avec verjus de grain, assaisonnés de sel & muscade; faites-les cuire avec un peu de beurre, & les servez chauds.

Œufs au lait. Délayez une cuillerée de farine avec huit œufs, blancs & jaunes, dans une casserole; ajoutez-y du sel menu, verlez-y peu à peu & à diverses fois une pinte de bon lait, & délayez bien les œufs avec le lait; ceux qui aiment le sucre, peuvent y en mettre en poudre, & une goutte d'eau de fleur d'orange. Ayez un plat dans lequel vous voulez servir vos œufs; attachez au fond gros comme une noix de beurre, & verlez dedans les œufs qui sont dans la casserole; ensuite prenez une autre casserole avec de l'eau, & la mettez sur un fourneau ou réchaud allumé; quand l'eau bouillira, prenez le plat où sont les œufs, couvrez le, & mettez le cul du plat dans la casserole qui est pleine d'eau sur le feu; ayez soin d'y remettre de l'eau à mesure qu'elle s'usera, & d'y entretenir toujours un feu égal, & n'y point toucher: lorsqu'ils seront suffisamment cuits, il faut leur donner couleur avec la pelle rouge, ce qui acheve de les faire cuire par-dessus, & les servir chaudement, après y avoir rapé un peu de sucre.

Œufs farcis. Ayez des œufs & les faites durcir; tirez-les du chaudron & les mettez dans de l'eau fraîche pour les écailler aisément; coupez-les tous par la moitié en travers, & en tirez les jaunes que vous mettez à part: faites tremper dans un demi-septier de lait la grosseur de deux œufs de mie de pain blanc pendant quatre heures. Prenez quelques champignons, nettoyez les & les faites blanchir; tirez les & les mettez égouter; hachez-les bien menu avec du persil; prenez ensuite votre mie de pain & la pilez avec tous les jaunes d'œufs durs: ensuite faites roussir dans une casserole la grosseur d'un œuf de bon beurre frais, & jetez dedans les champignons hachés que vous remuez bien; puis vous y mettez vos jaunes d'œufs durs pilés, & vous remuez bien le tout ensemble, en l'assaisonnant de sel & de poivre; vous n'y laisserez que peu de feu, & à mesure que la farce s'épaissira, vous y mettez votre lait peu à peu, en tournant toujours avec une cuillière: la farce étant suffisamment épaisse, vous en emplirez toutes vos moitiés de blancs d'œufs, & les dresserez proprement dans un plat; vous ferez une sausse blanche que vous jetterez dessus, & les servirez chaudement.

Œufs à l'eau. Mettez dans un plat trois cuillerées de farine, délayez-la bien avec six jaunes d'œufs; ensuite mettez-y un peu de sel, du sucre en poudre à discrétion, & gros comme une noix de beurre frais, délayez bien le tout avec trois demi-septiers d'eau, & mettez le plat sur un feu modéré;

remuez toujours avec une cuilliere ju qu'à ce que cela bouille ; ensuite couvrez les & les remettez sur de la cendre chaude pour les faire prendre : quand ils sont pris, vous les glacez avec la pelle rouge, vous les poudrez de sucre, & les servez chaudement. On peut y mettre un peu d'eau de fleur d'orange en servant.

Oufs au miroir. Etendez dans un plat avec le dos d'une cuilliere environ la grosseur d'un œuf de bon beurre ; cailez y ensuite une demi-douzaine d'œufs, & les assaitonnez de sel bien menu ; puis vous mettrez six cuillerées de bonne crème sur les blancs d'œufs, & y ajouterez un peu de sel : faites cuire ces œufs à propos, & donnez leur de la couleur sur la fin avec la pelle rouge sans faire durcir les jaunes, rapez-y un peu de muscade, & les servez chaudement.

Oufs à l'oseille. Prenez une quantité d'oseille & un peu de poirée, nettoyez-les, lavez-les bien, & les coupez menu ; faites fondre dans une casserole un morceau de bon beurre, mettez vos herbes dedans, & quand elles seront amorties, assaitonnez-les de sel & de poivre. La farce étant cuite, ôtez la de dessus le feu, & y mettez deux ou trois jaunes d'œufs crus ; mêlez-bien le tout ensemble, remettez-la un moment sur le feu, & dressez votre farce dans un plat ; rangez dessus des œufs durs coupés par quartiers, & rapez par-dessus un peu de muscade.

Oufs durs. Coupez par quartiers des œufs durs, rangez-les dans un plat, & faites fondre dans une casserole un morceau de bon beurre avec du verjus, un peu de sel & de poivre : lorsque le beurre sera fondu, délayez-y trois jaunes d'œufs durs. La sausse étant bien liée, on la verse sur les œufs qui sont rangés dans le plat, on rape par-dessus un peu de muscade & de la croûte de pain, & on les sert chaudement. On peut servir les œufs durs coupés comme on vient de dire, avec une sausse blanche seulement.

Omelette. Cassez des œufs dans une casserole la quantité qu'il vous plaira, salez-les à discrétion, & y mettez du persil & de la ciboule hachés menu ; battez bien ces œufs ; ensuite faites fondre dans une poêle du bon beurre ce qu'il en faut, & faites-le chauffer tant qu'il ne pétille plus ou ne fasse plus de bruit, qui est le vrai tems qu'il commence à roussir ; puis versez les œufs dedans ; donnez-y le feu bien vif, afin que l'omelette prenne une belle couleur ; prenez garde de la trop faire cuire : étant cuite, dressez-la sur une assiette dans un plat, & la servez chaudement. Quelques-uns la mangent avec la moutarde.

Omelette au lard. Prenez le gras d'un quarteron de lard, ôtez les levures ; coupez le lard en petits morceaux qui soient gros à peu près comme une noisette, & faites-le fondre dans une poêle ; quand il sera fondu, ôtez tous les petits morceaux, versez dedans sept ou huit œufs battus, salez un peu, & l'achevez comme ci-dessus.

Omelette à la crème. Cassez six œufs dans une casserole, ajoutez-y quatre cuillerées de crème douce, & du sel à discrétion ; battez bien le tout ensemble ; faites fondre du beurre & le faites un peu roussir ; versez les œufs dedans, & prenez garde de ne la point trop faire cuire.

Omelette à la farce. Faites de la farce avec des herbes douces, comme on

a marqué aux œufs à l'oseille ; dressez-la dans un plat , & la couvrez d'une omelette à l'ordinaire qui ne soit point trop sèche.

Omelette au sucre. Fouettez une douzaine de blancs d'œufs , & y mettez les jaunes avec de l'écorce de citron hachée menu ; il faut y mettre un peu de crème douce & du sel : le tout bien battu ensemble , faites votre omelette avec bon beurre ; & avant que de la verser sur le plat , sucrez-la dans la poêle , puis tournez-la du côté qu'elle a pris couleur en la mettant sur l'assiette ; ensuite poudrez-la de sucre & d'écorce de citron hachée & confite , & tout d'un tems glacez-la avec la pelle du feu bien rouge ; étant glacée , servez-la chaudement.

Omelette au jambon. Prenez un morceau de jambon cuit , rien que du maigre ; hachez-le menu ; cassez huit œufs , assaisonnez-les d'un peu de sel & de poivre , persil haché , & d'une cuillerée de crème ; battez bien le tout ensemble ; faites votre omelette à l'ordinaire , & la servez chaudement.

Omelette farcie. Prenez du blanc de chapon ou de quelque autre volaille qui ait été rôtie ; coupez-le en dez , des champignons en dez , du jambon cuit en dez , des foies gras , des truffes & autres garnitures : le tout étant passé en ragoût & cuit , formez l'omelette , & avant que de la dresser sur son plat , mettez le ragoût dedans & l'omelette par-dessus ; puis en la servant arrosez-la d'un peu de jus de mouton ou de bœuf , & servez chaudement.

On peut farcir des omelettes de toutes sortes de ragoûts , comme roignons de veau , foies de lapins ou de levreaux , ris de veau , foies gras , le tout passé en ragoût auparavant. On en fait si l'on veut en maigre , d'une farce de poissons , de laitances de carpes & farce d'herbes bien apprêtées.

Oil , est un grand potage qu'on peut servir en maigre aussi-bien qu'en gras.

Oil en gras. Prenez toutes sortes de bonnes viandes , comme bœuf de cimeter , rouelle de veau , morceau d'éclanche , canard , perdrix , pigeons , poulets , un morceau de jambon crud ; passez le tout au roux ; mais n'empotez chaque chose que suivant ce qu'il faut de tems pour le cuire : faites une liaison de votre roux que vous mettrez ensemble ; écumez bien tout cela , & assaisonnez-le de sel , clous , poivre , muscade , coriandre , gingembre , le tout bien pilé avec thym & basilic enveloppé dans un linge ; ensuite ajoutez-y toutes sortes d'herbages & racines bien blanchies , selon que vous le jugerez à propos , comme oignons , poireaux , carottes , panais , racines de persil , choux , navets & autres par paquets : votre potage étant bien conformé , vous rangez dans un plat des croûtes rompues par morceaux , & les faites mitonner du même bouillon bien dégraissé & de bon goût : étant mitonnées , & avant que de servir , vous y mettez encore beaucoup de bouillon toujours bien dégraissé ; vous dressez vos volailles & autres viandes , vous garnissez de racines votre potage , & le servez chaudement.

Oil en maigre. Prenez de bon bouillon de purée ou moitié poisson ; empotez-y toutes les racines dont on a parlé ci-dessus , & les faites cuire bien à propos. Dressez votre oil , un pain de profiterole au milieu , & garnissez-le des racines.

On peut aussi servir un oil de racines & autres légumes à l'huile.

Oye, gros oiseau domestique. Il y en a aussi de sauvages : on les mange rôties ;

& pour cela on les vuide, on les habille proprement & on les fait refaire : si elles sont grasses, on ne les larde point, on les flambe seulement de lard : étant presque cuites, on les pane de mie de pain, & on les sert chaudement.

Oisons, se mangent rôtis à la broche ; & pour cela on les vuide & on les barde ; puis on fait une farce avec les foies, lard, fines herbes, ciboules & persil, assaisonné de sel ; poivre & muscade, dont on leur farcit le corps ; ensuite on les fait rôtir à la broche : étant cuits, on les pane de mie de pain, & on les sert chaudement.

Oreilles de veau farcies. Prenez des oreilles entières, échaudez-les bien, & les faites un peu blanchir. Il faut faire une bonne farce avec rouelle de veau, graisse & moëlle de bœuf, fines herbes, sel & poivre, & en farcir le dedans des oreilles, puis les coudre tout autour proprement. On les fait cuire comme les pieds de cochon à la sainte-Menehould : étant cuites, déficelez-les de manière que la farce ne sorte point, & les roulez dans des œufs fouettés légèrement : panez-les en même tems, & les faites frire dans du sain-doux ; étant frites de belle couleur, servez-les pour garnitures ou pour hors-d'œuvre, garnies de persil frit.

Oseille. La manière de conserver de l'oseille & autres herbes pour l'hiver, est enseignée ci-devant au mot *herbes*. La saussé verte se fait avec du jus d'oseille.

Pâte bisé pour les pâtés de jambon & grosse venaison. Prenez un boisseau de farine de seigle, mettez-la sur une table bien nette, & la détrempez avec eau chaude ; faites-en une pâte qui soit ferme, mettez-y un quarteron de sel bien menu & une demi-livre de beurre : quand la pâte sera bien maniée & bien façonnée, vous jetterez de la farine dessus & dessous, & l'étendrez avec le rouleau à l'épaisseur d'un pouce, pour former votre pâte.

Pâte blanche pour les gros pâtés. Ayez un demi-boisseau de belle fleur de farine de froment, mettez-la sur une table, & y faites un creux au milieu, dans lequel vous jetterez un demi-septier ou un peu plus d'eau tiède, trois onces de sel bien menu, avec deux livres de beurre frais que vous incorporerez & en ferez une pâte : quand elle sera bien liée & froissée avec les paumes des mains, vous saupoudrez de la farine dessus & dessous, & l'étendrez avec le rouleau à l'épaisseur d'un pouce ou environ, pour dresser votre pâte.

Si on veut cette pâte plus fine, pour faire des pâtés qu'on mange chauds, ou pour faire des tourtes, tartes, talmoufes & autres pâtisseries, au lieu de deux livres de beurre pour un demi-boisseau de farine, on y en met trois livres ; & lorsqu'on dresse une abaisse pour faire ces sortes de pâtisseries, on leur donne l'épaisseur d'un bon écu, & l'on fait enforte que le milieu du fond du pâté soit un peu plus épais, afin de donner plus de soutenance au pâté.

Mais si l'on employe de cette pâte pour faire des tartes, talmoufes ou autres pâtisseries, on ne leur donne que l'épaisseur d'une pièce de vingt-quatre sols, plus ou moins, à proportion de la grandeur de la pièce de four.

Pâte feuilletée. Mettez sur une table un demi-quart de fleur de farine, détrempez-la avec un peu d'eau, mettez-y une demi-once de sel bien menu, &

faites la pâte un peu molette ; laissez-la reposer un peu de tems , après quoi vous la travaillerez un peu , & l'étendrez avec le rouleau de l'épaisseur du doigt ; ensuite vous applatirez avec vos mains une livre de bon beurre , & l'étendrez sur la pâte , la couvrant également par-tout ; puis vous rabattrez les quatre coins de la pâte , en sorte que le beurre soit entermé dedans : cela étant fait , il faut jeter de la farine dessus & dessous , étendre la pâte & la rendre mince avec le rouleau , puis replier encore les quatre coins de la pâte sur le milieu , la rétendre derechef & la replier ainsi jusqu'à cinq ou six fois , pour après réduire cette pâte à telle épaisseur qu'il sera à propos. Il est bon de ne pas oublier de poudrer cette pâte de fois à autre avec un peu de farine , afin qu'elle ne s'attache pas sur la table ni au rouleau.

Epice toute prête dont on se sert pour l'assaisonnement des pâtés, & pour la cuisine. Prenez trois quarterons de poivre blanc qui soit bien broyé , un quarteron de gingembre bien pilé , une once de girofle , une once de muscade une once de canelle aussi bien pilée ; passez le tout ensemble dans un tamis fin , ajoutez-y cinq livres de sel battu , mêlez bien le tout ensemble , & le ferrez dans une boîte qui ferme bien , que vous placerez en lieu sec. Cette composition est bonne à toutes sortes d'assaisonnemens ; mais pour ceux qui n'aiment point l'épice , en assaisonnant les viandes il n'y en faut mettre que la moitié de ce que vous y mettriez , & récompenfer l'assaisonnement d'encore autant de sel que vous y en aurez mis.

Pâté chaud de perdrix. Ayez deux perdrix , vuidez-les & en gardez les foies ; retrouffez-les proprement , & les battez sur l'estomac avec un rouleau ; ensuite piquez-les de gros lard , assaisonné de poivre , sel , fines herbes & fines épices : étant piquées , fendez-les par le dos , & pilez les foies de vos perdrix avec gros comme un œuf de veau , puis ajoutez-y du lard rapé , champignons , truffes , ciboule & persil , & assaisonné d'un peu de sel , poivre , fines herbes & fines épices : le tout étant bien pilé , vous en farcissez les corps de vos perdrix. Pilez encore du lard ou le rapez ; formez deux abaisses de pâte blanche , mettez-en une sur du papier beurré ; prenez du lard pilé , & l'étendez proprement sur l'abaisse ; assaisonnez vos perdrix & les rangez sur votre lard ; ajoutez y quelques champignons , truffes , & une feuille de laurier : le tout bien couvert de bardes de lard , couvrez-le de votre seconde abaisse ; fermez-en les bords tout autour ; dorez votre pâté & le mettez au four : étant cuit , tirez-le & ôtez le papier de dessous ; ayez un coulis de perdrix , quelques ris de veau , champignons & truffes ; levez le couvercle du pâté & toutes les bardes de lard de dessus ; dégraissez-le bien , & avant que de servir , mettez le tout dans le pâté , recouvrez-le & le servez chaudement.

Les pâtés chauds de *poulets , pigeons , alouettes , cailles , grives & autres semblables* , se font de la même manière.

Pâté chaud de faisan. Prenez de la chair de faisan & de celle de poularde ; avec un morceau de cuisse de veau tendre ; hachez bien le tout ensemble avec persil , ciboule , champignons , mousserons , quelques ris de veau , du jambon cuit & du lard crud : étant bien haché & assaisonné de fines herbes & épices , sel & poivre , formez-en un bon godiveau , & faites une pâte blanche un peu

forte ; vous pouvez en faire un pâté à deux abaisses , ou un pâté découvert que vous ferez bien cuire : étant cuit , dégraissez-le & y mettez un coulis de champignons , & servez chaudement.

Pâté chaud de gros pigeons ou dindons. Prenez des gros pigeons , vuidez-les & les retrouvez ; battez-les sur l'estomac pour en casser les os ; lardez-les ensuite de gros lard bien assaisonné ; prenez les foies & du lard crud , du persil , de la ciboule & des fines herbes : le tout bien haché & bien assaisonné avec truffes , champignons & moëlle de bœuf , pilez-le ensemble dans le mortier ; farcissez vos pigeons ou dindons dans le corps , & gardez un peu de farce pour mettre dessous : il faut faire une pâte blanche , & dresser le pâté ; mettre la farce sur l'abaisse , & ensuite les pigeons bien rangés & bien assaisonnés : mettez-y une feuille de laurier , couvrez-les de bardes de lard , puis de l'autre abaisse. Votre pâté étant cuit , découvrez le , ôtez-en les bardes de lard , & y mettez un bon ragoût de ris de veau , champignons , crêtes , &c. puis servez chaudement.

Pâté chaud de turbot. On fait une abaisse de pâte blanche à l'ordinaire , & après avoir bien écaillé & lavé le turbot , on en coupe la queue & la tête , & on en ôte le foie ; on met du beurre frais sur l'abaisse , avec sel , poivre , fines herbes & fines épices , & on place dessus le turbot lardé d'anchois ; on l'assaisonne comme dessous , on le couvre de bon beurre , & ensuite de l'autre abaisse ; on le dresse proprement , on le dore d'œuf & on le fait cuire au four : étant cuit , on le découvre , on le dégraisse , & on jette dedans un ragoût d'écrevisses , champignons & truffes , puis on le sert chaudement.

Pâté chaud de rougets. On le dresse comme celui de turbot ; on assaisonne les rougets & on les garnit de même ; on y ajoute des queues d'écrevisses , si on en a : étant presque cuit , on passe les foies à la casserole avec un peu de beurre roux , & par l'étamine avec demi-verre de vin blanc ; ensuite on met le tout dans le pâté , que l'on remet au four un peu de tems , puis on le sert avec jus de citron.

Pâté chaud de truite. On larde la truite d'anguilles , après l'avoir écaillée & incisée , puis on l'assaisonne & on l'empâte comme les autres pâtés de poissons : étant cuit , on l'ouvre & on le dégraisse , on jette dedans un ragoût d'écrevisses , & on le sert chaudement.

Pâté de jambon. Ayez un bon jambon , ôtez-en la peau ou couenne , & la mauvaise graisse qui est autour ; coupez le manche & levez l'os du milieu ; dressez une abaisse de pâte bise de l'épaisseur d'un pouce ; formez-la en rond , & mettez d'abord une quantité raisonnable de lard pilé ou rapé ; rangez le jambon dessus , & y mettez des feuilles de laurier & quelques tranches de citron environ cinq ou six ; couvrez-le par dessus de bardes de lard , & ensuite de l'autre abaisse : il faut mouiller les bords de la pâte pour la faire bien joindre , & façonner le pâté avec des fleurs de lys autour , le dorer d'un jaune d'œuf battu & le mettre au four : il demande au moins six heures pour être cuit.

Pâté de cerf & autre venaison. Il faut laisser mortifier suffisamment la viande de cerf ou autre venaison que l'on veut mettre en pâte , ou bien la mariner , c'est-à-dire la mettre tremper dans du verjus , avec sel , poivre , clous de girofle , ciboules & feuilles de laurier pendant trois ou quatre heures ; ensuite

on la tire , on la met égouter , & on la larde de gros lard assaisonné de sel , poivre , fines herbes & fines épices : on dresse une abaisse de pâte bise comme pour le jambon , & on accommode la viande de la même maniere. Ce pâté étant fait & bien assaisonné , on le dore de jaune d'œuf , & on le fait cuire au four ; il faut trois ou quatre heures pour cela : quand il aura pris couleur , on le percera par-dessus , de peur qu'il ne creve & ne s'enfuie : étant cuit & sortant du four , on le bouchera avec un peu de pâte.

Pâté de tranches de bœuf & autres grosses viandes. On prend une tranche de cimier , on la bat bien avec un rouleau , & on la larde de gros lard assaisonné comme ci-devant. On dresse ce pâté en pâte blanche , on l'assaisonne comme les autres , & on le fait cuire de même.

Pâté d'éclanche de mouton. Ayez une belle éclanche , ôtez-en la peau & la graisse , desossez-la & la battez bien , lardez-la de moyens lardons assaisonnés de sel , de fines herbes , persil , ciboules & épices : faites une pâte blanche dont vous tirerez une abaisse qui soit un peu épaisse , & la mettez sur un papier beurré ; dressez votre éclanche avec du lard pilé & des bardes de lard , feuilles de laurier & assaisonnement nécessaire ; couvrez votre pâté d'une autre abaisse , & l'ayant façonné proprement , faites-le cuire comme les précédens environ trois heures ; n'oubliez point de le percer aussi-tôt qu'il aura pris couleur , de peur qu'il ne creve : étant cuit & en le tirant du four , mettez-y par le soupirail une petite gouffe d'ail ou d'échalotte écrasée , & bouchez le trou avec un peu de pâte.

Pâté de rouelle de veau. Prenez une bonne rouelle de veau , battez-la un peu ; mettez la mariner avec vinaigre assaisonné de sel , poivre , clous de girofle , ciboules & feuilles de laurier pendant une heure ; ensuite tirez-la & la mettez égouter , puis lardez-la de moyens lardons assaisonnés ; du reste , observez ce qu'on vient de dire pour le pâté d'éclanche , & le faites de même : il n'y faut point d'ail ni d'échalotte.

Pâté de lièvre. Dépouillez un lièvre , videz-le & lui cassez les os en le battant avec un rouleau pour en applatir la viande ; ensuite lardez-le de moyen lard assaisonné de sel , poivre , fines herbes & fines épices ; dressez une abaisse de pâte blanche de bonne épaisseur , & mettez raisonnablement du lard pilé sur l'abaisse & des bardes de lard : vous dressez votre lièvre dessus , & le couvrez de bardes de lard , feuilles de laurier , & ensuite de l'autre abaisse ; vous le façonnez proprement , vous le dorez & le mettez cuire au four ; il faut deux heures pour cela : quand on le veut desossé , on doit tâcher d'en conserver la chair la plus entière qu'il est possible , la larder de gros lard assaisonné , & la mettre en pâte comme ci-dessus : il faut la chair de deux lièvres pour faire un pâté.

Pâté de canard. Prenez quatre canards , plumez-les & les videz , cassez-en l'estomac , lardez-les de moyen lard assaisonné de poivre , sel , fines herbes & fines épices ; ensuite prenez du lard , coupez-le par morceaux , pilez-le dans un mortier avec du persil & de la ciboule , & un morceau de beurre frais ; mettez-en raisonnablement dans le corps de chaque canard ; dressez une abaisse de pâte bise ou blanche de l'épaisseur d'un pouce , & de la grandeur à pouvoir contenir les quatre canards ; mettez sur l'abaisse du lard pilé

pilé, & y arrangez les canards dessus bien assaisonnés; couvrez-les de feuilles de laurier & de bardes de lard, & ensuite de l'autre abaisse; façonnez le pâté comme les autres, dorez-le d'un jaune d'œuf, & le mettez cuire au four: quand il a pris couleur, percez-le par dessus, & le laissez cuire pendant cinq heures; étant cuit, tirez-le & le bouchez d'un peu de pâte, puis laissez-le refroidir.

Pâté de perdrix. Ayez quatre ou six perdrix, plumez-les & les vuidez, gardez-en les foies; battez-les sur l'estomac pour en casser les os; lardez-les ensuite de gros lard assaisonné; prenez les foies & du lard, mettez y un peu de sel & de poivre, pilez le tout dans un mortier, partagez cette farce en autant de perdrix que vous avez, & mettez chaque part dans le corps de chaque perdrix; faites une abaisse de pâte blanche d'une épaisseur raisonnable; mettez dessus du lard pilé avec du sel, du poivre, fines herbes, fines épices, & quelques feuilles de laurier; arrangez vos perdrix dessus, assaisonnez-les comme il faut; mettez un peu de lard pilé dessus, & un peu de beurre frais, avec des feuilles de laurier; couvrez-les de bardes de lard, & ensuite de l'autre abaisse; façonnez le pâté proprement, dorez-le & le mettez cuire au four; il faut au moins trois ou quatre heures pour le faire cuire; aussi-tôt qu'il a pris couleur dans le four, percez-le comme les autres, de peur qu'il ne creve, & que la sausse ne s'enfuye; étant cuit, vous le tirez du four, & le bouchez d'un peu de pâte.

Pâté de poulet-d'inde. Il faut avoir un bon poulet-d'inde, le laisser mortifier quelques jours, le vuider & lui casser les os avec un rouleau, afin d'en applatir la viande, & de n'y point laisser de vuide; ensuite entaillez-le de quatre doigts en quatre doigts pour le larder plus facilement: ayez de gros lardons bien assaisonnés, & lardez votre dinde comme il faut avec une lardoire de bois; assaisonnez bien la viande dedans & dehors, & la dressez comme les autres en pâte blanche, & le faites cuire de même: ceux qui voudront le desosser, n'ont qu'à le fendre par le dos, & en tirer tous les os, même celui de l'estomac; il faut tâcher toujours de conserver la peau entière: on peut le remplir en dedans d'une rouelle de veau hachée avec moëlle ou graisse de bœuf & lard, assaisonner bien le tout, le dressez en pâte blanche comme les autres, & le faire cuire au four de même.

Pâté de godiveau. Prenez de la rouelle de veau ou de porc frais, ou d'autre viande, hachez-la bien menu avec autant de graisse de bœuf qui soit fraîche, & un peu de lard: assaisonnez-la de sel & de poivre ou d'épices dont nous avons parlé: quand le tout sera bien haché, vous y pouvez mettre un œuf crud, & le bien mêler ensemble; puis vous dresserez votre pâté de pâte fine, vous lui donnerez la forme ovale, & la hauteur de trois doigts ou environ; mettez une partie de votre chair dedans, & la pressez avec les doigts contre la croûte: lorsque vous aurez accommodé le premier lit de la viande, vous y mettrez des bêtillies, comme ris de veau coupés par morceaux, champignons, morilles, pointes d'asperges, culs d'artichauts, marrons rôtis, & du verjus de grain, s'il y en a; rapez un peu de muscade sur vos bêtillies, & couvrez tout cela du reste de votre chair hachée, vous la presserez un peu avec la main sur les bêtillies: il faut que le bord du pâté surpasse d'un peu la chair; on ne le couvre pas, mais on doit renfoncer le bord d'une bande

de pâte que vous y joindrez par-dedans ; vous ferez enforte qu'elle déborde un peu sur la chair ; il faut découper ce bord de pâte qui touchera sur la chair ; vous pouvez raper un peu de muscade sur la viande , dorer le pâté & le mettre au four. Quand il sera presque cuit , vous le tirerez à l'embouchure du four , pour y verser un peu de sausse blanche faite avec un jaune d'œuf délayé dans du verjus ; puis vous remettrez ce pâté au four environ un demi quart d'heure , afin que cette sausse s'épaississe.

Vous pouvez faire un de ces pâtés dans une tourtiere , & faire la croûte de pâte feuilletée.

On estime à Paris les pâtés de perdrix rouges avec hachis de truffes , de Perigueux ; ceux de canards & de dindons avec bécasses ou perdrix , d'Amiens ; ceux d'alouettes de Pethiviers en Beauce ; & ceux de cochon de lait d'Alençon & de Ponteau-de-mer.

Pâté de carpe. Ayez une grosse carpe , écaillez-la & la vuidez pour en ôter l'amer ; incisez-la en différens endroits , & la lardez de lardons d'anguille ; assaisonnez-la dessus comme dessous de bon beurre frais , sel , poivre , clou , muscade & laurier ; dressez votre pâté de la longueur de la carpe en pâte fine ; couvrez-la de l'autre abaisse , & la faites cuire à petit feu ; étant cuite à demi , mettez-y un demi verre de vin blanc , & le remettez au four pour l'achever de cuire ; n'oubliez point de remplir le corps de laitances.

Les pâtés de truites & de soles se font de même.

Petits pâtés de poissons. Prenez chair de carpes , anguilles , tanches & des champignons à demi cuits en casserole ; hachez le tout avec persil , ciboule , thym , sel , poivre , clou , autant de bon beurre frais que de chair de poisson ; dressez vos petits pâtés en pâte feuilletée dans des petites tourtieres , & les faites cuire au four.

Petits pâtés en gras. Prenez du blanc de volaille , un morceau de rouelle de veau , un morceau de lard ; hachez bien le tout & le pilez encore dans le mortier ; assaisonnez-le bien , & y mettez un peu d'ail ; faites une pâte fine , formez-en des petites abaisses de l'épaisseur d'un quart d'écu , & les mettez dans des petites tourtieres , ou bien sur du papier graissé ; mettez dans chaque abaisse gros comme une noix de votre hachis , couvrez les de l'autre abaisse , façonnez-les proprement , dorez-les & les mettez cuire au four ; il faut environ une petite demi-heure pour les cuire.

Perche , est un poisson d'eau douce fort excellent ; il s'apprête de différentes manieres.

Perches en filets aux concombres. Ecaillez & vuidez les perches , puis faites-les frire ; étant frites , coupez-les en filets : ensuite faites un ragoût de concombres de cette maniere. Prenez des concombres & les pelez , coupez-les par la moitié , & en ôtez la graine ; coupez-les par petites tranches , & les assaisonnez de sel , de poivre , d'une couple d'oignons coupés par tranches , & d'un peu de vinaigre : laissez-les mariner deux heures ; ensuite pressez-les dans une serviette , & les passez dans une casserole avec un peu de beurre ; étant passés , mouillez-les de bouillon de poisson & les laissez mitonner à petit feu ; étant cuits , dégraissez-les bien & les liez d'un coulis au roux , ou bien d'un roux de farine cuite ; mettez les filets de perches dans la casserole , & les laissez un peu mitonner ; puis tirez-les & les dressez dans un plat ; jetez le ragoût de concombres par-dessus , & le servez chaudement.

Perches en filets au blanc. Passez des champignons au blanc, & les faites cuire avec un peu de crème sans liaison; ayez vos filets de perches coupés tout prêts comme ceux ci-dessus, & les mettez mitonner dedans; liez-les de deux ou trois jaunes d'œufs avec du persil haché, sel, poivre & muscade rapée; vous les remuerez bien doucement, de peur de rompre vos filets: étant cuits, vous les dresserez dans un plat, jetterez votre ragoût par-dessus, & servirez chaudement.

Perdreaux. Ils ne sont bons que quand ils sont maillés; c'est ordinairement à la fin d'Août qu'ils le sont. On les mange rôtis à la broche piqués de menu lard; on a soin de les envelopper de papier en les faisant cuire; étant presque cuits, on ôte le papier, on leur fait prendre une belle couleur dorée, & on les sert chaudement.

Perdrix à l'Espagnole. Ayez trois perdrix, vuidez les & mettez les foies à part; troussiez-les & les faites refaire; bardez-les & les mettez cuire à la broche; étant cuites, pilez-en une dans le mortier avec les foies que vous avez mis à part; ensuite délayez-la dans du coulis de veau & de jambon, & la faites mitonner à petit feu, qu'elle ne bouille point, puis passez ce coulis à l'étamine. Cela fait, mettez deux verres de bon vin dans une casserole avec une tranche d'oignon & une ou deux rocamboles que vous faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit à la moitié, & le passez dans un tamis. Vous dépècerez vos deux autres perdrix, les mettrez dans une casserole, verserez dedans & le coulis & le vin, & laisserez mitonner le tout sur des cendres chaudes, qu'elles ne bouillent point; ensuite vous dresserez vos perdrix dans un plat, & les servirez chaudement.

Perdrix, Biberot. Faites rôtir deux perdrix, & en prenez tout l'estomac: s'il ne suffit pas, prenez quelque estomac de poulardes rôties; hachez le tout bien menu, & le pilez encore dans le mortier; après cela pilez-en les carcasses dans un mortier; étant pilées, mettez-les dans une casserole avec du jus de bœuf, & l'ayant ensuite passé à l'étamine, remettez-le dans une marmite, & votre biberot ou viande pilée dedans; puis laissez le cuire à petit feu, prenant garde qu'il ne s'attache au fond; on y met si l'on veut une cuillerée d'essence de jambon. Il faut le faire cuire de manière qu'il ne soit ni trop liquide ni trop gras; étant bien cuit, dressé le dans un plat, & le servez chaudement.

Perdrix en filets. Vos perdrix étans cuites à la broche, coupez-les par filets; ensuite passez dans une casserole avec un peu de lard fondu des champignons, mouillez-les de jus de veau, & les mettez mitonner sur un fourneau à petit feu; dégraissez les & les liez de coulis de veau & de jambon; puis mettez les filets de perdrix dans le ragoût, laissez-les chauffer, assaisonnés de sel & de poivre, & les dressés dans un plat pour les servir chaudement.

Perdrix à la daube. Voyez ci-devant *Daube d'Oisons.*

Pigeons au basilic. Prenez des pigeonceaux bien échaudés & bien blanchis; fendez les par le dos si peu que rien, pour y pouvoir mettre une petite farce faite avec lard crud & les foies des pigeonceaux, que vous hachez bien ensemble avec un peu de persil, basilic & ciboule, sel & poivre; étant farcis, on les fait cuire dans une petite marmite avec du bouillon, un oignon piqué de clous de girofle, un peu de verjus & du sel; étant cuits, on les

B B B b b ij

tire hors de la marmite; ensuite ayez des œufs battus, roulez vos pigeons dedans & en même tems dans la mie de pain; quand ils seront bien panés, faites-les frire dans du sain-doux bien chaud, jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur; étant frits, retirez-les & les servez avec persil frit pour garniture.

Pigeons au fenouil. Ayez des bons pigeonneaux, videz-les & les retrouffez; faites-les blanchir un peu sur le feu; prenez les foies avec du lard, de la ciboule, du persil & un peu de fenouil verd; hachez & assaisonnez bien le tout; farcissez-en le corps de vos pigeons; faites-les rôtir, & en servant mettez par-dessus un bon ragoût de champignons.

Pigeons à la braïse. Prenez des gros pigeons bien retrouffés, & les piquez de gros lard bien assaisonné; farcissez-les d'une farce faite avec rouelle de veau, lard, moëlle de bœuf, persil, sel & poivre: étant farcis dans le corps, prenez une marmite, garnissez-la dans le fond de bardes de lard & tranches de bœuf ou de veau; rangez vos pigeons dessus avec sel, poivre & fines herbes; couvrez-les de bardes de lard & de tranches de bœuf, & la marmite de son couvercle; ensuite mettez-les à la braïse, les y laissant doucement cuire: vos pigeons étant cuits, dégraissez les bien & les tirez; dressez-les dans un plat sans les bardes ni les tranches, & les servez avec un ragoût de ris de veau, truffes & champignons par-dessus.

Pigeons en compote. Ayant vidé & trouffé proprement les pigeons, lardez-les de gros lard, & les passez à la casserole avec lard fondu; ayant pris belle couleur, faites-les cuire avec sel, poivre, muscade, citron verd, clous, champignons, truffes, un verre de vin blanc & bouillon; laissez cuire le tout doucement: étant cuit, liez la sausse avec un coulis blanc ou roux; dressez vos pigeons dans un plat, & les servez chaudement.

Pigeons à la Sainte-Menehould. Prenez des gros pigeons, videz-les & les retrouffez proprement; coupez-les en deux, & les piquez de gros lard & de jambon assaisonné, puis mettez-les cuire à la braïse comme ci-dessus: étant cuit, tirez-les & les panez proprement, prenant garde qu'ils ne se défassent; faites-les frire ou les mettez sur le gril, & leur faites prendre belle couleur: si vous les faites frire, il faut avant de les paner les tremper dans des œufs battus, & les faire frire de belle couleur: étant grillés ou frits, servez-les avec une ramolade dessous faite avec anchois, persil, capres hachées, un peu de ciboule, bon jus de bœuf, le tout bien assaisonné avec un filet de vinaigre, & servez chaudement.

Pigeons en surtout. Ayez des gros pigeons bien retrouffés; faites une farce avec lard crud, jambon cuit, truffes & champignons; hachez tout cela avec les foies, persil & ciboules, une pointe d'ail & ris de veau: le tout bien haché & assaisonné, vous la liez avec deux jaunes d'œufs; ensuite farcissez vos pigeons entre la peau & la chair, & dans le corps, ficelez-les bien; ayez un grand fricandeau piqué pour chaque pigeon que vous mettez sur l'estomac; le tout bien ficelé & enveloppé de papier, vous les mettez à la broche: étant cuits, faites un bon ragoût avec champignons, ris de veau, culs d'artichauts, sel & poivre; & avant que de servir, dressez vos pigeons dans un plat, ôtez le fricandeau, versez le ragoût par-dessus; remettez ensuite le fricandeau sur l'estomac, & servez chaudement.

Plie, est un petit poisson plat & large qu'on pêche dans la Loire & autres rivières : on le sert rôti sur le gril avec une sausse blanche ; on sert aussi les plies frites garnies de persil frit ; on les sert encore en ragout : pour cela, après les avoir vidées & bien lavées, on leur coupe le bout de la tête & de la queue, & on les met dans une casserole avec vin blanc, champignons, laitances de carpes, morilles, truffes, persil, ciboule, thym, & un morceau de bon beurre pétri d'un peu de farine : remuez-les doucement, de peur de les rompre ; étant cuites & de bon goût, dressez-les proprement, & les servez.

Pluviers, s'accrochent comme les bécasses, excepté qu'il faut les vider. Si on veut les manger rôtis, on les pique de menu lard, & on les fait rôtir à la broche : étant cuits, on les sert avec jus d'orange, sel & poivre.

Poirée, & autres herbes cuites pour l'hiver : voyez ci-devant au mot *Herbes*.

Potage Bourgeois. Mettez de l'eau dans une marmite avec un bon morceau de bœuf de cimier ou de tranche, faites-la écumer, & quand le pot aura bouilli une demi-heure, mettez-y du mouton, un jarret de veau, & une volaille, si vous en voulez ; ajoutez-y du sel & trois clous de girofle, & le laissez bouillir. Une heure ou demi-heure avant que de dresser, vous mettez des herbes avec un peu de concombres ou de racines, selon la saison, & du verjus en grain : ayant dressé le potage sur des croûtons ou du pain séché, faites-le mitonner sur de la braîse, & mettez du bouillon à mesure qu'il sera consommé. On peut ajouter au potage deux jaunes d'œufs délayés avec demi-verre de verjus & un peu de bouillon, les ayant fait un peu blanchir auparavant sur le feu, & les verser sur le potage.

Potage aux herbes. Prenez de l'oseille, des laitues, du pourpier, du cerfeuil, de la bourache, de la poirée, des ciboules ou un oignon : les ayant bien nettoyés & lavés, hachez-les grossièrement & les mettez dans un pot avec peu d'eau, du beurre & du sel ; & lorsqu'elles seront presque cuites, écrasez-les avec une cuillère à pot, & y ajoutez ensuite de l'eau ce qu'il en faut : mettez y une grosse croûte de pain, & faites bouillir le potage un peu de tems ; ensuite dressez-le & le faites mitonner sur un réchaud ; mettez-y deux jaunes d'œufs délayés avec du verjus, & les versez sur le potage.

Potage à l'oignon. Faites fondre du beurre jusqu'à ce qu'il soit roux, mettez-y ensuite des oignons coupés par tranches ; & lorsqu'ils seront cuits, versez-les dans une marmite dans laquelle il y ait de l'eau chaude ; mettez-y du sel, du poivre & un peu de mie de pain fraisé. Quand il a bouilli quelque peu de tems, vous pouvez y mettre un peu de vinaigre, le dresser & le faire mitonner.

Potage à la purée. Prenez un litron de pois secs, & les ayant lavés avec de l'eau tiède, faites-les tremper toute la nuit dans de l'eau chaude, & qu'elle surnage de trois bons doigts : faites-les cuire dans la même eau, les remplissant d'eau chaude quand il sera besoin ; & lorsque les pois seront cuits, tirez les & les passez ; ou bien mettez tremper dans de l'eau chaude un litron de pois secs, & les faites cuire à demi, puis sans les écraser ôtez-en le bouillon ; & s'il n'y en a pas assez, remettez de l'eau chaude dans les pois, & les faites encore bouillir pour avoir d'autre bouillon. Prenez de cette purée &

en mettez dans une marmite autant qu'il faut avec du beurre & du sel ; & aussi-tôt qu'il aura pris quelques bouillons, mettez-y des racines de persil & deux clous de girofle : vous pouvez-y mettre aussi des herbes, comme de l'oseille, du cerfeuil & de la chicorée blanche, autant de l'un que de l'autre, avec un oignon ou de la ciboule ; & lorsque les herbes sont cuites, on dresse le potage, on le fait mitonner, & on le sert.

Potage à la citrouille. Prenez un morceau de citrouille, pelez-le & le coupez par morceaux : faites-la cuire dans une marmite avec de l'eau, du sel, deux clous de girofle & un morceau de beurre : quand elle est cuite & qu'il reste fort peu de bouillon, s'il paroît encore des morceaux, écrasez-les avec la cuillière à pot : ensuite mettez-y du lait, & lorsqu'il commencera à bouillir, retirez la marmite du feu, & ayant tranché du pain dans un plat, dressez le potage & le servez.

Potage au lait. On fait bouillir le lait, le sucre & le sel tout ensemble, avec un peu de canelle & deux clous de girofle : quand il commence à bouillir, on y ajoute des jaunes d'œufs délayés dans un peu de lait, & on tourne avec une cuillière jusqu'à ce que le potage soit cuit, pour empêcher qu'il ne se tourne ; il doit être fait promptement, puis le dresser & le servir.

Potage de lait d'amandes. Prenez une livre d'amandes douces, & les ayant bien échaudées, pilez-les tout d'un tems en les arrosant d'un peu d'eau : étant bien pilées, faites tiédir de l'eau ce qu'il en faut pour le potage ; mettez-y un peu de sel, puis versez cette eau dans le mortier, & passez le tout par l'étamine deux ou trois fois ; ensuite mettez le lait dans une marmite bien nette avec un bon morceau de sucre & un morceau de canelle en bâton ; faites cuire le tout à petit feu, puis coupez de la mie de pain en tranches & les rangez proprement dans un plat ; quand elles seront séchées à l'air du feu, faites mitonner votre potage du même lait ; & étant prêt à servir, arrosez-le autant qu'il est nécessaire, & le servez.

Julienne, est le nom d'un potage qui se fait de cette manière. Faites rôtir à moitié une éclanche de mouton & la dégraissez bien, ôtez-en la peau ; & quand elle sera rôtie, mettez-la dans une marmite grande à proportion, afin qu'il y ait du bouillon pour votre potage ; mettez ensemble un bon morceau de tranche de bœuf, de rouelle de veau, un bon chapon, quelques racines & oignons piqués de clous de girofle ; faites cuire tout cela long tems, afin que votre bouillon soit bien nourri : ayez dans une autre petite marmite trois ou quatre paquets d'asperges, un peu d'oseille coupée de deux coups de couteau, & du cerfeuil ; laissez-le bien cuire avec du bouillon de la grande marmite ; après cela dressez vos croûtes, faites-les mitonner, & arrangez vos asperges & votre oseille dessus, & servez chaudement. On fait aussi des potages à la julienne de poitrine de veau, chapon, poularde, pigeons & autres viandes ; les ayant bien appropriées & fait blanchir, vous les empotez avec de bon bouillon & un bouquet de fines herbes, & vous y ajoutez ensuite des racines & légumes, dont vous garnissez le potage avec des montans d'asperges rompues, rien que du verd, comme des petits pois.

Potage de canard aux navets. Ayez un canard, vuidez-le & le trouvez proprement ; faites-le refaire & le piquez de gros lard assaisonné ; faites-le cuire à demi à la broche ; ensuite tirez-le & l'empotez dans une petite

marmite avec trois ou quatre oignons & quelques racines : mouillez-le de bon bouillon & le faites cuire ; ensuite prenez des navets, pelez-les & les coupez en dez ou en long, & les farinez un peu ; faites roussir du sain-doux dans une casserole la quantité qu'il en faut pour frire les navets : étant frits d'une belle couleur, laissez-les égouter, puis mettez-les dans une petite marmite ; mouillez-les de bon bouillon & les faites cuire : mitonnez des croûtes avec le bouillon où a cuit le canard, ayant eu soin de le dégraisser. Le potage étant mitonné, dressez le canard dessus ; garnissez le bord de votre potage des navets, & jetez le jus des navets par-dessus avec un jus de veau ; ensuite servez-le chaudement.

Potage de santé. Prenez un chapon, poularde ou autre volaille, vuidez-le & le trouvez proprement ; empotez-le avec de bon bouillon fait avec bœuf de cimier, jarret de veau & mouton, & le faites cuire ; mettez-y des racines, comme carottes, panais, racines de persil, oignons, paquets de chicorée, paquet de celeri, paquet d'oseille, pourpier & cerfeuil ; faites cuire le tout dans une marmite à part avec de bon bouillon ; mitonnez votre potage des croûtes avec du bouillon où a cuit votre volaille ; dressez le chapon sur le potage, & le garnissez de la sorte d'herbes que vous souhaitez qui sont empotées dans la marmite ; arrosez le potage d'un peu de bouillon où ont cuit les herbes, & le passez auparavant dans un tamis ; puis jetez par-dessus un jus de veau, & le servez chaudement.

Potage d'écrevisses. Le bouillon de ce potage est celui de poisson dont on a parlé à la lettre B. Ainsi prenez un demi-cent d'écrevisses & les faites cuire à l'ordinaire : étant cuites, tirez-les & mettez les queues à part avec quelques petits champignons, des truffes coupées par tranches, des pointes d'asperges & culs d'artichauts ; passez le tout dans une casserole avec un peu de beurre, & le mouillez d'un peu de bouillon de poisson ; puis mettez-y un bouquet de fines herbes, & les laissez mitonner à petit feu : étant cuites, mitonnez des croûtes de bouillon de poisson. On peut rougir le bouillon en pilant les pattes des écrevisses déjà cuites, & le corps aussi, en ayant ôté l'amer qui est proche de la tête, & y ayant ajouté du bouillon ; après quoi il faut le passer par une étamine, le verser sur des croûtes mitonnées, ranger le ragoût d'écrevisses autour, & servir chaudement.

Potage aux moules. Il faut prendre de bonnes moules, les bien nettoyer & les laver dans quatre ou cinq eaux : étant bien lavées, mettez-les dans une marmite avec de l'eau qui vous servira pour le bouillon, en cas que vous n'avez pas de bouillon de poisson. Mettez avec vos moules un peu de persil, bon beurre, un oignon piqué de clous de girofle, & les faites blanchir : aussi-tôt que la coquille s'ouvre, cela signifie qu'elles le sont assez. Passez le bouillon dans une marmite à part ; ôtez les moules de leurs coquilles, & n'en laissez que pour garnir votre potage ; les autres seront mises dans une petite marmite ou casserole, rien que la chair ; après mettez-y des champignons coupés par morceaux, des truffes en tranches, quelques laitances de carpes, un cul d'artichaut entier pour mettre au milieu du potage, & trois ou quatre culs d'artichauts coupés en quatre. Passez tout ce ragoût avec du bon beurre dans une casserole & un peu de farine : étant bien passé, mouillez votre ragoût de bouillon de moules, & le faites cuire quelque peu. On

y met un bouquet de fines herbes, une tranche ou deux de citron : le tout cuit doucement & bien assaisonné, faites mitonner votre potage de croûtes de pain du même bouillon des moules : étant mitonné, vous le garnirez de vos moules qui sont dans la coquille, & rangerez le ragoût par-dessus ; ensuite vous délayerez trois ou quatre jaunes d'œufs dans du bouillon de moules, & le ferez un peu chauffer, puis le verserez sur votre potage, & le servirez chaudement.

Poularde à l'Angloise. Ayez une bonne poularde, videz-la proprement, & faites une farce avec du blanc de volaille cuit, quelques ris de veau, un peu de lard & du jambon, de la tetine de veau blanchie, des champignons, un peu de persil & de ciboules hachés, assaisonnés de sel, de poivre, fines herbes & fines épices : hachez bien le tout ensemble, mettez-y deux jaunes d'œufs crus, la grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crème, & pilez le tout dans le mortier : ensuite mettez cette farce dans le corps de la poularde ; ficelez-la par les deux bouts, afin que la farce ne sorte point ; faites-la refaire, mettez une barde de lard dessus & dessous ; enveloppez-la dans du papier & la faites rôtir à la broche : étant cuite, vous la servez chaudement avec une petite saussé composée de truffes hachées, champignons, anchois, un peu de capres que vous passez dans un peu de lard fondu, & que vous mouillez de jus de veau : on y met aussi un peu de coulis de veau & de jambon, & on la sert chaudement.

Poulardes à la crème farcies sur l'arrête. Faites rôtir vos poulardes à la broche : étant rôties, prenez-en la chair de l'estomac, & la hachez bien proprement avec du lard cuit, un morceau de jambon cuit, un peu de champignons, des truffes, de la ciboule & du persil, une mie de pain trempée dans de la crème qui ait un peu mitonné sur le feu : le tout étant bien haché & même pilé dans le mortier & bien assaisonné, mettez-y quelques jaunes d'œufs ; ensuite il faut farcir avec cela vos poulardes sur l'arrête bien proprement, les ranger dans un plat ou tourtière, les paner dessus proprement, y ayant passé auparavant du blanc d'œuf fouetté, & leur faire prendre couleur dans le four : après quoi dressez vos poulardes dans un plat, mettez dessous un petit ragoût de champignons & foies passés à la crème, & servez chaudement.

Poulardes en filets. Quand on a des poulardes rôties de reste, on coupe toute la chair en filets & on ôte la graisse ; on range les filets dans le fond d'un plat, & on y fait une saussé de cette manière : hachez du persil, un peu de ciboule & des capres, & mettez le tout dans une casserole avec un peu d'huile d'olive & de vinaigre, sel & poivre ; délayez tout cela bien ensemble, & pressez y un jus de citron : il ne faut point mettre cette saussé sur le feu ; après qu'elle est bien délayée, versez-la dans le plat où sont vos filets de poulardes, & servez froid.

Poulardes rôties. Elles s'apprentent comme les chapons. Voyez ci-devant *chapons gras*.

Poulets au jambon. Prenez des poulets, videz les, retrouffez les, & ne les faites pas blanchir ; coupez des tranches de jambon pour chaque poulet, battez-les un peu & les assaisonnez de persil & ciboule hachés : détachez avec les doigts la peau de dessus l'estomac de vos poulets, pour y pouvoir faire

faire entrer la tranche de jambon entre la chair & la peau ; ensuite blanchissez-les à l'air du feu, puis enveloppez-les de bardes de lard ; ficélez-les & les mettez à la broche ; étant cuits, tirez-les & les débardez ; rangez-les proprement dans le plat où vous voulez les servir, & jetez dessus une essence de jambon : vous trouverez la maniere de la faire à la lettre J, & les servez chaudement.

Poulets en fricassée. Ayez des bons poulets, videz-les & les coupez par morceaux ; lavez-les dans de l'eau fraîche & les faites égouter quelque tems ; faites fondre dans une casserole ou chaudron de bon beurre frais, environ un quarteron pour trois poulets, & autant de lard gras coupé par petits morceaux. Quand l'un & l'autre seront fondus & presque roux, vous passerez bien les poulets dedans, & les assaisonnerez de sel, poivre, clous de girofle & un petit paquet de persil & ciboule liés ensemble ; vous y ajouterez des moufférons, morilles, champignons, culs d'artichauts, ris de veau & foies gras ; mouillez vos poulets de bouillon ou d'eau, & les faites cuire jusqu'à parfaite cuisson ; étant cuits, liez la saussé avec jaunes d'œufs & verjus, dressez votre fricassée dans un plat, & servez chaudement, garnie de tranches de citron.

Poulets farcis aux huitres. Il faut avoir des bons poulets, les accommoder comme si c'étoit pour rôtir, & faire une petite farce avec des huitres, ris de veau, champignons, truffes, du persil & de la ciboule hachés, un peu de lard, du blanc de volaille cuit, assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs & un morceau de mie de pain trempée dans de la crème : hachez bien le tout & le pilez dans le mortier ; puis passez-le dans une casserole avec un peu de lard fondu, & le mouillez d'un peu de jus : ensuite il faut farcir les poulets dans le corps, les bien ficeler des deux côtés, & les faire rôtir avec une barde sur l'estomac : étant cuits, dressez-les dans un plat, mettez-y un peu de jus de champignons, & servez chaudement.

Poulets en marinade : voyez Marinade de poulets.

Poulets au coulis d'écrevisses. Prenez des bons poulets, videz-les & les troussiez proprement, puis faites les rôtir. Si vous les voulez mettre à la braise, il faut les larder de gros lard & de jambon : du reste voyez comme cela se pratique à l'Article des pigeons & langues de bœuf, & vous y conformez : étant cuits d'une maniere ou d'autre, ayez un bon ragoût composé de toutes sortes de garnitures, bien passé & bien assaisonné ; sçavoir, ris de veau, crêtes, foies gras, champignons, truffes, pointes d'asperges, culs d'artichauts, selon la saison. Après que votre ragoût sera cuit, mettez-y les poulets, afin qu'ils tirent le goût de la saussé : ensuite prenez des écrevisses cuites à l'ordinaire, ôtez-en les queues, mettez-les à part, & pilez bien toutes les jambes : ayant pilé cela dans le mortier avec une petite croûte de pain, passez-le à l'étamine avec du jus de veau ; & quand vous serez prêt de servir, vous jetterez le coulis d'écrevisses dans le ragoût : vos queues d'écrevisses vous serviront pour garnir : vous les pouvez mettre si vous voulez dans le ragoût, & servez chaudement.

Poupiettes, plat particulier qu'on sert en cuisine, & qu'on fait de cette maniere : prenez des bardes de lard qui soient un peu longues & pas trop larges, autant de tranches de veau que de bardes, & les ayant bien battues, vous

mettez chaque tranche sur une barde. Il faut faire une bonne farce comme celle à croquet : voyez ci-devant *Croquet*. Vous mettrez de cette farce sur vos tranches la quantité que vous jugerez à propos , & vous les roulez ferme : étant roulées, enveloppez-les de papier ; ayez une brochette de fer, embrochez-les en travers ; attachez la brochette à la grande broche & faites-les rôtir : quand elles seront presque rôties, ôtez le papier, panez-les proprement & leur faites prendre couleur : étant cuites, servez-les ou pour plat ou pour garniture.

Pourpier & autres herbes cuites pour l'hiver : voyez ci-devant *Herbes*.

Pourpier doré confit pour garder : voyez *Artichauts pour garder*.

Raie, poisson de mer plat & cartilagineux. Ayez une raie qui soit fraîche, vuidez-la & la lavez bien ; faites-la cuire dans un chaudron avec eau, vinaigre, sel, poivre, clous, oignons & fines herbes : étant presque cuite, mettez-y bouillir le foie un moment, puis retirez-la du feu & lui laissez prendre sel dans son bouillon : étant presque refroidie, vous la tirerez pour en ôter la peau & boucles : étant bien nettoyée, vous la dresserez dans un plat, & la servirez avec une fausse rousse faite avec beurre roux & persil dans le beurre, & un filet de vinaigre.

Ris. Prenez un quarteron de ris bien net, lavez-le avec de l'eau chaude & le mettez tremper dans une écuelle sur les cendres chaudes avec un peu d'eau tiède, afin qu'il rende plus promptement, le tournant de fois à autre avec une cuillière. Quand il est crevé & bien revenu, faites-le cuire dans un plat de terre sur un réchaud avec un feu médiocre ; ensuite faites chauffer trois demi-septiers de bon lait, & mettez votre ris dedans, puis mêlez bien le tout ensemble : il faut remuer & retourner le ris de tems en tems avec une cuillière, pour empêcher qu'il ne s'attache au plat & ne brûle : ayez soin de couvrir le plat, & de le faire cuire comme il faut sur un feu médiocre : prenez garde qu'il ne tombe du pain dedans, car il feroit tourner le lait. Lorsqu'il sera presque cuit, vous y mettrez du sel ou du sucre à discrétion, & le servirez chaudement.

Ris de veau, est un morceau fort délicat qui se prend à la gorge de cet animal, tenant d'un bout à la partie supérieure de la poitrine. Outre que les ris de veau entrent dans les meilleurs ragoûts, on en fait encore divers plats particuliers.

Ris de veau farcis. Il faut avoir des plus gros ris de veau, les faire un peu blanchir & les piquer d'un peu de lard ; ensuite avec la pointe d'un couteau vous faites un trou à vos ris : il ne faut point qu'il passe de part en part ; puis vous les farcissez d'une farce délicate comme celle de croquet, voyez *Croquet*, & les mettez cuire à la braïse comme les pigeons : étant cuits, faites un bon ragoût avec champignons, truffes, artichauts, morilles & mousserons : le tout étant bien passé, il faut y mettre des crêtes farcies de la même farce & un peu de coulis blanc. Les ris de veau étant cuits, tirez-les & les laissez égouter. mettez les dans le ragoût, laissez-les-y cuire un peu ; dressez le tout dans un plat, & servez chaudement.

Les autres manières d'apprêter les ris de veau, sont de les piquer de menu lard, & de les servir rôtis à la broche avec une essence de jambon ou jus pareil. On les mange encore frits : les ayant marinés & coupés par tran-

thes, & ensuite trempés dans une pâte composée de farine, d'un œuf & eau, on les fait frire dans du sain-doux de belle couleur, & on les sert chaudement garnis de persil frit.

Rissoles. Prenez du blanc de volaille ou de la rouelle de veau cuite, hachez-la sur une table avec un peu de persil & de ciboule; mettez-y un peu de lard & quelques petits champignons; le tout bien haché, pilez-le encore dans le mortier, mettez-y des jaunes d'œufs; le tout bien assaisonné, faites de petites abaisses de pâte fine bien minces, & enveloppez dans chaque abaisse gros comme une petite noix de farce; & lorsque vos rissolés seront toutes façonnées, il faudra les frire dans du sain-doux qui soit chaud comme pour faire des beignets: quand la croûte paroîtra jaune d'un côté dans le sain-doux, vous tournerez les rissoles de l'autre côté avec un petit bâton, sans les crever; & quand elles seront bien rissolées des deux côtés, il faudra les tirer à sec avec une écumoire, & les servir chaudement.

On en peut faire en maigre avec une farce de poisson, & les frire dans du beurre.

Roignons de mouton en ragoût. Ayez des roignons, faites-les blanchir, ôtez-en la petite peau; piquez-les ensuite de gros lard assaisonné, & les passez à la casserole avec un peu de lard fondu, persil & ciboule; empotez-les après avec bon bouillon, sel, poivre, clous, champignons, morilles, mousserons, palais de bœuf, marrons, un bouquet de fines herbes; le tout étant cuit, dégraissez le bien & y jetez un coulis de veau & de jambon, puis servez chaudement.

On les peut rôtir à la broche, les ayant blanchis & piqués de menu lard, & les servir comme les alouettes.

Sain-doux, graisse de porc fondue; c'est de la panne qu'on prend pour faire le sain-doux: on la coupe par morceaux, puis on la met dans un chaudron sur un feu clair: on laisse fondre cette graisse, ayant soin de ne lui point donner le feu trop âpre, parce qu'elle brûleroit; & lorsqu'elle est fondue & assez cuite, on la passe au travers d'un tamis, & on la coule dans des pots de grès; on l'y laisse refroidir, & lorsque le sain-doux est pris, on couvre les pots de papier, & on les serre pour s'en servir dans l'occasion. Le sain-doux doit être bien blanc pour être bon: on s'en sert pour la friture en gras. Quand on veut le garder, on y mêle de bon verjus en le faisant fondre.

Salé, petit salé. Le meilleur porc pour le petit salé, grillé ou rôti, est celui de six mois, nourri pendant douze jours avec six boisseaux d'avoine.

Sanglier, se mange rôti, & pour cela on le pique de menu lard: étant cuit à propos, on le sert chaudement.

Saucisses. Prenez de la chair & panne de cochon, autant de l'une que de l'autre; on peut y mêler quelque estomac de chapon ou de poulets, & un peu de jambon crud; hachez bien le tout ensemble, & y mêlez un peu d'échalotte; assaisonnez le tout de sel, de poivre, un peu de fines herbes & fines épices; le tout bien haché, vous le pouvez lier de quelques jaunes d'œufs. Il faut avoir des boyaux de cochon ou de mouton, les bien nettoyer, & avec un cornet de fer-blanc remplir les boyaux de cette chair, & former vos saucisses de la longueur que vous souhaitez; ensuite faites-les griller sur du papier à petit feu: étant cuites, servez-les chaudement.

CCCccij

Les saucisses de veau se font de la même manière, hachant de la rouelle de veau avec la moitié autant de lard assaisonné de sel, poivre, muscade & fines herbes bien menues. On les fait cuire aussi sur le gril avec papier gras, & on les sert avec moutarde comme les précédentes.

Saucisson royal. Il faut prendre de la chair de perdrix crue, de la chair de poularde ou chapon crue, un peu de jambon crud, un peu de cuisse de veau & de lard crud, du persil & de la ciboule, le tout bien haché avec des champignons & des truffes, & assaisonné d'épicerie fines, d'une pointe d'ail, sel & poivre, deux œufs entiers, & trois ou quatre jaunes, & un filet de crème. Roulez cette farce en gros morceaux, selon la quantité que vous en avez; & pour les faire cuire sans que la farce se défasse, coupez des tranches bien minces de rouelle de veau, & les applatissez sur la table: enfermez avec cela votre farce, qu'elle soit de la grosseur du bras pour le moins, & d'une longueur raisonnable. Les ayant ainsi accommodées, ayez une casserole ovale avec beaucoup de bardes de lard au fond, les saucissons dessus dans la casserole, qu'ils soient bien enfermés; couvrez-les de tranches de bœuf & bardes de lard, & les faites cuire à la braïse, prenant garde que le feu ne soit pas trop ardent; il faut qu'ils cuisent huit à dix heures: étant cuits, tirez-les en arrière hors du feu, laissez-les refroidir dans la même casserole; & quand vous serez prêt de servir, ôtez la graisse avec la main proprement; tirez vos saucissons, prenez garde de les rompre: ôtez toute la viande qui est autour, & qu'il n'y reste point de graisse. Ensuite avec votre couteau ou tranchelard qui coupe bien, coupez les par tranches, rangez-les proprement dans un plat, & servez froid.

Saumon, est un poisson qui naît dans la mer où il se pêche, ainsi que dans plusieurs rivières qu'il remonte au printemps. Il y a le frais & le salé: le frais s'accommode au court-bouillon. Pour cela, il faut le vider & le nettoyer proprement, le cizeler en quelques endroits pour qu'il prenne plus de goût; ensuite le mettre sur un linge avec du sel, du poivre, du clou, muscade, oignons, ciboules, persil, feuilles de laurier, basilic, tranches de citron verd, & du beurre dans le corps; le bien assaisonner de tout cela dessus & dessous, l'envelopper du linge, le lier de fil, & le mettre cuire dans une poissonnière avec du vin, de l'eau & du vinaigre la quantité qu'il en faut pour le faire cuire; étant cuit comme il faut, laissez-le refroidir dans son court-bouillon pour lui en faire prendre le goût; ensuite tirez-le & en ôtez le linge; pliez une serviette sur un plat; dressez-le dessus garni de tranches de citron ou persil verd, & le servez.

Saumon frais en gras. Coupez-en par tranches, passez-les au roux dans une casserole avec un peu de lard fondu & un peu de farine; étant passées, mettez-y des ris de veau, truffes, champignons, sel & poivre, fines herbes & bon bouillon gras: laissez cuire le tout à propos; étant presque cuit, nourrissez-le d'un jus de bœuf; & après qu'il sera achevé de cuire, tirez-le & le servez chaudement.

Saumon à la sausse douce. Coupez-le par tranches, & l'ayant fariné, faites-le frire en beurre affiné: étant frit, mettez-le un peu mitonner dans une sausse douce faite avec vin rouge, sucre, canelle, sel, poivre, clous & citron verd, & le servez chaudement.

Saumon salé bouilli. Etant bien dessalé, faites-le bouillir en grande eau ; quand il sera cuit, tirez-le & le faites égouter ; mettez-le dans un plat avec de l'huile, du vinaigre, de l'oignon & du persil haché menu, & le servez froid.

Sausse-nouvelle & toujours prête, ou sausse à tous mets. Prenez un poisson de verjus, un verre de vinaigre & un demi-septier de vin ; mettez le tout ensemble dans un vaisseau de terre neuve que vous puissiez boucher ; jetez-y une demi-livre de sel auparavant séché sur la pelle chaude, deux onces de poivre noir, deux gros de muscade en poudre, autant de clous de girofle, un demi-gros de gingembre aussi en poudre, un morceau d'écorce d'orange amère sèche, une once de graine de moutarde un peu broyée, une demi-douzaine d'échalottes un peu froissées, dix feuilles de laurier, une pincée de basilic, un petit rameau de thym, & un peu de canelle : si vous avez des morilles, des mousserons & champignons en poudre, vous pouvez en mettre un peu de chacun : ayant bien bouché votre vaisseau, vous laisserez infuser le tout sur de la cendre chaude pendant vingt-quatre heures, après lesquelles vous passerez votre composition dans un linge serré, en l'exprimant le plus que vous pourrez, & vous la mettrez dans une bouteille de grès bien bouchée : elle se garde à la cheminée plus d'un an dans sa bonté, & se peut porter en campagne ou à l'armée, où on est bien aise de la trouver pour en assaisonner en un moment toutes sortes de ragoûts & de viandes.

Ceux qui aimeront l'ail & l'oignon, y en pourront mettre ; & ceux au contraire qui n'aimeront point ces sortes de choses, les retrancheront.

Vous la pouvez faire avec de l'eau seule, ou avec le verjus ou le vin, ou du jus d'orange ou de citron.

Avec l'eau seule elle se garde un mois bonne ; avec le verjus trois mois ; avec le vinaigre un an, & avec le vin autant ; avec le jus d'orange ou de citron, un bon mois.

On en met peu à la fois, & on observe en la mettant dans les viandes ; de la remuer pour qu'elle en prenne le goût : elle convient à toutes sortes de ragoûts en gras & en maigre, & augmente merveilleusement la bonté des légumes.

Sole, est un poisson de mer plat, qui a la chair ferme & blanche, & qui est d'un très-bon goût : on les mange ordinairement frites. Pour cela, on les écaille, on les vuide, on les lave & on les essuye bien ; on les farine & on les fait frire en bonne friture ; étant frites, on les tire à sec hors de la friture, on les range dans un plat, & on les poudre d'un peu de sel : quelques-uns y pressent un jus d'orange, ou y mettent du verjus ; on les sert chaudement.

Soles à l'Espagnole. Faites frire des soles ; étant frites, tirez-les & les mettez égouter ; coupez-les par filets ; ensuite faites une sausse avec bon vin de Champagne ou autre, mettez-y un peu d'ail, sel, poivre, une feuille de laurier & un peu de beurre : quand votre sausse est faite & de bon goût, vous mettez vos filets de soles mitonner doucement dans cette sausse, vous les dressez dans un plat, & les servez chaudement.

Soles aux concombres. Vos soles étant frites & égoutées, coupez-les en filets ; ensuite coupez des concombres en dez, que vous ferez mariner une couple d'heures dans un peu de vinaigre, sel, poivre & un oignon coupé par

tranches ; tirez-les de cette marinade , & les passez dans du beurre jusqu'à ce que les concombres soient roux ; ensuite mouillez-les de bouillon de poisson , dans lequel vous les ferez cuire avec bon assaisonnement : étant cuits , mettez vos filets de soles dedans , & les laissez un peu mitonner ; puis dressez-les dans un plat , & les servez chaudement.

Tanche, est un poisson de riviere & d'étang ; elle se mange en fricassée de poulets. Pour cela , délimonez vos tanches à l'eau chaude ; ensuite videz-les & en ôtez les têtes & les queues ; coupez-les par morceaux , lavez-les bien , & les mettez égouter : faites fondre un morceau de beurre ; étant fondu , mettez-y vos tanches avec des champignons , mousserons , truffes , culs d'artichauts ; passez bien le tout ensemble , & assaisonnez-le de sel , de poivre , d'un oignon piqué de clous & d'un bouquet de fines herbes ; mettez-y de l'eau chaude avec deux verres de vin blanc ; laissez cuire le tout ; & la sausse étant diminuée à propos , faites une liaison avec des jaunes d'œufs délayés dans du verjus , & la jetez dedans ; dressez-la dans un plat , & la servez chaudement.

Tanches frites. Les tanches étant délimonées , videz-les & les fendez par le dos , farinez-les & les faites frire ; étant frites de belle couleur , tirez-les de la friture , & les faites bien égouter ; dressez-les dans un plat , & les servez chaudement , après les avoir poudrées de sel & d'un jus d'orange ou verjus.

Thon, est un gros poisson de mer ; sa chair ressemble assez à celle du veau lorsqu'il est frais : il s'accommode comme le saumon frais ; voyez *Saumon*. Quand il est salé , il se mange en salade qu'on coupe en petites tranches minces , & qu'on mêle avec des petites laitues.

Tortue, est un poisson de mer qui naît dans une écaille. Il y a aussi la tortue de terre : elle s'apprête en fricassée de poulets. Pour cela , faites bouillir de l'eau dans une marmite ; mettez-y du sel , du poivre , un oignon piqué de clous , un bouquet de fines herbes , de la ciboule , du persil , une feuille de laurier , un peu de basilic & un morceau de beurre ; & lorsque l'eau bout , coupez la tête , les pattes & la queue des tortues , mettez-les dans la marmite , & les laissez bouillir un peu de tems ; puis tirez-les de la marmite , & les détachez de l'écaille ; coupez ensuite les tortues par morceaux , & prenez garde à l'amer ; faites fondre du beurre dans une casserole , & mettez vos tortues dedans avec champignons , mousserons , truffes , culs d'artichauts assaisonnés de sel & de poivre : passez bien le tout ensemble , mouillez-le de bouillon de poisson , & le laissez cuire doucement ; étant cuites , mettez-y des jaunes d'œufs délayés avec du verjus , dressez-les dans un plat , & les servez chaudement.

Tourte de pigeonneaux. Faites une pâte avec de la farine , des œufs , du beurre , du sel & de l'eau , & la laissez reposer une heure ; après maniez-la avec un morceau de beurre , afin qu'elle soit bien fine ; faites en une abaisse , & la mettez dans une tourtiere : ensuite prenez des petits pigeonneaux , échaudez-les & les videz ; troussiez-les proprement , mettez un peu de lard rapé sur l'abaisse qui est dans la tourtiere , & arrangez vos pigeonneaux dessus , l'estomac en haut ; garnissez de ris de veau , de crêtes , de foies gras , de champignons , truffes , morilles , mousserons & culs d'artichauts , & les assai-

sonnez de sel, de poivre, de muscade, de clous de girofle, & un bouquet de fines herbes que vous ôterez en servant : couvrez vos pigeonneaux de tranches de veau bien minces, de bardes de lard & d'un peu de beurre ; couvrez ensuite votre tourte d'une autre abaisse de pâte, & formez un bord autour ; dorez-la d'œuf battu, & la mettez cuire au four pendant deux heures ; étant cuite, retirez-la & la découvrez pour ôter les tranches de veau, bardes de lard & le bouquet, la dégraisser & y mettre ensuite un peu de coulis de veau & de jambon ; recouvrez-la, & la servez chaudement dans un plat :

Tourte de lapreaux. Dépouillez vos lapreaux & les vuidez ; coupez-les par morceaux, & les passez dans une casserole avec lard fondu, un peu de farine, fines herbes & ciboulettes, assaisonnés de sel, poivre, muscade & un peu de bouillon : étant bien passés, laissez-les refroidir, & formez votre tourte en pâte fine ; mettez un peu de lard rapé au fond, & vos lapreaux par-dessus ; garnissez de champignons, morilles, mousserons, truffes, culs d'artichauts & lard rapé par-dessus, & la recouvrez de la même pâte ; dorez-la d'œuf & la faites cuire une heure & demie : étant à demi cuite, découvrez-la, mettez-y la fausse où vous les aurez passés, & la remettez au four pour l'achever de cuire : quand vous serez prêt de servir, pressez-y un jus d'orange, & servez chaudement.

Tourte de godiveau. Hachez du blanc de chapon avec un morceau de rouelle de veau ; mettez autant de graisse de bœuf que de viande, assaisonnée de sel, de poivre, muscade, un peu de fines herbes & un peu de persil ; hachez bien le tout ensemble ; faites une abaisse de pâte fine, & la mettez dans une tourtiere ; placez votre godiveau dessus avec des ris de veau, des foies gras, des champignons, morilles, mousserons & culs d'artichauts ; couvrez le tout de bardes de lard, ensuite de l'autre abaisse ; dorez-la d'œuf & la mettez cuire au four ; étant cuite, retirez-la & la découvrez ; ôtez-en les bardes de lard & la dégraissez ; puis mettez-y du coulis de veau & de jambon, & la recouvrez ; dressez-la dans un plat, & la servez chaudement.

Tourte de foies gras. Dressez une abaisse de pâte fine, & la mettez dans une tourtiere ; mettez dessus du lard rapé, & l'assaisonnez de sel, de poivre, & un peu de fines herbes ; rangez les foies dessus, & garnissez de crêtes, de champignons, morilles, mousserons & truffes assaisonnés comme le dessous, & couvrez le tout de tranches de veau bien minces & bardes de lard ; couvrez la tourte de l'autre abaisse, dorez-la d'œuf & la mettez cuire au four ; étant cuite, tirez-la & la découvrez ; ôtez-en les tranches de veau & les bardes de lard ; dégraissez-la & y mettez un peu d'essence de jambon ; recouvrez-la & la servez chaudement.

Tourte de ris de veau. Elle se fait de même, excepté qu'il faut faire blanchir les ris de veau auparavant que de les mettre dans la tourtiere ; on les garnit & on les assaisonne de même.

Tourte de pigeonneaux de Carême. Prenez de la chair de carpes, de brochets, anguilles & autres poissons, laitances de carpes ; mettez-y une mie de pain trempée dans de la crème, du beurre, des champignons, des truffes, du persil & de la ciboule, assaisonnés de sel, de poivre & muscade ; hachez bien le tout ensemble, & le pilez ensuite dans le mortier : faites que votre farce

soit bien liée ; puis formez des petits pigeonneaux sur une feuille de papier, & les maniez avec du beurre fondu, de crainte que la farce ne s'attache à vos mains : étant formés, vuidez-les proprement avec la tête d'une lardoire de bois, & mettez dans le corps un petit morceau de foie de brochet ou de barbotte ; ensuite faites-les blanchir dans du beurre fondu qui soit chaud ; étant blanchis, tirez-les & les mettez égouter. Avec cette même farce vous pouvez former des crêtes de coq, & les faire blanchir de même : dressez une abaisse de pâte fine, & la mettez dans une tourtière ; mettez du beurre au fond, & rangez proprement vos pigeons dessus ; garnissez de champignons, morilles, laitances de carpes, bon beurre assaisonné de sel, de poivre, muscade, un bouquet de fines herbes, & un oignon piqué de clous de girofle ; couvrez la tourte de l'autre abaisse, & la mettez cuire au four ; étant cuite, tirez-la & la découvrez ; ôtez l'oignon & le bouquet de fines herbes ; dégraissez-la, & mettez un peu de coulis blanc en maigre & un jus de citron ; recouvrez-la & la servez chaudement.

Truffe, est une espèce de racine ronde sans tige, sans feuilles & sans filaments, qu'on trouve dans des terres sèches : les cochons en sont fort friands, & servent souvent à découvrir les lieux où il y en a. Les truffes sont beaucoup d'usage dans les cuisines, & la manière de les servir la plus ordinaire est au court-bouillon, les faisant cuire dans du vin, du sel, du poivre, un oignon piqué de clous, une feuille de laurier & quelques ciboules : étant cuites, tirez-les & les essuyez bien, puis servez-les chaudement sur une serviette blanche.

On les sert aussi cuites naturellement dans la cendre, les ouvrant à moitié pour y mettre un peu de sel & poivre blanc ; & les ayant refermées, on les fait cuire enveloppées d'un papier mouillé, dans du feu qui soit moitié cendre & moitié braise : quand elles sont cuites, on les sert chaudement sur une serviette pliée.

On en réduit une partie en poudre, pour mêler dans les sausses.

Truite, est un poisson d'eau douce ; on le trouve plutôt dans les petites rivières que dans les grandes, & sur-tout dans celles qui coulent avec rapidité, & dont le lit est pierreux. Elles s'accoutument au court-bouillon de même que le saumon : voyez *Saumon*. On les sert aussi frites comme d'autres poissons, & on les sert encore comme le saumon frais en gras.

Veau en casserole. Coupez des tranches de veau qui soient un peu épaisses, & les lardez avec une moyenne lardoire de bois ; les lardons seront assaisonnés d'un peu de persil & de ciboule hachés, de sel & de poivre : étant bien lardées, mettez les en casserole avec bardes de lard dessous, & posez la casserole sur un feu modéré, afin que la viande sue ; ensuite faites-lui prendre couleur des deux côtés : cela fait, mettez-y un peu de farine que vous laisserez frire : étant frite, jetez-y du bouillon ou de l'eau assaisonnée de sel, de poivre, clous de girofle, persil & ciboules : il faut que cela cuise doucement : étant cuit, liez la sausse avec une couple de jaunes d'œufs délayés dans du verjus ; dressez-le dans un plat, & le servez chaudement.

Veau : longe de veau en ragoût. Il faut la larder de gros lardons assaisonnés de sel & poivre : vous la faites cuire à la broche ; étant presque cuite, vous la tirez & la mettez dans une casserole avec bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet

bouquet de fines herbes, champignons, morilles, mouffurons, culs d'artichauts, pointes d'asperges selon la saison; mettez-y le dégot de la longe & un peu de farine; laissez mitonner le tout jusqu'à ce que la sausse soit courte; ensuite dressez-la dans un plat, & la servez chaudement.

Veau: poitrine de veau en ragoût. Ayez une bonne poitrine de veau, passez-la au roux dans la casserole avec du lard & un peu de farine; ajoutez-y du bouillon, sel, poivre & un bouquet de fines herbes, champignons, morilles, mouffurons, culs d'artichauts & pointes d'asperges selon la saison; laissez cuire le tout ensemble: étant cuit, liez la sausse d'un jaune d'oeuf & verjus; dressez-la dans un plat, & servez chaudement.

Veau: poitrine de veau farcie. Levez proprement avec un couteau la peau de dessus les côtes, & la farcissez d'une farce composée de cette maniere. Prenez un morceau de rouelle de veau que vous hachez bien menu, avec graisse ou moëlle de boeuf, du lard, champignons, ris de veau, & l'assaisonnez de fines herbes, sel, poivre & muscade: le tout étant bien haché, farcissez la poitrine & la coulez tout autour, puis faites-la cuire à la broche: étant cuite, servez-la chaudement.

Veau: poitrine de veau en marinade. Faites cuire à demi une poitrine de veau dans le pot; tirez-la & la coupez par côtelettes, puis mettez-la mariner avec vinaigre, sel, poivre & laurier; laissez-la mariner pendant trois heures: ensuite faites une pâte claire avec de la farine, du vin blanc & jaunes d'oeufs; trempez vos côtelettes dedans, faites-les frire dans du sain-doux ou beurre, & servez-les avec persil frit.

Viande ou Volaille. On prétend que pour la mortifier bien vite, il faut la pendre aux branches d'un meurier ou d'un figuier; & qu'au contraire, pour conserver le gibier un mois entier, on doit après l'avoir vuïdé, le pendre sans qu'une pièce touche à l'autre, dans une vuïdange de vin, à deux ou trois clous à crochet, attachés à deux planches qu'on aura défoncé, puis rebouché: il ne faut pas non plus que le gibier touche à la lie.

Vive, est un des meilleurs poissons de mer, & qui vit long-tems hors de l'eau. Elle se mange ordinairement rôtie sur le gril, servie à la sausse blanche avec un peu de verjus: quelques-uns l'aiment mieux frite, & d'autres au beurre roux. La vive est armée au haut du dos de petits aiguillons dont la piqueure est très-dangereuse, même après la mort du poisson: c'est pourquoi il est ordonné par les Réglemens de Police aux Pêcheurs & aux Marchands de Poissons, de les couper; ce qu'ils négligent assez souvent. Si on en est piqué, le remede le plus prompt & le plus sûr est d'écraser le foie de la vive, & l'appliquer sur la piqueure.

C H A P I T R E I I.

Du Verjus & des Vinaigres.

Pour exprimer de bon verjus, on ne se sert ordinairement que de trois sortes de raisins; sçavoir, du gouais, du farineau & du bourdelais, autrement dit grey: ils se plantent ou en treille, ou en vigne dressée, observant

pour lors seulement de les planter plus au large que les autres raisins qui servent à faire du vin, à cause qu'ils poussent beaucoup plus de bois, & rendent par conséquent davantage.

La culture qui convient au verjus est pareille à celle des vignes dont on a parlé; la taille est de même, & il n'y a que le tems de le cueillir qui differe de celui des raisins bons à manger.

Quand les raisins sont cueillis trop meurs, ils ne sont pas si bons à faire du verjus; la liqueur est sujette à tourner en eau. Elle produit aussi un mauvais effet, lorsque le fruit est coupé trop verd: ainsi il y a un milieu à choisir entre ces deux extrémités; c'est tôt ou tard, suivant que l'année est hâtive ou tardive; ce que ceux qui ont coutume d'en recueillir sçavent bien connoître.

Quant à la maniere de le faire, pour ceux qui en amassent des tonneaux pleins, c'est chez les faiseurs d'huile où elle se pratique; il y a des pressoirs destinés pour cela: & pour entretenir du verjus dans sa bonté, on ne sçait point d'autre secret que de le tenir toujours bien bouché, & de mettre à chaque tonneau une livre de sel.

Lorsqu'on le veut mettre en perce, une fontaine ou chantepleure de bois est meilleure qu'une de cuivre, à cause de l'acrimonie du verjus qui la mange en peu de tems.

Pour garder du Verjus de Grain.

Il faut cueillir le verjus environ huit jours devant le tems qu'on a coutume de le cueillir; que ce soit en beau soleil, & qu'il soit bien sec; puis l'arranger dans un petit baril grappe contre grappe fort doucement; ensuite étant plein, refoncer le baril, l'emplir par le bondon de verjus vieil, comme de l'année précédente, & laisser ce baril à la cave: quand on voudra s'en servir, il faudra défoncer le baril, & il sera très-beau.

Du Vinaigre.

Le vinaigre n'est pas moins nécessaire à la campagne que le verjus; chacun sçait que c'est une liqueur acide qui entre en plusieurs ragoûts, qui sert pour les salades, & qui s'employe à quantité d'autres choses.

Le vinaigre se fait naturellement lorsque le vin commence à vieillir, ou qu'on l'a laissé éventer; ce qui arrive par la dissolution de ses parties qui s'aignissent, principalement dans un lieu chaud. Le tartre qui se trouve aux parois du tonneau, ou la lie qui est au fond, aident beaucoup à changer le vin & toute autre boisson en vinaigre.

Le rouge se fait avec du vin rouge, & le blanc avec du vin blanc.

On ne s'est pas contenté de ce vinaigre naturel; on l'a voulu rendre plus fort, en y ajoutant quelques drogues. On a suppléé au défaut du vin, en le faisant avec des sucus exprimés de quelques fruits. Enfin on a inventé le moyen de faire du vinaigre promptement & presque sur le champ, & d'en faire qui pût se transporter sans danger de se répandre, comme nous le dirons ci-après.

On fait aussi du vinaigre de cidre, & on le fait de la même maniere que celui de vin, mais il est bien moins fort.

Pour faire de bon Vinaigre.

Prenez une once de pirette, une once de poivre long, une once de gingembre; pilez le tout grossièrement, mettez-le dans un chaudron avec six pintes de vin, & faites chauffer le vin jusqu'à ce qu'il blanchisse; puis mettez-le dans un petit baril, & l'exposez au soleil, ou bien sur un four ou en lieu chaud. Vous mettrez de tems en tems du vin dans votre baril, que vous ferez toujours chauffer comme ci-dessus; vous en mettrez seulement deux ou trois pintes à la fois, jusqu'à ce que votre baril soit plein. Si vous y versez quelques pintes de vinaigre, il deviendra plus fort. Avant que de mettre le vin dans le baril, vous le laisserez reposer durant trois jours dans le vaisseau où il aura bouilli. On fera mieux de prendre une terrine vernissée qu'un chaudron pour faire bouillir le vin; car durant les trois jours d'infusion, le cuivre pourroit communiquer quelque mauvaise qualité de verdet au vinaigre. Quand on prendra du vinaigre au lieu de vin, il faudra le faire chauffer aussi, mais non pas tant que le vin. Il est bon que le baril ou le tonneau où l'on voudra faire le vinaigre, soit bien rincé & bien net avant que d'y rien mettre.

Autre maniere de faire du vinaigre. Il faut pour un muid de vinaigre faire une pâte composée de cette sorte. Prenez trois livres de farine de seigle, quatre onces de sel commun, une once de poivre, une once de gingembre, une once de pirette, une once de poivre long, demi-once de muscade & demi-once de canelle; réduisez le tout en poudre très-fine, & pétrissez-le ensemble: pour détremper cette pâte, on prend de bon vinaigre; ensuite on fait une espèce de gâteau un peu épais, & on le met cuire au four: étant cuit, on le laisse refroidir, puis on le rompt par morceaux qu'on jette dans le tonneau avec six pintes de bon vinaigre chaud; il faut fermer le bondon, & après rouler le tonneau à plusieurs fois. Cela fait, mettez le tonneau dans un endroit chaud; le lendemain vous prenez douze pintes de vin tel que vous l'avez, soit éventé, poussé ou autrement, vous l'entonnez; huit jours après vous y en ajoutez autant, & ainsi de huit jours en huit jours, jusqu'à ce que le tonneau soit plein jusqu'à un trou qu'on fait au fond à quatre doigts du jable d'en-haut qu'il faut laisser débouché; ce trou doit être percé d'un diametre à y pouvoir contenir un bondon: ensuite on donne le tems au vinaigre de se perfectionner; & lorsqu'on l'a essayé, on s'en sert dans le besoin.

On peut faire beaucoup moins de vinaigre si on veut, observant d'y mettre les doses des ingrédients à proportion.

Pour faire du Vinaigre avec de l'eau.

Il faut avoir un tonneau fait exprès, qui ait l'ouverture de dessus assez grande, afin de prendre bien l'air: il est bon, par exemple, sur quatre-vingt-dix pots d'eau, de mettre vingt pots pour le moins de vinaigre, que vous mêlerez bien dans votre eau avec un bâton pendant trois jours, trois ou quatre fois le jour; ensuite vous y ajouterez quinze pots de vin de plus verd que vous pourrez avoir; il le faut mettre peu à peu, & non tout à la fois: pour le rendre

DDD d d d ij

bien fort, ajoutez-y un quarteron de pirette & autant de poivre de Guinée; le tout en poudre: si vous voulez vous pouvez mettre le tout dans un sachet de toile fort claire, puis placer le tonneau en lieu chaud, & vous en servir au besoin.

D'autres pour faire du vinaigre avec de l'eau, prennent quatre livres de poires sauvages, & les mettent dans un vaisseau; puis ayant laissé passer trois jours, ils les arrosent d'un peu d'eau, & continuent pendant un mois d'en mettre tous les jours un peu, & ils ont de très-bon vinaigre.

Excellent Vinaigre.

Prenez canelle blanche, gingembre, poivre long & fouchet, de chacun une once, poivre rond demi-once, & deux noix muscades; pulvérisez chaque drogue à part, & la mettez dans autant de sachets; puis mettez-les dans six pots de bon vinaigre, & faites bouillir le tout ensemble deux ou trois bouillons; ensuite vous ferez bouillir à part six pots de bon vin, vous en vinaigrerez une barrique en y jettant un pot de bon vinaigre, vous y jetterez votre vin & votre vinaigre bouilli, & vous remplirez à moitié le tonneau de vin gâté ou passé; vous boucherez la barrique, & la laisserez jusqu'à ce que le vinaigre soit fait; alors vous en pourrez tirer, & vous remettrez à mesure du vin gâté dans le tonneau.

Pour faire du Vinaigre sans un tonneau vinaigré, ou pour donner de la force au Vinaigre affoibli.

Prenez du poivre de Guinée, du poivre d'Arabie blanc, & du poivre long; une once de chacun; pilez le tout ensemble, & le mettez dans un sachet de toile neuve; suspendez-le au milieu du tonneau, dans lequel vous verserez trois seaux de vin bouilli & tout chaud: cela fait, bondonnez le tonneau durant trois heures, & vous éprouverez l'effet de vos ingrédients.

Pour faire du Vinaigre avec du Vin gâté.

Prenez du vin gâté dans le tonneau, aigri ou éventé, mettez-le sur le feu; faites-l'y bouillir jusqu'à ce qu'il écume; ensuite tirez-le du feu; ajoutez pour chaque seau une once de poivre battu & pulvérisé, & une livre de sel; puis faites encore prendre un bouillon à ce vin, & le mettez après dans un tonneau que vous exposerez au soleil; quelque tems après le vinaigre se perfectionnera quelques-uns pour lui donner plus de force, font rougir au feu une lame d'acier, la mettent ainsi éteindre dans le vinaigre, & réitérent cela plusieurs fois.

Pour donner de la couleur au Vinaigre.

Prenez des grappes de sureau lorsqu'elles sont bien meures, égrainez les & les écrasez dans un baquet; laissez-les fermenter quelque tems, après les avoir couvert de quelque chose; ensuite tirez-le à clair, & le mettez dans quelque vaisseau, pour vous en servir au besoin. On en met dans le vinaigre

à discrétion, selon qu'on souhaite que la couleur en soit plus ou moins foncée. Ce vaisseau doit être mis à la cave, & se conserve toute l'année: quelques-uns s'en servent pour colorer le vin. D'autres pour donner belle couleur au vinaigre, se servent du jus de meures sauvages qui viennent dans les haies ou dans les bleds, & les prennent extrêmement meures.

Pour faire du Vinaigre promptement.

On prend de la racine de poirée, on la pile, puis on la jette dans du vin; & trois heures après on a du vinaigre. Le bois d'if mis dans du vin, fait le même effet.

D'autres prennent quatre onces de cornouilles quand elles commencent à devenir rouges; quatre onces de meures qui croissent sur les ronciers; comme aussi quatre onces de celles qui croissent parmi les champs à demi-meures; & une once de fruit d'épine-vinette aussi demi-meure: ils font sécher le tout à l'ombre & le mettent en poudre subtile; puis avec un peu de vinaigre ils en font des petites pelottes qu'ils laissent sécher au soleil; ensuite ils prennent du vin, ils le font chauffer, & quand il est chaud, ils mettent dedans de ces petites pelottes, & il se tourne incontinent en vinaigre fort.

Si on met du sel & du poivre-d'Inde ou autre poivre infuser dans du vin; il s'aigrira aussi-tôt.

Pour faire du vinaigre promptement sur une quantité plus considérable de vin, prenez de la farine de pur seigle, détrempez-la de fort vinaigre, & en faites une galette que vous mettrez cuire au four; étant bien cuite, vous la retirerez, la mettrez en poudre, & la détrempez encore de vinaigre comme auparavant: refaites une pâte que vous mettrez encore au four; réitérez la même chose une troisième fois, & ayant de même fait cuire la galette, vous la mettrez dans un tonneau de vin qui commencera à s'aigrir, & vous aurez en peu de tems de très-bon vinaigre.

Vinaigre du Grand Connétable.

Prenez une livre de raisins de damas des plus nouveaux, ôtez-en les pepins; puis mettez les raisins dans un pot de terre verni avec deux pintes de bon vinaigre rosat; l'ayant laissé infuser sur les cendres chaudes toute la nuit, faites-le bouillir le matin quelques bouillons; ensuite retirez-le du feu, & étant refroidi, passez-le par un linge, & le gardez dans une bouteille bien bouchée.

Pour faire du Vinaigre sec.

Prenez une demi-livre de tartre blanc, lavez-le bien avec de l'eau chaude; étant bien lavé, séchez-le & le mettez en poudre très-fine; imbitez cette poudre de bon vinaigre, faites-la sécher au feu ou au soleil; étant sèche, réduisez-la en poudre, imbitez-la encore de vinaigre, & la faites encore sécher; réitérez cela dix fois, & vous aurez par ce moyen une poudre très-aigre qui aigrit l'eau & en fait du vinaigre. On peut porter cette poudre dans la poche pour s'en servir dans le besoin.

Vinaigre rosat, de Sureau & autres.

Prenez des roses rouges communes lorsqu'elles sont bien épanouies, effeuillez-les & ne prenez que les feuilles, rejetant tout le reste; exposez-les à l'ombre pour les faire sécher à demi; retournez-les de tems en tems, afin qu'elles séchent toutes également; étant séchées comme il faut, mettez-en dans une grande bouteille de verre qui en soit à moitié pleine, puis choisissez du meilleur vinaigre & en emplissez votre bouteille; exposez-la au grand soleil pendant un mois, les roses infuseront & communiqueront leur odeur au vinaigre: après cela passez-le au travers d'un linge, & le mettez dans une bouteille pour vous en servir au besoin.

Les vinaigres de fleurs de roses-muscades, de fleurs d'oranges, de jasmin, de sureau, d'oeillets & autres bonnes fleurs, seront aussi préparés de la même façon, pour en faire du vinaigre de divers goûts.

Si vous voulez faire du vinaigre à l'ail, il faudra l'éplucher & le mettre un peu faner au soleil avant que de le faire entrer dans la bouteille; il donnera au vinaigre un goût bien relevé, mais il en faut peu.

Il se fait encore d'excellent vinaigre blanc avec de la fleur de vigne; & pour la cueillir, on doit dans le tems que la vigne est en pleine fleur, mettre des serviettes sous les sèps, & les fleurs tomberont dessus; il en faudra prendre environ une poignée, la faire sécher dans la bouteille comme les roses, & l'emplir de bon vinaigre blanc, la bien boucher & l'exposer au grand soleil pendant un mois.

Vinaigre d'Estragon.

Le vinaigre d'estragon est le plus à la mode. L'estragon est une plante qu'on employe beaucoup dans les salades; il a un goût aromatique fort agréable: on choisit de celui qui a été cultivé dans les jardins; on en prend des feuilles environ une poignée qu'on met dans deux pintes de bon vinaigre, on l'expose au soleil pendant quelque tems, & on s'en sert au besoin.

Vinaigre de Cidre.

Prenez du cidre sûr, vieux ou éventé, ou bien du suc tiré par expression de poires ou pommes sauvages non meures; mettez ce cidre ou suc dans un vaisseau débouché, où vous suspendrez dans un nouet de la lie de vin: ajoutez-y du poivre, ou du poivre-d'Inde, du gingembre & d'autres aromates âcres, pour exciter la fermentation & mieux ouvrir le tartre; laissez le tout dans un lieu chaud, & il se changera en un vinaigre assez âcre.

Pour faire du Vinaigre sec portatif.

Prenez des cornouilles, ou du moins des merises quand elles commencent à meurir, des meures rouges, des grappes d'aigrats bien gros, & des glands non meurs; pilez tout cela ensemble, & l'incorporez avec du meilleur vinaigre

que vous pourrez trouver ; réduisez le tout ensemble par petits pains que vous mettrez sécher au soleil : quand vous voudrez en faire de bon vinaigre , vous n'aurez qu'à détremper ces petits pains dans du vin ou du cidre vieil.

Des petits pains composés de verjus de grain bien verd réduit en pâte avec du vinaigre , font le même effet.

Vinaigre squillitique.

Prenez une livre de squilles ou oignons marins , coupez-les par rouelles avec un couteau de bois ; mettez-les dans une grande bouteille avec six pintes de fort vinaigre par-dessus ; bouchez bien le vaisseau , & l'exposez au plus fort soleil d'été pendant trente jours ; après quoi vous en ferez une forte expression.

On prend de ce vinaigre le matin à jeun le quart d'une cuillerée , puis une demi-cuillerée , ensuite une entière , & on augmente tous les jours jusqu'à douze ou treize dragmes. Le vinaigre de squilles tient le gosier & l'orifice de l'estomac toujours en bon état , l'haleine & la voix fortes & faciles ; chasse les vents , & détruit les humeurs visqueuses ; il donne une couleur vive & bonne odeur au corps , tient le ventre libre , & chasse l'urine & tous les excréments du corps ; il est bon contre toute sorte de venin & de malignité , pour résister à la corruption , & rendre maigres les hommes qui ont trop de graisse.

Lies de Vinaigres.

Après que les Vinaigriers ont pressé & fait sécher leurs lies , ils en vendent aux Chapeliers pour la manufacture des chapeaux , aux Imprimeurs pour faire leurs encres ; & du reste ils en font la cendre gravelée , qui est excellente pour blanchir le linge : il leur est défendu de les brûler dans les maisons des Villes , à cause du danger du feu & de la puanteur.

CHAPITRE III.

De la Pâtisserie par ordre alphabétique.

A *Baisse*, est un morceau de pâte qu'on étend sur une table bien propre avec un rouleau de bois , & sur laquelle on met les viandes ou autre chose dont un pâté ou autre pièce de pâtisserie est composée. Il y a les abaisses de pâte fine & celles de pâte bise : les premières s'employent pour les fines pâtisseries qu'on met en tourtiere : les autres sont propres pour les pâtés de venaison , lièvres & canards , tels qu'on les fait à Amiens.

Beignet, certaine pâtisserie qui se fait dans une poêle. Mettez dans une terrine un litron de fleur de farine avec trois petits fromages à la crème qui soient faits du jour même ; cassez-y quatre œufs , ajoutez-y du sel menu & environ deux onces de sucre en poudre , & délayez bien le tout ensemble , en y ajoutant du lait ce qu'il en faut pour rendre la pâte liquide à peu près

comme de la bouillie qui est cuite : quelques-uns au lieu de lait pour liquéfier la pâte , y mettent du vin blanc. Quand la pâte est comme il faut , vous pouvez y mettre de la pomme coupée par tranches , ou de l'écorce de citron confit rapée ou coupée par petites tranches , & faire chauffer du sain-doux ou de bon beurre dans une poêle ; puis quand il sera chaud suffisamment , vous prendrez avec une cuillière une tranche de pomme avec de la pâte pour la mettre dans le sain-doux , & en emplir la superficie de la poêle , prenant garde qu'ils ne se tiennent l'un à l'autre , & ayant soin de les tourner avec un petit bâton pointu. Lorsqu'ils sont cuits & de belle couleur , on les retire avec une écumoire & on les laisse bien égouter , on les dresse sur un plat , on les poudre de sucre , & on les arrose d'un peu d'eau de fleur d'orange : on fait cuire le reste de même. Ils sont meilleurs chauds que froids.

Beignets mignons. Mettez de l'eau dans une casserole avec gros comme une noix de beurre & un peu de sel , avec de l'écorce de citron verd confit & haché bien menu : faites bouillir cela sur un fourneau , & y ayant mis deux bonnes poignées de farine , tournez-la à force de bras jusqu'à ce que cela se détache de la casserole ; alors vous le tirerez en arrière , & y mettrez deux jaunes d'œufs que vous mêlerez bien ensemble , & continuerez d'y mettre deux œufs à deux œufs jusqu'à dix ou douze que votre pâte soit délicate ; ensuite mettez de la farine sur un tour ou table bien nette , trempez la main dans la farine , & tirez votre pâte par morceaux sur le tour. Lorsqu'elle aura reposé , roulez-la & la coupez par petits morceaux , empêchant qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre ; & quand vous serez prêt à servir , vous frierez vos beignets à la poêle dans du beurre ou sain-doux bien chaud : étant cuits de belle couleur , vous les tirez , les poudrez de sucre dessus & d'un peu d'eau de fleur d'orange , & les servez chaudement.

Beignets au lait. On les fait de même que les beignets mignons : au lieu d'eau on se sert de lait ; mais il n'y faut pas tant mettre de farine , afin que la pâte soit plus délicate. Si elle ne l'est pas assez , vous mettrez quelques jaunes d'œufs davantage dans la casserole , & verserez la pâte sur une assiette ; puis ayant du sain-doux bien chaud & une cuillière en main , vous formerez vos beignets avec le bout que vous tremperez de tems en tems dans le sain-doux , afin qu'ils ne s'attachent point à la cuillière. Vous remuez toujours la poêle doucement ; & quand vos beignets seront bien colorés , vous les tirerez & sucrerez tout chauds , & jetterez dessus légèrement un peu d'eau de fleur d'orange ; après quoi vous les sucrerez encore un peu , & les servez chaudement.

Biscuit commun. Cassez huit œufs frais dans une terrine , mettez les jaunes à part ; fouettez bien les blancs avec un petit balai d'osier blanc fait exprès , jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige ; ensuite mettez-y les jaunes & les fouettez bien encore ; ôtez le fouet & y mettez dedans une livre de sucre en poudre qui soit bien séché à l'étuve ; battez bien le sucre avec une gâche , puis mettez-y trois bons quarterons de fleur de farine bien sèche , & continuez à bien battre avec la gâche : quand le tout est bien battu , vous dressez votre pâte dans des moules de fer-blanc que vous aurez graissé auparavant de beurre fondu : lorsque toute la pâte sera dressée dans les moules , vous poudrez vos biscuits avec du sucre bien sec , prenant garde qu'il n'y

en

En ait point trop ; s'il y en avoit trop , il faudroit souffler dessus pour l'ôter , & les mettre aussi-tôt dans le four qui soit chaud médiocrement : mais pour le plus sûr , faites-en un essai en en mettant un ou deux au four , & vous connoîtrez par-là si le four est chaud comme il faut ; alors vous y mettrez tous les biscuits. Quand les biscuits auront de la couleur , & qu'ils auront demeuré environ un quart-d'heure & demi dans le four , ou un peu plus , à proportion qu'ils seront gros , il faudra en tirer un hors du four , & le toucher doucement avec la main ; s'il vous repousse & qu'il paroisse ferme sans s'applatir , assurez-vous qu'il est cuit ; & à l'heure même tirez vos biscuits hors du four , & les ôtez tout chauds de leurs moules.

Biscuit d'amandes ameres. Echaudez bien une demi-livre d'amandes douces & une demi-livre d'amandes ameres ; pelez-les & les pilez dans un mortier ; étant bien pilées , ôtez-les du mortier ; battez dans un plat avec une cuilliere environ dix blancs d'œufs , & délayez bien votre pâte d'amandes dedans avec deux livres de sucre en poudre , le mêlant bien avec la gâche ; ensuite vous les dresserez sur du papier de la grosseur d'une petite noix ; vous les rangerez proprement & les mettrez cuire au four : il faut prendre garde que le four ne soit trop chaud , parce que ces biscuits veulent être menés doucement au commencement. Quand ils seront cuits , vous les ôterez du four , & vous ne les levez point du papier qu'ils ne soient froids ; ensuite vous les ferrerez en lieu sec.

Biscuit de citron. Mettez dans un mortier un blanc d'œuf , un peu de jus de citron , & gros comme deux noisettes d'écorce de citron crud rapée bien menu ; pilez le tout ensemble , en y ajoutant du sucre en poudre peu à peu , jusqu'à ce que cela fasse une pâte maniable , & qu'elle soit pourtant un peu dure ; étendez-la sur une table avec un rouleau , y jettant dessus & dessous un peu de sucre en poudre ; ensuite coupez-la de telle grandeur qu'il vous plaira ; arrangez vos biscuits sur du papier , mettez-les cuire au four , & donnez-leur une chaleur douce ; il faut environ un quart-d'heure pour les cuire : retirez-les quand le sucre sera bien ferme , & les serrez en lieu sec.

Biscuit de chocolat. Il se fait de la même maniere que celui de citron ; on met un peu de chocolat rapé au lieu de jus & d'écorce de citron : on n'en doit mettre qu'autant qu'il en faut pour lui en donner l'odeur & la couleur , & le reste se fait de même.

Brioche. Voyez *Pain beni.*

Choux : petits choux , espèce de petit gâteau. Prenez des petits fromages à la crème qui soient bien gras , selon la quantité que vous en voulez faire ; mettez-les dans une casserole avec deux poignées de farine , à proportion de la quantité de votre fromage ; ajoutez-y de l'écorce de citron verd hachée menu & un peu de sel ; détrempez bien le tout avec une gâche ou une cuilliere : étant bien mêlé , mettez-y quatre ou cinq œufs , incorporez bien le tout ensemble , & faites-en une pâte comme celle de beignet , mais plus forte ; après il faut prendre des petites tourtieres , les engraisser de beurre , & y mettre ensuite à chacune un peu de cette farce avec une cuilliere ; puis auparavant que de les mettre au four pour les faire cuire , vous les dorez doucement avec un jaune d'œuf battu : étant cuits , vous les pouvez glacer avec du sucre fin , ou y faire une glace bien blanche , comme on peut voir à l'Article

du *Gâteau d'amandes*, & les remettre un moment à l'entrée du four pour faire sécher cette glace.

Crème pâtissière. Mettez dans une terrine huit jaunes d'œufs, deux poignées de fleur de farine, un peu de sel menu, & du sucre en poudre à discrétion; délayez bien tout cela ensemble avec un peu de lait; ensuite mettez sur le feu une chopine de bon lait, & quand il commencera à bouillir, vous y verserez des jaunes d'œufs détrempés, & tournerez toujours avec une cuillière jusqu'à ce qu'il soit épais comme de la bouillie qui est cuite; vous y ajouterez une cuillerée d'eau de fleur d'orange, & la mettrez dans un plat: elle vous servira à faire des tourtes, tartelettes & ratons.

Crème à l'Italienne. Mettez dans une casserole une chopine de lait avec du sucre en poudre, un peu de canelle en bâton, afin d'en relever le goût, & un peu de sel; faites-le bouillir: ensuite délayez quatre ou cinq jaunes d'œufs frais, & tout d'un tems passez le lait avec les œufs trois ou quatre fois dans une étamine; puis versez-le dans un plat & le mettez au four, ou sous un couvercle, feu dessus & dessous, jusqu'à ce que la crème soit cuite & bien prise; on la sert chaude ou froide.

Crème brûlée. On délaye bien dans une casserole quatre ou cinq jaunes d'œufs avec une bonne pincée de farine & du sucre en poudre; on y verse peu à peu une chopine de bon lait, & on y ajoute un peu d'écorce de citron confite hachée menu, ou de l'écorce d'orange: pour la faire plus délicate, on peut y mêler des pistaches ou des amandes pilées avec une goutte d'eau de fleur d'orange; ensuite on met la casserole sur le feu, & on la remue toujours, prenant garde qu'elle ne s'attache point au fond: étant bien cuite, on la verse dans un plat d'argent ou de fayance, on la met sur le fourneau allumé, & on la fait cuire encore jusqu'à ce qu'on voye qu'elle s'attache au bord du plat: alors on la tire en arrière, & on la poudre de sucre par-dessus; ensuite on prend la pelle du feu bien rouge, & du même tems on en brûle la crème, afin qu'elle prenne une belle couleur d'or, puis on la sert.

Crème croquante. Prenez quatre ou cinq jaunes d'œufs frais, délayez-les dans un plat, en y versant du lait peu à peu jusqu'à ce que votre plat soit presque plein; mettez-y du sucre en poudre suffisamment avec la rapure d'un citron; ensuite mettez le plat sur un fourneau allumé, & remuez toujours avec la cuillière jusqu'à ce que la crème soit un peu formée: alors ralentissez un peu l'ardeur du feu, & continuez de remuer toujours avec la cuillière, & en remuant jetez votre crème sur le bord du plat, en sorte qu'il n'en reste que peu dans le fond, & qu'elle ait ainsi formé un bord tout autour du plat; ayez soin qu'elle ne brûle point, & qu'elle reste seulement attachée au plat: étant cuite, faites-lui prendre une belle couleur avec la pelle rouge; & après avec la pointe du couteau vous détachez tout ce bord d'autour du plat, faisant en sorte qu'il reste entier: vous la remettez dans le même plat, & la laissez encore un peu sécher dans le four, de sorte qu'elle soit croquante à la bouche pour la servir.

Crème vierge. Il faut prendre cinq blancs d'œufs frais, les bien fouetter & les mettre dans une casserole avec du sucre en poudre, un peu de sel menu, un petit morceau de canelle en bâton, du lait ce qu'il en faut, & un peu d'eau de fleur d'orange; le tout étant bien battu, vous le versez dans un plat,

& le mettez sur le feu pour faire cuire votre crème : étant cuite, vous la dorez avec la pelle rouge & la servez chaudement.

Crème à frire. Cassez huit œufs dans une casserole, mettez-y deux poignées de farine, & délayez bien le tout ensemble peu à peu avec une pinte de lait; mettez-y un peu de sel, un peu de beurre, de l'écorce de citron confite hachée menu, & du sucre en poudre : le tout étant bien délayé, posez la casserole sur le feu, & remuez toujours jusqu'à ce que la crème soit formée : étant cuite, mettez un peu de farine sur une table bien nette, versez-y votre crème de manière qu'elle s'étende d'elle-même, & qu'étant refroidie elle fasse comme une omelette cuite; ensuite vous la coupez par morceaux de la grandeur que vous souhaitez, & les faites frire dans du sain-doux ou beurre affiné, prenant garde qu'ils ne s'attachent dans la poêle : ayant pris belle couleur, tirez-les & les laissez égoutter; dressez-les dans un plat, poudrez-les de sucre, arrosez-les d'un peu d'eau de fleur d'orange, & les servez chaudement.

On peut si l'on veut, lorsque cette crème est étendue sur la table, avoir du beurre chaud dans une poêle, & la faire frire ensuite comme une omelette; quand elle a pris couleur d'un côté, on la verse sur un plat, & on la fait couler doucement dans la poêle pour lui faire prendre couleur de tous côtés : il faut la sucrer & la glacer, puis la servir chaudement.

Crème de chocolat. Faites bouillir une pinte de lait avec un quarteron de sucre pendant un quart-d'heure; puis délayez deux jaunes d'œufs, mettez-les dans la crème, & la faites encore bouillir trois ou quatre bouillons; ôtez-la ensuite de dessus le feu, & y mettez du chocolat rapé jusqu'à ce que la crème en ait pris la couleur; remettez-la après trois ou quatre tours sur le feu, & l'ayant passée à l'étamine, dressez-la dans un plat, & la servez chaudement.

Crème blanche. Prenez trois demi-septiers de lait & un demi-quarteron de sucre, que vous faites bouillir pendant un demi-quart-d'heure; ôtez-les ensuite de dessus le feu, & y mettez deux blancs d'œufs bien fouettés; remuez bien toujours le tout ensemble, & remettez votre crème sur le feu; faites-la bouillir quatre ou cinq bouillons, en la fouettant toujours, puis dressez-la dans un plat; étant refroidie, arrosez-la d'eau de fleur d'orange, poudrez-la de sucre fin, & la servez.

Crème de pistaches. Prenez environ trois onces de pistaches, échaudez les & les pilez dans le mortier avec un peu d'écorce de citron confite; le tout étant bien pilé, vous prenez une ou deux pincées de farine avec trois ou quatre jaunes d'œufs; délayez-les ensemble dans une casserole avec environ un quarteron de sucre en poudre, y versant du lait peu à peu; il en faut un peu plus d'une chopine : le tout étant bien délayé, vous prenez vos pistaches pilées, vous les délayez bien avec le lait, & les passez à l'étamine deux ou trois fois; après cela faites cuire votre crème comme les autres : étant cuite, versez-la dans un plat, & la servez froide.

Darioles. Cassez dans une terrine sept à huit œufs frais, & les délayez bien avec un litron de fleur de farine; mettez y du sel menu à discrétion; vous pouvez y mettre du sucre en poudre si vous souhaitez : quand cela sera bien délayé, versez-y peu à peu du lait la quantité qu'il en faut, comme

si vous vouliez faire de la bouillie : le tout étant bien délayé , faites-le cuire sur le feu aussi comme de la bouillie : étant cuite, tirez-la & la versez dans une autre terrine ; puis faites une pâte fine , formez les darioles de la grandeur que vous souhaitez , & les laissez ressuyer & raffermir à l'air sur une planche : quand elles seront bien ressuyées , vous les garnirez de la farce cuite de l'épaisseur d'un pouce , & l'étendrez également par-tout ; vous mettrez dessus un peu de beurre frais par petits morceaux , & les ferez cuire au four sur du papier graissé de beurre ou poudré de farine ; il ne faut qu'un quart-d'heure pour les cuire : étant cuites , tirez-les , poudrez-les de sucre , & mettez-y une petite goutte d'eau de fleur d'orange ou d'eau-rose.

Echaudés au beurre ou au sel. Jetez sur une table un demi-litron de farine , faites-y une petite sausse au milieu , & y mettez un demi-verre de levure de biere ; & au défaut , gros comme une noix de levain : détrempez le tout ensemble avec de l'eau chaude ; formez-en une pâte mollette , & la tournez en forme d'un petit pain ; puis mettez-la dans un lieu chaud , afin qu'elle revienne ou se renfle promptement : si c'est en été , elle pourra se renfler suffisamment en un demi-quart-d'heure ; & dans une autre saison , il faudra plus de tems.

En attendant que le levain fermente , vous mettrez sur la table un quart de fleur de farine , & y ferez une sausse au milieu ; mettez-y une livre de beurre frais que vous manierez & ramollirez entre vos mains , s'il est trop dur ; ajoutez-y une once ou un peu plus de sel menu , & formez-en une pâte avec de l'eau froide : lorsque cette pâte sera pétrie à demi , vous prendrez votre levain , le mêlerez avec votre pâte , & acheverez de pétrir le tout ensemble ; ensuite vous la roulerez & la couperez par petits morceaux que vous moulez avec la main en petits pains qu'il faudra étendre pour en former des échaudés.

Ensuite ayez dans un chaudron ou dans une poêle à confiture de l'eau ; & la mettez sur le feu ; lorsqu'elle sera prête à bouillir , jetez-y dedans vos échaudés , & les y laissez jusqu'à ce qu'ils reviennent dessus : alors remuez-les un peu dans cette eau avec une écumoire , & les laissez jusqu'à ce qu'ils soient raffermis ; & pour le connoître , vous tirerez un de vos échaudés , & vous verrez s'il est assez ferme ; ensuite vous les ôterez hors de l'eau avec une écumoire , & les mettrez ressuyer & refroidir sur un clayon , puis les porterez au four ; il ne faut qu'un quart-d'heure pour les faire cuire : il est bon que le four soit chaud comme pour cuire des gros pâtés. Si les échaudés ne prennent point suffisamment de couleur en cuisant , il faudra faire un peu de feu clair à un des côtés du four , afin que la chaleur se rabatte sur les échaudés , & leur donne de la couleur.

Les échaudés au sel se font de la même maniere , à l'exception du beurre qui n'y entre point.

Echaudés aux œufs. La pâte des échaudés aux œufs se prépare comme celle des échaudés au beurre ; sur un quart de farine on doit y mettre quinze œufs , & seulement une demi-livre de beurre ; il est nécessaire que la pâte soit bien maniée & plus mollette que celle des autres échaudés , afin qu'elle se gonfle mieux , & que la pâtisserie en soit plus délicate. Il ne faut point leur donner le four si chaud qu'aux autres.

Echaudés glacés. Prenez des échaudés aux œufs quand ils sortent de l'eau, laissez-les égoutter & raffermir; ensuite coupez-les par moitié entre les deux croûtes, mettez-les tremper dans du lait avec du sucre, couvrez-les & les mettez sur la cendre chaude pendant quatre ou cinq heures, pour les tenir chaudement: il ne faut pas qu'ils bouillent, de peur qu'ils ne se mettent en bouillie; ensuite on les tire du lait & on les met égoutter, puis on les fait frire dans du sain-doux neuf: étant frits & bien colorés, on les tire proprement avec une écumoire, on les poudre de sucre, on les glace d'un côté & ensuite de l'autre, & on les sert chaudement.

Epice douce des Pâtissiers. Elle est composée de deux onces de gingembre & d'une once de poivre battus ensemble, à quoi on ajoute du clou de girofle battu, de la muscade rapée bien menu, & de la canelle battue, de chacun une once sur une livre de sel; le tout mêlé ensemble & conservé en lieu sec.

Flamiches. Mettez sur une table bien nette environ une livre & demie de bon fromage gras un peu salé, qui soit fait depuis dix ou douze jours; écrasez ce fromage avec vos mains, & le maniez jusqu'à ce que vous ne sentiez plus de grumeaux, en le passant plusieurs fois sous un rouleau de bois; ensuite ajoutez-y une livre & demie de bon beurre frais, deux onces de sel ou environ qui soit menu, & huit ou neuf œufs; maniez ensemble toutes ces choses jusqu'à ce qu'elles soient bien liées, comme si c'étoit de la pâte bien molle ou de la farce; après cela étendez-la bien sur une table, & versez-y un verre d'eau ou de lait, afin que votre farce se détrempe & devienne claire, pour ainsi dire, comme si c'étoit des œufs battus.

Votre farce étant faite, prenez environ un quart de fleur de farine, répandez-en sur ladite farce environ les deux tiers qu'il faut mêler & incorporer avec cette farce; ensuite mêlez-y presque le reste de votre farine, à la réserve d'une ou deux poignées. Quand vous aurez ainsi lié votre pâte, vous la poudrez d'un peu de farine, & la manierez doucement deux ou trois fois dans l'espace d'un bon demi-quart-d'heure; puis il faudra étendre un peu cette pâte une ou deux fois avec le rouleau, & la mettre en masse pour la laisser reposer un demi-quart-d'heure; ensuite roulez-la en long, & la coupez pour en faire des gâteaux de telle grandeur qu'il vous plaira, & leur donnez l'épaisseur de deux travers de doigt, plus ou moins, à proportion de leur grandeur.

On mettra ces gâteaux sur du papier graissé de beurre, puis on les façonnera tout autour du bord; on piquera le dessus, on les dorera d'œuf & on les mettra au four; il ne faut qu'une demi-heure pour les cuire. Le four doit être bien bouché, afin de leur donner plus de couleur; regardez de fois à autre aux gâteaux pendant qu'ils sont au four, afin d'empêcher qu'ils ne soient brûlés.

Gâteau mollet fait dans une tourtiere. Mettez dans une terrine deux petits fromages à la crème qui soient frais faits, avec un quarteron de bon beurre frais qui soit fondu, & quatre œufs, blanc & jaune; incorporez bien le tout ensemble, en y mêlant peu à peu trois petites cuillerées de fleur de farine: ajoutez-y trois bonnes cuillerées de sucre en poudre & un peu de sel menu; il faut que cette farce soit à peu près de la consistance de la bouillie

qui est cuite ; & si vous jugez qu'elle soit trop épaisse , mêlez-y une petite cuillerée de lait ou d'eau pour la rendre plus coulante ; ensuite graissez le dedans d'une tourtiere avec un petit morceau de beurre frais , versez votre farce dedans , en sorte qu'il y en ait par-tout l'épaisseur d'un travers de doigt , & mettez la tourtiere dans le four ou sur la braise , & en ce cas couvrez la tourtiere de son couvercle , sur lequel vous mettez de la cendre chaude & aussi de la braise , faisant en sorte qu'il n'y en ait pas plus en un lieu qu'en un autre : il faudra de fois à autre découvrir la tourtiere , afin de voir si le gâteau se cuit & prend plus de couleur en un endroit qu'en l'autre ; il faudra aussi ôter une partie de la braise qui est du côté de la partie du gâteau trop coloré . Si ce gâteau renfle beaucoup pendant qu'il cuit , de sorte qu'il touche au couvercle de la tourtiere , c'est signe qu'il y a trop de feu , ou que ce gâteau est trop épais ; c'est pourquoi vous diminuerez le feu , ou vous retirerez un peu la tourtiere hors du feu , & la tiendrez découverte un peu de tems pour donner de l'air au gâteau , afin qu'il s'abaisse ; puis vous recouvrirez la tourtiere avec son couvercle garni d'un peu de braise , & vous la remettrez sur la cendre chaude pour achever de faire cuire ce gâteau ; il faut environ trois quarts-d'heure pour le faire cuire à loisir .

Lorsqu'il sera cuit suffisamment , vous le mettrez sur une grande assiette , & vous le poudrez de sucre par-dessus : il est bon chaud & froid .

Si vous faites cuire ce gâteau dans un four , il ne faut point couvrir la tourtiere , il cuira plus facilement ; & vous pourrez le faire plus épais , en lui donnant l'épaisseur d'un bon pouce ou un peu plus , à proportion de la hauteur de la tourtiere .

Gâteau mollet sans fromage. Mettez deux litrons de farine sur une table bien propre , faites-y une fosse au milieu , jetez-y peu à peu environ une chopine de crème ou lait , pour détremper la farine & en former une pâte ; mettez-y du sel menu à discrétion & quatre œufs ; pétrissez bien le tout ensemble : votre pâte étant formée , étendez-la avec un rouleau & la couvrez d'une livre de beurre frais ; ensuite incorporez bien le beurre avec votre pâte en la maniant comme il faut . Formez votre gâteau de la grandeur que vous souhaitez , dorez-le d'œuf & le mettez cuire au four ; il faut trois quarts-d'heure pour le cuire , & que le four soit raisonnablement chaud .

Gâteau feuilleté. Prenez trois livres de fleur de farine , détrempez-la avec de l'eau , mettez-y si vous voulez quelques jaunes d'œufs & un peu de sel menu : votre pâte étant pétrie un peu molle , vous la mettez en pain & la laissez reposer environ une demi-heure , afin qu'elle se ressuyé ; ensuite étendez-la avec le rouleau à l'épaisseur d'un doigt , en la poudrant dessus & dessous de farine : votre pâte étant ainsi étendue , vous prenez deux livres & demie de bon beurre frais & l'étendez sur votre abaisse ; pliez votre pâte en double , de sorte qu'elle renferme le beurre : vous l'étendez une seconde fois , y jettant de la farine de fois à autre , & la repliez de même jusqu'à cinq ou six fois en la poudrant de farine à chaque fois : enfin , à la dernière fois que la pâte est en masse , vous l'étendez de l'épaisseur que vous voulez que soit votre gâteau , vous le dorez d'œuf , & le ferez cuire au four sur du papier graissé de beurre .

Gâteau feuilleté d'une autre maniere. Mettez sur une table bien propre

deux litrons de fleur de farine ; faites-y une fosse au milieu ; mettez-y un fromage mou qui n'ait point été écrémé ; cassez-y quatre œufs & y ajoutez du sel menu raisonnablement ; joignez-y une livre de beurre frais , & du tout formez-en une pâte en y ajoutant un peu de lait ; faites enforte que la pâte soit maniable : quand la pâte sera faite , mettez-la en pain & la laissez reposer une demi-heure pour qu'elle s'effuye : ensuite étendez-la avec le rouleau & la pliez en quatre ; étendez-la encore & la repliez jusqu'à trois ou quatre fois ; puis formez votre gâteau de l'épaisseur d'un pouce , dorez-le d'œuf & le faites cuire au four sur un papier graissé de beurre ou un peu de farine dessous , afin que le gâteau ne s'attache point au papier.

Gâteau d'amandes. Mettez sur une table un litron ou un peu plus de fleur de farine ; faites un creux au milieu ; mettez-y trois jaunes d'œufs & une demi-livre de sucre en poudre ; ajoutez-y une demi-livre d'amandes douces que vous aurez pelé à l'eau chaude , & ensuite bien pilé dans un mortier de marbre , de pierre ou de bois ; mettez-y aussi un quarteron de bon beurre frais ; ajoutez-y un peu de sel menu & un peu d'eau de fleur d'orange ; maniez bien ensemble toutes ces choses , & si la pâte vous semble trop dure , vous y ajouterez un peu de crème ou de lait. Lorsque cette pâte sera préparée , étendez-la uniment en forme de gâteau sur du papier qui soit graissé de beurre ; donnez-lui l'épaisseur d'un bon doigt & le mettez au four ; il faut lui donner un feu doux : une heure suffit pour le faire cuire. Quand il sera tiré du four , glacez-le de sucre de cette manière : on met un peu de blanc d'œuf crud sur une assiette , on le bat un peu , & on y jette du sucre en poudre bien fin jusqu'à ce qu'il soit un peu épais ; on y met un peu d'eau de fleur d'orange , & on mêle bien le tout ensemble ; ensuite on prend de cette glace avec un couteau , & on l'étend dessus le gâteau d'amandes ; puis on le remet un peu de tems à l'entrée du four pour sécher la glace ; & aussi-tôt qu'il sera hors du four , on peut piquer sur le gâteau du canelas un peu haut , ou des lardons d'écorce de citron confit , qu'il faut piquer proprement pendant que la glace est chaude , & le mettre en lieu sec.

Gâteau de Milan. Il faut sur une livre de fleur de farine demi-livre de beurre frais & demi-livre de sucre en poudre ; mêlez bien la farine avec le sucre , puis mettez le beurre au milieu avec quatre jaunes d'œufs & un peu d'eau de fleur d'orange ou d'eau rose , & pétrissez bien le tout : si la pâte est trop dure ; ajoutez-y un jaune d'œuf ou un peu d'eau tiède ; la pâte étant bien pétrie & maniée suffisamment , vous l'étendrez en forme de gâteau , & le mettez sur du papier graissé de beurre : il faut donner à ce gâteau environ l'épaisseur de deux bons pouces : vous pouvez aussi façonner le bord. Laissez un peu revenir votre gâteau ; ensuite dorez-le d'œuf une fois ou deux , & le mettez au four : on peut auparavant le piquer par endroits. Il pourra être cuit suffisamment en une bonne demi-heure.

Gaufres au lait ou à la crème. Mettez deux litrons de fleur de farine sur une table bien propre , faites-y un creux au milieu , cassez-y six œufs & les délayez ensemble en y ajoutant du lait ou de la crème ; mettez-y la grosseur du poing de fromage mou qui n'ait point été écrémé , & environ une demi-livre de bon beurre fondu & du sel menu à discrétion ; mêlez bien toutes ces choses ensemble , & lorsque la pâte sera bien liée , vous mettrez chauffer le

gaufrier sur un petit feu clair : quand il sera chaud d'un côté , vous le ferez chauffer de l'autre en le retournant : on ne doit pas le chauffer jusqu'à ce qu'il fume , parce qu'il seroit trop chaud & brûleroit les gaufres.

Lorsque le gaufrier sera chaud suffisamment , il faut l'ouvrir & le graisser des deux côtés avec un morceau de bon beurre que vous tenez dans un coin de serviette , & mettre dedans environ la grosseur d'un petit œuf de votre pâte que vous étendrez un peu en long ; après vous fermerez doucement le gaufrier en le pressant un peu , & le mettrez sur le feu : quand vous jugerez qu'elle pourra être cuite d'un côté ; vous le retournerez de l'autre , afin que la gaufre soit cuite des deux côtés ; puis vous la levez doucement hors du gaufrier , ayant soin auparavant de couper avec un couteau tout ce qui débordé , qui est ordinairement brûlé & noir.

Quand il y en a une de cuite , vous faites encore chauffer votre fer , & le graissez à chaque fois avec le beurre qui est dans la serviette , & continuez jusqu'à la fin.

Gaufres au sucre. Cassez six œufs dans une terrine , ajoutez-y une demi-livre de sucre en poudre & une demi-livre de fleur de farine , ou un peu plus ; détrempez bien toutes ces choses ensemble ; ensuite mettez-y un quarteron de bon beurre frais qui soit fondu , & l'incorporez bien dans la pâte avec une gâche ou cuillière. Si vous jugez que la pâte soit trop claire , vous y ajouterez un peu de sucre & de farine pour l'épaissir. Quand la pâte sera comme il faut , vous mettrez chauffer le fer , & les ferez cuire comme les gaufres au lait.

Gaufres d'une autre maniere. Faites chauffer une pinte de lait dans un petit chaudron , un peu plus que tiède ; mettez dans une terrine ou autre vaisseau environ deux livres de fleur de farine ; délayez-la bien peu à peu avec le lait un peu chaud ; ajoutez-y une demi-cuillerée de bonne levure de biere , c'est-à-dire de la levure qui soit épaisse ; mettez-y ensuite trois quarterons de beurre frais que vous aurez fait fondre dans un poëlon ; ajoutez-y du sel menu ; puis jetez dans la pâte une douzaine de jaunes d'œufs , en les y délayant doucement avec une grande cuillère de bois.

Il est bon d'observer que quand les œufs sont incorporés dans la pâte , on ne doit plus la remuer que légèrement , parce que les gaufres seroient moins légères , si on remuoit beaucoup & rudement la pâte.

On met le vaisseau où est la pâte au coin du feu , & on le couvre chaudement jusqu'à ce qu'elle soit levée ou renflée : il faut bien deux heures pour faire lever ou bouffer cette pâte ; cela dépend de la bonté de la levure que l'on y a mis.

Quand la pâte sera bien boursoufflée , on fera chauffer le gaufrier & on le frotera de beurre comme on a dit ci-devant , puis on y mettra de la pâte avec une cuillière ; en même tems on fermera le gaufrier , & on le mettra sur un petit feu clair ou sur un fourneau avec du charbon allumé.

Macaron. Pelez & pilez une livre d'amandes douces comme celles de marsepain ; étant bien pilées , ajoutez-y quatre blancs d'œufs & une livre de sucre en poudre , puis mêlez bien le tout ensemble ; vous pouvez y ajouter un peu d'eau de fleur d'orange , & le piler encore un peu ; après quoi vous dresserez vos macarons sur du papier en long ou en ovale , les éloignant un peu les uns des autres ,

autres, afin qu'ils ne se touchent point : ayant tout dressé, vous les poudrez de sucre fin, & les mettrez cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient fermes par-dessus ; il faut que la chaleur du four soit douce, & que l'âtre pourtant soit un peu chaud, afin de faire pousser la pâte & la faire bouffer : le macaron doit être au four un peu plus long-tems que le massépain, parce qu'il est plus épais ; on peut y laisser le macaron jusqu'à ce que le four soit refroidi ; ensuite le lever de dessus le papier & le mettre en lieu sec.

Massépain commun. Ayez deux livres d'amandes douces, mettez-les dans de l'eau presque bouillante, laissez-les-y tremper un quart-d'heure ; ensuite tirez-les & les pelez, jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche, puis ôtez-les pour les mettre égouter sur une serviette ; étant bien essuyées, pilez-les dans un mortier, y ajoutant à diverses fois un peu de blanc d'œuf, afin qu'elles ne deviennent point en huile : il faut piler les amandes jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte bien douce, ce qui se connoît lorsqu'en la maniant entre les doigts il ne se rencontre aucune dureté.

La pâte étant bien pilée, on clarifie une livre de sucre, on le fait cuire à la plume, & on jette la pâte dedans, mêlant bien le tout ensemble avec la gâche sur un petit feu, en la remuant toujours, de peur qu'elle ne s'attache à la poêle : on connoît que la pâte sera comme il faut, quand en la touchant du dos de la main, rien ne s'attachera, ce qui est une marque qu'elle est assez desséchée : pour lors on la tire hors de la poêle & on la met sur une assiette, ayant soin de la poudrer de sucre dessous & dessus ; étant refroidie, on la place sur une table, & on la façonne de telle manière qu'il plaît, en la maniant avec du sucre en poudre. On peut la passer à la seringue, mettant au fond une plaque de fer-blanc ou de cuivre rouge qui soit percée dans le milieu d'un trou à y fourer le petit doigt, & qui soit faite en petite dent tout autour ; on les dresse sur du papier en rond ou en long. On peut aussi façonner cette pâte en abaisse bien mince, & la couper de telle grandeur qu'on souhaite, puis les ranger sur du papier & les mettre cuire au four. A l'égard de ceux-ci, quand ils sont cuits, on les leve de dessus le papier, on glace le dessous de la même manière que le gâteau d'amandes, & on le met encore un moment dans le four pour faire sécher la glace : on les serre en lieu sec pour s'en servir au besoin.

Massépain Royal. Avec la même pâte on fait encore du massépain royal : pour cela on prend de la même pâte, on la file sur une table avec du sucre en poudre, & on la fait de la grosseur du doigt ; on la coupe par morceaux, & on en fait des anneaux à y passer le doigt dedans ; ensuite on trempe ces anneaux dans du blanc d'œuf battu, & on les jette après dans du sucre en poudre, d'où on les tire pour les ranger sur du papier, & les faire cuire ensuite au four.

Pain beni & Brioches. Ayez un demi-boisseau de la plus belle fleur de froment, de laquelle vous prendrez le tiers pour faire le levain que vous détrempez avec levure de bière & eau chaude : quand il sera fait, vous le laisserez revenir dans une jatte de bois que vous aurez fait chauffer, & qu'il faudra bien couvrir en hiver : si c'est en été, il faut deux heures pour la faire revenir suffisamment, & en hiver six heures : lorsque vous verrez qu'elle sera renflée, vous détrempez avec de l'eau chaude le reste de la farine

avec le levain, vous y mettez un demi-quarteron de sel bien menu, une livre & demie de bon beurre frais, une demi-douzaine d'œufs & un fromage mou; & si la pâte étoit trop liée, vous pouvez y ajouter du lait: vous mêlerez bien le tout ensemble, & le pétrirez sur une table bien propre, en le froissant avec la paume de la main le plus long-tems que vous pourrez, l'étendant & retournant de tous côtés; & après l'avoir long-tems froissé, vous le façonnerez sur la pelle avec laquelle vous le voulez enfourner, l'y laisserez bien revenir, & le piquerez avec un morceau de bois pointu, afin qu'il ne se boursouffle pas: lorsqu'il sera prêt, vous le dorerez & l'enfournez, bouchant bien le four comme au pain; cependant il est nécessaire de prendre garde qu'il n'ait pas trop de couleur.

Quand il sera cuit & que vous le tirerez, il faudra le poser doucement sur quelque rond de bois ou sur un clayon pour le laisser refroidir, de crainte qu'il ne se rompe.

La dorure sera faite simplement avec des œufs battus sans eau: on se sert d'une petite brosse à long poil pour le dorer; il est bon que le poil soit délié: au défaut de brosse, on peut se servir d'un petit balai de plumes. Avec la même pâte on peut faire des brioches & les dorer de même.

Une demi-heure suffit pour cuire un pain-beni d'un demi-boisseau de farine; mais il faut que le four soit un peu moins chaud que pour le gros pain.

Poupelain. Prenez des fromages à petits choux, ce sont des fromages non écrémés qui sont faits du même jour, laissez-les bien égouter, puis mettez ces fromages dans une terrine avec trois œufs, deux poignées de farine & un peu de sel menu; délayez bien le tout ensemble avec une gâche de bois: cela fait, posez votre farce sur du papier graissé de beurre, ou bien dans une tourtière aussi graissée; étendez-le en forme d'abaisse épaisse environ d'un travers de doigt; mettez-y çà & là quelques petits morceaux de bon beurre frais dessus, & le portez cuire au four; il ne faut qu'une petite demi-heure pour faire cuire cela: étant cuit, tirez-le, ouvrez-le proprement en deux pour en séparer les deux croûtes l'une d'avec l'autre; ensuite faites un peu roussir une quantité suffisante de bon beurre frais dans une tourtière, & y plongez la croûte de dessus la première; laissez-l'y un peu de tems & l'en retirez, prenant garde de ne la pas rompre; mettez-la égouter sur un petit clayon, puis trempez votre autre croûte de la même manière. & la mettez aussi égouter: les deux croûtes étant égoutées, poudrez-les bien de sucre dessus & dessous, & arrosez-les dedans d'un peu d'eau de fleur d'orange. Vous pouvez, si vous voulez, garnir le dedans de la croûte de dessous de petites tranches d'écorce de citron confite, & la couvrir de la croûte de dessus qu'il faudra bien sucrer; après quoi vous remettrez le poupelain à l'entrée du four afin de le sécher, & pour le tenir chaudement jusqu'à ce que vous vouliez le servir.

Ratons. Jetez sur une table bien propre un litron de fleur de farine, faites une petite fosse au milieu, mettez-y un quarteron de beurre frais, une demi-once de sel menu, & un demi-septier d'eau tiède; maniez bien le tout ensemble, & en formez une pâte bien liée & mollette; ensuite faites-en de petites abaisses rondes de l'épaisseur d'un quart d'écu, donnez-leur la grandeur qu'il vous plaira; ordinairement on les fait petites & on les met dans

De petites tourtieres graissées de beurre, ou sur du papier aussi graissé ou bien poudré de farine, afin qu'ils ne s'attachent point au papier; on les garnit d'un peu de farce, comme on l'a marqué à la crème pâtissiere, il n'en faut guères mettre; ensuite on les dore légèrement d'un jaune d'œuf & on les met cuire au four: étant cuits, on les poudre de sucre & d'une goutte d'eau de fleur d'orange, puis on les sert chaudement.

Talmoufes. Prenez gros comme les deux poings de fromage qui soit fait de lait non écrémé, mettez-le dans une terrine, cassez-y deux œufs, ajoutez-y un peu de sel menu, une bonne poignée de fleur de farine, & gros comme un œuf de beurre frais; maniez bien le tout avec la main, faites en sorte qu'il soit bien délayé: si la farce est trop épaisse, ajoutez-y un peu de lait; prenez garde qu'elle ne soit point trop claire, mais qu'elle soit d'une bonne consistance: faites une pâte fine, tirez-en des petites abaisses rondes de la grandeur que vous souhaitez, mettez de la farce dessus raisonnablement au milieu; ensuite relevez les bords des trois côtés, pincez-en bien les coins, afin qu'en cuisant ils ne se relâchent point; dorez les talmoufes d'un jaune d'œuf battu, & les faites cuire au four dans des petites tourtieres que vous graisserez de beurre fondu, ou sur du papier aussi graissé de beurre: prenez garde de ne point trop mettre de farce dans les talmoufes, parce qu'elles renflent au four, & qu'elles couleront dehors en cuisant.

Tarte à la crème. Faites une pâte de pâte fine, formez la tarte de la grandeur que vous souhaitez, & y faites un bord autour de la hauteur de deux doigts ou environ; donnez-lui l'épaisseur d'un écu au plus à proportion de sa grandeur; faites en sorte que le milieu du fond soit un peu plus épais que le reste; mettez-la sur une planche avec un papier beurré par-dessous; laissez ressuyer la croûte & la garnissez de crème pâtissiere, l'étendant par-tout également; ensuite vous la couvrirez de bandes de pâte bien mince, vous la poudrez de sucre, & la mettrez cuire au four: quand elle sera cuite, vous la poudrez encore de sucre & d'un peu d'eau de fleur d'orange.

Tartelette. Les petites tartelettes se font de même, excepté qu'elles sont plus petites.

Tarte au fromage ou Flan. Prenez du fromage mou non écrémé, suivant la quantité que vous voulez faire de tartes; mettez-le dans une terrine; & salez-le à discretion; faites fondre un morceau de beurre frais & le jetez dedans; ajoutez-y des œufs, blanc & jaune, suivant la quantité du fromage; mettez-y un peu de fleur de farine, & mêlez bien tout cela ensemble avec la gâche jusqu'à ce que le tout soit bien délayé: si la farce est trop épaisse, versez-y un peu de lait, & la rendez épaisse comme de la bouillie qui est cuite; ensuite formez les tartes de telle grandeur que vous jugerez à propos, & de la même maniere que l'on a dit ci-dessus, & les remplissez de la farce que vous étendez bien également; mettez dessus des petits morceaux de beurre frais; dorez de jaune d'œuf le bord des tartes, & les portez sur du papier graissé de beurre cuire au four: étant cuites, tirez-les & les poudrez de sucre.

Tarte au fromage d'une autre maniere. Prenez un fromage mou qui soit fait de lait non écrémé, & qui soit bien ressuyé; écrasez-le sur une table bien propre avec un rouleau; mettez-le ensuite dans une terrine, & y ajoutez un

demi-septier ou environ de bonne crème douce qui soit épaisse, quatre ou cinq jaunes d'œufs, un peu de sel menu, & une pincée de feuilles de persil qui soit haché bien menu : mêlez bien le tout ensemble avec une gâche ou cuillière, puis versez cette farce sur une abaisse de pâte fine qui ne soit pas plus épaisse d'un écu, & large comme une assiette ; étendez bien cette farce, & mettez dessus un peu de beurre frais rompu par petits morceaux ; couvrez votre tarte d'un couvercle de même pâte bien mince ; mouillez les bords avec un peu d'eau, soudez-les ensemble exactement, & y faites un cordon façonné comme il vous plaira : cette tarte ressemble à une petite tourte ; dorez le couvercle, & faites une petite ouverture en croix au milieu, pour donner de l'air à ce qui est dans la tarte ; relevez un peu les pointes de cette ouverture, & la faites cuire au four sur un papier graissé de beurre : il faut une bonne demi-heure ou environ pour la faire cuire. Vous en pouvez faire plusieurs, suivant la quantité de farce que vous avez.

Tourte de confitures. Garnissez une tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée ; poudrez cette abaisse d'un peu de sucre en poudre ; mettez-y ensuite telles confitures qu'il vous plaira ; vous pouvez mettre moitié de verjus d'un côté, & moitié de groseilles de l'autre : étendez bien l'un & l'autre par-tout proprement avec une cuillière, y en mettant d'une épaisseur raisonnable ; vous pouvez y ajouter aussi un peu d'écorce de citron confit coupé en petites tranches déliées ; poudrez-y un peu de sucre par-dessus ; couvrez votre tourte d'une abaisse bien mince qui soit découpée par fleurons, un au milieu & quelques-uns autour ; dorez-la légèrement & la mettez au four ; faites-la cuire promptement, car il n'y a que la croûte à cuire ; lorsqu'elle sera cuite, vous la sucrerez par-dessus & la remettrez un peu au four ; puis l'ayant retirée, vous pouvez encore la poudrer d'un peu de sucre.

Tourte de pommes. Faites une abaisse de pâte fine & en garnissez une tourtiere ; remplissez-la un peu en hauteur de pommes pelées & coupées par tranches, après en avoir ôté les coeurs & les pepins ; couvrez-la d'une pareille abaisse, dorez-la & la mettez cuire au four : quand elle sera cuite, vous la tirerez du four, & levez adroitement le couvercle avec un couteau en le passant tout autour ; ensuite vous réduirez en marmelade lesdites pommes, en les écrasant avec un couteau : il faut y mettre du sucre en poudre à discrétion, & bien mêler le tout ensemble ; puis étendre bien la marmelade de pommes par toute la tourte, la larder d'écorce de citron confite, y poudrer un peu de canelle en poudre, & encore un peu de sucre en poudre par-dessus, puis la servir froide.

Tourte de cerises. Prenez des cerises, ôtez-en les queues & les noyaux, jetez-les dans une poêle avec un peu d'eau, mettez-y du sucre ce qu'il en faut & les faites cuire : étant cuites, écumez-les & les laissez refroidir ; faites une abaisse de pâte feuilletée, mettez-la proprement dans une tourtiere, l'ayant auparavant graissée de beurre, & rangez proprement vos cerises dedans ; couvrez la tourte d'une autre abaisse découpée, faites un bord autour de la tourte, dorez-la d'œuf tout autour & la mettez cuire au four : étant cuite, tirez-la & la poudrez de sucre, puis remettez-la un moment à l'entrée du four pour la glacer ; tirez-la de la tourtiere, mettez-la sur un plat & la servez chaudement.

Tourte d'abricots. Prenez des abricots, pelez-les & en ôtez les noyaux ; faites-les cuire après dans une poêle avec du sucre & un peu d'eau : étant cuits,

tirez-les & les laissez refroidir ; dressez une abaisse de pâte feuilletée & la mettez dans une tourtiere ; rangez vos abricots dedans , & la couvrez d'une autre abaisse découpée ; faites un bord autour , dorez-la & la faites cuire comme celle de cerises , puis servez-la de même.

Tourte de prunes. Prenez des prunes , ôtez-en la peau & les noyaux ; dressez une abaisse de pâte feuilletée & la mettez dans une tourtiere , l'ayant auparavant graissée de beurre ; rangez vos prunes dedans avec quelques tranches d'écorce de citron confite & du sucre en poudre ce qu'il en faut ; couvrez la tourte d'une autre abaisse découpée , faites un cordon autour , dorez-la d'œuf & la mettez cuire au four : étant cuite , servez-la comme les autres.

Tourte de franchipane. Passez à l'eau chaude un quarteron d'amandes douces pour en ôter la peau ; pilez-les dans un mortier avec deux onces d'écorce de citron confite ; ajoutez-y deux jaunes d'œufs frais & deux macarons si vous en avez ; mettez-y du sucre en poudre à discrétion & un peu d'eau de fleur d'orange ; pilez bien le tout ensemble ; mettez-y ensuite une chopine de crème douce , mêlez bien le tout & le passez à l'étamine ; faites-la cuire : étant cuite , dressez une abaisse de pâte feuilletée dans une tourtiere que vous aurez graissée de beurre ; versez votre crème dedans & l'étendez comme il faut ; mettez çà & là quelques petits morceaux de beurre frais par-dessus ; couvrez votre tourte de la même pâte coupée par petites bandes , ensuite dorez-la légèrement d'un jaune d'œuf & la faites cuire : étant cuite , poudrez-la dessus de sucre , remettez-la encore un moment au four , & la servez chaudement.

C H A P I T R E I V.

Des Confitures & des Liqueurs par ordre alphabétique.

Avant que d'entrer dans la maniere de confire , il est bon d'expliquer comment on *clarifie le sucre*. Il faut mettre dans une poêle quatre ou cinq livres de sucre avec une chopine ou trois demi-septiers d'eau , & poser la poêle sur le feu : quand le sucre sera fondu & qu'il commencera à bouillir , on jettera dedans un blanc d'œuf fouetté avec les doigts , & on le fera bouillir jusqu'à ce qu'il s'enfle prêt à répandre ; pour lors on y verse un peu d'eau froide pour le faire rabaisser ; & lorsqu'à la deuxième fois il vient à s'élever , on l'ôte de dessus le feu , & on le laisse reposer un demi-quart-d'heure , pendant lequel tems la crasse noire monte au-dessus , & on l'ôte doucement avec l'écumoire ; on le passe ensuite au travers d'une serviette mouillée , & il est clarifié.

Il est encore nécessaire de sçavoir les différentes *cuissons* , pour n'être pas obligé de les répéter dans les articles où il en est parlé.

Premièrement , il y a la cuisson à *lissé* , c'est-à-dire quand le sucre est clarifié & qu'on lui a donné quelques bouillons : on connoît qu'il est à lissé , en trempant le bout du second doigt dedans , & le portant ensuite sur le pouce , & les ouvrant un peu , il se fait de l'un à l'autre un petit filet qui se rompt d'abord , & qui reste en goutte sur le doigt : pour lors il est à lissé.

Secondement, il y a la cuisson à *perlé* ; c'est-à-dire, après qu'on l'a fait encore un peu bouillir, on réitère le même essai ; & si en séparant vos deux doigts, le filet qui se fait, se maintient de l'un à l'autre, alors il est à *perlé*.

Troisièmement, il y a la cuisson à *soufflé* ; c'est-à-dire, après que le sucre a bouilli quelques autres bouillons, on trempe l'écumoire dedans, & l'ayant un peu secoué, on souffle dans les trous, en allant & revenant d'un côté à l'autre ; & s'il en sort comme des étincelles ou petites bouteilles, il est à *soufflé*.

Quatrièmement, il y a la cuisson à la *plume* ; c'est-à-dire, lorsqu'après quelques autres bouillons on souffle encore à travers l'écumoire, il en part de plus grosses & plus longues étincelles ou bouteilles qui s'élevent en haut, alors il est à la *plume*.

Cinquièmement, il y a la cuisson à *caffé* ; & pour connoître quand le sucre est à ce degré, on prend un pot plein d'eau fraîche, on trempe le doigt dedans, & ensuite dans le sucre ; on le retire incontinent pour le remettre dans l'eau fraîche, on détache le sucre qui y est attaché ; & s'il se casse ensuite en faisant un petit bruit, il est à *caffé*.

Et enfin la cuisson au *caramel*, qui est le dernier degré qu'on donne au sucre : on le reconnoît tel, lorsque lui ayant fait prendre encore quelques bouillons, on réitère l'essai comme à la cuisson à *caffé* ; on met ce petit morceau de sucre sous la dent ; s'il ne s'y attache point comme une poix, & qu'au contraire il casse net, il est comme il faut ; alors on doit le retirer aussi-tôt, & l'employer à ce que l'on juge à propos. Quand on fait du sucre d'orge, il faut qu'il soit à cette cuisson : il est essentiel de bien veiller à le prendre au point qu'il doit être, parce qu'il seroit dangereux qu'il ne brûlât tout-à-fait, & il ne seroit plus propre à rien de bon, à cause qu'il sentiroit toujours le brûlé. A l'égard du choix du sucre, le plus blanc, le plus dur & le plus sonnante est le meilleur.

Abricots verts confits au liquide. Il faut avoir des abricots verts avant que le noyau commence à durcir, c'est-à-dire quand ils sont gros environ comme le pouce : il y en a qui les pelent légèrement pour en ôter le duvet, & qui les jettent à mesure dans l'eau fraîche ; d'autres pour en ôter le duvet, font une lessive de cette manière : ils mettent de l'eau dans un chaudron avec de la cendre de bois neuf, placent le chaudron sur le feu, & ont soin d'ôter avec l'écumoire tous les charbons qui nagent dessus : cette eau ayant bouilli quelque tems, ils la tâtent pour voir si elle est douce & grasse : pour lors ils l'ôtent de dessus le feu & la laissent reposer ; ensuite ils en versent tout le clair dans une poêle, & la mettent sur le feu ; puis quand elle commence à bouillir, ils jettent dedans deux ou trois abricots, pour essayer si le fruit se nettoye bien de son duvet : alors ils jettent tous les autres dedans, & empêchent qu'ils ne bouillent en les remuant toujours avec l'écumoire ; quand ils y ont été un peu de tems, ils prennent garde si le duvet s'ôte bien comme à l'essai : alors ils les tirent de cette lessive, les jettent en même tems dans de l'eau tiède, & les nettoient bien de leur duvet ; ensuite ils font chauffer de l'eau & les jettent dedans, ils les font bouillir à grands bouillons pour les faire blanchir, & ils connoissent qu'ils sont blanchis, quand en les piquant avec une épingle, elle ne résiste point & entre aisément : pour lors ils couvrent bien la poêle avec un plat, & les laissent reverdir sur un petit feu

pendant une heure, d'où ils les retirent pour les mettre encore dans de l'eau fraîche : ensuite ils ont du sucre clarifié dans une poêle, & la mettent sur le feu ; puis quand le sucre commence à bouillir, ils mettent les abricots égoutter dedans, & les font bouillir à petit feu : il faut qu'il y ait assez de sirop, pour que les abricots beignent dedans ; ils les font bouillir à deux ou trois reprises ; c'est-à-dire, quand le sirop est cuit à lissé, ils mettent la poêle hors du feu, & la laissent refroidir, pour que les abricots prennent bien sucre ; après quoi ils les mettent sur un petit feu, & font cuire le sirop à perlé : alors ils les couvrent d'un plat pour les faire reverdir ; puis ils ôtent la poêle du feu, les laissent refroidir, & les mettent ensuite dans des pots pour les conserver liquides : quand ils les veulent mettre au sec, ils ne les versent point dans des pots, mais ils les jettent sur un tamis égoutter, & les rangent sur des ardoises, planches bien nettes, ou sur des feuilles de fer-blanc faites exprès ; ils mettent du sucre en poudre bien sec dans une serviette, les poudrent légèrement, & les portent sécher à l'étuve : quand ils sont secs d'un côté, ils les retournent de l'autre, les poudrent encore légèrement de sucre, & les remettent à l'étuve ; ensuite ils les mettent sur des tamis pour les achever de sécher : étant bien secs, ils les rangent proprement dans des coffrets sur du papier blanc, & les placent en lieu sec. Si de ceux que vous gardez liquides, vous voulez dans la suite les mettre au sec, vous n'avez qu'à les égoutter de leur sirop, & pratiquer la même chose qu'à ceux que nous venons d'expliquer.

Abricots meurs confits au liquide. Prenez telle quantité d'abricots que vous voudrez, qui ne soient point trop meurs ; pelez-les le mieux & le plus délicatement que vous pourrez, & en ôtez le noyau ; mettez-les à mesure dans l'eau fraîche ; faites-en chauffer d'autre qui soit prête à bouillir, mettez vos abricots dedans, & les y laissez sans que l'eau bouille, jusqu'à ce qu'ils remontent au-dessus de l'eau, & pour lors vous les retirerez avec l'écumoir, & les remettrez dans de l'eau fraîche ; après quoi vous les tirerez & les mettrez égoutter sur un tamis ; puis sur une livre de fruit vous mettrez une livre de sucre que vous ferez cuire à la plume, vous jetterez vos abricots dedans l'un après l'autre, vous les mettrez sur le feu & leur donnerez deux ou trois bouillons seulement ; puis vous les retirerez de dessus le feu & les laisserez refroidir, pour leur faire jeter leur humidité & prendre sucre ; ensuite vous coulerez votre sirop dans une autre poêle, pour le faire rebouillir sept ou huit bouillons sans vos abricots ; après vous remettrez vos abricots doucement dans votre sucre, vous leur donnerez sept ou huit bouillons encore ; vous ôterez votre poêle de dessus le feu, & les laisserez refroidir tout-à-fait ; puis remettez-les sur le feu, & les achevez en leur donnant encore quelques bouillons ; ensuite vous les ôtez du feu, vous les laissez refroidir, & les mettez dans des pots pour les garder liquides.

Si vous les voulez tirer au sec sur le champ, vous n'avez qu'à les mettre égoutter sur un tamis & les ranger sur des ardoises, les poudrer légèrement de sucre, les mettre à l'étuve, & les achever comme des abricots verts. Il vaut mieux les tirer au sec tout de suite que de les garder liquides, parce qu'ils sont sujets à s'engraïsser : les abricots verts s'engraïssent de même.

Abricots à mi-sucre. Prenez des abricots meurs, pelez-les proprement &

en ôtez le noyau ; puis faites cuire autant pesant de sucre à la plume . mettez doucement vos abricots dedans , & leur faites prendre un petit bouillon pour leur faire jeter leur eau : ôtez-les du feu & les laissez refroidir ; ensuite mettez-les sur le feu , & les faites bouillir jusqu'à ce qu'ils n'écument plus : étant bien écumés , ôtez-les de dessus le feu , & les laissez encore refroidir ; tirez votre sirop dans une autre poêle , & le faites bouillir à part jusqu'à ce qu'il soit cuit à perlé ; ensuite glissez votre fruit dedans , & lui faites prendre un bouillon ; puis vous mettrez vos abricots dans des pots pour les conserver liquides , ou bien vous les tirerez tout d'un tems au sec , de la maniere qu'on a dit pour les abricots verts.

Si de ceux que vous avez gardé liquides , vous les voulez dans la suite tirer au sec , il faut faire chauffer de l'eau dans une poêle , & mettre vos pots où sont vos abricots dedans jusqu'à une certaine hauteur , afin que l'eau n'entre point dedans , mais qu'elle les échauffe de maniere que le sirop se rende plus liquide , & qu'on puisse les en tirer en leur entier : pour cela , quand ils sont bien échauffés , on les renverse sur un tamis , & on les range ensuite sur des ardoises , on les poudre comme les autres de sucre , on les met sécher à l'étuve , & on les acheve de sécher comme les abricots verts.

Abricots séchés au four. Voyez ci-devant , page 257 , la maniere de faire sécher les fruits qu'on veut garder secs.

Amandes vertes confites au liquide & au sec. Elles se confisent de la même maniere que les abricots verts : ainsi consultez-en l'Article.

Caffé, est une graine qui ressemble aux haricots ; il en vient de Perse & autres contrées du Levant : on en fait une boisson qui est fort en usage. Pour cela on prend du café en fèves ce qu'on en souhaite , on l'épluche bien & on le met dans une poêle de fer qui soit bien écurée , ou bien on se sert d'une poêle à confiture ou d'une terrine qui soit neuve & qui ne sert qu'à cela ; il faut dans l'un ou l'autre de ces vaisseaux bien fricasser ces fèves sur un feu de charbon , & les remuer toujours avec une spatule de bois , afin qu'elles grillent également par-tout jusqu'à ce qu'elles soient noires & de couleur de fer , prenant garde que le café ne brûle point : étant rôti comme il faut , on le tire de la poêle & on le jette sur une serviette pour l'essuyer d'une huile que le café jette ; ensuite on le broye dans un petit moulin fait exprès ; & si on n'en a point , on le pile dans un mortier , on le passe dans un tamis , & on le serre dans un sac de cuir , de peur qu'il ne s'évente. Pour le préparer , vous faites bouillir une pinte d'eau dans une caffetiere , & quand l'eau bout , vous la retirez du feu , & mettez dedans trois cuillerées de café en poudre ; ou bien si vous voulez le peser , un demi-quarteron pour pinte suffit , & vous le mêlez bien avec l'eau ; puis remettez la caffetiere auprès du feu , & le faites bouillir doucement dix ou douze bouillons ; & s'il veut monter , vous l'empêchez en le retirant un peu du feu : ayant ainsi bouilli , vous l'ôtez du feu & le laissez reposer , afin que le marc tombe au fond : quand on est pressé , on verse dedans une petite cuillerée d'eau froide pour le clarifier plutôt. Votre café étant ainsi préparé , vous le versez dans vos tasses par inclination tout chaud , & y jetez des petits morceaux de sucre à discrétion , suivant votre goût : quelques-uns y mettent du sirop de sucre préparé.

On le fait aussi au lait : pour cela on fait bouillir du lait au lieu d'eau , & quand

quand il bout, on a soin de le bien écumer; puis on met la même dose de café, & on le sert de même.

Le café rafraîchit le sang, il dissipe & abaisse les vapeurs & les fumées du vin, il aide à la digestion, il réveille les esprits, & empêche de trop dormir ceux qui ont besoin de veiller.

Nous avons le café gros & blanchâtre qui nous vient par Mocka, & le petit verdâtre qui nous est apporté du Caire: on préfère celui-ci comme le plus meur, le meilleur au goût, & le moins sujet à se gâter. Les vaisseaux de terre vernissés sont les plus propres pour le rôtir, à cause de l'impression que ceux de fer ou d'airain peuvent lui communiquer. La marque du juste degré de sa torréfaction est la couleur tirant sur le violet. On ne doit le pulveriser qu'autant & au moment qu'on veut l'infuser, afin qu'étant aussi-tôt jetté & mêlé dans l'eau bouillante, l'infusion en soit plus agréable, & souffre moins de dissipation de ses parties volatiles.

Cerises liquides. Ayez de belles cerises & bien meures, ôtez-en les queues & les noyaux; faites fondre trois quarterons de sucre pour livre de fruit; clarifiez-le & le faites cuire à soufflé; mettez vos cerises dedans & leur faites prendre une quinzaine de bouillons couverts; après cela, ôtez-les de dessus le feu & les laissez refroidir; mettez-y un verre de jus de groseilles pour leur donner une belle couleur; remettez-les ensuite sur le feu & les faites bouillir jusqu'à ce que le sirop soit revenu à perlé; écumez-les bien, mettez-les dans des pots, & les couvrez de papier quand elles seront froides. Si vous les voulez tirer au sec après qu'elles sont confites de cette manière, jetez-les sur un tamis pour les égouter; étant froides, rangez-les sur des ardoises, poudrez-les légèrement de sucre, & les mettez sécher à l'étuve: quand elles sont sèches d'un côté, on les retourne de l'autre; on les poudre encore de sucre, & on les achève de sécher sur des tamis; ensuite on les serre dans des boîtes avec du papier blanc, on les range lit par lit, & on met du papier entre, puis on les place en lieu sec.

Si vous les voulez confire au liquide avec le noyau, il faut seulement leur couper la moitié de la queue, leur donner la cuisson du sucre un peu plus forte, à cause du noyau, & observer la même chose que pour les autres.

Cerises séchées au four. Pour cela on les met sur une claie; il faut que la chaleur du four soit modérée, c'est-à-dire qu'on les met dans le four quand le pain est retiré: lorsqu'elles sont sèches comme il faut, on les serre dans des boîtes pour le besoin. Au surplus, voyez ce qui a été dit ci-devant, page 257.

Chocolat, est une composition de cacao, de vanille, de clous de girofle, de canelle, de macis & de sucre, dont on fait une pâte qu'on met par livres, demi-livres & quarterons. Le chocolat soutient & rétablit la chaleur naturelle, il nourrit, dissipe les humeurs, fortifie & entretient la voix. On en fait une liqueur qui échauffe, & fortifie l'estomac & la poitrine: elle se fait de cette manière.

Mettez dans une chocolatière ou caffetière de l'eau, laissez-la bouillir, & sur quatre prises ou tassées d'eau mettez-y un quarteron de chocolat rapé menu avec un quarteron de sucre, supposé que le chocolat ne soit point assez sucré; laissez bouillir le tout trois ou quatre bouillons, & le tirez du feu,

puis laissez-le un peu mitonner ; quand on est prêt à le servir , on met un bâton dedans , au bout duquel il y a une espece de masse qui est toute découpée , & on le tourne en le roulant dans les mains ; cela fait mousser la liqueur : on en verse une tasse , & on recommence encore à tourner pour le faire encore mousser jusqu'à ce qu'on ait tout servi : il ne faut point que la masse du bâton touche le fond de la chocolatiere en le tournant. Si vous n'en voulez qu'une tasse , ne mettez qu'une tassée d'eau avec une once de chocolat , & gros comme une noix de sucre.

Si vous voulez faire du chocolat au lait , vous prendrez autant de lait que vous prendriez d'eau pour le faire comme ci-dessus , que vous ferez bouillir , ayant attention qu'il ne tourne & qu'il ne s'en aille par-dessus ; vous le retirerez après du feu , & y mettrez autant de chocolat rapé & de sucre comme à l'autre ; vous pouvez pourtant diminuer la dose du sucre , si vous l'aimez moins sucré : le tout ainsi mis dans la chocolatiere , vous le remuerez bien avec le bâton pour le faire mousser , & le servirez.

Citrons ou Oranges confites au liquide & au sec. On les confit entiers , en bâtons ou en zestes : pour cela , soit oranges ou citrons , il faut choisir les plus beaux , les peler proprement & legerement , & les mettre à mesure dans l'eau fraîche afin qu'ils ne noircissent point : ensuite vous faites chauffer de l'eau sur le feu , & quand elle bout , vous mettez vos oranges ou citrons dedans , & les laissez bouillir jusqu'à ce qu'ils soient mollets : vous essayerez avec une tête d'épingle ; si elle entre aisément dans la chair du citron , c'est une marque qu'ils sont cuits & assez blanchis ; alors vous les tirerez hors de l'eau , les remettez dans de l'eau fraîche , & y passerez un ou deux jus de citron pour les tenir blancs ; puis vous les en retirerez pour les vider avec une petite cuilliere faite exprès , par le bout où tenoit la queue , si vous les voulez entiers ; sinon vous séparerez l'écorce en quartiers ou en bâtons , & vous en ôterez le jus ; à mesure que vous les vuidez ou coupez par quartiers , vous les remettez dans l'eau fraîche ; ensuite vous faites clarifier du sucre & le laissez un peu cuire ; vous tirez vos citrons hors de l'eau , vous les mettez dans le sucre , & les faites bouillir sept ou huit bouillons ; il est bon que les citrons ou oranges nagent dans le sucre : versez le tout dans une terrine & les laissez prendre sucre jusqu'au lendemain ; ensuite égouttez le sirop sans ôter le fruit , faites-lui prendre une trentaine de bouillons , & le jetez sur vos citrons qui sont dans la terrine : vous les laissez en cet état encore prendre sucre pendant trois ou quatre heures ; vous égouttez encore le sucre & le faites cuire jusqu'à ce qu'il soit à liffé ; vous le jetez encore sur votre fruit & le laissez encore refroidir : enfin vous l'égouttez pour la troisième fois ; vous l'augmentez de sucre , supposé qu'il n'y en ait pas assez ; vous le faites cuire jusqu'à perlé ; vous mettez votre fruit dedans , & lui faites prendre un bouillon ou deux ; ensuite vous ôtez la poêle du feu , vous rangez votre fruit dans des pots , & versez par-dessus du sirop ce qu'il en faut : quand ils sont froids , vous les couvrez de papier & les gardez liquides. Vous pouvez les tirer au sec sur le champ : pour cela il faut les mettre égoutter de leur sirop ; & quand ils sont froids , vous faites cuire du sucre neuf à la plume , vous jetez votre fruit dedans , & lui faites prendre un bouillon couvert ; après cela ôtez la poêle du feu , & laissez-la un moment abaisser le bouillon : puis vous travaillez & blanchissez votre sucre dans un coin de la poêle contre le bord ; & passez vos citrons dans ce

sucre blanchi ; tirez-les ensuite du sucre avec deux fourchettes, & les mettez égouter sur un clayon de fil-d'archal, ils seront bientôt secs. Quand de ceux que vous avez gardé liquides, vous les voulez tirer au sec, vous n'avez qu'à pratiquer la même chose, ayant soin auparavant de les égouter de leur sirop.

Si vous voulez faire des zestes, il faut couper l'écorce des citrons de haut en bas le plus mince que vous pourrez, & les couper par petites bandes larges d'un doigt, pour les mettre à mesure dans l'eau fraîche, de peur qu'ils ne noircissent; ensuite vous faites chauffer de l'eau, & quand elle bout, vous les jetez dedans & les faites blanchir : vous connoissez qu'ils sont blanchis, lorsqu'en en prenant un il s'écrase aisément sous les doigts ; alors il les faut retirer de l'eau, les remettre dans de nouvelle eau fraîche, & les changer de deux ou trois eaux ; ensuite les tirer de l'eau, les égouter & les mettre au sucre clarifié : vous leur faites prendre sept ou huit bouillons, vous ôtez la poêle du feu, & les versez dans une terrine, où vous les laissez jusqu'au lendemain, que vous égoutez le sirop comme ci-dessus ; après quoi vous le faites cuire à lissé & le jetez sur vos zestes : vous les laissez en cet état jusqu'au lendemain que vous les égoutez encore, & que vous faites cuire le sirop à perlé pour le jeter encore dessus : quand ils sont froids, vous les tirez du sucre, vous les mettez égouter sur une grille de fil-d'archal, & les portez sécher à l'étuve : ensuite vous les achevez de sécher en les mettant sur un tamis à l'étuve, & quand ils sont bien secs, vous les serrez & vous vous en servez au besoin.

Coings confits au liquide. On doit choisir des coings bien meurs qui soient jaunes & sains, les piquer avec la pointe d'un couteau, & les mettre bouillir dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets : ensuite on les tire pour les mettre dans l'eau fraîche ; puis on les pele & on les coupe par quartiers, on en ôte les cœurs, & on les jette à mesure dans l'eau fraîche : quand tout est pelé, on les tire de l'eau & on les met égouter ; après quoi on les jette dans un sucre cuit à lissé ; les ayant couvert, on les fait bouillir doucement à petit feu, on les ôte de tems en tems de dessus le feu pour les écumer ; & pour les achever, on fera cuire le sirop à perlé, on les laissera refroidir, & on les mettra dans des pots : il faut pour livre de fruit livre de sucre.

Pour les faire bien rouges, quelques-uns y mettent un verre de vin vermeil en cuisant dans le sucre ; mais pour le plus sûr, c'est d'y jeter de la cochenille préparée de cette manière : on pile un peu de cochenille dans un petit mortier avec autant de crème de tartre ; on fait bouillir un verre d'eau ; & quand l'eau bout, on y met la cochenille & la crème de tartre dedans ; puis on mêle bien le tout avec un petit bâton, & on y ajoute gros comme un pois d'alun pilé : il faut que cela ne bouille qu'un moment ; ensuite on le passe dans un petit linge, & on en met dans les coings quand ils cuisent ce qu'on juge à propos.

Compote de Pommes de reinette. Prenez une demi-douzaine de pommes de reinette, coupez-les en deux & en ôtez les cœurs ; piquez-les dans la peau avec la pointe d'un couteau, & les jetez à mesure dans l'eau fraîche ; ensuite tirez-les & les mettez dans une petite poêle avec un quarteron de sucre & quatre verres d'eau ; couvrez-les & les faites cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient molletes ; puis dressez-les dans un compotier ; & si le sirop n'est pas assez

G G G g g g ij

cuit, faites-lui prendre encore quelques bouillons, versez-le sur vos pommes & les servez.

Compote de Pommes en gelée. Prenez huit pommes de reinette, pelez-les & les coupez en deux; ôtez-en les cœurs, & jetez les pommes à mesure dans l'eau fraîche, de crainte qu'elles ne noircissent; mettez les pelures & les cœurs avec encore quatre ou cinq pommes coupées par morceaux dans une poêle avec deux pintes d'eau, & faites une bonne décoction de tout cela: le tout étant bien cuit, passez-le au travers d'un tamis sans le presser; puis dans cette décoction vous mettrez une demi-livre de sucre, & la porterez sur le feu; ensuite vous jetterez vos pommes pelées dedans, & les ferez cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient molletes, ayant soin qu'elles ne cuisent trop & ne deviennent en marmelade; lorsqu'elles seront cuites, vous les retirerez de dessus le feu. les tirerez l'une après l'autre, & les rangerez dans un compotier; cela fait, vous remettrez votre sirop sur le feu, & le ferez cuire jusqu'à ce qu'il soit en gelée, prenant bien garde de le laisser brûler; étant tiré & un peu refroidi, vous le remuerez bien avec une cuillère, vous en couvrirez vos pommes & les servirez. On connoit que le sirop est en gelée, quand en en prenant avec l'écumoire, on le voit tomber à grosses gouttes, & non pas couler par file.

Compote de Poires de petit muscat. Prenez deux livres de ces petites poires, piquez-les par la tête avec un piquoir, que cela pénètre jusqu'au cœur, puis pelez-les proprement, ratissez-leur la queue & en coupez un petit bout, jetez-les à mesure dans l'eau fraîche; ensuite faites bouillir de l'eau & les jetez dedans; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites, après quoi retirez-les & les jetez dans de l'eau fraîche; faites fondre & clarifier une demi-livre de sucre, & vos poires étant tirées de l'eau, mettez-les dans le sucre, & les faites bouillir jusqu'à ce que le sirop soit presque fait; ensuite vous les retirerez du feu, vous les remuerez & les écumerez bien, vous y jetterez un demi-jus de citron, vous les dresserez dans un compotier avec du sirop, & les servirez.

Les compotes de poires de roussellet, de bellissime, autrement dit jargonelle, de martin-sec & blanquette, se font de même; & comme elles sont plus grosses que les petits muscats, vous les pouvez blanchir, c'est-à-dire les faire cuire dans de l'eau avant que de les peler; vous pouvez aussi les couper par la moitié, y mettre la même dose de sucre, & les achever de la même façon que celle ci-dessus.

... *Compotes d'autres Poires plus grosses,* (comme bon-chrétien d'hiver, franc-réal, d'angobert & autres.) Faites les bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient cuites; ensuite vous les pelerez & les couperez en deux ou en quatre, vous en ôterez le cœur, & les jetterez à mesure dans de l'eau fraîche; puis vous ferez fondre du sucre à proportion du fruit, & le clarifierez; après quoi vous mettrez votre fruit dedans, & ferez votre sirop comme aux autres compotes; étant hors de dessus le feu, vous les remuerez & écumerez bien, puis presserez dessus la moitié d'un citron, vous les dresserez dans un compotier, & les servirez.

Compotes de Poires grillées. Faites griller des poires sur le charbon pour leur.

donner une belle couleur, & faites enforte qu'elles soient bien grillées partout; puis tirez-les & les mettez cuire sous une cendre chaude pendant une demi-heure ou plus, si elles sont dures à cuire; ensuite tirez-les & les nettoyez bien de leur peau brûlée; si elles sont grosses, coupez-les par la moitié & en ôtez le cœur; après quoi mettez-les dans un petit sirop, ou bien dans du sucre en poudre & un demi-verre d'eau; vous les ferez bouillir, & prendrez garde de ne les point trop laisser cuire; étant comme il faut, vous les dresserez dans un compotier & les servirez.

Compotes de Poires d'une autre maniere. Prenez des poires de certeau, de martin-sec, de livre ou autres, pelez-les, & si elles sont grosses, coupez-les par quartiers & les mettez dans un pot de terre avec de l'eau; il n'en faut que pour les baigner; jetez-y un quarteron de sucre pour chaque livre de fruit, avec de la canelle & un clou de girofle; couvrez bien le pot & les faites cuire à petit feu; lorsqu'elles seront à moitié cuites, versez-y un verre de vin rouge, & les tenez toujours bien couvertes pour les faire rougir, ayez soin de les remuer de tems en tems, de peur qu'elles ne s'attachent au fond; étant cuites, dressez-les dans un compotier, mettez-y du sirop dessus, & les servez.

Compotes de Coings rouges. Prenez des coings, pelez-les & les coupez par quartiers, ôtez-en les cœurs, & les jetez à mesure dans l'eau fraîche; prenez-en les pelures & les cœurs avec d'autres coings coupés par morceaux, faites-les bien bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient cuits; tirez-en une décoction, & passez-la au travers d'un tamis. Mettez cette décoction dans une poêle sur le feu, avec du sucre raisonnablement, & de l'eau si la décoction est trop forte; jetez vos quartiers de coings dedans, & les faites bouillir à petit feu, ayant soin de les couvrir; ajoutez y un petit morceau de canelle en bâton: lorsque vos coings seront cuits, dressez-les dans un compotier, faites cuire votre sirop en gelée, versez-le sur votre fruit, & servez votre compote chaudement.

Si vous voulez que votre compote soit blanche, ne pelez point votre fruit, coupez-les seulement par la moitié, & les faites blanchir dans l'eau bouillante: quand votre fruit est mollet & cuit, tirez-les de l'eau bouillante & les jetez dans de l'eau fraîche; ensuite pelez-les proprement & les mettez encore dans de nouvelle eau fraîche, de peur qu'ils ne noircissent; puis tirez-les, mettez les dans un sucre clarifié, & leur faites prendre dix ou douze bouillons; écumez-les bien, dressez-les dans un compotier, versez le sirop dessus, & les servez.

On peut encore, si l'on veut, sans les faire blanchir à l'eau, les envelopper dans du papier, les mouiller, les enterrer sous la cendre chaude, & les faire cuire doucement: lorsqu'ils sont cuits, on les tire du feu, on les coupe par quartiers, on en ôte les cœurs, on les pele & on les met dans une petite poêle avec un peu d'eau & de sucre, on les fait bouillir doucement jusqu'à ce que le sirop soit fait, on les écume bien, on les dresse dans un compotier, puis on les sert comme les autres.

Compote d'Abricots verts. Il faut les prendre dans le tems qu'on les prend pour les confire, ensuite les peler légèrement ou les passer à la lessive, comme nous l'avons marqué à l'Article des abricots verts confits, pour leur ôter leur duvet; après qu'ils sont pelés ou bien nettoyés de leur duvet, on les perce par

le milieu avec un piquoir, & on les met à mesure dans l'eau fraîche; ensuite on fait bouillir d'autre eau sur le feu, & on les jette dedans pour les faire blanchir: quand ils sont blanchis, ce qui se connoît en les piquant avec une épingle, & qu'elle entre aisément, alors on les tire du feu, on les couvre pour les faire reverdir, & ensuite on les jette sur un tamis pour les égouter; on les met dans du sucre clarifié & on les fait bouillir une douzaine de bouillons, puis on les laisse refroidir une heure ou deux pour leur faire prendre sucre; après quoi on les remet sur le feu, on leur fait encore prendre une douzaine de bouillons, & on les laisse aussi refroidir; puis on les dresse dans un compotier avec un sirop ce qu'il en faut, & on les sert froids.

Compote d'Abricots meurs. Prenez une douzaine d'abricots, fendez-les par la moitié, & ôtez-en les noyaux; mettez ensuite une demi-livre de sucre dans une poêle, faites-le fondre avec un peu d'eau, & le laissez cuire jusqu'à perlé; rangez vos moitiés d'abricots dedans, & les faites bouillir une trentaine de bouillons; ensuite retirez les du feu & les remuez doucement, afin d'amasser l'écume que vous ôterez avec du papier: quand les abricots auront jetté leur eau, vous les remettrez sur le feu bouillir dix ou douze bouillons; & s'il y a encore de l'écume, vous l'ôterez, puis vous les laisserez refroidir, les dresserez dans un compotier & les servirez. Si par hazard vos abricots étoient trop durs, vous pouvez les passer à l'eau & les y faire prendre un bouillon ou deux; après quoi les retirer & les jeter dans l'eau fraîche, les égouter & les mettre dans du sucre, comme nous l'avons dit ci-dessus. Si vous voulez les peler, il ne tiendra qu'à vous; souvent on les pele, & souvent aussi on ne les pele pas, cela dépend de la fantaisie. Quand ils sont pelés, la compote est plus belle, mais elle n'a pas tant de goût, parce qu'avec la peau elle sent plus le fruit, ce qui est le plus agréable.

Compote de Pêches. Elle se fait de la même manière.

Compote d'Amandes vertes. Elle se fait comme celle d'abricots verts dans la saison; ceux qui en veulent servir toute l'année, ont la précaution, comme aux abricots, d'en confire au liquide; & lorsqu'ils veulent en faire des compotes, ils prennent de ces fruits ce qu'ils jugent en avoir besoin, & une partie du sirop qu'ils mettent dans une poêle, les font décuire avec un peu d'eau, les laissent bouillir quelques bouillons, & les dressent comme les autres dans un compotier, puis les servent chaudes ou froides.

Compote de Groseilles vertes. Ayez de belles groseilles vertes, fendez-les par un côté avec un petit couteau, & en ôtez les pepins: faites chauffer de l'eau & les jettez dedans, il ne faut point qu'elle bouille: quand elles seront montées au-dessus de l'eau, vous ôterez la poêle de dessus le feu & les laisserez refroidir, en les couvrant de quelque chose pour les faire reverdir; ensuite tirez les de l'eau & les jettez dans l'eau fraîche; puis faites clarifier du sucre & les mettez dedans; faites-leur prendre une vingtaine de bouillons & les laissez refroidir pour prendre sucre; ensuite remettez-les sur le feu & leur donnez encore quelques bouillons; dressez-les dans un compotier, & les servez.

Compote de Groseilles rouges. Egrenez une livre de belles groseilles, & faites cuire une demi-livre de sucre à la plume; jetez vos groseilles dedans, & leur faites prendre sept ou huit bouillons couverts; tirez-les du feu, écu-

IV. PART. LIV. IV. CHAP. IV. *Confitures & Liqueurs.* 975
mez-les & les laissez refroidir ; dressez-les dans un compotier & les servez.

Compote de Cerises. Ayez de belles cerises , coupez-leur la moitié de la queue , & faites cuire du sucre à perlé ; jetez vos cerises dedans , laissez-leur prendre une quinzaine de bouillons ; ensuite ôtez-les du feu , remuez-les & les écumez bien , puis dressez-les dans un compotier : il faut demi livre de sucre pour livre de fruit.

Compote de Framboises. Prenez des belles framboises bien fraîches qui ne sentent point la cantaride : faites cuire du sucre à perlé & y jetez votre fruit dedans ; vous lui ferez prendre un bouillon couvert , puis vous ôterez votre poêle de dessus le feu , & laisserez prendre sucre à votre fruit pendant un quart-d'heure en le remuant un peu ; donnez encore un bouillon à vos framboises , laissez-les refroidir & les dressez dans un compotier : il faut , comme aux cerises , demi livre de sucre pour livre de fruit.

Compote de Prunes. Ayez de belles prunes , soit perdrigon , mirabelle ou autres , piquez-les autour avec une épingle ; ensuite faites chauffer de l'eau , & quand elle est prête à bouillir , jetez vos prunes dedans & les faites blanchir jusqu'à ce qu'elles soient molletes ; puis tirez-les de l'eau & les mettez aussi-tôt dans de l'eau fraîche , d'où vous les tirez & égouttez pour les mettre au sucre clarifié , & leur y faire prendre trois ou quatre bouillons ; après quoi vous les ôtez du feu & les laissez prendre sucre ; ensuite vous les remettez sur le feu bouillir encore deux ou trois bouillons , & les laissez aussi un peu reposer pour qu'ils prennent bien sucre ; vous leur donnez encore quelques bouillons , vous les écumez & les dressez dans un compotier. Si votre sirop n'est pas assez cuit , vous l'acheverez à part & le verserez sur votre fruit : pour une livre de fruit il faut demi livre de sucre.

Compote de Verjus. Prenez une livre ou deux de verjus du plus gros , fendez chaque grain par un des côtés , & avec la pointe d'un petit couteau vous en ôtez les pepins , & mettez les grains à mesure dans l'eau fraîche ; ensuite faites bouillir d'autre eau sur le feu , tirez votre verjus de la première eau , & le laissez égoutter : quand votre eau bout , jetez votre verjus dedans ; & lorsque l'eau recommence à bouillir , tirez la poêle du feu , couvrez-la & la laissez refroidir. Faites fondre une livre de sucre & le clarifiez , puis mettez votre fruit dedans & le faites bouillir à petit feu , le tenant toujours couvert ; & lorsque vous verrez qu'il verdira , vous l'acheverez promptement comme les autres compotes.

Compote de Marrons. Faites cuire de beaux marrons sur la braise , ayant soin auparavant de les fendre un peu avec un couteau ; étant cuits , pelez-les proprement & les applatissez un peu entre les mains ; mettez-les dans une poêle avec un peu de sucre clarifié , ou de sirop d'abricots ou de pommes si vous en avez ; jetez-y un peu d'eau pour le décuire , & faites mitonner vos marrons à petit feu : quand ils ont bien pris sucre , on les dresse dans un compotier avec le sirop , on presse dessus un jus de citron ou d'orange aigre , & on les sert.

Conserve de fleurs d'Orange. Prenez un quarteron de fleurs d'oranges bien épluchées , hachez-les grossièrement , & les arrosez en les coupant d'un peu de jus de citron ; ensuite mettez clarifier une livre de sucre & le faites cuire à la forte plume ; étant à cette cuisson , vous le tirez de dessus le feu & le

laissez reposer un moment ; puis vous jetez votre fleur d'orange dedans , & la mêlez bien avec une cuillière dans le sucre , de manière que toute la fleur soit bien partagée par-tout : remuez bien le sucre tout autour de la poêle , jusqu'à ce qu'il commence à se former dessus une petite glace : alors vous coulez votre conserve dans des moules de papier que vous avez préparés exprès ; vous n'en jetez si vous voulez qu'une partie , & l'autre vous la dressez promptement avec une cuillière en tablette sur du papier. Celle qui sera dans les moules de papier , lorsqu'elle sera prise , vous la marquerez avec un couteau de la grandeur que vous voudrez qu'elle soit ; puis quand elle sera froide tout-à-fait , vous la casserez aisément à l'endroit où vous l'aurez marquée , vous la ferrerez , & vous vous en servirez au besoin.

Conserve de Violettes. Ayez un quarteron de fleurs de violette bien épluchées , pilez-les dans un mortier ; faites cuire une livre de sucre à la petite plume , ôtez-le de dessus le feu , laissez-le un peu reposer , & remuez le sucre avec une cuillière quatre ou cinq fois autour de la poêle & au milieu ; puis jetez vos fleurs pilées dedans , mêlez bien le tout , & y mettez un peu de jus de citron si vous voulez. Videz aussi tôt votre conserve dans des moules de papier , ou dressez-la promptement en tablette avec une cuillière sur du papier en long , rond ou ovale , comme vous le souhaitez. A l'égard de celle qui est dans les moules , quand elle est prise , il faut la marquer avec la pointe d'un couteau de la grandeur que vous souhaitez ; & lorsqu'elle sera froide , elle se rompra aisément.

Conserve de rapure de Citron. Prenez un citron & le rapez de tous côtés jusqu'au jus ; vous en prendrez la moitié , & vous ferez cuire une livre de sucre à la plume ; vous mettrez la rapure de citron dedans , & vous descendrez votre poêle de dessus le feu ; vous remuerez bien le tout ensemble avec une cuillière , vous laisserez reposer votre sucre un moment ; & quand vous verrez que la glace se formera par-dessus , vous la dressez dans des moules de papier ; puis lorsqu'elle sera froide , vous la couperez par petits carrés.

Conserve de Pistaches ou d'Avelines , ou d'autres fruits. Prenez un demi-quarteron de pistaches cassées , passez-les à l'eau bouillante pour les peler : étant pelées , lavez-les dans de l'eau nette , tirez-les & les faites sécher sur une serviette ; pilez-les ensuite , en sorte qu'il ne reste point de grumeaux , & mêlez-y un peu d'eau de fleur d'orange , ou de marmelade de quelque fruit que vous aurez , ou bien de la chair de citron ou d'orange : il faut bien piler & incorporer le tout ensemble ; puis vous ferez cuire une livre de sucre à la plume , & mettrez vos pistaches pilées dedans : vous descendrez votre poêle de dessus le feu , & remuerez bien le tout avec une cuillière ; vous laisserez un peu reposer votre sucre ; & quand vous verrez que la glace commencera à se former par-dessus , vous la dressez comme les autres , puis vous la couperez en petits carrés lorsqu'elle sera prise.

Si vous voulez faire quelques autres conserves , vous pouvez faire de même , en observant bien l'humidité ou la sécheresse des fruits dont vous voulez faire de la conserve ; & si c'est de la conserve de cerises , il faut en ôter les noyaux , les écraser & les mettre dessécher sur le feu , pour leur faire dissiper toute leur humidité , en sorte qu'une livre soit réduite en un quarteron pour livre de sucre que vous ferez cuire à la plume ; vous jetterez votre fruit
Dedans ,

dedans, & remuerez bien le tout avec une cuilliere, puis vous dresserez votre conferve comme les autres. Vous ferez de même des framboises & des groseilles ; mais en les écrasant il les faut passer au travers d'un tamis, à cause des pepins, les mettre dessécher, & faire cuire votre sucre à la forte plume : vous jetterez votre fruit dans votre sucre, après qu'il aura été bien desséché ; vous remuerez bien le tout avec une cuilliere, & les dresserez comme les autres dans des moules de papier, ou avec la cuilliere sur du papier en rond, long ou ovale, comme vous le souhaiterez.

Cornichons, sont des petits concombres qui n'ont pû profiter & parvenir à maturité : on les confit avec du vinaigre & du sel, pour en faire des salades l'hiver ; on les prend sur la fin d'Août & en Septembre. Pour cela on en prend telle quantité que l'on veut, gros à peu près comme le doigt ; on les frote avec un linge, ou bien on les fait sécher au soleil ; & après avoir fiché un clou de girofle dans les plus gros, on les range proprement dans un pot de grès, on y met du sel raisonnablement, du poivre concassé & quelques clous de girofle ; puis on verse par-dessus du vinaigre & de l'eau, c'est-à-dire sur deux pintes de vinaigre fort une d'eau ; il faut que les cornichons baignent : & pour servir de fourniture à ces sortes de salades, on confit en même tems de la pastepierre, de l'estragon, des gros côtons de pourpier & des capres, même des fleurs de genet & des petits melons : on a soin de bien fermer le pot avec du papier double, ou bien on coule du beurre fondu dessus pour qu'ils ne prennent point d'air, & au bout de six semaines on s'en sert dans le besoin.

Cotignac. On prend une douzaine de coings ; s'ils sont gros, il n'en faut que huit ; on les coupe par petits morceaux, & on les fait bouillir dans cinq ou six pintes d'eau pour en faire une bonne décoction ; on fait réduire cela à deux pintes que vous passerez dans un linge blanc qui soit fort ; puis vous mettez votre décoction dans une poêle à confiture avec quatre livres de sucre, parce qu'une livre de fruit en décoction est une chopine mesure de Paris ; vous ferez bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit en gelée, vous descendrez votre poêle de dessus le feu, & la laisserez un peu reposer : il ne faut point attendre que votre cotignac soit froid pour le verser dans des boîtes ou dans des pots ; au contraire il est nécessaire qu'il soit encore chaud : s'il n'étoit point assez rouge, vous pourriez vous servir de cochenille préparée, comme nous avons dit à l'article des coings : de cette maniere vous aurez du cotignac, qui se fait ordinairement dans les maisons pour garder & pour donner à ceux qui sont incommodés de la dissenterie ; ce qui est bon aussi pour les gens en santé.

On appelle encore cotignac certaine confiture qu'on fait avec du moût, autrement dit du vin doux sortant de la cuve ou du pressoir : pour cela vous mettez un seau de vin doux dans un chaudron, vous le faites bouillir sur un feu clair, & le laissez réduire jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus qu'un tiers ; ensuite vous prenez des poires de rateau ou certeau, vous les pelez, les coupez par quartiers, vous en ôtez les cœurs & les jetez dans votre vin doux, puis vous les faites cuire, prenant garde en bouillant qu'il ne brûle ; & lorsque les poires sont cuites, & que le sirop a pris une bonne consistance, pour lors vous descendez le chaudron de dessus le feu, vous le laissez un peu reposer, & dressez

vosre cotignac dans des pots : quand il est froid, vous le couvrez de papier, & le ferrez pour vous en servir au besoin.

Crème. La plus naturelle qu'on puisse manger est celle qu'on leve de dessus les terrines de lait, quand il est un peu reposé : on la met dans une jatte, on y jette du sucre en poudre à discrétion, & on la sert.

Crème fouettée. Mettez de la crème fraîche, la quantité qu'il vous plaira ; dans une terrine avec du sucre en poudre à discrétion, & le blanc d'un œuf frais ; fouettez bien le tout ensemble avec un petit balai de bouleau, & à mesure qu'elle monte, levez ce qui est monté avec une écumoire, & dressez-la en pyramide dans une jatte. On la garnit tout autour de lardons d'écorce de citron verd confit, & on la sert.

Ceux qui aiment l'eau de fleur d'orange, peuvent y en mettre en la fouettant.

Eau de violette. Ayez de la violette cueillie avant le soleil levé, & jamais par la pluie ; deux bonnes poignées suffisent pour deux pintes d'eau : il faut les bien éplucher, & ne prendre que la feuille des fleurs qu'on met dans l'eau avec une demi-livre de sucre ; on laisse infuser le tout pendant six heures ; ensuite on la passe à travers un linge & on la met rafraîchir.

Eau de jasmin. On prend deux poignées de fleurs de jasmin épluchées, on les met infuser dans une pinte d'eau avec un bon quarteron de sucre pendant cinq ou six heures ; ensuite on la passe dans un linge & on la fait rafraîchir. Si on est pressé, on peut la battre d'un pot dans un autre jusqu'à ce qu'elle ait pris le goût de jasmin, puis la passer & la mettre rafraîchir.

Eau de fleurs d'orange. Ayez un quarteron de fleurs d'orange, & n'en prenez que la feuille ; mettez-la dans deux pintes d'eau avec une demi-livre de sucre ; faites infuser le tout dans une terrine pendant deux heures ; ensuite passez-la à la chausse ou dans un linge blanc, & la mettez rafraîchir.

On peut faire de pareilles eaux que celles ci-dessus, de fleurs de *jonquille*, de *roses muscates*, de *tubereuses*, de *giroflée*, d'*aillots*, & généralement de toutes autres fleurs odoriférantes. Si la liqueur se trouve trop sucrée, vous y mettez de l'eau ; si elle ne l'est pas assez, vous y ajouterez du sucre : l'infusion faite, vous passerez le tout à la chausse, la ferez rafraîchir & la donnerez à boire.

A l'égard des fleurs de *roses*, on peut les piler dans un mortier de marbre, les laisser fermenter dans une terrine pendant huit ou dix heures, puis les mettre dans un linge & en exprimer le suc dans une presse : si on les mettoit à la presse sans les avoir laissé fermenter, elles rendroient bien moins de suc & creveroient le linge.

Eau de fraises. Il faut sur une pinte d'eau mettre une livre de fraises que vous écraserez dans ladite eau ; puis vous y mettez un quarteron ou cinq onces de sucre, & vous y presserez un jus de citron ; vous laisserez ensuite infuser le tout pendant une demi-heure, vous la passerez à la chausse jusqu'à ce qu'elle soit bien claire, vous la mettez rafraîchir & la donnerez à boire.

Eau de groseilles. Prenez une pinte d'eau avec une livre de groseilles bien meures que vous aurez épluchées, écrasez-les dans ladite eau, & y mettez un quarteron ou cinq onces de sucre ; vous la laisserez infuser une demi-heure, &

Vous la passerez ensuite à la chauffe jusqu'à ce qu'elle soit bien claire; puis vous la ferez rafraîchir & la donnerez à boire: il n'y faut point de citron, parce qu'elle est aigre d'elle-même.

Eau de framboises. Il faut prendre une livre de framboises, les écraser dans une pinte d'eau, y mettre cinq onces de sucre, la laisser infuser une demi-heure, la passer à la chauffe jusqu'à ce qu'elle soit claire, la faire rafraîchir & la donner à boire: il n'y faut point de jus de citron.

Eau de cerises. Dans une pinte d'eau écrasez une livre de cerises meures avec cinq onces de sucre, laissez le tout infuser, puis passez-la à la chauffe jusqu'à ce qu'elle soit bien claire, faites-la rafraîchir & la donnez à boire.

Eau d'abricots, de pêches ou de poires musquées. Dans une pinte d'eau mettez six ou huit abricots avec les noyaux cassés, pêches ou poires musquées: suivant leur grosseur, on en augmente ou l'on en diminue; vous les couperez par morceaux, leur donnerez un bouillon dans ladite eau pour en tirer le goût; & le tout refroidi, vous y mettez un quarteron ou cinq onces de sucre; puis lorsqu'il sera fondu, vous la passerez à la chauffe jusqu'à ce qu'elle soit bien claire, vous la ferez rafraîchir & la donnerez à boire.

Eau de grenade. Il faut prendre une grenade meure, la bien épucher & l'écraser au plutôt dans une pinte d'eau, de peur qu'elle ne noircisse; vous mettez ensuite dans ladite eau un quarteron ou cinq onces de sucre, vous laisserez infuser le tout une demi-heure; ensuite vous la passerez à la chauffe jusqu'à ce qu'elle soit bien claire, vous la mettez rafraîchir & la donnerez à boire. Si la grenade ne donnoit point assez de couleur à votre eau, vous y mettriez une ou deux cuillerées de sirop de groseilles.

Eau de verjus. Ecrasez dans un mortier trois quarterons de grains de verjus, sans pourtant le piler, de peur que les pepins n'y donnent un mauvais goût; vous le jetterez ensuite dans une pinte d'eau, vous remuerez le verjus avec une cuillière, vous en ôterez tout le gros marc, & y mettez un quarteron ou cinq onces de sucre, suivant l'aigreur du verjus: aussi-tôt que le sucre sera fondu, vous passerez le tout à la chauffe jusqu'à ce qu'il soit bien clair, vous la ferez rafraîchir & la donnerez à boire.

Eau de canelle. Faites bouillir une pinte d'eau, & lorsqu'elle aura bouilli, vous la retirerez du feu, & y mettez une demi-once de canelle en bâton que vous romprez par morceaux, & deux clous de girofle; vous boucherez bien le coquemar où est l'eau, & la laisserez refroidir: ensuite cette eau étant froide, vous la mettez dans une bouteille que vous tiendrez bien bouchée, & en prendrez un demi-septier que vous mettez dans deux pintes d'eau: si vous n'en voulez qu'une pinte, vous n'y en mettez que la moitié du demi-septier ou environ sur chaque pinte, avec un quarteron de sucre ou environ, suivant qu'on l'aime: le sucre étant fondu, vous la mettez rafraîchir & la donnerez à boire.

Eau de coriandre. Dans une pinte d'eau bouillie & à demi froide, mettez infuser une demi-once de coriandre grossièrement concassée pendant une bonne demi-heure, c'est-à-dire jusqu'à ce que l'eau soit froide; puis vous y ajouterez un quarteron de sucre: quand le sucre sera fondu, vous passerez votre liqueur à la chauffe, la mettez rafraîchir & la donnerez à boire.

Si vous voulez faire glacer toutes ces eaux chacune en particulier, vous

HHH h h h ij

aurez des moules de fer-blanc faits exprès avec leurs couvercles, vous les emplirez de liqueur, & vous les couvrirez de leurs couvercles : vous aurez un seau, vous rangerez vos moules dedans, & remplirez les vuides de glace pilée avec des poignées de sel par-tout & par-dessus vos moules ; car c'est ce qui fait que vos eaux se glacent. Le seau doit être percé d'un trou environ à la moitié de sa hauteur, pour donner issue à l'eau lorsque la glace se fond, de peur qu'elle ne fasse furnager vos moules. De tems en tems vous découvrez vos moules, & cassez la glace qui se fait premierement à la surface de votre liqueur ; vous la remuez avec une cuilliere, afin qu'elle se glace en neige ; & si elle étoit glacée grosse, vous la manierez avec ladite cuilliere pour la dissoudre, sans quoi elle n'auroit point de goût. Lorsque vous aurez manié toutes-vos boëtes & vos liqueurs, & pris bien garde qu'il ne soit point entré de glace salée dedans, vous les recouvrirez de glace & de sel pilé comme la premiere fois : si vous êtes pressé, pour les faire plus promptement glacer, vous les forcerez de sel, & vous n'aurez plus besoin de les remuer que lorsque vous les voudrez servir, & vous ne les dresserez dans vos tasses que quand vous serez prêt de le faire. Voilà en général comme se font toutes les eaux glacées.

Eau de la Reine d'Hongrie. J'ai donné ci-devant, page 563, les différentes manieres de la faire ; mais en voici une toute particuliere. Prenez de la fleur de romarin dans le tems qu'il est en fleur ; mais il faut ne la cueillir qu'après que le soleil aura donné dessus : faites-la essorer à l'ombre pendant vingt-quatre heures, en la remuant de tems en tems pour qu'elle sèche également ; ensuite pesez-en une demi-livre, mettez-la dans une bouteille de verre avec une pinte ou trois chopines d'esprit-de-vin, & la bouchez bien ; emplissez une futaille de fumier de cheval récemment tiré de dessous les chevaux, puis enterrez-y votre bouteille à un doigt près du sommet du goulot, de peur que la vapeur n'entre dedans, quoiqu'elle soit bien bouchée. Il faut la laisser dans ce fumier l'espace de six semaines ou deux mois ; ensuite vous la retirerez, & quand votre liqueur sera rouge & claire, & le marc tombé au fond, vous la verserez doucement par inclination. Cette eau, de la façon qu'elle est faite, est merveilleuse pour toutes sortes de foulures, blessures & autres incommodités.

Eau sans pareille. Prenez une pinte d'esprit-de-vin du meilleur, versez-le dans une bouteille, mettez-y une once d'essence de cedrat, & laissez infuser le tout trois ou quatre jours avant de vous en servir. Si on veut n'en faire qu'une chopine, il ne faut qu'une demi-once d'essence.

Étuve, est une espèce d'armoire bien fermée, au bas de laquelle on met du feu dans un réchaud. Il est bon que cette armoire soit garnie en dedans de plusieurs étages les uns sur les autres, & qu'ils soient à jour, pour que la chaleur puisse pénétrer jusqu'en haut : on se sert pour cela de tringles de bois, sur lesquelles on pose des feuilles de fer-blanc ou tamis, sur lesquels on a mis les confitures qu'on veut mettre sécher.

Fenouillette. Mettez dans un alambic une livre de fenouil de Florence nouveau & verd, une once de réglisse coupée par morceaux & écrasée, trois pintes de bonne eau-de-vie & deux pintes de bon vin blanc ; fermez bien l'alambic avec du parchemin, mettez-la dans une étuve ou sur de la cendre

chaude en infusion pendant deux jours, puis vous la distillerez sur un feu médiocre; ayez soin que cela bouille également, vous en tirerez deux pintes d'essence; sur-tout prenez bien garde quand la goutte blanche viendra, parce qu'elle blanchiroit toute votre essence: votre distillation étant faite, prenez une pinte de cette essence, & la mettez avec six pintes de bonne eau-de-vie, une pinte d'esprit-de-vin & une pinte d'eau bouillie: lorsqu'elle sera refroidie, vous y mettrez une pinte de sucre clarifié, & vous mêlerez bien le tout ensemble dans une terrine, puis vous la goûterez: si vous la trouvez trop violente; mettez-y encore une chopine d'eau bouillie & du sucre à proportion. Etant à votre goût, jetez dans votre composition un poisson de lait & un quarteron d'amandes douces un peu pilées; mêlez bien le tout, & le passez deux ou trois fois par la chauffe jusqu'à ce que votre liqueur soit bien claire, & la versez dans des bouteilles que vous tenez bien bouchées.

Gelée de groseilles rouges. Il faut prendre quatre livres de groseilles bien épluchées, puis faire fondre quatre livres de sucre & le faire cuire à la forte plume, jeter vos groseilles dedans & leur faire prendre un bon bouillon; vous poserez votre écumoire dessus, afin que vos groseilles se couvrent du bouillon de sucre; & quand elles auront bouilli sept ou huit bouillons, vous les ôterez du feu, les jetterez sur un tamis, en appuyant votre écumoire par-dessus tout doucement, faisant en sorte qu'il n'y reste point de jus, si cela se peut; puis vous verserez ce jus dans la poêle & la remettrez sur le feu, & vous verrez avec une cuillière sur une assiette lorsqu'elle sera en gelée. Comme ordinairement dans les ménages on veut l'abondance plutôt que la beauté, vous pouvez mettre sur quatre livres de sucre six livres de groseilles bien épluchées, & faire de même qu'il est dit ci-dessus; mais il la faut faire cuire un peu davantage, & vous ferez de belle gelée de groseilles. De cette gelée de groseilles vous en pouvez mettre l'épaisseur d'un écu sur vos confitures rouges liquides; cela les conservera & empêchera qu'elles ne moisissent & ne candissent.

Gelée de groseilles rouges d'une autre manière. Prenez six livres de belles groseilles rouges, épluchez-les & les écrasez dans une terrine; passez les dans une serviette pour en tirer le jus: faites cuire quatre livres de sucre à cassé, & jetez votre jus de groseilles dedans; laissez bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit en gelée, écumez-la, puis l'empotez.

Gelée de groseilles vertes. Choisissez les plus belles, ôtez-en les pepins, en les fendant d'un côté avec un canif; faites chauffer de l'eau & les jetez dedans; menez-les à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient montées au-dessus de l'eau: ensuite descendez-les de dessus le feu, laissez-les refroidir dans la même eau, puis changez-les d'eau, & les faites reverdir à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient bien mollettes; tirez-les & les laissez rafraîchir dans de l'eau claire, puis laissez-les égouter sur un tamis: faites cuire du sucre à perlé, autant pesant de sucre qu'il y aura de fruit, & jetez vos groseilles dedans; faites-les bouillir & les écumez bien; & quand le sirop est revenu à perlé, vous les ôtez du feu, les passez au travers d'un tamis, & les mettez dans des pots.

Gelée de verjus. Il faut prendre du verjus meur, le jeter dans une poêle avec deux verres d'eau, le mettre sur le feu; & lorsqu'il aura passé un

bouillon, & que votre verjus sera tout amorti, vous le presserez dans une serviette pour en tirer le jus ; ensuite vous ferez cuire du sucre à la plume, vous jetterez votre verjus dedans, & le ferez bouillir jusqu'à ce qu'il soit en gelée, puis le mettez dans des pots : il faut livre de sucre cuit à la plume pour livre de fruit.

Gelée de pommes. Prenez une douzaine de pommes de reinette, coupez-les par petits morceaux, mettez-les dans une poêle avec quatre pintes d'eau, & les faites bien bouillir à la réduction de deux pintes de décoction ; ensuite vous les passerez & les presserez bien au travers d'un linge fort, afin d'en tirer tout le jus : sur vos deux pintes de décoction vous ferez cuire quatre livres de sucre à cassé, vous jetterez votre décoction dedans, & vous ferez bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit en gelée. Si vous voulez, pour donner du goût à votre gelée, vous y mettez un jus de citron, & la verserez après dans des pots.

La gelée de pommes *blanches* se fait ainsi avec les reinettes, sans la couvrir en cuisant.

La gelée *rouge* se fait avec des pommes de court-pendu ou de calville qu'on couvre en la cuisant, ou bien on y mêle du vin vermeil ou de la cochenille préparée.

Grofeilles rouges au liquide. Prenez quatre livres de belles grofeilles, épluchez-les bien, & de ces quatre livres prenez-en une livre que vous écraserez pour en tirer le jus ; faites cuire quatre livres de sucre à la plume, & jetez dedans vos trois livres de grofeilles & le jus de celles que vous aurez écrasées ; faites bouillir le tout une vingtaine de bouillons, ôtez-les du feu & les écumez, laissez-les refroidir ; remettez-les ensuite sur le feu, & les laissez bouillir jusqu'à ce que le sirop soit fait : vous pouvez mettre les quatre livres de grofeilles sans en écraser, mais la confiture n'en sera pas si belle.

Grofeilles rouges au sec. Il faut choisir de belles grappes de grofeilles autant que l'on en souhaite ; faire cuire du sucre à la plume & mettre les grappes de grofeilles dedans ; leur faire prendre cinq ou six bouillons & les ôter de dessus le feu, les laisser refroidir ; leur faire prendre encore quelques bouillons, & les jeter ensuite sur un tamis pour égouter ; après quoi on range les grappes sur des ardoises, on les poudre d'un peu de sucre, & on les met sécher à l'étuve : quand elles sont séchées d'un côté, on les retourne de l'autre, on les poudre encore d'un peu de sucre, & on les acheve de faire sécher en les tirant de dessus les ardoises pour les remettre sur des tamis : lorsqu'elles sont séchées, on les serre proprement dans des boîtes.

Hypocras. Mettez deux pintes de bon vin rouge dans une terrine avec une livre de sucre cassé par morceaux, un demi-gros de canelle concassée, deux clous de girofle rompus en deux, la moitié d'une feuille de macis, autrement dit, fleur de muscade, deux grains de poivre blanc concassé, la moitié d'un bâton de poivre long, un peu de coriandre aussi concassée, la moitié d'une pomme de reinette que vous pelerez & couperez par tranches, & un demi-verre de bon lait ; puis vous remuerez bien le tout ensemble avec une cuillère, & le passerez deux ou trois fois à la chauffe jusqu'à ce qu'il devienne clair : alors vous mettez une bouteille dessous avec un entonnoir, & bouchez bien la bouteille quand elle sera pleine.

• *Limonade.* Mettez une pinte d'eau dans un pot, pressez-y trois jus de citron, & jetez sept ou huit zestes avec les citrons pressés: si les citrons sont gros & bien à jus, il n'en faut que deux avec un quarteron de sucre, ou tout au plus cinq onces: lorsque le sucre sera fondu, vous passerez la liqueur à la chausse, la ferez rafraîchir & la donnerez à boire.

Marmelade de fleurs d'orange. Prenez une livre de fleurs d'orange, rien que la feuille, faites-la bouillir à grande eau sur le feu, & y pressez un jus de citron pour la tenir blanche, & lorsqu'elle sera mollette, vous la tirerez pour la remettre dans l'eau fraîche, & y presserez encore un jus de citron; ensuite vous la jetterez sur un tamis, & la presserez bien dans une serviette pour en tirer toute l'eau; vous la pilerez dans un mortier, & pour la blanchir vous l'arroseriez d'un jus de citron; puis vous ferez cuire deux livres & demie de sucre à la plume, vous jetterez vos fleurs pilées dedans, & les mêlerez bien avec le sucre; vous les ferez un peu fremir sur le feu, & mettrez la marmelade dans des pots, la laisserez refroidir & la couvrirez de papier.

Marmelade d'abricots ou de pêches. Il faut prendre des abricots bien meurs; les peler, en ôter les durillons, les taches & pourritures, & les couper par morceaux dans une poêle à confiture. Vous poserez votre poêle sur le feu auparavant d'y mettre les abricots, & y jetterez alors quatre livres de fruit coupé par morceaux, que vous dessécherez & réduirez à deux livres, en le remuant bien avec une cuillère ou spatule de bois; ensuite vous ôterez votre poêle du feu, & vous mettrez dedans deux livres de sucre en poudre que vous incorporerez bien avec la marmelade; puis vous la remettrez sur le feu, afin que le sucre fonde, vous la remuerez & retournerez bien avec la spatule pendant l'espace d'un Pâter, après quoi vous la mettrez dans des pots. Vous pouvez en dresser en pâte sur des ardoises ou dans des moules de fer-blanc, & les mettre sécher à l'étuve. Vous pouvez aussi avec deux ou trois pommes cuites y mêler trois ou quatre cuillerées de cette marmelade, & en faire des tourtes qui seront admirables; c'est ce qu'on peut faire facilement dans les maisons bourgeoises, châteaux ou maisons de campagne.

Marmelade d'abricots d'une autre maniere. Il faut prendre des abricots meurs prêts à manger, les peler bien proprement & en ôter les noyaux; puis les passer dans l'eau bouillante, & prendre garde qu'ils ne s'écartent que le moins qu'on pourra; les tirer & les mettre égouter; ensuite les passer au travers d'un tamis, mettre la marmelade dans une poêle, & la dessécher sur le feu en la remuant avec une spatule, en sorte qu'elle soit réduite aux deux tiers; après quoi vous ferez cuire à la plume sur chaque livre de fruit une livre de sucre clarifié, vous ôterez votre sucre de dessus le feu, & le laisserez reposer un moment; vous jetterez votre marmelade dedans, que vous remuerez avec la spatule; vous la remettrez sur le feu un moment, afin que le tout s'incorpore bien ensemble, prenant garde de la faire trop cuire ni pas assez; vous la mettrez dans des pots, la laisserez refroidir & la couvrirez de papier. Vous pouvez faire de même des pêches des deux façons, comme des abricots à mi-sucre, ou à plein sucre; *plein sucre* veut dire livre de sucre pour livre de fruit; *demi-sucre* s'entend demi-livre de sucre pour livre de fruit. Vous pouvez aussi en dresser en pâte sur le champ.

Marmelade de pommes. Prenez une douzaine de pommes de reinette, pelez les & les coupez à mesure jusqu'au trognon ; jetez-en dans de l'eau claire la quantité qu'il en faut pour les faire cuire ; mettez-y une demi-livre de sucre pour chaque livre de fruit ; remuez-les toujours avec la spatule, de peur qu'elles ne brûlent ; & lorsqu'il n'y aura presque plus d'eau, passez le tout par le tamis : reprenez ce que vous aurez passé, & le remettez dans la poêle avec la rapure d'un demi-citron ; remettez-la sur le feu pour l'achever de cuire, & remuez toujours avec la spatule, de peur que votre marmelade ne brûle : lorsque vous la verrez comme en gelée, elle sera cuite ; pour lors vous la tirerez du feu & la mettrez dans des pots. Vous pouvez en dresser en pâte sur des ardoises ou dans des moules de fer-blanc faits exprès qui sont à jour des deux côtés, & les faire sécher à l'étuve : quand elles sont séchées d'un côté, on les retourne de l'autre ; & lorsqu'elles sont bien séchées, on les serre dans des boîtes pour s'en servir au besoin.

Marmelade de cerises, framboises & groseilles. Il les faut passer au tamis, les dessécher sur le feu pour leur faire boire leur humidité, & sur chaque livre de fruit livre de sucre que vous ferez cuire à la plume ; puis vous jetterez votre marmelade dedans que vous mêlerez bien avec le sucre, vous la ferez fremir un moment sur le feu, & la mettrez dans des pots.

Quand on a dressé les marmelades dans les pots, on doit toujours les powder de sucre par-dessus, cela les conserve.

Marrons glacés. Il faut prendre des marrons & choisir les plus plats, les fendre un peu par la tête pour leur donner de l'air, puis les mettre dans de l'eau bouillante pour les faire cuire ; & pour connoître lorsqu'ils seront cuits, vous prendrez une épingle & vous en piquerez un par l'endroit du marron que vous avez levé : si l'épingle y entre facilement, ôtez-les de dessus le feu, pelez-les les uns après les autres le plus chaud que vous pourrez, & les mettez sur un tamis à sec : quand ils seront tous pelés, vous ferez bouillir d'autre eau, & les mettez dedans pour leur faire jeter les eaux rouses : il ne faut point les remettre sur le feu ; ensuite vous les tirerez bien proprement avec une écumoire, & les jetterez dans un sucre clarifié ; mettez-en assez pour qu'ils baignent : faites-leur prendre un bouillon tout doucement, ôtez-les de dessus le feu, & les laissez prendre sucre pendant cinq ou six heures ; après quoi égouttez-les bien de leur sirop, & avec ce sirop & encore d'autre sucre clarifié que vous mettrez parmi pour l'augmenter, vous le ferez cuire à la plume, puis vous mettez vos marrons dedans l'un après l'autre le plus légèrement que vous pourrez ; vous les remettrez sur le feu, & ferez revenir votre sucre à la plume ; vous les tirerez du feu & les laisserez reposer : remuez votre poêle tout doucement pour amasser l'écume au milieu, que vous levez avec le dos de votre écumoire aussi tout doucement ; ensuite vous prendrez une écumoire, avec le dos de laquelle vous froterez le bord de la poêle de la largeur de la main, afin de faire troubler votre sucre ; dans ce trouble-là vous y ferez passer vos marrons l'un après l'autre, les tirerez avec deux fourchettes, & les mettez sur un clayon, sous lequel il y aura une terrine ou plat pour recevoir le sucre qui pourroit couler ; & s'il y a quelque marron qui se soit lâché dans votre sucre, vous tirerez les morceaux avec l'écumoire, &

les

les mettez en forme de rocher sur votre clayon ; ce ne sont pas les plus mauvais ; ensuite vous les ferrerez proprement dans des boîtes sur du papier, & les mettez en lieu sec pour vous en servir au besoin.

Marrons blanchis. Faites cuire des marrons à la braise à l'ordinaire ; étant cuits, pelez-les ; prenez un blanc d'œuf & de l'eau de fleurs d'orange , battez-les ensemble , trempez-y vos marrons , & les jetez ensuite dans du sucre en poudre fin , en sorte qu'ils en soient tout couverts ; retirez-les & les faites sécher devant un feu clair ou à l'étuve ; étant secs , dressez-les en pyramide & les servez.

Meures liquides. Prenez quatre livres de belles meures qui ne soient pas trop en maturité ; faites clarifier trois livres de sucre & le mettez cuire à perlé ; jetez vos meures dedans , & leur faites prendre légèrement un petit bouillon couvert ; ôtez-les du feu , remuez-les doucement , écumez-les bien , & les laissez prendre sucre pendant deux ou trois heures ; ensuite égouttez le sirop & le faites cuire seul à perlé ; glissez vos meures dedans , & leur faites prendre un bouillon ; ôtez la poêle du feu , laissez-les un peu refroidir & les mettez dans des pots ; & quand elles seront froides , vous les couvrirez de papier.

Miel. On peut confire au miel tous les fruits qui se confisent au sucre. Il faut pour cela choisir le plus beau miel , le clarifier dans la poêle sur le fourneau , en le faisant cuire à petit feu , & en le remuant avec soin jusqu'au fond avec une gâche , pour que le miel se cuise aisément : la cuisson n'est parfaite que quand un œuf de poule y surnage sans couler au fond.

Moût. On fait aussi dans les campagnes des confitures au moût pour le commun. Le vin le plus doux est le meilleur : on le fait bouillir dans une chaudière à feu clair & égal , jusqu'à ce que la liqueur soit réduite aux deux tiers , & ait pris une bonne consistance : puis vos poires , pommes ou coings ayant été pelés & un peu bouillis dans l'eau pour les amollir , vous les jetez dans le moût , & les y faites cuire en l'écumant bien jusqu'à ce que le sirop soit fait ; ce qui se connoît quand en en mettant quelques gouttes sur une assiette panchée , elles demeurent en rubis sans couler. On peut y mettre un sachet d'aromates.

Les confitures au moût de cidre , soit poiré ou pommé , se font de même.

Noix confites au liquide. On confit des noix lorsqu'elles ont pris à peu près leur grosseur , avant néanmoins que le bois en soit formé ; on les prend dans la fin du mois de Juin : pour cela prenez des noix vertes , pelez-les proprement jusqu'au blanc , de manière qu'il n'y reste point de verd , & jetez-les à mesure dans l'eau fraîche ; ensuite faites bouillir de l'eau , & les tirez de l'eau fraîche pour les remettre dans l'eau bouillante ; quand elles y auront bouilli quelque tems , tirez-les de cette eau bouillante pour les remettre encore dans d'autre eau bouillante , afin de les achever de cuire : vous connoîtrez qu'elles sont cuites , lorsqu'en les piquant avec une épingle , elles retombent d'elles-mêmes sans y tenir : tirez-les alors & les remettez à l'eau fraîche ; puis faites cuire du sucre à dissé , & les mettez dedans après les avoir égouttées ; faites-les un peu fremir , tirez la poêle du feu , versez le tout dans une terrine , & la mettez à l'étuve passer la nuit ; le lendemain égouttez le sirop , faites-lui prendre seul un bouillon , & le jetez sur vos noix. Quand il n'est plus que tiède , au bout de deux heures réitérez la même chose , &

faites cela deux ou trois fois : il ne faut point que les noix passent du tout sur le feu, parce que cela les feroit noircir : ayez toujours soin qu'il y ait assez de sucre pour que les noix baignent dedans : lorsque vous les voudrez finir, piquez-les les unes après les autres avec une lardoire de la tête à la queue, fourrez-y un lardon d'écorce de citron confite, & faites cuire le sirop à perlé, l'augmentant de sucre s'il n'y en avoit point assez ; ensuite empotez-les & les ferrez. Les noix sont fort blanches si on y met de beau sucre.

Noix confites au sec. Après les avoir confites au liquide, comme nous venons de le dire, on les tire de leur sirop, on les égoute à l'ordinaire, & on les range sur des feuilles de fer-blanc ou ardoises ; on les poudre légèrement de sucre fin, & on les met sécher à l'étuve : étant sèches d'un côté, on les retourne de l'autre, on les poudre encore légèrement de sucre, & on les remet à l'étuve ; ensuite on les met sur des tamis pour les achever de sécher ; & quand elles sont bien sèches, on les serre proprement dans des boîtes sur du papier, & on les met en lieu sec pour s'en servir au besoin.

Oranges. Voyez ci-devant *Citron.*

Pâte de groseilles. Prenez six livres de belles groseilles rouges meures ; épluchez-les ; mettez dans une poêle une chopine d'eau & la posez sur le feu ; jettez vos groseilles épluchées dedans, & les faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient crevées ; ensuite jetez-les sur un tamis & les passez au travers ; remettez tout ce qui est passé dans la poêle, & le faites dessécher sur le feu, en le remuant toujours avec la spatule, de peur qu'elles ne brûlent : quand vous verrez que votre pâte sera assez desséchée & qu'elle aura assez de corps, vous la repeserez, & sur livre de fruit vous mettrez livre de sucre que vous ferez cuire à la plume ; puis vous mettrez votre pâte dedans, & l'incorporerez bien en la délayant avec une cuillière ; vous la faites fremir un peu, & la dressez sur des ardoises ou dans des moules de fer-blanc faits exprès ; vous les rangez sur des feuilles de fer blanc, ardoises ou planches, les poudrez d'un peu de sucre fin, & les mettez sécher à l'étuve : quand elles sont sèches d'un côté, on les retourne de l'autre, & on les poudre encore légèrement de sucre ; & lorsqu'elles sont sèches, on les range encore sur des tamis pour les achever de sécher. On a soin d'entretenir toujours un feu modéré dans l'étuve. Toutes les pâtes de fruit rouge se font de la même manière.

Pâte d'abricots. Ayez de beaux abricots meurs, pelez-les & en ôtez les noyaux ; sur six livres de fruit faites cuire trois livres de sucre à la plume, & cependant faites dessécher vos abricots à petit feu, en les remuant toujours avec la spatule : quand ils seront bien desséchés & que la pâte aura assez de corps, vous la mettrez dans le sucre cuit à la plume, & l'incorporerez bien en la mêlant avec une cuillière ; puis vous la ferez fremir, vous la dressez comme celle de groseilles, & la mettez sécher de même.

Pâte de pommes. Il faut peler des pommes de reinette, les couper en deux & en ôter les cœurs, les faire bien cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade ; ensuite vous les passerez au tamis, & les ferez bien dessécher sur le feu en les remuant toujours avec la spatule : lorsqu'elles auront pris corps, & qu'elles commenceront à quitter le fond de la poêle, vous les ôterez de dessus le feu, & peserez votre pâte de pommes ; puis sur livre de fruit vous mettrez livre de sucre que vous ferez cuire à la plume, & jetterez votre pâte

Hedans, que vous incorporerez bien avec le sucre en la mêlant bien avec une cuilliere; après quoi vous la dresserez comme les autres, & la ferez sécher de même à l'étuve.

Pâte de coings. Prenez des coings bien meurs & jaunes, faites-les cuire à l'eau jusqu'à ce qu'ils soient mollets; étant cuits, tirez-les de l'eau chaude pour les remettre dans l'eau fraîche; ensuite pelez les & les rapez jusqu'aux pepins; passez-les au travers d'un tamis, & pesez votre pâte; sur une livre de fruit il faut mettre trois quarterons de sucre que vous ferez cuire à la plume, & jetterez votre pâte dedans, que vous incorporerez bien avec le sucre en la mêlant avec une cuilliere; vous la mettrez un moment sur le feu, & la tirerez pour la dresser comme les autres, & la faire sécher de même à l'étuve. Si vous la voulez rougir, vous n'avez qu'à mettre un peu de cochenille préparée dans la pâte; elle est expliquée dans l'article des coings liquides. Voyez lettre C.

Pâte de verjus. Faites bouillir du verjus dans de l'eau jusqu'à ce que le grain quitte la grappe; ensuite laissez-le égoutter sur un tamis, & quand il sera froid, passez le au travers, & le faites dessécher dans une poêle sur le feu jusqu'à ce que la pâte ait pris corps, ayant soin de la remuer continuellement, de peur qu'elle ne brûle; puis pour trois livres de pâte vous mettrez trois livres de sucre que vous ferez cuire à cassé; vous jetterez votre pâte dedans, & l'incorporerez bien en la mêlant dans le sucre avec une cuilliere; vous la ferez fremir un peu sur le feu, la dresserez comme les autres, & la mettrez à l'étuve sécher.

Poires de roufflet confites au liquide & au sec. Prenez des poires de roufflet qui soient meures, piquez-les par la tête avec un poinçon; faites bouillir de l'eau & les mettez dedans; entretenez toujours la même chaleur de l'eau sans qu'elle bouille, & laissez vos poires dedans jusqu'à ce qu'elles soient molletes: ensuite tirez-les & les mettez dans l'eau fraîche, puis pelez-les proprement & les remettez à mesure dans l'eau fraîche: étant toutes pelées, faites cuire du sucre à lissé à proportion de la quantité de poires que vous avez; tirez-les de l'eau fraîche, laissez-les un peu égoutter, mettez-les dans le sucre cuit à lissé, & faites-les bouillir jusqu'à ce que le sirop soit cuit à perlé: versez-les ensuite dans une terrine & les laissez refroidir; puis égouttez-les de leur sirop, faites-les cuire seul jusqu'à perlé, & le jetez sur vos poires: continuez cela deux ou trois jours, & pour les achever, remuez vos poires & votre sirop dans la poêle: si le sirop étoit trop cuit, c'est-à-dire qu'il fût en sirop de garde, il faudra y mettre un peu d'eau pour le décuire autant qu'il est nécessaire, en sorte qu'il puisse bouillir une trentaine de bouillons, & que le sirop soit revenu à perlé; après quoi vous les mettrez dans des pots pour les garder liquides. Si vous les voulez tirer au sec sur le champ, il faut les laisser refroidir, les égoutter de leur sirop, les ranger sur des ardoises ou feuilles de fer-blanc, les poudrer légèrement de sucre fin, & les mettre à l'étuve, ayant soin de les retourner & changer tous les jours une fois ou deux jusqu'à ce qu'elles soient séches, & enfin les ferrer dans des boîtes sur du papier, & les mettre en lieu sec.

Si on garde long-tems les poires au liquide, & qu'il arrive qu'on en ait besoin pour mettre au sec, on fait alors bouillir de l'eau dans une poêle, dans laquelle on met le pot comme dans un bain-marie; le sirop se liquefie,

& on en tire aisément les poires pour les faire sécher, comme on vient de le dire. Les *poires de muscat, blanquettes & bergamottes* se confisent de même.

Poires confites. Pelez vos poires & mettez-les dans un pot de terre neuf, avec un bon quarteron de sucre sur une livre de poires, la moitié d'un demi-septier de bon vin vermeil, & de l'eau jusqu'à ce que celles d'en-haut trempent; couvrez le pot & faites-les bouillir à feu médiocre, les remuant de tems en tems, pour qu'elles ne s'attachent point au pot: quand elles seront à demi cuites, vous y mettrez de la canelle & du clou de girofle, & acheverez de les faire cuire à petit feu jusqu'à ce que le sirop soit assez fait à votre volonté. Pour les servir à table, vous les rangerez proprement en rose sur une assiette, montées les unes sur les autres en pointe de clocher; puis le sirop étant un peu refroidi, vous le verserez par-dessus en arrosant tout votre fruit. A la campagne, on en choisit de même au miel simple pour l'usage des enfans & des domestiques.

Autrement, prenez des poires musquées, rouffelets ou autres, qui ne soient ni trop vertes, ni trop meures; pelez-les proprement, donnez-leur un coup de pointe de couteau par la tête, & faites-les bouillir & cuire dans l'eau ni trop ni trop peu: tirez-les avec une écumoire & les jetez dans l'eau fraîche; puis préparez quatre livres de sucre sur quatre livres de poires; vous ne pousserez pas le sucre à la cuisson, mais seulement à un sirop un peu fort, sans être tout-à-fait à la plume; vous mettrez vos poires dans ce sirop, & leur donnerez huit ou dix bouillons; après quoi vous les retirerez du feu, les remuerez & les laisserez refroidir, afin qu'elles jettent leur humidité & qu'elles prennent sucre. Si vous en voulez faire sécher, vous ferez de même que nous l'avons dit pour les abricots.

Prunes confites au liquide & au sec. Les prunes dont on se sert le plus pour confire, sont les perdrigons, les mirabelles & les isles-vertes. Pour cela prenez six livres de prunes, piquez-les les unes après les autres avec une épingle en différens endroits, puis faites bouillir de l'eau & les mettez dedans: quand elles sont molletes, vous les tirez & les jetez dans l'eau fraîche; ensuite laissez-les égoutter sur un tamis; faites cuire quatre livres de sucre à la plume & les mettez dedans; vous leur ferez prendre cinq ou six bouillons, & les ôterez du feu pour les laisser refroidir, & jeter leur eau; vous les remettez sur le feu & les ferez cuire jusqu'à perlé; vous les ôterez du feu, les laisserez un peu refroidir, & les mettrez dans des pots.

Prunes à mi-sucre. Prenez deux livres de sucre pour quatre livres de fruit; faites cuire le sucre à perlé; mettez votre fruit dedans, & lui donnez un petit bouillon; ôtez-les de dessus le feu, & les laissez jusqu'à ce qu'elles aient jetté leur eau; vous les remettez ensuite sur le feu, & les ferez bouillir jusqu'à perlé; après quoi vous les mettrez dans une terrine, & les laisserez en cet état jusqu'au lendemain dans l'étuve; vous les égoutterez de leur sirop, les dresserez sur des ardoises, les poudrez légèrement de sucre fin, & les mettrez sécher à l'étuve.

Pruneaux, sont des prunes qu'on fait sécher au four quand le pain en est tiré. On prend pour cela des prunes de sainte Catherine, des brugnoles, des diaprées rouges, des roches-courbons, des imperiales rouges, des dattes blanches & rouges, & des norbettes: on ne doit point prendre de celles qui sont

tombées sous les arbres, car elles ne séchent pas bien ; il faut les cueillir toutes à la main, & prendre garde de n'y point mettre de vereuses ; vous les rangez proprement sur des claies, les faites sécher au four à plusieurs reprises, & les ferrez quand ils sont secs dans des boîtes. Au surplus, voyez ci-devant, page 257, la maniere de faire sécher les fruits qu'on veut garder secs.

Raisin muscat confit au liquide. Il faut peler le muscat & en ôter les pepins ; puis sur une livre de fruit faire cuire une livre de sucre à lissé ; mettre votre fruit dedans, & lui faire prendre un bouillon par-dessus ; l'ôter de dessus le feu, & le laisser refroidir pour qu'il jette son humidité ; après quoi remettez-le sur le feu jusqu'à ce que le sirop soit cuit à perlé ; ensuite ôtez-le du feu, laissez-le un peu reposer, mettez-le dans des pots, & le couvrez lorsqu'il sera froid. On peut faire le raisin muscat sans en ôter la peau.

Raisiné, espèce de confiture qu'on fait avec du vin doux dans le tems de vendange de cette maniere : on prend de beau raisin bien meur, on le laisse un peu reposer, puis on en exprime le jus entre les mains ; on en ôte les grappes, & on met tout le jus & les peaux dans un chaudron sur le feu ; on le fait bouillir doucement & à petit feu ; on a soin de l'écumer, & on le remue de tems en tems avec l'écumoire : à mesure qu'il s'épaissit, il faut diminuer le feu ; & lorsque le tout est diminué au tiers, on le passe au travers d'une étamine ou gros linge en pressant tout le marc : quand tout est bien passé, on le met sur le feu pour lui faire prendre la cuisson parfaite, ne cessant point de le remuer : étant cuit, on l'ôte du feu, on le laisse un peu reposer, & on le met dans des pots pour s'en servir au besoin.

Raisin sec, ou passes. On prend du plus beau raisin qu'on ait, noir ou blanc, on attache avec un fil deux grappes ensemble par la queue, & on les range dessus des bâtons ; ensuite on fait une lessive de cendres de sarment : quand elle est faite, il faut la tirer au clair, la faire bouillir dans un chaudron, y mettre dedans un peu d'huile d'olive sans la descendre de dessus le feu, & y plonger les raisins, comme font ceux qui fabriquent la chandelle ; après quoi on les retire aussi-tôt pour les mettre sécher au soleil ou dans un four médiocrement chaud jusqu'à ce qu'ils soient secs, puis on les serre dans des boîtes qu'on place en lieu sec.

Ratafia rouge. Prenez des belles cerises bien meures, mettez-y un quart de framboises & de groseilles rouges sur les trois quarts de cerises, & écrasez bien le tout ensemble ou l'un après l'autre ; jetez le tout dans une cruche, mettez-y une pinte d'eau-de-vie ; fermez bien la cruche, & laissez fermenter cela deux ou trois jours ; ensuite passez-le dans un linge, & en pressez bien le marc pour en tirer tout le jus ; puis sur deux pintes de jus vous mettez une pinte d'eau-de-vie, & sur chaque pinte de liqueur cinq onces de sucre, un demi gros de canelle, trois clous de girofle & trois grains de poivre blanc, le tout concassé : vous mettez le tout infuser dans une cruche de grès, & la boucherez bien. Voilà la véritable dose pour une pinte, sur laquelle on se peut régler pour telle autre quantité qu'on voudra. Si vous n'y voulez que des cerises, c'est toujours la même dose. Pour lui donner le goût de noyau, car il y a des personnes qui l'aiment, il faut mettre des noyaux de cerises concassés dans le ratafia, le laisser infuser huit jours, le passer à la chauffe, puis le mettre dans des bouteilles bien bouchées.

Ratafia blanc. Mettez douze pintes d'eau-de-vie dans une cruche de grès; ajoutez-y trois quarterons de noyaux de cerises bien pilés, ou bien une demi-livre d'amandes d'abricots pilés avec la peau, un gros de canelle, une douzaine de clous de girofle, deux pincées de coriandre, trois livres & demie de sucre, & quatre pintes d'eau bouillie: après qu'elle est bien refroidie, bouchez bien la cruche, & laissez infuser le tout pendant deux ou trois jours; ensuite passez votre ratafia à la chauffe deux ou trois fois jusqu'à ce qu'il soit bien clair, puis mettez-le dans des bouteilles & les bouchez bien. On proportionne la dose pour le plus ou le moins: par exemple, sur deux pintes d'eau-de-vie on met deux onces de noyaux de cerises, ou une once & demie d'amandes d'abricots, la moitié d'un demi-gros de canelle, deux clous de girofle, une petite pincée de coriandre, neuf ou dix onces de sucre & deux verres d'eau.

Ratafia d'abricots. Il se fait de deux façons: on met infuser les abricots coupés par morceaux dans de l'eau-de-vie pendant un jour ou deux, puis on passe cela à la chauffe & on y jette les ingrédients ordinaires: ou bien on fait bouillir les abricots avec du vin blanc qu'on tire après au clair; on y ajoute de l'eau-de-vie pinte pour pinte, & sur chaque pinte on y met un quarteron de sucre avec de la canelle, du clou de girofle, du macis & les amandes des abricots pilées: on mêle le tout ensemble qu'on laisse infuser pendant huit jours; ensuite on le passe de nouveau à la chauffe, puis on le met dans des bouteilles qu'on a soin de bien boucher.

Ratafia de genièvre. Prenez une chopine de grains de genièvre meurs, pilez-les dans un mortier, & faites bouillir votre genièvre dans une pinte d'eau environ cinq à six bouillons; jetez le tout dans quatre à cinq pintes d'eau-de-vie, & le laissez infuser huit à dix jours, après y avoir mis un quarteron de sucre pour chaque pinte: si vous le trouvez trop violent, vous pouvez l'adoucir avec de l'eau jusqu'à ce qu'il soit à votre goût; ensuite vous le passerez à la chauffe, pour le tirer au clair & le ferrer dans des bouteilles.

Ratafia de genièvre d'une autre manière. Faites infuser trois litrons de grains de genièvre meurs dans trois pintes de vin blanc; ensuite passez le tout à l'album, & conservez cette infusion dans des bouteilles; vous prendrez un demi-septier de cette infusion que vous mettrez sur une pinte d'eau-de-vie de la meilleure avec un quarteron de sucre; vous mêlerez bien le tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit fondu, en le versant d'un pot dans un autre, & le mettrez dans des bouteilles que vous aurez soin de bien boucher pour vous en servir au besoin.

Ratafia de muscat. Il faut en choisir du plus meur & du plus beau, l'écraser & le presser pour en tirer le jus: on met pour pinte de liqueur, une pinte d'eau-de-vie, & un quarteron de sucre par pinte; on jette le tout dans une cruche avec de la canelle, du clou de girofle, du macis & quelques grains de poivre long; on le laisse infuser deux ou trois jours, puis on le passe à la chauffe pour le mettre après dans des bouteilles. Si votre muscat n'a pas assez d'odeur, vous pouvez y ajouter un grain de musc.

Ratafia d'aillet. Prenez deux livres de petits œillets simples, les plus rouges sont à préférer; épluchez-les & les mettez dans une cruche avec deux pintes d'eau-de-vie, un petit bâton de canelle, six clous de girofle & une livre

de sucre : laissez infuser le tout pendant trois semaines, mettez-le égoutter sur un tamis, & pressez bien l'œillet ; ensuite passez votre ratafia à la chauffe, & le ferrez dans des bouteilles.

Rossolis, est toute liqueur agréable, composée d'eau-de-vie brûlée, de sucre, de canelle, fleurs d'orange, &c. & quelquefois parfumée Le rossolis de Turin est le plus estimé. Tout ce qu'on boit de rossolis est contrefait, puisqu'il n'y entre point de l'herbe appelée *Ros-folis*, qui lui a donné son nom, & qui faisoit autrefois toute la composition. Voyez ci-devant *Ratafia*.

Le *Rossolis du Roi*, qui s'appelle ainsi, parce que le feu Roi Louis XIV. en a usé pendant un tems considérable, & s'en est bien trouvé, se fait de cette manière. On prend une pinte d'eau-de-vie faite avec du via d'Espagne, dans laquelle on met infuser pendant trois semaines des semences d'anis, de fenouil, d'aniet, de cheruis, de carotte & de coriandre, de chacune demi-once : on y ajoute après l'infusion une demi-livre de sucre candi dissout dans l'eau de camomille, & cuit en consistance de julep, & on passe le tout par la chauffe ; on en prend une cuillerée le soir en se couchant. Ce rossolis est excellent contre les crudités & les coliques d'estomac ; il dissipe les matieres indigestes, & les vents, & il fortifie les organes de la nourriture.

Thé. Prenez une pinte d'eau & la faites bouillir dans une caffetiere ; puis vous y mettez un demi-gros de thé, ou bien deux pincées, pour n'être pas obligé de le peser, & retirerez aussi-tôt du feu votre caffetiere, car il ne faut point qu'il bouille ; vous boucherez bien la caffetiere, & le laisserez ainsi reposer & infuser pendant un *miserere* ; après quoi on le verse dans des tasses, & chacun y met du sucre à discrétion. Ses propriétés sont d'abaisser les fumées du cerveau, de rafraîchir & de purifier le sang : il se prend ordinairement le matin, pour réveiller les esprits & donner de l'appétit ; & après le repas, pour aider à la digestion.

Verjus confit au liquide. Il faut prendre de beau verjus en grains qui ne soit ni trop verd ni trop meur ; fendez le grain par le côté, & avec la pointe d'un petit couteau vous en ôtez les pepins, & le pelerez si vous voulez : ensuite vous ferez bouillir de l'eau dans une poêle, & vous mettrez le verjus dedans : on ne doit pas faire bouillir le verjus, mais seulement le faire fremir ; & aussi-tôt que le verjus sera monté sur l'eau, vous l'ôterez du feu, vous le couvrirez d'une serviette, & le laisserez refroidir : sur une livre de fruit vous mettrez livre de sucre que vous ferez cuire à la plume ; vous tirerez votre fruit de l'eau, le laisserez égoutter sur un tamis, le jetterez ensuite dans votre sucre cuit à la plume, & le menerez à petit feu réglé jusqu'à ce qu'il prenne son verd ; & aussi-tôt qu'il sera verdi, faites-y bon feu & l'achevez promptement, sans quoi il noirciroit & jauniroit : prenez garde de ne pas trop faire cuire le sirop, parce qu'il est sujet à se candir : quand il est cuit comme il faut, ôtez-le du feu, écumez-le, laissez-le un peu refroidir, & le mettez dans des pots.

Colles pour les Cristaux, Porcelaines & autres vaisseaux rompus.

Pour recoller des verres cassés. Prenez dès limaçons, embrochez-les à un petit bâton, & les mettez au soleil sur quelque vaisseau qui recevra l'eau gluante qui en découlera : vous n'avez qu'à coller votre verre avec de cette eau & du lait de l'herbe tithymale, & le faire sécher au soleil.

Ou bien délayez de la colle de poisson dans une cuilliere d'argent sur des charbons avec de l'esprit-de-vin, puis frottez-en les morceaux du verre, & les rejoignez; au bout d'un quart-d'heure ils seront recollés.

Pour les cristaux. On prend de l'esprit-de-vin ou de la meilleure eau-de-vie avec de la gomme arabique la plus blanche & la plus claire, qu'on fait fondre ensemble: ensuite on fait chauffer les pièces rompues, on les imbibe de cette composition avec une plume, & on rejoint les pièces en les tenant serrées le plus qu'on peut jusqu'à ce qu'elles soient un peu froides.

Pour les vases & porcelaines rompus. Il faut prendre des blancs d'œufs frais, les battre un peu dans un vaisseau, & délayer dedans un peu de chaux vive, en sorte que la pâte soit un peu claire; en mettre avec le doigt sur les pièces rompues, & les rejoindre ensemble, elles tiendront parfaitement bien. Si ce sont des fayances fines qui en valent la peine, quand elles seront collées proprement & séchées, on peut les faire bouillir dans du lait, & les ruptures ne paroîtront plus. Si les pièces se détachent en les faisant bouillir, il faudroit recommencer à les coller comme auparavant.

Pour les petits vaisseaux, sur un blanc d'œuf on met gros comme une petite noix de chaux vive écrasée bien menu: pour les gros vaisseaux, on y met plus de chaux vive à proportion, afin que la colle soit moins liquide: on s'en sert aussi pour les fayances & les vaisseaux de terre.

Pour recoller un morceau de corniche de pierre ou de marbre. Prenez du limaçon rouge & de la chaux vive, broyez-les ensemble, appliquez-en sur vos pièces rompues & les liez: étant séchées elles tiendront, pourvu que le morceau ne soit pas trop gros.

Le *maslic des Menuisiers* est composé de cire, de poix-résine & de brique pilée. Les *Lapidaires* s'en servent aussi; mais pour les gros ouvrages ils en font un autre avec du marbre broyé & de la colle-forte.

Le *maslic des Vitriers* se fait avec du blanc de ceruse, du blanc d'Espagne, de la litharge d'or & de l'huile de lin.

Maniere de nettoyer le Similor, le Tombac & autre métal semblable.

Quand la pièce qu'on veut nettoyer est ternie par le grand usage, on prend du tripoli raclé bien fin dans un vase ou gobelet, on y verse de l'eau-de-vie, & on le délaye jusqu'à ce qu'il soit liquide. S'il y a de la cire ou du suif sur la pièce, il faut d'abord le faire fondre au feu, & après l'essuyer avec un linge; ensuite mettre du tripoli délayé sur la pièce, & la bien froter avec une brosse qui ne serve qu'à cela: plus on la frotera, plus elle deviendra belle. Lorsqu'elle est bien frotée, on l'essuie avec un linge. Pour les pièces unies, on peut se servir d'un morceau de peau de chamois avec le même tripoli & l'eau-de-vie, ou de la pierre pourrie.

F I N.

T A B L E