

**Gissey, Henri-Simon-Pierre.**

**Dictionnaire des alimens vins et liqueurs, leurs qualités, leurs effets, relativement aux différens âges, & aux différens tempéramens; avec la maniere de la apprêter, ancienne et moderne, suivant la méthode des plus habiles chefs-d'office & chefs de cuisine, de la cour & de la ville.**

**Ouvrage très-utile dans toute les familles...Par M.C.D. chef de cuisine de M. Le prince de\*\*\* [Briand]. Tome second**

*Paris : Chez Gissey, Bordelet, 1750.*

*Cote : Bibliothèque de pharmacie 19428-2*

**DICTIONNAIRE**  
**DES**  
**ALIMENS,**  
**TOME SECOND.**



DICTIONNAIRE  
DES  
ALIMENS,  
VINS ET LIQUEURS,

LEURS QUALITÉS, LEURS EFFETS,  
relativement aux différens âges, & aux  
différens tempéramens;

A V E C

LA MANIÈRE DE LES APPRÊTER,  
ANCIENNE ET MODERNE,  
*Suivant la méthode des plus habiles Chefs-  
d'Office, & Chefs de Cuisine, de la Cour,  
& de la Ville.*

Ouvrage très-utile dans toutes les familles:

*Opinor.  
Hæc res & jungit, junctos & servat amicos.  
Horat. 5. L. 1. v. 54.*

Par M. C. D. Chef de Cuisine de M. le  
Prince de \*\*\*.

TOME SECONDE



A PARIS,

Chez { GISSEY, rue de la vieille Bouclerie.  
BORDELET, rue Saint Jacques.

M. DCC. L.

*Avec Approbation & Privilège du Roi.*





# DICTIONNAIRE

D E S

## A L I M E N S

TANT SOLIDES QUE LIQUIDES.



F A L



**F**AISAN, *Phasianus*. Oiseau à peu près de la figure & de la grosseur du coq ; il a un bec long d'un travers de pouce , & recourbé en son extrémité , sa queue est fort longue & de différentes couleurs ; il n'y a gueres d'oiseaux qui aient un goût plus exquis que le faisan ; aussi est-il servi sur les tables les plus délicates.

Le faisan est distingué en mâle & en femelle ; le mâle est plus gros , plus beau , & d'un goût plus agréable que la femelle ; il vit dans les bois de fruits , de semences , de baies , & sur-tout d'avoine , qui sont de bons alimens , & qui contribuent à rendre sa chair d'un bon suc.

Il contient beaucoup d'huile & de sel volatil ; il convient principalement en automne où il est plus gras qu'en tout autre tems , à toute sorte d'âge & de tempérament.

Il nourrit beaucoup , il fournit un bon suc , &

Tome II,



## 2 F A I. F A I.

produit un aliment solide & durable ; il fortifie ; il restaure , il rétablit les hétéiques & les personnes convalescentes , il se digère facilement. Tous ces effets dépendent de la qualité de sa chair qui n'est ni trop humide , ni chargée de sucs visqueux & grossiers , mais médiocrement sèche , & de la proportion convenable des parties huileuses & balsamiques , & des sels volatils qu'elle contient.

On doit choisir le faisan jeune , tendre , gras & bien nourri.

Il y a une autre espece de faisan appellé en latin *Urogallus* , que l'on divise encore en grand & en petit ; le premier est grand comme un coq d'Inde , il a la tête noire , le bec court , le cou long , & les plumes de couleur noirâtre ou rougeâtre.

Le second est appellé faisan de montagne ; il ne diffère de l'autre qu'en ce qu'il est plus petit. Ces oiseaux habitent les montagnes , les forêts & les pays septentrionaux ; ils ont tant de chaleur qu'ils demeurent cachés sous la neige pendant trois mois sans en être incommodés.

Leur chair est d'une saveur délicate ; elle a les mêmes vertus que celle du faisan , elle est assez sèche , & elle contient par conséquent peu d'humeurs visqueuses & grossières. Enfin elle fournit un bon suc & un aliment solide & durable.

*Faisan à la broche.*

Les faisans & les faisandeaux étant plumés & vidés , faites-les refaire & les épluchez proprement ; piquez-les de menu lard , mettez-les ensuite à la broche couverts d'une feuille de papier , & les faites cuire à petit feu. Quand ils sont presque cuits , ôtez le papier , faites-leur prendre une belle couleur dorée , tirez-les de la

broche & les servez chaudement avec une sauce au verjus, sel & poivre, ou à l'orange.

*Faisan à la sauce à la carpe.*

Prenez un faisan bien retrouffé, bardez-le d'une bonne barde de lard & le faites rôtir, & prenez garde qu'il ne se desèche à force de cuire.

Pendant qu'il rôtit, rangez au fond d'une casserole des tranches de veau & de jambon, quelques tranches d'oignons, des racines de persil, & un bouquet de fines herbes.

Prenez ensuite une carpe vidée, lavez-la dans une eau seulement; coupez-la par morceaux comme pour la mettre à l'étuvée; arrangez les morceaux dans la même casserole, & mettez le tout sur le feu prendre couleur.

Mouillez ensuite le tout d'un bon jus de veau & de vin de Champagne; ajoutez une gouffe d'ail, des champignons hachés, des truites & quelques croûtes de pain. Quand le tout est bien cuit, passez-le à l'étamine à force de bras, & faites que la sauce soit un peu liée; si elle ne l'étoit pas assez, vous y ajouterez un peu de coulis de perdrix.

Cela fait, débardez votre faisan, mettez-le dans cette sauce, laissez-l'y bouillir cinq ou six bouillons; dressez-le dans un plat, la sauce par dessus, & servez chaudement.

Vous pouvez encore faire blanchir des laitances de carpes, leur faire faire un bouillon dans la sauce après l'avoir passé au tamis, & servir ce ragoût avec un jus d'orange sur le faisan.

*Faisan à la braïse.*

Plumez, videz & épluchez votre faisan, coupez-lui les pattes, mettez le bout des cuisses dans

## F A I. F A I.

le corps, & le faites rësfaire; piquez-le enfin de gros lard bien assaisonné.

Garnissez le fond d'une marmite de lard & de tranches de bœuf battu avec sel, poivre, fines épices, fines herbes, tranches d'oignons, panais & carotes; mettez-y ensuite votre faisan avec même assaisonnement dessus que dessous; couvrez de tranches de bœuf & bardes de lard, & faites cuire doucement feu dessus & dessous.

Faites un ragoût de foies gras, ris de veau, champignons, truffes, culs d'arrichaux, pointes d'asperges, si vous en avez; passez le tout avec lard fondu, mouillez de jus & laissez mitonner. Votre ragoût cuit, dégraissez-le & le liez d'un bon coulis de veau & de jambon.

Tirez votre faisan de sa braise, égouttez-le; dressez le dans un plat, votre ragoût par-dessus, & servez chaudement.

L'on sert le faisan à la braise avec différens ragoûts de légumes, quelquefois avec un ragoût d'huitres ou d'écrevisses en gras. (Voyez sous les articles particuliers, la maniere de les faire.)

*Faisan en ballon aux pistaches.*

Desossez votre faisan, faites-en un ballon de la même maniere que le dindon en ballon. (Voyez cet article au mot *Dindon*) Quand il est cuit, servez avec un ragoût de pistaches. (Voyez au mot *Pistache*, la maniere de le faire.)

*Faisan à l'Espagnole.*

Votre faisan étant bien saisi, remplissez-le d'une farce faite avec son foie, persil, ciboules, champignons hachés, lard rapé, deux jaunes d'œufs; faites-le cuire ensuite à la broche & le servez avec une sausse à l'Espagnole, que vous ferez ainsi.

Garnissez le fond d'une casserole de deux tranches de jambon & de quelques tranches de

veau, deux racines & deux oignons en tranches; faites suer sur le feu. Quand le tout est attaché, mouillez avec de bon bouillon, du coulis, une demi-bouteille de vin de Champagne que vous aurez fait bouillir auparavant; ajoutez une poignée de coriandre, une gouffe d'ail, un bouquet de persil, ciboules, girofle, une demi-feuille de laurier, deux cuillerées d'huile; faites bouillir cette fausse deux ou trois heures à petit feu; dégraissez-la ensuite, faites la réduire, si elle ne l'est pas assez, passez-la au tamis & servez avec votre faisan.

*Faisan en filets.*

Coupez en filets un faisan froid, cuit à la broche; mettez chauffer ces filets dans une bonne essence avec de l'échalote hachée bien menu; ne les laissez point bouillir; dressez-les ensuite sur un plat garni de croûtons passés au beurre, l'essence à l'échalote par dessus avec un jus d'orange.

*Faisan aux laitances de carpes.*

Farcissez un faisan de son foie, comme nous l'avons dit, & les faites cuire à la broche; faites blanchir des laitances, mettez-les dans une bonne essence, un demi-setier de vin de Champagne; après l'avoir fait bouillir & écumé, faites cuire les laitances dedans; dégraissez & servez sur le faisan.

*Faisan à la broche aux pistaches.*

Faites cuire à la broche un faisan envelopé de bardes de lard & de papier, & farci de son foie, lard rapé, persil, ciboules, champignons hachés, trois jaunes d'œufs. Quand il est cuit, servez-le avec un ragoût de pistaches; pour cela échaudez un quarteron de pistaches, & les mettez dans une bonne essence.

*Faisan pour Entrée avec différens ragoûts & différentes sausses.*

Faites une farce avec le foie du faisan, persil, ciboules, champignons, truffes; le tout haché & manié avec du beurre, sel, fines épices; remplissez-en le corps du faisan, cousez-le, trouvez les patés en long, faites-le cuire à la broche envelopé de lard & de papier.

Quand il est cuit, servez-le avec tel ragoût que vous jugerez à propos, comme truffes, olives à la chia, aux écrevilles, au choux, ou avec une sausse à la Sultane, à l'espagnole, à l'italienne. (Voyez sous les articles particuliers, la maniere de faire ces Sausses & ces Ragoûts.)

*Faisandeau à la sausse du Brochet à la broche.*

Faites une farce avec un ris de veau, une tétine de veau blanchie, un peu de jambon, champignons, persil, ciboules hachées, un peu de fines herbes, poivre, sel, fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crème; hachez bien le tout ensemble, farcissez-en le faisandeau, passez une brochette au travers des truffes, & les attachez à la broche; envelopez-les d'une barde de lard & de feuille de papier, & faites cuire à petit feu.

Prenez une livre & demie de rouelle de veau coupée par tranches avec un morceau de jambon, garnissez-en le fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches & quelques morceaux de panais & de carotes; faites suer le tout à petit feu, & quand il est attaché comme un jus de veau, mettez-y un peu de lard fondu avec une pincée de farine & remuez le tout ensemble sept ou huit tours sur le fourneau.

Prenez ensuite un brochet vuide, écaillé, lavé & coupé par morceaux; mettez-le dans la casserole où est le coulis, faites-lui faire trois ou quatre tours sur le fourneau; mouillez-le de

jus & de bouillon, moitié l'un, moitié l'autre; assaisonnez de sel, poivre, clous, un peu de basilic & de laurier, persil, ciboules entières, champignons & truffes coupées; mettez-y la croûte d'un petit pain, & deux verres de vin de Champagne que vous ferez bouillir auparavant; faites mitonner le tout ensemble. Quand il est cuit & diminué à propos, passez-le dans une étamine, ne faites que le presser sans le passer comme un coulis; si la fausse n'étoit pas assez liée, mettez-y un peu de coulis & de jambon, & la tenez sur des cendres chaudes.

Le faisandeau étant cuit, tirez-le de la broche, ôtez les bardes, dressez-le dans un plat, la fausse de brochet par-dessus, & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvres.

*Potage de Faisandeaux farcis.*

Farcissez vos faisandeaux avec une farce faite de blanc de chapon, moëlle de bœuf, jaunes d'œufs crus; assaisonnez de sel, muscade, un peu de poivre blanc; faites les cuire ensuite avec bon bouillon, un bouquet de fines herbes. Quand ils sont cuits, tenez-les chaudement sur la cendre chaude, & faites un coulis.

Prenez deux livres de veau & un morceau de jambon; coupez-les par tranches, garnissez-en le fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches, carotes & panais & faites suer sur le fourneau; mouillez ensuite avec moitié jus, moitié bouillon; mettez-y quelques croûtes de pain, champignons, truffes hachées, un peu de persil & de basilic, une ciboule, quelques clous; faites cuire le tout ensemble.

Pilez dans un mortier deux ou trois cailles cuites à la broche. Le coulis étant cuit, tirez les tranches de veau de la casserole, délayez-y les cailles pilées & passez à l'étamine; mettez votre coulis sur les cendres pour le tenir chaud. Mitonnez des croûtes de bon bouillon, dres-

## F A I. F A I.

sez vos faisandeaux sur ce potage tout autour, un petit pain farci au milieu, votre coulis par-dessus & servez chaudement.

*Autre Potage au roux de Faisandeaux sans être farcis.*

Faites-les cuire de la même manière que les autres; préparez un ragoût de truffes ou de petits champignons. (Voyez aux mots *Truffes & Champignons*, la manière de les faire.) Mitonnez des croûtes de bon bouillon, dressez vos faisandeaux sur votre potage, le ragoût tout autour & le coulis par-dessus, de la même manière qu'on vient de le dire, & servez chaudement.

*Pâté chaud de Faisan.*

Prenez de la chair de faisan & de la chair de poularde, un morceau de cuisse de veau tendre; hachez bien le tout ensemble avec persil, ciboules, champignons, moufferons, quelques ris de veau, du jambon cuit & du lard cru. Etant bien haché & assaisonné de fines herbes & épices, sel & poivre, formez-en un bon godiveau, faites une pâte un peu forte; vous pouvez en faire un pâté à deux abaissés, ou un pâté découvert que vous ferez bien cuire. Quand il est cuit, dégraissez-le, mettez-y un coulis de champignons, & servez chaudement.

*Autre pâté de Faisan aux truffes.*

Votre faisan vidé, piqué de gros lard bien assaisonné, farcissez-en le corps avec lard rapé, champignons hachés, une truffe verte, persil & ciboules hachées, le tout bien mêlé ensemble; dressez votre pâté d'une pâte commune; mettez au fond lard rapé, sel, poivre, fines herbes, fines épices; mettez votre faisan dans votre pâté avec mêmes assaisonnemens par-dessus; couvrez-le de tranches de veau, de lard rapé, de beurre frais, de bardes de lard; fermez en-

Ôtez votre pâté & le mettez au four. Pendant qu'il cuit, prenez des truffes bien pelées & bien lavées, coupez-les par tranches, mettez-les dans une casserole, mouillez-les de jus, faites-les mitonner à petit feu; liez-les d'un coulis de veau & de jambon, mais qu'il soit un peu clair.

Votre pâté étant cuit, ouvrez-le, ôtez les bardes de lard & les tranches de veau; dégraissez-le bien, jetez votre ragoût de truffes dedans, & servez chaudement.

Au lieu d'un ragoût de truffes, vous y pouvez mettre une sauce à la carpe, ou un ragoût de ris de veau & de foies gras pour varier de temps en temps. (Voyez sous les articles particuliers, la manière de les faire.)

*Pâté froid de Faisan.*

Trouffez-les proprement & leur cassez les os; piquez les ensuite de gros lard & de jambon; assaisonnez de fines herbes, persil, ciboules & épices; dressez-les sur une abaisse de pâte ordinaire avec laurier, beurre frais, bardes de lard & lard pilé; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & fines épices; couvrez & façonnez proprement votre pâté & faites cuire deux ou trois heures suivant le degré de chaleur.

*Autre pâté froid de Faisan.*

Vuidez & retrouffez proprement vos faisans; gardez-en les foies, faites-les refaire, piquez-les de gros lard & de jambon; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & fines épices, persil & ciboules hachées.

Pilez les foies avec une truffe verte hachée & du lard rapé; assaisonnez-les d'un peu de sel & de poivre; farcissez-en le corps de vos faisans. Faites une abaisse de pâte commune; faites-y un lit de lard rapé assaisonné de sel, poivre, fines herbes, fines épices, une feuille de laurier, arrangez-y vos faisans; dans les intervalles, mettez des

trufes vertes bien pelées ; assaisonnez dessus comme dessous , mettez-y du lard pilé , un morceau de beurre ; garnissez de bardes de laid , & couvrez d'une abaisse de même pate ; dorez votre pâté & le faites cuire au four l'espace de quatre heures ; faites un trou au milieu de peur qu'il ne creve. Quand il est cuit bouchez le trou , & le laissez refroidir. Quand il est froid , ôtez le papier de dessous , dressez-le dans un plat , une serviette blanche dessous , & servez pour Entremets.

Le faisan est fort sain de quelle maniere qu'on l'apprete , & ne peut produire aucuns mauvais effets , à moins que l'on en use avec excès. On doit seulement faire attention que dans les différentes sauces & dans les différens ragouts avec lesquels on le sert , on ne doit pas faire entrer trop d'épices & d'assaisonnemens , dont le fréquent usage est toujours nuisible à la santé.

Il est moins sain en pâté que de toute autre maniere ; parce que le lard , les graisses & autres choses semblables ne servent qu'à rendre sa chair plus indigeste , comme on le verra à l'article des pâtés.

FAON, *Hinnulus*. C'est le petit du daim & du cerf. Quelques-uns préfèrent les faons qui tetent encore à ceux qui sont plus vieux ; c'est une friandise mal entendue que de rechercher les faons qui sont encore dans le ventre de leurs meres ; car la viscosité de leur chair est si grande qu'on ne scauroit en manger sans être dégouté , outre que les sucs dont elle abonde sont si crus , qu'elle ne peut se digérer , ni se convertir en un aliment salutaire. Voyez aux articles *Cerf* & *Daim*.

*Maniere de l'appreter.*

Le faon de daim se peut servir comme le daim , excepté la marinade qui ne doit pas être

fi forte ; on peut servir pour grande Entrée une cuisse de lapin avec la croupe moitié piquée, moitié pannée, garnie de petits pâtés, & une poivrade par-dessus.

*Autre façon.*

Ou bien après l'avoir piqué de menu lard, on le mange rôti à l'aigredoux, faisant la sausse avec le dégoût sucré, poivre blanc, citron verd, un peu de sel, farine frite & échalote coupée ; on fait bouillir le tout à petit feu avec vin ou vinaigre. On tourne le faon dedans de tems en tems, afin qu'il en prenne le goût, & l'on sert chaudement.

FARCE, *Fartum*, *Farcimen*, se dit en cuisine des viandes ou autres choses qu'on hache pour en farcir après quelque volaille ou autres viandes, tant en gras qu'en maigre. On fait des farces de bien des façons ; on trouvera dans les articles particuliers, la maniere de faire chaque farce : on ne donnera ici que la farce de poisson.

*Farce de Poisson.*

Après avoir habillé & desossé des brochets, des carpes, des anguilles, des barbeaux & autres poissons semblables, hachez toutes ces chairs ensemble & bien menu.

Faites une omelette qui ne soit pas trop cuite ; hachez-y des champignons, des truffes, du persil & de la ciboule ; hachez l'omelette avec le reste ; ajoutez-y une mie de pain trempée dans du lait, beurre & quelques jaunes d'œufs ; faites une farce qui soit bien liée, faites-la cuire pour la manger seule, si vous voulez, ou bien servez vous-en pour farcir des soles & des carpes sur l'arête pour faire de petites andouillettes, pour farcir des choux, former des croquets, des pigeons, & tout ce que vous jugerez à propos, comme si c'étoit un jour gras.

En général toutes les farces sont indigestes & pesantes à l'estomac ; il est vrai qu'on les assaisonne & qu'on les épice beaucoup pour en faciliter la digestion ; mais ces mêmes épices en produisant ce bon effet auquel on les destine, peuvent en produire un autre bien différent. Tous ces ingrédients échauffent considérablement , & quand ils sont prodigués , ils ne peuvent être que funestes à la santé , en allumant le sang & les liqueurs , surtout dans les temperamens chauds & bilieux. (Voyez *Assaisonnement* , *Epice*.)

**FASEOLE.** Espèce de légumé autrement appelé *Haricot*. Voyez ce mot ; c'est ce qu'on appelle à Paris des fèves.

**FENOUIL** , *Feniculum*. Plante qu'on sème dans les jardins potagers, & dont la tige est droite, canelée, creuse, & s'éleve à la hauteur de cinq ou six pieds ; ses feuilles sont d'une verd obscur, découpées en longs filamens, d'une odeur agréable & d'un goût aromatique. Les ombelles qui croissent à la cime de la tige produisent des fleurs à cinq feuilles disposées en roses ; à ces fleurs succèdent des fruits qui renferment chacun deux graines oblongues, arrondies, cannelées sur le dos, applaties de l'autre côté, d'une couleur noirâtre & d'un goût âcre, la racine est longue & grosse comme le doigt.

Les feuilles & les semences de fenouil forrifient l'estomac, & adoucissent les âcretés de la poitrine ; la semence chasse les vents, aide à la digestion ; il y en a qui font entrer dans les salades les jets de fenouil encore nouveaux & tendres.

*Fenouillette.*

C'est une liqueur composée d'eau-de-vie & de semence de fenouil ; la meilleure & la plus agréable se fait avec une pointe d'essence de fenouil & une

pinte de bon esprit de vin que l'on met dans une  
 une terrine en y ajoutant six pintes de la meilleure  
 eau-de-vie , une pinte d'eau bouillie , & une  
 pinte de sucre clarifié ; si après ce mélange elle  
 est encore trop violente , il faut y ajouter de  
 l'eau bouillie & du sucre à proportion. On la  
 clarifie avec un quarteron d'amandes douces un  
 peu pilées & un poisson de lait ; on passe ensuite  
 le tout deux ou trois fois à la chauffe jusqu'à ce  
 que la fenouillette soit bien claire.

*Essence de Fenouillette.*

Prenez cinq pintes de la meilleure eau-de-vie  
 & autant de bon vin blanc , une livre & demie  
 de bonne semence de fenouil , deux onces de  
 réglisse coupée & bien écrasée ; le tout étant  
 mis dans l'alambic , bouchez-le avec du par-  
 chemin & mettez dans une étuve ou sur la  
 cendre chaude en infusion pendant deux jours ;  
 distilez ensuite la liqueur comme l'esprit de vin  
 à un feu médiocre , & qu'elle bouille toujours  
 également ; ce qui reste après la distillation de  
 l'essence , & qui s'appelle goutte blanche , n'est  
 propre que pour laver les mains.

FEVE , *Faba*. Les fèves des jardins poussent  
 des tiges creuses , angulaires très-fermes , hautes  
 de deux ou trois pieds , d'où sortent des feuilles  
 composées de plusieurs lobes ovales qui sont  
 pour l'ordinaire opposées. Les fleurs sortent  
 plusieurs ensemble des aisselles des feuilles. Elles  
 sont grandes , légumineuses , ou pareilles à  
 celles des pois , avec deux grandes taches  
 noires dans les feuilles inférieures ; il leur  
 succede de grosses gousses relevées , un peu  
 applaties , velues en dedans , dans chacune des-  
 quelles on trouve deux ou trois fèves applaties  
 ordinairement blanches , dont le sommet est  
 un peu enfoncé & marqué d'une petite tache.

Il y a deux especes de fèves ; la première qui

se cultive dans les jardins est longue & plate, ordinairement blanche & quelquefois d'un rouge purpurin ; la plante où elle vient , a les tiges , les feuilles , les fleurs & les gouffes plus grandes.

La seconde espece n'est pas si longue, & au lieu d'être plate comme la premiere, elle est ronde dans sa longueur ; la couleur outre cela en est ou blanchâtre , ou jaunâtre , ou noirâtre Cette espece vient sur une plante dont les tiges , les feuilles & les fleurs sont plus petites ; elle se cultive dans les champs.

Les feves de la premiere espece, quoique meilleures , ne laissent pas d'avoir de grands défauts ; l'on peut dire en général que toutes les feves sont flatueuses & d'une très difficile digestion ; qualité qui leur vient de ce qu'elles renferment beaucoup de parties terrestres & sèches qui ne peuvent fournir qu'une nourriture très-grossiere ; aussi font-elles beaucoup de mal à ceux qui sont sujets à des coliques ou à des difficultés de respirer , ainsi qu'aux personnes foibles & sédentaires. Les jeunes gens bilieux & qui ont un bon estomac s'en accommodent mieux.

On mange fréquemment des feves en été lorsqu'elles sont nouvelles ; elles sont moins mal saines alors , elles engraisent beaucoup ; mais elles excitent encore des vents & des coliques.

Elles deviennent moins flatueuses lorsqu'on les fait frire avec quelques aromats ; mais elles en sont plus indigestes , & même alors elles resserrent davantage & engendrent un sang épais ; chacun peut s'en convaincre par soi-même.

On fait sécher les feves pour les garder ; mais elles n'en sont pas plus saines , ni d'un aussi bon goût qu'elles l'étoient auparavant ; apparemment parce qu'en séchant , elles perdent quelques parties les plus exaltés qui contribuoient à les rendre d'une saveur plus agréables.

*Fèves vertes à la crème.*

Prenez des fèves bien tendres, derobez-les, c'est-à-dire, dépouillez-les de leur peau; passez-les ensuite à la casserole avec bon beurre à demi-roux, sel, persil haché menu, un peu de farriette, quelques ciboules entières; ajoutez-y du bouillon ou de l'eau chaude ce qu'il en faut pour les faire cuire. Quand elles sont cuites, mettez-y de la crème fraîche, & après un bouillon, servez avec un peu de sucre.

*Petites fèves à la Macédoine.*

Passez sur le feu persil, ciboules, champignons, échalote, le tout haché avec un morceau de bon beurre; mettez-y une pincée de farine mouillez avec du bouillon & du vin blanc; ajoutez un bouquet de persil, ciboules, farriette; faites bouillir à petit feu, mettez après quelques culs d'artichaux blanchis dans l'eau bouillante, & coupez en petits dés avec vos fèves; la calote ôtée & cuite dans l'eau, faites cuire; assaisonnez de sel, gros poivre, ôtez le bouquet & servez à courte sausse.

**FEUILLETAGE**, feuilleter. On dit en terme de pâtisserie feuilleter la pâte quand on la manie de telle sorte qu'elle se leve par feuillets. Voyez au mot *Pâte*.

**FEUILLANTINE**, espèce de pâtisserie. Pour faire une feueillantine, mettez dans une écuelle la grosseur de deux œufs de crème de pâtissier, un quarteron de sucre en poudre, un jaune d'œuf cru, une pincée de raisins de corinthe, autant de pignons & d'écorce de citron confite coupée bien menu, un peu de canelle en poudre & de bonne eau rosé; délayez tout cela avec une gache ou une cuiller d'argent; ajoutez-y quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange ou de jus de citron, peu de l'un & de l'autre.

Au lieu de tous ces ingrédients vous pouvez

## FEU. FEU.

vous servir de crème de Pâtissier seulement avec de la mie de pain blanc ou de biscuit réduit en poudre, un peu de raisins de corinthe, du sucre, un peu de canelle, & quelques gouttes de citron.

Prenez ensuite deux abaisses de feuilletages & de la grandeur & de l'épaisseur d'une assiette; mettez une des abaisses sur une feuille de papier, versez dessus votre mélange qu vous étendez un peu; mouillez un peu le bord de l'abaisse, couvrez de l'autre feuille de pâte; faites en sorte que les bords des deux abaisses soient bien collés; mettez votre feuillantine au four qui sera cuite dans une demi-heure ou environ.

Quand elle sera presque cuite, poudrez-la de sucre, & l'arrosez de quelques gouttes d'eau rosé ou plutôt d'eau de fleurs d'orange, & la remettez au four un peu de tems pour faire glacer le sucre; quand vous la tirerez du four poudrez-la encore de sucre & servez.

### *Autre Feuillantine.*

Faites un feuilletage très-fin & une abaisse comme pour une tourte, (voyez au mot *Pâte*;) faites un trou dans le milieu avec un coupe-pâte. prenez une autre abaisse, mettez dessus une crème de pistaches; couvrez avec l'abaisse découpée, faites un bord autour de la feuillantine; faites-la cuire au four & la glacez avec du sucre & la pelle rouge.

### *Petite Feuillantine.*

Faites une crème de franchipanne de la même façon qu'on fait la crème pâtissière; faites un feuilletage très-fin dont vous formez des abaisses que vous découpez avec le moule à puits d'amour; mettez deux de ces abaisses l'une sur l'autre, mouillez-les afin qu'elles tiennent bien ensemble, remplissez-les de la  
crème

crème que vous avez faite, & qui doit être froide; faites-les cuire au four sans couvercle. Quand elles sont cuites, glacez-les avec du sucre, & mettez par-dessus de la petite non-pareille, & servez chaudement.

**FIGUE**, *Ficus*. Fruit de la grosseur à peu près d'une poire; lorsqu'il est mur, d'un verd foncé à l'extérieur, rouge en dedans, plein de petites semences rondes & douceâtres au goût. Le figuier porte du fruit deux fois par an, au printems & en automne; mais celui du printems est le seul qui vient en maturité.

Les figues nouvelles bien mures se digerent plus facilement & plus promptement qu'aucun autre fruit de l'Eté. C'est un fait dont l'expérience journaliere ne nous permet pas de douter puisqu'on en mange beaucoup plus que d'aucun autre, sans en être incommodé, & même avant les repas, sans qu'elles prennent sur l'appétit & sans que l'estomac en soit surchargé.

Les figues ont quelque chose de glutineux & de salin, parce qu'elles s'attachent aux mains & les nettoient comme feroit un sel lixiviel, & le nitre. C'est par cette raison qu'elles font aller à la selle, sans tranchées & sans agitation. On peut augmenter l'énergie de leur sel naturel, par une addition de sel commun; c'est ainsi qu'on mange en Italie les figues nouvelles, pour empêcher ce fruit de séjourner long-tems sur l'estomac & en rendre la digestion & le passage plus prompts & plus faciles: il est à propos de boire beaucoup d'eau par-dessus.

Les figues nouvelles sont humectantes & rafraichissantes; on défend d'en manger, surtout après le diner, aux personnes sujettes au dévoiement, lorsqu'elles sont fort mures & capables de demeurer long-tems sur l'estomac; parce que s'il y arrivoit qu'elles s'y corrompissent, elles

donneroient lieu a des fievres putrides; la remarque est de G. Hoffman.

Les figues, dit *M. Lemery*, adoucissent les âcretés de la poitrine, nourrissent & humectent beaucoup parce qu'elles contiennent un suc visqueux & huileux propre à embarrasser les sels âcres qui picotent la poitrine, & à reparer la dissipation des parties solides en se condensant & se congelant dans tous leurs petits vuides; cependant ce suc produit plusieurs mauvais effets, il rend les figues de difficile digestion par la lenteur & la grossiereté de ses parties; il cause des vents, des tranchées & des coliques en se rarefiant dans les intestins par la chaleur du corps; enfin il excite bien souvent des dissenteries, parce que s'aigrissant par son trop long séjour dans les intestins, il corrode & ulcere ces parties.

Pour avoir des figues sèches, on les prépare d'abord avec une lessive chaude faite des cendres de morceaux de figuier même. Au sortir de cette lessive, on les fait sécher au soleil; on les met ensuite dans des caisses ou dans des tonneaux pour les transporter.

Ces figues sont rafraichissantes, humectantes, bonnes pour la toux & pour toutes les maladies de poitrine.

Les figues sèches, dit *M. Andry*, d'après plusieurs célèbres médecins, sont plus nourrissantes que les autres, sans en être gueres moins malsaines. La figue est un bon médicament dont on se sert avec succès dans plusieurs maladies, mais un fort mauvais aliment, quoique d'ailleurs d'un goût agréable.

Lorsqu'on en fait un fréquent usage elles corrompent la masse du sang jusqu'à produire la maladie pédiculaire: elles rendent la sueur d'une odeur insupportable, elles gâtent la voix,

& si elles engraisent, elles ne produisent qu'une chair molle & flasque.

On prétend que les figues sont plus saines ; quand on les mange avec les noix & les amandes, comme on fait en carême ; mais de quelque manière qu'on les mange, on en doit rarement faire usage, si l'on est attentif à sa santé.

Elles sont nuisibles aux mélancoliques, parce qu'elles font un chile qui tire sur l'aigre, & qui aigrit davantage la masse du sang qui n'est déjà que trop acide dans les mélancoliques. Elles peuvent être accordées aux bilieux & à ceux qui ont le sang âcre, parce que par leurs parties acides & sulfureuses, elles corrigent le sel alcali dont le sang de ces sortes de personnes est rempli.

FILETS. On accommode les filets tant de viande que de poisson de différentes manières. Voici les plus ordinaires.

*Filet de grosse viande à la Sultane.*

Prenez un filet d'ailoyau, ou de mouton ; ôtez-en les filandres ; applatissez-le avec le couperet ; étendez-le sur une table, mettez par-dessus une farce de volaille cuite que vous étendez bien mince ; prenez un foie gras, & un ris de veau blanchis, des champignons, des cornichons, le tout coupé en dés, avec bons assaisonnemens, fines herbes hachées, un peu d'huile fine, le tout bien manié ensemble ; étendez-le tout sur votre farce ; roulez ensuite le filet, & le faites cuire à la broche envelopé de lard & de papier. Quand il est cuit, servez-le avec une sausse à la Sultane. ( Voyez au mot *Saussé*, la manière de la faire )

*Filet de bœuf aux concombres.*

Prenez un filet de bœuf bien tendre, faites-le rôtir bardé de lard & envelopé de papier ; quand il est cuit, coupez-le par tranches bien minces

& les mettez dans un plat & servez avec un ragoût de concombres. (Voyez au mot *Concombre*, la maniere de faire ce ragoût.) Ce ragoût sert pour toutes sortes d'entrées pour des filets.

*Autre entrée de filets de bœuf.*

Piquez des filets de bœuf, marinez-les avec vinaigre, sel, poivre, clous, thim, oignons; mettez-les cuire ensuite doucement à la broche. Quand ils sont cuits, mettez-les dans de bon jus avec des truffes, & garnissez de poulets ou pigeons marinés, ou de fricandeaux.

*Filets de bœuf à la Piémontoise.*

Levez le filet d'un aloyau de la premiere piece; piquez-le par-dessus avec du petit lard; mêlez du lard rapé avec toutes sortes de fines herbes hachées, sel, gros poivre; fendez-le filet du côté qu'il n'est point piqué; mettez cette farce tout le long du filet; cousez-le, embrochez-le ensuite sur une hatelette attachée à une broche; enveloppez-le de papier & faites cuire. Quand il est cuit à propos, servez-le avec une sausse au vin de Champagne (Voyez au mot *Sausse*, la maniere de la faire.)

*Filet de bœuf à la Villars.*

Prenez un filet d'aloyau; lardez-le d'anchois, jambon, lardons de veau & de lard; assaisonnez de sel, poivre & fines herbes; faites cuire, dans une bonne braise bien nourrie, & servez avec une sausse au vin de Champagne. (Voyez au mot *Sausse*, la maniere de la faire.)

*Filet de bœuf en cassoniere.*

Prenez un filet de bœuf, ôtez-en les filandres, creusez-le comme une canoniere sans ôter la viande; vous commencez avec une lardoire & finissez avec un couteau; remplissez ce trou de lard rapé, persil, ciboules, champignons, ail, échalotte, sel, gros poivre, le tout manié en

ensemble ; ficelez les deux bouts & le faites cuire à la broche envelopé de lard & de papier ; quand il est cuit , servez-le avec une sausse piquante.

On peut accommoder de la même façon les filets de veau & de mouton.

*Filets d'aloiau à la cendre.*

Prenez un grand filet d'aloiau que vous parez & que vous coupez-en deux ; foncez une casserole de veau, jambon, persil, ciboules, champignons hachés, du lard fondu ; mettez dessus le filet d'aloiau, couvrez-le de bardes de lard, & faites cuire à petit feu à la braise après l'avoir assaisonné légèrement de sel & de poivre ; quand il est cuit , retirez-le ; mettez dans la sausse où il a cuit plein une cuiller à ragoût de coulis ; dégraissez bien la sausse sur le feu ; passez-la au tamis , & servez sur le filet avec un jus de citron.

*Filet de bœuf glacé par tronçons , aux montans.*

Coupez en trois votre filet , piquez-le & le glacez comme un fricandeau à l'ordinaire ; faites cuire des montans dans un blanc bien nourri ; tirez-les & les essuyez bien ; mettez-les ensuite dans une bonne essence de jambon. Faites-les bouillir un quart d'hure dans cette essence pour qu'ils prennent goût , & servez autour des filets.

Vous pouvez mettre dans l'essence ce qui étoit autour de la casserole en glaçant le filet ; vous le détacherez avec une cuillerée de bouillon ; passez-le au tamis , le mettez dans l'essence.

*Autre maniere de filets mignons.*

Piquez de menu lard des filets de bœuf, veau ; ou de mouton bien mortifié ; garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard & de tranches de veau, avec sel, poivre, fines herbes, fines épices, tranches d'oignons & de citron verd, panais & carotes ; arrangez vos filets dans la casserole, le lard en dessus, afin qu'ils prennent couleur ; couvrez la casserole & faites cuire feu des

## 22 FIL. FIL.

fus & dessous ; quand ils sont cuits , mettez-les égoutter ; mettez au fond d'un plat un ragoût de chicorée , de passé pierre, ou de concombres. ( Voyez sous les noms particuliers la maniere de faire ces ragoûts. ) Arrangez vos filets dessus & vez chaudement.

On sert ces filets à la broche , étant piqués , avec les mêmes ragoûts.

*Filets de veau au sang en crépine.*

Coupez par filets un morceau de veau cuit à la broche ; prenez trois demi-setiers de sang , une livre de panne hachée, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, des oignons cuits ; hachez bien le tout ensemble avec bon assaisonnement, une pincée de coriandre pilée, & liez le tout avec des jaunes d'œufs, sur le feu en tournant toujours. Cela fait, foncez une poupetonnière de bardes de lard ; étendez dessus une crépine, & sur la crépine un peu de ce sang, arrangez dessus des filets de veau, avec léger assaisonnement ; mettez ensuite une couche de sang, ensuite un lit de filets, & de même successivement ; enveloppez-les de la crépine ; faites cuire à la braisè à petit feu , & servez avec une essence.

*Crépinettes de plusieurs sortes de filets*

Coupez des filets de grosse viande, bœuf, veau ou mouton, de la largeur de deux doigts passez-les avec de l'huile, persil, ciboules hachées, champignons, truffes, jambon, petit lard, le tout coupé en dés. Quand cela est cuit à moitié laissez refroidir ; prenez ensuite de petits morceaux de crépine pour enveloper votre ragoût en forme de petits gâteaux ; faites tenir la crépine avec de l'œuf battu, pannez-le dessus, & mettez cuire au four. Quand ils sont cuits & bien colorés, mettez-les dans un plat, une bonne sausse claire dessous.

*Filets de mouton aux épinars.*

Prenez un grand carré de mouton, levez-en les filets, & les piquez : faites-les cuire & glacer comme un fricandeau; faites ensuite blanchir des épinars, pressez-les, passez-les avec un peu de beurre, une tranche de jambon, mouillez-les de bouillon & de coulis assaisonné de bon goût; quand ils sont cuits, servez à fausse courte, les filets de mouton par-dessus.

*Filets de mouton au gratin.*

Faites cuire à la broche un carré de mouton bien paré. Quand il est froid, coupez-le par filets & le mettez dans une bonne essence.

Faites cuire des foies gras hachés avec persil, ciboules, champignons, lard rapé, & liez avec deux jaunes d'œufs, & assaisonnez de sel & poivre; faites-les attacher, égouttez-les ensuite, dressez-les dans un plat, les filets dessus, & servez chaudement.

*Filets de mouton à la paisanne.*

Faites cuire à la broche un gigot de mouton mortifié; quand il est froid, coupez-le par filets.

Faites suer une tranche de jambon dans une casserole, & mouillez de jus & de bouillon, moitié l'un, moitié l'autre; quand la fausse est cuite & point trop liée, faites-y chauffer les filets, sans bouillir, & servez chaudement.

*Filets de mouton aux concombres.*

Coupez vos concombres en filets minces, faites-les mariner avec sel, oignon, clou, & un peu de basilic; pressez bien, pour en faire sortir l'eau; faites-les mitonner ensuite dans une casserole avec autant de jus que de coulis, un bouquet, quelques champignons entiers; mettez-y chauffer vos filets sans les faire bouillir, & servez pour Entrée avec un jus de citron, principalement si c'est de veau; on peut s'en passer pour le mouton.

*Filets d'agneau à la Béchamel.* (Voyez au mot Agneau.)

*Filets de Porc frais aux oignons.*

Faites cuire à la broche une échinée, & quand elle est froide, coupez-la en filets, faites blanchir & cuire dans du bouillon de petits oignons; mettez-les ensuite dans une bonne essence avec un peu de moutarde; faites-y chauffer les filets sans bouillir, & servez chaudement.

*Filets de sanglier avec une poivrade.*

Coupez par filets du sanglier cuit à la broche; & le mettez dans une poivrade liée.

Passé à petit feu doux un peu de racines, une tranche de jambon, un peu de beurre, pendant une demi heure; mouillez ensuite d'un peu de bouillon; ajoutez vinaigre, sel & poivre; faites cuire la saussé une bonne heure; sur la fin mettez-y un peu de coulis: passez-la ensuite au tamis, mettez-y les filets chauffer sans bouillir, & servez chaudement.

*Filets de poularde à la crème.*

Coupez par morceaux des filets de poulardes rôties; passez un peu de lard dans une casserole avec persil, & un peu de farine, champignons, tranches de truffes, un bouquet de fines herbes, un peu de bouillon clair & bons assaisonnemens; quand tout est cuit, mettez-y vos filets, & un peu avant de servir, mettez-y un peu de crème de lait, & les tenez chaudement.

Pour les lier vous délayez un ou deux jaunes d'œufs avec de la crème.

On sert encore des filets de poularde au blanc, aux huitres, aux concombres.

*Filets de poularde aux pistaches.*

Levez les filets d'une poularde cuite à la broche & froide; mettez-les dans une bonne essence de jambon; ajoutez-y une poignée de pistaches épluchées & bien égoutées, faites chauffer

ser

ser le tout sans bouillir, & servez chaudement.

*Filets de viande à la Grammont.*

Levez les ailes & le blanc de deux poulets gras, coupez-les en filets & les mettez mariner avec huile, persil, ciboules, champignons hachés, sel, gros poivre; mettez ensuite vos filets avec leur marinade dans six petites caisses de papier & les faites cuire entre deux plats feu dessus & dessous. Quand ils sont cuits égouttez-les de leur graisse, mettez dans chaque caisse une cuillerée de sauffe au vin de Champagne & servez chaudement. (Voyez au mot *Sauffe* l'article *Sauffe au vin de Champagne*.)

*Filets en salmi.*

Otez la chair de gibier cuit à la broche, coupez-la en filets, & pilez les os dans un mortier. Quand ils sont bien pilés, délayez-les dans deux cuillerées de réduction, passez-les dans une étamine; assaisonnez ce coulis de sel & poivre, faites chauffer dedans vos filets sans bouillir, & les servez garnis de croûtons frits.

*Filets de Dindons en crepine.*

Coupez les filets d'un dindon cuit à la broche & froid; gardez de cette viande, hachez & pilez le reste avec de la graisse de bœuf, lard blanchi, persil, ciboules, champignons & mie de pain trempée dans de la crème, ajoutez sel, poivre & liez de six jaunes d'œufs; coupez par petits morceaux une crepine bien lavée, mettez dedans de vos filets envelopés de farce & ensuite de la crepine; faites tenir les morceaux de crepine en mettant entre deux de l'œuf battu; trempez ensuite dans de la graisse, pannez-les & faites griller. Quand ils sont cuits, servez-les à sec si vous voulez, ou bien avec une essence claire.

*Filets de Dindon à l'Italienne.*

Coupez par filets un dindonneau cuit à la broche, faites-les chauffer sans bouillir dans

une sauffe à l'italienne, & servez chaudement  
(Voyez au mot *Sauffe*, l'article *Sauffe à l'italienne*.)

*Filets de viande pannachés pour gros Entremets.*

Faites cuire à la braise deux pieds & quatre oreilles de veau, six oreilles de cochon, six palais de bœuf, le tout bien échaudé & bien lavé, avec une noix de jambon, une bouteille de vin blanc, ail, échalote, persil, ciboules, oignons, carotes, panais, laurier, thin, basilic, eau, sel, poivre & toutes sortes de fines épices. Quand le tout est cuit & refroidi, pelez les palais de bœuf, ôtez-en le mauvais, coupez-en les filets, mettez-les à part, faites-en autant des oreilles & des pieds.

Levez ensuite tous les filets d'une poularde cuite à la broche & froide & les mettez à part; prenez ensuite un quarteron d'amandes douces, un quarteron de pistaches que vous coupez par moitié; prenez encore des truffes pelées & coupées en filets.

Le tout étant prêt, mettez dans une casserole beaucoup de lard fondu & toutes sortes de fines herbes hachées, beaucoup de persil, ciboules, champignons, ail, échalote, thin, laurier, basilic en poudre; passez le tout sur le feu avec le lard fondu.

Mettez ensuite tous vos filets dans cette casserole, remuez bien sur le feu afin que tout se mêle comme il faut; assaisonnez de bon goût; mettez-y ensuite une cuillerée de réduction, le jus de quelques citrons, & une douzaine de jaunes d'œufs durs; remuez de nouveau & mêlez bien le tout ensemble.

Après cela frottez par-tout une casserole ronde de beurre fondu. Quand il est figé, arrangez au fond & tout autour de la casserole en

Prenez bien à jour, des feuilles d'épinars blanchis, & dans les vuides de petits morceaux de tranches de citron verd; mettez ensuite tous les filets sortant de dessus le feu dans cette casserole, & mettez la casserole au frais. Vos filets étant froids & bien pris ensemble, trempez le cul de la casserole dans l'eau chaude pour détacher la viande, & servez sur une serviette.

*Filets de Lapreau en caisse.*

Habillez un lapreau, lavez-en tous les filets; foncez une caisse d'argent d'une bonne farce, telle que vous jugerez à propos; arrangez dessus vos filets, couvrez-les de même farce, saupoudrez le dessus avec de la mie de pain, & faites cuire au four qui ne soit pas trop chaud; mettez dessus une feuille de papier pour que la farce ne soit pas trop colorée. Quand tout est cuit, dégraissez & jetez dessus une bonne essence de jambon avec un jus d'orange. (Voyez au mot jambon, l'article *essence de jambon*.)

*Filets de Lievre avec une poivrade.*

Coupez par filets un levreau cuit à la broche & refroidi; écrasez-en le foie avec une cuiller, délayez-le avec du vinaigre; mettez les filets dans une poivrade, comme les filets de sanglier, faites chauffer sans bouillir; mettez-y aussi le foie écrasé, & servez.

*Filets de Levreau à la Czarienne.*

Levez tous les filets & les chairs des cuisses d'un levreau, faites-les mariner dans une casserole avec sel, gros poivre, huile fine, ail, persil, ciboules. Quand les filets ont pris le goût de la marinade, passez-les dans des brochettes, faites-les griller en les arrosant de tems en tems de leur marinade. Quand ils sont cuits, servez-les avec une sauce piquante.

*Filets de Levreau à la Cabott.*

Prenez toute la chair d'un gros levreau que

vous coupez en zests ; faites-les mariner avec de l'huile fine , sel , gros poivre , persil , ciboules , champignons , ail , échalotes , le tout haché très-fin ; laissez-les quatre heures dans la marinade , ajoutez-y du petit lard coupé en zests .

Quand ils sont marinés , embrochez-les dans de petites hatelettes avec le petit lard ; faites-les cuire à la broche envelopés de papier sans bardes , que les deux bords soient un peu grillés & les dedans moëlleux .

Faites bouillir la marinade des filets avec un verre de vin de Champagne , un peu de réduction & de coulis ; dégraissez la fausse , pressez-y un jus de citron , & servez dessus les filets ,

*Filets de poissons à l'italienne.*

Coupez des filets de différens poissons de la longueur d'un doigt & de la largeur de deux ; faites les mitonner dans une casserole avec de bonne huile d'olive , un jus de citron & un verre de vin blanc , persil , ciboules , échalotes , un peu d'ail , le tout bien haché , un peu de basilic , & l'assaisonnement ordinaire . Quand ils sont cuits mettez-les égoutter , dressez-les proprement dans un plat & jetez dessus une fausse hachée bien légère & qui ait de la pointe , & servez pour Entrée .

*Filets de poisson en caisse.*

Coupez par filets tel poisson que vous voudrez ; foncez une caisse avec une farce faite d'un brochet ou carpe cuite , un morceau de beurre , persil , ciboules , champignons hachés liez de six jaunes d'œufs , mettez aussi de la mie de pain trempée dans de la crème ; assaisonnez de bon goût , mettez les filets dessus , couvrez-les de la même farce , saupoudrez ensuite de mie de pain & faites cuire au four , couvrez-les

D'une feuille de papier. Quand les filets sont cuits, égouttez le beurre & le servez avec une essence maigre.

*Filets de poisson frits.*

Prenez les filets de tel poisson que vous voudrez ; faites-les mariner avec sel, poivre, un peu de vinaigre. Quand ils sont bien essuyés, farinez-les, faites-les frire, & servez garnis de persil frit.

*Filets de Brochet au coulis blanc.*

Coupez par filets un brochet de moyenne grandeur sans l'écailler ; faites cuire vos filets dans une braise bien nourrie de veau, de jambon, du vin blanc & bien assaisonnée ; tirez-les ensuite & en levez les écailles ; dressez-les dans un plat & servez dessus un coulis blanc. Pour faire ce coulis pilez dans un mortier du blanc de poularde cuite, deux jaunes d'œufs durs, une mie de pain trempée dans du bouillon ; délayez ensuite avec de la crème, passez-le au tamis, assaisonnez-le de bon goût, & les faites chauffer sans bouillir.

*Filets de Brochets aux montans.*

Coupez un brochet par filets comme le précédent sans l'écailler ; si c'est en gras vous les ferez cuire dans une bonne braise ; si c'est en maigre dans un bon court-bouillon. Retirez-les quand ils sont cuits, ôtez-en la peau, dressez-les dans un plat, & servez autour un ragoût de montans. ( Voyez à ce mot, la manière de le faire. )

*Filets de Truite à la Lyonnaise.*

Ecaillez & vuidez des truites, levez-en les filets le plus gros que vous pourrez, mettez-les dans une casserole avec des truffes coupées en filets, un peu de persil haché, un bouquet, un morceau de beurre manié de farine, une demi-bouteille de vin de Champagne, un peu d'ail

## 50 FIL: FIL:

haché, sel, gros poivre, un peu de bouillon; mettez-les sur le feu un quart d'heure avant de servir, passez-les à gros bouillon. Quand ils sont cuits & la sausse presque réduite, servez chaudement.

*Filets de Merlans à la sausse Robert.*

Habillez vos merlans, coupez-en tous les filets & les mettez mariner avec sel, poivre, vinaigre; farinez-les ensuite après les avoir essuyés, faites-les frire & servez avec une sausse robert. Vous faites un petit roux avec de la farine, du beurre, & vous mettez cuire dedans de l'oignon haché; mouillez-les de bouillon, dégraissez & assaisonnez de bon goût. Quand vous êtes prêt à servir, délayez-y une cuillerée de moutarde, & servez sous les merlans.

*Filets de Vives en ragoût.*

Coupez en dés un ris de veau blanchi, des champignons & des truffes; passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet, une tranche de jambon; mouillez avec une cuillerée de bouillon, une cuillerée de réduction, un verre de vin de Champagne, une cuillerée de coulis; faites cuire ce ragoût à petit feu, dégraissez-le, & l'assaisonnez de sel & gros poivre.

Quand le ragoût est cuit, mettez-y un moment des filets larges de vives frites & refroidies, pressez-y un jus de citron & servez chaudement.

*Filets de Vives glacés à la Pimbeche.*

Vuidez & lavez vos vives, levez-en les filets des deux côtés, piquez-les par-dessus avec du petit lard.

Mettez dans une casserole une noix de veau coupée en dés, une tranche de jambon coupée de même, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, une gouffe d'ail, trois clous; faites suer le veau & le jambon; mouillez avec un

Verre de vin de Champagne, de bon bouillon, une cuillerée de réduction; faites cuire le veau pendant une heure, passez ensuite cette glace au tamis.

Faites ensuite blanchir les filets de vives piquées dans de l'eau bouillante; mettez-les après dans de l'eau fraîche, & les faites cuire avec la glace que vous avez passé au tamis.

Quand ils sont cuits, faites réduire la glace & glacez les filets comme un fricandeau; mettez dans un plat une bonne sauffe à la Pimbeche. (Voyez au mot *Sauffe*, l'article *sauffe à la Pimbeche*,) mettez dessus les filets glacés, & servez.

*Filets de Vives marinés.*

Vuidez & lavez vos vives, fendez-les en deux; ôtez la tête & l'arête du milieu; mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, clous, gouffes d'ail, laurier, thim, basilic, persil, ciboules, un demi-verre de vinaigre, un verre d'eau, deux tranches de citron; faites tiédir cette marinade sur le feu en la remuant avec une cuiller; ôtez-la de dessus le feu, faites-y mariner vos filets pendant une heure & demie, égouttez-les sur un linge propre quand ils sont marinés, farinez-les & les faites frire de belle couleur, & les servez garnis de persil frit.

*Filets de Tanches marinés.*

Vos tanches étant vidées, coupez-en la tête & les fendez en deux, coupez-les par filets, arrangez-les dans un plat, assaisonnez-les de sel, poivre, ciboules entières, persil, oignons coupés par tranches, une feuille de laurier, un peu de basilic, quelques clous, un peu de vinaigre; remuez bien le tout ensemble, laissez mariner vos filets pendant deux heures; tirez-les ensuite & les essuyez avec un linge; farinez-

les, faites-les frire dans du beurre affiné. Quand ils ont belle couleur, dressez-les sur un plat avec persil frit, & servez chaudement.

*Filets de Saumon au vin de Champagne.*

Coupez des tranches de saumon, ôtez-en la peau & l'arête du milieu, & coupez la tranche en deux afin qu'elle fasse deux filets; arrangez-les dans une casserole, assaisonnez de sel, poivre, d'un oignon piqué de clous, d'un bouquet, de la moitié d'une feuille de laurier, persil, rapure de pain & morceau de beurre frais; ajoutez une demi-bouteille de vin de Champagne ou vin blanc, champignons & mouffurons; mettez la casserole sur un fourneau bien allumé. Votre sauffe étant suffisamment réduite, liez les filets d'un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse*, la maniere de le faire,) & servez chaudement pour Entrée.

*Filets de Saumon aux fines herbes.*

Coupez des tranches de saumon par filets; mettez du beurre frais au fond d'un plat avec sel, poivre, un peu de muscade, fines herbes, deux ou trois ciboules entieres, & persil haché; arrangez les filets dessus, & les assaisonnez comme dessous; faites fondre du beurre pour les arroser, & les pannez de mie de pain bien fine; mettez-les ensuite cuire au four, ou avec un couvercle, feu dessus & dessous, & faites une sauffe.

Pelez des truffes vertes, lavez-les bien, coupez-les par petites tranches; passez-les dans une casserole avec un peu de beurre frais; mouillez-les ensuite d'un peu de bouillon de poisson, & les laissez mitonner à petit feu; assaisonnez-les de sel, poivre & un bouquet. Quand elles sont cuites, liez-les d'un coulis au roux. (Voyez

au mot *Coulis*.) Que la fausse soit d'un bon goût, & qu'elle ait un peu de pointe; dressez-la dans un plat, les filets dessus & servez chaudement.

*Filets de Saumon marinés & frits.*

Coupez des tranches de saumon en filets, comme nous l'avons dit dans les articles précédens; mettez-les dans une casserole, assaisonnez-les de sel, poivre, une feuille de laurier, un peu de basilic, oignons coupés par tranches, ciboules entières, un peu de persil, une demi-douzaine de clous, jus de deux citrons, ou bien un peu de vinaigre; remuez le tout ensemble; faites-y mariner vos filets pendant deux heures; tirez-les ensuite, essuyez-les entre deux linges, farinez-les bien & les faites frire dans du beurre raffiné. Quand ils sont bien frits & bien colorés, tirez-les & les dressez dans un plat sur une serviette pliée proprement avec du persil frit, & servez chaudement pour Entremets.

*Filets de Soles à la sainte Menchoud.*

Coupez vos soles en filets, mettez une chopine de lait dans une casserole, faites-le bouillir; changez-le ensuite de casserole & y mettez vos filets avec un morceau de bon beurre, sel, poivre, oignons coupés par tranches, ciboules entières, persil, feuille de laurier, basilic & fines épices, mettez-les cuire. Quand ils sont cuits, laissez-les refroidir dans leur jus; tirez-les ensuite, pannez-les de mie de pain bien fine, & les faites griller à petit feu.

Quand ils sont bien cuits & de belle couleur, dressez-les dans un plat sur une serviette pliée, & servez chaudement.

L'on peut aussi mettre au milieu une saussière avec une rémolade. (Voyez au mot *Rémolade* de la manière de faire cette saussière.)

*Filets de Soles à la sainte Menchoud frits.*

Quand vos filets sont cuits, comme on vient de le dire, tirez-les de leur assaisonnement; trempez-les dans des œufs battus, pannez-les d'une mie de pain bien fine, & les faites frire.

Quand ils sont frits & de belle couleur, tirez-les & les mettez égoutter; pliez une serviette sur un plat, dressez-les dessus avec du persil frit, & servez chaudement pour Entremets.

*Filets de Soles à l'Espagnole.*

Faites frire des soles, & quand elles sont frites, levez-en les filets; mettez vos filets dans un plat sur une sauffe à l'Espagnole. (Voyez au mot *Sauffe*, cet article.) Faites les bouillir doucement sur le feu afin qu'ils prennent goût; quand vous êtes prêt à servir, jetez dessus le reste de votre sauffe à l'Espagnole, & servez avec un jus de citron.

*Filets de Soles à l'Italienne.*

Faites frire vos soles comme les précédentes; levez-en les filets, passez-les avec de l'huile & un bouquet, des champignons hachés, & les mouillez de coulis maigre & d'un demi-setier de vin blanc avec une pointe d'ail, sel & poivre. Quand la sauffe a fait quelques bouillons, dégraissez-la; mettez dedans les filets pour les faire chauffer sans bouillir, & servez avec un jus de citron.

*Filets de Turbot à la Bechamel.*

Faites bouillir une pinte de crème sur un fourneau en la remuant toujours jusqu'à ce qu'elle soit réduite à un quart.

Prenez ensuite du turbot cuit dans un court-bouillon blanc & refroidi; coupez-les en filets & les mettez chauffer dans la bechamel; avant de les servir, mettez-y un peu de sel & de gros poivre.

*Filets de barbuë à la ravigotte. Voyez au mot Barbuë.*

*Filets de barbuë au basilic. Voyez au mot Barbuë.*

*Filets de poisson qu'on peut servir en salade.*

Filets de Soles.

Filets de Turbots frais.

Filets de Barbuës fraîches.

Filets d'Eperians.

Filets de Merlans.

Filets de Vives.

Filets de Thon frais ou de Thon mariné.

Filets d'Anchois & de Sardines.

A plusieurs filets de poisson on fait une sauffe qu'on appelle rémolade, composée de persil haché, de ciboules hachées, d'anchois hachés, de capres hachées, le tout mis dans un plat avec un peu de sel, de poivre, de muscade, d'huile & de vinaigre bien délayés ensemble, & après avoir dressé les filets dans un plat, on les arrose de cette sauffe, & à quelques plats on y ajoute du jus de citron pour les servir froids.

Voyez les vertus & les qualités de tous ces filets sous les noms particuliers des Animaux dont ils sont tirés.

FLAMBER, *Molliorem avis plumam ad ignem torrere.* Terme de cuisine, passer une volaille ou un autre oiseau sur la flamme après l'avoir plumé, pour en bruler le duvet qu'on ne peut ôter avec la main.

Quand on flambe une volaille, il faut prendre garde de la noircir à la fumée en la passant trop loin de la flamme, ou d'en griller la peau en l'approchant trop près.

On flambe une volaille jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de duvet, & on passe la main sur le

corps de l'oiseau pour ôter celui qui est brûlé.

FLAMBER, se dit encore en cuisine d'une viande sur laquelle on fait dégoutter du lard chaud : *ardens lardo carnem ustulare*. On prend pour cela un morceau de lard gras piqué de gras d'avoine, & on l'enveloppe de papier ; on le fiche au bout d'un bâton pointu ; on allume ce lard à la flamme, il prendra feu, aussi-tôt que le papier ou l'avoine s'allumeront ; portez-le ainsi sur la viande qui tourne à la broche, volaille ou gibier ; laissez dégoutter ce lard jusqu'à ce que la substance en soit toute fondue, & ensuite vous le jetterez.

Les gouttes de lard qui tombent sur la viande qu'on rôtit, & qui sont comme en feu, la pénètrent, & lui font prendre belle couleur ; ce qui contribue à lui donner du relief.

On flambe ainsi les viandes qu'on cuit à la broche quand elles ne sont point piquées de lard.

On se sert aussi de ce moyen pour en hâter la cuisson.

FLAMMICHE. Espece de pâtisserie qui se fait ainsi.

Prenez environ une livre & demie de bon fromage gras un peu salé, & apprêté depuis dix ou douze jours. Maniez-le bien sur une table avec les mains jusqu'à ce que vous l'ayez réduit en pâte sans grumeaux.

Cela fait, ajoutez-y une livre & demie de bon beurre frais, du sel, huit ou neuf œufs. Cela fait, étendez bien votre farce sur la table ; versez-y environ un verre d'eau ou de lait, afin que votre farce se détrempe, & devienne claire comme si c'étoit des œufs battus.

Votre farce étant faite, prenez environ quatre litrons de fleur de farine ; répandez sur votre farce environ les deux tiers ; incorporez bien le tout ; mêlez-y ensuite le reste de votre

fariné, à la réserve de deux poignées. Quand vous avez bien lié votre pâte, poudrez-la d'un peu de farine, & la maniez doucement deux ou trois fois dans l'espace d'un demi quart-d'heure, puis vous l'étendrez & la mettez en masse.

Laissez-la reposer en cet état tout au plus un demi-quart-d'heure : roulez-la ensuite en long ; coupez-la pour en faire des flammiches de telle grandeur que vous voudrez, & selon que vous aurez de pâte, & donnez à chacune l'épaisseur de deux travers de doigt.

Quand vos flammiches sont apprêtées, mettez-les sur du papier graissé de beurre frais ; façonnez-en les bords, & les faites cuire au four. Il ne faut qu'une demi-heure pour cela.

Le four doit être bien bouché tandis que les flammiches cuisent : prenez garde de tems en tems qu'elles ne brûlent

FLAN ou FLANUET, *Placenta ovis & lacte facta*. Sorte de pâtisserie plate faite avec de la crème cuite.

Faites une farce comme pour les tartes, & la farce de même ; (Voyez *Tartes*.) emplissez-en les abaisés que vous faites de telle grandeur que vous voudrez, observant cependant de les faire plus petites que celles des tartes. Le reste de même que les tartes. (Voyez ce mot.)

*Flancs ou abaisés de crème.*

Faites une abaisse de pâte feuilletée de l'épaisseur d'un écu ; (Voyez au mot *Pâte*.) poudrez légèrement une tourtière de farine ; mettez l'abaisse de feuilletage dedans. Faites un bord tout autour de la hauteur d'un doigt. Mettez dans une casserole une poignée de farine, six œufs, du sucre en poudre, du sel, du citron rapé, de la canelle en poudre ; détrempéz bien cela avec une pinte & demie de lait. Mettez votre abaisse de feuilletage dans le four, avec un

## F L A. F L E.

peu de beurre roux dedans. Versez ensuite votre composition dans l'abaisse, & la laissez cuire demi-heure. Quand elle est cuite & de belle couleur, servez-la avec un peu d'eau de fleurs d'orange dessus, pour Entremets.

FLANCHET. Partie qu'on coupe au bas bout du bœuf vers les cuisses, & qui fait une partie de la sur-longe.

FLEZ & FLETELET, *Passeres squammosi*. Especies de limande. Ces poissons quittent souvent la mer pour entrer dans l'eau douce; mais ils valent beaucoup mieux pêchés dans la mer.

Le flez est couvert de petites écailles noires marbrées de rouge. Il ressemble assez par sa figure au Quarrelet, mais il est plus petit.

Le fletelet ne differe du flez qu'en ce qu'il est plus petit: ces poissons sont assez employés parmi les alimens.

On doit les choisir nouveaux, tendres, d'une chair blanche & agréable au goût.

Ils contiennent beaucoup d'huile & de flegme, & peu de sel volatil.

Leur chair nourrit assez, & adoucit les âcretés de la poitrine, parce qu'elle contient un suc huileux & visqueux propre à s'attacher aux parties solides, & à embarasser les fels âcres qui picotent les poumons. Elle relâche aussi le ventre par le secours de ce même suc, qui relâche les fibres de l'estomac & des intestins, qui rend les voies plus coulantes, & qui amollit & liquéfie les matieres grossieres contenues dans les intestins.

Comme cette même chair est molle & aqueuse, elle convient assez aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux; mais les estomacs foibles & pituiteux ne s'en accommodent point.

*Maniere de les apprêter.*

On corrige en partie cette mauvaise qualité

en les faisant cuire dans le vin blanc, avec un peu de sel & de fines herbes.

On fait encore frire ces sortes de poissons comme la plupart des autres ; mais ils boivent beaucoup de friture, ce qui les rend plus difficiles à digérer.

Ils sont plus sains rôtis, & accommodés ensuite avec les sausses blanches.

FOIE, *secur.* Viscere destiné pour purifier la masse du sang en la déchargeant des humeurs bilieuses qu'elle contient. Cette partie des animaux est ordinairement d'une substance compacte, resserrée dans ses parties, difficile à digérer, & propre à produire des obstructions.

Cependant le foie differe beaucoup, suivant l'espece de l'animal, suivant son âge, suivant les alimens qu'on lui donne, & suivant la quantité de ces mêmes alimens.

Les animaux qui sont dans un âge fleurissant, & qui ont été nourris & engraisés avec de bons alimens, qui leur ont été donnés en assez grande abondance, ont un foie tendre, succulant & d'un bon goût.

Par exemple on mange avec délice les foies gras des poules, des poulets, des chapons, des oies, & de ces jeunes cochons que l'on a nourris quelque tems avant de les égorger, avec de la farine, du lait, des figues sèches, des feves, & autres alimens pareils.

On fait encore assez de cas des foies de veau ; mais ceux de plusieurs quadrupedes déjà avancés en âge, peuvent passer pour de forts mauvais alimens.

*Foies gras à la Crepine.*

Prenez les plus maigres de vos foies gras ; hachez-les avec du lard blanchi, un peu de graisse & de moëlle, truffes, 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 crepine par morceaux , selon la grosseur de vos foies : mettez de la farce sur cette crepine , ensuite un foie gras , puis de la farce : que le tout soit bien renfermé dans la crepine. Mettez ces foies ainsi accommodés sur une feuille de papier , pour les faire griller avec un peu de lard fondu , ou bien dans une tourtiere , pour les faire cuire au four. Quand ils sont cuits , égouttez-en bien la graisse ; dressez-les dans un plat , avec un peu de jus chaud dessus , assaisonné d'un peu de poivre & de sel ; pressez-y un jus d'orange , & servez chaudement pour Entremets.

*Autre maniere de Foies gras à la Crepine.*

Vos foies étant blanchis , passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu , quelques mousserons & champignons ; mouillez-les d'une essence de jambon , & laissez mitonner à petit feu. Faites faire à vos foies deux ou trois tours ; prenez garde qu'ils ne cuisent trop. Que ce ragoût soit d'un bon goût , & le laissez refroidir.

Prenez ensuite de la crepine , coupez-en un morceau ; étendez dessus de la farce à la crepine ; ( Voyez au mot *Croquets* , la maniere de la faire. ) Mettez un de vos foies au milieu avec un peu de ragoût ; couvrez-le de la même farce , & l'enveloppez de la crepine ; faites ainsi des autres foies gras. Renversez-les , & les arrangez dans une tourtiere ; frotez - les d'un œuf battu ; pannez-les de mie de pain bien fine ; mettez-les au four , & quand ils sont bien colorés , servez chaudement pour Entremets.

*Autre maniere d'accommoder les foies gras.*

Mettez des foies gras dans une tourtiere avec  
des

Mes bardes de lard dessous ; assaisonnez-les de sel & de poivre ; couvrez-les d'autres bardes de lard , & les mettez cuire au four ou au foyer, feu dessus & dessous ; prenez garde qu'ils ne sèchent trop.

Prenez ensuite des champignons coupés en dès après les avoir bien épluchés ; faites-en un ragoût. ( Voyez au mot *Champignons* la maniere de le faire. )

Tirez vos foies du four ; ôtez-les seuls de la tourtiere & à sec ; mettez-les mitonner dans votre ragoût. Quand ils sont cuits , servez-les chaudement encore pour Entremets

*Autre maniere de marquer les foies gras pour Entremets.*

Prenez des foies gras , & les mettez dans une tourtiere ; enveloppez chacun d'une petite barde de lard menu & bien assaisonné. Pannez-les , & les mettez au four , pour leur faire prendre belle couleur. Quand ils sont cuits , rangez les proprement dans un plat , après les avoir bien égouttés. Vous pouvez mettre dessus quelque bon jus , & y presser un jus d'orange , pour les servir ainsi tout chauds.

*Foies gras à l'Espagnole à la broche*

Prenez des foies gras que vous embrochez dans une hatelette , chacun avec une barde de lard. Faites - les cuire à la broche , & servez avec une sausse à l'Espagnole. ( Voyez au mot *Sausse* , l'article *Sausse à l'Espagnole.* )

*Foies gras en ragoût.*

Faites blanchir vos foies gras ; passez des champignons coupés en dès , un bouquet ; mouillez-les avec du bouillon & du coulis ; mettez-y ensuite les foies gras entiers. Faites-les

## F O I. F O I.

faire quelques bouillons ; dégraissez - les à plusieurs fois , & servez avec un jus de citron.

*Foies gras au jambon.*

Coupez du jambon fort menu ; passez-le au roux avec vos foies , avec une ciboulette & un peu de persil bien menu. Faites-les cuire à petit feu , dans une tourtière au four , ou à la braise , feu dessus & dessous , & bien assaisonnés , avec un morceau de citron. Quand ils sont cuits , servez avec un bon jus , pour Hors-d'œuvres ou Entremets.

*Foies gras à la braise.*

Poudrez vos foies de sel menu , poivre & fines herbes ; enveloppez - les d'une barde de lard , & ensuite d'une feuille de papier , que vous mouillez un peu par dessus , de peur qu'ils ne brûlent. Ficelez-les & les mettez entre deux braises cuire doucement. Quand ils sont cuits , servez chaudement avec un bon jus par dessus.

*Ragoût de foies gras.*

Prenez des foies gras , ôtez-en l'amer , & les faites blanchir ; quand ils sont blanchis , mettez-les dans l'eau froide ; passez-les ensuite dans une casserole avec un peu de lard fondu , de petits champignons , des moufferons & des truffes par tranches , avec un bouquet , sel & poivre. Passez le tout sur un fourneau ; mouillez de jus & laissez mitonner à petit feu. Quand le ragoût est à demi cuit , mettez-y les foies , & achevez de faire cuire. Votre ragoût étant cuit , dégraissez - le bien ; liez-le d'un coulis de veau & de jambon. Dressez proprement les foies dans un plat ; jetez la garniture dessus , & servez chaudement pour Entremets.

*Tourte de foies gras.*

Faites une abaisse d'un demi-feuilletage , ou de

pâte brisée ; ( Voyez au mot *Pâte* la maniere de la faire. ) Foncez - en la tourtiere que vous voulez faire servir ; faites-y un lard ratissé assaisonné de sel , poivre , fines épices , tant soit peu de fines herbes ; artangez-y les foies gras avec des crêtes , champignons , truffes vertes & moufferons ; mettez un bouquet dans le milieu ; assaisonnez les dessus comme dessous ; mettez dessus des tranches de veau bien minces , & des bandes de lard. Couvrez ensuite d'une abaisse de même pâte ; faites autour la façon que vous jugerez à propos ; frotez-la d'un œuf , & la mettez au four.

Quand elle est cuite , dressez-la dans un plat ; découvrez-la ; ôtez les tranches de veau , & les bardes de lard , & la dégraissez bien ; mettez-y une essence de jambon ; recouvrez - la de son couvercle , & servez chaudement.

*Foies de veau en Crepine.*

Prenez un foie de veau le plus blanc que vous pourrez trouver ; ôtez-en les peaux de dessous , hachez-le bien ; ayez un petit ragoût de champignons & de truffes , que vous hachez avec le foie de veau , avec un peu de persil.

Faites cuire deux oignons sous la braïse ; quand ils sont cuits , épluchez-les. Filez ensuite une douzaine de grains de coriandre , avec trois ou quatre clous de girofle , & y mettez les oignons. Quand ils sont pilés , retirez - les , & les mêlez avec le foie de veau.

Délayez huit jaunes d'œufs dans une casserole avec un demi-serier de lait , & chopine de crème ; faites cuire sur le fourneau comme une crème . & prenez garde qu'ils ne tournent.

Prenez ensuite une livre de panne , que vous coupez le plus menu que vous pourrez ; faites-la fondre dans une casserole à demi , & la vu-

dez dans votre crème : mettez-y ensuite votre foie de veau ; délayez bien le tout ensemble, assaisonné de sel, poivre, fines herbes ; que tout soit d'un bon goût.

Etendez ensuite une crepine dans une casserole, de façon qu'elle déborde de quatre doigts autour. Votre farce étant froide, vous en formez la figure d'un foie de veau dans la casserole où est la crepine ; vous l'enveloppez de la même crepine ; vous la renversez ensuite dans une tourtiere ou dans un plat d'argent, froté d'un œuf battu, pagné de mie de pain bien fine, & faites cuire au four. Quand votre foie est de belle couleur, servez chaudement pour Entremets.

*Foie de veau au jambon.*

Coupez du jambon par petites tranches ; mettez-le au fond d'une casserole ; couvrez la casserole, & faites suer. Lorsqu'il commence à s'attacher, mouillez-le de jus, & le faites cuire un peu. Liez-le de coulis de perdrix, (Voyez au mot *Perdrix* la maniere de le faire,) ou bien d'un coulis à l'ordinaire.

Votre foie de veau cuit à la braise, comme nous le dirons tout-à-l'heure, dressez-le dans un plat, garnissez-le de vos tranches de jambon. Que votre saingaraz soit d'un bon goût ; donnez-lui une pointe de vinaigre ; jetez-le par dessus le foie, & servez chaudement.

*Foie de veau à la broche.*

Prenez un foie de veau ou deux ; piquez-les de menu lard ; mettez-les à la broche ; faites les cuire à petit feu : quand ils sont cuits, mettez-les dans un plat, & les servez avec une poivrade dessous, ou bien un jus.

*Foie de veau à la braise.*

Piquez votre foie de veau de gros lard bien

assaisonné: garnissez le fond d'une petite marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf bien minces, avec sel, poivre, fines herbes, fines épices, tranches d'oignons, carottes, panais, persil haché & ciboule entiere. Mettez votre foie dans la marmite, assaisonnez-le, & le couvrez de la même maniere que dessus. Couvrez votre marmite & faites cuire, feu dessus & dessous

Faites un ragoût avec des ris de veau, crêtes, champignons, truffes, culs d'artichaux, pointes d'asperges, si vous en avez, que vous passez dans une casserole avec un peu de lard fondu; mouillez-le de jus, & mettez mironner à petit feu. Quand il est cuit, dégraissez-le bien, & le liez d'un coulis de veau & de jambon.

Quand le foie de veau est cuit, dressez-le dans un plat; jetez le ragoût par-dessus, & servez chaudement.

On peut encore servir ce foie de veau à la braisée avec une sausse hachée, ou un-ragoût de chicorée, ou bien avec un ragoût de concombres. (Voyez sous les articles particuliers la maniere de les faire.)

*Foie de veau à l'Italienne.*

Prenez un foie bien blond, coupez-le en tranches minces. Foncez une casserole d'huile fine & de lard fondu; un peu de persil, ciboules, champignons hachés, sel, gros poivre, ensuite une couche de foie, ainsi de suite, en finissant par l'assaisonnement. Couvrez de bardes de lard, & faites cuire à très-petit feu.

Quand le tout est cuit, retirez le foie, & le mettez morceau à morceau dans une sausse à l'Italienne. Passez ensuite des champignons hachés, une pointe d'ail & un bouquet, avec de l'huile, mouillez avec du bouillon, un demi-

setier de vin blanc & du coulis Faites cuire la sausse; dégraissez-la; mettez le foie dedans, & servez avec un jus de citron.

*Foie de veau à la Lyonoise.*

Coupez votre foie de veau par tranches, & les assaisonnez de sel & de poivre. Farinez-les & les passez à la poêle avec beurre un peu chaud; retournez-les de tems en tems avec la pointe d'un couteau. Quand elles sont cuites, mettez-y du persil haché, un filet de vinaigre & une essence de jambon: dressez-les dans un plat, & servez pour entrée.

*Foie de veau à la Regence.*

FOIE DE VEAU à la Régence. Prenez un foie de veau gras, coupez le par tranches, étendez chaque tranche sur une crépine, mettez dessus une petite farce composée de ce que vous jugerez à propos, ou une *Farce de Foie de volaille*; surtout qu'elle soit bonne, & point trop sèche. Mettez ensuite dessus cette farce toutes sortes de filets de volailles, de gibiers, & de truffes: assaisonnez-les de sel & de poivre; roulez les, & les ficalez par les deux bouts avec une barde de lard autour & les enveloppez de papier. Mettez les dans une hatelette, attachez le tout à la broche, pour le faire cuire, ayant soin de bien arroser en faisant cuire; lorsqu'il est cuit, on le débarde, & on lui fait prendre couleur; à l'égard de la sausse on la fait comme une sausse hachée, à la réserve qu'on la passe à l'étamine, & qu'on la sert dessous les foies.

À l'ieu de faire cuire ces foies de veau à la broche, on peut les faire cuire au four, dessus une tourtiere en les humectant de tems en tems.

*Foie de veau en ragoût.*

Lardez-le de gros lard, mettez-le dans une

**cafferole**, ou terrine, avec sel, poivre, sans eau. Mettez le d'abord sur un feu très-doux; à mesure qu'il suë, augmentez le feu; étant à moitié cuit, mettez-y un verre de vin. On le laisse ainsi bouillir, jusqu'à ce qu'il soit cuit, après cela on le tire & on le sert chaudement pour Entrée, ou froid coupé par tranches.

*Foie de veau à l'éruvée.*

Prenez un *Foie* bien blond, ôtez-en les nerfs; & le coupez en tranche de l'épaisseur d'un doigt. Mettez fondre du beurre dans une poêle, faites cuire dedans les morceaux de *Foie*; assaisonnez de sel & poivre. Quand ils sont cuits d'un côté, retournez-les pour les faire cuire de l'autre; vous les retirez après de la poêle, & mettez cuire avec le beurre, persil, ciboule, échalote, une pointe d'ail, le tout haché, remué dans la poêle. Mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec un demi-setier de vin; faites bouillir un instant la sausse & servez avec un filet de vinaigre.

*Foie gras en boudin.*

Coupez menu un quarteron de panne de porc; hachez une livre de *Foie gras*, autant de chair de chapon; assaisonnez le tout de fines herbes, sel, poivre, clous pilés, six jaunes d'œufs cruds, deux pintes de crème; remplissez-en des boyaux de porc; faites cuire votre boudin dans du lait; étant cuit, mettez-le griller de même que les autres boudins & le servez chaudement.

*Foie de veau en boudin.*

Hachez un *Foie de veau*, pilez-le dans le mortier avec le tiers autant de panne de porc, que vous couperez aussi en dés; assaisonnez le tout de sel & poivre, thim & basilic. Après cela entonnez-le dans des boyaux de porc, ou de veau; étant faits, on les fait cuire dans du vin blanc;

sel & laurier, à petit feu, & les laissez ensuite refroidir dans le bouillon pour les griller, & les servir, comme les précédens.

*Foie gras en rôtie.*

On passe les foies gras d'abord à la poêle ; puis on les hache avec lard, trois ou quatre champignons, fines herbes, sel & poivre ; on fait les rôties, qu'on fait cuire à petit feu dans une tourtière, & on les sert.

FRAISES, *fraga*. Fruit du fraisier, hémisphérique, palpeux, d'une couleur rougeâtre, d'un goût très-agréable, d'une odeur douce, & chargé à l'extérieur de petites semences garnies d'un tuyau droit.

Les fraises rafraichissent & humectent ; elles sont bonnes pour les personnes bilieuses & altérées ; s'il y a quelque raison d'en manger sobrement, c'est qu'elles sont sujettes à se corrompre dans l'estomac. Il est donc à propos de les assaisonner, ainsi qu'on a coutume de faire, avec du vin & du sucre, quand ce ne seroit que pour en corriger la froideur & l'humidité : il y en a qui les assaisonnent avec de l'eau & du sucre, d'autres avec du sucre seul, d'autres enfin avec de la crème ; le vin vaut mieux.

Les fraises des bois sont meilleures que celles des jardins ; elles ont une odeur plus agréable & un goût plus relevé, pourvu qu'elles soient dans une bonne exposition.

Les fraises cultivées sont plus belles & mieux nourries.

On distingue encore les fraises par leur couleur ; car les unes sont rouges, les autres blanches.

On doit les choisir grosses, pleines de suc, mûres, d'une odeur agréable & d'un goût doux & vineux.

Elles

Elles contiennent beaucoup de phlegme & de sel essentiel, avec une médiocre quantité d'huile exaltée.

Elles conviennent beaucoup dans les grandes chaleurs aux jeunes gens d'un tempérament bilieux & sanguin.

L'odeur agréable que les fraises exhalent, dit *M. Lemery*, dénote assez que les sels volatils ou essentiels qu'elles contiennent, ont atténué, dissous, & exalté leur soufre, & s'y sont mis de manière qu'étant portés ensuite aux nerfs de l'odorat, ils les picotent légèrement & comme en les chatouillant: c'est encore cette exaltation des parties sulfureuses des fraises qui les rend d'un goût vineux & agréable.

Les fraises sont humectantes & rafraîchissantes, parce qu'elles contiennent beaucoup de parties phlegmatiques propres à étendre les sels trop âcres & trop agités des humeurs, & à modérer leur action. Les sels acides essentiels qui sont dans les fraises, peuvent encore contribuer à produire ces bons effets en épaississant un peu les humeurs, & tempérant par ce moyen le mouvement rapide de leurs parties insensibles.

On prétend que les fraises sont cordiales & qu'elles résistent au venin, apparemment parce qu'elles sont composées de quelques principes assez volatils, exaltés, capables de fortifier le cœur, & d'entretenir les liqueurs du corps dans une juste fluidité.

Les fraises des bois ont quelquefois le goût un peu âcre parce que le soleil n'y donnant pas avec autant de force que sur celle des jardins, à cause des arbres qui empêchent son action, leurs principes huileux & salins n'ont pas été assez exaltés & ne se sont pas unis assez intimement les uns aux autres pour exciter une saveur aussi douce & aussi agréable qu'est celle des fraises cultivées

5° dans les jardins. Il n'en est pas de même quand elles sont bien exposées au soleil.

On fait avec les fraises, l'eau & le sucre, une boisson fort agréable appelée *Eau de Fraises*. On s'en sert beaucoup pendant les grandes chaleurs de l'été ; elle rafraichit, elle humecte & désaltere.

*Composés de fraises.*

Choisissez de belles fraises & assez mures ; faites cuire du sucre à perlé ; glissez-y votre fruit, faites lui prendre un bouillon couvert : cela suffit pour les cuire, & servez.

*Eau de fraises.*

Prenez des fraises bien mures, passez-les dans un linge ; tirez-en le jus ; mettez-le dans une bouteille de verre bien découverte, & l'exposez au soleil, ou devant le feu, ou dans une étuve, jusqu'à ce qu'il soit devenu clair ; cela fait, versez-le doucement dans un autre vaisseau, crainte de remuer la lie ; prenez-en un demi-setier, mettez-le dans un pot ou dans une terrine avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre ; battez-la bien ensuite, en la versant d'un vaisseau dans un autre ; passez-la dans un linge blanc, mettez-la rafraichir, & buvez.

Si vous prenez des fraises blanches, vous donnerez l'odeur à vos eaux sans les colorer.

FRAISE, *Omentum*. En cuisine, peau ou membrane des animaux qui soutient & enveloppe leurs boyaux, la fraise d'agneau se sert cuite au pot avec sel, poivre, fines herbes en paquet, & pour petites Entrées. La fraise de veau se mange de même.

Cette partie extrêmement grasse est d'une substance difficile à digérer, propre à produire des sucres grossiers & épais, & à causer des nausées ; aulli la mange-t-on avec force assaisonnement.

*Différentes manières d'apprêter les fraises.*

Faites blanchir votre fraise, & la faites cuire dans un blanc de farine, c'est-à-dire, délayez dans une marmite une poignée de farine, faites bouillir cette eau, mettez cuire la fraise dedans avec sel, poivre, un gros bouquet garni, oignons panais & carottes. Quand elles est cuite servez avec un fausse au vinaigre,

*Fraise de veau frite.*

Faites blanchir votre fraise. & la mettez cuire dans un blanc de farine, qu'elle soit en grande eau de peur qu'elle ne rougisse; assaisonnez de sel, poivre, oignons, clous de girofle, persil, ciboule; quand elle est cuite mettez-la égoutter; coupez-la par petits bouquets; faites bouillir dans une casserole un verre de vin de Champagne, de la réduction du coulis, persil, ciboules, champignons, le tout haché menu avec une pointe d'ail; quand la fausse est réduite à moitié, mettez-y votre fraise, laissez-la mitonner dans la fausse pendant une demi-heure; faites réduire la fausse tout à fait; pressez-y un jus de citron & mettez refroidir; faites une pâte à frire à l'ordinaire, trempez y les bouquets de fraise, faites-les frire de belle couleur, & servez avec persil frit pour garniture.

FRAISER, terme de cuisine, *fabas putaminibus purgare*, se dit des fèves quand on leur ôte une peau blanche qui les couvre; quelques-uns disent dérober les fèves, leur ôter leur robe.

Les fèves fraisées ont un tout autre goût que les autres

FRAMBOISE, *morum idaeum*. Il y a deux sortes de framboises dont on se sert communément, les blanches & les rouges; on doit les choisir grosses, mures & pleines d'un suc doux & vineux.

Ce fruit a un goût & une odeur extrêmement agréables provenans de son sel essentiel

uni avec quelques parties huileuses un peu exaltées, qui venant à picoter légèrement les nerfs du goût & de l'odorat, excite une sensation agréable.

Les framboises sont humectantes; elles rafraichissent, sont cordiales, fortifient l'estomac, donnent bonne bouche & purifient le sang.

Elles contiennent à peu près les mêmes principes que les fraises, & produisent à peu près les mêmes effets. Elles sont cependant plus humides & plus phlegmatiques, & moins resserrées en leurs parties, ce qui fait qu'elles se corrompent aisément dans l'estomac, quand elles y demeurent trop long-tems.

Les framboises, dit *M. Lemery*, conviennent dans les tems chauds aux jeunes gens bilieux, & à ceux dont les humeurs sont trop âcres & trop agitées.

On fait de ce fruit du vin, du syrop, du ratafia, de la conserve.

On prépare encore avec le sucre, les framboises & l'eau comme une boisson appelée *eau de framboises*, fort en usage dans les grandes chaleurs de l'été; elle est aussi agréable que l'eau de fraise & elle a les mêmes vertus.

*Compôte de framboises.*

Prenez bien garde que les framboises que vous mettez en compôte ne sentent la cantaride; choisissez les bien fraîches; faites cuire du sucre à perlé; glissez-y votre fruit, faites-lui prendre un bouillon couvert, cela suffit pour les cuire.

*Confitures liquides de framboises.*

Choisissez des framboises peu mures & bien entières, ôtez les queuees, mettez votre fruit dans une terrine plate par le fond; faites cuire du sucre à foufflé & le versez dessus, laissez-les ensuite refroidir, & les versez bien doucement

dans une poële ; faites-les bouillir & les écumez jusqu'à ce que le syrop en soit cuit à perlé : dressez-les alors dans des pots , & les couvrez lorsqu'elles seront froides.

*Gelée de framboises.*

Elle se fait de même que celle de groseilles. ( Voyez gelée de groseilles au mot *Groseille.* ) Voici seulement ce qu'il y a à observer ; quand les groseilles sont cuites , ( car c'est avec le jus cuit de groseilles que l'on fait cette gelée , ) on y met une poignée ou deux de framboises , selon la quantité qu'on en veut faire.

Si cependant on vouloit faire une gelée toute de framboises , on n'a qu'à prendre quatre livres de ce fruit , deux de groseilles , & cinq livres de sucre & procéder comme aux autres.

*Eau de framboises*

Prenez des framboises bien mures , passez-les dans un linge & en tirez le jus ; mettez-le dans une bouteille de verre découverte , & l'exposez au soleil ou devant le feu , ou dans une étuve jusqu'à ce qu'il soit devenu clair ; versez-le ensuite doucement dans un autre vaisseau crainte de remuer la lie ; prenez-en un demi-setier & le mettez dans un pot ou dans une terrine avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre ; battez-la bien ensuite , la versant d'un vaisseau dans un autre ; passez-la dans un linge blanc , mettez-la rafraîchir pour vous en servir.

*Pâte de framboises.*

Prenez des framboises bien mures , ôtez-en les queueës ; passez-les ensuite dans un tamis de crain le plus delié que vous pourrez trouver , & faites-en la pâte comme celle de cerises. ( Voyez au mot *Cerises* l'article *Pâte de Cerises.* )

*Conserves de framboises.*

Prenez de belles cerises , ôtez-en les noyaux ; faites-les bouillir dans un peu d'eau , égouttez-

les ensuite, & écrasez-les & les désséchez bien)

Cela fait, joignez-y quelques poignées de framboises avec leurs grains, ou bien contentez vous de passer vos framboises & d'en mêler le suc avec vos cerises.

Faites cuire ensuite du sucre à cassé, mettez-y votre mélange; travaillez bien le tout en remuant toujours, jusqu'à ce que le sucre commence à se prendre par-dessus & former une petite glace; dressez alors votre conserve dans des moules, & quand elle est refroidie, tirez-la pour vous en servir au besoin après l'avoir découpée avec la pointe d'un couteau.

*Syrop de framboises*

Le syrop de framboises se fait comme celui de mûres, de cerises. (Voyez sous les articles particuliers la maniere de le faire.)

Les framboises entrent aussi dans le ratafia rouge avec les cerises. (Voyez au mot *Ratafia*, la maniere de le faire.)

Le vin framboisé tant estimé des anciens n'est plus en usage aujourd'hui.

FRAMBOISER, *moris idæis condire liquores*, en termes de confiseur, mettre des framboises dans des liqueurs ou autre chose pour leur en donner le goût.

FRESSURE, *Exta*, se dit à la boucherie de ce qui comprend le mou, le foie, le cœur, la rate. (Voyez sous les articles particuliers les qualités & les propriétés de toutes ces parties.) On apprête dans les cuisines les fressures de bœuf, de mouton, de cochon, &c.

*Fressure de veau à la bourgeoise.*

Coupez-la fressure par morceaux, faites-la dégorgger dans l'eau froide & blanchir un moment à l'eau bouillante; mettez-la ensuite dans une casserole avec un morceau de bon beurre, & une pincée de farine, & mouillez avec du bouillon.

Quand le ragoût est cuit & assaisonné de bon goût, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait; faites lier sur le feu, & avant de servir, mettez-y un filet de verjus.

*Fressure de cochon.*

La fressure de cochon se peut accommoder de la même manière que la fressure de veau; du reste cet article n'est pas assez intéressant pour s'y arrêter.

**FRICANDAU.** Terme de cuisine; c'est une tranche de veau fort mince & bien battue assaisonnée comme on va le dire.

Les fricandeaux servent non-seulement pour garnitures d'Entrées, on en fait encore des plats particuliers. Quand c'est pour garnir, on ne fait que les piquer; quelquefois on les sert farcis, & c'est un plat.

*Fricandeaux de veau à la Bourgeoise.*

Prenez des tranches de roüelle de veau épaisses de deux doigts, piquez-les par dessus avec du petit lard, faites-les blanchir un moment dans l'eau bouillante & les mettez cuire avec du bouillon & un bouquet garni.

Quand les fricandeaux sont cuits, tirez-les de la casserole, dégraissez-la fausse; passez-la dans une autre casserole avec un tamis; faites-la réduire sur le feu jusqu'à ce qu'il n'y en ait presque plus: mettez-y vos fricandeaux pour les glacer; quand ils seront bien glacés du côté du lard, dressez-les sur un plat; détachez sur le feu ce qui est dans la casserole en y mettant un peu de coulis & très-peu de bouillon, & servez sous les fricandeaux.

Toutes sortes de fricandeaux se font de même.

*Fricandeaux farcis.*

Prenez de la cuisse de veau coupée par tran-

ches fort minces; battez-les bien avec le manche d'un couteau, piquez-les de moyen lard; étendez-les sur la table le lard en dessous; couvrez-les de l'épaisseur d'un écu d'une farce faite avec un morceau de veau, moëlle de bœuf, un peu de lard & des œufs, sel, poivre, fines herbes.

Vos fricandeaux farcis, passez la main par-dessus après l'avoir trempée dans de l'œuf, afin que le fricandeu que vous mettez par-dessus s'y attache bien. Le lard doit paroître de tous côtés.

Rangez ces fricandeaux dans une casserole avec un peu de lard au fond, & les mettez sur de la braïse bien couverts, mais peu de feu dessus; faites-leur prendre couleur des deux côtés; tirez-les, égouttez un peu de la graisse, remettez les dans une casserole avec un jus de bœuf; laissez-les y mitonner un peu, & liez la sausse avec un coulis.

Si vous voulez ne les point farcir, piquez-les seulement de bon lard, & les faites cuire de même; ils vous serviront pour garnir.

Si vous voulez en faire un plat, mettez-y quelques truffes, champignons & ris de veau, quelque bon coulis de pain; dégraissez bien le tout; avant de servir mettez-y un filet de verjus, rangez-les dans un plat, votre ragoût par-dessus, & servez chaudement.

On appelle ordinairement cette sorte de fricandeaux. *Veau à l'Escalope.*

*Fricandeaux à la broche.*

Vos fricandeaux farcis, comme on l'a dit, passez-les au travers d'une brochette & les attachez à la broche. Quand ils sont cuits & bien colorés, dressez-les dans un plat, & dessous une essence de jambon ou bien un jus de veau.

On les sert de même à la broche sans être farcis.

*Fricandeaux accompagnés.*

Prenez trois noix de veau & les étendez en largeur le plus que vous pourrez ; piquez-les de petit lard [chacune par le milieu de la largeur de la main ; passez dans une casserole un morceau de veau , un autre de lard , graisse de bœuf avec persil , ciboules , champignons , fines herbes , sel , poivre , muscade ; hachez ensuite tout cela , faites en une farce & la liez de deux ou trois jaunes d'œuf crus ; arrangez chaque noix de veau sur une assiette de lard en dessous ; faites un bord de farce tout autour sur chacune , remplissez-les de ragoûts froids différens , l'un d'un ragoût d'ailerons , l'autre de coquilles d'écrevisses remplies d'un ragoût de filets de perdreaux coupés en dés , champignons , truffes , queues d'écrevisses , lié d'un coulis d'écrevisses , gras , & dans l'autre un ragoût de ris d'agneau , crêtes & petits œufs ; coulez-les bien proprement : mettez au fond d'une casserole des bardes de lard , les trois fricandeaux par-dessus , le lard en dessous , deux oignons coupés en deux , deux clous , trois ou quatre feuilles de basilic ; couvrez le tout de tranches de veau , d'une tranche de jambon , d'un morceau mince de peau grassé de bœuf ; faites cuire entre deux braises , avec plus de feu dessus que dessous , ou bien dans le four.

Quand vos fricandeaux sont cuits & de belle couleur , dressez-les dans un plat , & servez avec une essence de jambon pour Entrée.

*Fricandeaux à la saussé à la carpe.*

Piquez deux noix de veau , & les glacez à l'ordinaire ; coupez ensuite une carpe par tronçons & la faites suer dans une casserole ; quand elle est un peu attachée , mouillez-la d'un coulis clair de veau & de jambon ; faites bouillir votre saussé

une bonne heure à petit feu , passez-la au tamis & servez avec un jus de citron.

*Fricandeaux à l'oseille.*

Vos fricandeaux étant cuits , comme on l'a dit , au lieu de les servir au jus , servez-les avec un ragoût d'oseille.

Prenez deux ou trois poignées d'oseille bien épluchée , & après l'avoir lavée , faites - lui faire un bouillon dans l'eau bouillante ; tirez-la ensuite , mettez-la égoutter & refroidir ; pressez-la entre vos mains comme des épinars , mettez-la dans une casserole avec un peu de jus de veau & d'essence de jambon ; faites-la mitonner à petit feu , & lorsque vous êtes prêt à servir , liez-la d'un bon coulis de perdrix , ou bien d'un coulis de veau & de jambon ; dressez votre ragoût au fond d'un plat , vos fricandeaux bien blonds par-dessus , & servez chaudement.

L'on sert ces fricandeaux avec un ragoût de cardons d'Espagne dessous , ou un ragoût de céleri , ou un ragoût de chicorée , ou un ragoût de concombre , ou un ragoût de petits oignons. ( Voyez sous les articles particuliers , la manière de faire tous ces ragoûts.)

On peut encore les servir avec un ragoût de côtons de pourpier que vous ferez ainsi.

Epluchez bien vos côtons de pourpier de la longueur d'un doigt ; faites-les blanchir dans l'eau ou dans du bouillon. Quand ils sont à moitié cuits , retirez-les , mettez-les dans une casserole ; mouillez-les de jus de veau & d'essence de jambon , moitié l'un , moitié l'autre , & les faites mitonner à petit feu pour achever de les cuire. Avant de les servir , liez-les d'un bon coulis ; dressez-les au fond de votre plat , vos fricandeaux par-dessus , & servez chaudement.

*Fricandeaux à la passe-Pierre.*

Faites blanchir de la passe-pierre , pressez-la ,

Donnez-lui deux ou trois coups de couteau, & la mettez dans une casserole avec un peu de jus de veau & d'essence de jambon, & la faites mitonner à petit feu. Avant de servir, liez d'un bon coulis, dressez dans un plat, & servez chaudement vos fricandeaux par-dessus.

*Fricandeaux de Dindon.*

Choisissez un dindon bien blanc & bien gras, ôtez-en la peau, levez les deux cuisses & les deux ailes que vous parez proprement, & que vous piquez de menu lard; mettez-les dans une casserole le lard en dessous avec deux cuillerées de bouillon clair, & faites mitonner à petit feu pendant deux heures. Avant de servir poussez vos fricandeaux sur un fourneau allumé, afin que le bouillon qui reste s'attache comme un jas; remuez de tems en tems la casserole de peur que les fricandeaux ne s'attachent au fond; & lorsqu'ils ont une couleur bien dorée, dressez-les dans un plat, égouttez la graisse de la casserole; mouillez ce qui reste d'un peu de jus, mettez-y un peu de poivre concassé; détachez bien le fond de votre casserole, passez au tamis; jetez sur vos fricandeaux de dindon, & servez chaudement.

L'on fait des fricandeaux de veau de la même manière, des côtelettes de veau en fricandeaux, des fricandeaux de mouton, des poulets, des poulardes & des chapons en fricandeaux, & des pigeons.

On laisse les pigeons entiers, fendus par le dos, & les poulardes & les poulets coupés par la moitié.

*Fricandeaux de Saumon en gras.*

Coupez trois ou quatre tranches de saumon de l'épaisseur d'un doigt; ôtez-en la peau, piquez-les bien de menu lard, farinez-les, mettez-les dans une casserole le lard en dessous sur

## 60 F R I. F R I.

un fourneau avec du lard fondu quand il est chaud; faites-leur prendre belle couleur & les retirez.

Hachez des truffes vertes ou des mouffers, mettez-les dans un plat avec de l'essence de jambon; arrangez-y les fricandeaux de saumon, le lard en dessus; couvrez le plat & faites mitonner à petit feu; tirez-les ensuite sur une assiette; ajoutez-y encore une essence de jambon; videz la sausse dans un autre plat, dressez les fricandeaux de saumon dessus & servez chaudement.

*Fricandeaux de brochets en gras.*

Prenez un moyen brochet; écaillez-le, ôtez-en la peau & l'arête; coupez-le en morceaux, piquez-les de menu lard; faites cuire environ deux livres de veau dans une casserole, avec du bouillon; quand le veau est cuit, retirez-le, & mettez deux ou trois verres de vin blanc dans le jus qui reste. Mettez vos fricandeaux dedans; poussez-les au feu pour les glacer; quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat avec une sausse aux brochets, une essence de jambon, ou une sausse hachée aux capres.

On les fait cuire, si l'on veut, comme les poulardes en grenadins, après les avoir marinés dans le vin.

*Autre maniere.*

Votre brochet préparé & piqué de menu lard, comme on l'a dit, faites-le frire dans du saindoux, le lard en dessous. Quand il est frit des deux côtés de belle couleur, mettez-le mitonner dans une sausse hachée, ou une essence de jambon, & pressez un jus de citron en servant.

FRICASSE'E, *Pulmentum*. Viande ou mets cuit promptement dans une poêle, & assaisonnée avec beurre, lard ou autre graisse. Il y a

différentes viandes & différens oiseaux qu'on met en fricassée. On trouvera sous les articles particuliers des viandes que l'on accommode ainsi, la maniere de faire toutes ces fricassées.

Le lard que l'on fait entrer dans toutes les fricassées ne peut que leur communiquer une mauvaise qualité. Les graisses, comme nous l'avons dit bien souvent, les rend plus indigestes. Les épices que l'on y prodigue pour en relever le goût, en rendent à la vérité la digestion plus facile; mais ces assaisonnemens, s'ils ne sont bien ménagés, peuvent nuire considérablement à la santé, puisqu'ils sont capables d'allumer le sang & les humeurs, & de produire conséquemment de très-grands ravages dans le corps, quand on en use avec excès: on doit donc ménager ces assaisonnemens dans les fricassées.

**FRIRE**, terme de cuisine. C'est donner une belle couleur à une viande, ou à toute autre chose dans la poêle, avec beurre, huile, lard fondu, sain-doux.

**FRITURE**, *Caro fritxa*. Mets frit à l'huile, au beurre ou autrement.

La friture pour être bien faite, doit avoir belle couleur; c'est-à-dire une couleur jaunâtre: elle doit être ferme & non molasse, défaut qui vient de ce que l'huile ou le beurre dans lequel on frit de la viande, ou autre chose, n'est pas assez chaud.

La plupart des viandes qu'on met en ragoût doivent être frites de belle couleur dans la casserole avant de l'assaisonner & d'en faire la sauce.

On frit la farine pour en faire une liaison.

*Effets des fritures.*

Le beurre, qui éprouve trop le feu, contracte une âcreté dangereuse, & devient plus propre à pervertir les alimens qu'à les assaisonner. Aussi

remarque-t-on que les fausses au beurre rôté & les fritures causent pour l'ordinaire beaucoup de rapports. Ces sortes de beurre brûlés se tournent tout d'un coup en bile, & excitent dans le sang des fermentations vicieuses dont les suites sont toujours mauvaises.

Le beurre est une huile qui a été séparée du lait; or tout ce qui est huileux s'enflamme aisément dans nos corps, pour peu qu'on l'ait laissé trop exalter sur le feu.

Il faut donc que les assaisonnemens qui se font avec le beurre soient préparés de manière, ou que le feu qu'on y employe soit très-doux, ou que le feu s'il est violent, se trouve corrigé par une suffisante quantité d'eau qui l'empêche d'agir trop immédiatement sur une substance aussi inflammable que le beurre.

L'huile est plus susceptible d'exaltation par le feu que le beurre, comme il est aisé de le voir par la facilité avec laquelle elle s'enflamme; ainsi à ne consulter même que la raison, l'huile doit contracter une plus mauvaise qualité par le trop grand feu, que le beurre: & c'est ce que l'expérience confirme.

Les fritures à l'huile, quand on n'y est pas accoutumé, troublent plus la digestion, surtout si elles sont froides, que ne font les fritures au beurre, dans ceux qui n'y sont pas accoutumés non plus: c'est de quoi il est aisé de s'apercevoir, pour peu qu'on veuille être attentif dans ces occasions, à ce qu'on sent qui se passe dans l'estomac. C'est ce que dit le célèbre M. Hoffman » j'en atteste ma propre expérience, dit-il, je » me suis trouvé tourmenté de rapports brûlans » pendant dix jours entiers, pour avoir mangé » des poissons frits à l'huile.

FROMAGE, *Casus*. Le fromage n'est autre chose que le caillé du lait séparé du serum, &

Produit par une chaleur lente ; c'est la partie du lait la plus grossière & la plus compacte, d'où il est aisé de conclure qu'il produit un aliment solide, mais il est difficile à digérer quand on en use avec excès ; il aide cependant à la digestion prise en petite quantité, parce qu'il sert pour-lors de ferment aux autres alimens, de même que le levain qui est une pâte aigrie, sert à faire fermenter le pain.

On peut faire le fromage ou avec du lait dont on a auparavant séparé la partie butireuse, ou avec le lait chargé encore de cette partie. Dans le dernier cas le fromage est d'un bien meilleur goût à cause de cette partie crémeuse, qui est la portion du lait la plus exaltée & la plus remplie de principes huileux & de sel volatil.

On fait du fromage avec le lait de plusieurs Animaux. Celui dont on se sert plus ordinairement, est celui qui est fait avec le lait de vache ; il est d'un goût agréable, nourrit beaucoup, mais il se digère difficilement.

Le fromage le plus salutaire ne doit être ni trop nouveau ni trop vieux. Trop nouveau, il est difficile à digérer, pese sur l'estomac, cause des vents & des obstructions. Trop vieux, il chauffe beaucoup par sa grande âcreté, produit un mauvais suc, a une odeur désagréable, & rend le ventre paresseux, &c. parce qu'il a souffert une fermentation considérable qui l'a privé des humidités qu'il contenoit, & qui a tellement atténué & exalté ses principes, qu'ils ont presque perdu tout leur premier arrangement.

Le fromage mou est préférable à celui qui est dur ; celui dont la substance est rare & lâche, à celui qui est plus serré & plus compacte. Il ne doit être ni trop gluant ni trop friable, modérément salé. Enfin il ne doit causer aucun rapport.

Le fromage convient en tout tems aux jeunes gens qui font beaucoup d'exercice, & qui ont l'estomac bon; mais les vieillards, les personnes d'un tempérament délicat, ceux enfin qui ont quelque atteinte de pierre ou de gravelle, doivent s'en abstenir, ou du moins en user modérément.

On mêle ordinairement du sel marin dans le fromage pour lui donner un meilleur goût, & pour le conserver plus long-tems. Le sel marin agit en ce dernier cas par ses parties longues & roides, que bouchent les pores du fromage, de maniere que l'air n'y peut plus entrer avec assez de liberté pour communiquer aux parties insensibles de la matiere un mouvement intérieur, qui détruiroit en peu de tems le premier arrangement de ces parties.

Tous les fromages ne sont pas également agréables au goût. Le Roquefort, le Parmesan, ceux qui viennent de Sassenage en Dauphiné, sont servis sur les tables les plus délicates.

Les fromages de Livaro en Normandie, ceux de Marolles, de Brie, de Hollande & de Gruieres, sont encore assez estimés.

Ils doivent tous avoir les qualités dont nous avons parlé.

*Maniere de faire différens fromages qu'on fait à la campagne, secs, durs, mous, à la crème, écrémés, ou à la pie.*

Pour faire de bons fromages, généralement parlant, il faut avoir de bon lait & de bonne présure.

Prenez du lait fraîchement trait, coulez-le; mettez-y après de la présure en remuant le lait avec une grande cuiller. Laissez-le reposer jusqu'à ce qu'il se coagule. Etant coagulé ou réduit

réduit en caillé, tirez-le du pot, & le mettez dans des éclisses ou formes. Laissez-le égoutter de son petit lait, & quand il est égoutté, dressez-le proprement sur une assiette.

*Fromages communs.*

On appelle ainsi ceux qu'on met en présure après avoir été écrémés. Ces fromages se coagulent plus promptement que les précédens, parce qu'ils ne sont pas si gras. On les acheve de même que les autres.

*Fromages de garde.*

Prenez du lait chaud & fraîchement tiré; jetez-y de la présure délayée & quand il est pris, dressez-le dans des formes: quand il est égoutté, salez-le par-dessus, & le laissez reposer jusqu'au lendemain, afin qu'il s'affermisse. Retournez-le pour le saler de l'autre côté; mettez-le ensuite dans l'éclisse; laissez-le s'affermir: après cela mettez-le sécher à l'air jusqu'à ce qu'on veuille le faire affiner.

*Fromage affiné.*

Le fromage étant assez sec, on le trempe dans l'eau salée; on l'enveloppe dans des feuilles d'orme ou d'orties, puis on le met dans quelque vaisseau avec d'autres, afin qu'ils se communiquent leur humidité. Les fromages s'affinent très-bien ainsi.

Ou bien entourez vos fromages de foarre ou paille d'avoine; mettez les dans des armoires à la cave, sur des tablettes, sans qu'ils se touchent; laissez-les là quelque tems, & ils s'affermiront.

FROMENT, *Triticum*. C'est le grain le plus commun que nous semions: il y en a de deux fortes, le blanc & le rouge. L'usage du froment est général: c'est le meilleur grain que nous ayons. Il n'y en a point dont on fasse du pain plus agréable au palais & plus nourrissant.

Plus le froment est pesant, meilleur il est, tout étant égal d'ailleurs; il est tant soit peu visqueux & obstruant. Ses qualités principales sont d'être nouveau, bien mûr, compacte, pesant, de se renfler promptement & beaucoup, lorsqu'on le fait macérer dans l'eau, de rendre une grande quantité de farine, de n'être mêlé d'aucune mauvaise graine, & de n'être point gâté de rouille.

Le froment est le meilleur de tous les grains, en aliment: le meilleur pain se fait avec la fleur de froment: il est fort nourrissant.

Cependant, comme le son a une qualité détensive, qui stimule les intestins à l'excrétion, il est probable que le pain fait de fleur de froment dont on n'a pas entièrement séparé le son, est plus sain & plus agréable au goût, que celui qui est fait de la fleur la plus pure, pourvu toutefois qu'il soit bien fermenté.

Le froment d'un jaune foncé passe pour être le plus chaud. Le compact veut être pulvérisé davantage, mieux paitri, & préparé avec plus de soin; alors il fournit une nourriture abondante.

Les personnes qui prennent habituellement de l'exercice, doivent se nourrir du froment le plus solide; la transpiration & la dissipation des esprits étant fort grande en eux, & se faisant de toutes les parties de leurs corps, ils ont besoin d'une réparation proportionnée, & conséquemment des alimens les plus forts & les plus nourrissans. Quant à ceux qui mènent une vie tranquille & unie, qui sont sédentaires, & qui n'ont aucune occupation qui les exerce, il leur faut le froment le plus léger & le plus mûr; car plus il sera léger, & moins il sera nourrissant, & s'il n'étoit pas mûr, il seroit mal-sain.

Le pain de froment, dit M. Andry, est le meilleur de tous, parce que les principes de ce

grain sont plus déliés , moins terrestres , & par conséquent plus faciles à digérer ; mais il faut que le froment soit d'une bonne terre , qu'il soit pesant , difficile à rompre , bien mondé , sans être trop nouveau.

Le pain de bled-trop nouveau est mal-sain , & cause quelquefois des cours de ventre , parce que les principes n'en ont pas été assez digérés & adoucis par la fermentation. Voyez à l'article *Pain* , une explication beaucoup plus étendue.

Le froment contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

FRUIT. C'est la production d'un arbre ou d'une plante , tant pour la multiplication de son espèce , que pour la nourriture de l'homme.

On distingue ordinairement les fruits en fruits à noyau & fruits à pépin , en fruits rouges , en fruits d'été , en fruits d'automne & en fruits d'hiver.

Les fruits à noyau sont les prunes , les cerises ; les pêches , les abricots.

Les fruits à pépin sont les fraises , les framboises , les groseilles.

Les fruits d'été sont ceux qui viennent & qu'on mange en été.

Les fruits d'automne sont ceux qui viennent & qu'on mange en automne.

Les fruits d'hiver sont ceux qui viennent en automne & qu'on mange en hiver.

*Poires.*

Les meilleurs fruits & ceux qui sont le plus estimés ; pour les poires , ce sont les bons-chrétiens d'été & d'hiver , le muscat hatif gros & petit , le portail , l'amadote , les bergamotes d'automne & d'hiver , le saint-lezin , le double-fleur , le besideri , les beurrés des deux sortes , les messire-jean gris & dorés , le figué , le rille , les mouille-bouches , le rouville , les oranges de

## FRÜ. FRÜ.

diverses sortes, le caillot-rosat d'hiver, le roland, la verte-longue, les rouffelets, la virgouleuse, &c.

*Pommes.*

Parmi les pommes ce sont les renettes grosses de plusieurs sortes, les court-pendus, les calviles rouges & blancs, l'api gros & petit, les fenouillés, les passe-pommes, &c.

*Pêches.*

Les plus estimées entre les pêches & les pavis sont les alberges, les pêches persiques, celles de Paù & de Narbonne, les violettes, les brignons musqués, l'admirable, la madelaine, la belcheveuse, le gros pavis, les mirlicotons, &c.

*Prunes.*

Parmi les prunes, la mirabelle, les prunes de sainte catherine, les impériales, les islevertes, les alterfes ou de monsieur, les d'andilli rouges & blanches, les damas noirs, sucrés, rouges & blancs.

*Observations générales sur les fruits.*

Nous parlerons sous les articles particuliers des qualités & des propriétés de chaque espece de fruits; il suffit de remarquer ici en passant, d'après le témoignage des plus célèbres Médecins, qui ont particulièrement examiné la nature de ces alimens, que les fruits sont plus propres à flater notre goût, qu'à nous soutenir, & que leur saveur agréable est un appas souvent mortel; qu'ils ont tous cela de commun, qu'ils fournissent à l'homme une nourriture très-passagere; qu'ils tiennent presque tous plus de médicament que de l'aliment, & qu'ils causent pour la plupart des dysenteries & des coliques.

Il s'est pourtant trouvé des Médecins qui ont prétendu accréditer les fruits par de très-beaux raisonnemens, & les proposer à l'homme com-

me l'aliment le plus convenable & le plus salutaire : mais les plus beaux raisonnemens du monde ne tiennent point contre l'expérience journaliere.

*Moyen pour conserver les fruits.*

On conserve les raisins en les mettant dans des cendres de ferment bien sèches & bien pures. Il faut pour les conserver ainsi avoir soin de les cueillir huit jours avant leur maturité.

On peut encore les garder dans des caisses, environnés de poussiere d'avoine. Quelques-uns les mettent dans la cire fondue.

On se sert aussi de ce moyen pour conserver toutes sortes de fruits.

*Autre Moyen de conserver les fruits.*

Préparez du sable de riviere, faites-le bien sécher au grenier, puis faites cueillir le raisin ou autre fruit, quand le soleil donne dessus, car il faut qu'il soit sec. Faites un lit de sable dans une caisse d'un pouce d'épais ; rangez le fruit dessus ; jetez du sable sur le fruit ; continuez de faire de même de lit en lit, & quand votre caisse est remplie, fermez-la bien, afin que l'air ne puisse point y entrer ; & quand elle est bien bouchée, mettez-la dans un lieu sec, sans la remuer.

Il faut que le raisin que l'on veut garder ainsi ne soit pas tout-à-fait mûr.

L'on peut faire la même chose pour les poires, les pommes, les prunes, les cerises, les groseilles, les pêches, &c.

Il y en a qui le gardent dans la cendre ou paille d'avoine, & environnent leur vaisseau de celle qu'on appelle petite paille, dans laquelle le grain d'avoine s'est nourri. Il se garde deux ans si l'on veut.

D'autres mettent du millet en la place du sable : pour plus de sûreté on peut tremper la

## 70 FRU FRU.

queuë du raisin ou autre fruit dans la cire fonduë.

*Moyen de conserver les fruits à noyau, même les figues, proposé par M. Lemery.*

Prenez un pôt de terre, & l'emplissez de moitié miel & moitié eau commune, que vous aurez bien battu ensemble auparavant. Mettez-y vos fruits, frais cueillis; couvrez bien le pot: lorsque vous les tirerez du pot, mettez-les dans l'eau fraîche avant de les manger.

*Fruits secs.*

On fait sécher la plupart des fruits pour les conserver plus long-tems, comme les cerises, les prunes, les pêches, les abricots, les poires, les pommes, les raisins, les pois verts, &c. On n'en parlera point ici: on trouvera sous les noms particuliers la maniere de le faire.

FRUITS, *Secunda mensa*, ou *Bellaria*, s'entend de tout ce qu'on sert en dernier lieu au repas, & ce qu'on appelle communément *Desert*, composé d'ordinaire de fruits véritables, confitures, pâtisseries, fromages, compôtes & autres choses de cette sorte. Le fruit regarde le chef d'office ou celui qui fait cette fonction, & qui doit sçavoir pratiquer tout ce qui le compose.

FRUITERIE, *Cella fructuaria*, ou *Pomarium*. Lieu où l'on garde les fruits, sur-tout l'hiver.

La fruiterie doit être un lieu plus ou moins grand, selon le besoin qu'on en a. Il doit y avoir au milieu une table pour dresser les corbeilles qu'on veut servir; les murs doivent être garnis de tablettes bien rangées, pour y placer les fruits, avec les étiquettes volantes, qui marquent les espèces & leur maturité, par rapport à la suite des mois.

La fruiterie doit être impénétrable à la gelée: le froid gâte les fruits, & ceux qui ont été une fois gelés ne peuvent plus servir.

FRU. FUM. GAL. 71

Elle doit être exposée au midi, ou au moins au levant. L'exposition du nord est préjudiciable aux fruits.

La serre doit être bien percée, afin de donner de l'air aux fruits, pour empêcher qu'ils ne contractent un mauvais goût.

Le dedans doit être garni de tablettes de planches de chêne, & non de sapin, parce que le fruit en contracte facilement l'odeur, qui est fort désagréable.

FUMET, *Odor*, ou *Anima*. Certaine petite fumée qui sort du vin & des viandes, qui chatouille l'odorat aussi-bien que le goût, quand on boit & quand on mange. Ce mot s'emploie surtout à l'égard des perdrix, beccasses, lapreaux & autres.

G.

**GALANTINE.** Nous avons déjà dit ce que c'est qu'un Entremets de galantine à l'article du cochon de lait.

*Galantine de Poularde ou de Chapon.*

Prenez deux poulardes, desossez-les, ôtez-en proprement les peaux sans les trop décharner, & de la chair faites une farce avec un peu de lard, une tetine de veau, quelques champignons & truffes, un peu de mie de pain trempée dans la crème, & trois ou quatre jaunes d'œufs crus avec fines herbes, fines épices, un peu de persil & de ciboules, poivre & sel, le tout haché & pilé dans un mortier.

Etendez ensuite les peaux de vos poulardes; arrangez la farce dessus; sur la farce mettez un rang de lardons bien blancs & bien assaisonnés; sur les lardons un autre rang de jambon cru, ensuite un autre rang de lardons; puis un rang

de pistaches bien vertes , puis un rang de lardons , & continuez ainsi les couches jusqu'à la fin.

Cela fait , enveloppez tout cela dans les peaux en les pressant par un bout & les roulant. Quand elles sont roulées , pliez-les dans un linge & les ficeliez.

Garnissez le fond d'une marmite de la grandeur de vos deux poulardes de bardes de lard & de tranches de bœuf battu avec fines herbes , fines épices , sel , poivre , oignons , panais & carotes ; mettez-y vos deux poulardes ; assaisonnez & garnissez dessus comme dessous , & faites cuire à petit feu , feu dessus & dessous.

Quand elles sont cuites & égouttées , ôtez la ficelle & le linge qui les enveloppe ; coupez-les par tranches , garnissez-en le fond d'un plat , & jetez par dessus un ragoût de truffes vertes. ( Voyez au mot *Truffe* , la manière de la faire ; ) arrangez vos truffes de façon qu'elles se trouvent seulement dans les intervalles , & qu'elles ne couvrent point la galantine , & servez chaudement.

On peut aussi servir cette galantine avec une essence de jambon par-dessus.

*Galantine d'une tête de Veau.*

Echaudez bien la tête de veau , levez-en la peau ; remplissez-la d'une farce de poularde , & la garnissez de lardons de lard , de jambon & de pistaches comme les poulardes en galantine , & la faites cuire à la braïse , roulée , ficelée & pliée dans un linge , comme on vient de le dire.

Quand elle est cuite , coupez-la par tranches & la servez avec le même ragoût que les poulardes.

On fait de même des galantines d'une peau de flanchet de bœuf , d'une peau d'éclanche de mouton bien dégraissée , ou bien d'un gigotin de

de veau. On se sert de la même farce, on la garnit de la même façon, on les fait cuire, on les sert de même que les poulardes. Ce n'est que la peau qui sert d'enveloppe qui déguise la galantine.

Voyez quelles sont les qualités & les propriétés des viandes que l'on met en galantine, & consultez en même tems l'article *Farce*.

*Galantine de cuisses de Dindon.*

Choisissez des cuisses de gros dindons, desosse-les & les aplatissez le plus que vous pourrez; étendez dessus une farce de blanc de volaille, graisse de bœuf, lard blanchi, persil; ciboule, une pointe d'ail, sel, poivre, six jaunes d'œufs pour liaison; mettez sur cette farce une couche de truffes, ensuite une de pistaches, puis une de lard, ensuite une de jambon, continuez de même jusqu'à la fin, & couvrez par-dessus de même farce que dessous.

Roulez ensuite les cuisses dans des morceaux d'étamine bien propres, ficelez tout autour, & faites cuire dans une bonne braisè avec du vin blanc.

Quand elles sont cuites & refroidies dans la braisè, servez-les sur une serviette.

*Galantine de Poulets.*

Flambez, épilchez & coupez par la moitié deux bons poulets gras; desosse-les & les mettez dessus une bonne farce fine; faites de même qu'aux cuisses de dindon. Quand ils sont cuits, tirez-les tout chauds de leur braisè, & servez avec une bonne essence.

On peut aussi les servir froids pour Entremets comme les cuisses de dindon.

**GALERE.** Prenez une casserole faite en forme de galere, ou bien servez-vous d'une poissonniere ovale; mettez-y des bardes de lard assez grandes pour enveloper ce que vous

y ajouterez ; étendez dans toute la largeur de la casserole une farce à poupeton. (Voyez au mot *Poupeton*, de quoi cette farce est composée ; mettez dans cette farce un ragoût de ce que vous jugerez à propos, que l'on fait pourtant pour le mieux de lapins cuits à la braise, lardés de moyen lard, de petites tranches de jambon, de foies gras, de ris de veau, de champignons : le ragoût doit être froid avant de le mettre dans la farce ; couvrez-le de la même farce, & mettez cuire au four, ou bien feu dessus & dessous pendant deux heures.

Quand votre galere est cuite renversez-la sens dessus dessous ; ôtez les bardes de lard, dégraissez-la bien ; dressez-la dans un plat, ouvrez-la par le milieu, & si elle est sèche, humectez-la avec un bon coulis des ossemens de vos lapins. Il faut avoir deux douzaines d'hateletes de ris de veau, que vous piquerez dedans, une douzaine de chaque côté en forme de rames de galere.

**GALETTE**, *Scriblita*. Espece de gâteau cuit au four. On en fait de plusieurs manieres.

*Galette commune.*

Pâtrissez deux litrons de belle farine avec trois quarterons de beurre frais, & quantité suffisante d'eau & de sel. On commence petit à petit à pâtrir la pâte ; & à mesure qu'on la pâtrit ferme, on y ajoute de l'eau, & on continue de même jusqu'à ce que la pâte soit molasse. Cela fait, mettez-la en boucle, applatissez-la avec le rouleau, ayant soin de poudrer la table de farine, crainte que la pâte ne s'y attache ; donnez-lui seulement un bon pouce d'épaisseur, dorez & mettez cuire au four.

*Galette feuilletée.*

Si vous voulez que votre galette soit feuilletée, après avoir fait la pâte de la même ma-

nière que la précédente, & bien maniée en l'appplatissant avec le rouleau; pliez-la en quatre, applatissez-la encore & la pliez de la même façon, faites cela jusqu'à trois ou quatre fois; formez votre galette & la mettez au four.

*Galette aux œufs.*

Ayant préparé la farine, comme on l'a dit; mis le beurre & le sel, cassez-y des œufs (il en faut quatre ou cinq pour la dose de farine marquée ci-dessus;) detrempez le tout ensemble, comme on l'a dit, & votre galette étant achevée, mettez-la cuire au four.

*Galette galeuse.*

Préparez la pâte comme la précédente, excepté qu'avant de la pétrir on met l'eau & le beurre, du fromage affiné coupé par petits morceaux. (on se sert indifféremment de fromage de gruyeres ou du vachelin, ou de tout autre, pourvu qu'il soit affiné.) Cette pâte étant faite, étendez-la sur le tour ou sur la table; formez-en la galette, & avant de la mettre au four, garnissez-la par-dessus de morceaux de fromage épars çà & là, & la mettez cuire pendant trois quarts d'heure.

**GALIMAFRE'E**, *Diversorum ciborum miscellanea*. Ragoût composé de plusieurs restes de différentes viandes qu'on met dans une casserole avec eau, sel & poivre quand c'est de la viande blanche, & lorsque c'est de la viande grise, on y ajoute un peu de vinaigre ou du vin avec une pointe d'échalotes, de rocamboles ou d'ail, selon le goût des personnes pour lesquelles on apprête ce ragoût. Les viandes dont on fait des galimafrées, doivent être dépecées par morceaux.

*Autre Galimafrée.*

Pour mettre une épaule de mouton, ou autre viande de boucherie en galimafrée, levez la

peau de l'épaule de mouton, qu'elle tienné néanmoins au manche; hachez la chair menue, passez-la à la casserole avec lard fondu, fines herbes, sel, poivre, muscade, champignons, citron verd, & du bouillon pour cuire le tout ensemble; ensuite dressez-le sous la peau: vous pouvez le panner & le colorer, & y mettre un bon jus en servant.

**GARDON**, *Gardo* ou *Gardio*. Petit poisson d'eau douce qu'on met au rang des poissons blancs. Il se pêche comme le goujon, & s'apprête en cuisine comme la carpe. Voyez *Carpe*.

**GATEAU**, *Placenta* ou *libum*. Piece de pâtisserie assez commune. On en fait de plusieurs façons, il y a le gâteau ordinaire qui se façonne ainsi,

*Gâteau ordinaire.*

Prenez de la farine selon la grandeur que vous voulez donner à votre gâteau; mettez-la en rond sur le tour, ou bien sur une table qui soit propre; détrempez-la avec du beurre bien manié, eau & sel; il faut autant pesant de beurre que de farine & fromage mou non écrémé, & un peu essuyé. Incorporez bien le tout en le pétrissant, de manière que la pâte soit maniable.

Cela fait, mettez-la en boule, applatissez-la avec le rouleau; étendez dessus de la farce de votre fromage mou, pliez-la après en quatre, en recommençant ainsi trois ou quatre fois; après cela étendez votre pâte, formez-en votre gâteau en rond ou triangulaire, dorez-le & le faites cuire au four. Cette manière de faire le gâteau le rend mollet & comme feuilleté.

*Autre façon.*

Prenez environ deux litrons de farine, une livre de beurre frais manié entre les mains, & une chopine de bon lait avec lequel vous détrempez votre pâte; mettez-y du sel à dis-

cretion & quatre œufs frais ; pétrissez bien le tout petit à petit, mettant votre lait peu à peu & à mesure que vous la pétrissez. Votre pâte étant ferme, achevez de former votre gâteau, comme on a dit, & le faites cuire de même : il faut trois ou quatre heures pour le cuire. Cette espece de gâteau est plus pesante que la précédente ; il faut pour tous les gâteaux que le four soit raisonnablement chaud.

*Gâteau feuilleté.*

Prenez trois quarterons de fleur de farine que vous détrempez à l'eau & au sel sans beurre ; la pâte étant pétrie un peu molle, vous la mettez en boule, & la laissez reposer environ demi-heure afin qu'elle se ressuie ; ensuite étendez-la avec le rouleau, applatissez-la jusqu'à un doigt d'épaisseur, en la poudrant de fois à autre de farine. La pâte étant ainsi étendue, prenez de bon beurre frais, étendez-en tout du long de l'abaisse ; pliez votre pâte en double, de sorte qu'elle renferme le beurre.

Cela fait, étendez encore votre pâte & l'applatissez bien mince avec le rouleau ; pliez-la encore, & continuez vos lits de beurre ; repliez-la de même jusqu'à quatre à cinq fois en la poudrant de farine à chaque fois ; & à la dernière fois que la pâte est en boule, vous l'étendez de l'épaisseur que vous voulez que soit le gâteau ; dorez-le & le faites cuire.

Si l'on veut faire davantage de pâte, on augmente la dose de tout ce qui y entre, autrement ce ne seroit que du demi-feuilletage.

*Gâteau aux œufs.*

Prenez un litron de farine, délayez-la avec huit œufs & une cuillerée de bonne levure de bière, & au défaut d'un morceau de levain gros comme une noix, un quarteron & demi de beurre frais fondu & sel ; le tout étant

bien manié, couvrez-le d'un linge chaud & l'approchez du feu, enforte qu'il n'en sente la chaleur que légèrement : il faut l'y laisser environ une heure, afin que cette pâte s'enfle.

Mettez ensuite ce gâteau dans une tourtiere, après y avoir fait fondre un quarteron de beurre frais, feu dessus & dessous. Ce gâteau étant cuit, on le sert tout chaud.

*Gâteau Flaman.*

Prenez ce que vous voulez de fleur de farine ; deux œufs frais pour deux litrons, demi-livre de beurre frais, de bon lait & du sel raisonnablement. Cela prêt, détrempez votre pâte à l'ordinaire avec gros comme le pouce de levain ; cette pâte étant faite, posez-la sur une feuille de papier, & la couvrez d'une serviette bien chaude ; laissez-la fermenter auprès du feu pendant cinq quarts d'heure, puis formez-en votre gâteau que vous mettrez cuire au four.

*Gâteau d'amandes.*

Faites une pâte à l'ordinaire, avec beurre & deux ou trois jaunes d'œufs ; faites une fontaine au milieu de votre farine, où vous mettrez tout cela ; ajoutez-y une demi-livre de sucre, autant d'amandes pelées, & pilées menu, une bonne pincée de sel & un peu d'eau de fleurs d'orange.

Maniez bien le tout, & en faites une pâte de bonne consistance ; étendez-la avec le rouleau sur du papier graissé de beurre ; que le gâteau ait un pouce d'épais ; dorez-le, & le mettez cuire au four.

*Gâteau mollet.*

Ayez un fromage mou, demi-livre de beurre frais, presque un litron de farine, du sel à proportion ; détrempez le tout ensemble avec de l'eau froide ; pétrissez-le bien ; donnez après quelque forme que vous voudrez à ce gâteau, & le faites cuire.

*Autre sorte de gâteau.*

Prenez de la fleur de farine ce que vous voudrez ; détrempez-la avec de la crème de lait pur, battuë long-tems auparavant avec la main : sur une livre de farine , mettez une demi-livre de beurre. Cette règle doit servir pour le plus ou le moins de *gâteaux* , qu'on veut faire. Ajoutez à cette pâte un peu de fromage mou ; il est bon qu'elle soit un peu ferme. Quand elle est en bon état , on en forme les *gâteaux* , qu'on dore , & qu'on fait cuire ensuite.

*Gâteau galeux ou de fromage.*

Faites la pâte comme ci-dessus ; faites-en une abaisse pour former votre gâteau ; étendez dessus de petits morceaux de fromage de graiere , ou autre affiné , avec du beurre , & faites-le cuire. Il y en a qui au lieu de lait détrempent leur pâte simplement avec de l'eau : elle n'en est pas si pesante , & même quand le beurre est bon , le gâteau en est plus délicat.

*Gâteau Bourgeois.*

Prenez un litron de fleur de farine , ou davantage , huit œufs avec un morceau de levain gros comme une noix , une cuillerée de biere , si vous en avez ; mêlez-y un quarteron & demi ou demi-livre de beurre frais , qu'il faut faire fondre ; pétrissez le tout avec du lait & du sel raisonnablement.

La pâte étant faite , couvrez-la d'un linge chaud ; approchez-la du feu , de maniere que la chaleur ne s'en fasse sentir que legerement ; laissez-la ainsi se chauffer , afin qu'elle s'enfle ; faites ensuite cuire le gâteau dans une tourtiere graissée de beurre tout autour , feu dessus & dessous. Trois quarts-d'heure suffisent pour cuire ce gâteau.

*Gâteau Gregois.*

\* Prenez un litron de belle farine , un œuf frais,

## 80 G A T. G A T.

un quarteron de bon beurre frais, que vous ferez fondre avant que de l'employer ; mêlez-y de bon lait, gros comme le pouce de levure de biere, & du sel ; détrempez le tout petit à petit ; pétrissez-le de maniere que la pâte en soit maniable ; mettez-la sur une serviette chaude, pour l'approcher du feu, afin de la faire lever. Quand elle l'est suffisamment, ce qui se remarque quand la pâte forme comme une maniere d'écaillés, on en fait un gâteau, qu'on fait cuire au four à l'ordinaire.

*Gâteau à la Bourguignone.*

Pétrissez deux litrons de farine avec eau, sel & une livre de beurre frais ; maniez bien ce beurre en le pétrissant, afin de l'amollir ; mettez-y du fromage affiné, coupé par morceaux ; que le tout soit bien pétri ensemble avec eau & sel, afin que la pâte soit bien faite. Pour cela, applatissez encore cette pâte, quand elle est presque faite liez-la & lui donnez cette façon, jusqu'à trois ou quatre fois, c'est ce qui la rend légère & friande. Cela fait, formez le gâteau de l'épaisseur d'un pouce ; dorez-le avec un jaune d'œuf, puis faites-le cuire au feu.

*Petits gâteaux pour le déjeuner.*

Prenez de bonne farine ce que vous jugerez en avoir besoin, du beurre frais, pétrissez l'un & l'autre avec eau & sel. Il faut demi-livre de beurre pour un litron de farine ; & en pétrissant la pâte, après l'avoir applatie plusieurs fois, il faut la plier de même que la précédente, c'est ce qui rend ce gâteau comme feuilleté, & très-délicat.

Cela fait, on forme les gâteaux ronds ou triangulaires. On les fait cuire au four : ils ne veulent sentir le feu que peu de tems.

*Gâteau de Compiègne.*

Pour faire un gâteau de Compiègne, prenez de la farine ce que vous en voudrez ; mettez-en

un tiers de côté, dans ce tiers un quarteron de levure de biere; délayez-la avec de l'eau chaude, c'est-à-dire plus que tiède; pétrissez-la un peu molle; mouillez-la, & la mettez lever dans une nape bien envelopée, l'espace d'une demi-heure en hiver, & point en été. Pendant ce tems mettez le reste de la farine sur la table; faites un trou au milieu; mettez-y un quarteron de sel fin, des œufs & du beurre à proportion de la farine; jetez le beurre par petits morceaux avec les œufs, un peu d'eau; mêlez le tout ensemble, & ensuite la farine. Quand le tout est bien mêlé, pétrissez trois fois, ensuite étendez-la; mettez la pâte du levain par-dessus bien étendu; coupez-la plusieurs fois avec les mains, pour la mettre en différens tas; quand elle est bien mêlée avec le levain, donnez-lui encore trois tours avec les mains; mettez dans cette pâte du citron verd haché très-fin. Quand la pâte est faite, mettez-la dans un carton bien beurré, & fait exprès de la façon d'un boiffeau. On le fait à peu près de la grandeur que l'on veut que soit le gâteau; & on le fait cuire au four: quand il est cuit, on ôte le carton, on beurre le dessus avec de bon beurre fondu & un doroir, & on jette par-dessus de la petite nompaille.

*Gâteau au lard.*

Faites une pâte brisée très-fine; dressez un gâteau à l'ordinaire; mettez par rangées & fort près des lardons de petit lard de la hauteur ou un peu plus du gâteau, qu'il soit bien égal; mettez-le cuire au four, & le servez froid. Il faut un peu coucher les lardons, & ne pas tout-à-fait tant saler la pâte qu'à l'ordinaire par rapport au petit lard.

*Gâteau à la Rambouillet.*

Coupez deux noix de veau, que vous étendrez

comme une grande assiette ; faites-les piquer de menu lard ; parez-les par dedans ; garnissez une casserole de bardes de lard ; étendez-y une de ces noix de veau , le lard en-dessous ; mettez une farce par-dessus ; faites un ragoût de ris de veau , champignons , queue d'écrevisses , quelques capres & assaisonnemens , & les faites cuire. Quand il sera cuit , ajoutez à ce ragoût une douzaine de moviettes desossées , & farcies d'une farce de ce qu'elles ont dans le corps , avec lard , une plaque de ris de veau blanchi , graisse de bœuf assaisonnée & liée de deux jaunes d'œufs , que vous avez pliés dans le mortier. Ces moviettes étant farcies , faites-les cuire à la braise ; étant cuites & d'un bon goût , ajoutez-les & les mettez dans le ragoût avec une échalotte hachée & un jus d'orange ; arrangez le tout dans la noix de veau , qui est dans la casserole ; recouvrez d'un peu de farce l'autre noix de veau par-dessus ; ficelez avec une aiguille à brider ; faites cuire , feu dessus & dessous ; étant cuit , dressez-le dans un plat , & le garnissez de hachelettes de ris de veau piqué par-dessus , & servez avec essence de jambon & jus de citron pour entrée.

*Gâteau Royal.*

Coupez une noix de veau de la largeur d'une assiette , que vous ferez piquer de menu lard ; coupez-en une autre de la même largeur sans la piquer , pour la couvrir ; garnissez une petite casserole de bardes de lard ; renversez la noix piquée dedans , le lard en-dessous ; faites une petite abaisse de farce liée au fond sur la noix de veau ; faites monter un petit bord de la même farce tout autour ; mettez-y un ragoût de foies gras , truffes vertes , &c. Couvrez le ragoût d'un peu de farce fort mince & de l'autre noix de veau ; passez la main dans deux œufs battus ,

& le dorez. Couvrez-le de deux ou trois bardes de lard ; mettez-le cuire au feu , dessus & dessous un peu moins. Etant cuit , servez-le avec une essence de jambon , & jus de citron pour entrée.

*Gâteau de filets de poisson.*

Prenez des filets de saumon , d'étrurgeons ; d'anguille , de carpe , de brochet , de tanche & de perche. Quand tous ces filets sont tirés , prenez le reste des chairs , qui sont restées sur les arêtes ; faites-en un godiveau , ou farce bien liée ; frottez le fond de la casserole de beurre ; mettez dessus du papier bien beurré ; étendez la farce dessus en maniere de poupeton , & avec le blanc d'œuf polissez le godiveau de maniere que cela paroisse comme un puits ; arrangez-y vos filets de poissons par rang ; ensuite mettez-y des truffes , des pistaches & des jaunes d'œufs comme à une galantine , étant assaisonné de toutes les épices nécessaires ; couvrez-le du même godiveau , & le mettez cuire au four ; étant cuit , retirez-le & le laissez refroidir ; renversez-le sur un plat ; pannez-le de chapelure de pain bien fine , & le servez sur une assiette blanche pour Entremets.

*Gâteau de Savoye.*

Foïettez en neige une douzaine de blancs d'œufs ; mêlez-y peu à peu les jaunes , & autant pesant de sucre en poudre , que les douze œufs ; coupez en long un quarteron de pistaches pelées , & autant d'amandes douces coupées de même ; passez-les dans une casserole avec du sucre , comme pour griller ; ajoutez-y du citron verd rapé ; jetez cela dans votre pâte , & mêlez bien le tout ensemble ; versez-le dans une casserole ou poupetonniere , & le mettez cuire au four ; étant cuit à propos , faites une glace blanche avec du blanc d'œuf , du sucre en poudre & jus de citron ; battez bien le tout ensemble , & en couvrez le

*gâteau* ; faites-y quelque petit dessein dessus avec de l'écorce de citron confit coupé ; mettez-le un moment au four pour sécher la glace ; ensuite retirez-le de la casserole , dressez-le dans un plat , & le servez pour Entrée.

*Autre façon.*

Prenez deux livres de sucre bien pilé , vingt jaunes d'œufs , de la fleur d'orange pilée , du citron confit , du citron verd bien haché ; battez le tout ensemble ; ayez vingt - quatre blancs d'œufs à part ; fouettez-les bien ; qu'ils soient bien montés ; mêlez-les avec le sucre & les jaunes d'œufs ; mettez-y légèrement une livre de farine passée au tamis ; mêlez le tout ensemble ; ayez une casserole ronde de la grandeur que vous voulez faire votre gâteau ; passez-y par-tout du beurre fondu affiné ; renversez-le sens dessus-dessous , pour que le beurre s'égoutte de ce qu'il y aura de trop ; & quand il est figé mettez dedans la casserole votre *gâteau* ; saupoudrez-le de sucre fin ; faites-le cuire ; que le four ne soit pas trop chaud. Quand il est cuit & refroidi , glacez-le d'une glace blanche , & faites quelque dessein avec des confitures. Quand il a belle couleur , on le peut servir sans être glacé.

On peut mettre sur quinze œufs une livre de sucre , & un peu plus d'une demi-livre farine.

*Gâteau de Savoye frit.*

Prenez du *gâteau* , qui a déjà servi ; coupez-le en tranches , & après en carreaux ; un demi-quart-d'heure , avant que de les frire , trempez-les dans du lait ; vous les égoutterez sur une nape , & les farinerez ; faites-les frire de belle couleur , & les glacez avec du sucre & la pelle rouge ; servez-le pour un plat d'Entremets , ou pour garnir quelques autres plats d'Entremets sucrés.

*Gâteau de pistaches.*

Ayez six onces de pistaches, & deux onces d'amandes douces pelées; faites blanchir une côte de citron verd confit; hachez-la, & pilez bien le tout ensemble, en y ajoutant deux blancs d'œufs, puis le passez par un tamis; pesez autant de sucre en poudre que de pâte; mêlez le tout ensemble; ensuite soûettez huit autres blancs d'œufs, mêlez-les peu à peu, afin que cela se délaye mieux; ajoutez y quatre jaunes d'œufs, que vous mêlerez bien; faites un moule de papier; versez votre composition dedans, & le mettez cuire deux heures au four. Il faut plus de chaleur dessous que dessus. Quand il est cuit, vous le tirez du four, l'ôtez du papier, & le servez pour Entremets. On peut le servir glacé.

*Gâteau de Lievre.*

Prenez un ou deux lievres, dépouillez-les; & les desosse; mettez la chair sur une table avec une livre & demie de jambon cru maigre, des champignons, des truffes, du persil, de la ciboule, une rocambole; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs crus, le tout bien haché ensemble; coupez du lard en dés de la grosseur d'une petite lentille: il faut qu'il y ait la valeur de deux tiers de lard, comme de viande; mêlez bien le tout ensemble; garnissez une pouce-tonniere ou une casserole de bardes de lard; mettez-y la composition du lievre haché; formez du tout une boule; couvrez-la de bardes de lard, & la faites cuire feu dessus & dessous, ou bien au four; étant cuite, si vous voulez la servir chaude pour Entrée, dressez-la dans un plat, & la fendez en quatre, que les morceaux se tiennent; garnissez ce gâteau d'un saingaraz de jambon; jetez le jus par-dessus, & le servez chaudement. L'on sert ce gâteau de

lievre froid pour Entremets ; étant cuit , laissez-le refroidir dans son jus , & le coupez par tranches sur une serviette : on s'en sert pour servir d'autres plats d'Entremets , comme jambon , hure & daube.

*Gâteaux de Lievre frit.*

Prenez des tranches de *gâteau de lievre* ; comme celui qui est expliqué ci-après ; trempez-les dans une pâte à frire & les servez ; vous ferez une pâte avec de la farine , une cuillerée d'huile d'olive , un peu de sel & du vin blanc ; vous délayez bien cette pâte avec une cuiller : il ne faut pas qu'elle soit trop claire ; trempez dedans les filets de *gâteau de lievre* ; faites-les frire de belle couleur & servez.

*Gâteau de Lievre froid.*

Prenez un lievre & un gigot de mouton , ôtez-en toute la viande & toutes les filandres ; hachez bien le tout ensemble avec du jambon , une pointe d'ail , persil , ciboules , champignons ; quand le tout est bien haché , assaisonnez - le de sel , gros poivre , épices mêlées , & le mouillez d'une chopine de crème , ou d'une chopine de vin blanc ; ajoutez-y six jaunes d'œufs , environ deux livres de lard coupé en petits dés ; mêlez le tout ensemble avec la main ; foncez une casserole de bardes de lard & tout le tour , que cela soit bien uni ; mettez-y dedans toute la farce , & la couvrez par-dessus de bardes de lard & d'une feuille de papier ; couvrez d'un couvercle , qui bouche bien , & couvrez le tout avec de la pâte faite de farine & de vinaigre ; faites-le cuire au four pendant trois heures ; laissez-le refroidir dans la même casserole ; retirez-le & le parez , & servez froid dessus une serviette.

Un *gâteau* de lievre est un composé de toutes sortes de gibiers, mais il faut toujours un lievre. Pour faire un *gâteau* de lievre chaud, on le fait encore comme celui-ci, & on met dans le milieu de la farce un ragoût de pigeons ou autres; on le finit de même, & on le sert avec une essence, quand il est bien essuyé de sa graisse.

*Gâteau de Lievre grillé.*

Prenez du *gâteau* de lievre, comme celui qui est expliqué ci-dessus; coupez-le en tranches proprement, & trempez chaque morceau dans du beurre fondu; pannez-les & les faites griller de belle couleur, & servez avec une bonne essence.

*Gâteau de mille feuilles.*

Faites un feuilletage brisé, abattez cinq abaisses de l'épaisseur d'un écu, qu'elles soient toutes d'une égale grandeur de celle de dessus; découpez le milieu en fleur de lys, ou en cœur; faites-les cuire au four; quand elles sont cuites & refroidies, mettez dessus chacune des confitures de l'épaisseur d'un écu, & les mettez après l'une sur l'autre, celle qui est découpée par-dessus toutes les autres; unissez bien tout autour, en coupant ce qu'il y a de trop; s'il y a des trous dans le tour, remplissez avec les rognures; ayez une glace blanche; quand le *gâteau* est bien séché, faites le sécher dans le four; faites après des desseins avec des confitures, comme gelée de groseilles & pistaches pilées & mêlées avec du sucre fin; vous le servez ensuite dessus une serviette.

*Gâteau au ris.*

Faites cuire une demi-livre de ris, comme pour faire un potage au blanc; quand il est cuit & bien épais, mettez-le dans une pâte brisée, faite avec un litron de farine, trois quarterons de beurre, quatre blancs d'œufs, un peu de sel, ce qu'il en faut pour un *gâteau* ordinaire; mettez

## §§ G A T. G A T.

la pâte & le ris dans un mortier ; pilez le tout ensemble ; dressez ensuite votre gâteau à l'ordinaire , dorez-le & le faites cuire au four sur une feuille de papier beurré , & le servez chaud.

*Gâteau de puits d'amour.*

Faites un feuilletage , étendez-le de l'épaisseur d'un écu ou de deux florins ; mettez un plat par-dessus de la grandeur que vous voulez faire votre gâteau ; coupez la pâte tout autour ; mettez cette abaisse sur un plafond ; ensuite prenez un autre plat qui soit plus petit d'un pouce ; refaites une autre abaisse ; coupez-la dans le milieu , & en enlevez la pièce de six pouces en rond , selon la grandeur du gâteau ; mettez le colier sur la première abaisse ; faites quatre parties aussi grandes que vous le jugerez à propos , pour le moins de quatre pouces de hauteur ; elles se font du même feuilletage ; faites cuire le tout au four ; étant cuit , poudrez le gâteau de sucre , & le glacez avec la pelle rouge ; que les parties soient glacées de tous côtés ; formez un petit cordon de la longueur de quatre ou cinq pouces , pour imiter les seaux d'un puits : le cordon doit être cuit au four , & glacé de même que le reste ; faites ensuite cinq petits choux gros comme le poing ; étant cuits , fendez-les par le coin , & sans les séparer ; farcissez-les de gelée de groseilles , ou de marmelade d'abricots ; dorez-les avec du beurre fondu ; ensuite poudrez-les de sucre , & les glacez avec la pelle rouge ; dressez le gâteau dans le plat où vous voulez le servir , & remplissez le cœur de votre puits d'amour de gelée de groseilles , ou de marmelade d'abricots ; ayez ensuite dans une casserole du caramel bien chaud , trempez-y de vos parties & les posez sur votre puits d'amour en croix , en les faisant toucher en haut les unes contre les autres ; ensuite trempez le bout de votre chaîne  
dans

dans le caramel, & l'attachez au haut de vos parties, de maniere que cela imite la chaîne & les seaux d'un puits; mettez ensuite un de vos choux sur le haut, & les autres quatre dans les intervalles des parties; servez votre *gâteau* pour Entremets: on le fait aussi grand & aussi petit qu'on le veut, cela dépend de la fantaisie de l'Ouvrier.

*Gâteau de Bœuf.*

Prenez un morceau de tranche de bœuf tendre, faites-le hacher avec un morceau de jambon, tetines de veau; étant bien haché, prenez un bon morceau de lard, que vous couperez en dés; maniez-le avec la viande hachée; assaisonnez-le de sel, fines épices, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, échalotes, le tout haché très-fin, thim, laurier, basilic en poudre, un demi-verre d'eau-de-vie; foncez une poupetonnière de bardes de lard; mettez dedans la farce; après l'avoir bien mêlée couvrez-la de bardes de lard; mettez le couvercle de la poupetonnière; bouchez le tour avec une pâte faite avec de la farine & du vinaigre; faites-la cuire cinq ou six heures dans le four à feu doux; laissez le tout refroidir dans sa braïse, le servez froid sur une serviette pour Entremets.

*Gâteau à l'Angloise.*

Prenez deux poignées de farine, une chopine de lait, un demi-setier de crème; délayez la farine avec le lait & la crème; mettez-y une demi-livre de raisin sec haché avec une demi-livre de graisse de bœuf, un peu de coriandre, de muscade rapée, un quarteron de sucre, de l'eau de fleurs d'orange, un peu d'eau de vie; mêlez bien le tout ensemble; beurrez le fond d'une casserole de la grandeur du plat d'Entremets.

mets que vous devez servir ; mettez dedans ce gâteau ; faites-le cuire au four ; quand il est cuit retirez-le & le glacez avec du sucre & la pelle rouge.

*Gâteau à l'Italienne.*

Mettez dans une casserole un demi - setier d'eau , un peu de sel , un quarteron de beurre , deux ou trois zestes de citron verd ; faites bouillir cette eau sur un fourneau ; ôtez les zestes de citron ; mettez de la farine autant que l'eau en pourra boire ; faites-la bien défécher & la mettez refroidir ; délayez ensuite cette pâte avec des œufs autant que la pâte en peut boire ; mettez-y ensuite de l'eau de fleurs d'orange , biscuits d'amandes écrasées ; dressez-les sur un plat-fond de la grosseur d'un œuf ; faites-le cuire au four ; glacez-les avec du sucre & pelle rouge.

*Gâteau de verjus en bignets.*

Prenez une pâte de feuilletage , coupez-la comme si vous vouliez faire de petits pâtés ; mettez dedans des confitures de verjus , couvrez-les d'une autre abaisse ; mouillez les bords pour bien soudre ensemble ; faites-les frire de belle couleur dans du sain-doux ; mettez-les égoutter sur un linge blanc : on peut avec toutes sortes de confitures faire de ces especes de gâteaux.

*Gâteau à la Brie.*

Prenez du fromage de brie qui soit bien gras , pétrissez-le avec un litron & demi de farine , trois quarterons de beurre , très-peu de sel ; mettez cinq ou six œufs pour délayer votre Pâte. Quand elle sera bien paitrie , vous la mouillerez pour la laisser reposer une heure , ensuite formez votre gâteau à l'ordinaire pour le faire cuire.

*Gâteau fourré.*

Prenez de la pâte à feuilletage , formez deux gâteaux égaux , pour en faire un plat d'Entrée.

mets , de l'épaisseur de deux écus chacun ; mettez sur le premier des confitures ; laissez un doigt de bord , que vous mouillerez avec un doroir trempé dans l'eau ; mettez le second gâteau sur le premier , & les collez bien ensemble en les maniant avec les doigts tout autour ; après les avoir un peu façonnés , dorez-les avec de l'œuf battu , & faites-le cuire au four.

Quand il est cuit & sortant du four , passez dessus un doroir trempé dans du beurre ; jetez par-tout par-dessus de la petite nompaille : une autre fois pour changer en la place de nompaille , mettez-y du sucre fin , & la pelle rouge par-dessus pour le glacer.

*Autre maniere de faire un Gâteau.*

Prenez deux blancs d'œufs frais , ôtez-en le germe ; frotez-les le plus long-tems que vous pourrez ; mettez dedans un quarteron de fleur de farine , autant de sucre broyé ; battez bien le tout ensemble ; versez -y un peu d'eau-de-vie , un peu de corriandre en poudre ; mêlez le tout ensemble ; étendez-le sur du papier menu , large comme des assiettes ou environ ; saupoudrez-le de sucre , & les faites cuire au four.

GAUFRE, *Crustolum tessellatum*. Menuë pièce de pâtisserie , qui se fait beaucoup dans certaines Provinces , & chez les bourgeois.

*Façon de faire des Gaufres.*

Prenez de la fleur de farine , la plus fine que vous pourrez avoir , & selon la quantité que vous voudrez faire de *gaufres* ; mettez cette farine dans une terrine ou autre vase ; versez-y petit à petit du lait pour détremper la farine ; assaisonnez-la de sel à discrétion , & de beurre fondu filé.

Délayez bien le tout avec une cuiller de manière qu'il n'y reste point de pâtons ; ajoutez-y

## 92 GAUF. GAUF.

du sucre en poudre ; remuez bien la pâte , & qu'elle soit un peu plus forte que de la bouillie , quand elle est cuire.

Cela fait , prenez le *gaufrier* , mettez - le chauffer sur un petit feu clair , il faut qu'il soit presque rouge ; étant chaud d'un côté , vous le tournez de l'autre , afin qu'il chauffe également , & quand il l'est des deux côtés , ouvrez - le , graissez - en le dedans de beurre ou de lard ; ensuite versez - y de la pâte avec une cuiller à pot , & l'étendez.

Fermez doucement ce *gaufrier* , remettez - le sur le feu ; laissez - l'y jusqu'à ce que vous jugiez à propos que la *gaufre* soit cuite de ce côté - là ; tournez alors le *gaufrier* de l'autre côté ; la *gaufre* étant cuite, tirez - la de dedans le *gaufrier* avec un couteau.

*Gaufres à fromage.*

Détrempez la pâte , comme on l'a dit , sans sucre ; ayez de bon fromage affiné , de gruyere ou autre ; coupez - le par petits morceaux fort minces ; jetez - les dans la pâte ; délayez bien le tout ; mêlez - y un verre de vin , & faites les *gaufres* à l'ordinaire.

Les premières *gaufres* ne sont pas quelquefois bien ; souvent le *gaufrier* trop chaud ou pas assez chaud en est la cause ; cela provient aussi de la pâte trop forte ou trop claire ; on juge de cela aisément : il y en a qui ne détrempent leurs *gaufres* qu'avec de l'eau , elles ne sont pas si délicates que les premières.

*Gaufres au sucre.*

Ayez huit œufs , une livre de sucre , autant de beurre fondu ; mêlez bien le tout en le battant ; ajoutez - y trois quarterons de farine ; délayez - la petit à petit avec les œufs & le sucre , jusqu'à ce que cette pâte ait acquis un peu de consistance ; on en fait d'abord l'essai , afin

de jager au goût si cette pâte est assez fine, si non on y ajoutera du sucre & du beurre.

La pâte étant en bon état, on prend les fers, qui doivent être chauds comme il faut; on les frote de beurre frais fondu, avec une plume, ou autre chose, puis avec une cuiller on verse de cette pâte dessus: une bonne cuillerée à bouche suffit pour chaque gaufre. On remet les fers sur un feu clair, pour cuire les gaufres: on les retourne; étant cuites, on les tire; ainsi du reste.

*Autre façon.*

Prenez une demi-livre de sucre fin, une demi-livre de farine, deux œufs, du citron verd haché très-fin, de l'eau de fleurs d'orange, une demi bouteille de vin de Champagne, un peu de beurre fondu; délayez bien le tout ensemble; que la pâte soit un peu liquide. Quand on ne veut point mettre du vin de Champagne, l'on peut mettre un poisson d'eau-de-vie, avec de l'eau, ou bien de la crème; quand la pâte est bien mêlée, faites chauffer le fer à *gaufres* sur un fourneau; frotez-le un peu avec de la bougie, pour que les gaufres ne tiennent pas; faites cuire ainsi les *gaufres*, & les mettez toutes chaudes sur un fouleau; quand elles sont faites, il faut les mettre dans un lieu sec.

GELE'E, *Galarina*. On fait les gelées avec le suc des fruits murs, cuits avec du sucre à une consistance convenable.

Les gelées de fruits sont rafraichissantes, savonneuses & acides, & propres par conséquent dans l'acidescence des sucs contenus dans les premières voies, surtout quand on les dissout dans quelque liqueur convenable.

On fait de la gelée de plusieurs sortes de fruits: On trouvera sous les noms particuliers de ces

fruits, la maniere de faire ces différentes gelées.

*Gelées de toutes sortes de fruits.*

Prenez de telles sortes de fruits que vous jugerez à propos ; coupez-les par morceaux, faites-les cuire dans de l'eau plus ou moins à proportion de la dureté des fruits. Quand ils sont cuits passez-les dans un linge bien fort ; tirez-en le plus de décoction que vous pourrez ; mettez cette décoction dans un poëlon ou dans une bassine avec une pinte d'eau & une livre de sucre ; faites cuire le tout ensemble jusqu'à ce que votre gelée soit toute formée : ce que vous connoîtrez facilement si en prenant dans une cuiller & la renversant , elle tombe par gros morceaux , & non pas en coulant ou en filant ; vous pouvez aussi en mettre sur une assiette , & observer si elle ne coule point. Quand elle est cuite , tirez-la & la dressez.

Remarquez que toutes les gelées rouges & vertes , doivent cuire à petit feu , & être couvertes pendant qu'elles cuisent ; mais les gelées blanches doivent cuire à grand feu & découvertes.

On doit encore remarquer qu'il faut plus de sucre aux coins qu'aux autres fruits.

GELÉE DE GROSEILLES , voyez *Groseilles*.

GELÉE DE GRENADES , voyez *Grenades*.

GELÉE DE FRAMBOISES , voyez *Framboise*.

GELÉE D'ÉPINE-VINETTE , voyez *Poire*.

GELÉE DE VERJUS , voyez *Verjus*.

GELÉE DE CERISES , voyez *Cerise*.

GELÉE DE POMMES , voyez *Pomme*.

GELÉE DE COINS , voyez *Coin*.

GELÉE DE GROSEILLES VERTES , voyez *Groseilles*.

**GELÉE DE VIANDES**, *Jure carnibus elixis concretum*. On fait des gelées de viandes qui servent pour Entremets. La gelée de viande est un espèce de restaurant, mais plus alimentaire que médicameuteuse.

*Façon de faire les Gélées de viande.*

Prenez des pieds de veau, selon la quantité de gelée que vous voulez faire, un bon coq. Ayant bien lavé & épluché le tout, mettez-le dans une marmite avec de l'eau à proportion; faites cuire ces viandes & les écumez avec soin. Quand elles sont presque défaites, c'est signe que la gelée est assez faite: Il ne faut pas qu'elle soit trop forte.

Cela fait, ayez une casserole, mettez-y votre gelée; après l'avoir passée par l'étamine ou un linge, & l'avoir bien dégraissée avec deux ou trois ailes de plume, on y met du sucre à proportion, de la canelle en bâton, deux ou trois clous de giroffe, l'écorce de deux ou trois citrons dont on garde le jus. On fait cuire la gelée quelque peu avec ces ingrédients; puis pendant ce tems-là on fait la neige avec quatre ou cinq blancs d'œufs; on y presse le jus de citron, on verse le tout dans la gelée en le remuant un peu de tems en tems sur le fourneau.

On la laisse ensuite reposer jusqu'à ce que le bouillon s'éleve au dessus de la casserole, & qu'il soit prêt à se répandre; ayez alors une chauffe toute prête, videz la gelée dedans & la passez deux ou trois fois jusqu'à ce qu'elle soit toute claire; après quoi on la sert.

Il y en a lorsque la gelée cuit avec les viandes; qui y mettent un peu de vin blanc, & pour la servir il faut la mettre dans un lieu bien froid, afin qu'elle se prenne mieux.

La gelée est susceptible de plusieurs couleurs ; on la mange dans sa couleur naturelle ; on en blanchit d'autre avec les amandes pilées & passées à l'ordinaire. Pour la gelée jaune , on y met quelques jaunes d'œufs , à la grise de lin , un peu de cochenille , & pour la rouge du jus de betterave , pour la violette du tournesol violet , & pour la verte du jus de poirée qu'on fait cuire dans un plat pour en ôter la crudité.

Le blanc-manger est encore une gelée pour le faire. Voyez au *Blanc-manger* & à l'article de *Corne de cerf*.

**GELINOTTE DES BOIS**, *Galina silvestris*. Elle a la chair extrêmement délicate , & très-aitée à digérer , parce qu'elle n'est nullement fibreuse ; elle nourrit beaucoup & fournit les sucres les plus épurés. On la recommande pour guérir les douleurs néphrétiques. Cette poule sauvage ressemble à la perdrix ; il y en a qui appellent gelinotte la femelle du faisan. Tous ces oiseaux donnent un grand relief à un repas dans leur saison. Voyez *Faisan* pour sçavoir comment elles s'apprént en cuisine. Il y a des gelinottes d'eau , qui sont moitié poule & moitié canne , de différens plumage & grandeur. Comme c'est un oiseau de riviere , voyez *Canard sauvage* pour l'apprént.

**GENIEVRE**. Nom que l'on donne aux baies du genievrier , qui est un arbrisseau fort commun , dont le bois est dur ; approchant de la couleur rougeâtre ; revêtu d'une écorce rude ; il pousse quantité de branches , ses feuilles sont étroites , toujours vertes & garnies d'épines ; ses fleurs sont de petits chatons qui ne laissent aucun fruit. Ses baies sont rondes , semblables à celles du lierre , vertes d'abord , & noires quand elles mûrissent ; elles renferment trois ou quatre graines

graines oblongues, triangulaires. On donne à ces baies le nom de genièvre.

On attribue beaucoup de propriétés à la graine de genièvre; elle conserve le cerveau, elle conforte la vue, nettoye la poitrine, chasse les vents, & facilite la digestion. On l'emploie fréquemment en médecine.

*Eau ou Ratafiat de Genièvre.*

Prenez des baies de genièvre bien grosses & bien mûres; mettez-les infuser dans de l'eau-de-vie, ajoutez-y du sucre à proportion. On en prend le matin, ou après le repas une ou deux cuillerées.

*Syrop de Genièvre.*

Faites infuser chaudement pendant neuf jours des baies de genièvre fraîchement cueillies & bien mûres; faites-les bouillir ensuite pendant un peu de tems, & après les avoir écrasées, remettez-les bouillir encore un peu, puis passez la liqueur avec une forte expression; mettez-la sur le feu avec une suffisante quantité de sucre, & la faites cuire en consistance de syrop. On en peut prendre depuis quatre gros jusqu'à une once.

Ce syrop, ainsi que le ratafiat, est cordial & stomacal, & bon pour faciliter la digestion.

GENOISES. Hachez du citron verd & du citron confit même; pilez-le ensuite dans le mortier avec deux macarons, six biscuits d'amandes amères, un morceau de moëlle de bœuf, de la marmelade de fleurs d'orange, gros comme deux œufs de crème pâtissière, quatre jaunes d'œufs, avec une quantité convenable de sucre. Le tout étant bien pilé & mêlé ensemble, faites deux abaisses de pâte fine bien mince; mouillez le dessus légèrement avec un peu d'eau;

mettez dessus de votre composition par petits morceaux à quelque distance les uns des autres ; couvrez-les ensuite de l'autre abaisse , & avec le bout du doigt enfermez chaque petit morceau entre les deux pâtes , & avec un fer propre pour cela , coupez-les un à un ; rangez-les proprement sur une feuille de papier , & les faites frire ou cuire au four sur une feuille de cuivre ; glacez-les ensuite & les servez pour Entremets.

Cette espece de pâtisserie est assez saine & fort agréable au goût ; mais les amandes qu'on y fait entrer avec le citron , ne servent qu'à la rendre plus indigeste , l'écorce de citron ainsi que les amandes étant très-difficiles à digérer ; il en est de même de la moëlle de bœuf qui se digère difficilement , & qui est propre à produire un sang épais & grossier , & à exciter des nausées : il faut donc bien ménager ces ingrédients.

GIBIER, *Venatio caro ferina*. On entend par là les animaux bons à manger qu'on a pris à la chasse : il y a du gros & du menu gibier.

Le gros gibier comprend les bêtes fauves.

Le Chevreuil.		La Biche.
Le Daim.		Le Sanglier.
Le Faon.		Le Marcastin.
Le Cerf.		

On comprend sous le nom de menu gibier.

Les Faisans.		Les Allebrans.
Les faisandeaux.		Les Allouettes.
Les Canards sauvages.		Les Ramiers.
Les Sarcelles.		Les Ramereaux.
Les Rouges.		Les Perdrix.
		Les Perdreaux.

Les Beccaffes.	Les Merles.
Les Beccaffines.	Les Grives.
Les Becots.	Les Gelinotes.
Les Cailles.	Les Pluviers.
Les Cailletaux.	Les Rouges-gorges.
Les Guignards.	Les Vanneaux.
Les Ortolans.	

*Gibier à Poil.*

On comprend sous ce nom.

Les Lievres.	Les Lapins.
Les Levrauts.	Les Lapereaux.

Voyez à l'article *Animaux*, les propriétés générales du gibier, & sous les noms particuliers, les qualités & les vertus particulières à chaque espèce.

Le gibier doit être mangé à propos dans le tems que son fumet est le plus agréable. Quand on l'apprête trop frais, il est insipide, & lorsqu'on tarde trop, il porte au nez.

La haute venaison veut être un peu mortifiée pour être d'un bon goût.

On trouvera sous les articles particuliers les différentes manières d'apprêter tous ces Animaux.

**GIGOT.** Partie du Quartier de mouton de derrière. Cette partie s'accommode en cuisine de bien des façons; on en a déjà vu plusieurs à l'article de l'*Eclanche*: voici celles qui n'y sont pas comprises.

*Gigot à la daube.*

Prenez un gigot de mouton, ôtez-en la peau, & le faites blanchir; piquez-le de menu lard; mettez-le tremper dans du verjus & du vin blanc pendant un demi-jour avec sel, poivre, laurier, clous, bouquet de fines herbes; faites-le rôtir ensuite à la broche; arrosez-le de sa marinade;



GIG. GIG.

& quand il est cuit faites une sausse avec le dégoût, un peu de farine frite & un jus de champignons : vous pouvez ajouter à cette sausse un anchois, y laisser mitonner le gigot quelque tems, & servir chaudement pour Entrée.

*Autre façon.*

Otez la peau du gigot, battez-le avec un bâton pour en rendre la chair plus courte; coupez le bout de l'osselet, piquez-le de gros lardons, mettez-dessus sel & poivre; prenez ensuite un pot où vous le ferez bouillir d'ans l'eau. Quand il est cuit, mettez-y du vin, un peu de verjus, du citron & des clous; tirez-le ensuite, & avant de le servir, versez dessus un peu d'essence d'ail, & servez chaudement.

*Gigot roulé piqué de menu lard avec une essence.*

Defossez votre gigot, levez-en la moitié de la viande, faites-en une farce, & piquez le dessus du gigot; mettez-ensuite la farce dedans, cousez-le tout autour, faites-le cuire & glacer comme un fricandeau & servez avec une bonne essence.

*Gigot à la Paisanne.*

Dégraissiez & defossez un gigot de mouton, ne laissant que l'os du manche; après l'avoir bien battu, ôtez la peau de dessus large comme les deux mains; piquez-le de menu lard, arrangez dedans une bonne farce; faites un ragoût de pigeons, ou d'ailerons ou de ce qu'il vous plaira, que vous mettez dedans; recouvrez de farce & mettez cuire à la braise. Quand le gigot est cuit, égouttez-le & le servez avec une essence de jambon & jus de citron pour Entrée.

*Gigot à l'Espagnole.*

Parez le manche de votre gigot, ôtez l'os du milieu & toute la chair, à la réserve d'un pouce d'épaisseur que vous laissez à la peau; battez-la

## G I G. G I G. ror

légèrement ; hachez la chair que vous en avez tiré avec fines herbes & fines épices ; mettez-y du lard coupé en dés, & mettez cette farce dans votre gigot ; ficelez-le, & mettez cuire à la braise.

Quand il est cuit, servez-le avec une sausse à l'Espagnole. (Voyez au mot *Saussé*, la manière de la faire.)

Ou bien mettez dans une casserole du jus de bœuf & du coulis de veau & de jambon, un petit oignon ; deux clous de girofle, sel, poivre, un verre de bonne huile, capres & anchois, une gouffe d'ail, un verre de vin de Champagne ou d'autre vin blanc ; faites bouillir le tout & l'écumez ; passez cette sausse dans un tamis de crin & vous en servez. Vous pouvez au lieu de la chair du gigot, vous servir de celle de perdrix rôtie.

*Gigot de Mouton en saucisson.*

Prenez un fort gigot de mouton, ouvrez-le en deux, ôtez les os, ne laissez que le manche pour marquer que c'est un gigot ; prenez une partie de la chair du dedans de votre gigot ; coupez en dés du jambon, des truffes fraîches dans la saison & du lard ; assaisonnez le tout de sel, poivre, fines herbes, fines épices, ciboules, persil haché, une pointe d'ail ; lardez votre gigot par dedans de gros lard bien assaisonné, mettez-y le salpicon, & l'ayant roulé en saucisson & ficelé, mettez-le cuire à la braise. Quand il est cuit & égoutté, dressez-le dans un plat, & servez par-dessus un petit coulis avec un jus de citron pour Entrée.

*Gigot de Mouton à l'eau.*

Prenez un gigot de mouton mortifié, battez-le avec le plat d'un couperet, cassez-en le gros os, mettez-le cuire dans une marmite avec de l'eau, sel, poivre, clous, fines herbes, quel-

ques bardes de lard & une bouteille de vin blanc; quand il est cuit, tirez-le, dressez-le dans un plat, mettez dessous une sausse à l'Italienne, & servez chaudement pour Entrée. (Voyez au mot *Sausse*, l'article *Sausse à l'Italienne*.)

*Gigot de Mouton à la Périgord.*

Coupez des truffes en petits lardons, coupez du lard de la même façon; assaisonnez ces lardons de sel, poivre, fines épices, persil, ciboules, une pointe d'ail, le tout bien haché; lardez par-tout votre gigot de votre lard & des truffes; enveloppez-le pendant deux jours dans du papier, de façon qu'il ne prenne point l'air; & après ce tems-là, faites-le cuire à petit feu dans une casserole dans son jus enveloppé de tranches de veau & de lard. Quand il est cuit, dégraissez la sausse, ajoutez-y une cuillerée de coulis & servez chaudement.

*Gigot de Mouton aux légumes glacés.*

Prenez un gigot mortifié que vous parez de sa graisse & du bout du manche, ficélez-le & le mettez dans une marmite avec bon bouillon; prenez la moitié d'un chou, une douzaine de racines tournées en rond, six gros oignons, trois pieds de céleri, six navets; faites blanchir le tout ensemble un demi-quart d'heure; mettez-les ensuite dans l'eau fraîche, pressez le tout pour qu'il ne reste point d'eau; ficélez le chou & le céleri; mettez ces légumes cuire avec le gigot avec peu de sel. Quand le tout est cuit, retirez le gigot & les légumes sur un plat; essuyez-le bien de sa graisse avec un linge blanc, dressez-le dans un plat, les légumes autour; dégraissez ensuite & passez au tamis le bouillon dans lequel a cuit le gigot, faites-le réduire à deux cuillerées: c'est ce qui fait votre glace; mettez-la légèrement sur le gigot & sur les légumes pour le

glacer également ; ensuite vous mettez un coulis clair-dans la casserole où vous avez fait glacer votre bouillon pour en détacher ce qui reste ; passez cette sauffe au tamis pour la rendre plus claire , & servez sur les légumes sans toucher à la glace.

*Gigot de Mouton à la persillade.*

Prenez un gigot mortifié que vous parez & fickelez ; faites-le cuire ensuite avec du bouillon , très-peu de sel & un bouquet garni. Quand le gigot est cuit , retirez-le , faites réduire le bouillon après l'avoir dégraissé jusqu'à ce qu'il soit en glace ; remettez ensuite le gigot dans la casserole , ayez soin de le remuer crainte qu'il ne s'attache. Quand il ne reste plus de sauffe dans la casserole , dressez le gigot dans un plat ; mettez dans la casserole un coulis clair pour détacher ce qui reste ; faites blanchir une bonne pincée de persil pendant un demi-quart d'heure dans de l'eau bouillante , retirez-le pour le mettre dans l'eau fraîche , pressez-le & le hachez très-fin ; mettez-le persil dans votre sauffe , assaisonnez de bon goût , & servez sur le gigot.

*Gigot de Veau farci.*

Prenez un gigot de veau , levez-en la peau de façon que le manche y tienne ; tirez-en toute la chair , faites-en une farce avec de la graisse , lard , fines herbes , fines épices , ciboules hachées , champignons , un peu de mie de pain trempée dans de la crème avec quatre ou cinq jaunes d'œufs , le tout haché ensemble & pilé dans le mortier ; farcissez-en votre gigotin ; ayez la peau d'un autre gigotin que vous mettez par-dessus , & que vous couvez ensemble ; faites-le cuire à la braise , & quand il est cuit , servez-le avec un ragoût de champignons , ou une sauffe hachée , ou un saingaras.

## 104 GIG. GIM. GIN.

*Gigot de Veau à l'étouffade.*

Lardez votre gigot de gros lard, & le passez à la casserole ; mettez-le ensuite étouffer dans une terrine avec champignons, une cuillerée de bouillon, un verre de vin blanc, sel & poivre, bouquet de fines herbes, clous de girofle & muscade. Quand il est cuit, liez la sauce avec farine frite, & servez pour Entrée garni de pain frit avec jus de citron.

Ou bien quand il est cuit, liez-le d'un coulis & servez de même chaudement.

**GIMBLETTE.** Sorte de pâtisserie dure de la grosseur du petit doigt tournée en rond en manière d'anneau.

*Manière de faire des Gimblettes.*

Prenez un quarteron de farine ou plus, suivant la quantité que vous voulez faire, avec une once & demie, ou tout au plus deux onces de sucre en poudre, deux ou trois jaunes d'œufs, un blanc d'œuf tout au plus, un peu de fleur d'orange, un peu de musc & d'ambre préparés, mais fort peu ; pétrissez le tout ensemble & en faites une pâte ferme ; si la pâte n'étoit pas maniable & ne pouvoit pas se filer pour la mettre en petits anneaux, mettez-la dans le mortier ; versez-y une petite goutte d'eau de fleurs d'orange & d'eau claire pour la rendre plus maniable, puis ficellez-la en petits ronds, faites-la revenir dans l'eau bouillante comme les biscotins ; dressez-la sur des feuilles de fer blanc ou sur du papier, & faites cuire de même que les biscotins. Voilà ce que l'on appelle gimblettes d'Alby ou de Toulouse & de Rome.

**GINGEMBRE**, *Zinziber*. Racine d'un petit roseau qui croit aux Indes & aux Isles Antilles d'où on nous l'apporte présentement. Elle s'étend beaucoup, rampe & multiplie dans la terre ; elle est un peu platte, nouée à demi,

ronde, longue & large à peu près comme le pouce. On la fait sécher avec grand soin sur les lieux au soleil & au four; car elle est chargée de beaucoup d'humidité qui la pourriroit en peu de tems. Quelques Marchands l'entourent d'un bol rouge pour l'empêcher de se carier, & pour la conserver plus long-tems: avant de l'employer on a soin de la bien-monder de son écorce.

On la mêle dans les épices, principalement quand le poivre est cher, à cause de son goût âcre & aromatique qui excite l'appétit.

On doit choisir le gingembre nouveau, bien nourri, qui n'ait point été carié, qui soit d'une bonne odeur, de couleur grise, rougeâtre en dehors & blanche en dedans, & d'une saveur âcre, piquante & aromatique.

Le gingembre contient beaucoup de sel âcre, & d'huile.

Il approche de la nature du poivre; mais comme le remarquent de sçavans Médecins, il est d'une substance moins volatile qui le rend plus lent à agir.

Il chasse les vents, il pousse par les urines, il divise les humeurs grossières, il aide à la digestion, il provoque l'appétit à cause de son sel âcre fort incisif & pénétrant, capable de produire de semblables effets.

Son usage trop fréquent enflamme les humeurs par la grande raréfaction que son sel y excite.

Le gingembre convient dans les tems froids aux vieillards, aux phlegmatiques, à ceux dont les humeurs sont grossières & peu en mouvement, qui digèrent avec peine, & qui sont sujets aux vents; mais il est pernicieux aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux.

*Gingembre en salade.*

Quand le gingembre est encore tendre, on

le coupe sur les lieux par tranches & on le mange en salades avec du vinaigre, de l'huile & du sel. On dit qu'étant ainsi accommodé, il est fort agréable; il n'est pas si âcre que quand il a été séché, parce qu'il contient pour-lors beaucoup d'humidité qui étend ses sels âcres. Pour nous nous ne pouvons le manger de cette manière, parce qu'on ne nous l'envoie que quand il est bien sec.

*Gingembre confit.*

On confit aussi le gingembre récemment tiré de la terre avec le sucre dans les lieux où on le cultive. On le fait auparavant tremper dans l'eau pour diminuer son âcreté; cette confiture est d'un grand usage pour ceux qui vont sur mer, elle est propre pour résister au venin, pour fortifier les parties, & pour aider à la digestion.

On doit choisir le gingembre confit, gros, molasse, de couleur dorée, d'un goût agréable. Son syrop doit être blanc & assez cuit; on en mange à chaque fois un petit morceau gros comme le bout du doigt.

GIROFLE, *Caryophyllus*. C'est le fruit d'un arbre à grandes & longues feuilles qui croit aux Molucques. Quand les giroffes commencent à paroître, ils sont d'une couleur verte, blanchâtre, ensuite ils deviennent roux & enfin bruns comme nous les voyons. On les appelle clous de girofle à cause qu'ils ont la figure d'un clou un peu émouffé avec quatre petites cornes à son sommet, du milieu desquelles s'éleve une petite tête ronde, creusée & friable qui tombe aisément.

Il y en a de deux sortes; les premiers sont ceux qui tombent en secouant l'arbre qui les porte; les seconds étant plus fortement attachés à l'arbre, ne tombent point, & ils y augmentent

dans la suite si bien en grandeur qu'ils deviennent gros comme le pouce ; ainsi les premiers girofles ne diffèrent des seconds , qu'en ce qu'ils sont moins gros & moins murs. Ces derniers sont très rares , & on les appelle chez nous meres de girofles ; il naît dessus une gomme noire , fort odorante & d'un goût aromatique.

On doit choisir les girofles gros , bien nourris , récents , faciles à rompre , d'un goût & d'une odeur agréable & aromatique.

Ils fortifient les parties , ils resserrent , ils arrêtent le vomissement , ils résistent à la malignité des humeurs , ils apaisent le mal des dents , ils atténuent les humeurs grossières & visqueuses ; ils aident à la digestion , & rendent l'haleine agréable.

Ils sont fort usités dans les fausses pour leur goût & leur odeur aromatique. Ils produisent les bons effets que nous leur avons attribué par leurs principes volatils & exaltés , qui divisent & atténuent les alimens grossiers contenus dans l'estomac , qui conservent les liqueurs dans une juste fluidité , & qui augmentent la quantité des esprits animaux.

Ils échauffent beaucoup quand on en use avec excès ; ils contiennent beaucoup de sel essentiel & d'huile aromatique. L'huile qu'on en tire est plus grossière qu'aucune de celles qui se tirent des autres aromates , puisqu'elle va au fond de l'eau , & cette grossiereté même fait la qualité brûlante & caustique qu'on remarque dans le girofle ; c'est pourquoi cet assaisonnement demande encore plus de précaution que le poivre & le gingembre.

Le girofle convient en hiver aux vieillards , aux phlegmatiques , & à ceux qui abondent en humeurs grossières ; mais les jeunes gens d'un tem-

## 108      G I R.      G L A.

perament chaud & bilieux doivent s'en abstenir ou en user modérément.

Il y a une autre espece de girofle très-rare & très précieuse appellé girofle Royal ; il est gros & long à peu près comme un grain d'orge , & il porte en son sommet une petite couronne , ce qui lui a peut-être fait donner le nom de girofle Royal. Il a plus de goût & plus d'odeur que le girofle ordinaire , & il croît sur un arbre que l'on dit être unique en son espece , & qui vient au milieu de l'Isle Maccia dans les Indes orientales. Nous ne voyons point de ce girofle , parce que le Roi de l'Isle fait , dit-on , garder à vuë l'arbre qui le porte , & ne veut point que d'autres que lui s'en servent.

GLACE , *Saccarum concretum*. En terme de confiseur est un sucre épaissi sur les fruits qu'on a confi , & qui y forme une maniere de glace qui en fait la beauté.

La glace pour les marons se fait avec du sucre cuit à lillé. Voyez au mot *Maron* , comment cela se fait.

GLACE , *Saccarum cum ovi albumine mixtum*. Terme de Pâtissier ; glace dont on se sert pour froter les biscuits, les macarons & semblables sortes de pâtisserie : voici comment elle se fait.

Prenez un quarteron de sucre en poudre , ou davantage si vous en avez besoin , avec un blanc d'œuf & un peu d'eau de fleur d'orange ; mettez le tout dans une écuelle , & le battez bien jusqu'à ce qu'il soit réduit en maniere de syrop bien épais ; & lorsque vous voudrez vous en servir , prenez un couteau avec la pointe duquel vous étendrez cette glace sur vos biscuits , macarons ou autre piece de pâtisserie qu'il faut glacer pour être belle.

GLACE , *Glacis* , dont on se sert pour rafraichir les liqueurs. Voyez *Glacer*.

**GLACER.** Terme de confiseur; former une espece de glace sur les fruits qu'on confit, ce qui se fait avec du sucre & un blanc d'œuf: on dit aussi glacer des marons. Voyez au mot *Maron*, l'article *Marons glacés*.

**GLACER DES LIQUEURS**, *Aguas glaciare*. Pour rendre plus agréables les eaux ou liqueurs que l'on boit dans les grandes chaleurs de l'été pour se rafraichir; on les glace voici comment.

Prenez des boîtes de fer blanc pleines de liqueurs bonnes à boire, comme d'eau de cerises, de framboises, de fraises ou autres; mettez-en ce que vous voudrez dans un seau à un doigt de distance l'une de l'autre; prenez ensuite de la glace, broyez-la bien & la salez lorsqu'elle sera broyée; mettez-en promptement dans le seau & tout autour des boîtes de fer blanc dans lesquelles sont vos eaux, jusqu'à ce qu'il soit plein & que les boîtes soient couvertes.

Si vous voulez que les eaux glacent promptement, mettez deux litrons de sel ou environ, laissez reposer les eaux une demi-heure ou trois quarts d'heure, prenant garde de tems en tems que l'eau ne surmonte les boîtes à mesure que la glace se fond, & qu'elle ne pénètre jusqu'aux liqueurs. Pour éviter cet inconvenient, vous ferez au bas du seau un trou où vous mettrez un faussët, & par-là vous tirerez l'eau de tems en tems; après cela rangez la glace de dessus vos boîtes, remuez la liqueur avec une cuillier pour la faire glacer en neige; si elle se glaçoit en trop gros morceaux, il faudroit la remuer avec la cuillier, afin de la dissoudre, parce que les eaux ainsi glacées n'ont plus qu'un goût insipide.

Lorsque vous aurez ainsi remué toutes vos boîtes & vos liqueurs, en prenant garde qu'il

n'y entre point de glace salée , reconvrez - les de leur couvercle , puis de glace & de sel pilé , comme la première fois : plus vous mettrez de sel avec la glace , & plutôt les eaux se congèlent : ne les tirez du seau que quand vous voudrez les servir.

Nous avons déjà dit à l'article de *l'Eau* , que l'usage de la glace peut être quelquefois convenable dans de certains pays & à de certains tempéramens , pourvu qu'on en use avec prudence & avec modération ; mais en général on ne peut que regarder comme très-pernicieux cet usage dans un climat aussi tempéré que le nôtre.

Quelques auteurs prétendent pourtant que l'usage de la glace est fort salutaire. Entr'auto Pisanelle tâche d'en prouver la nécessité , parce qu'on rapporte qu'avant que l'usage de la glace fût introduit chez les Siciliens , comme ils vivent dans un climat fort chaud , & que leurs eaux sont aussi fort chaudes , ils étoient tous les ans exposés à des fièvres malignes très - cruelles , qui enlevoient beaucoup de monde , & l'on assure que ces fièvres discontinuèrent depuis l'usage de la glace , à un point que dans la seule Ville de Messine il mourroit tous les ans mille personnes de moins qu'auparavant , ce qui fut cause que dans la suite ceux-mêmes de la lie du peuple faisoient chaque année leur provision de glace pour se préserver des maladies auxquelles ils étoient auparavant si sujets.

On convient avec Pisanelle que l'usage de la glace peut être salutaire dans des pays chauds , d'autant que l'air y étant excessivement échauffé par l'ardeur du soleil , les corps ont besoin d'une liqueur qui puisse arrêter le mouvement impétueux de leurs humeurs , & les rendre d'une consistance un peu plus épaisse : mais s'ensuit-

il de-là que l'usage de la glace soit également convenable par-tout ? Nos humeurs n'étant pas dans un mouvement aussi rapide & aussi tumultueux qu'elles le sont chez les Siciliens, ne donnent-elles pas plus de prise à l'action de la glace, qui peut les congeler beaucoup plus facilement, vivant dans un climat tempéré ? Nous n'avons besoin que d'alimens tempérés, qui entretiennent nos liqueurs dans une juste fluidité. Si elles devenoient ou trop grossières ou trop ténues, elles pourroient causer différentes maladies.

Enfin ces liqueurs extrêmement froides, que l'on boit à profusion dans les grandes chaleurs de l'été, jettent tout d'un coup le corps dans un état opposé à celui où il étoit auparavant : or ces passages subits d'un état à un autre, sont toujours dangereux, comme le remarque Hippocrate, parce que tout ce qui est excessif est ennemi de la nature,

Encore si l'on se contentoit de boire modérément frais, les accidens ne seroient pas si fréquens : mais outre que l'on rend les liqueurs les plus froides que l'on peut, en les faisant tremper long-tems dans la glace, on en jette encore dans ces mêmes liqueurs, & l'on avale ensemble la glace & la liqueur.

Les Italiens & les Espagnols font la même chose, & quoique la chaleur de leur pays, qui est beaucoup plus considérable que celle du nôtre, les autorise davantage à se servir de ces sortes de boissons, ils ne laissent pas cependant de payer assez souvent ce plaisir par la perte de leur vie, & c'est acheter très-cher un repentir.

GLACIERE, *Glacii receptaculum*. Lieu creusé en terre, où l'on conserve de la glace pour boire frais en été.

Une glaciere se creuse ordinairement en rond,

## 112 GLAC. GLAN. GOD.

cinq ou six toises avant dans la terre : on peut lui donner trois toises de diamètre. Quand on la creuse , on doit toujours aller en étrécissant par le bas , de crainte que la terre ne s'affaisse. Cela fait , environ à trois pieds du fond , on fait une espece de plancher de charpente , & l'on met des douves de bateau dessus , afin de laisser écouler l'eau qui peut distiller de la glace , & qui la feroit fondre sans cette précaution : on couvre ensuite la glaciere de grande paille ; cette couverture est faite en forme de pyramide qui porte à terre : on y fait une double porte pour y entrer : le passage pour aller de l'une à l'autre est une petite allée couverte : ces portes doivent être toujours tenues fermées , de peur que l'air chaud y entrant en fasse fondre la glace.

Lorsqu'on remplit la glaciere de glace , il faut avoir soin de la briser , afin que s'entassant mieux elle ne fasse qu'une masse ; quand la masse est faite , on la couvre de paille.

Quand on veut tirer de la glace de la glaciere , on en casse avec la tête d'une coignée ou tout autre instrument , & on s'en sert , comme on l'a dit , pour rafraichir les liqueurs.

GLANDE, *Glandula*. Chair molle , spongieuse & grasse , qui sert à affermir & à conserver la séparation des vaisseaux , à boire les humeurs superflus & à en humecter d'autres.

Les glandes sont presque toutes tendres , friables & agréables au goût , de bon suc , nourrissantes & aisées à digérer , principalement quand l'animal s'est bien porté , & qu'on lui a donné de bons alimens.

GODIVEAU , espece de pâté qui se fait de veau haché & d'andouillettes , avec plusieurs sortes d'ingrédiens , comme asperges , culs d'artichaux , champignons , palais de bœuf , jaunes d'œufs.

*Godiveau*

*Godiveau d'un Poupeton.*

Prenez de la cuisse de veau , de bonne graisse blanchie & du lard blanchi , le tout bien haché ; ajoutez-y truffes , champignons hachés , persil , ciboule , mie de pain imbibée de bon jus ou trempée dans de la crème , quatre œufs , deux entiers & deux jaunes ; formez votre poupeton avec cette farce , & le mettez dans une poupetonnière ou dans une casserole avec des bardes de lard dessous.

Prenez ensuite de petits pigeons avec des crêtes , quelques ris de veau , champignons , truffes , que vous passez dans la casserole avec un peu de lard fondu , & que vous mouillez d'un peu de jus ; quand le tout est cuit , dégraissez bien , & liez d'un coulis de veau & de jambon.

Arrangez ensuite vos pigeonneaux avec leurs garnitures dans le poupeton , & les couvrez de la même farce avec des bardes de lard tout autour , & avec un œuf battu ; unissez votre poupeton , & le mettez cuire au four , ou bien à la braisè , à petit feu dessus & dessous.

Quand il est cuit , dégraissez-le bien ; renversez-le dans un plat ; qu'il soit de belle couleur , & au - dessus faites un trou de la largeur d'un écu , & y mettez un coulis clair ou une essence de jambon.

Si c'est pour une moyenne entrée , garnissez-le de petites feillantines , c'est-à-dire du même godiveau que vous avez fait votre poupeton ; faites des boules comme des petits œufs , que vous trempez dans un œuf battu , & que vous pannez d'une mie de pain bien fine ; faites-les frire & en garnissez le bord de votre poupeton.

E'on fait des poupetons de cailles , de perdreaux , de faisandeaux , d'ortolans & de tout ce que l'on veut . il n'y a que le ragoût qu'on

met dedans qui fait la différence ; le même godiveau sert toujours.

*Pâté de Godiveau.*

Hachez bien un morceau de rouëlle de veau, avec graisse de bœuf & un peu de lard ; mettez-y ensuite le blanc d'un œuf cru, & mêlez bien le tout avec la gache, & l'assaisonnez de sel, poivre, clous, muscade, fines herbes & ciboulette ; dressez votre pâté dans une abaisse fine de telle forme que vous voudrez, ronde ou ovale, & de trois ou quatre doigts de hauteur ; garnissez-le de champignons, truffes, ris de veau, crêtes, culs d'artichaux, morilles & andouillettes à l'ouverture du milieu ; couvrez-le de la même pâte, mais non pas tout-à-fait, c'est-à-dire, laissez-lui une ouverture au milieu ; dorez-le & le faites cuire pendant deux heures.

Quand il est cuit, mettez-y un coulis clair de veau & de jambon, & servez chaudement pour Entrée.

Les pâtés d'assiette qui se façonnent en rond se font de même, excepté qu'on les couvre entièrement, & l'on fait un petit dôme au milieu : on les dore, & il ne faut qu'une heure pour les cuire : on y met un coulis de même.

Ces sortes de godiveaux dans lesquels il entre beaucoup de lard, de graisse & semblables assaisonnemens, sont indigestes & pesans sur l'estomac ; & pour peu que l'on soit attentif à sa santé, on doit en manger sobrement.

GOGUE AU SANG. Raïssez un foie de veau, afin d'en ôter les filandres, & le hachez grossièrement ; mettez-y de la panne & de l'oignon en petits dés, des herbes fines avec assaisonnement convenable ; détrempez le tout avec du sang de veau ou de porc, de façon que cela ne soit point trop liquide ; mettez-y quelques

## GOG. GOUJ. GOUR. 115

jaunes d'œufs crus & de la coriandre en poudre, une mie de pain trempée dans de la crème, le tout bien mêlé ensemble; garnissez une poupettonniere ou casserole de bardes de lard & d'une crépine de porc dessus; mettez votre foie dedans; enveloppez bien le tout; garnissez de quelques bardes de lard, & faites cuire dans le four, feu dessus & dessous, pendant environ deux heures; quand votre gogue est cuite, dressez-la dans un plat, & servez avec une essence de jambon pour Entrée.

La même composition sert à faire des saucisses plates, que l'on fait griller dans une abaïsse, & qui se servent de même avec une essence de jambon.

Il est évident que cette gogue est très-indigeste: le sang des animaux de quelque maniere qu'on le prépare est toujours difficile à digérer: il se coagule aisément, & fournit quantité d'humeurs grossieres.

GOÛJON, *Gobius*. Il y en a de deux especes, l'un de mer, qui est blanc ou noir, & l'autre de riviere.

Le goujon de mer & celui de riviere doivent être choisis longs & menus: le plus gros goujon est ordinairement œuvé & n'a pas à beaucoup près une saveur si agréable que le petit.

La chair du goujon est molle, peu serrée en ses parties, & peu chargée d'humeurs grossieres & visqueuses; c'est pourquoi il produit un assez bon suc, & se digère facilement: il ne nourrit que médiocrement: il ne produit de mauvais effets qu'autant qu'on en use avec excès.

Il convient en tout tems, à toute sorte d'âges & de tempéramens.

On frit le goujon & on l'apprête de même que l'éperlan. Voyez *Eperlan*.

GOUROT, *Spira*. Espece de gâteau rond

K ij

## 116 GOUR. GOUT.

fait avec du fromage. Voici la maniere d'en faire.

Prenez de la fleur de farine, pétrissez-la, faites-en une abaisse fine, & l'étendez sur le tour ou sur une table bien propre.

Faites à part une farce avec du fromage mou qui ne soit point écrémé, bon beurre frais & du sel; mêlez & maniez bien le tout ensemble; ajoutez-y du lait pour le détremper: la crème rendra encore la pâte plus fine.

Eparpillez de cette farce sur votre abaisse, de l'épaisseur d'un écu, roulez ensuite l'abaisse & la pliez; quand elle est roulée & pliée, maniez-la & la mettez en pain; applatissez-la encore, & y étendez une seconde fois de la farce; faites la même qu'aparavant jusqu'à trois fois, & à la troisième, formez de cette pâte des especes de boudins, que vous rouleriez sur le tour en colimaçon, de sorte qu'ils soient attachés l'un à l'autre, & que le tout forme un gâteau rond; cela fait, mettez votre gourot au four, qui doit être un peu chaud de tous côtés, pour le faire bien cuire & lui donner belle couleur: quand il est cuit & bien coloré, servez-le chaudement: on peut aussi le manger froid.

GOUTER, *Miranda*. Petit repas qu'on fait entre le diner & le souper. Les personnes qui travaillent beaucoup, qui sont dans un exercice continuel, faisant beaucoup de dissipation, sont dans une espece de nécessité de prendre quelques alimens dans l'intervalle du diner au souper, pour réparer par-là les pertes qu'ils font; mais ceux qui mènent une vie molle, oisive & paresseuse, & qui conséquemment dissipent peu, ne sont par-là que surcharger leur estomac, peut-être encore chargé de viandes du diner, & qui doit bientôt l'être par celles du souper.

**GRAISSE**, *Adeps*. Cette partie des animaux est d'une substance insipide, difficile à digérer, propre à produire au suc épais, à rébuter l'estomac & d'exciter des nausées : on ne laisse pas d'en faire un fréquent usage dans les cuisines, mais les viandes ainsi assaisonnées n'en sont que plus indigestes.

La graisse de bœuf sert à faire toutes sortes de farces, à nourrir des braises & à cuire des cardons d'Espagne.

On n'emploie gueres la graisse de mouton, parce qu'elle est sujette à sentir le suif.

Ce mot s'entend aussi de la graisse de rôt, qui tombe dans la lechefrite, & qu'on ramasse dans des pots pour servir au besoin.

La graisse de volaille est la plus fine & la meilleure : on l'emploie pour quelque ragoût : on comprend sous ce genre la graisse de chapon, de poularde & même d'oie, qui sont toutes bonnes : elles sont quelquefois mêlées d'un dégoût de perdrix ou d'autre gibier ; mais elles n'en sont que meilleures.

La graisse de cochon rôti plaît assez au goût, & plusieurs s'en servent volontiers ainsi que des autres dans les maisons où la dépense est bornée.

**GRAS-DOUBLE**. Ces parties étant d'une substance membraneuse, sont aussi comme les autres membranes, dures, visqueuses, glutineuses, difficiles à digérer & propres à produire des obstructions.

*Gras-double grillé avec une sauce piquante.*

Prenez du gras-double le plus gras & le plus épais, bien lavé & bien ratisé. faites-le cuire avec de l'eau . du sel, deux oignons piqués de clous de girofle ; quand il est bien cuit, mettez-le refroidir, & le faites mariner avec de l'huile,

## 118 GRAS. GRAS.

sel, gros poivre, persil, ciboules, ail, échalotes, le tout haché très-fin; trempez-le dans la marinade; pannez-le de mie de pain, & faites griller; pendant qu'il cuit, arrosez-le de tems en tems avec le reste de la marinade; quand il est bien coloré, servez avec une sausse claire piquante.

*Gras-double à la braise avec une sausse à l'échalote.*

Choisissez du gras-double bien épais; quand il est bien lavé & bien ratissé, faites-le blanchir à l'eau bouillante; mettez-le ensuite dans une petite marmite avec de bon bouillon, un demi-setier de vin blanc, la moitié d'un citron en tranches, sel, poivre, un bouquet de persil, ciboules, ail, thim, laurier, basilic, deux oignons piqués de trois clous de girofle; quand il est cuit, servez-le avec une sausse à l'échalote.

*Gras-double à la Polonoise.*

Prenez du gras-double qui soit bien cuit & bien blanc; mettez dans une casserole un morceau de beurre, ciboules, persil haché, sel, poivre, fines herbes, fines épices; mettez-y ensuite vos morceaux de gras-double; faites-les mitonner tout doucement sur un fourneau, pour qu'ils prennent du goût; pannez-les ensuite de mie de pain, & les faites griller d'une belle couleur des deux côtés; quand ils sont grillés, dressez-les dans un plat; mettez un beurre roux par-dessus avec un jus de citron, & servez chaudement.

*Gras-double au safran à la Polonoise.*

Votre gras-double étant cuit, comme on l'a dit, coupez-le en filets longs comme le doigt; mettez un morceau de beurre dans une casserole avec un oignon haché bien fin; passez-le quelques tours sur le feu; mettez-y ensuite votre gras-double, & après quelques tours, poudrez-

Prenez d'une bonne pincée de farine, & le mouillez d'une cuillerée de bouillon; affaïsonnez de sel, de poivre & d'un bouquet, & faites mitonner tout doucement.

Prenez une pincée de safran en poudre, & la détrempez avec un peu de bouillon; que votre gras-double soit d'un bon goût; mettez-y un jus de citron, & ensuite votre safran, jusqu'à ce que la couleur soit assez foncée; n'en mettez pas trop, la grande quantité n'en vaut rien; dressez votre gras-double dans un plat, & servez chaudement pour Entrée, ou pour Hors-d'œuvre.

*Autre gras-double à la Polonoise au safran & au ris.*

Prenez du gras-double bien nettoiyé & bien blanc; faites-le blanchir & le mettez dans une marmite; affaïsonnez de sel, d'un bouquet de fines herbes & de quelques oignons; mouillez avec de l'eau & faites cuire.

Prenez le gros boyau, qu'il soit bien lavé & bien nettoiyé; prenez du ris; épluchez-en la quantité que vous jugerez convenable, & le lavez; affaïsonnez-le ensuite d'un peu de sel & de poivre concassé, de racines de persil coupées en petits dés, de persil haché, d'une pincée de fleurs de muscade concassées; mêlez bien le tout ensemble & en remplissez votre boyau, & que le gras se trouve en dedans; ficelez-le par les deux bouts, & quand votre gras-double est à moitié cuit, mettez-le cuire avec. (On fait ordinairement cuire ces sortes de gras-double un jour avant qu'on en ait besoin.)

Prenez une demi-douzaine d'oignons, & les coupez par tranches; mettez-les dans une casserole avec de l'eau sur le feu; affaïsonnez-les d'un peu de sel & de poivre, & les faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient en bouillie; passez-les alors à

## 120 GRAS. GRAS. GRE.

l'estamine, comme un coulis, & les conservez chaudement.

Coupez alors votre gras-double en filets de la longueur & de la largeur du doigt; mettez-les dans une casserole avec un morceau de bon beurre; passez-les quelques tours sur le feu; ensuite mouillez-les d'un peu de bouillon; assaisonnez d'un peu de sel & d'un bouquet; mettez-y votre coulis d'oignons, & deux morceaux du boyau de bœuf remplis de ris, chaque morceau long de cinq à six pouces; laissez-les mitonner pendant quelque tems.

Prenez ensuite une pincée de safran en poudre, détrempez-la avec un peu de bouillon; que votre gras-double soit d'un bon goût; mettez-y votre safran, jusqu'à ce que vous voyez que la couleur en soit belle; dressez ensuite dans un plat, & servez chaudement.

*Gras-double à la Bourgeoise.*

Prenez du gras-double cuit à l'eau, après l'avoir bien nettoyé, coupez-le de la grandeur de quatre doigts, & le faites mariner avec sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, un peu de graisse du pot; faites tenir tout l'assaisonnement au gras-double; pannez-le de mie de pain; faites-le griller & le servez avec une sausse au vinaigre.

*Gras-double à la sausse-Robert.*

Coupez de l'oignon en dés, que vous passez sur le feu avec un peu de beurre; quand il est à moitié cuit, mettez-y du gras-double cuit à l'eau & coupé par morceaux en carré; mettez-y sel, poivre, un filet de vinaigre, un peu de bouillon; laissez bouillir une demi-heure, & en servant mettez-y un peu de moutarde.

**GRENADE**, *Malum punicum* ou *Grenatum*. Fruit assez connu, dont on se sert plutôt pour le plaisir, que comme d'aliment.

On

On connoit trois especes générales de grenades, les aigres, les douces & les vineuses, qui tiennent le milieu entre les aigres & les douces.

La différence de goût qui se rencontre entre les trois especes de grenades, provient de ce que dans les douces les parties huileuses étant plus abondantes que les salines, ôtent à ces dernières toute leur acidité, en les embarrassant, au lieu que dans les aigres les sels se trouvent en plus grande quantité que les principes huileux, & peuvent communiquer une impression assez forte d'acidité. Enfin les vineuses n'ont un goût doux & piquant, que parce que leurs principes huileux & salins se rencontrent dans une juste proportion, qui fait que les acides n'étant pas entièrement absorbés par les parties huileuses, ont encore assez de force pour chatouiller agréablement les fibrilles nerveuses de la langue par le plus subtil de leurs pointes.

Les grenades douces contiennent beaucoup de soufre, de phlegme, & une médiocre quantité de sel; les vineuses contiennent beaucoup de sel acide, de phlegme & d'huile; enfin les aigres contiennent beaucoup d'acide, de phlegme & une médiocre quantité d'huile.

Les grenades douces appaisent la toux, adoucisent les âcretés de la poitrine, humectent & rafraichissent par leurs parties aqueuses & sulfureuses propres à étendre & à embarrasser les sels âcres, & à calmer leur trop grand mouvement; mais elles excitent des vents.

Les aigres, fortifient le cœur, excitent l'appétit, précipitent la bile; elles conviennent dans les inflammations; elles appaisent les ardeurs de la fièvre, en épaisissant & coagulant un peu les liqueurs par les sels acides, & de plus, en précipitant les sels âcres & exaltés, qui excitent dans les humeurs un bouillonnement & une fer-

## 122 G R E. G R E.

mentation extraordinaire ; mais elles incommodent la poitrine, les dents & les gencives en picotant trop fortement ces parties.

Les grenades douces & les vineuses conviennent en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempérament, pourvu qu'on en use modérément.

Les aigres sont salutaires dans les grandes chaleurs aux jeunes gens bilieux ; mais elles sont nuisibles aux vieillards, parce qu'elles resserrent & picotent un peu la poitrine, & qu'elles rendent la respiration plus difficile qui ne se fait déjà chez eux qu'avec assez de peine.

*Conserve de Grenade.*

Prenez des grenades, pressez-les dans une serviette, tirez-en le jus & le mettez dans un plat avec un peu de sucre en poudre ; faites chauffer le tout jusqu'à ce que le sucre soit fondu ; faites cuire ensuite du sucre à soufflé, tirez-le de dessus le feu, mettez-y votre jus de grenade, & dressez votre conserve lorsque la glace commencera à se former.

*Gelée de Grenades.*

Pressez des grenades & les passez dans un linge, mesurez le jus que vous en tirerez, & sur une pinte mettez trois quarterons de sucre ; mêlez le tout & le faites cuire ensemble : vous connoîtrez que votre gelée est cuite, si en en mettant sur une assiette elle se leve sans s'attacher.

*Autre façon.*

Prenez autant de fruits que de sucre cuit à cassé, faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il n'écume plus, & que votre syrop soit entre lissé & perlé.

Cela fait, égouttez vos grenades sur un tamis qui soit fin sans les trop presser ; quand elles sont égouttées, prenez le suc, mettez-le dans un poëlon, faites-lui prendre un bouillon, & après l'avoir bien écumé empotez-le.

Il faut avoir grand soin d'ôter cette petite écume qui se forme sur la gelée avant de l'empoter, elle en est plus belle & plus nette.

*Syrop de Grenades.*

Passez des grains de grenades dans un linge, tirez-en le jus, mettez-le dans une bouteille de verre qui ne soit point couverte; exposez cette bouteille au soleil, ou la mettez devant le feu jusqu'à ce que votre jus soit bien clarifié; ôtez-le alors de la bouteille, sans remuer la lie, faites cuire une livre de sucre à soufflé, prenez quatre onces de jus de grenades, mettez-les dans le sucre; mêlez le tout ensemble, & servez ce syrop dans une bouteille.

S'il étoit trop décuit, il faudroit le faire cuire à perlé, c'est là la vraie cuisson de tous les syrops de garde, & s'il ne l'étoit pas assez, il y faudroit mettre du jus pour achever de le cuire.

**GRENADE.** Terme de cuisine; c'est un ragoût fait avec des fricandeaux qu'on apprête comme on va le dire.

Prenez ce que vous voudrez de fricandeaux piqués de petit lard; mettez-les dans un pot avec des bardes de lard par-dessus; faites-les tenir ensemble avec du blanc d'œuf battu, dans lequel vous mouillez votre main pour les humecter par les bords qui doivent être plus minces que le reste. Il faut que les fricandeaux soient ajustés de manière qu'il y ait un creux dans le milieu qu'on remplit d'un bon godiveau friand avec ris de veau, champignons & bons assaisonnemens.

Le tout ainsi accommodé, couvrez de bardes de lard; couvrez le pot & mettez cuire à la braîse comme les pigeons. Quand le tout est cuit, renversez sans dessus dessous, ôtez la graisse & les bardes de lard & servez après avoir ouvert les fricandeaux en deux comme une grenade.

*Autre grenade.*

Arrangez des bardes de lard au fond d'une casserole ronde ; mettez dessus des fricandeaux piqués de petit lard en dehors , qu'ils soient en pointe au milieu & qu'ils se touchent l'un l'autre de peur qu'ils ne se dérangent en cuisant ; faites-les tenir ensemble avec un œuf battu comme on vient de le dire ; mettez dans le creux qu'ils font & tout autour un peu de la farce des mirotons ou autre godiveau , réservant le milieu pour y mettre six pigeons passés dans un ragoût de ris de veau , truffes , champignons , & petites tranches de jambon , le tout bien assaisonné ; mettez-y aussi le ragoût comme si c'étoit un poupeton ; couvrez le dessus du reste de la farce , la façonnant avec la main trempée dans l'œuf ; joignez bien les fricandeaux , mettez encore par-dessus quelques bardes de lard & faites cuire à la braïse , & servez comme on vient de le dire.

*Grenade au gant.*

Garnissez votre grenade comme on vient de le dire ; au lieu du ragoût de pigeons prenez les blancs d'une poularde, d'une perdrix & d'un faisan cuit ; coupez-les par petits dés , coupez de même en dés une demi livre de panne ; assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices ; prenez le sang de huit ou dix pigeons , mêlez-le avec la viande & la panne coupées en dés , & mettez tout cela dans votre grenade au lieu du ragoût de pigeons ; couvrez la grenade du même godiveau , & la faite cuire de la même manière que celle de pigeons. Quand elle est cuite, renversez-la , & ayant levé la pointe des fricandeaux , faites-y un trou avec la pointe d'un couteau & l'humectez d'une essence de jambon, ou d'un petit coulis clair de perdrix , & servez chaudement.

*Autre Grenade ; cinq pigeons garnis de ris de veau  
& de culs d'artichaux.*

Coupez par tranches bien larges une belle noix de veau , applatissez chaque morceau & les piquez de petit lard ; foncez une casserole à queue de bardes de lard bien unies ; arrangez dessus vos tranches de veau coupées en pointes , le lard du côté des bardes , & mettez entre ces tranches de veau , des tranches de jambon aussi coupées en pointe ; que le tout joigne bien & frottez avec un œuf battu afin que rien ne se sépare.

Faites une farce avec du veau , de la graisse de bœuf , du lard blanchi & six jaunes d'œufs pour liaison , sel & poivre pour assaisonnement ; mettez de cette farce sur le veau & sur le jambon dans le fond , tout autour , également par-tout de l'épaisseur de deux écus.

Mettez ensuite sur cette farce un bon ragoût de pigeons , ris de veau , champignons , petits œufs liés d'un bon coulis & d'un jus de citron , l'estomac des pigeons en dessous ; couvrez le ragoût avec la même farce bien unie , joignez par-dessus les tranches de veau & de jambon , frottez bien avec de l'œuf battu ; couvrez de bardes de lard & faites cuire à la braïse.

Quand le tout est cuit & dégraissé , garnissez tout autour avec des ris de veau piqués & glacés , & des culs d'artichaux tournés & cuits dans un blanc avec une bonne essence par-dessus , & servez chaudement.

*Grenade de Choux-fleurs.*

Prenez des choux-fleurs les plus blancs , épluchez-les par petits boutons , faites-les blanchir jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits ; mettez au fond d'une casserole ou poupetonnière des bardes de lard bien minces ; arrangez dessus vos boutons de choux-fleurs bien pressés l'un contre

l'autre jusqu'à ce que le tour de votre casserole soit tout couvert.

Faites ensuite une farce comme pour du godiveau, qui puisse se soutenir ; étendez de cette farce sur les choux-fleurs de l'épaisseur d'un écu, frottez ensuite avec la main trempée dans un œuf battu pour bien coller les choux-fleurs.

Ayez un salpicon de toutes sortes de volailles cuites, mettez-le dans une essence bien liée, & quand il est froid, mettez-le dans le puits de votre grenade ; couvrez ensuite avec votre godiveau, tranches de lard & de veau battues, assaisonnez légèrement & faites cuire au four sous un plat d'argent. Il faut que les choux soient bien blancs.

Quand votre grenade est cuite, dégraissez-la bien, renversez-la légèrement sens dessus dessous dans un plat & servez avec une petite essence de jambon & gros poivre.

La grenade de concombre se fait de même.

Pour la grenade de choux de Milan, coupez les choux en petits quartiers, faites-les blanchir, mettez le blanc du côté du lard, du reste faites la même chose qu'aux choux-fleurs, & servez de même.

**GRENADIN.** Terme de cuisine ; mets qui se fait de poulardes, poulets, perdrix, & de toute sorte de volaille avec un bon godiveau fait de même que celui pour la grenade.

Mettez ensuite des bardes de lard bien minces au fond d'un pot, le godiveau par-dessus & une poularde crüe ou autre volaille au milieu avec bardes de lard par-dessus ; couvrez bien votre pot, mettez-le à la braïse, & le tout étant presque cuit, quand il y a peu de sausse, rangez la volaille dans votre grenadin accommodé dans une tourtière ; pannez-le & lui faites prendre couleur au four ; tirez ensuite votre grenadin,

faites-le bien égoutter, ôtez-en les bardes & servez chaudement sur un plat avec un jus de citron par-dessus, ou bien un coulis de champignons. (Voyez au mot *Champignons*, la manière de le faire.)

*Autre façon.*

Ou bien votre godiveau étant fait comme on l'a dit, & placé sur les bardes de lard au fond d'une tourtière, prenez vos poulardes crues ou autre volaille, coupez-les en deux & les battez bien; passez-les ensuite dans une casserole avec du lard, du persil & de la ciboule, un peu de farine; mettez y ensuite un peu de jus & de bon assaisonnement; ajoutez-y encore des truffes en tranches, des champignons & des ris de veau. Le tout étant presque cuit, rangez ces volailles dans votre grenadin, pannez-le proprement par-dessus & le mettez au four pour lui faire prendre couleur. Egouttez-le quand il est cuit, coupez les bardes autour & les faites couler sur un plat, & servez comme on l'a dit.

**GRENOUILLE**, *Rana*. Petit Animal amphibie quadrupède qui ne marche qu'en sautant & qui nage fort vite, qui est couvert d'une peau dure, verte, plissée; elle a la tête grosse la bouche très-fendue, les yeux à fleur de tête, le dos large & plat, le ventre ample & gonflé, les pattes écrasées, enfin elle ressemble fort au crapaud.

Il y a beaucoup d'espèces de grenouilles qui diffèrent par leur grandeur, par leur couleur, & par le lieu où elles habitent.

Les grenouilles de mer sont monstrueuses, & ne sont point employées parmi les alimens.

Les grenouilles terrestres sont faites à peu près comme les aquatiques, excepté qu'elles sont plus petites: on ne s'en sert point non plus parmi les alimens.

Les grenouilles aquatiques sont bonnes à manger; elles doivent être choisies bien nourries, grasses, charnuës, vertes, ayant le corps marqué de petites taches noires, & qui aient été prises dans une eau claire, pure & limpide.

Elles contiennent beaucoup d'huile & de plegme, & un peu de sel volatil.

Plusieurs auteurs en condamnent l'usage, non seulement par rapport à la maniere de vivre de ces Animaux, mais encore par rapport au lieu où elles habitent; il est vrai que celles qui se trouvent dans les étangs & dans les marais où elles vivent de mauvais alimens, ne sont pas si salutaires que celles des rivieres; mais pour ces dernieres elles produisent un suc assez louable. Leur chair est chargée de principes huileux & balsamiques, propres à adoucir les âcretés de la poitrine & à nourrir.

Cependant cette même chair a quelque viscosité qui la rend difficile à digérer; mais quand on a l'estomac bon elle nourrit beaucoup.

Quelques-uns conseillent aux hétiques, aux phthiques & à ceux que de longues maladies ont déseché, de manger des grenouilles; mais ce sont les bouillons de grenouilles & non les grenouilles en substance qui conviennent dans ces occasions. La chair de ces Animaux est trop difficile à digérer pour être propre dans les maladies où l'on remarque que l'estomac est beaucoup plus débile que dans aucun autre.

Les bouillons de grenouilles sont encore fort bons dans les toux inveterées, ils humectent, ils rafraichissent, ils font dormir.

Quand on veut manger les grenouilles, il faut après qu'elles sont écorchées les jeter d'abord dans l'eau chaude, puis dans l'eau froide, cela les attendrit & les rend plus faciles à digérer.

Elles se mangent apprêtées de plusieurs façons différentes : on en prépare surtout des potages qui sont fort sains ; & dont même quelques Dames usent pour entretenir la fraîcheur de leur teint.

Quelques-uns disent que le fréquent usage des grenouilles donne mauvais visage & cause la fièvre ; mais on a des expériences contraires.

Les grenouilles conviennent en tout tems aux jeunes gens bilieux qui ont un bon estomac & qui s'exercent beaucoup ; mais les vieillards & les pituiteux doivent s'en abstenir ou en user fort sobrement.

*Maniere d'apprêter les Grenouilles.*

Ne prenez que les cuisses, faites-les mariner avec un peu d'eau, sel, poivre, vinaigre, du beurre manié de farine, persil, ciboules, clous de girofle ; faites un peu tiédir la marinade seulement pour que le beurre fonde ; car si elle étoit trop chaude elle racorniroit les grenouilles ; retirez-les ensuite de la marinade, essuyez-les & les farinez ; faites les frire ensuite & servez pour Entremets avec du persil frit pour garniture.

*Grenouilles en fricassée de Poulets.*

Ecorchez-les, ne leur laissez que les deux cuisses & l'arête du dos ; apprêtez-les ensuite en fricassée de poulets. (Voyez au mot *Poulet*, l'article *Fricassée de Poulets*.)

*Potage de Grenouilles.*

Prenez des grenouilles la quantité qu'il vous en faut, lavez-les bien, ôtez les os des cuisses, réservez les plus grosses pour frire. Pour cela faites-les mariner avec verjus, sel, poivre & fines herbes. Quand elles sont marinées, passez-les dans une pâte claire ou les farinez ; faites-les frire de belle couleur dans du beurre fondu bien chaud : elles vous serviront à faire un cordon

## 130 GRE. GRI.

autour de votre potage : faites un ragoût des autres avec laitances , champignons & autres garnitures, le tout au blanc pour masquer votre potage : ou bien vous faites un coulis blanc maigre, & vous vous servez des grenouilles pour piler dedans à la place des poissons, (voyez *Coulis blanc maigre*, ) & vous vous en servez pour mettre sur votre potage après que vous l'avez mitonné d'un bon bouillon de purée claire. Vous masquez votre potage du ragoût de grenouilles , ou bien avec le coulis blanc fait avec les grenouilles pilées. Vous faites un cordon autour du plat de vos grenouilles frites, & vous servez chaudement.

GRIBLETTES. Terme de cuisine ; c'est une tranche de porc frais ou de mouton rotie sur le gril. On les sert comme les côtelettes. Voyez cet article.

GRILLADE. C'est en cuisine de la viande qu'on fait rôtir sur le gril. Quand on a quelque dindon ou autre pièce pour en faire une entrée ; on peut prendre les ailes , les cuisses & le croupion, les griller avec du sel & du poivre, passer de la farine à la poêle avec du lard fondu, y mettre des anchois , un filet de vinaigre , un peu de bouillon, sel & poivre, faire mitonner le tout & servir chaudement.

Quand elles sont grillées on peut aussi les servir avec une essence de jambon, ou bien avec un coulis clair par-dessus, ou une sauce Robert. ( Voyez aux mots *Jambon*, *Coulis* & *Sauce*. )

GRIOTE. Grosse cerise à courte queue, plus douce que les autres & qui tire sur le noir. Il y en a aussi quelques-unes qui sont aigres. Voyez pour le reste au mot *Cerise*.

GRIVE, *Turdus*. Petit oiseau noir & blanc un peu plus gros qu'une alouette. On la sert sur les tables les plus délicates à cause de son

bon goût ; les grives sont meilleures dans la saison des vendanges , parce qu'elles s'engraissent de raisin.

Les grives vivent des baies de mirte , de genièvre , de sureau , d'olives , de glands , de vers , d'insectes , de moufferons & de raisins dans la saison.

On doit les choisir tendres , jeunes , grasses , bien nourries , & qui aient été prises en tems froid ; car elles sont pour-lors plus délicates & d'un goût plus exquis.

Elles contiennent beaucoup d'huile & de sel volatil ; elles conviennent à toute sorte d'âge & de tempérament , principalement en tems froid.

Elles excitent l'appétit , elles fortifient l'estomac , elles nourrissent beaucoup , elles produisent un bon suc , elles sont salutaires aux convalescens.

La grive vit de bons alimens , elle jouit d'une transpiration libre , & elle fait un exercice convenable ; ses sucs sont aussi fort tempérés à cause de l'union & de la proportion exacte de leurs principes huileux & salins. C'est pour cela que la chair de la grive est d'un goût exquis ; elle est fort nourrissante parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques , elle excite l'appétit & elle fortifie l'estomac par ses principes volatils & exaltés ; elle produit un bon aliment , & elle est propre pour les convalescens , parce que sa chair n'est ni trop grossière ni trop tenue , & qu'elle contient peu de sucs visqueux , parce qu'elle se digère facilement , & enfin parce qu'elle renferme des principes propres à rétablir les parties solides , & à augmenter la quantité des esprits Animaux.

On apprête les grives de plusieurs façons dans les cuisines.

*Grives rôties.*

Plumez vos grives & les faites refaire sans les vider ; elles se servent cuites à la broche avec des rôties dessous comme les mauviettes.

Ou bien tandis qu'elles rôtissent à la broche, on les flambe, on les poudre de pain & de sel & on les sert avec verjus & poivre, après avoir frotté le plat d'une échalote ou d'une rocambole.

On en fait aussi différentes Entrées comme des beccasses. Voyez cet article.

*Entrée de Grive au genièvre.*

Vos grives étant plumées, épluchées & retrouffées, couvrez-les de bardes de lard & de papier ; attachez-les sur une broche & les faites cuire.

Mettez dans une casserole un peu de jus & de coulis, un verre de vin blanc, faites bouillir, mettez-y un jus de citron ; faites ensuite blanchir une douzaine de grains de genièvre, quand ils sont blanchis, mettez-les dans votre coulis.

Vos grives étant cuites, ôtez-en les bardes de lard & le papier, & les mettez mitonner dans votre coulis. Quand vous êtes prêt à servir, dressez-les dans un plat, dégraissez le coulis & servez chaudement pour Entrée.

*Grives en ragoût.*

Accommodez proprement vos grives, passez-les après cela à la casserole avec lard fondu, un peu de farine pour lier la sausse, un verre de vin blanc, assaisonnement ordinaire, & bouquet de fines herbes ; laissez mitonner un peu le tout, & servez avec un jus de citron.

*Grives à la braïse.*

On en met encore à la braïse, & on les sert avec une sausse hachée par-dessus.

*Grives à l'eau-de-vie.*

Prenez des grives bien épluchées, écrasez-les un peu sur l'estomac; mettez-les dans une casserole avec du lard fondu, deux petits oignons, champignons, truffes, quelques morceaux de ris de veau; faites leur faire quelques tours, mouillez-les de deux verres d'eau-de-vie, poussez-les à grand feu; faites-y prendre le feu avec du papier allumé. Quand il est éteint, mettez-y un peu de réduction & de coulis; achevez de les cuire tout doucement, dégraissez-les.

Quand le ragoût est cuit & assaisonné de bon goût, servez à courte sausse.

Vous pouvez servir de cette façon toutes sortes d'oiseaux.

*Grives à la Polonoise.*

Epluchez vos grives proprement, applatissez-les sur l'estomac; passez-les quelques tours dans une casserole avec lard fondu, champignons, truffes, cinq ou six petits oignons, un bouquet, un ris de veau blanchi, une tranche de jambon; mouillez-les ensuite d'un verre de vin de Champagne & d'un peu de réduction & de coulis, ajoutez sel & poivre, faites cuire à petit feu & dégraissez le ragoût. Quand elles sont cuites, mettez-y un jus de citron, ôtez le bouquet & la tranche de jambon, & servez à courte sausse.

*Pâté chaud de Grives.*

Vuidez proprement vos grives, gardez-en le foie; retroussiez-les & les battez sur l'estomac avec un rouleau; piquez-les ensuite de gros lard & de jambon; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & fines épices; quand elles sont piquées, fendez-les par le dos.

Pilez les foies avec du lard rapé, champignons, truffes, ciboule & persil, sel, poivre, fines herbes & fines épices; le tout bien pilé, farcissez-en le corps de vos grives.

Hachez encore & pilez du lard; faites une pâte composée d'un œuf, de bon beurre, de farine avec un peu de sel; formez deux abaisses; jetez-en une sur du papier beurré; prenez du lard pilé dans le mortier; étendez-le proprement sur l'abaisse; assaisonnez vos grives & les rangez sur votre lard après leur avoir cassé les os; ajoutez-y quelques truffes & quelques champignons, une feuille de laurier, le tout bien couvert de bardes de lard; couvrez le tout de votre seconde abaisse; formez-en les bords tout autour; dorez votre pâté & le mettez au four.

Quand il est cuit, tirez-le; ôtez la feuille de papier de dessous; ayez un bon coulis, quelques ris de veau, champignons & truffes; levez le couvercle du pâté; ôtez les bardes de lard qui sont dessus, & avant de servir, mettez-y votre ragoût en y pressant un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée.

GROSEILLE, *Grossularia acinus*. Il y en a de deux sortes, la verte, dont le bois est piquant & qu'on employe en forme de verjus, sur-tout dans le tems du maquereau frais, & la rouge, qui est la plus estimée: Il y en a aussi de deux sortes, la rouge & la perlée.

Le sel acide, dont les groseilles abondent, est la cause des principaux effets qu'elles produisent; elles excitent l'appétit, parce que ce sel picote légèrement les petits fibres de l'estomac; elles rafraichissent & conviennent à ceux qui ont la fièvre, parce que ce sel donne un peu plus de consistance aux humeurs, & en arrête le mouvement trop violent & trop impétueux.

Les groseilles ne sont point bonnes aux mélancoliques ; elles incommodent quelquefois l'estomac en le picotant, & le resserrent un peu trop ; elles conviennent dans les tems chauds aux jeunes gens bilieux & sanguins, & à ceux dont les humeurs sont trop âcres & trop agitées.

Pour empêcher le picotement que les groseilles excitent dans l'estomac, on les mêle avec un peu de sucre ; de cette manière elles incommodent moins ; le sucre joint avec les groseilles, adoucit leur trop grande aigreur par les parties sulfureuses, qui lient & embarrassent les acides des groseilles.

On fait avec les groseilles des confitures fort saines & fort agréables.

On prépare aussi une boisson avec les groseilles, l'eau & le sucre, appelée eau de groseille, qui est en usage dans les grandes chaleurs de l'été, pour rafraîchir & pour humecter.

Enfin l'on fait avec les groseilles un syrop très-usité en médecine & même parmi les alimens ; il est rafraîchissant, humectant & fort agréable au goût : on le mêle dans de l'eau, & on le fait boire aux fébricitans.

*Compôte de groseilles vertes.*

Prenez des groseilles vertes bien choisies ; mettez-les dans de l'eau sur le feu pour les faire blanchir ; il ne faut pas qu'elles bouillent ; l'eau étant prête à bouillir, ôtez-les de dessus le feu & les couvrez d'un linge.

Faites cuire du sucre à la plume ; il en faut une livre pour un litron de fruit ; mettez-y vos groseilles ; faites-leur prendre un grand bouillon couvert ; ôtez-les ensuite & les laissez reposer ; après quoi faites-leur prendre encore un petit bouillon ; ôtez-les & les couvrez pour les faire

reverdier. Si votre syrop n'est pas assez fait, vous achevez de le cuire, puis vous dressez votre compôte pour la servir chaude ou froide, comme vous le jugerez à propos.

*Compôte de groseilles rouges.*

Clarifiez votre sucre dans un poëlon, écumez-le soigneusement; mettez-y ensuite votre fruit. ( Il faut un quarteron & demi de sucre sur une livre de fruit & une chopine d'eau. ) Faites-lui prendre un grand bouillon couvert; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit en gelée; ôtez-les après cela de dessus le feu; écumez-les; laissez-les un peu refroidir, & les servez chaudement dans des jattes ou compôtières.

Quelques-uns après avoir fait cuire leur sucre à soufflé, y jettent leurs groseilles, leur font prendre un bouillon, les ôtent & les dressent ensuite, si elles ont assez pris sucre, sinon ils leur font prendre encore un bouillon.

*Groseilles vertes au liquide.*

Cette confiture se fait comme celle des abricots verts, excepté qu'on ne les pele point, & qu'il en faut ôter les pepins.

*Groseilles rouges au liquide.*

Prenez de belles groseilles rouges, épluchez bien les queuees; faites cuire du sucre à soufflé, & mettez vos groseilles dedans; faites-les bien bouillir, & les écumez; ôtez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir; remettez-les encore sur le feu, faites les bouillir, & les écumez, jusqu'à ce que le syrop soit cuit presque en gelée; ce que vous connoîtrez, lorsque trempant une cuiller dedans elle rougira; alors ôtez-les de dessus le feu; écumez-les encore, s'il est nécessaire; dressez-les dans des pots, & les couvrez lorsqu'elles seront froides.

*Gelée*

*Gelée de groseilles vertes.*

Préparez vos groseilles comme pour les confire au liquide, c'est-à-dire, ôtez les grains ; passez-les à l'eau sur le feu ; quand elles seront montées au-dessus de l'eau, ôtez-les de dessus le feu ; laissez-les refroidir ; remettez-les dans une eau nouvelle & les faites reverdir à petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient mûlles.

Cela fait, faites cuire du sucre à part, livre de sucre pour livre de fruit ; faites bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit venu à perlé ; écumez-le soigneusement ; passez alors vos groseilles au tamis ; mettez dans des pots ce qui en dégoutte. Cette liqueur s'épaissit en se refroidissant.

*Gelée de groseilles rouges.*

Prenez des groseilles, pressez-les ; passez-les dans un linge ; mesurez le jus que vous en tirez, & sur une pinte, mettez trois quarterons de sucre ; faites-le cuire ; mêlez le tout & le faites aussi cuire ensemble : vous connoîtrez que le tout est cuit, si en le mettant sur une assiette, il se lève sans s'y attacher.

*Autre façon.*

Prenez autant de fruit que de sucre cuit à cassé, faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il n'écume plus, & que votre syrop soit entre-lissé & perlé.

Cela fait, égouttez vos groseilles sur un tamis qui soit fin, sans les trop presser ; quand elles sont égouttées, prenez le suc ; mettez-le dans un poëlon ; faites-lui prendre un bouillon, écumez-le & l'empotez.

*Pâte de groseilles rouges.*

Prenez des groseilles, épluchez toutes les queues ; faites-les bouillir avec de l'eau qui doit

être en-petite quantité ; faites-les ensuite égoutter dans une passoire à petits trous ; mettez dessous un vaisseau pour recevoir ce qui tombe, à mesure que vous remuez & que vous pressez vos groseilles.

Le tout étant passé , mettez-le dans un poëlon ; faites - le sécher à petit feu , le remuant toujours avec l'espatule au fond & dans le tour , crainte qu'il ne brûle , jusqu'à ce que vous vous aperceviez que vos groseilles commencent à sécher , ce que vous connoîtrez lorsqu'elles ne riendront plus au poëlon ; mettez-y ensuite une demi-livre ou trois quarterons de sucre en poudre, & mêlez le tout ensemble ; cela fait, vous étendrez votre pâte sur des ardoises en telle forme que vous voudrez , & la ferez sécher à l'étuve.

Au lieu de mettre votre sucre en poudre, il vaut mieux le faire cuire à cassé & l'incorporer dans votre marmelade.

*Eau de groseilles rouges.*

Prenez des groseilles bien mures , passez-les dans un linge ; tirez-en le jus ; mettez-le dans une bouteille de verre découverte , & l'exposez au soleil ou devant le feu , ou dans une étuve , jusqu'à ce qu'il soit devenu clair ; cela fait , versez-le doucement dans un autre vaisseau ; prenez-en un demi-setier , & le mettez dans un pot ou dans une terrine avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre ; battez bien cette liqueur en la versant d'un vaisseau dans un autre. Quand on veut la boire à la glace , on la passe seulement ; mais si c'est pour se rafraîchir , on la clarifie à la chauffe.

*Groseilles rouges au sec.*

Pour bien tirer des groseilles au sec , il faut d'abord les confire en bouquets , c'est-à-dire , avant que de les mettre au sucre ; il faut en faire

de petits bouquets , parce que ce fruit est trop petit pour le faire sécher l'un après l'autre.

Quand les groseilles sont ainsi confites , laissez-les reposer une nuit dans leur syrop ; égouttez-les le lendemain ; poudrez-les de sucre & les faites sécher à l'étuve comme les abricots jauncs.

*Syrop de groseilles rouges.*

Exprimez le suc de telle quantité de groseilles qu'il vous plaira ; mettez - le en fermentation pendant trois ou quatre jours , afin qu'il ne se forme pas en gelée ; faites-le cuire ensuite avec quantité suffisante de sucre , jusqu'à consistance de syrop , & vous en servez au besoin.

*Ratafiat de groseilles.*

Les groseilles entrent encore dans la composition du ratafiat rouge ; on en fait même de groseilles seules. ( Voyez à l'article du ratafiat la maniere de le faire. )

Nous avons expliqué au commencement de cet article les vertus & les propriétés de ces préparations de groseilles

GRUAU , *Grutum*. Le gruau n'est autre chose que de l'avoine bien mondée de sa peau & de ses extrémités , & réduite en farine grossiere par le moyen d'un moulin fait exprès

On apporte le meilleur gruau de la Touraine & de la Bretagne.

On doit le choisir nouveau , bien mondé , net, blanc , sec , qui ne sente point le relan & qui ait été fait avec de l'avoine bien nourrie.

Il est humectant & adoucissant , propre pour embarasser les sels acres de la poitrine , du sang & des autres humeurs ; il excite le sommeil ; il rafraichit ; il restaure dans les maladies de consommation , & donne une bonne nourriture aux

M ij

parties ; il est un peu pesant sur l'estomac & excite des vents.

Il convient en tout tems , à tout âge & à toute forte de tempérament , principalement à ceux dont les humeurs sont trop subtiles , trop âcres & dans un mouvement extraordinaire.

On s'en sert fort communément ici ; on le prend en décoction dans de l'eau ou dans du lait : il produit les bons effets dont on vient de parler , parce qu'il contient aussi-bien que le ris des parties huileuses , balsamiques & embarrassantes , qui agissent de la même maniere que celles du ris.

Une cuillerée de gruau suffit pour une chopine d'eau ou de lait que l'on fait bouillir ensemble : on peut y mettre un peu de sucre.

*Entremets de gruau.*

Mettez du gruau dans une petite marmite ; remplissez-la de lait avec un morceau de canelle en bâton , un peu d'écorce de citron vert , de la coriandre , un peu de sel & un clou de girofle ; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il forme une crème délicate ; passez-le ensuite par l'étamine ; vuidez-le dans une cuvette , & y mettez un peu de sucre ; tenez-le sur le fourneau sans le faire bouillir davantage ; remuez de tems en tems légèrement , & quand le sucre sera fondu , posez-le sur de la cendre chaude ; couvrez le de maniere qu'il se formera comme une toile épaisse dessus ; vous le servirez chaudement dans la même cuvette.

GUIGNE , *Cerasum crassius*. Espece de cerise précoce , mais moins ronde & d'une chair plus compacte que la cerise : il y en a de rouges & de blanches qu'on appelle communément bigarreaux : on les mange sans aucune préparation : on n'en fait point d'autre usage. Voyez au mot *Cerise*.

## H.

**H**ABILLER en terme de cuisine, se dit de la premiere préparation qu'on fait aux viandes destinées pour manger. Habiller du poisson ; *Exenterare pices*, des perdrix ou autres oiseaux, *Eviscerare perdices*. Habiller un agneau & autres viandes, *Agnum deglubere*. Habiller un chapon, une perdrix, c'est plumer & vider proprement ces oiseaux, les flamber sur le feu, & leur trousser les cuisses, pour après les blanchir à la braise, ou à l'eau, selon l'usage qu'on en veut faire. Voyez *Plumer*, ce qui est dit là-dessus, & *Vider & Trousser*.

**HACHIS**, *Minuta*. C'est en cuisine une préparation de viandes hachées menu & assaisonnées : il se fait des *hachis* de toutes sortes de viandes, tant en gras qu'en maigre, qu'on trouvera aux lieux où ils se rapportent en particulier : en voici un de toutes sortes de viandes.

*Hachis de toutes sortes de viandes.*

Prenez telle viande que vous voudrez, hachez-la ; mettez dans une casserole du persil, ciboules, champignons hachés, du bouillon & coulis ; faites faire quelques bouillons : quand on est prêt à servir, mettez-y la viande hachée, assaisonnée de bon goût ; il ne la faut pas faire bouillir ; dressez-le sur un plat ; mettez par-dessus des œufs frais pochés ; garnissez autour avec des mics de pain : on peut servir ce *hachis* sans œufs & mie de pain.

**HARENG**, *Halec* ou *Harangus*. Petit poisson de mer, qui est blanc, & qui se pêche en automne & au printems, & en tems de brouillards. Le *hareng* est un petit poisson de la taille du dard

ou du gardon, bleu sur le dos, blanc sur le ventre, & qui a la figure d'une petite alose. Il n'y a point de poisson en France plus commun que le *hareng*; il se rencontre en grande quantité dans la mer vers l'Ecosse, l'Irlande, la Bretagne, la Norvege & le Danne marc; il multiplie beaucoup. Ce poisson ne vit que peu de tems hors de l'eau; il luit la nuit, & on a remarqué que la pêche de ces poissons étoit plus heureuse & plus abondante de nuit que de jour. Il y a une espece de *hareng* marqué à chaque côté du corps d'une tache ronde, noirâtre aux uns & jaune aux autres, lequel ne passe guères la longueur du doigt: du reste, il ne diffère de l'autre, qu'en ce que le premier ne se nourrit que d'eau, au lieu que celui-ci se nourrit aussi d'algue & d'herbes marines, comme on le voit en l'éventrant. Ils sont l'un & l'autre également bons à manger.

Il y a le *hareng* frais, le *hareng* salé, le *hareng* pec & le *hareng* saur ou solet. Le *hareng* frais, autrement dit *hareng* blanc, est celui qu'on mange au sortir de la pêche: il convient en tems froid à toute sorte d'âge & de tempérament: il est agréable au goût, & produit aussi plusieurs bons effets. La raison en est que sa chair est tendre, peu réservée en ses parties, peu visqueuse, & suffisamment chargée de principes huileux & balsamiques, & de sels volatiles.

Pour le *hareng* salé, il est pernicieux aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux, & il ne convient même à aucun tempérament, à moins que l'on en use avec la dernière modération, & il ne peut convenir qu'à des estomacs forts & robustes. La raison en est que le sel l'a rendu âcre & propre à produire des humeurs de la même nature, & ayant insensiblement perdu

Une bonne partie de ses humidités, il ne se digère pas si aisément.

Cependant il est moins pernicieux que le hareng fumé ou foret, parce que ce dernier est encore plus sec, plus âcre & moins chargé d'humidités que l'autre. Le hareng salé qu'on a fait désaler est moins mal - sain ; mais comme on ne sçauroit en le dépouillant de son sel le rétablir dans son premier suc, il est toujours fort inférieur aux harengs frais, & n'a jamais la chair si moëlleuse & si délicate. C'est un mauvais aliment, comme on l'a déjà dit ; il échauffe beaucoup ; il donne des rapports désagréables ; il excite la soif, & des humeurs âcres & picotantes.

*Hareng frais grillé.*

Ecaillez vos harengs, lavez-les ; essuyez-les avec un linge, & les faites cuire sur le gril ; quand ils sont cuits, servez-les avec la sauce suivante.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée de moutarde fine, sel, poivre, un peu d'eau ; faites lier la sauce sur le feu, & servez-la sur les harengs frais.

*Autre manière.*

Versez vos harengs, mouillez-les de beurre & les mettez sur le gril : étant rôtis, mettez dessous une sauce rousse, fines herbes hachées menu, sel, poivre, groseilles dans la saison, capres, & un filet de vinaigre, & les servez chaudement pour Entrée, avec tranches de citron.

*Autre manière.*

Incisez vos harengs le long du dos, frottez-les de beurre fondu, & sel, que vous leur laisserez prendre ; enveloppez-les de fenouil ; faites-les rôtir sur le gril, puis vous les servez à la

fausse rousse, comme ci-dessus; ou bien à la fausse blanche, avec un ragoût de champignons frits, pour garniture, ou persil frit, ou croûtons frits. On peut aussi les manger frits, & les servir pour Entremets avec jus d'orange.

*Harengs frais à la Matelote.*

Prenez huit ou dix harengs frais, écaillez-les; videz, lavez, essuyez-les, & les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, deux verres de vin de Champagne, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre; poussez-les à grand feu, pour les faire cuire. Quand ils sont cuits servez à courte sausse.

*Harengs saurets grillés, saussé à l'huile.*

Prenez huit harengs saurets, faites les dessaler dans du lait; essuyez-les ensuite & les faites mariner avec de l'huile, gros poivre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin; trempez-les dans une marinade, & les pannez de mie de pain; faites-les griller de belle couleur; servez-les avec une sausse à l'huile dans une saussière.

*Harengs saurets à la sainte-Menehould.*

Faites dessaler vos harengs dans du lait; faites-les cuire un quart-d'heure dans une sainte-Menehould; mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, du lait, persil & ciboule, ail, trois clous de girofle, thin, laurier, basilic, un peu de poivre; faites bouillir & tournez toujours avec une cuiller; mettez dedans les harengs pour les faire cuire. Quand ils sont cuits, trempez-les dans un peu de beurre, & les pannez de mie de pain; servez avec une rémoulade dans une saussière.

Les harengs salés que les Cuisiniers confondent assez souvent avec les harengs saurets ou fumés, s'accoutument de la même manière.

HARICOT

**HARICOT.** Terme de cuisine ; latin *Palmentum carniū diversarum rapis sale & pipere seporatum*. C'est un ragoût fait avec du mouton ou du veau coupé par morceaux & cuit comme on le peut voir au mot *Côtelettes*. On fait des haricots de Brochets de Canards, d'E-turgeon & de Macreuse. Voyez à ces noms ce qui a été dit.

**HARICOT**, *Faseolus* ou *Faselus*. Legume assez connu. On mange les haricots ou féveroles avec leurs gouffes ou sans gouffes ; on se fert de leurs gouffes quand elles sont tendres, vertes & dans leur primeur ; mais aussi-tôt qu'elles sont devenues dures ou blanchâtres, & que les féveroles qu'elles contiennent ont acquis une certaine grosseur, on sépare les féveroles de leurs gouffes. Ces féveroles représentent chacune la figure d'un petit rein ; elles sont ordinairement blanches, quelquefois rouges & quelquefois marquetées.

On doit les choisir tendres, bien nourries, assez grosses qui n'aient point été corrodées par les vers, & qui se cuisent facilement.

Les féveroles blanches sont les plus communes, mais elles ne sont pas les meilleures ; les rouges valent mieux pour le goût & pour la santé, elles sont moins venteuses & moins indigestes, parce que dans les féveroles rouges, dit M. Lemery, les principes paroissent plus exaltés, ce que l'on reconnoît par leur couleur rouge qui vient ordinairement d'une forte atténuation & raréfaction des parties sulfureuses.

Les féveroles qui se cuisent le plus facilement sont les moins nuisibles à la santé, parce que celles-là sont composées d'une substance médiocrement unie & rassurée dans ses parties, & qui se digère moins difficilement.

On emploie beaucoup parmi les alimens les

haricots dans leur primeur ; ils ont alors un assez bon goût & sont moins nuisibles à la santé ; mais quand on les a fait sécher pour les garder, ils n'ont plus la même saveur, parce qu'ils perdent quelques parties volatiles & exaltées qui contribuoient à les rendre d'une saveur plus agréable.

Alors elles produisent beaucoup de vents, chargent l'estomac, font un sang épais & grossier, qui étant porté à la tête l'appesantit considérablement. Il n'y a que des tempéramens forts & robustes qui puissent s'accommoder de l'usage fréquent de cette nourriture, & les personnes un peu délicates la doivent éviter.

C'est la remarque de tous les médecins qui ont consulté l'expérience. A la vérité les haricots, selon la remarque d'Hipocrate, sont un peu moins nuisibles à la santé que les fèves, ils sont moins venteux & ne se digèrent pas avec tant de peine ; mais pour être moins mauvais que les fèves, il n'en faut pas conclure qu'ils soient sains.

Les haricots abondent en parties grossières & terrestres ; ils contiennent surtout un sel fixe peu convenable aux personnes qui menent une vie sédentaire, & il n'y a gueres que ceux qui sont accoûtumés à un grand exercice de corps, qui puissent s'en nourrir utilement.

*Haricots verts à la crème.*

Passez vos haricots au beurre dans la casserole ou avec du lard, quand ils ont un peu bouilli ; assaisonnez-les de sel, paquet de ciboules & persil ; étant presque cuits mettez-y de la crème fraîche ou du lait délayé avec des jaunes d'œufs ; servez-les ensuite pour Hors-d'œuvres d'Entremets. On peut si l'on veut y ajouter du sucre.

*Autre maniere.*

Prenez des haricots fort tendres , rompez-en les petits bouts , lavez-les & les faites cuire dans de l'eau. Quand ils sont cuits , mettez dans une casserole un morceau de beurre , persil , ciboules hachées. Quand le beurre est fondu , mettez-y les haricots ; après qu'ils sont égouttés faites-leur faire deux ou trois tours sur le feu , mettez-y après une pincée de farine & un peu de bon bouillon & du sel ; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sausse.

Quand on est prêt à servir , mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du lait , & ensuite un filet de verjus ou de vinaigre. Quand la liaison est prise sur le feu , servez-les pour Entremets.

On en sert aussi en gras à la place de liaison ; on y met du coulis & jus de veau.

*Haricots verts au blanc.*

Otez-en les filets s'ils sont trop gros , coupez-les en deux dans leur longueur ; faites-les cuire avec de l'eau , du sel & du beurre. Quand ils sont cuits , égouttez-les & les passez avec du beurre , persil , ciboules hachées , singez-les & les mouillez de mitonnage , assaisonnez-les de bon goût. Quand ils sont cuits , liez-les avec de la crème & des jaunes d'œufs , un jus de citron & les servez.

*Haricots verts au roux.*

Après les avoir fait cuire dans de l'eau , mettez suer une tranche de jambon. Quand elle a sué , mettez dans la même casserole un morceau de beurre , persil , ciboules hachées & les haricots ; passez le tout ensemble , mouillez de bouillon & de coulis , assaisonnez de sel & poivre ; faites cuire le tout une bonne heure : il faut que la sausse ne soit pas trop claire , servez-

N ij

les pour un plat d'Entremets , ou pour garnir quelque Entrée.

*Haricots verts en salade.*

Faites cuire vos haricots , égouttez-les & les laissez refroidir ; coupez-les égaux & faites une salade en dessein avec toutes sortes de fournitures de salades ; faites des desseins comme une croix de Chevalier ou une étoile , ou quelque autre dessein , & servez de ces sortes de salades pour colation.

*Haricots verts au vin de Champagne.*

Coupez de petits haricots verts en filets ; faites-les cuire dans de l'eau bouillante avec du sel , un morceau de beurre. Quand ils sont cuits , passez-les sur le feu avec un morceau de beurre , persil , ciboules hachées ; mouillez avec un verre de vin de Champagne , réduisez un peu , ajoutez-y du coulis , faites-les cuire à petit feu , assaisonnez-les de bon goût. Quand on est prêt à servir , pressez-y un jus de citron , & servez à courte sausse.

*Haricots blancs à la crème.*

Prenez un demi-litron d'haricots blancs , lavez-les & les faites cuire dans de l'eau avec un morceau de beurre , sel , poivre , un bouquet de persil , ciboules , ail , trois clous de girofle , une feuille de laurier. Quand ils sont bien cuits , retirez-les & les mettez égoutter sur un tamis ; prenez une chopine de crème , mettez-la dans une casserole ; faites-la bouillir & la tournez toujours jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié ; liez-en la sausse , mettez dedans les haricots pour les faire chauffer ; assaisonnez-les de bon goût & servez.

*Haricots blancs d'une autre façon.*

Faites-les cuire dans de l'eau , faites un roux avec du beurre & de la farine ; faites cuire dans ce roux de l'oignon haché. Quand il est

Cuit mettez-y fricasser les haricots avec persil, ciboules hachées, un filet de vinaigre; mouillez de bouillon, sel & poivre. Si vous voulez servir des haricots blancs pour colation, au lieu de beurre vous vous servez d'huile fine, & les accommodez de la même façon.

*Autre maniere.*

Faites cuire les haricots dans de l'eau; quand ils sont cuits, mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine que vous faites roussir; mettez-y ensuite de l'oignon haché que vous faites cuire dans ce même roux. Quand il est cuit, mettez-y les haricots avec persil, ciboules hachées, sel, poivre, un filet de vinaigre; faites bouillir le tout un quart d'heure & servez.

Les haricots au gras se font de la même façon; à la place du beurre on se sert de lard fondu, & on les mouille de bon jus de veau.

Ces haricots se servent aussi en gras en Entremets ou pour Entrée, si on veut les mettre dessous un gigot de mouton rôti.

*Maniere de confire & sécher les Haricots verts pour les conserver.*

Prenez des haricots verts la quantité que vous en voudrez confire, choisissez-les tendres & point filandreux, épluchez les bouts; mettez ensuite ces haricots cuire pendant un quart d'heure dans l'eau bouillante; mettez-les après dans de l'eau fraîche pour les refroidir. Quand ils sont froids, retirez-les de l'eau pour les mettre égoutter; après qu'ils sont bien essuyés, mettez-les dans les pots qui leur sont destinés. Ils doivent être bien propres; mettez par-dessus de la saumure jusqu'au bord du pot; mettez-y ensuite du beurre fondu à moitié chaud qui se fige sur la saumure, & empêche les haricots de prendre l'évent.

## 150 H A R. H A T.

Serrez-les dans un endroit ni trop chaud ni trop froid; bouchez-les de papier & ne les ouvrez que quand vous voudrez vous en servir.

La faumure se fait en mettant les deux tiers d'eau & un tiers de vinaigre, & plusieurs livres de sel, suivant la quantité de faumure que vous faites, une livre pour trois pintes; faites chauffer la faumure sur le feu jusqu'à ce que le sel soit fondu; laissez-la ensuite reposer pour la tirer au clair, & vous en servez comme il est dit ci-dessus.

Pour les faire sécher, vous prenez de pareils haricots que vous épluchez de même, & les faites aussi cuire un quart d'heure. Quand ils sont égouttés, enfitez-les avec une aiguille & du fil, pendez-les au plancher dans un endroit sec, ils se conserveront long-tems de cette façon. Quand vous voudrez vous en servir, faites-les tremper dans de l'eau tiède jusqu'à ce qu'ils aient pris leur première verdure; on les fait ensuite cuire dans de l'eau, & on les accommode de la même façon que les haricots nouveaux. On fait cuire de même les haricots confits.

**HATELETTES.** Ce sont des mets qui tirent leurs noms de petites broches de bois appelées hatelettes, diminutif de hâte, mot synonyme à broche. Les hatelettes sont des espèces d'Entremets; elles servent aussi de garniture pour les plats de rôti.

*Hatelettes de ris de veau.*

Prenez des ris de veau, faites-les blanchir, coupez-les par petits morceaux avec des foies & du petit lard blanchi; passez le tout avec un peu de persil, ciboules & farine frite, & l'assaisonnez bien. Etant presque cuit, enforte que la sausse en soit courte, faites de petites hatelettes,

## H A T. H A T. I S I

C'est-à-dire, de petites brochettes de bois, & embrochez vos morceaux de foies, du ris de veau & du petit lard le long de vos hatelettes; trempez-les dans la sausse, & les ayant panés faites-les rôtir ou frire.

*Autre façon.*

Faites blanchir deux ris de veau avec du petit lard; coupez les ris de veau en dés & le petit lard en filets; passez cela à la casserole avec lard fondu, persil, ciboules, sel & poivre; poudrez un peu fort de farine; mouillez d'un peu de bouillon, faites les cuire. Laissez-les un peu refroidir pour les embrocher dans de petites hatelettes d'argent ou de bois; retournez-les dans leur sausse, & pannez d'une mie de pain bien fine; faites-les griller sur un feu qui ne soit pas trop vif, & les servez pour Hors-d'œuvres Entremets, ou garnitures d'Entrées. Ceux de foies gras se font de même.

*Hatelettes de langue de Mouton.*

Prenez trois langues de mouton, coupez-les en morceaux carrés de même grandeur; passez-les sur le feu dans une casserole avec un morceau de bon beurre, sel & poivre, persil, ciboules, champignons, le tout haché; mouillez avec du coulis si vous en avez, si-non mettez-y une bonne pincée de farine, & mouillez avec du bouillon. Laissez bouillir le ragoût jusqu'à ce que la sausse soit bien épaisse; mettez-y ensuite deux jaunes d'œufs, faites lier les œufs avec la sausse sur le feu sans qu'ils bouillent; mettez ensuite refroidir le ragoût & embrochez tous les petits morceaux de langues dans les petites brochettes de bois; faites tenir toute la sausse après & les pannez de mie de pain, faites-les griller en les arrosant de tems en tems avec un peu de beurre. Quand ils sont

N iv

grillés de belle couleur, on les sert à sec avec les brochettes pour Hors-d'œuvre.

LAPREAU EN HATELETTES, voyez *Lapreau*.

PIGEONS EN HATELETTES, voyez *Pigeon*.

POULETS EN HATELETTES, voyez *Poulets*.

HUITRES EN PAILLE EN HATELETTES, voyez *Huitres*.

*Hochepot.*

Prenez le bas d'une poitrine de bœuf & la coupez en morceaux de deux pouces de long & de large, & la faites dégorger & blanchir à l'eau; prenez une marmite & la garnissez de tranches de bœuf; ensuite mettez-y vos morceaux de poitrine de bœuf avec abondance de carotes & de panais, ensuite assaisonnez de sel, poivre, d'une douzaine d'oignons, d'un morceau de jambon & d'un cervelas, si l'on veut. Couvrez-la de tranches de bœuf & la mouillez de bouillon; couvrez votre marmite & la mettez au feu dessus & dessous. Etant cuite tirez la viande & les carotes; mettez ensuite vos morceaux de poitrine & autres viandes dans une casserole, tournez vos carotes le plus proprement que vous pourrez, mettez-les avec votre viande; passez ensuite le bouillon où sont cuits les morceaux de poitrine & autres viandes; dégraissez-le bien, qu'il soit de bon goût. S'il y a trop de bouillon faites-le bouillir pour le diminuer. Prenez une casserole & y mettez un morceau de beurre; mettez-la dessus le feu avec une petite poignée de farine, & remuez-la avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle ait pris une belle couleur d'or; ensuite mouillez-la du bouillon d'hochepot. Etant mouillé, ayez soin de la bien dégraisser; observez qu'il soit d'un bon goût, & y mettez une bonne pincée de persil haché, & le mettez par dessus les tendrons de bœuf

& de carotes ; tenez-le chaudement. Etant prêt à servir, dressez-le dans une terrine & le servez chaudement pour Entrée. On le peut servir dans un plat comme dans une terrine. On y peut ajouter des tendrons de mouton.

**HORS-D'OEUVRES.** On appelle hors-d'œuvres en fait de cuisine, tous les plats qu'on sert sur une table, & dont on pourroit se passer pour rendre un repas complet. On ne met gueres de hors-d'œuvres, si ce n'est dans ceux où il y a beaucoup de plats à servir, ou bien dans un petit repas pour épargner les Entrées qui coûtent plus.

*On peut servir pour Hors-d'œuvres en gras.*

Alouettes en Caïffe.  
 Beignets de Poulardes.  
 Andouilles.  
 Biberot.  
 Boudins, Andouilles & Saucisses.  
 Brezole à l'Italienne.  
 Brezole de Mouton à l'Angloise.  
 Brezole de Dindon.  
 Caïffe de Filets de Viande mêlée.  
 Capilotade.  
 Cerveille de Bœuf marinée.  
 Côtelettes de Veau à la Bourgeoise.  
 Faisân en Filets.  
 Filets de Mouton aux Epinars.  
 Filets de Mouton au Gratin.  
 Filets de Porc frais aux Oignons.  
 Filets de Poulardes aux Pistaches.  
 Filets de Lapreaux en Caïffe.  
 Filets de Lievre minces, une Poivrade.  
 Filets de Dindon à l'Italienne.  
 Fraise de Veau.  
 Grillades de Rognons de Bœuf.  
 Gras-double à la Ravigotte.

## 154      H O R.      H O R.

Hachis de toutes sortes de viande.

Hatelet.

Langue de Mouton à la fausse hachée.

Langues de Moutons en Caisse.

Lapreaux en caisse.

Lapreaux en Hatelet.

Lapreaux en Filets au Gratin.

Menus des Rois.

Menus des Rois, Palais de Bœuf en menu de Rois.

Mouton, pieds de Mouton.

Pieds de Mouton farcis au Basilic.

Filets de Mouton mincés aux Concombres.

Hachis de Mouton.

Queuë de Mouton au Parmesan.

Palais de Bœuf Marinés.

Palais de Bœuf au gratin.

Palais de Bœuf en fricassée au Blanc.

Panache de Porc.

Paupiette de Veau.

Petit Sallé aux Pois.

Pigeons en Bignets.

Pigeons en Hatelet.

Pigeons au Basilic.

Pigeons en Fricassée.

Poulardes en Filets au Céleri.

Poulets en Hatelet.

Poulets à la Ste. Menchould.

Poulets Marinés.

Poulets en Salade.

Queuë de Mouton Grillée, Saussé au Jambon.

Queuë de Mouton au Basilic.

Queuë de Mouton à l'chalote.

Ragoût de Palais de Bœuf.

Rissole.

*Salade.*

Salade de Viande Mêlée.

Salmi, plusieurs sortes de Salmis.

Saucisses aux Choux.  
 Tête d'Agneau à l'Angloise.  
 Tête d'Agneau au coulis blanc & petit lard.  
 Veau, Poitrine de Veau au Basilic.  
 Poitrine de veau Marinée.  
 Filets de Veau au Blanc.  
 Filets de Veau aux Concombres.  
 Oreilles de Veau.

*Hors d'Oeuvres en Maigre.*

Brochet en Bignét.  
 Brochet en Salade.  
 Grenouille.  
 Hachis de Carpe.  
 Haricots Blancs.  
 Huitres Grillées.  
 Huitres en Paille en Hatelet.  
 Oeufs aux Trufes.  
 Oeufs aux Champignons.  
 Oeufs au Citron.  
 Oeufs à la Philisbourg.  
 Oeufs à l'Estragon.  
 Oeufs à la Tripe.  
 Oeufs à la Sauffe Robert.  
 Oeufs à la Chicorée.  
 Oeufs aux Laituës à la Sauffe blanche.  
 Oeufs à l'Oseille.  
 Oeufs aux Ecrevisses.  
 Oeufs aux Concombres.  
 Oeufs au Céleri.  
 Oeufs brouillés aux pointes d'Asperges.  
 Oeufs en Poupeton aux fines herbes.  
 Oeufs au Parmesan.  
 Omelette aux petits Pois.  
 Omelette aux Huitres.  
 Omelette aux Ecrevisses.  
 Omelette aux pointes d'Asperges.  
 On trouvera à leurs articles particuliers, la

composition de ces différens Hors-d'œuvres en gras & en maigre. Toutes fortes de petites Entrées peuvent aussi être servies pour Hors-d'œuvres, en les mettant dans un plat à Hors-d'œuvres.

Huile, *Oleum*. Suc gras & onctueux tiré des olives par expression. On amasse au mois de Novembre & de Décembre une certaine quantité d'olives bien mures que l'on met dans un tas dans un endroit couvert, où on les laisse s'échauffer pendant dix ou douze jours; ce qui fait sortir beaucoup d'humidité & dispose l'huile à s'en séparer plus aisément. Ensuite on les écrase sous la meule, & on les met ainsi écrasées dans des cabats de jonc ou de palmier que l'on place au pressoir les uns sur les autres. La première huile qui en sort est excellente; c'est celle qu'on appelle *Huile Vierge*.

Quand cette huile est exprimée, on arrose d'eau chaude les mêmes olives, on les presse & elles donnent une seconde huile qui est fort bonne, après quoi on remue le marc que l'on arrose encore d'eau chaude, & qui étant pressé fortement rend une troisième huile beaucoup moins bonne que les deux premières.

Ces huiles se séparent facilement de l'eau, parce qu'elles nagent dessus; mais il se précipite au fond une espèce d'huile que les anciens appelloient *Amurca*.

L'huile est plus susceptible d'exaltation par le feu que le beurre, comme il est aisé de le voir par la facilité avec laquelle elle s'enflamme. Ainsi à ne consulter que la raison, l'huile doit contracter une plus mauvaise qualité par le trop grand feu que le beurre, & c'est ce que l'expérience confirme. Voyez au mot *Friture*, ce que l'on a dit des fritures à l'huile.

L'huile se conserve d'elle-même, & elle sert

à conserver plusieurs autres substances ; elle est outre cela pour le moins aussi adoucissante que le beurre, & pour cette raison elle ne convient pas moins que le beurre aux asthmatiques, aux graveleux & à tous ceux dont les humeurs sont trop âcres & trop salées ; mais il en faut user modérément, sans quoi elle pourroit produire un trop grand relâchement dans les organes.

Aussi remarque-t-on que ceux qui en font un trop grand usage, sont la plupart incommodés de descentes.

L'huile est composée de parties sulfureuses ; mêlées d'un sel acide fixe. Or ces soufres & ces acides embarrassent aisément la masse du sang, & de-là peuvent naître quantité d'obstructions ; outre cela cet acide étant coagulant comme il est, sépare de la masse plusieurs sérosités qui relâchent les parties, d'où s'ensuivent des descentes & autres accidens.

Il est aisé de voir de-là que l'huile est un assaisonnement, dont il faut prendre garde d'abuser.

La meilleure huile est l'huile vierge, autrement dite la première presse, c'est-à-dire, comme nous l'avons remarqué, celle que l'on tire des olives fraîches qui n'ont point encore été pressées. L'huile de la seconde presse n'est point tout à fait si bonne, & celle de la troisième presse vaut encore moins. L'eau chaude dont on se sert dans ces deux dernières presses pour tirer plus facilement le suc des olives, ne contribue pas à perfectionner l'huile.

D'ailleurs comme cette dernière huile est la plus engagée dans la substance du fruit, & que ce n'est que par une violente compression qu'on vient about de la dégager, elle ne sçauroit être aussi agréable que la première.

L'huile la plus nouvelle est la meilleure ; celle

## HUI. HUI.

d'un an est encore bonne, pourvu qu'elle ait été conservée dans des vaisseaux de terre ou de verre, & fraîchement.

*Huile de Noix.*

L'huile de noix s'emploie aussi dans les affaiblissemens ; elle échauffe beaucoup plus que l'huile d'olives, & ne convient nullement aux tempéramens bilieux.

HUITRE, *Ostreum* ou *Aufrea*. Poisson sans peau ni arêtes, informe en apparence & renfermé entre deux écailles presque rondes, larges comme la main, épaisses, dures & pesantes, où il se nourrit d'un peu d'eau marine & de limon.

Il y a un grand nombre d'espèces d'huîtres qui sont toutes bonnes à manger. On doit les choisir nouvelles, d'une grandeur médiocre, tendres, humides délicates, d'un bon goût & qui n'aient point été prises dans des eaux sales & bourbeuses.

Il y a des Pays où les huîtres se sement tout comme on semeroit du grain. A la Chine par exemple il y a de petites huîtres qu'on sème dans les campagnes couvertes d'eau. On en casse quelques unes, & l'on en jette les morceaux dans les champs comme si c'étoit des graines ; il en naît d'autres en fort peu de tems qui sont d'un fort bon goût. Ces campagnes baignées d'eau où l'on sème des huîtres n'en produisent qu'à cause que les œufs & le frai des huîtres y ont été jetés avec les écailles qu'on a cassées.

On voit aussi aux Antilles & dans d'autres endroits, des arbres si chargés d'huîtres que les branches en rompent. Sans doute que les vagues de la mer ont jeté sur ces arbres des semences d'huître ; ainsi tous ces faits ne prouvent point que l'huître soit un Zoophite.

Ce poisson nourrit peu, & la digestion qui s'en fait dans l'estomac est plutôt une simple dissolution qu'une parfaite digestion; c'est-à-dire que l'huître se consume dans l'estomac sans y produire que très-peu de chile; elle se résout presque tout en eau, & cette eau qui est de la nature de celle dont l'huître se nourrit dans la coquille, c'est-à-dire un peu piquante, irrite doucement les fibres de l'estomac & des intestins; ce qui l'empêche de séjourner long-tems, & ce qui est causé en même tems qu'on en peut manger un assez grand nombre sans en être incommodé. Aussi voit-on une infinité de gens en manger soir & matin une fort grande quantité sans en ressentir aucun mal.

On croit communément qu'elles sont plus saines crues, mais il y a bien des estomacs qui ne peuvent les supporter de la sorte.

Elles sont fort saines cuites sur les charbons, dans leur propre coquille avec un peu de beurre & de pain rapé, & elles conviennent alors à toutes sortes d'estomacs, aussi-bien que celles que l'on accommode sur le réchaud avec une sauce au beurre & quelques légers assaisonnemens.

Mais celles qui ont passé par la poêle ou qui sont frites, soit simplement, soit avec de la pâte, sont fort mal saines.

Au reste de quelque façon qu'on les mange, elles nuisent à ceux qui abondent en pituite; c'est la remarque de plusieurs sçavans Médecins, & cela est aussi confirmé par l'expérience.

Passons aux différentes manières d'appréter les huîtres dans les cuisines.

On mange ordinairement les huîtres crues avec un peu de poivre.

*Huîtres sautées.*

On en sert encore dans leurs coquilles cuites sur le

gril , feu deffous & la pelle rouge par-deffus. Quand elles commencent à s'ouvrir seules , elles font cuites.

*Huitres grillées d'une autre façon.*

Ouvrez vos huitres , laissez-les dans leurs coquilles ; mettez-y du poivre , un peu de persil haché , du beurre & de la rapure de pain bien fine par-deffus ; faites-les griller ; passez la pelle rouge par -deffus , & servez chaudement pour Entremets.

*Huitres en hachis.*

Prenez un demi-cent d'huitres , mettez -les dans de l'eau chaude. Quand elle est prête à bouillir , retirez-les pour les mettre dans l'eau fraîche ; faites-les égoutter , & n'en prenez que le tendre. Si vous prenez tout , hachez le dur à part très-fin ; mettez ensuite le tendre avec pour le hacher aussi. Si vous voulez y mêler de la chair de carpe , elle ne peut que donner bon goût au hachis.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre , avec persil , ciboules , champignons hachés ; passez-les sur le feu ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez après avec un demi-setier de vin blanc & autant de bouillon maigre.

Faites cuire dedans votre hachis jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fausse , & l'assaisonnez de bon goût. Quand vous êtes prêt à servir , mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs & de la crème ; & servez pour Entrée.

*Huitres frites.*

Ouvrez vos huitres mettez-les égoutter sur un tamis ; quand elles sont égouttées , mettez-les dans un plat avec du poivre , deux ciboules entières , une feuille de laurier , un peu de basilic , un oignon par tranches , une demi-douzaine de clous & deux jus de citron ; remuez-le de tems en tems dans leur marinade.

Faites

Faites une pâte avec de la farine & de l'eau, un peu de sel & un œuf blanc & jaune ; battez bien le tout ensemble , que la pâte ne soit ni trop épaisse ni trop claire ; faites fondre un morceau de beurre comme une noix & le mettez dans votre pâte.

Quand vous êtes prêt à frire vos huîtres , tirez-les de leur marinade une à une sur un linge, essuyez-les bien ; mettez votre poêle sur le feu avec du beurre affiné ; trempez vos huîtres une à une dans la pâte , & les mettez dans la friture chaude à propos. Quand elles sont frites , servez-les sur une serviette pliée avec persil frit pour Entremets

On les sert aussi frite en gras ; pour-lors au lieu de beurre , on se sert de sain-doux.

*Huîtres à la daube.*

Ouvrez des huîtres , assaisonnez-les de fines herbes hachées fort menu comme persil , ciboule , basilic , fort peu dans chaque huître , du poivre & un peu de vin blanc ; recouvrez-les ensuite de leur couvercle , & les mettez cuire sur le gril ; passez de tems en tems la pelle rouge par-dessus. Quand elles sont cuites , dressez-les dans un plat & les servez découvertes.

*Huîtres en paille en hatelettes*

Blanchissez vos huîtres dans deux eaux sans les faire bouillir , lavez-les bien & les faites égoutter ; passez dans une casserole persil , ciboules , champignons hachés , une pointe d'ail avec un quarteron de beurre ; mettez-y ensuite vos huîtres , faites leur faire deux ou trois tours sans bouillir ; liez-les de jaunes d'œufs , enfitez-les dans des hatelettes , pannez-les & les faites griller , & servez à sec.

*Huîtres en casserole.*

Ouvrez des huîtres , frotez le cul d'un plat d'argent de bon beurre ; arrangez vos huîtres dedans ;

assaisonnez-les par-dessus de poivre , de persil haché; mettez-y un demi-verre de vin de Champagne , couvrez-les de bon beurre frais bien mince , pannez-les d'une mie de pain bien fine , & les faites cuire avec le couvercle d'une tourtière , feu dessus & dessous , qu'elle prenne belle couleur ; dégraissez-les , nettoyez le<sup>m</sup> bord de votre plat , & servez chaudement pour Entremets.

*Huitres en ragoût en gras.*

Vos huitres étant ouvertes , mettez-les dans une casserole avec leur eau , faites-leur faire deux ou trois tours sur le fourneau pour les dégourdir ; tirez-les ensuite une à une , nettoyez-les bien & les mettez sur un assiette.

Passez dans une casserole des champignons & des truffes avec un peu de lard fondu ; mouillez-les de jus & les liez d'un coulis de veau & de jambon. Lorsque vous êtes prêt à servir , jetez-y vos huitres , faites-les chauffer & servez pour Entremets.

On ne doit point faire bouillir les huitres : ce ragoût sert pour toutes sortes d'Entrées grasses.

*Huitres en ragoût pour les jours maigres.*

Vos huitres préparées & nettoyées comme nous venons de le dire , passez dans une casserole quelques champignons & des truffes avec un morceau de beurre frais ; mouillez-les d'un bon bouillon de poisson ; mouillez-les ensuite d'un bon coulis d'écrevisses , mettez-y vos huitres & les faites chauffer sans bouillir ; dressez-les dans un plat & servez chaudement pour Entremets.

Ce ragoût sert pour toutes sortes d'Entrées de poisson aux huitres.

*Autre ragoût d'huitres.*

Vos huitres étant ouvertes , mettez-les égout-

ter sur un tamis, mettez par-dessous un plat pour en recevoir l'eau; mettez un morceau de beurre dans une casserole sur un fourneau; quand il est fondu mettez-y une pincée de farine, remuez avec une cuiller de bois jusqu'à ce que cela soit roux; mettez-y de petites croûtes de pain avec vos huîtres qui sont égouttées; faites-leur faire cinq ou six tours sur le feu; assaisonnez-les de poivre, persil & ciboules entières; mouillez-les moitié de leur eau, moitié de bouillon de poisson; que votre ragoût soit de bon goût, qu'il y ait de la pointe, & servez chaudement pour Entremets.

Cette espece de ragoût se fait promptement & se sert de même, parce qu'on ne fait point bouillir l'huître qui se racornit & perd de son goût en bouillant.

*Huîtres à la minute.*

Mettez dans une casserole une cuillerée de coulis, un verre de vin de Champagne, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, & faites bouillir sur le feu; faites ouvrir pendant ce tems-là des huîtres que vous mettez égoutter sur un tamis, & un plat dessous pour en recevoir l'eau; mettez cette eau dans la sautoie, faites-la réduire, mettez-y vos huîtres pour leur faire faire quelques tours sans qu'elles bouillent, & servez avec croûtons frits pour garniture.

*Huîtres au parmesan.*

Mettez vos huîtres égoutter sur un tamis, frotez le fond d'un plat avec du beurre frais; arrangez les huîtres dessus, poudrez-les de gros poivre & de persil haché; arrosez-les avec un demi verre de vin de Champagne; couvrez-les avec du parmesan rapé; mettez le plat dans le four ou sous un couvercle de tourtiere. Quand elles sont de belle couleur & bien glacées, re-

Oij

## 164 HUI. - HUI.

tirez-les, & après les avoir dégraissées, & nettoyez le bord du plat, servez chaudement.

*Huitre à la bonne femme.*

Faites blanchir des huitres dans leur eau, mettez-les égoutter sur un tamis; nettoyez-les, hachez-les bien menu; prenez de la mie de pain trempée dans de la crème, persil, ciboules, anchois, le tout haché, poivre, un peu de sel, un morceau de beurre; pilez bien le tout avec vos huitres, & liez de quelques jaunes d'œufs; mettez de cette farce dans les coquilles d'huitres, pannez de mie de pain, & faites cuire au four. Quand elles sont cuites & de belle couleur, servez à sec.

*Huitre au bon homme.*

Faites blanchir vos huitres à l'eau, passez-les au roux avec farine frite, c'est-à-dire, lorsque votre beurre sera roux; mettez-y une pincée ou deux de farine que vous ferez frire; ajoutez-y du persil & de la ciboule hachée bien menu avec l'assaisonnement ordinaire, laissez mijonner le tout avec un peu de vin blanc; quand les huitres sont cuites, servez-les pour Entrée avec tranches de citron pour garniture ou croûtons frits.

*Huitres farcies.*

Faites une farce avec un morceau d'anguille & une douzaine d'huitres blanchies, un peu de persil & de ciboules, quelques champignons; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, de bon beurre frais, un peu de mie de pain trempée dans de la crème, deux jaunes d'œufs crus, le tout haché ensemble & pilé dans un mortier.

Prenez de cette farce, garnissez-en le fond de vos coquilles, & y mettez une huitre en ragoût; couvrez votre coquille de la même farce & la frotez d'un œuf battu; jetez par-dessus un peu

de beurre fondu, pannez de mie de pain bien fine, & les mettez cuire au four, qu'elles prennent belle couleur & servez chaudement pour Entremets ou pour garniture d'Entrée.

L'on farcit de même des huitres en gras; au lieu d'une farce maigre, on se sert d'une farce grasse & d'un ragoût d'huitres en gras, le reste à l'ordinaire.

*Autres Huitres farcies.*

Ouvrez vos huitres, & les faites blanchir; après cela, hachez-les bien avec persil, ciboules, sel, poivre, anchois & bon beurre; faites tremper une mie de pain dans de la crème, que vous y mêlez avec muscade & autres épices douces, deux ou trois jaunes d'œufs; pilez le tout ensemble; farcissez vos coquilles de cette farce, & les ayant dorées ou pannées, faites-les cuire au four ou sur un gril, & les servez à sec.

*Huitres en petits pâtés à la Hollandoise.*

Prenez autant d'huitres que vous voulez faire de petits pâtés; essuyez-les bien en sortant de l'écaille; passez-les légèrement dans une casserole avec bon beurre, persil, ciboule hachée & les assaisonnez; quand elles sont froides, faites-en de petits pâtés dans des tourtières en pâte fine; faites-les cuire au four, & les servez chaudement pour Entrée ou pour garniture.

*Autres petits pâtés d'Huitres à l'écaille.*

Prenez autant d'huitres que vous voulez faire de petits pâtés; faites ensuite un hachis de laitances & de chair de carpe, de ranche, de brochet & de chair d'anguille; assaisonnez le tout de poivre, sel, clou battu & vin blanc; enveloppez-en vos huitres, & en mettez une dans chaque pâté avec un peu de beurre frais; faites-les cuire & servez chaudement.

*Tourte d'Huitres.*

Ecaillez vos huitres & les mettez dans une

## 166 HUI. HYD.

casserole; faites leur faire deux ou trois tours sur le feu; retirez-les, & après les avoir nettoyées une à une, mettez-les sur une assiette; faites fondre un petit morceau de beurre dans une casserole; quand il est fondu, mettez-y une pincée de farine & la remuez toujours; quand votre beurre est roux, mettez-y quelques petits champignons & mousserons; assaisonnez de poivre & d'un bouquet; & quand le ragoût est cuit, dégraissez-le bien, & y mettez les huîtres pour faire seulement un bouillon; achevez de lier votre ragoût d'un peu de coulis au roux; retirez-le & le laissez refroidir.

Foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée; mettez-y le ragoût d'huîtres; mouillez-la tout autour & la couvrez d'une autre abaisse de pâte feuilletée, & faites un cordon autour; dorez votre tourte d'un œuf battu & la mettez cuire.

Quand elle est cuite, dressez-la dans un plat; découvrez-la pour voir si elle n'est pas trop sèche, & si elle l'est trop, jetez-y un petit coulis léger, recouvrez-la & servez chaudement.

*Potage d'Huîtres.*

Passer vos huîtres à la casserole avec bon beurre; passez en même tems avec vos huîtres des champignons par morceaux & un peu de farine, & mettez cuire le tout avec purée claire, sel & poivre; faites mitonner votre pain avec bon bouillon de poisson; mettez dessus vos huîtres & vos champignons, avec jus de champignons par-dessus.

HYDROMEL. Liqueur faite avec de l'eau & du miel. Il y en a de deux sortes, l'hydromel vineux & l'hydromel ordinaire.

*Hydromel vineux.*

Dans bien des pays froids où le raisin ne

peut acquérir la maturité nécessaire pour servir à faire de bon vin, & où il se trouve beaucoup de miel, les peuples se font une liqueur spiritueuse avec l'eau & le miel, appelée hydromel vineux. Voici la maniere dont on la prépare.

On prend de l'eau de fontaine ou de riviere; on y dissout autant de miel qu'il en faut pour qu'un œuf puisse demeurer suspendu dans la liqueur: on la met ensuite sur le feu, l'écumant de tems en tems, & on l'y laisse jusqu'à ce que l'œuf puisse surnager sur la liqueur; après quoi on la verse dans un tonneau dont on n'emplit que les deux tiers, & qu'on ne bouche qu'avec du papier ou du linge. On expose ce tonneau au soleil, ou à la chaleur des étuves pendant plus d'un mois. Alors la liqueur fermente & devient vineuse: enfin on la met à la cave & on la bouche bien.

Quelques-uns pour rendre l'hydromel plus agréable, y jettent des aromats avant qu'il ait commencé à fermenter. D'autres pour lui donner différens goûts & différentes couleurs, y mêlent des sucres de cerises, de mures, de fraises, de framboises, ou de plusieurs autres fruits.

On fait bouillir l'hydromel jusqu'à ce qu'un œuf puisse surnager sur la liqueur, & par cette marque on connoit qu'elle a assez de consistance pour se pouvoir conserver long-tems.

On n'emplit aussi que les deux tiers du tonneau dans lequel on met fermenter l'hydromel, afin que la liqueur en se rarefiant pendant la fermentation, trouve assez d'espace pour s'étendre. On ne bouche même ce tonneau qu'avec du linge ou du papier, de peur qu'il ne creve par la fermentation.

Enfin on l'expose au soleil ou aux étuves, afin que la liqueur qui y est contenue fer-

mente plus promptement, & que ses sels essentiels aient plus de force pour briser les parties huileuses du miel, & pour les rendre spiritueuses.

On choisit ordinairement le miel blanc pour faire l'hydromel, parce qu'il est plus pur & d'un meilleur goût que le jaune. On pourroit y employer le miel de Narbonne, l'hydromel n'en feroit que meilleur.

L'hydromel fortifie l'estomac & le cœur; il ranime les esprits; il aide à la respiration; il excite l'appétit; il lâche un peu le ventre; il est salutaire aux personnes qui toussent & aux phtisiques.

Il enivre étant pris en certaine quantité; il est pernicieux dans les fièvres ardentes; il pèse sur l'estomac, & il excite des envies de vomir quand il est trop nouveau fait.

L'hydromel convient en tout temps, principalement aux vieillards & à ceux qui sont d'un tempérament phlegmatique & mélancolique.

L'hydromel étant fait avec le miel, qui est la partie des fleurs la plus essentielle, ne peut être qu'une boisson fort salutaire. Elle fortifie le cœur & l'estomac, & elle augmente la quantité des esprits animaux par ses parties volatiles & exaltées. Elle adoucit aussi les acrés de la poitrine par ses principes huileux & balsamiques.

L'hydromel est pernicieux dans les fièvres ardentes, parce qu'il contient beaucoup de principes spiritueux qui ne feroient qu'augmenter encore le mouvement violent & impétueux des humeurs. Il ne convient pas non plus aux bilieux, parce que le miel dont il est composé se tourne facilement en bile. (Voyez l'article *Miel*.)

L'hydromel

L'hydromel enivre quand on en boit beaucoup, par les mêmes raisons que nous avons exposées en parlant de l'ivresse du vin & du cidre.

Il pèse aussi sur l'estomac, & il excite des nausées quand il est trop nouveau fait, parce qu'alors il contient quelques viscosités du miel, qui n'ont pas été tout-à-fait rarefiées pendant la fermentation, mais dans la suite ces viscosités s'atténuent & se brisent, ou se séparent de la liqueur.

*Hydromel ordinaire.*

On peut faire un hydromel qui ne fera point vineux en le préparant de la même manière que celui dont nous venons de parler, excepté qu'on ne le laissera point fermenter.

Il faut remarquer que l'hydromel vineux est moins convenable pour les maladies de la poitrine que l'autre, parce que le vineux contient moins de parties balsamiques & est propre à adoucir les âcretés de la poitrine; la plupart de ces parties balsamiques ayant été réduites en esprit, sont devenues trop subtiles pour produire cet effet.

Au contraire l'hydromel qui n'a point souffert de fermentation, est chargé de beaucoup de principes huileux, qui ne sont ni trop subtils, ni trop grossiers, & enfin qui demeurent tels dans l'hydromel qu'ils étoient dans le miel même, qui est un aliment excellent pour adoucir & pour tempérer l'action des sels âcres.

Il faut encore remarquer que l'hydromel vineux, quoique fait avec le miel, ne lâche pas tant le ventre que l'hydromel commun, parce que les parties du premier étant devenues plus subtiles & plus exaltées par la fermentation, il ne demeure pas dans les premières voies au-

## 170 H Y D. H Y P.

tant de tems que l'autre , pour y produire cet effet.

**HYPOCRAS.** Liqueur excellente dont voici la préparation. Prenez une demi-livre de sucre rapé que vous mettez dans un bassin ; versez dessus une pinte de vin , le plus vieux & le plus rouge est le meilleur ; remuez doucement votre sucre avec une cuiller pour le faire fondre. Etant fondu , passez-le à la chauffe cinq ou six fois , & quand il est clarifié , versez-y un filet d'essence d'hypocras , & le remuez avec la cuiller ; goûtez s'il est assez fort , & s'il ne l'est pas , ajoutez-y encore de l'essence.

Versez-le après cela dans une bouteille ; bouchez-la dans le moment , afin qu'il ne s'évapore pas. Cet hypocras est meilleur que celui qui se fait par infusion.

*Autre Hypocras de vin rouge.*

Mettez dans une terrine une pinte de bon vin un peu couvert , avec trois quarterons de beau sucre coupé par morceaux , un peu de canelle & de poivre-long rompu , douze clous de girofle , deux feuilles de macis , un peu de gingembre coupé par tranches , une pomme de reinette pelée & coupée aussi par tranches ; couvrez bien la terrine , & laissez le tout reposer environ demi - heure. Lorsque le sucre sera bien fondu , passez le tout dans une chauffe de drap ou de serge bien forte ; mettez aussi dans la chauffe une douzaine d'amandes douces cassées & non pelées , ou bien lavez-en le bout de la pointe dans du lait ; tournez votre hypocras dans cette chauffe , & le passez jusqu'à ce qu'il soit bien clair. Cela fait , mettez-le dans une bouteille de verre & la bouchez bien pour le conserver.

Vous pouvez encore pour le rendre meilleur

Prendre un grain de musc & deux grains d'ambre gris ; pilez-les un peu dans un mortier de fonte avec un morceau de sucre en poudre ; mettez le tout dans un peu de coton ou d'étoupe à la pointe de la chausse , & passez l'hypocras par-dessus deux ou trois fois.

*Hypocras de vin blanc.*

Prenez trois pintes du meilleur vin blanc que vous pourrez trouver , une livre & demie de sucre plus ou moins , une once de canelle , un peu de macis , deux grains de poivre blanc entiers & un citron partagé en trois ; laissez le tout infuser pendant quelque tems ; passez-le à la chausse avec un petit grain de musc & deux ou trois morceaux de citron. Si votre hypocras ne pâlit que difficilement , vous pouvez y verser un demi-verre de lait , cela fera l'effet que vous attendez.

Le claret se peut aussi faire de même.

J

**J**AMBON, *Perna*. Cuisse ou épaule de cochon ou de sanglier , qu'on leve pour saler & fumer. Les jambons les plus estimés sont ceux de Mayence & de Bayonne. Pour les propriétés & les qualités du jambon , voyez cochon & lard.

*Maniere d'accommoder les Jambons.*

Faites une saumure avec du sel & du salpêtre & toutes sortes d'herbes odoriférantes , comme thym , laurier , basilic , baume , marjolaine , sarriette , genièvre , que vous mouillerez avec moitié eau & moitié lie de vin ; laissez infuser toutes ces herbes dans la saumure pendant vingt-quatre heures ; passez-la ensuite au clair , puis

## 172 J A M. J A M.

vous y mettez tremper, un jambon pendant quinze jours.

Après ce tems-là tirez-les de la saumure pour les faire égoutter ; après les avoir bien essuyés, mettez-les fumer à la cheminée.

Quand ils seront secs, pour les conserver vous les frotterez avec de la lie de vin & du vinaigre, & vous mettez par - dessus de la cendre.

*Maniere de faire les Jambons de Mayence.*

Il faut les saler avec du salpêtre pur, les presser dans un pressoir à linge pendant huit jours, les tremper dans l'esprit de vin où l'on aura mis des grains de genièvre pilés ou concassés, & les faire fumer à la fumée du bois de genièvre.

*Autre maniere de faire les Jambons de Mayence.*

Aussi-tôt que les jambons sont levés de dessus les porcs, mettez-les contre terre ; chargez-les d'une planche ou ais, & de pierres par-dessus ; laissez-les dans cet état pendant vingt - quatre heures ; salez-les ensuite, & quand ils sont bien salés, enveloppez-les de foin ; mettez-les dans un vaisseau ou dans une benne ; faites un lit de terre & un lit de jambons, & deux jours après vous les tirerez.

Faites ensuite bouillir de la lie de vin avec de la sauge, du romarin, de l'hisope, de la marjolaine, du thim & du laurier ; jetez le tout tiède sur vos jambons dans un vaisseau bien bouché, & les-y laissez pendant deux jours.

Mettez-les ensuite à la cheminée, & les parfumez pendant cinq ou six jours par deux diverses fois avec du genièvre.

*Autre façon.*

Salez vos jambons & les gardez pendant cinq jours dans leur sel ; tirez-les ensuite & les mettez dans la sciure ou limbre de fer l'espace de

dix jours ; lavez-les ensuite dans du vin rouge , & les enfermez dans quelque petit endroit où vous ferez deux fois par jour du feu de genièvre pendant dix jours ou plus.

*Autre façon.*

Aussi-tôt que les jambons sont levés , étendez-les bien pour leur faire prendre le pli ; portez-les ensuite à la cave pour les faire suer pendant quatre jours en tems sec , & deux jours seulement en tems humide , ayant soin d'essuyer très-souvent l'eau qu'ils jettent ; mettez-les ensuite à la presse entre deux ais , où vous les laisserez autant de tems qu'ils ont été à la cave ; après cela assaisonnez-les de sel , poivre , clous & anis battus ; neuf jours après , tirez - les du saloir pour les mettre dans de la lie de vin pendant neuf autres jours , après lesquels vous enveloperez les jambons dans du foin , & vous les enterrerez dans la cave ou dans un endroit qui ne soit pas trop humide , où vous ne les laisserez pas trop long-tems de crainte qu'ils ne se gâtent. Pendez-les ensuite à la cheminée ; parfumez-les deux ou trois fois le jour avec le bois de genièvre , que vous allumerez directement dessous. Quand ils sont secs , pendez-les au plancher d'une chambre qui ne soit point humide , où vous les laisserez jusqu'au tems où vous voudrez les faire cuire.

*Manière d'apprêter les Jambons de Bayonne.*

Avant de saler le jambon , attendez sept ou huit jours , ou jusqu'à ce qu'il soit gluant : alors l'ayant bien lavé & ensuite pelé , prenez autant d'onces de sel qu'il pèse de livres , & autant d'onces de salpêtre qu'il y a de livres de sel ; réduisez en poudre le sel & le salpêtre ; assaisonnez le jambon que vous mettrez sur une planche disposée en pente avec un vaisseau pour re-

cevoir ce qui en dégoutte ; servez-vous en à mesure pour humecter le jambon avec un linge. Il faut après cela l'essuyer & l'enduire de lie de vin, & quand elle est sèche, on le pend à la cheminée pour le faire fumer à la fumée de genièvre trois ou quatre fois le jour, l'espace d'une heure, pendant cinq ou six jours. Quand il est sec & bien parfumé, mettez-le dans la cendre pour le conserver.

*Maniere de conserver les Jambons.*

Prenez du poivre noir & de la cendre à proportion de la quantité de jambons que vous avez à conserver ; faites-en une espèce de pâte de laquelle vous enduisez les fentes & les crevasses des jambons : cela empêche que les mittes ne s'y mettent. Pendez-les en l'air dans un lieu qui ne soit ni trop chaud, ni trop humide. Si vous êtes obligé d'en porter en campagne, il faut les emballer dans des caisses avec des copeaux de Tonnelier & du foin pour les tenir ferrés.

*Maniere de faire cuire les Jambons.*

Quand vous voulez faire cuire vos jambons, ôtez-en le mauvais, sans rien ôter de la couene ; faites-les dessaler dans de l'eau deux ou trois jours, suivant qu'ils sont nouveaux & que vous les jugez assez dessalés ; enveloppez-les d'un torchon blanc ; mettez-les dans une marmite qui soit de la même grandeur qu'eux ; mettez-y deux pintes d'eau & autant de vin rouge, racines, oignons, un gros bouquet de toutes sortes de fines herbes ; faites cuire votre jambon pendant cinq ou six heures à petit feu.

Quand il est cuit, laissez-le refroidir dans sa cuisson ; retirez-le ensuite, & ôtez doucement la couene sans ôter de la graisse ; mettez sur la graisse du persil haché avec un peu de poivre,

& ensuite de la chapelure de pain ; passez-y la pelle rouge pour que la chapelure s'imbibe un peu dans la graisse & prenne belle couleur , & servez froid sur une assiette pour gros Entremets.

*Autre maniere.*

Avant de faire cuire votre jambon , que l'on suppose salé comme il faut & bien parfumé , faites-le tremper dans de l'eau tiède , & après l'avoir changé d'eau plusieurs fois , lavez-le & l'essuyez ; mettez-le ensuite dans un chaudron le plus pressé que vous pourrez , afin qu'il y ait peu de bouillon , & que par ce moyen la trop grande abondance d'eau ne diminue rien de sa bonté.

Observez avec cela de mettre au fond du chaudron une poignée de foin déliée , avec de fines herbes , deux gros oignons & de l'écorce de citron , & à mesure que son bouillon se tarit, on a soin d'avoir de l'eau chaude pour en substituer toujours de nouvelle , & continuer ainsi jusqu'à ce qu'il soit parfaitement cuit.

Lorsqu'il est bien cuit , on le laisse refroidir dans son bouillon , jusqu'à ce qu'on puisse l'ôter du chaudron avec la main , puis on le met sur un plat où on lui laisse égoutter son bouillon , après quoi on leve la couene de dessus le tard 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 thin & des feuilles de laurier , puis on le recouvre de la couene pour lui donner le tems de se refroidir tout-à-fait.

Quelques-uns mettent du vin avec l'eau pour le faire ; mais on prétend que cela le racornit un peu. Au reste , cela dépend de la volonté de ceux qui le font cuire.

Nous avons dit à l'article *Cochon* , que la chair

de cet animal, généralement parlant; étoit mal-faisante, chargée de fucs visqueux & grossiers, capables de produire des humeurs de la même nature, de causer des indigestions & plusieurs autres incommodités; qu'en un mot elle ne convenoit qu'aux personnes faites à la fatigue & au travail, parce qu'il leur faut un aliment solide, & qui ne se dissipe pas aisément, & que les autres devoient en user très-sobrement.

C'est bien pis encore lorsque le sel l'a endurcie, & qu'elle a été séchée à la fumée; elle n'en est que plus indigeste, & conséquemment capable de causer des obstructions.

Ainsi toutes les personnes foibles & délicates, tous ceux qui digèrent mal, pour peu qu'ils soient attentifs à leur santé, doivent s'en interdire l'usage; ou du moins en user bien rarement & bien sobrement.

*Jambon rôti à la broche.*

Otez la peau de votre jambon, parez-le par-dessus; mettez-le dessaler dans de l'eau tiède; faites-le tremper ensuite dans un plat dix ou douze heures avec une bouteille de vin d'Espagne; après cela mettez-le à la broche, envelopé de feuilles de papier; mettez le vin d'Espagne où il a trempé dans la léchefrite; arrosez-le de tems en tems pendant qu'il cuit; quand il est cuit, panez-le avec de la mie de pain bien fine & du persil verd; faites-lui prendre belle couleur; retirez-le de la broche; laissez-le refroidir; dressez-le sur une serviette garnie de persil verd, & servez pour Entremets.

*Jambon à la braise.*

Prenez un jambon, ôtez-en la couene; parez-le par-dessous, & nettoyez le manche; mettez-le ensuite dessaler. Quand il est dessalé, retirez-le & le ficélez; prenez une marmite de la grandeur de votre jambon; garnissez-en le

fond de bardes de lard & de tranches de bœuf battu; assaisonnez de fines herbes & fines épices, feuilles de laurier, oignons, panais, carottes, persil, ciboules, point de sel; mettez-y votre jambon le maigre en dessous; mettez dessus même chose que dessous; fermez bien la marmite de son couvercle avec de la pâte, & mettez cuire à petit feu dessus & dessous pendant dix ou douze heures.

Quand il est cuit, laissez-le refroidir dans son jus; tirez-le ensuite & ôtez la ficelle; mettez-le dans une tourtière; panez-le d'une rapure de pain bien fine, & faites-le prendre couleur avec la pelle rouge, & servez sur une assiette, garni de persil verd, pour Entremets.

On peut aussi servir ce jambon à la braïse chaud pour Entrée. Quand il est cuit on le dresse dans un plat, & avant de servir on jette par dessus un ragoût de ris de veau. (Voyez au mot *Ris de Veau*, la manière de faire ce ragoût.)

On peut encore le servir avec une sauffe à la carpe. (Voyez au mot *Sauffe*, la manière de la faire.) Ou bien avec un ragoût d'écrevilles. (Voyez au mot *Ecrevilles*, l'article ragoût d'écrevilles.)

*Jambon garni de Galantines.*

Parez votre jambon & le faites dessaler à propos; mettez-le cuire ensuite dans une bonne braïse avec trois pintes de vin rouge, racines, oignons, poivre, un gros bouquet, ail, thym, laurier, basilic; faites-le cuire pendant sept ou huit heures à très-petit feu; laissez-le refroidir dans son bouillon, & après l'avoir paré, servez-le sur une serviette, garni tout autour de galantines coupées en tranches. (Voyez au mot *Galantine*, la manière de les faire.)

*Jambon au vin de Champagne.*

Prenez un jambon, & après l'avoir paré, dessalé & ficelé, foncez une casserole de tranches de bœuf & de veau; mettez votre jambon dessus; couvrez-le de bardes de lard; mettez-y racines, oignons, un gros bouquet, persil, ciboules, ail, poivre long, macis, clous de girofle, muscade; couvrez bien la casserole & la mettez suer pendant deux heures sur la cendre chaude; mouillez ensuite votre jambon d'une bouteille de vin de Champagne; continuez de le faire cuire pendant six heures à très-petit feu; tirez-le ensuite; dégraissez-le bien & le servez avec une sausse au vin de Champagne, que vous ferez ainsi.

Faites suer du veau & du jambon; mouillez-le d'un bon bouillon, d'un coulis & d'une bouteille de vin de Champagne. Après l'avoir fait bouillir & écumé, faites bouillir votre sausse pendant deux heures, qu'elle soit d'un bon goût & réduite à propos, sans être ni trop liée ni trop claire; passez-la au tamis & servez dessus le jambon.

*Jambon à l'Allemande.*

Prenez des tranches de jambon cru que vous coupez le plus mince qu'il vous sera possible, & de la mie de pain par tranches passées au beurre; mettez dans le fond d'un plat du lard rapé, un lit de mie de pain, un lit de fines herbes, comme persil, ciboules, avec champignons & truffes, le tout haché très-fin, un lit de jambon, un lit de fines herbes, un lit de lard rapé, un lit de mie de pain, un lit de fines herbes, & finissez par le jambon; saupoudrez le dessus de mie de pain; mettez-le cuire au four pendant une heure & demie, & servez chaudement.

*Autre façon de jambon au vin d'Espagne.*

Parez un jambon, faites-le dessaler; embro-

chez-le & l'arrosez avec de l'eau chaude en cuisant. ( Il faut avoir de l'eau bouillante dans un chaudron pour vous en servir à mesure. ) Quand le jambon est cuit, ôtez la couene & l'arrosez avec une bouteille de vin d'Espagne petit à petit. Retirez-le de la broche ; laissez-le refroidir, & le servez froid pour Entremets.

On peut encore le servir chaud avec une sauce piquante. ( Voyez au mot *Sauſſe*. )

*Jambon en ragoût à l'Hypocras.*

Passez des tranches de jambon dans une casserole ; faites une sauce avec vin, sucre, canelle, un macaron pilé, un peu de poivre blanc concassé ; mettez-y vos tranches & un jus d'orange en servant.

Ou bien passez vos tranches avec le vin, laissez-les y mijotter un peu avec poivre blanc & un peu de chapelure de pain, & servez avec un jus de citron pour entremets, ou bien tout simplement avec persil verd tout autour.

*Rôties de Jambon.*

Prenez des tranches de pain comme si vous vouliez faire des rôties ; faites-les rôtir & les nettoyez proprement ; coupez-les de la grandeur de deux doigts ; coupez des tranches de jambon de la même grandeur & les battez ; mettez-les au fond d'une casserole & vos rôties par-dessus ; couvrez votre casserole & les faites suer à petit feu ; étant un peu attachées, tirez vos rôties ; arrangez-les au fond d'un plat ; mettez sur chaque rôtie une tranche de jambon ; mouillez le gratin qui est au fond de la casserole d'un peu de jus de veau, & le détachez sur le fourneau ; mettez-y un peu de poivre ; donnez-lui un peu de pointe de vinaigre ou autre chose ; jetez ce jus sur vos rôties, & servez chaudement pour Entremets.

*Jambon cuit sans feu & sans eau.*

Parez un jambon , ôtez tout ce qui est mauvais tout autour ; levez-en la peau ; mettez sur une nappe des bouts de thin , du basilic & du laurier ; arrangez-y ensuite votre jambon du côté du gras ; assaisonnez dessus comme dessous, en y ajoutant des clous de girofle & du poivre ; enveloppez-le dans la nappe ; arrosez-le de quelques verres d'eau-de-vie ; mettez par-dessus la nappe une toile cirée , puis des cordes de foin tout autour bien serrées les unes contre les autres ; enterrez-le ensuite dans du fumier de cheval pendant quarante heures. Il faut qu'il y ait deux pieds de fumier par-dessus & autant par-dessous ; retirez-le ensuite & le servez comme les autres jambons.

On peut encore le faire cuire de même sans en ôter la peau & le servir frais

Le jambon se sert aussi sur le pied de petit salé avec saucissons & langues fourées.

*Pain au Jambon.*

Prenez des tranches de jambon coupées bien minces & les battez avec le dos d'un couteau ; mettez-les au fond d'une casserole & les faites suer comme un jus de veau. Quand elles sont attachées , mettez-y un peu de lard fondu avec une pincée de farine , remuez bien le tout ensemble pendant un moment , & le mouillez d'un jus de veau , & achevez de le lier d'un coulis.

Prenez alors un petit pain chapelé , faites-y un trou par dessous , & gardez le morceau de l'ouverture pour le boucher après. Otez toute la mie de pain & le remplissez ensuite d'un hachis de perdrix. (Voyez au mot *Perdrix* , l'article *Hachis de Perdrix* .) Quand il est rempli , remettez le morceau de croûte & le ficellez en croix de peur qu'il ne tombe ; faites tremper votre pain dans du lait pendant un demi-quart

d'heure, & le faites ensuite égoutter sur une assiette. Quand il est égoutté faites-le frire; quand il est frit, mettez-le un moment si vous voulez dans le ragoût de jambon; dressez-le ensuite dans un plat garni de tranches de jambon; jetez le jus par-dessus & servez chaudement pour Entremets.

*Essence de Jambon.*

Prenez des tranches de jambon cru bien minces, battez-les avec le manche d'un couteau; garnissez-en le fond d'une casserole que vous mettez suer sur un fourneau. Quand elles sont attachées, mettez-y un peu de lard fondu; poudrez-les d'un peu de farine, remuez avec une cuiller & mouillez d'un jus de veau; assaisonnez d'un bouquet de ciboules & de fines herbes, d'un clou de girofle, quelques tranches de citron, une poignée de champignons hachés, des truffes hachées, quelques croûtes de pain & un filet de vinaigre. Quand le tout est cuit, passez-le par l'étamine & ne faites plus bouillir ce jus; il sert pour toutes sortes de choses où il entre du jambon; il y en a qui y mettent une gouffe d'ail.

*Essence de Jambon liée.*

Prenez du jambon, ôtez-en le gras, coupez-le par tranches, & les battez; arrangez-les au fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches, carotes & panais; couvrez & mettez suer à petit feu; poudrez ensuite vos tranches d'un peu de farine; quand elles sont attachées, remuez & mouillez de moitié jus de veau & moitié bouillon; assaisonnez de deux ou trois champignons, autant de truffes & de mousserons, de deux ou trois clous, de basilic, d'une ciboule & de persil; ajoutez-y quelques croûtes de pain, selon la quantité que vous en voulez faire; laissez mijotter sur un fourneau environ trois quarts d'heure, passez dans une étamine & vous en

servez dans toutes sortes d'Entrée & d'Entrémets.

*Sauſſe au Jambon.*

Coupez trois ou quatre tranches de jambon ; battez-les , mettez-les ſuër dans une caſſerole ſur un fourneau ; quand elles ſont attachées , poudrez-les d'un peu de farine en les remuant toujours ; mouillez-les de jus , aſſaiſonnez-les de poivre & d'un bouquet , & laiſſez mitonner à petit feu. Si votre ſauſſe n'eſt pas aſſez liée , mettez-y un peu de coulis de l'eau & de jambon. (Voyez au mot *Coulis*.) Que votre ſauſſe ſoit d'un bon goût & qu'elle ait un peu de pointe ; paſſez-la au tamis , & vous en ſervez pour toutes ſortes de rôts de viande blanche.

*Jambon de Poifſon.*

Faites un hachis avec chair de carpe , de tranches d'anguilles , de ſaumon frais , ſi vous en avez , & de laitances de carpes , le tout haché & pilé dans un mortier avec ſel , poivre , muſcade , fines herbes & beurre frais. Mettez ce hachi en forme de jambon ſur des peaux de carpes ; enveloppez le tout d'un linge blanc bien couſu , & faites cuire dans un peu de court-bouillon avec vin blanc , ou moitié eau & moitié vin ; avec clous de girofle , laurier & poivre ; laiſſez-le refroidir dans ſon bouillon , & ſervez avec laurier & fines herbes coupées menu. Vous pouvez auſſi le couper par tranches comme le véritable jambon.

On peut imiter de la même manière une épaule ou une élanche , ainſi que des poulets & des pigeons , ou bien avec la farce dont on parle à l'article *farce*.

*Pâté de Jambon froid.*

Deſoſſez votre jambon , parez-le & le mettez deſſaler ; prenez une demi-livre de lard ou plus ſuivant la groſſeur du jambon ; hachez & le

pîlez ; mettez autant de sain-doux & de beurre frais ; pîlez bien le tout ensemble dans le mortier. Quand votre jambon est dessalé & égoutté, foncez une marmite de tranches de bœuf, mettez dessus la moitié de la graisse, le jambon après ; assaisonnez-le de gros poivre, fines épices mêlées, ail, basilic haché, deux feuilles de laurier, persil, ciboules hachées ; mettez le reste de la graisse par-dessus, couvrez la marmite de feuilles de papier & de son couvercle ; mettez de la pâte autour du couvercle ; faites-le cuire plus qu'à moitié à la braîse, mettez-le ensuite refroidir.

Faites une pâte avec de l'eau chaude, une livre de beurre, un demi-boisseau de farine ; dressez le pâté chaud, mettez dedans le jambon avec toute la nourriture, point de vin ; remettez-le cuire pendant cinq heures, laissez-le refroidir & servez pour Entremets.

*Autre Pâté de jambon.*

Prenez un jambon, ôtez-en toute la couene & la mauvaise graisse ; coupez le manche & levez l'os du milieu ; enveloppez-le ensuite de bardes de lard & de tranches de bœuf avec fines herbes & épicerie, des tranches d'oignon, une feuille de laurier. Quand il est ainsi couvert, mettez-le à la braîse avec un couvercle par-dessus qui ferme bien exactement. Il faut qu'il cuise pendant douze ou seize heures dans un four qui ne soit pas trop ardent ; après ce tems-là vous le laisserez refroidir dans la même marmite ; faites une abaisse de grosse pâte avec un peu de beurre, un œuf, de l'eau & de la farine ; prenez un plat & faites autour un grand bord avec cette pâte : il faut que ce bord soit un peu épais, afin qu'il puisse se soutenir, parce qu'il n'y a point de fond ; façonnez-le en dehors comme vous le jugerez à propos, & le faites cuire au four.

Quand il est cuit, tirez votre jambon; dégraissez-le bien, mettez-le dans votre plat avec le jus qu'il aura rendu; mettez-y aussi les mêmes tranches de bœuf pour remplir les intervalles & de la graisse; achevez de le remplir comme s'il avoit été fait dans le pâté. Il faudroit le poudrer d'un peu de persil haché & de chapelure de pain; faites-lui prendre couleur avec la pelle rouge, & servez froid pour Entremets.

*Autres Entremets de Pâté de jambon.*

Otez la peau & la mauvaise graisse, coupez le bout, & désossez votre jambon; faites une grosse pâte bise avec de la farine de seigle & de l'eau; dressez votre pâté, mettez au fond beaucoup de lard haché & pilé; rangez-y ensuite le jambon avec quelques feuilles de laurier, quatre ou cinq tranches de citron, fines herbes & fines épices & bardes de lard par-dessus; couvrez-le ensuite d'une abaisse; façonnez & dorez votre pâté, & mettez cuire au four pendant dix ou douze heures. Quand il est froid servez pour Entremets.

*Pâté chaud de jambon.*

Prenez un petit jambon de Mayence, faites-le déssaler & le préparez de la même manière que pour le pâté froid de jambon; faites-le cuire de même que nous avons dit au premier article; dégraissez-le pendant qu'il est chaud, & servez dedans une sausse piquante.

Prenez six racines, autant d'oignons coupés par tranches; passez-les à petit feu avec un morceau de bon beurre & une tranche de jambon; mouillez-les de bouillon, ajoutez un bouquet & du vinaigre, sel, poivre & un peu de coulis; faites cuire long-tems & dégraissez. Quand la sausse est faite, passez-la au tamis, & quand

quand vous êtes prêt à servir , mettez-la dans votre pâté.

*Autre Pâté chaud de jambon.*

Prenez un petit jambon , ôtez-en la couene , le manche & l'os du milieu ; parez-le bien par-dessous , faites-le bien dessaler & le piquez de quelques gros lardons assaisonnés de sel ; dressez votre pâté de la grandeur de votre jambon d'une pâte commune , garnissez-en le fond de lard pilé avec poivre , fines herbes , fines épices , sans sel ; mettez-y ensuite votre jambon avec mêmes assaisonnemens que dessous ; couvrez de bardes de lard & ensuite de votre pâte , & mettez cuire au four pendant dix ou douze heures.

Faites un ragoût de ris de veau , de foies gras , de crêtes , champignons , truffes que vous passez avec un peu de lard fondu dans une casserole ; mouillez de jus & laissez mitonner sur un fourneau pendant une demi-heure. Quand votre ragoût est cuit , dégraissez-le bien , & le liez d'un coulis de veau & de jambon.

Votre pâté étant cuit , ouvrez-le , dégraissez-le bien ; jetez dedans votre ragoût , & servez chaudement pour Entrée.

Au lieu de mettre dedans un ragoût , vous pouvez y mettre une fausse à la carpe ( Voyez au mot *Carpe* , la maniere de la faire.)

On peut encore servir ce même pâté avec un ragoût d'écrevisses en gras. ( Voyez au mot *Ecrevisse* , la maniere de faire ce ragoût.)

Ce que nous avons dit au commencement de cet article sur les qualités de la chair de cochon , surtout quand elle est fumée & salée , suffit pour faire connoître que ces pâtés de jambon où il entre encore des graisses & du lard ne peuvent être que très-indigestes ; ainsi on en doit manger sobriement , surtout si on n'a pas un estomac fort & vigoureux.

*Temps II.*

Q

*Coulis de jambon.*

Prenez moitié veau & moitié jambon coupés par tranches; mettez-les dans une casserole, & quand elles sont cuites, mettez-y des croûtes de pain séchées, ciboules, persil, basilic, clous de girofle & bon bouillon bien assaisonné; le tout étant de bon goût & le jus bien tiré, passez-le à l'étamine pour le tenir un peu épais.

*Autre coulis de Veau & de Jambon.*

Foncez une casserole de quelques bardes de lard par-ci par-là; garnissez toute la casserole de tranches de rouëlle de veau un peu épaisses & de tranches de jambon par-dessus, à proportion que vous voulez qu'il ait goût de jambon; mettez une cuillerée de bouillon sans couleur dedans & une pincée de sucre en poudre; faites fumer le tout un quart d'heure, & le poussez ensuite un peu. Quand le tout sera réduit au caramel, & que la viande aura belle couleur, retirez la viande & le jambon sur un plat; mettez de bon beurre frais dans la casserole; quand il est fondu, mettez-y de la farine à proportion de ce qu'il y aura de jus, & le faites cuire jusqu'à ce qu'il prenne une couleur jaunâtre; mettez-y deux petits oignons coupés par la moitié, & remuez toujours le tout; ajoutez-y un peu de persil, & le mouillez ensuite de bon bouillon; mettez-y enfin quelques champignons écrasés, une ou deux gouffes d'ail entières, quelques clous de girofle & un peu de basilic; laissez bouillir le tout doucement remuant de tems en tems, & quand le tout est cuit, passez-le dans un tamis pour vous en servir au besoin.

Si le coulis n'étoit point assez fariné, vous pourriez y ajouter quelques croûtes de pain chapelées & dorées sans mie.

On passe ce coulis dans une étamine ou dans un tamis de crin pas trop fin, surtout qu'il n'y

ait point de viande, & qu'on la retire avec une écumoire avant de le passer.

Quelques-uns font suer & attacher leurs viandes dans la casserole comme un jus, & mouillent de bouillon, se servant au lieu de farine rousse, de croûtes de pain mollet chapelé, le reste comme on vient de le dire.

D'autres encore quand leurs viandes sont attachées & mouillées, délayent de la farine dans une casserole ce qu'il en faut avec jus ou bouillon, selon la couleur qu'on veut donner au coulis, & mêlent le tout ensemble pour le faire cuire avec la viande. Ce coulis est bien plus liant que les autres, & en même tems plus sujet à s'attacher à la casserole, si l'on n'a soin de le remuer : il s'affaïsonne comme les deux autres.

**JARRET DE VEAU.** Le jarret de veau s'emploie dans les cuisines pour faire des bouillons, comme les autres parties qui sont toutes composées de ligamens, de tendons, de vecins, d'arteres & de cartilages ; il produit un suc visqueux, glutineux, rafraichissant & humectant : on l'accommode aussi à la boîteuse.

*Jarret de Veau à la Boîteuse.*

Prenez un jarret de veau, & après l'avoir bien fait blanchir, mettez-le cuire dans un bon bouillon bien assaisonné. Quand il est cuit dressez-le dans un plat de façon que la chair couvre le fond du plat ; mettez d'un côté un ragoût d'épinars à la Chirac que vous ferez ainsi.

Prenez des épinars nouveaux, laissez-y les queueës, faites-les blanchir, & les passez sans les hacher avec un morceau de beurre fin ; finissez-les comme un autre ragoût d'épinars. Voyez au mot *Epinars*, la maniere de faire les ragoûts d'épinars.

Mettez de l'autre côté du jarret des choux-fleurs

Q ij

blanchis & cuits dans un blanc avec une sausse au beurre par-dessus, sans en mettre sur le jarret, & servez chaudement.

**ISSUE.** Terme de cuisine ou de boucherie; c'est la petite oie, les extrémités ou les tripes de quelques Animaux.

L'issuë d'agneau comprend la tête, le foie, le cœur, le moû & les pieds. Voyez sous chaque article particulier, les qualités & les propriétés de toutes ces parties.

Issuë d'agneau à la Bourgeoise. Voyez au mot **Agneau.**

*Issuë d'Agneau à l'Espagnole.*

Prenez une ou deux issuës d'agneau, parez-en les têtes, faites-les blanchir & les faites cuire dans une bonne braise assaisonnée de bon goût. Quand elles sont cuites, essuyez-les bien de leur graisse; dressez les têtes dans le milieu, les abbatis autour, & servez dessus une sausse à l'Espagnole. (Voyez au mot *Sausse*, l'article *Sausse à l'Espagnole.*)

*Potage d'Issuës d'Agneaux au blanc.*

Prenez une ou deux issuës d'agneau suivant le plat que vous voulez servir; faites-les dégorger & les faites blanchir avec du petit lard; faites-les cuire dans un blanc de farine, bouillon, fines herbes, quelques oignons, racines & un bouquet. Prenez de bon bouillon & faites mitonner le potage; faites autour du plat une garniture des issuës d'agneau que vous tirez du blanc; mettez un morceau de petit lard, un de pied, un de foie, un de moû; parez les têtes & les dressez au milieu de la cervelle découverte & la langue fendue; mettez par-dessus un bon coulis blanc. (Voyez au mot *Coulis* la maniere de le faire, ) & servez chaudement.

*Potages d'issus d'agneau à la purée verte aux pois, garnis de petit lard.*

Votre issuc d'agneau blanche & cuite dans un blanc de farine & de bouillon avec sel, oignons, racines & petit lard, faites un coulis d'écoffes de pois blanchies, & de gros pois à moitié cuits dans du bouillon; pilez chacun à part, marquez un petit coulis avec du veau & du jambon, racines & oignons. Quand il est attaché, mouillez-le de bouillon, & mettez des croûtes de pain. Quand il est fait passez les croûtes avec le bouillon du coulis; mitonnez le potage à l'ordinaire, garnissez de petit lard, les têtes d'agneau dans le milieu, le coulis par-dessus, & servez chaudement.

**JUJUBE**, *Zezipum*. L'arbre qui porte ce fruit a l'écorce comme la vigne, rude, raboteuse & crevassée. Il est à peu près de la grandeur d'un prunier, ses branches sont dures, armées d'épines fortes & aiguës; ses feuilles sont oblongues, légèrement dentelées sur les bords, ses fleurs sont pâles ou herbeuses, à cinq feuilles disposées en rose autour d'une rosette. Les fruits succèdent à ces fleurs, ce sont les jujubes; elles ont la figure d'une olive, elles sont vertes dans le commencement, en murissant elles deviennent blanches; enfin elles prennent une couleur rouge. Cet arbre croît par-tout dans les pays chauds, comme en Languedoc, en Provence & dans les îles d'Yeres.

On cueille les jujubes sur la fin du mois de Septembre lorsqu'elles sont mûres; ce fruit se mange pendant quelque tems & se conserve dans un lieu sec.

Les jujubes sont bonnes pour les électuaires & pour la boisson de ceux qui ont la toue; elles adoucissent l'acrimonie du sang, & font un bon suc. Au reste elles nourrissent peu & sont con-

traires à l'estomac à cause qu'elles sont mal-aisées à digérer.

On les emploie dans les pîsanes pectorales ; on y ajoute les dattes , les sebets & autres fruits bechiques. On met une douzaine de jujubes sur chaque pinte de pîsane & les autres fruits à proportion. Il ne faut pas faire une décoction trop épaisse , parce qu'elle ne se distribueroit pas aisément dans le sang & nuiroit beaucoup à l'estomac , & au lieu d'adoucir & de dégager la poitrine , elle augmenteroit encore l'oppression.

**JULIENNE.** Terme de cuisine qui se dit d'un potage de conséquence qui se fait ainsi.

Faites rôtir à moitié une éclanche de mouton , dégraissez-la bien , ôtez-en la peau & la mettez dans une marmite assez grande pour qu'il y ait du bouillon pour le potage ; ajoutez un bon morceau de tranche de bœuf , un de rouëlle de veau , un chapon , deux carotes , deux navets , autant de panais , racine de persil , céleri & quelques oignons piqués ; faites cuire tout cela long-tems afin que votre bouillon soit bien nourri.

Ayez dans un autre petit pot trois ou quatre paquets d'asperges , un peu d'oseille coupée avec un couteau & du cerfeuil ; faites bien cuire ces herbages avec du bouillon de la grande marmite ; dressez vos croûtes , faites-les mitonner , arrangez vos asperges & votre oseille par-dessus & rien autour , & servez chaudement.

On fait aussi des potages à la julienne de poitrine de veau , chapon , poularde , pigeons & autres viandes ; les ayant bien fait blanchir , empotez-les avec de bon bouillon & un bouquet de fines herbes ; ajoutez-y ensuite les racines & les légumes dont on vient de parler , & dont vous garnirez le potage avec des montans d'asperges rompus , rien que le verd comme des petits pois.

*Autre Potage dit Julienne.*

Habillez, trouffez & faites blanchir une volaille ; faites-la cuire dans le bouillon de mitonnage gräs ; mettez dans une marmite des concombres coupés en ovale, des laitues coupées par quartiers, deux navets, oseille & cerfeuil en paquet ou bien hachés, un paquet de carotes & de panais, quelques petits oignons blancs, champignons entiers, un bouquet, avec un peu de sariette & des pointes d'asperges ; passez tout cela avec du lard fondu & mouillez de jus de veau ; faites cuire cela tout doucement ; mettez-y un peu de sucre pour ôter l'âcreté des herbes. Quand elles sont cuites, mitonnez vos croûtes ; arrosez votre potage d'un peu de bouillon où ont cuit vos herbes ; dressez votre volaille dessus & masquez des herbes. Quand vous voulez garnir votre potage, vous ficelez vos légumes chacun en particulier, & servez chaudement.

JUS, *Succus*. Substance liquide qu'on tire de la viande de boucherie, ou de la volaille, ou du poisson, soit par expression, soit par coction, soit par infusion : ainsi le jus a différentes propriétés suivant la nature des viandes différentes d'où il est tiré.

On se sert beaucoup de ce jus dans les cuisines pour nourrir les ragoûts & les potages. On trouvera sous les articles particuliers la maniere de tirer différens jus.

JUS DE CHAMPIGNONS, voyez *Champignons*.

JUS DE BŒUF, voyez *Bœuf*.

JUS DE VEAU, voyez *Veau*.

JUS DE PERDRIX, voyez *Perdrix*.

JUS DE CHAPON, voyez *Chapon*.

JUS DE POULARDE, voyez *Poularde*.

JUS DE BECCASSE, voyez *Beccasse*.

JUS DE POISSON, voyez *Poisson*.

*Jus sans viande.*

Quand on est pressé & qu'on n'a pas le tems de faire du jus, il faut prendre de bon bouillon, le faire réduire sur le feu & le faire attacher comme un autre jus, & pour qu'il n'ait point un goût si âcre, y mettre tant soit peu de lard fondu.

*Jus en Caramel.*

Mettez dans une casserole un morceau de sucre avec de l'eau, & le faites bouillir jusqu'à ce que vous voyez la couleur qu'il vous faut pour votre jus; vous y mettez un peu d'eau, & vous faites ainsi du jus dans un moment.

On ne fait de ce jus que dans un pressant besoin, parce que le goût n'en est pas agréable.

## L.

**L**AIT, *Lac*. C'est une liqueur préparée des alimens machés dans la bouche, digérés dans l'estomac, perfectionnés par l'action & les suc des intestins, & travaillés dans le mésentère & ses glandes par le moyen de ses suc & ceux du canal thorachique. Il a aussi reçu quelque chose des veines, des arteres, du cœur, des poulmons & de leurs suc lorsqu'il commence à s'affimiler.

Si le lait est bon & qu'on le laisse reposer dans un vaisseau propre, il paroitra d'abord d'un blanc uniforme, ensuite il poussera vers sa surface une crème blanche, épaisse & onctueuse, & ce qui restera paroitra tant soit peu bleuâtre au-dessous. Si on leve la crème, la partie restante en produira de nouvelle.

Le lait est agréable au goût, & n'est point désagréable à l'odorat. Il varie selon l'animal, & la nourriture de l'animal d'où on le tire.

Le

Le lait est non-seulement très-propre à nourrir & à conserver le corps, à tout âge, dans tout état & en toute constitution. On ne peut encore lui refuser le premier rang entre les choses qui entretiennent la santé. La nature ne nous fournit peut-être rien de plus efficace ni de plus salutaire. Enfin c'est un remède excellent dans plusieurs maladies.

La partie la plus fluide du lait, qu'on appelle *petit-lait*, est un remède incomparable, au lieu que sa substance la plus grossière, la plus pesante & la plus terrestre, est pernicieuse, même en aliment, sur-tout lorsqu'elle est séparée du *petit-lait*.

Si le lait vient à se tourner dans l'estomac, & à s'y cailler changeant de nature, il ne peut produire que de très-mauvais effets. Plusieurs choses peuvent occasionner cette coagulation. C'est à un chacun à se permettre ou à s'interdire l'usage de cette liqueur d'après l'expérience qu'il en aura faite.

Le lait, sur-tout celui qui est chargé d'une grande quantité de parties caseuses, est très-préjudiciable aux vieillards, parce que tout aliment s'aigrit promptement dans leur estomac, & parce que le lait lui-même ainsi que le lait caillé y séjourne trop long-tems par le relâchement & la longueur excessive du mouvement péristaltique de ce viscere.

Il ne faut pas non-plus, dit Hipocrate, permettre l'usage du lait aux personnes tourmentées de maux de tête, qui sont fiévreuses, & qui ont dans les hypocondres du gonflement & du murmure. Il ne convient pas non-plus aux personnes altérées, à celles dont les selles sont bilieuses dans les fièvres aiguës, non-plus qu'à celles qui ont perdu une grande quantité de sang.

Les bons effets que produit le lait proviennent des principes onctueux & balsamiques dont il est chargé : ce sont eux qui rendent cet aliment fort adoucissant, propre à nourrir beaucoup, à rétablir les éthiques, & enfin très-convenable dans les maladies causées par des humeurs âcres & picotantes.

Cependant les fébricitans ne s'accoutument point de son usage, parce qu'il se caille aisément par la chaleur de la fièvre. Il ne convient point encore à ceux qui sont sujets aux catharres ou qui ont quelques parties obstruées, parce que contenant des principes assez grossiers & peu en mouvement, il ne feroit qu'augmenter la cause de ces maux, qui consiste en des humeurs lentes, visqueuses & grossières.

Personne n'ignore que le lait, suivant les animaux différens d'où il a été tiré, contient plus ou moins de parties butireuses, caseuses ou séreuses : c'est pourquoi le lait d'un certain animal est bien souvent plus convenable que celui d'un autre à de certains tempéramens & à de certaines maladies.

*Lait de femme.*

Le lait de femme dont on fait souvent usage en médecine, contient une médiocre quantité de parties butireuses & de caseuses, & beaucoup de *serum* : il est fort tempéré & fort convenable pour les éthiques, pour les rougeurs, pour les fluxions qui viennent aux yeux & pour appaiser les douleurs de la goutte. De plus, comme il a été destiné pour notre première nourriture, on peut juger de-là qu'il a plus de rapport avec notre constitution naturelle qu'aucun autre lait, ce qui doit aussi produire chez nous de meilleurs

Effets, ce qui paroît confirmé par l'expérience.

*Lait d'Anesse.*

Le lait d'ânesse a beaucoup de rapport par sa consistance & par ses vertus avec le lait de femme ; aussi est-il fort employé pour les maladies de poumon.

*Lait de Chevre.*

Le lait de chevre contient moins de férosité que le lait d'ânesse : il se caille assez facilement, & il convient plus qu'aucun autre lait aux personnes d'un tempérament humide. Il est un peu astringent, parce que la chevre broute ordinairement des bourgeons de chêne, de lentisque, de térébinte & plusieurs autres plantes astringentes qui donnent à son lait cette même qualité.

*Lait de Brebis.*

Le lait de brebis contient encore moins de *ferum* que celui de chevre ; mais beaucoup de parties caseuses & butireuses qui le rendent gras & épais : c'est pourquoi l'on ne s'en sert ici que fort rarement. Il n'est guères employé que dans les lieux où l'on n'en a point d'autre. On a remarqué que son usage fréquent engendrait des taches blanches sur la peau.

*Lait de Vache.*

Le lait de vache est de tous les laits le plus en usage parmi les alimens. Il abonde en matière butireuse, ce qui le rend assez épais, gras & très-propre à nourrir & à rétablir les parties solides. Il est beaucoup plus agréable au goût que plusieurs autres laits de différens animaux.

Le lait de chaque animal est plus ou moins salutaire suivant les différentes saisons. Dans le printems & dans l'été il est plus séreux, moins épais & plus aisé à digérer qu'en aucun autre

tems, parce que l'animal vit pour-lors d'alimens plus humides & plus succulens.

On peut aussi dire la même chose de chaque animal, par rapport à ses âges différens. Quand l'animal est dans sa vigueur, son lait est plus cuit, mieux conditionné & plus aisé à digérer que quand il est trop jeune ou trop vieux, parce que dans le premier état son lait est trop cru & trop sereux, & dans le second il est trop sec, peu crémeux & peu chargé d'esprits.

On prépare le lait, & principalement celui de vache, de plusieurs manières, pour le rendre plus agréable au goût. On le laisse reposer quelque tems, ensuite on prend la crème qui s'est élevée au-dessus, on la fouette, & elle devient rare & tenue, & facile à digérer. On l'appelle crème fouettée : elle est ici fort en usage.

On fait aussi cailler le lait de plusieurs manières, mais la plus ordinaire est d'y mêler un peu de presure ou quelqu'autre matière acide. Cette coagulation se fait parceque les acides qui se sont mêlés avec le lait, y excitent d'abord une petite fermentation, & s'embarraissent & s'unissent tellement avec les parties butireuses & caseuses du lait qui nagent dans le *serum*, qu'ils les rendent plus solides & plus pesantes, & qu'ils les obligent de se précipiter au fond de la liqueur en forme de caillé. Le *serum* surnage alors ; on l'appelle vulgairement *petit-lait*. Il est fort rafraîchissant & fort humectant.

Le lait caillé se digère un peu difficilement, & produit des humeurs grossières.

On prépare encore le lait de plusieurs manières qu'il seroit trop long de rapporter ici. On en fait aussi du beurre & du fromage, comme on le verra sous les articles particuliers,

*Autres observations sur le lait, considéré comme aliment & comme assaisonnement.*

Le lait dont on a coutume d'user dans les alimens est le lait de vache. Ce lait comme tous les autres, est une liqueur blanche, produite dans l'estomac par le moyen de la digestion, distribuée de-là aux mammelles de l'animal par les voies du sang, & composée de trois sortes de substances qui s'en séparent aisément; savoir, la butireuse, qui domine plus dans celui de vache que dans aucun autre, la caseuse & la séreuse.

Le lait est rafraîchissant par lui-même, mais employé en assaisonnement il perd un peu de cette qualité, parce qu'on le fait cuire, & que la cuisson lui ôte de sa partie séreuse, en quoi consiste la qualité rafraîchissante.

Le lait cru demande de grandes précautions, & il doit être ordinairement seul dans l'estomac, sans quoi il s'altère & se corrompt aisément. Le lait cuit au contraire souffre le mélange des alimens, & il n'est point sujet à s'aigrir & à se cailler dans l'estomac comme l'autre. La qualité du lait est non-seulement de rafraîchir, mais encore d'adoucir. Il conserve cette dernière qualité dans l'assaisonnement, & il la communique aux viandes avec lesquelles on le mêle, en sorte qu'il cortige ordinairement ce qu'elles ont de trop âcre. Il acquiert en même tems deux autres propriétés par le moyen de la cuisson, l'une de lier les parties trop subtiles des alimens, & en les empêchant de se dissiper aussi vite qu'elles feroient, de les rendre par-là plus nourrissantes; l'autre de resserrer un peu le ventre, & d'être propre par conséquent avec les viandes que l'on craint qui ne lâchent trop, comme les épinars, les citrouilles.

R ij

Quand on prend du lait le matin pour se rafraîchir, il vaut mieux le prendre cru que cuit, & seul que mêlé avec les alimens.

Le lait, quand on en use souvent & qu'on le prend pur, laisse entre les dents une humeur acide, qui les ronge peu à peu, ce qui les fait carier. Il gâte aussi les gencives en les ramollissant; ce qu'on peut néanmoins prévenir en se lavant la bouche aussi tôt après avoir pris du lait: mais quand il est mêlé avec les viandes, on n'en doit pas craindre le même effet, car outre qu'il est en moindre quantité & que les alimens le corrigent, il s'arrête moins aux dents.

Plusieurs Boulangers ont coutume de pétrir une partie de leurs pains avec du lait, ce qui a ses inconveniens pour la santé; car outre que par ce moyen la farine du plus mauvais froment paroît aussi blanche que celle du meilleur, il s'en faut beaucoup que le pain qui est pétri au lait soit aussi sain que l'autre. Il produit un suc grossier & épais qui embarrasse les viscères, & qui cause ordinairement des obstructions dangereuses.

Le lait cuit resserre & bouche le ventre, parce que la partie séreuse du lait s'est considérablement dissipée par le feu, & qu'il ne reste que la plus épaisse.

Il est encore à propos d'avertir que le lait est dangereux aux mélancoliques, parce qu'ils abondent en aigre, ce qui fait que cette nourriture se caille aisément.

*Porage au lait*

Faites bouillir le lait avec du sucre & du sel, un peu de canelle & deux ou trois clous de girofle. Quand il a bouilli quelque tems, délayez des jaunes d'œufs avec un peu de lait: il faut

tourner avec une cuiller jusqu'à ce que le potage soit cuit. Pour empêcher qu'il ne tourne, il doit être fait promptement; dressez-le ensuite sur du biscuit ou sur des tranches de pain blanc.

*Autre potage au lait.*

Mettez de bon lait dans une casserole ou dans une marmite, avec du sucre, la quantité qu'il en faut, un morceau de canelle en bâton. Lorsqu'il est prêt à bouillir, délayez six jaunes d'œufs frais avec un peu de lait; passez-les dans une étamine, & les mettez dans le bouillon de lait jusqu'à ce qu'il soit un peu lié.

Coupez de petites tranches de mie de pain bien minces, & les faites sécher au feu. Battez une douzaine de blancs d'œufs en neige comme des meringues & en faites une bordure autour du plat où vous voulez servir votre potage; mettez-le ensuite au four pour prendre couleur; arrangez au fond du plat les tranches de mie de pain sèches, & les mitonnez du bouillon de lait, prenant garde qu'il ne bouille, & servez chaudement.

On peut garnir le potage de biscuits ou de meringues.

Si vous ne voulez pas le lier avec des jaunes d'œufs, pilez une demi-livre d'amandes douces, & les arrosez de lait. Quand elles sont pilées, passez-les dans une étamine avec du lait, un peu de sucre, & un zeste de citron verd. Quand elles sont passées, mettez-les dans une casserole, & les faites chauffer; jetez-les sur le potage que vous garnissez & servez comme le précédent.

**LAITAGE**, *Lactentia*. Terme de basse-cour: c'est tout ce qui se fait avec le lait, comme beurre, fromage & autre chose.

**LAITANCE** ou **LAITE**, *Lactes*. C'est en  
R iv.

cuifine certaine partie formée de lait qu'on trouve dans les poissons. Les laitances de carpes font un manger délicat qui peut même tenir lieu de viande à plusieurs infirmes. On a vû, dit M. Andry, des éthiques guéris par l'usage des laitances.

*Laitances frites.*

Prenez des laitances ce que vous jugez à propos ; faites-les mariner, si vous voulez, avec sel, poivre, vinaigre & eau ; effuyez-les bien & les farinez ; faites-les frire ensuite & les servez garnies de persil frit.

*Ragoût de laitance en gras.*

Faites blanchir vos laitances dans de l'eau ; tirez-les ensuite & les mettez dans de l'eau froide ; passez-les dans une casserole avec du lard fondu, quelques petits champignons, quelques moufférons & quelques truffes coupées par tranches ; ajoutez un bouquet de fines herbes avec poivre & sel ; mouillez d'un jus de veau, & laissez mitonner à petit feu ; ôtez la graisse, liez d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de le faire ; ) mettez-y vos laitances & laissez mitonner tout doucement. Quand votre ragoût est cuit, servez chaudement pour Entremets.

Ce ragoût sert pour des Entrées aux laitances de carpes en gras.

*Ragoût de laitances en maigre.*

Faites blanchir vos laitances, comme nous venons de le dire ; passez un peu de beurre dans une casserole avec tant soit peu de farine que vous ferez roussir ; mettez-y de petits champignons & des truffes coupées par tranches ; passez le tout ensemble, & mouillez d'un peu de bouil-

lon de poisson ; ajoutez un bouquet , sel & poivre , & laissez mitonner à petit feu. Après avoir ôté la graisse , mettez-y vos laitances & laissez mitonner. Quand elles sont cuites , achevez de les lier avec un coulis d'écrevisses ou autre , & servez chaudement pour Entremets.

Ce ragoût sert pour des Entrées en maigre.

*Ragoût de laitances au blanc en maigre.*

Mettez dans une casserole un peu de beurre , de l'oignon coupé en tranches , une petite carpe coupée par tronçons , faites-la suer, ne la faites point attacher ; mettez-y de bon bouillon maigre , de bon beurre frais , bouquet de persil , ciboules , clous de girofle , une pointe d'ail. Faites bouillir pendant une heure ; passez la fausse au tamis , & mettez ensuite les laitances cuire dans ce blanc pendant un quart d'heure. Quand la fausse est réduite , courte & de bon goût , liez le ragoût avec de la crème & des jaunes d'œufs & un jus de citron , & servez pour Entremets.

*Tourte de Laitances.*

Faites une abaisse de feuilletage , ( voyez au mot *Pâte* , la manière de la faire. ) Foncez-en une tourtière , mettez dedans un ragoût de laitances , ( voyez-ci-dessus la manière de le faire ; ) couvrez d'une autre abaisse de même pâte ; faites une bordure autour , frottez d'un œuf battu , & mettez cuire au four ou sous un couvercle. Quand elle est cuite , découvrez-la , mettez-y un peu de coulis , recouvrez & servez chaudement.

LAITE'. On dit en cuisine une carpe laitée ; on l'estime davantage qu'une œuvée , la chair en est plus ferme & a meilleur goût. Voyez au mot *Carpe*.

LAITUE, *Lactuca*. Cette plante est très connue pour qu'il soit nécessaire d'en donner la description ; elle est bienfaisante à l'estomac, elle modere la chaleur, calme la soif & émoûsse l'âcreté des humeurs dans le corps. On la sert communément sur les tables en salade, principalement au printemps.

Galien dit qu'étant sur le déclin de l'âge, tems ou naturellement on sommeille peu, il fut violemment tourmenté d'insomnie ; il trouva un remede souverain à cette indisposition dans la laitüe seule, dont il se fit une habitude de manger tous les soirs.

La laitüe est humide & froide, elle fait un sang clair & vermeil si elle est bien digérée ; elle procure le sommeil en humectant & en rafraichissant le cerveau. Il ne faut pas cependant en faire un usage immodéré, de peur qu'elle ne porte à la tête trop de fraîcheur & d'humidité, qu'elle ne détruise le ton convenable aux fibres, & que le cerveau ne remplisse pas avec vigueur ses fonctions. Disons quelque chose de plus particulier touchant les différentes especes de laitües.

La laitüe est ou domestique ou sauvage ; la domestique ou cultivée qui est celle dont on se sert parmi les alimens, se divise en plusieurs autres especes qui se servent toutes communément sur les tables, comme la laitüe commune qui est pommée ou non pommée, la laitüe romaine qui est plus en usage à présent qu'elle n'a jamais été, & la laitüe crépée.

La premiere qui devient pommée quand elle est transplantée, a des grandes feuilles replissées, tendres & blanchâtres. La seconde, sçavoir la romaine, a ses feuilles longues, médiocrement larges un peu découpées, fort vertes & garnies en dessous le long de leurs côtes de petites

épinés. La crépée a les feuilles pliées & repliées comme un crêpe & fort découpées.

Toutes ces laitues ne sont bonnes que jeunes & avant de monter en tige; elles doivent être tendres, pleines de suc & qui aient cru en terre grasse dans les jardins.

La laitue, dit M. Andry, est un herbage innocent & même sain; mais comme elle renferme un suc un peu narcotique; il ne faut user de cet herbage qu'avec précaution. Cette précaution, c'est d'en manger peu, de la manger rarement seule, & de ne la jamais mêler avec le poisson ou autres alimens froids, & de n'en extraire jamais le suc pour le boire cru.

1°. La laitue est saine; cette qualité est fondée sur ce qu'elle rafraîchit & humecte, qu'elle corrige la trop grande âcreté de la bile, & qu'elle entretient le ventre libre. C'est par son phlegme laiteux & visqueux qu'elle calme ou tempère le mouvement des humeurs; aussi convient-elle principalement dans les grandes chaleurs aux jeunes gens bilieux & aux personnes qui ont l'estomac fort échauffé.

2°. On en doit manger très-peu, parce qu'étant très-froide de sa nature, elle pourroit affoiblir l'estomac.

3°. Il la faut manger rarement seule, parce que le mélange des autres alimens, pourvu que ce ne soit pas des alimens froids & humides, sert à la corriger.

4°. Il faut éviter de la manger avec le poisson, parce que la substance du poisson étant froide & aqueuse, n'en deviendroit que plus indigeste.

5°. Il n'en faut jamais extraire le suc pour le boire cru; c'est Galien qui donne cet avis. » Si quelqu'un, dit-il, exprime le suc de la laitue, & qu'il le boive cru en une certaine quantité, il

„ s'empoisonnera comme s'il avoit pris de la ciguë : ceci est confirmé par l'expérience. Ce qui rend le suc de laitue si pernicieux, c'est qu'il renferme un sel acide qui fige le sang.

On remarque que le trop fréquent usage de la laitue cause des demangeaisons par tout le corps, non comme quelques-uns l'ont cru, parce que la laitue fait beaucoup de sang, mais parce que le suc qu'elle contient étant de sa nature un peu trop froid, produit à la longue un chile cru, indigeste & piquotant. La laitue est bonne à ceux que la bile incommode, & qui ont l'estomac trop actif; elle se peut manger cuite ou crüe, mais elle convient mieux cuite aux personnes qui ont l'estomac foible.

Comme la laitue est très-froide, on a cru long-tems qu'elle rendroit stériles les hommes & les femmes, & c'est ce qui la fit nommer anciennement *la nourriture des morts*, nom qui la fit regarder chez plusieurs peuples avec une espèce d'horreur.

Les anciens conservoient les laitues avec du vinaigre & du miel. Aujourd'hui on les conserve avec le sel, le poivre, le vinaigre & le laurier; & quand on les veut manger, on les fait dessaler & cuire: cette préparation ne corrige pas peu la crudité de la laitue.

De toutes les laitues, la romaine est la plus saine; les autres ont un suc qui est un peu trop narcotique.

*Laitues farcies à la Dame Simonne.*

Faites blanchir des laitues pommées en leur faisant seulement sentir la chaleur de l'eau; faites-les ensuite égoutter, prenez de la chair de poulets ou des blancs de chapon cuits; hachez-les avec quelques morceaux de jambon cuit & quelques champignons, un peu de persil & de ciboules, une tetine de veau, un peu de

Lard blanchi , un peu de mie de pain trempée dans de la crème , quatre ou cinq jaunes d'œufs crus , avec sel , poivre , fines herbes & fines épices , le tout bien haché ; pilez-le dans un mortier ; prenez ensuite vos laitues , pressez-les bien une à une ; prenez la laitue du côté du pied , étendez feuilles par feuilles sans les casser , jusqu'au petit cœur que vous ôtez ; mettez à la place un morceau de farce , & relevez les feuilles par-dessus jusqu'à la fin & la ficellez bien ; continuez de les farcir toutes de même.

Coupez par tranches deux livres de roüelle de veau ; garnissez-en le fond d'une casserole avec des bardes de lard , quelques tranches d'oignon , & faites fuer sur un fourneau ; mettez-y un peu de farine quand cela commence à s'attacher , & remuez avec une cuiller sur le fourneau pour que cela roussisse un peu ; mouillez de moitié jus & moitié bouillon ; assaisonnez de sel , poivre , clous , feuille de laurier , basilic , persil & ciboule entiere.

Arrangez vos laitues qui sont farcies au fond d'une petite marmite ; mettez-y cette braïse , mouillez & les faites cuire. Quand elles sont cuites , si vous voulez les servir au blanc , tirez-les de la marmite , ôtez la ficelle , égouttez-les bien & les mettez dans une casserole avec un coulis blanc. ( Voyez au mot *Coulis* , la maniere de le faire. ) Il faut que le coulis soit plus épais que pour un potage ; faites mitonner vos laitues dans le coulis , dressez-les proprement dans un plat , & servez chaudement pour Hors-d'œuvres.

*Laituës farcies au roux.*

On sert aussi ces laitues au roux ; au lieu d'un coulis blanc on les sert avec une essence de jambon. ( Voyez au mot *jambon* , la maniere de faire cette essence. ) On peut encore les servir

avec un ragoût de champignons, de truffes ou de moufférons.

Ces laitues servent pour garnir toutes sortes de potages de santé, au lieu de les faire cuire à la braise, on les fait cuire dans un bon bouillon bien nourri.

*Laituës à la Dame Simone farcies & frites.*

Prenez des laitues, farcissez-les & les faites cuire comme ci-dessus; tirez-les & les déficelez, & les laissez égoutter; battez trois ou quatre œufs en omelette, trempez les laitues une à une dedans, pannez-les de mie de pain bien fine & bien blanche, faites-les frire dans du sain-doux, qu'elles soient d'une belle couleur, servez-les chaudement sur une serviette pliée avec du persil frit pour Hors-d'œuvre. On s'en sert pour garnir de grosses Entrées.

*Laituës farcies frites d'une autre façon.*

Prenez huit ou dix laitues pommées, faites-les blanchir, abattez-en les feuilles, après les avoir mises dans l'eau fraîche & pressées; mettez dans le cœur des laitues une farce faite de blanc de volaille, graisse de bœuf & lard blanchi, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché & lié de quelques jaunes d'œufs, assaisonnez de bon goût; recouvrez cette farce avec les feuilles de laitues qui doivent tenir ensemble; ficelez-les & les faites cuire dans une braise. Quand elles sont cuites, tirez-les & les laissez refroidir; trempez-les dans l'œuf battu & les pannez; faites-les frire, garnissez-les de persil & les servez pour Entremets.

*Ragoût de Laituës.*

Prenez les pommes des laitues, faites-les blanchir dans l'eau bouillante, jetez-les en-

suite dans l'eau froide; retirez-les & les pressez bien; mettez-les cuire dans une braïse comme on a dit ci-dessus; étant cuites, laissez-les égoutter, coupez-les en dés & les mettez dans une casserole avec de l'essence de jambon & du coulis clair, & les laissez mitonner: il faut qu'elles soient d'un bon goût pour les servir.

On sert ces laitucs dessous une éclanche de mouton, dessous des filets, dessous des fricandeaux, avec des perdrix, des poujardes, poulet, canards à la braïse, de la même manière que d'autres ragoûts de légumes, & on nomme cette Entrée du nom de la viande qu'on sert avec les laitucs.

*Autre façon.*

Au lieu de ce ragoût de laitucs cuit à la braïse, quand on a blanchi & pressé ces laitucs, on les coupe en dés, on les met dans une casserole avec un peu de jus de veau & on les laisse mitonner; & lorsqu'on est prêt à servir, on les lie d'une essence de jambon & de coulis; il faut qu'elles soient d'un bon goût; on s'en sert pour Entrée & de la même manière que ci-dessus.

*Ragoût de montans de Laitucs romaines.*

Prenez vos laitucs & une marmite de la grandeur qu'il faut, mettez-y de l'eau à moitié avec un morceau de beurre manié d'un peu de farine, deux ou trois bardes de lard, un oignon piqué de clous & du sel; lorsque cela bout, mettez-y les laitucs. A demi-cuites retirez-les & les mettez dans une casserole avec un coulis clair de veau & de jambon; mettez-les mitonner à petit feu, après qu'elles l'ont été, mettez la casserole sur un fourneau allumé, faites diminuer le coulis à propos, mettez-y la grosseur d'une noix de beurre manié tant soit peu de farine & le remuez; que le ragoût soit d'un bon goût & d'un bel oeil, & que le jus ne soit point

trop lié; dressez-les proprement, & les servez chaudement pour Entremets.

*Ragoût de laitues Romaines en maigre.*

Faites cuire ces laitues dans l'eau blanche; étant cuites, faites-y une sausse de cette manière. Prenez un morceau de beurre frais avec une pincée de farine, du sel, du poivre, un peu de muscade, le tout mouillé d'un peu de vinaigre & d'un peu d'eau; ajoutez-y une demi-cuillerée à pot de coulis d'écrevisses ou autre coulis maigre; tirez les laitues de la marmite où elles ont cuit, égouttez-les & les mettez dans la casserole où est la sausse; mettez-les sur un fourneau & les remuez de tems en tems, jusqu'à ce qu'elles soient liées; si elles sont d'un bon goût, dressez-les dans un plat, & les servez chaudement pour Entremets.

*Potage de laitues farcies en maigre.*

Farcissez vos laitues d'une bonne farce de poisson, de la manière qu'il a été pour les laitues farcies en gras; étant ficelées, mettez-les cuire dans une petite marmite avec du bouillon de poisson; étant cuites, mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le potage de bouillon de poisson; étant mitonné, mettez un petit pain farci au milieu. Tirez les laitues & les déficelez, coupez-les par moitié, faites-en une bordure autour du potage; jetez dessus le potage un coulis roux de poisson, ou bien un coulis au blanc, & le servez chaudement. On peut y mettre au lieu du coulis une purée claire. Voyez au mot *Coulis* comment se fait ce *Coulis maigre*.

*Pain aux montans de laitues Romaines.*

Prenez un petit pain d'une demi-livre, ôtez-en la mie; remplissez-le d'un ragoût de pigeons, (Voyez au mot *Pigeon*, la manière de le faire.) Ficelez-le & le faites tremper un moment dans du lait; farinez-le ensuite & le faites frire de belle

belle couleur, & servez autour un ragoût de montans de laitues romaines ou de cardes; faites les cuire dans un blanc; quand ils sont cuits, mettez-les faire quelques bouillons dans une essence claire, dressez-les autour du pain & l'essence par-dessus.

LAMPROIE, en Latin *Lampetra à lambendis petris*, parce qu'elle léche & suce les pierres, les rochers & la surface intérieure des vaisseaux où elle a été mise, est un poisson qui a la figure d'une grosse anguille, le ventre blanc & le dos marqué de taches bieuës & blanches. Il y en a de deux sortes, une de mer & l'autre de riviere. La *lamproie* de mer aime à entrer dans les rivieres, comme l'aloë & plusieurs autres poissons de mer. C'est au commencement du printems qu'elle vient dans l'eau douce: la femelle y fait alors ses petits, & quelque tems après elle s'en retourne avec eux dans la mer. Elle est meilleure pleine qu'après avoir fait ses petits.

Pour la lamproie de riviere, elle demeure toujours dans son lieu natal, & on la trouve assez souvent dans des ruisseaux & dans des fontaines où l'eau de la mer ne pénètre point. Elle ressemble par sa figure & par son goût à la lamproie de mer, & elle n'en diffère que par sa grandeur.

On a remarqué que les lamproies dans le printems étoient tendres, délicates, & d'un bon goût, mais que dans tout autre tems elles étoient dures, coriasses & de peu de goût; c'est ce qu'on appelle lamproie cordée.

La chair de ce poisson est fort nourrissante, parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques propres à s'attacher aux parties solides & à en réparer les pertes.

Mais elle contient aussi un suc lent, visqueux

& grossier qui la rend difficile à digérer & convenable seulement aux bons estomacs. Elle ne vaut rien aux gouteux, aux graveleux ni à aucun de ceux qui abondent en humeurs gluantes & visqueuses.

On accommode la lamproie de plusieurs façons différentes. On la fait bouillir, rôtir ou frire; on la met en pâte, on la sale, on la fume pour la conserver plus long-tems, & pour la transporter plus aisément d'un lieu dans un autre. Quelques anciens recommandent de la noyer dans du vin, & de l'y laisser jusqu'à ce qu'elle soit morte, afin qu'elle ait le tems de déposer une certaine malignité qu'ils lui attribuent. Il est certain que le vin & les aromats conviennent fort pour l'assaisonnement de ce poisson, non pas par rapport à cette prétendue malignité, qui est imaginaire, mais parce qu'ils servent à rendre la lamproye plus facile à digérer, en atténuant ses suc groffiers & visqueux.

D'autres veulent qu'on la saigne, & qu'après l'avoir fait cuire par tronçons avec du vin blanc, du beurre, du sel, du poivre, de fines herbes & une feuille de laurier, on en jette le sang par-dessus avec un peu de farine frite & des capres; elle est plus délicate & plus saine apprêtée de cette dernière façon que d'aucune autre, & la viscosité en est presque entièrement corrigée.

Il y a des estomacs qui s'en accommodent mieux à la sauffe douce, c'est-à-dire, quand elle est cuite avec du vin, du beurre, de la canelle & du sucre. Anciennement on l'aprétoit avec de l'huile vierge, de la saumure, du vin de Chio, du poivre blanc & du vinaigre.

Les lamproïons qui sont une espèce de lamproyes qui demeurent toujours fort petites, ont un très-bon goût & une chair plus délicate que les grosses lamproies; ils ne laissent cependant

pas d'être fort difficiles à digérer, & l'on sçait qu'il en coûta la vie à un Roi d'Angleterre pour en avoir voulu trop manger.

*Lamproie en ragoût.*

Saignez votre lamproie & gardez le sang; ensuite limonez-la dans l'eau chaude, coupez-la par tronçons que vous passerez au roux dans une casserole avec du beurre & un peu de farine frite, vin blanc, sel, poivre, muscade, bouquet de fines herbes & une feuille de laurier; laissez bien cuire le tout, puis mettez-y le sang avec quelques capres, & servez chaudement.

*Lamproie aux champignons.*

Mettez des champignons dans une casserole, du beurre, un bouquet, persil, ciboules, une gouffe d'ail, clous, thin, laurier, basilic, une lamproie coupée par tronçons; passez le tout sur le feu, ajoutez une pincée de farine, une chopine de vin rouge, sel, gros poivre; faites réduire à courte sausse, mettez-y le sang de la lamproie, faites lier sur le feu; servez avec un jus de citron, garnie de croûtons frits si vous voulez.

*Lamproie à la sausse douce.*

Après l'avoir limonée, faites-la cuire avec vin rouge, beurre roux, sucre, canelle & sel, & servez chaudement avec un jus de citron par-dessus.

Ou bien après l'avoir aprêtée & cuite comme on vient de le dire, mettez-y le sang que vous avez mis à part; faites encore bouillir un bouillon, & servez chaudement pour Entrée avec persil frit pour garniture.

*Lamproie grillée à la sausse rousse.*

Votre lamproie limonée & coupée par tronçons, faites fondre un morceau de beurre, mettez-y un peu de persil haché, de la ciboule, de fines herbes, du poivre & du sel; mettez vos

tronçons dans la casserole , remuez le tout ensemble ; pannez-les de mie de pain bien fine ; faites les griller à petit feu , & servez avec une sausse rousse que vous faites avec un petit morceau de beurre que vous mettez dans une casserole avec une pincée de farine ; faites roussir , ajoutez un peu de ciboule & de persil haché , un champignon haché , un peu de capres , un anchois , poivre & sel ; mouillez d'un peu de bouillon de poisson & achevez de lier d'un coulis d'écrevisses ou autre ; mettez votre sausse au fond d'un plat , les tronçons de la lamproie tout autour , & servez chaudement.

*Lamproie grillée avec une sausse douce.*

Votre lamproie grillée comme on vient de le dire , faites une sausse avec du vinaigre ou du vin , un morceau de sucre , un peu de canelle en bâton & une feuille de laurier ; faites bouillir le tout ensemble , retirez la canelle & le laurier ; mettez votre sausse dans un plat , la lamproie autour & servez.

*Lamproie grillée à l'huile.*

Votre lamproie grillée , mettez de l'huile & du vinaigre , du poivre & du sel , un peu de moutarde fine , un anchois , quelques capres hachées & un peu de persil ; battez le tout ensemble dans un plat , versez-le dans une saussière que vous mettez au milieu d'un plat , les tronçons de la lamproie tout autour , & servez pour Entremets.

L'on sert aussi la lamproie grillée sèche pour Entremets.

*Lamproie frite.*

Faites mariner votre lamproie , poudrez-la de farine , faites-la frire dans du beurre affiné , & quand elle a belle couleur servez.

On fait aussi des potages & des pâtés de lam-

proies. Voyez les articles *Potage & Pâtes de poisson*.

**LANGOUSTE**, *Locusta* ou *Carabus*. Espece d'écrevisses de mer. Elle a les mêmes vertus & les mêmes propriétés que les autres écrevisses : ainsi nous ne répéterons point ici ce qu'on a dit à cet article.

*Langoustes au court-bouillon.*

Faites-les cuire comme la carpe au court-bouillon, (voyez cet article au mot *Carpe*,) & les servez garnies de pâtes de langoustes marinées avec persil frit pour Entremets.

*Langoustes à la sausse blanche.*

Vos langoustes étant cuites, passez-les à la casserole au beurre blanc avec persil haché un peu de bouillon de poisson ou de purée aux pois, sel & poivre; laissez-les ainsi mitonner, ensuite liez la sausse avec des jaunes d'œufs délayés avec du verjus, ou bien mêtez-y un coulis de champignons, & servez pour Entrée.

On les apprête encore & on les mange de la même façon que les écrevisses, voyez ce mot. On en fait de même des potages, des ragoûts & des salades qui se font comme les autres salades de poisson, excepté qu'il faut ajouter dans la sausse de celle-ci, le dedans du corps des langoustes. Le ragoût se fait comme celui d'écrevisses; pour les servir en potage, il faut les desosser après qu'elles sont cuites.

**LANGUE**, *Lingua*. Cette partie du corps des Animaux surpasse toutes les autres par son goût excellent; elle produit un bon suc. Les langues d'agneau, de cochon, de veau & de mouton, sont fort aisées à digérer; celle de bœuf produit un aliment un peu plus grossier, mais elle est d'une saveur très-agréable, & elle nourrit beaucoup.

Les langues de bœuf s'appréntent de plusieurs façons : voici les plus ordinaires.

*Langues de Bœuf à la braïse.*

Prenez des langues de bœuf , ôtez-en la gorge , mettez-les sur la braïse pour les pelet plus proprement & plus facilement , ou bien dans de l'eau bouillante ; lardez-les de gros lardons & avec du jambon cru , le tout bien assaisonné ; garnissez le fond d'un pot ou d'une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battues ; mettez dessus vos langues avec des tranches d'oignons , toutes sortes de fines herbes & épices , sel & poivre ; couvrez-les ensuite de tranches de bœuf & de bardes de lard , en sorte qu'elles soient bien enveloppées de tous côtés , & les mettez cuire à la braïse , feu dessus & dessous , pendant neuf ou dix heures.

Quand elles sont bien cuites prenez un bon coulis de champignons ou bien un ragoût fait de champignons , truffes , mousserons , morilles & ris de veau , le tout assaisonné de bon goût & cuit à part. Tirez vos langues ; faites-les égoutter ; dégraissez - les bien ; dressez - les dans un plat , le coulis ou le ragoût par-dessus , & servez chaudement avec un jus de citron ou d'orange.

Si vous voulez garnir le plat , coupez une des langues par tranches , ou bien garnissez-le avec des fricandeaux , le tout servi chaudement. Vous pouvez aussi la servir avec quelques marinades ou des côtelettes de veau , ou de poulet , ou simplement avec du persil frit.

On peut en faire de même pour les langues de veau & de cochon ; & si on veut les farcir sans les larder , on y fait le même ragoût.

*Langue de Bœuf à la broche.*

Faites-la cuire à la braïse , qui se fait avec sel , poivre , un bouquet garni de persil , ci-

Boule, thin, laurier, basilic, clous de girofle, oignons, racines, du bouillon, ce qu'il en faut pour mouiller la langue; faites cuire à très-petit feu. Quand elle est cuite, ôtez la peau, piquez-la de petit lard, faites-la cuire ensuite à la broche, & servez dessous une sausse comme celle du mouton, en y ajoutant un filet de vinaigre, que vous ferez ainsi. Mettez dans une casserole de l'échalote hachée, très-peu d'ail; écrasez l'ail & l'échalote ensemble, mettez-y une cuillerée de bouillon pour les délayer; ajoutez-y ensuite deux cuillerées de coulis, du sel & du poivre, faites faire un bouillon à cette sausse, passez-la au tamis dans une autre casserole, faites-la chauffer un moment, ajoutez-y un filet de vinaigre, & servez avec la langue.

On peut aussi la servir avec un ragoût de champignons: on mange ainsi les langues de veau & de cochon.

*Langue cuite à la braïse en miroton.*

La langue cuite à la braïse comme dans l'article précédent, ôtez la peau, coupez-la par tranches; arrangez-les sur un plat, faites-les bouillir doucement dans une sausse comme celle dont on vient de parler, & servez à courte sausse.

*Langue de Bœuf en brezole.*

Faites-la cuire un peu plus qu'à moitié dans de l'eau, ôtez-en la peau, coupez-la en filets minces que vous arrangerez dans une casserole avec persil, ciboules, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, huile fine, faites-la cuire à très-petit feu. Quand elle commencera à bouillir, mettez y un verre de vin blanc. Quand elle est cuite, dégraissez-la, mettez-y un peu de coulis; & si elle n'est pas assez piquante, en servant pressez-y un jus de citron.

*Langue de Bœuf au sang.*

Elle se fait de la même manière que les autres

viandes au sang, excepté qu'il faut piquer la langue de lard & de jambon ; assaisonnez le lard de fines herbes & de fenouil haché pour que le goût soit déguisé.

Au lieu de sang de cochon il faut avoir du sang de volaille, & mettre un peu de jus de citron dedans pour qu'il ne se caille pas.

Tous ces mets au sang se servent avec une petite essence.

*Langue de Bœuf en ragoût.*

Faites-la cuire à l'eau avec sel & poivre, ou bien passez-la seulement à la braise, afin d'en ôter la peau ; piquez-la de petits lardons & la faites cuire à la broche, en l'arrosant avec beurre, sel, poivre & vinaigre. Quand elle est cuite, coupez-la par grosses tranches, que vous ferez bouillir un bouillon ou deux avec une remolade composée d'anchois, capres, persil, ciboules, le tout haché menu & passé dans un bon jus de bœuf, avec bons assaisonnemens, sel, poivre, quelques rocamboles & un peu de vinaigre, & servez pour Entrée.

Après l'avoir coupée par tranches on peut encore la servir avec un ragoût de champignons, ris de veau, culs d'artichaux, sel, poivre, beurre ou lard fondu ; laissez-la mitonner un peu dans ce ragoût & servez ; mais dans ce cas il faut l'arroser en cuisant de beurre sans vinaigre, ou la flamber avec du lard.

On apprête ainsi les langues de veau.

*Langue de Bœuf d'une autre façon pour Entrée.*

Faites-les cuire comme on vient de le dire, pour en ôter la peau ; lardez-les de gros lardons en travers ; mettez-les à la braise pour les faire cuire ; en les dressant dans le plat, fendez-les tout du long, afin que le lard paroisse bien ; jetez par-dessus un ragoût de truffes. ( Voyez au mot *Truffes* la manière de le faire. ) Ou bien de coulis

coulis, le tout bien dégraissé, & servez chaudement.

*Langue de Bœuf aux concombres.*

Faites-la blanchir & cuire à la braïse comme on l'a dit ; quand elle est cuite, ôtez la peau, & la laissez refroidir : faites un ragoût de concombres. ( Voyez au mot *Concombres* la manière de le faire. ) Mettez la moitié de votre ragoût dans un plat, la langue coupée par tranches par-dessus ; faites lui faire quelques bouillons pour que la langue prenne le goût des concombres : avant de servir mettez le reste du ragoût dessus.

L'on apprête de cette façon les langues de veau avec une sausse hachée.

*Langue de Bœuf en hatelettes.*

Faites la dégorger dans l'eau & ensuite blanchir à l'eau bouillante ; mettez-la cuire ensuite avec du bouillon, sel, poivre, deux oignons, un bouquet de toutes sortes de fines herbes ; quand elle est presque cuite, retirez-la pour ôter la peau, & la laissez refroidir ; coupez-la par tranches quartées de la largeur du doigt ; mettez-la dans une casserole avec autant de lard coupé de la même façon ; passez le tout ensemble avec un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons, une gouffe d'ail, le tout haché très-fin ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec du bouillon, deux cuillerées de réduction, deux cuillerées de coulis, un verre de vin de Champagne, & faites cuire le ragoût.

Quand il est cuit & la sausse liée, mettez-y quatre jaunes d'œufs crus pour la lier encore, sans faire bouillir, & mettez votre ragoût refroidir ; passez ensuite dans des hatelettes un morceau de langue, un morceau de petit lard ; continuez de même ; trempez-les dans leur

## 218 L A N. L A N.

fausse, pannez-les de mie de pain ; faites-les griller de belle couleur ; arrosez-les de tems en tems avec des gouttes de lard fondu, pour qu'ils ne desséchent point, & servez à sec.

*Langue de Bœuf au Parmesan.*

Faites-la dégorger & blanchir comme la précédente ; mettez-la cuire ensuite dans du bouillon bien assaisonné. Quand elle est tout-à-fait cuite, ôtez-en la peau, coupez-la par tranches & la mettez dans une casserole avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis, deux de réduction, & faites bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de fausse ; mettez la moitié de la fausse dans le fond d'un plat, du parmesan rapé par-dessus ; arrangez ensuite les tranches de langue de bœuf, & jetez par-dessus le reste de la fausse ; couvrez avec du parmesan ; faites glacer au four ou sous un couvercle de tourtière, & servez chaudement.

*Langues de Bœuf parfumées.*

Salez les de la même manière que les langues de cochon fourrées. ( Voyez cet article. ) Pour cela faites-les tremper dans l'eau ; coupez le gros bout ; mettez-les au sel, où vous les laisserez pendant trois ou quatre jours ; tirez-les après ce tems-là ; attachez-les par le petit bout ; exposez-les dans la cheminée à la fumée jusqu'à ce qu'elles soient sèches. Elles se conserveront autant que l'on voudra, & on les fera cuire de la même façon que les langues fourrées quand on voudra les manger.

*Paté de langue de Bœuf.*

Faites tremper une langue de bœuf dans l'eau pendant une journée ; tirez-la ensuite & la lavez dans de l'eau tiède, & la faites blanchir à l'eau bouillante. Quand elle est blanchie, remettez-la dans l'eau fraîche, & la faites cuire dans une marmite avec de l'eau, & ayez soin de l'écumer ;

mettez-y un quarteron de beurre, demi-livre de graisse de bœuf, du sel, deux ou trois oignons & une mignonnette. Quand elle est cuite, laissez-la refroidir & en ôtez la première peau; lardez-la ensuite de gros lardons de lard & de jambon, & la coupez par tronçons ou en deux; dressez votre pâté de pâte fine dans une tourtière; mettez un peu de farce au fond, trois tranches de jambon & la langue par-dessus; couvrez-la de farce, de bardes de lard & de tranches de veau battu avec un oignon; couvrez d'une abaisse de même pâte, & faites cuire au four pendant six heures. Quand le pâté est cuit, dégraissez-le; mettez dedans une sausse hachée; dressez-le dans un plat & servez pour Entrée.

*Tourte de langue de Bœuf.*

Coupez une langue de bœuf salée par tranches bien minces; rangez-les dans une tourtière avec pâte fine; assaisonnez de poivre, sel, fines herbes, un peu de lard fondu; couvrez de même pâte & mettez cuire. Quand elle est à demi cuite, mettez-y un demi-verre de vin vermeil; faites-la cuire tout-à-fait, & y mettez un jus de citron en servant.

*Langues de Veau.*

Les langues de veau s'apprentent & se servent comme les langues de bœuf dont nous venons de parler. On les farcit encore; on les met à la broche, comme nous allons le dire.

*Langues de Veau farcies.*

Faites un trou dedans du côté de la gorge avec un couteau bien mince, & passez le doigt tout du long comme si c'étoit un boyau; faites une farce avec un blanc de volaille, un peu de jambon cuit, champignons, persil, ciboule, poivre, sel, muscade, un peu de lard blanchi, un morceau de graisse de bœuf, un peu de mie de pain trempée dans de la crème avec trois ou

quatre jaunes d'œufs crus, le tout haché ensemble & pilé dans le mortier; farcissez-en vos langues du côté où l'ouverture est faite. Vos langues étant farcies, liez-les vers le trou & les mettez dans l'eau chaude pour les peler; garnissez ensuite le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battu, avec sel, poivre, fines herbes, fines épices, oignons, carottes, panais: arrangez-y vos langues & les assaisonnez; mettez dessus les mêmes choses que dessous, & les faites cuire doucement à la braïse feu dessus & dessous. Quand elles sont cuites, égouttez-les & les servez chaudement avec un ragoût par-dessus.

Ou bien quand elles sont à demi cuites, mettez dans la marmite une grande cuillerée de jus de bœuf pour les rendre plus moëlleuses; refermez la marmite & achevez de les faire cuire.

Faites un ragoût de ris de veau coupés en dés, de crêtes, champignons, truffes, culs d'artichaux, pointes d'asperges, si vous en avez; passez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu sur un fourneau, & le mouillez de jus, & faites mitonner pendant une demi-heure. Dégraissez bien votre ragoût, & le liez d'un coulis de veau & de jambon; tirez vos langues de la marmite; laissez-les égoutter; dressez-les proprement dans un plat; jetez le ragoût par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Ces langues se servent avec un ragoût de jambon. (Voyez au mot *Jambon* la manière de le faire.)

On peut aussi les servir avec une sausse hachée. (Voyez au mot *Saussé*, l'article *Saussé hachée*.)

Enfin l'on sert ces langues avec un ragoût de concombres & de chicorée. (Voyez sous les art

articles particuliers la maniere de faire ces sortes de ragoûts.)

*Langues de veau à la broche.*

Les langues étant à demi cuites dans la braîse comme les précédentes, tirez-les & en ôtez la peau; piquez-les de menu lard; passez une brochette dans le milieu; attachez-les à une broche & les faites cuire. Quand elles sont cuites & de belle couleur, mettez une essence de jambon au fond d'un plat, (Voyez au mot *Jambon*, l'article *Essence de jambon*.) vos langues par-dessus, & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

On les sert aussi avec une poivrade au lieu d'une essence de jambon.

*Différentes façons d'apprêter les langues de Veau.*

On peut servir pour entrée les langues de veau de même qu'on l'a dit pour les langues de bœuf. On les mange aussi rôties avec une sausse douce, ainsi qu'on sert les langues de cerf, de dain, de chevreuil & de sanglier; ou bien on les frit après les avoir farinées, puis on les laisse mitonner doucement dans cette sausse avec truffes & moufferons.

*Langues de Cochon.*

Les langues de cochon se mettent à la braîse & à la broche comme celles de bœuf, & se servent avec les mêmes sausses. Nous n'ajouterons ici rien de particulier. Pour le mieux on les mange salées & fumées.

*Langues de Cochon fourées.*

Otez-en la première peau en les échaudant dans de l'eau qui ne soit pas trop chaude, essuyez-les ensuite avec un linge & coupez un peu du gros bout; prenez ensuite un pôt, dans lequel vous mettrez un lit de sel, de poivre & de fines herbes, puis un lit de langues, en les pressant

bien les unes contre les autres , & ainsi lit par lit. Enfin vous boucherez bien le pot où vous les laisserez six ou sept jours. Après ce tems-là vous les retirerez & les laisserez égoutter de leur saumure.

Pour les saler vous pouvez vous y prendre d'une autre façon. Faites sécher du genièvre verd dans le four avec deux feuilles de laurier, un peu de coriandre, du thin, du basilic & toutes sortes de fines herbes, avec du romarin, de la sauge, du persil & de la ciboule. Tout cela étant bien sec, pilez-le dans un mortier & le passez dans un tamis, peu importe que cela soit bien fin; mêlez avec tout cela du sel pilé & du salpêtre, & salez vos langues dans un pot, les rangeant une à une, à mesure que vous les salez séparément, & assaisonnez de toutes ces drogues à chaque rangée de langues. Quand vous les avez toutes arrangées bien serrées les unes contre les autres, couvrez le pot avec une ardoise, & une grosse pierre dessus, & ne les retirez de leur saumure qu'après six ou sept jours.

Quand les langues sont bien égouttées, prenez de la robe ou chemise de cochon, que vous couperez suivant la longueur de vos langues; faites entrer chaque langue dans sa robe, que vous ficellerez par les deux bouts; puis vous les suspendrez par le petit bout à une perche dans la cheminée, assez éloignées les unes des autres, pour qu'elles ne puissent se toucher. Laissez-les pendant quinze ou vingt jours bien exposées à la fumée jusqu'à ce qu'elles soient sèches.

Si elles sont bien faites, elles se garderont toute une année; mais il vaut mieux les manger au bout de six mois. On les fait cuire pour cela dans de l'eau avec un peu de vin rouge,

avec sel, poivre, clous de girofle. On peut aussi les faire cuire à la braise. Quand elles sont cuites on les sert par tranches ou entières, comme l'on veut, & froides, pour Entremets.

*Langues de Porc en ragoût.*

Prenez des langues de cochon fraîches ; passez-les dans une casserole avec du lard, puis faites-les cuire dans un pot avec du bouillon assaisonné de haut-goût. Quand elles sont presque cuites, ajoutez-y un peu de vin blanc, quelques truffes, un oignon pilé & de la farine sèche suffisamment. Faites mitonner le tout dans le même bouillon, jusqu'à ce que les langues soient cuites, & servez.

*Langues d'Agneau.*

Les langues d'agneau s'accoutument comme les langues de mouton. Voyez les articles suivants.

*Langues de Mouton.*

Comme les langues de mouton sont un manger très-délicat, il est nécessaire d'exposer ici les différentes manières de les apprêter.

*Langues de Mouton grillées.*

Faites griller vos langues de mouton avec de la mie de pain & du sel, & pour saussie faites bouillir du verjus, du bouillon, des champignons, du sel, du poivre, de la farine frite, de la muscade & du citron, & servez chaudement. On peut aussi les servir avec un ragoût de champignons, & leur faire prendre un bouillon dans le ragoût avant de servir.

*Langues de Mouton à la saussie douce.*

Blanchissez-les bien de farine, & les faites frire dans la poêle avec de bon beurre ; quand elles sont frites arrangez-les sur un plat ; prenez du vinaigre, du sucre, un peu de sel, de la canelle & un peu de citron ; faites bouillir le tout ensemble, & quand cette saussie est cuite, met-

tez-y un peu de poivre blanc & un jus de citron, & servez chaudement.

*Langues de Mouton en ragout.*

Lavez bien vos langues à plusieurs eaux ; faites-les blanchir dans un chaudron sur le feu avec de l'eau ; retirez-les & les mettez dans l'eau froide ; coupez par tranches deux livres de tranches de bœuf ; garnissez-en le fond d'une casserole avec des bardes de lard ; faites fuer sur un fourneau , votre casserole couverte ; poudrez ensuite d'une poignée de farine , quand cela commence à s'attacher ; remuez bien le tout ensemble pendant quelque tems sur le feu ; mouillez de moitié bouillon & moitié eau , la quantité qu'il faut pour que vos langues baignent ; arrangez vos langues dans une marmite ; mettez-y votre braise mouillée , & les assaisonnez de poivre , de sel , fines herbes , fines épices , oignons , persil , ciboules , carotes , panais , citron verd , & faites cuire. Retirez-les ensuite , ôtez-en la peau ; nettoyez-les proprement , fendez-les ; trempez-les dans un peu de la graisse où elles ont cuit ; pannez-les d'une mie de pain bien fine ; faites-les griller , & servez avec une sauce hachée. ( Voyez au mot *Sausse* la maniere de la faire. )

On les sert avec une essence de jambon au fond du plat , les langues grillées autour.

On les sert encore avec du verjus , du sel & du poivre.

*Langues de Mouton en caisse.*

Prenez six langues de mouton cuites dans l'eau , parez-les & les passez dans du lard fondu avec persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , le tout haché ; laissez-les refroidir. Faites une farce de blanc de volaille avec lard blanchi , persil , ciboules , jaunes d'œufs , une mie de pain trempée dans la crème , bien assaisonnée de bon

goût ; foncez une caisse de cette farce , arrangez les langues dessus ; couvrez-les de la même farce , unifiez avec un couteau trempé dans un œuf battu , saupoudrez de mie de pain & les faites cuire au four. Quand elles sont bien colorées , dégraissez-les , mettez dessus une bonne essence avec un jus de citron , & servez chaudement.

*Langues de Mouton à la sausse hachée.*

Faites-les cuire dans l'eau , parez-les , fendez-les à moitié , mettez-les cuire dans du bouillon gras pendant une demi-heure pour leur faire prendre goût ; retirez-les ensuite , trempez-les dans de l'œuf battu , pannez-les ; trempez-les après dans de la graisse , pannez-les une seconde fois & les faites griller. Quand elles sont grillées , servez avec une sausse hachée , ou bien avec une sausse à l'échalote , ou bien encore une sausse au verjus.

*Langues de Mouton à la Gasconne.*

Prenez trois langues de mouton cuites dans l'eau coupées en filets minces ; mettez dans le fond d'un plat un peu de coulis , persil , ciboules , ail , échalote , le tout haché très-fin ; mettez par-dessus une couche de filets de langue de mouton , sel , gros poivre , un peu de coulis & ainsi de suite ; pannez le dessus avec de la mie de pain , faites cuire & prendre belle couleur dans le four ou sous un couvercle de tourtière ; avant de servir , pressez-y un jus de citron.

*Langues de Mouton à la poêle.*

Faites-les cuire dans l'eau plus qu'à moitié , ôtez-en les peaux & les parez ; mettez dans une casserole des tranches de veau & de jambon , les langues de mouton par-dessus avec sel , gros poivre , persil , ciboules , ail , champignons , le tout haché très-fin & du lard fondu ; couvrez de bardes de lard & faites cuire à la braise à très-

petit feu. A moitié de cuisson, mettez-y un verre de vin de Champagne; quand elles sont cuites, dressez-les dans un plat, mettez dans la casserole deux cuillerées de coulis; faites bouillir pour dégraisser; passez la sauce au tamis, & si elle est de bon goût, pressez-y un jus de citron & servez dessus les langues.

*Langues de Mouton en ragoût d'une autre façon.*

Faites rôtir sur le gril vos langues de mouton, les ayant bien poudrées de sel, mie de pain & poivre blanc.

Faites d'ailleurs un ragoût de champignons, rognons de mouton, tenné de vache, bon assaisonnement & bouquet de fines herbes; passez le tout à la casserole avec bon beurre. Ce ragoût étant cuit, liez-le avec un peu de farine frite, mettez-y vos langues, laissez-les mitonner un moment, & servez chaudement pour Entrée.

*Langues de Mouton en papillote.*

Faites-les cuire dans l'eau, ôtez-en la peau; mettez-les mariner avec sel, poivre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, la moitié d'un citron coupé en tranches, & huile fine; coupez-les ensuite en deux, mettez chaque moitié avec un peu de tout l'assaisonnement dans du papier blanc frotté d'huile avec une barde de lard dessus & dessous; pliez le papier tout autour afin que rien ne sorte, faites-les cuire sur le gril à très-petit feu, & servez avec le papier.

*Langues de Mouton à la Cuisinière.*

Faites griller vos langues, mettez dans une casserole un morceau de bon beurre, deux jaunes d'œufs crus, deux cuillerées de verjus, un peu de bouillon, sel, poivre, muscade; tournez cette

fausse sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une fausse blanche, & servez avec vos langues.

*Langues de Mouton en hattelettes.*

Coupez vos langues de mouton cuites à l'eau en morceaux quarrés de même grandeur; passez-les sur le feu dans une casserole avec un morceau de bon beurre, sel; poivre, persil, ciboules, champignons, le tout haché; mouillez avec du coulis, si-non, mettez-y une pincée de farine & mouillez avec du bouillon; laissez bouillir le ragoût jusqu'à ce que la fausse soit bien épaisse; mettez-y ensuite deux jaunes d'œufs, faites-lier les œufs avec la fausse sur le feu sans faire bouillir; mettez ensuite refroidir le ragoût, embrochez tous les petits morceaux de langue dans de petites brochettes de bois; faites tenir toute la fausse après, pannez-les de mie de pain, faites-les griller en les arrosant de tems en tems avec un peu de beurre, & servez à sec avec les brochettes.

*Tourte de langues de Mouton.*

Faites blanchir vos langues, ôtez-en la peau & les faites cuire dans une braise; mettez-les ensuite refroidir; foncez une tourtière de pâte brisée. (Voyez au mot Pâte, la manière de la faire.) Faites une farce avec de la volaille cuite à la broche, graisse de bœuf & lard blanchi, persil, ciboules, champignons hachés, sel, poivre, mie de pain trempée dans la crème & jaunes d'œufs; mettez de cette farce sur l'abaisse, arrangez dessus les langues de mouton coupées en filets, couvrez-les de la même farce, de bardes de lard & du beurre par-dessus; couvrez d'une abaisse de même pâte; finissez comme les autres tourtes. Quand elle est cuite & dégraissée mettez-y une bonne essence & un jus de citron.

*Pâté de langues de mouton au sang.*

Faites-cuire à petit feu des langues de mou-

ton dans une casserole avec beurre, sel, poivre; oignons & une mignonette; mouillez-les de bouillon ajoutez-y un peu de vinaigre ou de verjus. Quand elles sont cuites, laissez-les refroidir.

Faites une farce de tétine de veau, de panne, de lard blanchi, de veau blanchi, de foies de perdrix & de faisan, avec persil, ciboules, fines herbes, sel, poivre, muscade, oignons coupés en dés & de la poudre de mouffrons; hachez le tout ensemble; mettez-y du sang de veau ou de porc & de la crème douce; dressez dans une tourtière votre pâté de pâte fine, (voyez au mot *Pâte*, la manière de la faire.) Mettez au fond deux bonnes tranches de jambon, une couche de farce, une autre de langues, ensuite des tranches de jambon, de la farce, puis des langues, & ainsi jusqu'à la fin; couvrez les langues de bardes de lard & d'une abaisse de même pâte, & faites cuire au four pendant cinq heures. Votre pâté étant cuit, dégraissez-le, mettez dedans une sausse hachée, (voyez au mot *Saussé*, la manière de la faire,) & servez chaudement pour Entrée.

*Langues de Mouton fourées.*

On fait aussi des langues de mouton fourées: ce que nous avons dit des langues de cochon suffit.

Les langues de Mouton de Troyes sont surtout estimées.

*Langues de Carpes.*

Ce qu'on appelle vulgairement langues de carpes, qui est proprement le palais, est un morceau fort exquis; on en fait des tourtes.

*Tourte de Langues de Carpes.*

Elle se fait de la même façon que la tourte de laitance, excepté qu'à celle-ci vous y pouvez mettre les yeux & la cervelle de la carpe; les

trufes y font fort bonnes & un jus de citron en servant. (Voyez au mot *Laitance*, l'article tourte de laitances.)

LAPIN, *Cuniculus*. Animal fort connu. Les lapins font ou sauvages ou domestiques. Les sauvages font les plus délicats & les plus agréables au goût, non-seulement parce qu'ils font dans un plus grand mouvement, & qu'ils contiennent moins d'humidités superflues, mais encore parce qu'ils se nourrissent de plusieurs plantes aromatiques, comme du thin, du serpolet, qui donnent à leur chair une saveur plus relevée & plus fine.

Quand on veut manger le lapin, on doit le choisir gras & bien nourri, d'un âge moyen. Trop jeune il produit beaucoup d'humeurs visqueuses, Trop vieux au contraire, sa chair est sèche, dure & difficile à digérer; il est meilleur en hiver qu'en été, parce que sa chair est pour lors plus tendre & plus délicate.

Quoique la plupart des Auteurs qui ont parlé du lapin le regardent comme un mauvais aliment, propre à produire des humeurs grossières & mélancoliques, cependant quand il a les qualités dont nous avons parlé, il est rare qu'il produise de mauvais effets.

Le lapin convient surtout en hiver à toutes sortes d'âge & de tempérament, pourvu qu'on en use modérément.

C'est une erreur de croire que le cerveau de lapin diminue la mémoire.

Quoique le lapin ait beaucoup de rapport avec le lievre en plusieurs choses, cependant sa chair est d'un goût un peu différent, elle est aussi plus humide, plus tendre & plus succulente.

L'usage du lapin quand il est très-jeune n'est pas aussi salutaire que quand il est dans un âge moyen, parce que dans le premier état il abonde

## 236 L A P. L A P.

en humeurs visqueuses ; le lievre au contraire étant d'un tempérament plus sec que le lapin , doit être choisi plus jeune que lui.

Pour ne pas se tromper dans le choix des lapins , il faut sçavoir qu'on connoit un lapin de Garenne , quand le poil qu'il a aux pieds & sous la queue , est de couleur rousse , & il faut prendre garde si on n'a point un peu fait bruler ce poil pour le roussir ; ce qu'on peut facilement reconnoître en le portant au nez pour voir s'il ne sent point le roussi , ou en effaçant cette marque avec de l'eau.

Pour distinguer un lapreau d'avec un lapin , tatez-le sur le dehors des pattes de devant au dessus de la jointure ; si vous y trouvez une grosseur comme une petite lentille , c'est une marque qu'il est jeune. Vous le connoissez encore à la tête , parce qu'il a le nez plus pointu & l'oreille plus tendre ; cette marque n'est pas si sûre que celle de la patte.

Pour le fumet , flairez le lapin au ventre.

*Lapins & Lapreaux rôtis.*

Dépoüillez-les , videz-les , laissez-y le foie ; faites les refaire. Refaits , piquez-les de menu lard , mettez-les à la broche ; quand ils sont cuits & de belle couleur , servez chaudement.

*Lapreaux en fricassée de poulets.*

Coupez-les par membres , faites-les dégorger long-tems dans de l'eau , faites-les cuire comme la poitrine de veau en fricassée de poulets. (Voyez au mot *Poitrine* , l'article *Poitrine de Veau en fricassée de Poulets* .)

*Lapins marinés.*

Coupez-les par membres , faites-les mariner comme la cervelle de bœuf , & les servez de même. (Voyez au mot *Cervelle* , l'article *Cervelle de bœuf marinée* .)

*Lapin à la Bourgeoise.*

Coupez votre lapin par membre, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons & culs d'artichauts blanchis; passez-le tout sur le feu, mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec du bouillon & un verre de vin blanc; ajoutez sel & poivre. Quand il est cuit & qu'il n'y a plus de sauffe, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon & un peu de persil haché, & servez chaudement.

*Lapreaux en Gi blotte*

Habillez & coupez par membres vos lapreaux, passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, des champignons en dés & un bouquet; mouillez-les avec une chopine de vin blanc, un peu de jus & faites cuire à petit feu. Quand ils sont presque cuits, liez-les d'un coulis, dégraissez-les, & servez chaudement.

*Lapreau en ragoût.*

Prenez un lapreau de moyenne grosseur, coupez-le par membres, cassez-lui un peu les os; mettez les membres dans une casserole avec des champignons, un ris de veau blanchi, des truffes, un bouquet, une tranche de jambon; passez le tout ensemble, mouillez avec du bouillon & un verre de vin de Champagne & un peu de coulis; faites cuire à petit feu & dégraissez. Quand il est cuit à propos, la sauffe réduite, si elle est de bon goût, pressez-y un jus de citron, servez le lapreau dans le milieu, la garniture autour.

*Lapins en casserole.*

Coupez vos lapins en quatre, gardez-en les foies; piquez-les morceaux de gros lard assaisonné & de lardon de jambon; garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard & de tranches de veau avec sel, poivre, fines herbes, fines

épices , oignons , ciboules , persil , carotes & panais ; arrangez les membres de lapin dans votre casserole , assaisonnez-les ; mettez dessus même chose que dessous , & faites cuire au four , ou bien avec un couvercle de tourtiere , feu dessus & dessous .

Faites un coulis avec un morceau de veau & de jambon que vous coupez par tranches ; battez-les , garnissez-en le fond d'une casserole , mettez - y un oignon , un morceau de carote & des panais coupés par tranches ; couvrez votre casserole , & mettez suer à petit feu . Quand cela commence à s'attacher au fond de la casserole , mettez-y un peu de lard fondu & un peu de farine , remuez bien le tout ensemble ; mouillez de jus & de bouillon , moitié l'un , moitié l'autre ; assaisonnez de champignons , truffes hachées , un peu de persil , deux ciboules entières , trois ou quatre clous ; ajoutez quelques croûtes de pain , & faites mitonner le tout ensemble .

Prenez vos foies de lapins , pilez-les dans le mortier , délayez-les avec un peu de jus de votre coulis ; videz-les ensuite dans la casserole où est votre coulis , faites-les un peu chauffer ; passez le coulis dans l'étamine , & mettez dans une autre casserole .

Vos lapins étant cuits , tirez-les , faites-les égoutter , & les mettez dans votre coulis ; laissez-les mitonner un peu avant de servir ; dressez-les dans un plat , jetez le coulis par-dessus & servez chaudement pour Entrée .

Ce même coulis sert pour les pâtés chauds de lapins qu'on verra dans la suite .

*Lapins au jambon .*

Les lapins étant cuits en casserole comme ci-dessus , faites un ragoût de jambon , autrement dit saingaraz comme celui de l'article suivant ;  
tirez

prenez les lapins de dedans la casserole, laissez-les égoutter, & les mettez mitonner dans le saingaraz; dressez-les promptement, jetez-le saingaraz par-dessus, & le servez chaudement pour Entrée.

*Lapreaux à la saingaraz.*

Piquez vos lapreaux proprement & les faites rôtir; ayez des tranches de jambon battus, passez-les avec un peu de lard & de farine, mettez-y un bouquet de fines herbes, de bon jus qui ne soit point salé; faites cuire le tout ensemble, mettez-y un filet de vinaigre, & liez cette sausse avec un peu de coulis, de pain; coupez les lapreaux en quatre, & les dressez dans un plat ou assiette; jetez la sausse dessus avec les tranches de jambon, & servez chaudement après avoir bien dégraissé la sausse.

*Lapins au coulis de lentille.*

Coupez-en les membres, faites-les cuire avec de bon bouillon, du petit lard, un bouquet garni, du sel, du poivre fort peu; faites aussi cuire un litron de lentilles à la reine avec du bouillon sans sel; étant cuites, passez-les à l'étamine avec leur bouillon; retirez le lapin & le petit lard de la cuisson; passez ce bouillon dans le coulis de lentille, réduisez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il soit assez lié pour le servir.

*Lapins à la Rossanne.*

Prenez un ou plusieurs lapins, dépecez-les par quartiers, piquez-les de gros lardons assaisonnés; passez-les à la casserole avec lard fondu & farine; après cela mettez-y du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre & un bouquet de fines herbes; faites tout cuire à propos; si la sausse est assez liée, servez les lapins avec jus d'orange.

On peut mettre de la même manière les lapreaux, ou bien on les fait rôtir, & on les

fert avec une fausse à l'eau , sel & poivre blanc.

*Lapins aux truffes.*

Faites cuire les lapins en casserole , comme on l'a dit plus haut ; passez les truffes avec un peu de beurre fondu , mouillez-les moitié jus de veau , moitié essence de jambon ; laissez-les mitonner pendant un quart-d'heure ; dégraissez-les & les liez d'un coulis ; tirez ensuite les lapins ; laissez-les égoutter , & les mettez dans le ragoût de truffes , & lorsqu'on est prêt à servir , dressez les lapins dans un plat proprement , & si le ragoût est d'un bon goût , jetez-le par-dessus & le servez pour Entrée.

*Lapins aux champignons.*

Ce ragoût se fait de la même manière que le précédent.

*Lapins aux fines herbes.*

Dépouillez , habillez trois à quatre petits lapreaux , faites-les refaire ; prenez les foies , hachez-les avec un champignon , une truffe , un peu de persil , de ciboule , le tout assaisonné de sel , de poivre & de muscade , mettez-y gros comme le poing de lard rapé ; pilez le tout dans un mortier , coupez la tête & le bout des cuisses des filets ; farcissez-les dans le corps de cette farce de fines herbes , accolez-les deux à deux , mettez-les à la broche , & les bardez de tranches de lard , de tranches de veau , de tranches de jambon ; enveloppez-les d'une feuille de papier , & les faites cuire. Quand ils le sont , mettez une essence de jambon ou un coulis clair dans un plat ; tirez les lapreaux , débardez-les & les dressez sur le plat où est l'essence , & les servez pour Entrée. Il faut pour ces sortes d'Entrées que les lapins ou les lapreaux aient un bon fumet.

*Lapins en brezole.*

Ayez deux gros lapreaux , habillez-les & les coupez en quatre , defossez-les , levez-en la chair que vous mettrez à part , conservez-en la peau ; faites une farce de la chair & des foies avec de la graisse de veau , de bœuf , de lard blanchi ; assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices , capres hachées , que le tout soit pilé dans un mortier , ajoutez-y deux ou trois jaunes d'œufs pour lier le tout ; étendez les morceaux de peau de lapin sur une table , mettez de la farce dessus , roulez-les & les ficalez ; garnissez une casserole de tranches de bœuf & de bardes de lard , avec du sel , du poivre , fines herbes , fines épices ; arrangez les bresoles dessus , couvrez comme dessous ; ajoutez-y un bouquet , carotes , panais , oignons , feuille de laurier & coriande , mouillez de deux cuillerées de bouillon ; couvrez la casserole & faites cuire à petit feu. Ces bresoles étant cuites , égouttez leur jus dans une autre casserole , mettez dedans une essence de jambon , des moufferons hachés & mitonnés ; passez-les bresoles de la casserole où elles ont cuit dans celle où est l'essence sans trop les remuer ; laissez attacher le jus de votre braise , meüillez encore de jus , dressez-les dans un plat & servez avec une échalote & jus de citron pour Entrée.

*Lapreaux en filets à l'Espagnole.*

Levez tous les filets bien minces de vos lapreaux ; foncez une casserole de bardes de lard avec persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , un peu de basilic , le tout haché très-fin , & de l'huile mêlée avec un peu de lard fondu. Mettez par-dessus un lit de filets de lapreaux avec sel & gros poivre , ensuite de fines

V ij

herbes, comme dessus, & de l'huile, puis des filets, & ainsi de suite : couvrez de bardes de lard & faites cuire à la braise. Quand vos filets sont cuits, égouttez-les bien de leur graisse; mettez-les un peu prendre goût dans une sausse à l'Espagnole, & servez chaudement.

Filets de lapreaux en caisse. Voyez au mot *Filets*.

*Lapreaux en Galantine.*

Désoffez vos lapreaux; faites une farce avec du veau passé sur le feu, de la graisse de bœuf & du lard blanchi, cinq ou six jaunes d'œufs pour liaison, sel & poivre; étendez de cette farce également sur vos lapreaux; coupez en filets du lard, du jambon, des truffes, des pistaches & des jaunes d'œufs durs. Mettez sur la farce une couche de lard, une de jambon, une de pistaches, une de truffes, une de jaunes d'œufs, & ainsi de suite jusqu'à la fin. Couvrez le tout avec la même farce, que vous unirez avec un couteau trempé dans l'œuf battu; roulez les lapreaux; enveloppez de bardes de lard & d'étamine & les faites cuire dans une bonne braise; laissez-les refroidir dans leur braise; tirez-les ensuite; coupez-les en tranches; rangez-les dans un plat; mettez par-dessus une bonne essence que vous faites avec les flanchets des lapreaux, tranches de veau & de jambon: vous faites suer le tout & un peu attacher; vous mouillez de vin de Champagne & de coulis. Quand tout est cuit, vous passez la sausse au tamis, que vous servez avec les lapreaux, & vous les faites chauffer au bain-marie.

*Lapreaux à l'Italienne.*

Habillez vos lapreaux, levez-en tous les filets; foncez une petite casserole de veau & de jambon avec huile, persil, ciboules, champi-

gnons hachés, ail, échalote hachée; mettez dessus un lit de filets de lapreaux, avec sel, gros poivre, puis un lit de fines herbes avec de l'huile, ensuite un lit de filets, & ainsi alternativement des filets & de fines herbes; couvrez de bardes de lard, & faites cuire à petit feu à la braïse. Quand ils sont cuits, levez-les par filets avec votre couteau, & les mettez à mesure dans une essence; mettez dans cette essence un peu de la sausse où ils ont cuit, bien dégraiffée, & servez avec un jus d'orange.

Si vous n'avez point d'essence, quand vous les avez tirés de la casserole, mettez du coulis dans la sausse où ils ont cuit; faites-lui faire un bouillon pour la bien dégraiffer; passez la sausse au tamis; mettez dedans les filets & servez.

*Lapreaux à l'Italienne d'une autre façon.*

Habillez & coupez par membres vos lapreaux; foncez une casserole de veau & de jambon, avec sel, poivre, une demi-feuille de laurier; arrangez dessus vos lapreaux; assaisonnez-les encore un peu; mettez-y un bouquet; couvrez-les de bardes de lard, & les faites cuire à la braïse dans leur jus sans les mouiller.

Faites suer une tranche de jambon, & mettez avec les flanchets de lapreaux; quand le jambon est attaché, mouillez-le de coulis & d'un verre de vin de Champagne bouilli & écumé. Quand cette sausse est finie, marquez une sausse à l'Italienne avec huile, champignons hachés, un bouquet, une pointe d'ail; Quand cela est passé, mouillez avec l'essence que vous avez faite; faites faire quelques bouillons à votre sausse; dégraiffez-la bien; retirez ensuite les lapreaux; prenez de la sausse où ils ont cuit, & la mettez dans la sausse à l'Italienne; dégraiffez-la.

Prenez les foies de vos lapreaux qui ont cuit avec les lapreaux ; hachez-les ; mettez-les dans votre sauffe ; dressez les lapreaux dans un plat ; jetez la sauffe par-dessus ; pressez-y un jus d'orange & servez chaudement.

Quand vous passez les champignons , mettez-y un jus de citron pour les empêcher de noircir.

*Esclope de Lapins.*

C'est une maniere de poupeton sans farce. Faites cuire vos lapins à la braïse ; faites un ragoût de ris de veau , de foies gras , de crêtes , champignons , truffes , moufférons ; passez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu ; mouillez ensuite de jus & laissez mitonner pendant une demi-heure ; dégraissez votre ragoût & le liez d'un coulis de veau & de jambon ; tirez vos lapins coupés par morceaux de la braïse ; mettez-les dans votre ragoût , & les laissez refroidir.

Foncez une poupetonniere ou une casserole d'une abaïsse un peu mince de pâte brisée, arrangez dedans votre ragoût froid de lapins , & couvrez d'une abaïsse de même pâte, comme une tourniere ; renversez-en le bord & que cela soit uni ; mettez cuire au four. Votre poupeton étant cuit , renversez-le dans un plat ; faites un trou de la largeur d'un écu par-dessus , pour voir s'il est sec ; mettez dedans un petit coulis clair & servez chaudement pour Entrée.

L'on met toutes sortes de viandes , volailles & gibiers à la braïse , avec des ragoûts dans des esclopes , de la même façon que les lapins marqués ci-dessus.

*Lapreau au gratin.*

Habillez & coupez par membres un lapreau ; foncez une casserole de tranches de veau , bardes de lard , cinq ou six tranches de jambon coupées

bien égales ; mettez vos morceaux de lapreau dessus , presque point de sel ; couvrez de bardes de lard & mettez cuire à la braïse. Vous y mettez un bouquet avec clous de girofle , basilic & laurier.

Prenez le foie que vous hachez avec persil , ciboules , champignons , deux jaunes d'œufs pour liaison ; ajoutez lard rapé , sel & poivre ; mettez ensuite de cette farce dans un plat & la laissez attacher sur un très-petit feu ; retirez-la ensuite & en égouttez la graisse.

Quand le lapreau est cuit , tirez-le avec le jambon ; dégraissez la sauffe ; mouillez-la d'un peu de coulis & de jus ; faites-lui faire un bouillon ; dégraissez-la & la passez au tamis ; dressez les morceaux de lapreau sur la farce , une tranche de jambon entre chaque morceau ; mettez le plat sur un fourneau pour l'échauffer , la sauffe par-dessus , qui doit être claire , & servez chaudement.

*Lapreaux en hatelettes.*

Coupez par membres un ou deux lapreaux ; foncez une casserole de veau & de jambon ; mettez dessus les lapreaux avec un bouquet , sel & poivre ; couvrez de bardes de lard ; mettez-y un peu de lard fondu , & faites cuire à petit feu à la braïse.

Quand ils sont cuits , tirez les lapreaux ; embrochez les morceaux dans de petites hatelettes d'argent ou dans de petites brochettes ; trempez-les dans de l'œuf battu ; pannez-les ; trempez-les ensuite dans la graisse de leur sauffe ; pannez-les une seconde fois , & les faites griller ; mettez du coulis dans la sauffe où ils ont cuit ; dégraissez-la & la passez au tamis , & servez sur les lapreaux avec un jus de citron.

*Lapins à l'Angloise.*

Habillez deux beaux lapins ; coupez-leur les

quatre patés ; desossés les cuisses ; faites une farce de leurs foies avec du lard blanchi, sel, poivre, fines herbes & fines épices ; hachez le tout ensemble & le pilez dans un mortier ; ajoutez-y quelques jaunes d'œufs pour la lier ; farcissez-en le corps de vos lapreaux ; pliez-les ensuite en deux, & coulez-leur à chacun la tête entre les jambes.

Foncez une casserole de tranches de bœuf & de bardes de lard ; mettez vos lapins dessus avec sel, poivre, fines herbes & fines épices ; recouvrez-les comme dessous ; couvrez la casserole ; faites suer, feu dessus & dessous ; mouillez ensuite de bouillon & laissez cuire.

Quand ils sont cuits, vous pouvez les servir avec des navets cuits à l'eau ou au bouillon, que vous égouttez & que vous mettez dans une casserole avec un morceau de beurre frais, sel, poivre & muscade ; remuez cela sur le feu afin que le beurre se fonde ; dressez-les dans un plat, les lapins dessus, & servez pour Entrée.

Vous pouvez aussi servir des épinars au beurre & à la crème à la place des navets, ou bien des oignons blancs blanchis, pelés & cuits dans du bouillon, & achevez de cuire dans du lait ; vous les égouttez & les passez en purée à la passoire, vous les mettez dans une sausse blanche au beurre frais, & servez sous vos lapins aussi pour Entrée.

*Lapreaux au gîte.*

Choisissez des lapreaux qui aient du fumet, habillez-les sans leur couper les patés ; ouvrez-les de la grandeur de quatre doigts pour les vider ; tachez ensuite d'en ôter trois ou quatre os des reins les plus près de la queue, sans percer la peau, afin que ces os étant ôtés vous puissiez les plier de manière qu'ils semblent être au gîte, ayant les quatre patés contre la tête.

Faites une farce avec les foies de vos lapreaux, vous

Vous pouvez ajouter quelquefois de la volaille; hachez ces foies avec du lard rapé, sel, poivre, persil, ciboule, champignons, fines herbes, fines épices; pilez ensuite le tout dans un mortier; ajoutez deux ou trois jaunes d'œufs pour liaison, selon la quantité des foies; mettez-en dans le corps de chaque lapreau; recouffez le trou; trouffez-les ensuite de manière qu'en les pliant presqu'en deux, les quatre pates se trouvent jointes contre la tête; faites-les refaire devant le feu; piquez-les ensuite de moyen lard.

Mettez au fond d'une casserole bardes de lard, tranches de veau battu, tranches de jambon & un oignon; mettez vos lapreaux dessus avec sel, poivre, fines herbes, fines épices; mettez dessus même chose que dessous; faites-les suer sur un fourneau; mouillez-les ensuite d'une cuillerée de bouillon, & faites cuire feu dessus & dessous.

Vos lapreaux étant cuits, égouttez le bouillon au clair dans une autre casserole, & les faites cuire au caramel; tirez ensuite les lapreaux de la casserole où ils ont cuit; mettez-les glacer dans le caramel comme des fricandeaux. Quand ils sont glacés, tirez, laissez attacher ce qui reste, & y mettez un peu de jus avec une caraffe de vin de Champagne pour le détacher. Après l'avoir écumé & dégraissé, passez le tout dans un tamis sur un plat, & servez dessus vos lapreaux pour Entrée.

*Lapreaux au gîte d'une autre façon.*

Dépoillez vos lapreaux jusqu'au bout des pates, que vous conservez aussi-bien que les oreilles; vuidez-les en leur ouvrant le ventre le moins que vous pourrez; faites une farce avec leurs foies, champignons, truffes vertes; lard rapé, sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes & fines épices: le tout haché, pilez-les

dans le mortier avec quelques jaunes d'œufs pour liaison; farcissez-en vos lapreaux & les recouvez.

Foncez une casserole de bardes de lard; mettez-y vos lapreaux, le ventre sur les bardes, les oreilles couchées sur le dos, les patés de derrière & de devant comme s'ils étoient au gîte; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices; couvrez de tranches de veau & de bardes de lard; couvrez la casserole de son couvercle, & les mettez cuire au four. Quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat de la même manière qu'ils sont au gîte; mettez dessous le jus qui est au fond de la casserole, que vous dégraissez bien, & que vous liez d'une bonne essence; ajoutez-y une échalote hachée, du poivre concassé & du jus de citron, & servez pour Entrée.

Filets de lapreaux en caisse. Voyez au mot *Filets*.

*Lapreau piqué aux navets.*

Habillez un lapreau & le coupez par membres; piquez-le de petit lard; mettez-le ensuite dans une casserole avec une tranche de jambon, un bouquet, du bouillon; faites-le cuire ainsi & le glacez; tournez des navets en amandes; faites-les blanchir & les faites cuire avec du bouillon, du jus & un peu de sel. Quand ils sont cuits, mettez-les dans une bonne essence; mettez un peu de bouillon dans la casserole où vous avez glacé le lapreau; détachez tout ce qui reste; passez-le au tamis & le mettez dans l'essence; dressez le lapreau, le ragoût de navets autour.

*Lapreau aux pois.*

Habillez & coupez par membres votre lapreau; passez-les ensuite avec de bon beurre, un litron & demi de pois, une tranche de jambon, une douzaine de champignons entiers & un bouquet, que vous ôtez en servant avec les

champignons & la tranche de jambon; mouillez le ragoût de moitié jus & moitié bouillon, & de coulis, & le faites cuire. Que la sausse ne soit ni trop liée ni trop claire, & servez chaudement.

*Lapreau en poupeton.*

Coupez par membres un lapreau & le faites cuire à la braise; passez avec un morceau de beurre un ris de veau blanchi, champignons & truffes, que vous coupez en dés, & un bouquet; mouillez de bouillon & de jus, & dégraissez. Quand le ragoût est presque cuit, mettez-y du coulis; mettez-y ensuite le lapreau cuit à la braise, & le laissez refroidir.

Faites un godiveau avec rouelle de veau, graisse de bœuf, persil, ciboules, champignons hachés avec la viande & la graisse, deux jaunes d'œufs pour liaison; foncez une poupetonnière avec ce godiveau; mettez-en au fond & tout autour, le ragoût froid dans le milieu; couvrez avec le reste du même godiveau, & faites cuire à petit feu à la braise. Quand le poupeton est cuit, tirez-le sans le rompre; dressez-le dans un plat, bien essuié de sa graisse; faites un petit trou au milieu; versez-y une essence claire & servez chaudement.

*Lapreaux roulés aux pistaches.*

Habillez deux lapreaux, gardez-en les foies desossés & prenez garde de couper la peau; étendez-les & mettez dessus une farce faite de leurs foies avec blancs de poulardes, graisse, lard blanchi, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, sel, poivre, muscade, jaunes d'œufs pour liaison, le tout bien mêlé & pilé ensemble & de bon goût; mettez de cette farce également par-tout; unifiez avec un couteau trempé dans un œuf battu; roulez les lapreaux;

enveloppez-les de bardes de lard & d'une étamine ; ficchez-les & les faites cuire à la braïse. Quand ils sont cuits , développez-les , & après les avoir dégraissés , servez dessus une essence où il y ait des pistaches dedans.

*Lapreaux en Tortuës à la fausse hachée.*

Prenez un ou deux lapreaux , que vous desosserez par le rable ; tournez-leur ensuite la tête auprès des cuisses en forme de tortuë & les ficchez ; foncez une casserole de veau & de jambon ; mettez les lapreaux dessus avec un bouquet , un verre de vin blanc ; couvrez de bardes de lard ; assaisonnez de sel & poivre , & faites cuire à la braïse à petit feu.

Passés des champignons hachés , une pointe d'ail , un bouquet ; mouillez d'un demi-setier de vin blanc & de coulis ; faites cuire votre fausse & la dégraissez. Quand les lapreaux sont cuits , vous pouvez mettre de la fausse où ils ont cuit dans votre fausse hachée ; dégraissez-la encore ; faites-la réduire à propos , & servez avec les lapreaux.

*Lapreaux à la Polonoïse.*

Dépoüillez deux lapreaux de moyenne grosseur ; vuidez-les ; mettez leurs foies à part ; desossés vos lapreaux tout-à-fait , excepté la tête & le cou ; faites une farce avec leurs foies , blanc de volaille cuite ; lard rapé , persil , ciboule , champignons , le tout haché & lié de quatre jaunes d'œufs , sel & poivre ; étendez les lapreaux sens dessus dessous ; mettez par-tout de cette farce que vous unissez avec de l'œuf battu ; mettez par-dessus la farce des lardons de lard , jambon , truffes , jaunes d'œufs durs ; arrangez-les comme une galantine , roulez-les ensuite en commençant par les cuisses jusqu'à la tête ; faites-les cuire dans une braïse de veau & de jambon ; couvrez-les de bardes de lard , mouillez

avec du jus de bouillon, un verre de vin de Champagne, & faites cuire à petit feu.

Quand ils sont cuits, passez la sausse au tamis, dégraissez-la, ajoutez-y un peu de coulis, que la sausse soit courte & de bon goût, servez avec les lapins.

*Lapreaux à l'eau-de-vie.*

Coupez par membres deux petits lapreaux; cassez les os pour qu'ils se tiennent dans le même état; mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet, un oignon, une tranche de jambon; passez-les sur le feu, mettez dedans deux verres d'eau-de-vie, mettez-y le feu avec du papier, laissez le ragoût sur le feu & remuez toujours jusqu'à ce que le feu de l'eau-de-vie s'éteigne de lui-même; mettez-y un peu de veau blanchi coupé en quatre, champignons & truffes; mouillez avec du bouillon & un peu de coulis, faites cuire le ragoût à petit feu, dégraissez-le, & quand il est cuit à propos servez.

*Lapreau en papillote.*

Coupez en cinq morceaux un lapreau bien tendre; cassez les gros os, faites une farce avec le foie, lard rapé, persil, ciboules, champignons, ail, échalote, le tout haché, sel & gros poivre; assaisonnez les membres du lapreau avec sel & gros poivre; mettez sur du papier frotté d'huile une barde de lard, un peu de farce, ensuite un morceau de lapreau; remettez par-dessus un peu de farce avec une barde de lard; enveloppez tout cela avec le papier comme une papillote; faites-en autant aux autres parties du lapreau; mettez du papier huilé sur le gril, les papillotes dessus, faites griller à petit feu. Quand elles sont cuites d'un

côté, tournez-les pour les faire cuire de l'autre sans les crever. Quand le lapreau est cuit à propos, servez à sec avec les papiers.

*Cuisses de Lapreaux à la Mailli.*

Prenez les cuisses de deux forts lapreaux, élargissez le dedans le plus que vous pourrez sans les percer; prenez ensuite les filets du reste des lapreaux que vous coupez en dés; maniez-les avec un peu de persil, ciboules champignons, sel, gros poivre; remplissez-en le dedans des cuisses des lapreaux, coulez-les pour que rien ne sorte.

Mettez dans une casserole des tranches de veau & des bardes de lard; mettez dessus les cuisses de lapreaux, couvrez de bardes de lard, mettez par-dessus un bouquet, sel, gros poivre, & les os des lapreaux; mouillez avec du bouillon & un verre de vin de Champagne, & faites cuire à petit feu.

Quand les cuisses sont cuites à propos, dressez-les dans un plat; passez leur cuisson au tamis, dégraissez la fausse, mettez-y une cuillerée de coulis, & servez avec les cuisses de lapreaux.

*Terrine de Lapreaux.*

Vuidez vos lapreaux, gardez les foies, faites-les refaire & les coupez en trois; piquez-les de moyen lard assaisonné; mettez dans une terrine quelques tranches de jambon avec sel, poivre & fines épices; arrangez vos morceaux de lapreaux dans la terrine avec même assaisonnement dessus que dessous; mettez-y quelques truffes vertes & quelques champignons; couvrez de tranches de bœuf bien battues & de quelques bardes de lard; couvrez la terrine de son couvercle, mettez de la pâte autour, que le feu ne soit point trop vif. Quand la terrine est cuite,

découvrez-la, ôtez-en les tranches de bœuf & les bardes de lard & la dégraissez bien.

Faites un coulis de foies de la même manière que celui du pâté de lapin. ( Voyez ci-après l'article *Pâté de Lapin.* ) Jetez ce coulis dans votre terrine, & servez chaudement.

*Autre façon.*

Ou bien ôtez la tête de vos lapreaux, coupez-les en quatre & les lardez; foncez une casserole de veau & de jambon; passez les lapreaux dans du lard fondu, & les arrangez sur les tranches de veau avec sel, poivre, un bouquet, racines, oignons, clous de girofle, une pointe d'ail; couvrez-les de bardes de lard, & faites cuire à très-petit feu dans leur jus. Quand ils sont cuits, dressez-les dans la terrine, mettez du coulis dans la terrine où ils ont cuits, faites-les faire quelques bouillons pour le dégraisser, passez-le au tamis, mettez-y le jus de deux oranges, & servez sur les lapreaux.

*Tourte de Lapins & de Lapreaux.*

Coupez vos lapins par morceaux, passez-les dans une casserole avec du lard fondu, un peu de farine frite, fines herbes, ciboulettes, sel, poivre, muscade & un peu de bouillon. Quand ils sont passés, laissez-les refroidir.

Foncez votre tourte de pâte fine, garnissez-la de morilles, truffes, lard pilé avec vos lapins; recouvrez-la de même pâte, faites cuire une heure & demie, & quand elle est cuite à moitié, mettez-y la sausse où vous les avez passés, & un jus d'orange en servant.

*Autre Tourte de Lapins ou Lapreaux.*

Choisissez des lapins ou des lapreaux qui aient du fumet, gardez-en le foie, coupez-le par morceaux; foncez d'une pâte fine votre tourtière, mettez-y au fond du lard rapé, sel, poivre, muscade, un peu de basilic; arrangez

ensuite vos morceaux de lapins avec même assaisonnement dessus que dessous, mettez-y un oignon piqué de clous ou bien un bouquet; mettez par dessus des tranches de veau, bardes de lard rapé & un morceau de beurre; couvrez d'une abaisse de même pâte, & mettez cuire sous un couvercle ou bien au four pendant trois heures.

Quand elle est cuite, découvrez-la, ôtez-en les tranches de veau & les bardes de lard, dégraissez-la bien & y jetez un coulis de foies de lapins. (Voyez ci-dessus à l'article *Lapins en casserole*, la manière de le faire,) & servez chaudement.

Il y en a qui y mettent des champignons & des truffes, cela dépend de la fantaisie.

*Pâté chaud de Lapins.*

Prenez des lapins qui aient un bon fumet, gardez-en les foies, coupez-en la tête & le bout des cuisses; piquez-les de gros lard, assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes, fines épices; dressez votre pâté à l'ordinaire, garnissez-en le fond de lard rapé avec sel, poivre, fines herbes, fines épices; arrangez-y vos lapins coupés par moitié; assaisonnez dessus comme dessous, ajoutez-y un bouquet; couvrez de tranches de veau & bardes de lard & d'un peu de lard rapé; mettez l'autre abaisse, dorez d'œufs, & mettez cuire au four.

Coupez par tranches une livre de roüelle de veau & un morceau de jambon, garnissez-en le fond d'une casserole pour faire un coulis, mettez-y quelques oignons & carotes, & vos foies de lapins dessus; couvrez la casserole, & laissez suer. Quand vos foies ont senti la chaleur, tirez-les, pilez-les ensuite dans le mortier; poussez ensuite votre coulis sur le fourneau, & quand il est attaché comme un jus de veau,

jettez-y un peu de lard fondu & une pincée de farine ; remuez , mouillez de jus , assaisonnez d'un peu de fines herbes , d'une ciboule entière , d'un peu de persil , deux ou trois clous , autant de champignons , & autant de truffes ; mettez-y deux ou trois petites croûtes de pain , & laissez mitonner une demi-heure ; retirez ensuite les tranches de veau de la casserole , délayez-y vos foies pilés , passez le coulis à l'étamine , & le videz dans une casserole pour le conserver chaudement sans le faire bouillir.

Votre pâté étant cuit , ouvrez-le , ôtez-en les tranches de veau , dégraissez-le bien ; dressez-le proprement dans un plat , jetez dedans votre coulis , & servez chaudement pour Entrée.

*Pâté de Lapin froid.*

Votre lapin proprement habillé , cassez-lui les os , piquez-le de gros lard & de jambon , assaisonnez de fines herbes , persil , ciboules & épices ; rangez-le sur une abaisse de pâte ordinaire avec laurier , beurre frais , bardes de lard & lard pilé assaisonné de sel , poivre , fines herbes , fines épices ; couvrez & façonnez votre pâté & faites cuire.

Les pâtés de Dindons , de Canards , Perdrix , Faifans , Beccasses , Poulardes , Oisons , Sarcelles & autres , se font de la même manière que les pâtés de Lapin.

*Autre pâté de Lapin froid.*

Votre lapin proprement habillé , piquez-le de gros lard & de jambon assaisonné de sel , poivre , fines herbes , fines épices , persil & ciboules hachées.

Pilez les foies avec une truffe verte hachée & du lard rapé ; assaisonnez-les d'un peu de sel & de poivre , farcissez-en le corps de votre lapin ; faites une abaisse de pâte commune , ( voyez au

mot *Pâte*, la maniere de la faire ; ) faites un lit de lard pilé avec sel, poivre, fines herbes, fines épices & une feuille de laurier ; arrangez dessus votre lapin avec des truffes vertes pelées ; mettez même assaisonnement dessus que dessous, ajoutez du lard pilé, un morceau de beurre frais, garnissez-bien de bardes de lard ; couvrez d'une abaisse de même pâte, frottez d'œufs & faites cuire au four l'espace de quatre heures plus ou moins suivant le degré de chaleur.

Faites un trou au milieu de peur qu'il ne creve ; quand il est cuit, tirez-le, bouchez le trou & le laissez refroidir. Quand il est froid, ôtez le papier de dessous, ouvrez le, mettez une serviette blanche sur un plat de la grandeur de votre pâté, mettez le pâté dessus, & servez pour Entremets.

Les pâtés de Faïsans, de Beccasses, de Dindons & de Perdrix froids, se font de la même maniere que les pâtés de Lapins froids.

*Boudin de Lapin.*

Faites bouïllir trois demi-setiers de lait avec trois oignons coupés en tranches, de la coriandre, du persil, une ciboule entiere, du thim, du laurier, du basilic ; faites réduire ce lait à un tiers. Quand il est réduit, passez-le au tamis, mettez dedans plusieurs foies de lapins hachés, une demi-livre de panne coupée en petits carrés, un peu de sel & fines épices ; mêlez-y dix jaunes d'œufs ; faites chauffer le tout sur un petit feu en le remuant toujours. Quand tout est bien mêlé & point trop chaud, entonnez ce boudin dans des boyaux de cochon d'environ huit pouces de long ; ne les remplissez qu'aux deux tiers, parce qu'en cuisant ils renfleront & feroient crever votre boudin.

Quand vos boudins seront faits, mettez-les

cuire dans de l'eau bouillante pendant environ un quart d'heure.

Pour connoître s'ils sont cuits, piquez-les un peu avec une épingle; s'il en sort de la graisse, c'est une marque qu'ils sont cuits; tirez-les alors & les mettez dans l'eau fraîche; dressez après sur un plat pour les faire griller quand vous en aurez besoin.

Ces boudins se servent à sec pour Hors-d'œuvres.

On a vu au commencement de cet article, les qualités & les propriétés des lapins & des lapreaux, considérés comme un aliment simple: on a dit à quels tempéramens il convenoit ou non. Les différentes préparations le rendent plus ou moins salutaire, suivant les différens degrés d'affaisonnemens. On ne sçauroit prescrire de règle certaine là-dessus; il est seulement bon d'observer que les graisses & le lard dont on l'affaisonne, ne servent qu'à le rendre plus indigeste & plus pesant, & que pour prévenir cet inconvénient, on y prodigue le sel, le poivre, ainsi que les autres affaisonnemens dont le fréquent usage est très-préjudiciable, comme on peut le voir sous les articles particuliers.

LARD, *Lardum* ou *Laridum*. On peut dire en général que le lard est très-mal-sain, surtout pour ceux qui ne font point d'exercice violent. A l'article *Porc*, nous avons dit que la chair de cet Animal étoit un aliment mal-faisant; on peut ajouter que lorsque le sel l'a endurcie, & qu'elle a été séchée à la fumée, elle n'en est que plus indigeste, & conséquemment capable de causer des obstructions.

D'ailleurs la graisse du lard devenant ordinairement rance & acrimonieuse, elle ne peut produire que de mauvais effets sur l'estomac, &

## L A R. L A R.

quelquefois excorier la bouche & le gosier. Voyez l'article *Cochon*.

Le lard des cochons nourris de gland est plus ferme que le lard de ceux qui ne mangent que du son.

On appelle petit lard un morceau de cochon où il y a un peu de chair qui tient au lard & qu'on met au pot.

On appelle flèche de lard cette graisse qu'on leve tout le long d'un des côtés d'un porc, qu'on sale & qu'on garde long-tems.

On tire du gros lard des lardons pour piquer les viandes.

*Manière de faire le lard.*

Prenez le lard de dessus le cochon, ne laissez de chair que le moins que vous pouvez; arrangez-le sur des planches dans la cave, & mettez une livre de sel sur dix livres de lard; après l'avoir frotté de sel partout, mettez-le l'un sur l'autre, chair contre chair; mettez des pierres sur le lard & des pierres sur les planches pour le charger, afin que le lard en soit plus ferme; laissez-le au moins quinze jours dans le sel, & le suspendez ensuite dans un endroit sec pour le faire sécher.

On fait des pois & des omelettes au lard. Voyez les articles *Pois* & *Omelette*.

Le lard se mange aussi en griblettes: pour cela on le fait frire tout seul dans une casserole ou dans une terrine.

LARDER, *Larido configere*. Terme de cuisine, passer des lardons à travers une viande avec une lardoire.

Pour larder proprement une viande, il faut que les lardons soient gros comme la moitié du petit doigt & bien assaisonnés de sel & de poivre, puis avec une grosse lardoire on les passe à travers cette viande.

## L A R. L A U. L E C. 255

On larde le bœuf pour le mettre à la mode & à la royale. (Voyez au mot *Bœuf*, l'article *Bœuf à la mode*.)

On larde aussi les langues fourées & les viandes qu'on met en pâte. \*

Pour la volaille & autre, on dit piquer & non pas larder.

**LARDOIRE.** Petit instrument, en forme d'aiguille qui sert à larder. Il est pointu par un bout & ouvert par l'autre pour y insérer le lardon ; il y en a de cuivre & de bois, & de différente grandeur.

**LARDON.** Petit morceau de lard dont on garnit la chair avec une lardoire, soit qu'on la veuille rôtir, soit qu'on la veuille cuire d'une autre façon. Il y a de gros & de petits lardons ; ceux-ci s'employent pour les viandes rôties, & les autres pour le bœuf à la mode, & autres apprêts où il faut que les viandes soient lardées pour avoir plus de goût, comme les pâtés & les daubes.

**LAURIER**, *Laurus*. Le laurier franc dont on parle ici, est un arbre dont la tige qui est unie & sans nœuds, s'éleve à une hauteur médiocre dans les pays tempérés. Ses feuilles sont un peu longues, larges de deux doigts, toujours vertes, attachées par des queues courtes, d'un goût âcre, aromatique & un peu amer.

On les employe dans les sausses pour en relever le goût, & pour le jambon.

**LAYE**, *Sus nemoris cultrix*. Femelle du sanglier. Elle s'apprête de même que le sanglier. Voyez cet article.

**LECHEFRITE.** Ustensile de cuisine long & plat qui a deux petites gouttières aux deux bouts, qu'on met sous la broche pour recevoir la graisse des viandes qu'on y rôti ; il y en a de grandes & de petites.

**LÉGUME**, *Legumen*. On entend par *légumes* les grains qui viennent en goussiés & qu'on cueille avec la main, à la différence des blés, des avoines & de plusieurs autres qui se scient ou se fauchent. C'est là le vrai sens de légumes; ainsi nous ne mettrons point au rang des légumes le millet, l'orge, le gruau, le ris, comme font quelques-uns, & nous n'entendons par-là que les pois, les fèves, les lentilles & les haricots, qui sont des légumes proprement dits.

C'est quelque chose de singulier que les éloges que quelques auteurs ont donné aux légumes pour élever ces alimens au-dessus de la viande, & les proposer comme la nourriture la plus convenable à l'homme: mais à consulter l'expérience, on trouve que cet aliment est si pésant & si indigeste, qu'il ne convient qu'aux estomacs les plus vigoureux, & qu'il n'y a gueres que les ouvriers & les gens de la campagne accoutumés à une vie laborieuse & pénible qui en puissent impunément faire leur nourriture ordinaire. On en sera pleinement convaincu en examinant les qualités de chaque légume en particulier.

Ainsi les personnes délicates ne doivent en manger que très-peu ou point du tout; & Hippocrate remarque que de quelque maniere qu'on les mange, soit frits, soit bouillis, soit verds, soit dans leur maturité, ils sont toujours flatueux, à moins que pour en corriger la mauvaise qualité, on n'en use avec d'autres alimens; ce qui fait dire à un savant moderne que les légumes, tels que les pois, les lentilles, les fèves, les haricots, &c. ne peuvent convenir qu'à ceux qui ont le ventre trop abattu.

Sanctorius remarque aussi que l'usage de ces fortes d'alimens empêche la transpiration; & cela seul doit faire redouter les légumes à tous ceux qui ne sont pas d'une forte complexion &

qui menent une vie sédentaire.

**LENTILLE**, *Lens* ou *Lenticula*, sorte de légume. Les lentilles sont de petites semences rondes & plates, convexes au milieu, minces vers les bords, dures, lisses, les unes blanches, les autres jaunes, les autres rougeâtres, les autres noirâtres. Elles viennent dans de petites gouffes portées par une plante haute d'environ un pied ou un pied & demi, dont les feuilles ressemblent assez à celles de la vesce, excepté qu'elles sont plus petites. Ces semences sont de deux especes; la premiere est deux fois plus petite que l'autre, & la plante où elle vient est aussi moins belle & moins grande que celle de la seconde. La fleur outre cela en est blanchâtre, au lieu que celle de la seconde est tout-à-fait blanche.

Les lentilles, soit de la grande, soit de la petite espece, sont fort d'usage parmi les alimens; cependant elles sont de difficile digestion: elles incommodent l'estomac, elles causent des flatulences, tant dans le viscere que dans les intestins.

Elles passent pour engendrer un sang épais & chargé de parties terrestres & de bile noire.

Elles renferment un sel âcre abondant, beaucoup de parties terrestres & peu de parties sulfureuses; & de-là il est aisé de juger de leurs mauvaises qualités.

Elles appesantissent la tête & les yeux, ce qui les rend très-dangereuses aux gens de lettres. Elles produisent outre cela un suc atrabilaire, d'où peuvent naître quelquefois des cancers & plusieurs autres maladies de cette nature.

A la vérité la décoction de lentilles lâche le ventre, parce que l'eau dissout le sel essentiel de ce légume, qui est très-propre à produire cet effet: mais l'eau ne se charge point des parties

terrestres des lentilles, qui les rendent astringentes ; ainsi la décoction de lentilles, & les lentilles en substance ont des qualités bien différentes.

Les lentilles deviennent quelquefois extrêmement dures, & on en trouve qui sont presque pétrifiées ; ce qui marque, dit Simon Pauli, que ce légume abonde en sel fixe, & ne peut être par conséquent une nourriture favorable à la santé. Cet habile Médecin ajoute qu'il faut absolument soustraire à l'arrêt de ceux qui condamnent les lentilles à ne jamais paroître sur les tables.

Quelque mal sain que soit ce légume, l'expérience a appris qu'on peut les rendre moins malsains en y mêlant de la poirée ; la raison de cela est que le suc de poirée renferme un sel nitreux qui lâche le ventre & qui prévient par-là une partie des mauvais effets que la substance trop terrestre de la lentille pourroit causer.

Un ancien Médecin a dit que la nature sembloit avoir mis dans les lentilles tout ce qu'elle avoit de plus mauvais, & que ce légume étoit tel, qu'on ne pouvoit le corriger entièrement de quelque manière qu'on l'apprêtât ; & cette opinion avoit tellement prévalu chez les anciens, qu'ils disoient qu'il ne falloit pas moins que la prudence d'un sage pour l'apprêter : de-là le proverbe parmi eux, que le sage réussissoit à tout, jusques même à apprêter des lentilles.

On peut conclure de tout cela, que les lentilles ne conviennent qu'aux bons estomacs, & même qu'avec cet avantage on doit en user rarement & sobrement, & que les personnes délicates & mélancoliques doivent absolument s'en interdire l'usage,

*Manière d'apprêter les Lentilles.*

Choisissez les lentilles ordinaires bien nourries, larges, d'un beau blond, & qui se cuisent en  
peu

peu de tems ; après les avoir lavées & épluchées, faites-les cuire dans de l'eau, & les fricassez comme les haricots blancs.

On se sert des petites lentilles ou lentilles à la Reine pour faire des coulis, parce que la couleur en est plus belle.

*Coulis de Lentilles.*

Après avoir bien lavé & épluché vos lentilles, faites-les cuire avec bon bouillon gras ou maigre, suivant l'usage que vous en voulez faire ; quand elles sont cuites, passez-les à l'étamine en les mouillant de leur bouillon ; assaisonnez ce coulis de bon goût, & vous en servez pour ce que vous jugerez à propos, soit potage ou terrine.

*Autre coulis de Lentilles.*

Prenez des croûtons de pain, carotes, panais, racines de persil, oignons coupés par tranches, passés à l'huile ou au beurre bien chaud. Si C'est en gras, vous y mettez du lard bien roux, & vous y jetez vos racines & vos croûtes de pain. Faites rissoler le tout jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin bien roux ; mettez-y des lentilles cuites & un peu de bouillon, & assaisonnez de bon goût ; ajoutez un morceau de citron, & après quatre ou cinq bouillons, passez votre coulis dans l'étamine.

Ce coulis vous sert pour les potages de lentilles, pour les potages aux croûtes farcies de lentilles, aux croûtes farcies de brochet aux lentilles & pour beaucoup d'autres, comme de soles, de vives, de carpes : en gras, pour des potages de pigeons, de canards, de perdrix, &c.

*Autre coulis de Lentilles en maigre.*

Mettez un peu de beurre dans une casserole, un oignon coupé par tranches, une carote, un panais, & faites roussir sur un fourneau. Quand cela est un peu roux, mouillez d'un bouillon

## 258 L E N. L E V.

de poisson, selon la quantité que vous voulez faire de coulis ; assaisonnez de deux ou trois clous, d'un peu de basilic, de persil, d'une ciboule entiere, deux rocamboles, quelques champignons & quelques croûtes de pain, & laissez mitonner le tout ensemble ; écrasez des lentilles cuites dans un bouillon de racines ; vuidez-les dans la casserole où est le coulis, & laissez mitonner un peu ; passez ensuite ce coulis à l'étamine pour vous en servir.

*Potage de Lentilles en maigre.*

Mettez cuire des lentilles avec un bouillon de racines ; faites un coulis comme on vient de le dire. Quand il est passé à l'étamine, mettez-y une cuillerée de lentilles entieres ; mitonnez des croûtes de bouillon de poisson ; mettez un petit pain farci au milieu ; jetez le coulis de lentilles sur votre potage & le servez chaudement.

LEVAIN, *Fermentum*. Morceau de pâte aigrie ou imbibée de quelque acide qui fait lever, enfler & fermenter l'autre pâte avec laquelle on le mêle. Le pain ordinaire est fait avec du levain ; c'est ce qui le rend plus léger. (Voyez l'article *Pain*.) Il faut toujours tenir le levain chaudement, & principalement en hiver.

LEVRAUT, *Lepusculus*. C'est le petit d'un lievre. Pour ses propriétés & pour ses apprêts, voyez l'article *Lievre*. Les meilleurs levrauts sont ceux qui naissent en Janvier. Pour s'assurer de la jeunesse d'un levraut de trois quarts, ou qui est parvenu à sa grandeur naturelle, il faut lui prendre les oreilles & les écarter l'une de l'autre. Si la peau se relâche, c'est signe qu'il est jeune ; mais si elle tient ferme, c'est signe qu'il est dur & qu'il n'est plus levraut.

LIAISON, *Lentor*, se dit en cuisine des sausses épaisses ou liées par le moyen de la farine fine.

des jaunes d'œufs ou des coulis.

LIEVRE, *Lepus*. Animal à quatre pieds assez connu. Il est lâche & timide ; il a l'oreille si fine, qu'il entend le moindre bruit qu'on fait autour de lui. Quelques-uns ont cru que le lievre étoit hermafroditite, mais pour peu qu'on l'examine, on distinguera aisément le mâle d'avec la femelle.

Les lievres diffèrent beaucoup par rapport à leur couleur. Il y en a de bleux, d'autres bruns, d'autres d'un jaune doré. Dans les pais froids & septentrionaux il y en a beaucoup de blancs. On en voit aussi quelques-uns de semblables en France.

Les lievres diffèrent encore par rapport aux lieux où ils vivent. Les uns habitent les montagnes, les autres les plaines, les autres les lieux humides & marécageux. Dans certains endroits ils sont plus gros, plus grands & plus gras, selon qu'ils trouvent plus ou moins de nourriture. Enfin l'on voit quelquefois des lievres cornus, mais ils ne sont pas communs.

On doit choisir le lievre assez jeune, tendre, gras, bien nourri, & qui ait été fortement couru à la chasse. Il nourrit médiocrement, & produit un assez bon suc. Il contient en toutes ses parties beaucoup d'huile, de sel volatil & de terre.

Quoique la chair du lievre soit d'une saveur assez agréable, ce n'est pas toujours un aliment fort convenable pour la santé, principalement quand cet animal est un peu trop vieux, parce que comme il est d'un tempérament sec & mélancolique, plus il est avancé en âge, & plus sa chair est compacte & difficile à digérer & propre à causer des humeurs grossières & mélancoliques.

Il est donc à propos de choisir le lievre assez.

jeune, parce que sa chair est pour-lors plus humide, plus tendre & plus agréable au goût. On estime assez les lievres jusqu'à six, sept, ou tout au plus jusqu'à huit mois; mais quand ils ont un an, on en fait beaucoup moins de cas.

Il y a des gens qui les aiment quand ils viennent de sortir tout nouvellement du ventre de la mere; mais ils sont alors trop visqueux.

Les lievres qui habitent dans les lieux humides ne sont pas à beaucoup près si bons à manger que ceux qui vivent dans les plaines & dans les montagnes, parce que ces derniers se nourrissent d'herbes aromatiques, qui rendent leur chair d'un goût plus exquis & plus relevé.

Il faut encore remarquer que le lievre est meilleur en hiver qu'en été, parce que le froid mortifie & attendrit sa chair, qui est naturellement un peu dure & compacte.

Le lievre convient principalement en hiver aux jeunes gens sanguins, aux personnes grasses; mais les mélancoliques & ceux qui abondent en humeurs terrestres doivent s'en abstenir ou en user modérément.

*Lievres & Levraux rôtis.*

Dépouillez-les & les éventrez; frottez-les de leur sang; faites-les refaire sur la braise; étant refaits, piquez-les de menu lard, & les mettez à la broche; étant cuits, tirez-les & les servez chaudement à la sausse douce, avec sucre & cannelle. On la fait bouillir; il faut qu'elle soit comme un syrop un peu clair, ou autrement avec une sausse qui se fait en mettant du vinaigre bouillir avec du sel, poivre & un oignon piqué de clous.

*Lapreaux à la Saingaraz.*

Piquez-les proprement & les faites rôtir; ayez ensuite des tranches de jambon battues; passez-les avec un peu de lard & de farine, un bou-

quet de fines herbes , & de bon jus qui ne soit pas salé. Faites cuire le tout ensemble ; mettez-y un filet de vinaigre ; liez cette sausse avec un peu de coulis de pain ; coupez les lapreaux en quatre ; dressez-les dans un plat ou assiette ; jetez la sausse dessus avec les tranches de jambon , & servez chaudement après avoir dégraissé la sausse.

*Lievre à la Bourgeoise.*

Prenez un lievre , dont vous coupez les membres ; mettez le sang à part ; bardez la viande avec du gros lard ; faites-le cuire avec du bouillon , une chopine de vin blanc , un bouquet de persil , ciboules , ail , clous de girofle , muscade , thim , laurier , basilic , sel , gros poivre ; faites cuire à petit feu ; prenez le foie du lievre ; pilez-le très-fin ; passez-le au tamis avec une goutte de bouillon ; mettez ensuite ce petit coulis avec le sang du lievre. Quand ce ragoût est cuit à propos , & la sausse tout-à-fait réduite , mettez-y le sang & le foie passés ; faites lier la sausse , sans qu'elle bouille ; ajoutez-y un peu de capres fines entieres & servez.

*Autre Ragoût.*

Prenez un ou plusieurs levraut , dépecez-les par quartiers ; piquez-les de gros lardons assaisonnés ; passez-les à la casserole avec lard fondu & farine ; mettez-y du bouillon , un verre de vin blanc , sel , poivre & bouquet de fines herbes ; laissez le tout cuire à propos. Quand vous verrez que la sausse sera assez liée , servez ces levraux au jus d'orange.

*Levraut à la Suisse.*

Mettez-les par quartiers & les lardez de gros lard ; faites-les cuire avec du bouillon ; assaisonnez de sel , poivre , clous & un peu de vin ; étant cuits , passez le foie & le sang par la casserole avec un peu de farine , & mêlez le tout

ensemble avec un filet de vinaigre , olives desossées & capres , & servez chaudement.

*Lievre en civet.*

Coupez-le par membres , gardez-en le sang s'il y en a ; faites-le cuire dans une casserole avec un morceau de beurre , un bouquet bien garni ; passez-le sur le feu , mettez-y une bonne pincée de farine , & mouillez avec du bouillon , une chopine de vin blanc ; assaisonnez de sel & de poivre. Quand il est cuit , si vous avez de son sang , mettez-le dedans , faites lier la sauce sur le feu , & servez à courte sauce.

*Autre manière.*

Levez les cuisses entières & les épaules , mettez le reste par morceaux , lardez-les de gros lard , & les passez à la poêle avec lard fondu au persil ; ensuite faites-le cuire avec bouillon , vin rouge , un bouquet de fines herbes , sel , poivre , laurier & citron vert ; laissez cuire le tout , fricassez le foie à part , & l'ayant pilé , passez-le par l'étamine avec farine frite , un peu du même bouillon , & jus de citron ; mêlez le tout ; étant cuit servez chaudement.

*Levraut à la daube.*

Mettez-le par quartiers & le lardez de gros lard ; faites-le cuire avec bouillon , sel , poivre , clous de girofle & un peu de vin ; laissez mijonner le tout. Etant cuit , passez le foie & le sang à la poêle avec un peu de farine , mêlez le tout ensemble avec un filet de vinaigre , olives desossées & capres , puis servez chaudement pour Entrée.

*Levraut en filets à la ciboulette.*

Il faut prendre un ou deux Levrauts , les barder & les faire cuire à la broche ; levez-en après les filets , coupez-les plus minces que vous pourrez , prenez de la petite civette , hachez-la menu ; ayez une bonne essence de haut goût ,

mettez dedans les filets avec la civette ; du gros poivre , un jus de citron , & les faites chauffer sans qu'ils bouillent.

Filets de levraux à la Czarienne. Voyez au mot *Filets*.

*Levraux au sang.*

Prenez cinq pigeons en vie ; tuez-les , mettez le sang sur une assiette , mettez-y du jus de citron pendant qu'il est chaud , pour empêcher qu'il ne tourne ; échaudez les pigeons , & les trouffez , les pattes en dedans ; faites-les blanchir & les passez avec deux pains de beurre de Vanvres ou autre en même quantité ; joignez-y un bouquet , une tranche de jambon , un ris de veau blanchi , des champignons , truffes ; mouillez avec un peu de réduction & de bouillon , faites cuire & l'assaisonnez de bon goût. Quand il est cuit , liez-le avec le sang , en le remuant sur le feu pour empêcher qu'il ne tourne : il ne faut pas qu'il bouille. Laissez-le refroidir ; prenez ensuite un levraut & le dépouillez & le vuidez ; s'il a du sang dans le corps , mettez-le avec celui des pigeons avant que le ragoût soit lié ; prenez la chair du levraut & la levez par filets ; hachez-la avec un peu de jambon crû , persil , ciboules , champignons , ail ; liez cette farce avec cinq jaunes d'œufs , prenez presque autant de lard que vous avez de farce , coupez-le en petits dés , & le maniez avec la farce pour les bien mêler ensemble : que cette farce soit de bon goût. Foncez ensuite une poupetonnière de bardes de lard , mettez-y la farce , faites un trou dans le milieu pour mettre le ragoût de pigeon l'estomac en dessous ; recouvrez le dessus avec la même farce & des bardes de lard ; mettez un couvercle sur la poupetonnière , & faites cuire au four. Quand il est cuit , égouttez-le de sa graisse , dressez-le dans le plat

que vous devez servir, & prenez garde de la rompre. On fait un trou en dessus pour mettre ce qu'on en a ôté, sans qu'il y paroisse, ainsi qu'une fausse au vin de Champagne.

*Terrine de Lievre ou de Levraut.*

Dépouillez un lievre, ôtez-en la peau & levez-en les filets; piquez-les d'un moyen lard bien assaisonné; mettez deux ou trois bardes de lard au fond d'une terrine, quelques tranches de jambon; assaisonnez-les de sel, de poivre & de fines épices; arrangez les filets de lievre dans la terrine, & les assaisonnez dessus comme dessous; mettez-y des truffes vertes & quelques champignons; couvrez ces filets de tranches de bœuf bien battuës avec quelques bardes de lard; couvrez la terrine de son couvercle, mettez-y de la pâte autour, & la faites cuire feu dessus & dessous: prenez garde que le feu ne soit point trop vif. Le tout étant cuit, découvrez la terrine, ôtez les tranches de bœuf & de lard, dégraissez la fausse, voyez si elle est d'un bon goût; jetez dedans une essence de jambon & la servez chaudement.

*Tourte de filets de Lievre & Levraut.*

Votre lievre dépouillé, levez-en les filets, piquez-les de moyen lard bien assaisonné; faites une abaïsse d'une pâte brisée, foncez-en une tourtiere; mettez au fond un lit de lard rapé avec sel, poivre, fines épices, tant soit peu de fines herbes; arrangez-y ensuite vos filets; assaisonnez dessus comme dessous; ajoutez bardes de lard & un peu de beurre frais; couvrez d'une abaïsse de même pâte, faites une bordure autour; frotez d'un œuf battu, & mettez cuire au four ou sous un couvercle. Quand votre tourte est cuite, dressez-la dans un plat, ôtez-

en les bardes de lard ; dégraissez-la , jettez dedans une essence de jambon ; recouvrez & servez chaudement.

La tourte de levraut se fait de la même manière que la précédente.

*Pâté chaud de filets de Lievre.*

Levez tous les filets d'un lievre , passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre ; persil , ciboules , une pointe d'ail haché , des champignons presque entiers , & les laissez refroidir. Dressez le pâté & le foncez de lard rapé , les filets froids dessus avec sel & poivre ; couvrez de bardes de lard & de beurre , finissez le pâté à l'ordinaire. Quand il est cuit , dégraissez-le , mettez-y une bonne essence avec le jus de deux oranges , & servez chaudement.

*Pâté de Levraut en fusée.*

Defoissez votre levraut , levez-en tous les filets , hachez-les très-fin , ajoutez-y persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , du lard rapé près d'une livre , dix jaunes d'œufs ; prenez trois quarterons de lard coupé en petits dés , du jambon coupé de même , une chopine de crème sel , fines épices mêlées ; maniez bien le tout ensemble , dégraissez votre pâté , mettez au fond des bardes de lard , la viande dessus ; couvrez de bardes de lard & d'une abaisse de même pâte & faites cuire. Il faut plus de tems pour la cuisson des pâtés hachés , que pour celle des autres.

Quand vous voulez faire un pâté plus fort , vous pouvez y ajouter de la rouëlle de veau.

*Lievre en pâté en pot.*

Dépouillez & vuidez un gros lievre , tirez-en les filets ; coupez du lard en lardons , maniez-le avec persil , ciboules , ail , thyn , laurier , basilic , le tout haché très-fin , sel , fines épices ; lardez tous les filets , mettez-les dans une pe-

rite marmite avec un demi-setier d'eau-de-vie ; un morceau de beurre , sel , fines épices , un bouquet de toutes sortes de fines herbes ; couvrez de bardes de lard , & faites cuire sur de la cendre chaude pendant quatre ou cinq heures.

Quand le pâté est cuit comme il faut , arrangez dans une terrine tous les filets ; couvrez-les de bardes de lard , mettez la fausse par-dessus qui doit être courte ; laissez refroidir & servez pour un plat d'Entremets.

*Pâté de Lievre à la Bourgeoise.*

Habillez votre lievre , gardez-en le sang ; coupez-le par membres , lardez-le par-tout avec de gros lardons , assaisonnez de sel , poivre , persil & ciboule , ail , le tout haché ; mettez-le ensuite dans une petite marmite avec un demi verre d'eau-de-vie & un morceau de beurre , faites-le cuire à petit feu. Quand il est cuit & qu'il n'y a presque plus de fausse , mettez-y le sang , faites-le chauffer sans bouillir ; dressez-le dans un plat ou dans une terrine ; rapprochez bien tous les morceaux pour qu'ils paroissent n'en faire qu'un , & servez ce pâté froid pour Entremets comme le précédent.

Voyez les articles *Tourte* & *Pâté* , les effets que peuvent produire les lievres accommodés de cette façon.

**LIMAÇON** , *Cochlea*. Animal enfermé dans une coquille faite en forme de spirale. Il y a les limaçons de jardins , & les limaçons de vignes , les limaçons de mer & les limaçons de rivières. Les Romains en composoient différents mets après les avoir nourris & engraisés d'une façon particulière dans des especes de souterrains destinés à cet usage.

On en mange encore dans bien des endroits ; les Italiens , dit Henri Mundius , & ceux qui entendent le mieux la cuisine , préparent avec

des limaçons, du vin, des aromates & de l'huile, un mets qui est extrêmement recherché des personnes délicates.

On préfère en France les petits limaçons blancs que l'on trouve dans les vignobles & dans les pépinières aux autres; on les mange surtout au printemps & durant le carême. Dès que les vignes ont commencé à bourgeonner, & que leurs tendrons ont grossi, on ne s'en soucie plus.

Voici la manière dont on les prépare; on les lave trois fois dans l'eau froide pour en ôter la mucosité; on les fait ensuite bouillir dans deux ou trois eaux différentes, afin de ramollir leur chair qui est extrêmement dure. Il y en a qui les font frire, & d'autres qui en font des pâtés que l'on a soin d'affaïonner le plus qu'on peut.

Tous les Médecins conviennent que la chair des limaçons est extrêmement pesante & difficile à digérer; elle nourrit pourtant beaucoup, mais le trop grand usage qu'on en fait, engendre de la bile noire.

On peut dire en général que les limaçons conviennent à ceux qui ont besoin d'une diète mucilagineuse & gluante, & par conséquent aux personnes d'un tempérament fort & robuste; mais cette circonstance fait douter qu'ils soient propres pour les phthifiques, pour ceux qui ont une maladie de consommation, & qui sont exténués.

On doit apporter beaucoup de soin dans le choix que l'on fait des limaçons.

Il y a dit M. Andry, des limaçons de plusieurs sortes, suivant les endroits où ils se nourrissent. Ceux des lieux ombrageux sentent la bourbe & le limon. Ceux qui se nourrissent en plein air & qui vivent de serpolet, de pouliot, d'origan & autres herbes aromatiques, ont meil-

Z ij

leur goût. Les limaçons d'hiver & que l'on prend dans la terre où ils se tiennent cachés, sont préférables à ceux du printems & de l'été; mais ni les uns ni les autres ne méritent place sur les tables.

Ces Animaux sont d'une substance visqueuse & gluante, qui, malgré tous les soins qu'on se donne, soit de les laver & de les faire cuire dans plusieurs eaux, soit de les assaisonner avec le poivre, le sel, le vin, l'huile & les aromates, ne peut produire dans le corps que des humeurs grossières & mélancoliques, capables d'embarrasser le cours du sang, & de faire des obstructions considérables dans les principaux viscères.

Les moins mal-faisans, sont ceux qui se trouvent dans les vignes & dans les buissons.

Quelques uns conseillent aux phthiques & à ceux qui veulent engraisser, de manger des limaçons; mais cette nourriture est trop difficile à digérer pour leur être propre, & c'est avec raison que des sçavans Médecins la condamnent comme dangereuse dans ces occasions.

Au reste si les limaçons ne sont pas sains en aliment, ils ont leur utilité comme médicament, & on en prépare des boüillons qui sont fort propres pour adoucir les âcretés de la poitrine, pour épaisir les humeurs trop exaltées, & pour procurer le sommeil.

LIMANDE, *Passer squamosus* ou *Solea*. C'est un poisson de mer médiocrement large & couvert de petites écailles fortement attachées à la peau; la chair en est blanche & molle, mais un peu visqueuse. Il y a trois especes de limandes; la limande proprement dite, qui approche de la figure de la sole, le flez & le fletelet. (Voyez aux mots *Flez* & *Fletelet*.) De ces trois especes, la premiere est la meilleure.

La limande comme les autres, a une chair

molle & aqueuse, peu convenable aux estomacs froids & pituiteux; mais on en corrige en partie la mauvaise qualité en la faisant cuire dans le vin blanc avec un peu de sel & de fines herbes.

Ces poissons quittent souvent la mer pour entrer dans l'eau douce; mais ils valent beaucoup mieux pêchés dans la mer.

On fait frire les limandes pour les manger; mais elles boivent beaucoup de friture, ce qui les rend moins saines & plus difficiles à digérer; elles sont plus saines rôties & accommodées ensuite avec des sausses blanches.

On les sert comme les soles & les quarlets. Voyez ces deux articles.

*Limandes frites.*

Ecaillez, videz, lavez vos limandes, essuyez-les dans un linge blanc; fendez-les sur le dos auprès de l'arête, farinez-les après pour les faire frire dans une friture bien chaude avec un feu clair. Si vous les laissez languir sur le feu, elles deviendront molasses & grasses, ainsi que toutes les autres fritures.

Quand elles sont cuites & de belle couleur, retirez-les de la friture, mettez-les sur un linge, & servez sur une serviette pour un plat de rôti.

Les limandes peuvent encore se servir pour Entrée quand elles sont frites, en mettant dessus une sausse aux capres & aux anchois, ou une sausse à l'huile.

En gras avec une sausse hachée, ou quelques petits ragoûts, comme ris de veau & quelques champignons.

*Limandes grillées.*

Mettez-les mariner avec huile, sel, poivre, persil & ciboules entières; faites-les griller ensuite, & pendant qu'elles sont sur le feu, arrosez-les de tems en tems avec leur marinade, &

les servez avec telle sauce que vous jugerez à propos.

*Limandes en casserole.*

Habillez proprement vos limandes, passez-les au blanc à la casserole; joignez-y un peu de vin blanc, champignons, sel, poivre, paquet de fines herbes; laissez mitonner le tout ensemble. Vos limandes étant cuites, dressez-les dans un plat que vous borde de vos champignons ou bien de champignons frits, & servez pour Entrée.

*Limandes entre deux plats à la Bourgeoise.*

Mettez de bon beurre dans un plat avec persil, ciboules, champignons, le tout haché, sel & poivre, & arrangez votre poisson dessus; mettez même assaisonnement dessus que dessous; couvrez bien le plat, & faites cuire à petit feu sur un fourneau. Quand vos limandes sont cuites, servez à courte sauce avec un filet de verjus.

Vous pouvez aussi après les avoir préparés comme ci-dessus, avant que de les faire cuire, mettre par-dessus de la mie de pain, & les mettre cuire au four ou sous un couvercle de tourtière.

LIMON, *Limo, citrum minus*. Fruit du limonier qui est une espèce de citronnier. Il y a de deux sortes de limons, sçavoir des doux & des aigres. Les doux sont peu en usage, si ce n'est l'écorce que l'on confit; les aigres sont beaucoup employés.

On doit choisir les limons assez murs, bien colorés, d'une odeur agréable, ressemblante à celle du citron; on ne doit point les manger non plus que les citrons au sortir de l'arbre.

L'écorce des limons aide à la digestion, donne

une bonne bouche ranime la masse du sang & les esprits ; elle produit les mêmes mauvais effets que l'écorce de citron.

Le suc des limons aigres rafraîchit, abbat la fougue des humeurs, appaise la soif, excite l'appétit, fortifie le cœur. Mais ce suc incommode quelquefois l'estomac, cause des coliques & picoté assez fortement les parties où il se rencontre. Pour éviter cet inconvénient, on doit le mêler avec du sucre, afin d'embarasser & de modérer un peu l'action de ses pointes.

L'écorce de limon contient beaucoup d'huile assez exaltée & de sel volatil ; le suc contient beaucoup de phlegme & de sel acide, mais peu d'huile.

Le suc du limon convient dans les tems chauds aux jeunes gens bilieux, à ceux dont les humeurs sont âcres & trop agitées ; mais il ne convient point aux vieillards.

L'écorce de limon bien confite convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempérament, pourvu que l'on n'en prenne que pour aider à la digestion, & pour se fortifier l'estomac.

On fait avec le sucre, l'eau & le suc de limon ; une boisson agréable qu'on appelle communément limonade, elle est très-rafraîchissante.

*Limonade.*

Prenez six citrons ou limons, pressez-les & en tirez le jus ; mettez-le dans une aiguiere ou dans une terrine ; ajoutez-y aussi le jus de trois oranges, l'écorce de la moitié d'un citron & celle d'une orange ; mettez-y une pinte d'eau avec une demi-livre de sucre ; versez le tout d'un vaisseau dans l'autre jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu. Cela fait, passez la liqueur dans une serviette blanche, & la mettez rafraîchir.

On peut pour donner du relief à la limonade y metre de l'ambre ou du musc pilé dans un mortier avec un peu de sucre.

**LIQUEUR.** On comprend sous ce nom généralement toutes sortes de boissons, c'est-à-dire, tout corps fluide & liquide dont nous nous servons principalement pour nous désaltérer, pour aider à la digestion & à la distribution des alimens solides, & enfin pour réparer la perte qui se fait à chaque instant des parties humides & aqueuses de notre corps.

Il y a de deux sortes de liqueurs en usage parmi nous ; l'une simple & purement aqueuse, & que la nature nous fournit libéralement ; l'autre qui est factice & composée. Voyez à l'article de l'*Eau*.

La seconde espece de boisson qui est factice, est de plusieurs sortes, comme le vin, la biere & le cidre, &c. qui ont été inventés pour satisfaire à la délicatesse du goût, qui commençoit à se lasser d'une liqueur qui lui paroissoit insipide. Voyez sous les articles particuliers les différens effets que ces sortes de liqueurs peuvent produire.

*Liqueurs ardentes & spiritueuses.*

Les parties huileuses du vin & des autres liqueurs vineuses, qui avant la fermentation sont grossieres, deviennent par le secours de la fermentation, subtiles & spiritueuses. On a trouvé le moyen de séparer les parties spiritueuses du reste de la liqueur : voici de quelle maniere on s'y prend.

On remplit de vin la moitié d'une grande cucurbitte de cuivre ; on la couvre de son chapiteau ou réfrigérant ; on y adapte un récipient, & après avoir luté exactement les jointures, on fait distiller à petit feu environ la quatrième partie de l'humidité, & l'on a une eau-de-vie assez forte.

Mais quand on veut la rendre encore plus forte, on la fait distiller de nouveau ou dans un matras à long cou, auquel on adapte un chapiteau & un récipient, ou par le serpentín; alors le phlegme ne pouvant monter aussi haut que l'esprit, il demeure au fond, & l'on retire l'esprit autant phlegmé qu'il le peut être.

On peut retirer de cette maniere non-seulement les esprits du vin, mais encore ceux de la biere, du cidre, du poiré, &c. mais on se sert plus ordinairement des esprits de vin, que de tous les autres, parce qu'ils ont moins d'âcreté, & qu'ils sont plus agréables au goût, & encore parce qu'ils sont plus subtils & plus exaltés.

Les esprits de vin ou des autres liqueurs vineuses étant pris modérément, & plutôt par nécessité que pour le plaisir, peuvent beaucoup contribuer à la santé, il aide à la digestion en brisant & en atténuant les parties grossieres des alimens; ils se distribuent aisément partout, étant fort légers; ils rétablissent les forces, & ils donnent une nouvelle vigueur au sang, en réparant promptement par leurs parties volatiles & exaltées, la dissipation des esprits causée par un trop grand travail, ou par des veilles continués, ou par quelqu'autre épuisement.

C'est pourquoi ils sont fort convenables aux vieillards, aux personnes cassées & à ceux qui sont d'un tempérament froid & phlegmatique.

Les esprits inflammables pris avec excès & trop fréquemment, produisent des effets tout opposés, & sont très-pernicieux pour la santé; ils jettent les humeurs dans une agitation si forte par le mouvement excessif qu'ils leur communiquent, que leurs parties onctueuses & balsamiques qui étoient destinées à nourrir & à entretenir les solides, deviennent incapables de

produire ce bon effet à cause de la trop grande raréfaction qu'elles ont soufferte, d'où il s'ensuit une mauvaise disposition de tout le corps, parce que ses parties solides n'étant pas humectées & rafraichies par ce baume qui leur est si nécessaire, elles deviennent arides, sèches, & incapables de bien faire leurs fonctions.

Ces esprits causent encore d'autres maux ; car étant reçus en grande abondance dans le cerveau, outre qu'ils y excitent l'ivresse, comme on l'explique à l'article du vin, ils délayent aussi trop la pituite, qui venant à se répandre dans les canaux du cerveau, les affoiblit, & accable les esprits animaux. Ces canaux qui ont communication avec toutes les parties du corps, étant de plus en plus abreuvés de cette pituite par l'usage continuel des liqueurs inflammables, & les esprits animaux étant par conséquent de plus en plus appesantis, la personne devient hébété, exposée à des catharres, à la goutte ou à des maladies plus dangereuses comme l'apoplexie, la paralysie & plusieurs autres.

*Liqueurs composées.*

Les esprits inflammables ont un goût un peu âcre qui déplaît beaucoup à la plupart de ceux qui en boivent ; c'est pour leur ôter ce goût désagréable qu'on a inventé plusieurs compositions auxquelles on a donné le nom de ratafiat, & qui ne sont autre chose que de l'eau-de-vie ou de l'esprit de vin, chargée de différens ingrédients qu'on y a mêlés.

Ces ratafiats ont un goût, une odeur, & des propriétés différentes, suivant les matieres qui sont entrées dans leur composition. On en fait en France de plusieurs sortes qui sont fort estimés ; on les trouvera sous les noms particuliers ; on nous en apporte encore de différens endroits.

On peut observer en général, que quoique ces

liqueurs aient un meilleur goût que l'eau-de-vie ou l'esprit de vin , elles n'en sont pas pour cela moins pernicieuses pour la santé quand on en use avec excès.

**LOCHE**, *Apua cobitis*. Petit poisson de la taille d'un éperlan , qu'on trouve dans les petites rivières & dans les ruisseaux. Il y en a de deux sortes. Ce poisson se plaît parmi les herbes & dans la bourbe. La loche est fort vive & fort délicate. Le meilleur tems pour la manger est le mois d'Avril & de Mai. On l'apprête en cuisine comme l'éperlan. ( Voyez Eperlan. )

**LONGE DE BŒUF**, *Lumbus Bubulus*. C'est toute la partie qui est depuis les aloyaux jusques vers la cuisse , qu'on divise en plusieurs morceaux , où font le flanchet & la piece parée.

**LONGE DE VEAU**, *Lumbus Vitulinus*. C'est la partie du veau qui est depuis les côtes jusqu'à la queue , & où le rognon est attaché. Cette piece est susceptible de bien des apprêts en cuisine.

*Longe de Veau en ragoût ou à la Maréchale.*

Lardez-la de gros lardons assaisonnés de sel & poivre ; faites-la cuire à la broche. Quand elle est presque cuite , mettez-la dans une casserole avec bouillon , un verre de vin blanc , paquet de fines herbes , champignons , le dégoût de la longe & farine frite ; laissez mitonner le tout jusqu'à ce que la sausse soit courte , & la servez après pour Entrée.

Vous pouvez la garnir de poulets marinés ou de persil frit.

*Longe de Veau à la broche.*

Faites-la cuire à la broche envelopée de papier. Quand elle est cuite , servez dessous une poivrade , ou pour le mieux , piquez le dessus de petit lard , & servez avec la même sausse.

*Longe de Veau à la braïse.*

Faites refaire votre longe ; piquez-la de gros lard assaisonné de persil & de ciboule hachée, poivre, sel, fines herbes, fines épices ; garnissez le fond d'une casserole ovale de bardes de lard & de tranches de rouelle de veau, avec sel, poivre, fines épices, tant soit peu de fines herbes, persil haché, oignons coupés par tranches, carotes, panais, tranches de citron ; mettez-y la longe, le côté du rognon en haut ; assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez de tranches de veau & de bardes de lard ; fermez la casserole de son couvercle, & mettez cuire feu dessus & dessous.

Quand elle est cuite, faites-la égoutter ; dressez-la dans un plat, & servez avec un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, truffes & mousserons, pour grosse Entrée.

On sert aussi cette longe avec un ragoût de concombres. ( Voyez sous les articles particuliers la manière de faire ce ragoût.)

*Longe de Veau marinée.*

Faites refaire votre longe, piquez-la de gros lard bien assaisonné comme ci-dessus ; mettez-la dans un grand plat ou casserole ronde ; assaisonnez de sel, poivre, tranches de citron, tranches d'oignons, ciboules entières & feuilles de laurier, du vinaigre à proportion ; laissez-la mariner pendant trois ou quatre heures & la mettez à la broche lardée de tranches de jambon & de bardes de lard ; mettez la marinade dans la léchefrite avec une livre de beurre, & vous en servez pour l'arroser de tems en tems. Quand elle est cuite, ôtez les bardes ; pannez-la ; & quand elle a pris belle couleur, dressez-la dans un plat ; mettez dessous une essence de jambon, & servez chaudement pour une grosse

Entrée garnie de côtelettes de veau frites, ou de côtelettes de veau en fricandeaux.

*Longe de Veau à la crème.*

Votre longe de veau blanchie, lardez-la de gros lard, & la faites mariner dix ou douze heures dans une sainte Menchould; faites avec un gros morceau de beurre manié, de farine, sel, poivre, clous de girofle, une gouffe d'ail, tranches d'oignons, persil, ciboules, deux ou trois pointes d'ail; faites chauffer cette sainte-Menchould & la tournez pour que la farine ne vienne point en grummeleau; laissez-la refroidir ensuite, & mettez la longe dedans. Quand elle a mariné dix ou douze heures, retirez-la; essuiez-la avec un linge, & la mettez cuire à la broche enveloppée de bardes de lard & de trois ou quatre feuilles de papier gris. Quand elle est bien cuite, servez-la avec une sausse piquante.

*Longe de Veau à la Gasconne.*

Prenez une longe de veau bien blanche & bien mortifiée; lardez-la de lard & de jambon assaisonné & manié; assaisonnez avec toutes sortes de fines herbes; faites-la mariner dix ou douze heures; maniez un morceau de beurre avec de la farine; mettez-y sel, poivre, girofle, assez d'ail pour qu'il domine sur le reste, toutes sortes de fines herbes; faites tiedir la marinade en la tournant, & mettez dedans la longe de veau. Quand elle est assez marinée, retirez-la & l'essuiez bien; faites-la cuire à la broche enveloppée de lard & de papier. Quand elle est cuite à propos, servez dessous une sausse piquante.

*Demi-longe de Veau au Court-bouillon.*

Enveloppez-la dans une serviette, & la faites cuire dans un court-bouillon bien nourri & bien

## 278 LOT. LOT.

assaisonné. Quand elle est cuite, servez-la garnie de pain frit ou de persil frit.

LOTTE. Poisson bon & friand, ressemblant assez à la lamproie. Il a la queue en manière d'épée & le corps rond & brun. On l'apprête dans les cuisines comme l'anguille. Plusieurs confondent les lottes avec les barbottes.

*Lottes frites.*

Limonnez-les, videz-les & leur remettez les foies dans le corps après en avoir ôté l'amer; faites-les mariner ensuite avec eau, vinaigre & sel; égouttez-les bien; farinez-les; faites-les frire & servez sur une serviette.

*Lottes au lard glacées.*

Limonnez-les; laissez leur les foies dans le corps; piquez-les d'un côté avec du petit lard; coupez en petits dés une livre de rouelle de veau, que vous faites suer dans une casserole; mouillez-la de bouillon; faites-la cuire & passez ensuite ce bouillon au tamis; mettez les lottes cuire dedans avec un bouquet, une tranche de jambon; faites cuire, & glacez les lottes comme un fricandeau; finissez-les de même, & servez avec un jus de citron.

*Lottes au vin de Champagne, entrelassées de crêtes.*

Prenez dix ou douze lottes; échaudez-les; limonnez-les comme les tanches; ouvrez-les le moins que vous pourrez pour en tirer le dedans; gardez les foies & jetez le reste; piquez-les d'un côté & les faites cuire dans une bonne braise avec du vin de Champagne; marquez une glace avec de la rouelle de veau & du bouillon. Quand la glace est finie, servez-vous-en pour glacer les lottes. Ayez une bonne essence où vous avez mis un verre de vin de Champagne; mêlez-y des crêtes cuites dans un blanc;

faites faire quelques bouillons avec les foies de lottes ; mettez un jus de citron en servant ; dressez les lottes sur un plat ; mettez les crêtes entre & servez chaudement.

*Lottes au vin de Champagne d'une autre façon ; avec un ragoût de leurs foies.*

Prenez douze lottes limonnées ; foncez une casserole de veau & de jambon & arrangez dessus vos lottes ; faites suer un peu ce qu'il y a dans la casserole ; mouillez d'une demi-bouteille de vin de Champagne , après l'avoir fait bouillir & écumer , & faites cuire ainsi vos lottes. Quand elles sont cuites , retirez-les & les dressez dans un plat ; mettez un bon coulis dans la sauffe où les lottes ont cuit ; finissez la sauffe ; dégraissez-la ; passez-la au tamis ; mettez les foies des lottes dedans , & servez avec un jus de citron.

*Lottes à la Prussienne.*

Mettez dans une casserole une tranche de jambon ; faites-la suer & attacher ; mouillez avec deux verres de vin de Champagne , une cuillerée de réduction , une de coulis , un verre d'huile fine , une gouffe d'ail , un bouquet de persil , ciboule , une feuille de laurier , un oignon en tranches , deux piécées de coriandre ; faites bouillir cette sauffe pendant une heure ; dégraissez-la ensuite & la passez au tamis ; prenez des lottes ce qu'il en faut pour faire un plat ; mettez-les un moment dans de l'eau bouillante pour les limonner ; ratissez-les légèrement sans en lever la peau ; videz-les sans ôter le foie ; lavez-les dans l'eau fraîche & les essuiez ; mettez-les ensuite dans la sauffe que vous avez passée au tamis ; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites ; assaisonnez avec sel & gros

poivre. Quand elles sont cuites, servez-les à courte sauffe.

*Lottes à la Villevoi.*

Limonnez vos lottes & les vuidez sans ôter les foies. Quand elles sont bien lavées, foncez une casserole de tranches de veau & de jambon; faites-les fuer pendant une demi-heure. Quand elles sont à moitié cuites, mettez-y vos lottes & les couvrez de bardes de lard; mouillez avec un verre de vin de Champagne; assaisonnez avec sel, poivre, persil, ciboules, champignons, une gouffe d'ail, deux tranches de citron, une feuille de laurier, un morceau de beurre frais; faites cuire les lottes à petit feu. Quand elles sont cuites, retirez-les; trempez-les dans leur sauffe; pannez-les de mie de pain, & leur faites prendre belle couleur au four; prenez ensuite la sauffe de la cuisson des lottes; passez-la au tamis; dégraissez-la; mettez-y une cuillerée de coulis; faites réduire la sauffe, si elle ne l'est pas assez; dressez les lottes dans un plat, & les lottes dessus.

*Lottes en compôte.*

Prenez un ris de veau blanchi, champignons, truffes, une tranche de jambon, un bouquet de persil, ciboules, une demi-feuille de laurier, trois clous de girofle, un morceau de beurre; passez le tout ensemble sur le feu; mettez-y une pincée de farine, & mouillez avec une cuillerée de réduction & de coulis; faites bouillir ce ragoût à petit feu; dégraissez-le. Quand il est à moitié cuit, limonnez vos lottes, sans ôter les foies. Quand elles sont lavées, mettez-les cuire dans le ragoût. Quand elles sont cuites & assaisonnées de bon goût, pressez-y un jus de citron; dressez les lottes dans un plat, & le ragoût entre.

*Lottes à la Romaine.*

Limonnez & vuidez les lottes, sans ôter les foies

foies ; après les avoir bien essuïées , mettez-les dans une demi-bouteille de vin de Champagne, que vous ferez bouillir & écumer auparavant ; mettez-y aussi deux cuillerées de coulis au jambon , persil , ciboules , champignons , truffes , une gouffe d'ail , le tout haché très-fin , un demi-verre d'huile , sel , gros poivre , ail : faites cuire les lottes ; quand elles sont cuites , retirez les tranches de citron. Si la sauffe n'est pas assez réduite , poussez-la à grand feu ; servez de bon goût & à courte sauffe bien dégrais-  
sée.

*Lottes à l'Italienne.*

Limonnez & vuidez vos lottes ; laissez les foies ; farinez-les ensuite & les faites frire dans de l'huile , & les servez avec une sauffe que vous faites ainsi. Mettez dans une casserole la moitié d'un panais , la moitié d'une carote , deux oignons coupés en tranches , deux gouffes d'ail , une feuille de laurier , un bouquet , trois clous de girofle ; passez le tout ensemble avec un demi-verre d'huile ; mouillez avec deux verres de vin de Champagne ; mettez - y une pincée de coriandre , du bon bouillon maigre ; faites bouillir cette sauffe à petit feu pendant une heure ; dégraissez-la ensuite & la passez au tamis ; faites-la réduire si elle ne l'est pas assez ; mettez-y un anchois , une pincée de capres hachées , sel , gros poivre , & servez avec les lottes.

*Lottes à la Bourgeoise.*

Limonnez vos lottes ; laissez les foies ; faites-les cuire avec une demi-bouteille de vin blanc , de l'oignon coupé par tranches , persil , ciboules , thym , laurier , basilic , sel , poivre , clous de girofle , un demi-setier d'eau , un morceau de beurre. Quand elles sont cuites , dressez - les dans un plat ; mettez par - dessus

une sauffe, que vous faites avec un morceau de beurre, une pincée de farine, un filet de vinaigre, une cuillerée d'eau, sel, gros poivre, muscade, un anchois haché, une pincée de capres entières; faites lier la sauffe sur le feu, sans bouillir, & servez avec les lottes.

## M

**M**ACARON, *Astolaganus sacchareus* & *amygdalinus*. Pâtisserie faite de sucre, de farine & d'amandes douces pilées, taillées en petit pain plat, & de figure ovale.

*Macarons communs.*

Prenez des amandes douces de l'année; mettez-les dans l'eau presque bouillante; laissez-les tremper environ un quart-d'heure hors du feu pour en amollir la peau; pelez-les ensuite, & les jetez à mesure dans l'eau fraîche; pilez-les après dans un mortier & les réduisez en pâte.

Cela fait, ajoutez sur une livre pesant de cette pâte une livre de sucre en poudre & quatre blancs d'œufs; mêlez & incorporez ces choses, en y ajoutant un peu d'eau rosé; pilez de rechef le tout dans un mortier pour en faire une pâte bien liante, qui soit pourtant un peu molle; étendez cette pâte sur du papier blanc; formez-en vos macarons de figure ovale; poudrez-les de sucre par-dessus & les mettez cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes par-dessus en les touchant. Il faut que la chaleur du four soit douce, & que l'âtre soit pourtant un peu chaud, afin de pousser la pâte & de la faire gonfler. On peut laisser le macaron au four jusqu'à ce qu'il soit refroidi.

Cependant les bons pâtissiers ne laissent pas

si long-tems les macarons dans le four de peur qu'ils ne deviennent roux ; mais ils les mettent ensuite sur le four chaudement l'espace de vingt-quatre heures , afin qu'ils se dessechent petit à petit sans perdre leur blancheur.

*Macarons fins.*

Faites une même pâte que pour les précédens , & au lieu d'eau rosé ; mettez y de l'eau de fleurs d'orange , & les glacez avec cette même eau où vous aurez délayé du sucre en poudre ; faites-les cuire comme les précédens.

MACARONI. Sorte de mets dont les Italiens sont fort friands. Il est fait de farine & de fromage , qui ont cuit dans le pot avec la viande. Quand ils sont taillés en menus filets on les appelle Vermicelli. Voyez ce mot.

MACHE , *Valerianella*. Herbe potagere qui vient de semence. C'est la premiere salade du printems. Cette herbe ne craint point le froid.

MACREUSE , *Anaticula marina*. Elle participe de la nature du poisson ; elle a l'apparence du canard , & demeure presque toujours sur la mer , où elle plonge jusqu'au fond de l'eau pour chercher dans le sable de petits coquillages dont elle se nourrit. Elle vit aussi d'insectes , de plantes marines & de poissons. Elle ne vole qu'avec beaucoup de peine , aiant les ailes fort petites à proportion de la pesanteur de son corps ; ce qui est cause qu'elle ne s'élève jamais plus de deux pieds au-dessus de l'eau. Ses pieds , qui sont très-foibles , lui servent plutôt de nageoires que de pieds , & ses ailes autant à marcher sur la surface de l'eau qu'à voler. En effet , lorsqu'elle veut se transporter d'un lieu dans un autre , elle se soutient sur l'extrémité de ses pieds & de ses ailes , & court ainsi avec beaucoup de vitesse sur la surface des eaux. Elle a le bec plat & large avec une élévation considérable au-dessus des

A a ij

narines, vers lesquelles il y a beaucoup de jaune & un peu de rouge. Elle a les pieds noirs, dont les doigts qui sont noirs aussi, & quelquefois rouges, tiennent à une membrane noire qui sert à nager. Les plumes de cet oiseau sont noires au mâle, & grises à la femelle.

La chair de la macreuse est dure, coriace & d'un suc grossier, & dont le goût est fort marin & sauvage; elle renferme beaucoup d'huile, comme on peut s'en convaincre aisément en examinant ce qui en découle quand on la fait rôtir. Son foie sur-tout abonde en huile.

La macreuse noire passe pour la meilleure; la grise, qui est la femelle, & qu'on appelle communément *Bisetre*, est plus coriace.

On a trouvé l'art de corriger par le moyen des assaisonnemens, sinon en tout, du moins en partie, le mauvais goût & la mauvaise qualité de la macreuse. On la fait cuire quatre ou cinq heures à petit feu avec de l'eau, du beurre & du vin blanc, mêlés de sel, fines herbes, de laurier, de clous de girofle & de poivre, puis on la mange avec une sauce au beurre blanc, relevée d'un peu de vinaigre. Comme la chair de cet animal n'est pas fort agréable par elle-même, il est certain que cet assaisonnement doit un peu la corriger.

La macreuse apprêtée au chocolat perd encore beaucoup de son mauvais goût & de sa mauvaise qualité. On la lave bien après l'avoir vidée, & on la fait blanchir sur la braise; ensuite on la met avec un peu d'eau dans un vaisseau de terre, où on la fait cuire avec du sel, du poivre, du laurier & des fines herbes; après quoi on prépare un peu de chocolat, de la même manière que si c'étoit pour le boire, & on le jette dedans la macreuse. Etant cuite de cette façon, on la mange avec tel ragoût que

**Pon veat.** On remarque qu'elle est beaucoup moins coriace, ainsi préparée, que d'aucune autre maniere, ce qui vient de la substance fine & sulfureuse du chocolat, qui en pénétrant la chair de la macreuse, en attendrit les fibres.

On fait encore de cet amphibie un mets assez innocent, en le faisant rôtir à la broche, après en avoir rempli le corps d'une pâte composée de mie de pain, de sel, de poivre, de clous de girofle, de feuilles de laurier, de thin, d'écorce d'orange, de persil, de vin rouge & de beurre.

Il y a encore plusieurs autres façons d'apprêter la macreuse : ce que nous avons dit suffit pour faire connoître les avantages qui peuvent en résulter.

On permet l'usage de la macreuse en Carême.

*Macreuse rôtie.*

Après avoir plumé, vidé & fait revenir votre macreuse, mettez-la à la broche & l'arrosez en cuisant avec du beurre, du poivre, du sel & du vinaigre. Quand elle est cuite, servez-la avec une fausse robert. (Voyez au mot *Sausse* la maniere de la faire.)

Ou bien sur la fin de la cuisson du ragoût avec le foie haché bien menu, des champignons ou des moufferons, sel, poivre & muscade, & quand le tout est cuit, ajoutez-y un jus d'orange, & servez chaudement.

*Macreuse farcie à la broche.*

Votre macreuse étant bien habillée, émiettez grossièrement de la mie de pain assez tendre sur une assiette ; ajoutez-y un quarteron de beurre frais, une pincée de farine, quelques cuillerées de bon vin rouge ; assaisonnez le tout de sel, poivre, clous de girofle, thin, feuille de laurier, muscade rapée, persil haché, quelques

rocamboles écrasées & quelques zests d'écorce d'orange; pétrissez le tout ensemble; formez-en une pâte que vous enveloperez dans un linge bien blanc, & que vous mettrez ensuite dans le corps de la macreuse: puis aiant cousu l'ouverture, faites-la rôtir à la broche, en l'arrofant souvent avec du vin blanc & du beurre frais assaisonné de sel. Lorsqu'elle est bien cuite, tirez-la de la broche; ôtez le linge, & servez chaudement avec un jus de citron, vin blanc & croûte de pain rapé.

*Macreuse farcie d'une autre façon.*

Plumez & videz votre macreuse; gardez-en le foie pour faire la farce; faites-la cuire à moitié à la broche; tirez-la; farcissez-la de son foie haché bien menu, avec truffes, champignons, un peu de beurre frais, sel, poivre, persil, ciboules anchois; mettez-la ensuite dans une casserole avec un peu de bouillon de poisson ou purée claire, un verre de vin blanc, champignons, truffes farine frite; assaisonnez le tout de sel, poivre, clous & un bouquet de fines herbes; faites cuire le tout bien à propos, jetez un petit ragoût de champignons par dessus, & servez chaudement pour Entrée. (Voyez au mot *Champignon*, la manière de faire ce ragoût.)

*Macreuse en ragoût.*

Votre macreuse habillée, faites-la blanchir sur la braise; mettez-la ensuite dans un pot ou dans une huguenotte de terre avec sel, poivre, laurier, persil, thym, basilic, ciboules, autres fines herbes & un peu de beurre frais. Pendant qu'elle cuit, faites une sausse avec le foie que vous écrasez dans le vin blanc, avec sel, poivre, champignons, mousserons, morilles, marons, &c. La macreuse étant cuite, servez-la chaudement avec le ragoût par-dessus.

*Macreuse en ragoût au chocolat.*

Ayant plumé & vidé proprement votre macreuse, lavez-la, faites-la blanchir; empoitez-la ensuite avec sel, poivre, laurier & un bouquet de fines herbes; jetez dedans un peu de chocolat préparé de la même manière que si c'étoit pour boire.

Préparez en même temps un ragoût avec des foies, champignons, morilles, moufférons, truffes, marons, ou tel autre ragoût que vous voudrez. Votre macreuse étant cuite, dressez-la dans un plat, le ragoût par-dessus, & servez avec telle garniture que vous jugerez à propos.

*Macreuse à l'anguille.*

• Plumez & videz votre macreuse; trouffez-la comme un canard, faites-la refaire, lardez-la de gros lardons d'anguille; assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, champignons, ail, le tout haché bien menu; mettez deux noix dans le corps de votre macreuse ainsi lardée; ficelez-la & la faites cuire dans une bonne braise avec un morceau de beurre, une demi-bouteille de vin blanc, racines, oignons, un bouquet de persil, ciboules, ail, thym, laurier, basilic, sel, gros poivre. Quand elle est cuite à petit feu, retirez-la de la braise, essuyez-la avec un linge, & la servez avec une sauce piquante assaisonnée de bon goût. (Voyez au mot *Sauße*, la manière de la faire.)

*Macreuses à la braise d'une autre façon.*

Vos macreuses plumées & vidées, faites une farce avec les foies, champignons, persil, ciboules hachées, poivre, muscade, un morceau de beurre, un peu de farine, le tout bien haché ensemble; farcissez-en le corps de vos macreuses & les cousez par les deux bouts; faites-les roussir dans une casserole avec un peu de

beurre affiné ; mettez-les ensuite dans une marmite. Faites un roux avec un morceau de beurre frais & une pincée de farine , & le mouillez d'un bouillon de poisson ou bien d'un jus d'oignons , & le videz dans la marmite où sont vos macreuses ; mettez-y une chopine de vin blanc , avec sel , poivre , fines épices , fines herbes , oignons , carotes , panais , persil , ciboules & citron verd.

Faites un ragoût avec de petits champignons bien épluchés , un morceau de beurre , une pincée de farine que vous faites roussir pour y passer vos champignons. Quand ils sont passés , mouillez-les d'un peu de bouillon de poisson , & faites bouillir le ragoût à petit feu. Quand il est cuit , mettez-y des laitances de carpes , blanchies à l'eau bouillante , & après deux ou trois bouillons dans votre ragoût , achevez de les lier d'un coulis.

Vos macreuses étant cuites , dressez-les dans un plat , jetez le ragoût par-dessus , & servez chaudement pour Entrée.

Les mêmes macreuses cuites à la braise , peuvent se servir avec un ragoût d'huîtres ou d'écrevisses , ou bien avec un ragoût de chicorée ou de céleri. ( Voyez aux articles particuliers , *Huître* , *Ecrevisse* , *Chicorée* , *céleri* , la manière de faire ces différens ragoûts.)

*Macreuse au court-bouillon.*

Après l'avoir vidée & blanchie sur la braise , lardez-la de gros lardons d'anguille ; mettez-la ensuite dans une marmite pendant quatre ou cinq heures à petit feu avec eau , sel , poivre , un oignon piqué de clous , un paquet de fines herbes , laurier , un demi-setier de vin blanc & un peu de beurre. Quand elle est cuite , tirez-la à sec ; faites une sauce avec beurre blanc , farine , sel , poivre blanc , citron verd & vinaigre ,

Se servez chaudement dans un plat dont vous aurez froté le fond avec une échalote.

*Macreuse en haricot.*

Faites cuire votre macreuse comme la macreuse en ragoût en chocolat ; faites un ragoût de navets que vous passez au roux ; mouillez-les ensuite avec la sausse de votre macreuse. Quand elle est cuite, coupez-la par morceaux & la mettez dans votre ragoût. Quand vous lui aurez fait prendre quelques bouillons, la sausse étant liée, servez-la chaudement avec un jus d'orange ou de citron, ou garnie de ce que vous voudrez.

*Macreuse à la daube.*

On la met à la daube comme un oison ou comme un canard. ( Voyez cet article aux mots *Canard* ou *Oison*. ) Quand elle est cuite, servez-la sur une serviette blanche garnie de persil.

*Macreuse aux fines herbes.*

Votre macreuse plumée, vidée & bien lavée, prenez le foie & le hachez avec persil, ciboules, champignons, truffes, une pointe d'ail, le tout haché très fin, un morceau de beurre, sel, poivre ; farcissez-en la macreuse, mettez-y deux noix de façon que vous puissiez les retirer ; coupez la macreuse & la faites refaire avec du beurre ; faites-la cuire ensuite dans la même casserole avec du bouillon maigre, un verre de vin de Champagne, champignons, truffes, persil, ciboules, ail, sel. Quand elle est cuite à petit feu, la sausse assez réduite, pressez-y un jus de citron, ôtez la ficelle & les noix, & servez chaudement.

*Macreuse au pot pourri.*

Votre macreuse plumée, vidée, proprement habillée, lardez-la de gros lardons d'anguille assaisonnez ; passez-la ensuite au beurre roux ; empotez-la ensuite dans un pot ou dans

## 190 M A C. M A C.

une terrine avec un peu de beurre, farine, eau, sel, poivre, muscade rapée, clous de girofle, bouquet de fines herbes, champignons, morilles, marons & citron vert, faites-la cuire à petit feu. Quand elle est à moitié cuite, ajoutez-y des huitres, capres & jus de citron; le ragout étant cuit, servez chaudement.

*Terrine de Macreuses en grat.*

Plumez & flambez vos macreuses, videz-les, trouvez les pates en dedans; farcissez-les avec leurs foies, lard rapé, persil, ciboules, champignons, le tout haché, sel, poivre, six jaunes d'œufs pour liaison; coufez-les pour que la farce ne sorte point, & les faites cuire dans une bonne braise avec des tranches de veau & de bœuf, & mouillez de vin blanc avec un peu de bouillon, & assaisonnez de bon goût; faites dessaler quatre tranches de jambon coupées par tranches égales; mettez-les suer ensuite dans une casserole; quand elles sont un peu attachées, retirez-les, mouillez la casserole avec un coulis clair, mettez-y un petit filet de vinaigre; dressez les macreuses dans la terrine, le jambon par-dessus & l'essence après.

*Terrine de Macreuse en maigre.*

Si c'est en maigre, farcissez vos macreuses, comme on vient de le dire, coufez-les de la même façon & les faites cuire dans une braise maigre; faites un demi-roux avec du beurre & de la farine, mouillez-le de bouillon maigre & de vin blanc, ajoutez un bouquet, oignons, carotes, panais, clous de girofle, une pointe d'ail, sel, poivre, la moitié d'une feuille de laurier; faites cuire ainsi vos macreuses. Quand elles sont cuites, dressez-les dans la terrine, & servez par-dessus une sausse hachée ou un ragout de champignons.

*Terrine de Macreuses en maigre d'une autre façon.*

Vos macreuses plumées & épluchées proprement, vuidez-les, gardez-en les foies, détachez la chair de l'estomac, qu'elle tienne à la peau; ôtez-en l'estomac, faites une farce avec les foies, champignons, truffes, sel, poivre, un peu de fines épices, un morceau de beurre frais deux ou trois jaunes d'œufs avec un peu de farine; remplissez le corps de vos macreuses, & les cousez par les deux bouts; mettez un peu de beurre affiné dans une casserole sur un fourneau. Quand il est chaud, farinez vos macreuses & les mettez dedans, retournez-les; retirez-les ensuite & les arrangez dans une marmite.

Mettez un petit morceau de bon beurre dans une casserole; quand il est fondu, mettez-y de la farine; étant roux, mouillez-le de bouillon de poisson & le vuidez dans la marmite avec un demi-setier de vin blanc, sel, poivre, un oignon piqué de clous, un peu de basilic & persil haché; couvrez la marmite & faites cuire à petit feu. Quand elles sont cuites, faites-les égoutter, dressez-les dans la terrine, jetez-les dedans un ragoût de laitances, des queues d'écrevilles, des champignons, truffes & mouffers, & servez chaudement.

*Potage de Macreuses.*

Faites bouillir vos macreuses dans du bouillon de poisson; quand elles sont cuites, faites mitonner votre potage de même bouillon; mettez ensuite un bon hachis de poisson sur vos macreuses quand vous les aurez rangées sur votre soupe, & qu'elle sera suffisamment mitonnée. (Voyez aux mots *Hachis & Poisson*; la manière de le faire,) & servez garnie d'écrevilles.

*Potage de Macreuses au coulis d'écrevisses.*

Plumez, vuidez votre macreuse, troussés-la comme un canard ; vous pouvez la farcir d'une farce de poisson. ( Voyez aux mots *Farce & Poisson*, la maniere de la faire. ) Quand elle est farcie, mettez-la à la broche pour lui faire perdre son huile. Quand elle est à demi-cuite, empotez-la dans une petite marmite ; mettez un petit morceau de beurre dans une casserole sur un fourneau. Quand il est fondu, mettez-y un peu de farine & remuez toujours. Quand il est roux, mouillez-le d'un bon bouillon de poisson, la quantité qu'il en faut pour cuire la macreuse ; vuidez-la ensuite dans la marmite où est votre macreuse ; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, un oignon, une tranche de citron, & mettez cuire.

Faites pendant ce tems-là deux saucissons de cette maniere : dépouillez une grosse anguille, sans casser la peau ; hachez la chair de l'anguille après en avoir ôté l'arête, avec champignons, mousserons, persil, ciboules, sel, poivre, fines herbes, fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs crus ; le tout bien haché, faites-en trois saucissons dans la peau de l'anguille ; liez-les par les deux bouts, piquez-les avec une épingle, & les mettez cuire dans la marmite où est la macreuse.

Mitonnez des croûtes de bouillon de poisson dans un plat ; votre potage mironné & les macreuses cuites, dressez-les proprement sur le potage, coupez les saucissons par tranches, faites en un cordon autour du potage pour garniture ; jetez par-dessus un coulis d'écrevisses qui ne soit point trop lié, & servez chaudement.

*Potage de Macreuses aux choux.*

Faites cuire les macreuses comme on vient de le dire dans l'article précédent ; prenez des

choux pommés, coupez-les par la moitié, faites-les blanchir dans l'eau bouillante; mettez-les ensuite dans l'eau froide, pressez-les bien, faites-en deux ou trois paquets, ficelés-les mettez-les dans une marmite avec carottes, panais, racines de persil, six oignons; mouillez d'un bon bouillon de poisson, assaisonnez de sel & faites cuire. Quand ils sont cuits, que le bouillon soit d'un bon goût, servez vous-en pour mitonner des croûtes.

Votre potage étant mitonné, tirez les macreuses de la marmite, laissez-les égoutter; garnissez le potage d'une bordure de choux; dressez votre macreuse dessus; passez du bouillon de choux dans un tamis, jetez-le dessus, & servez chaudement.

On peut aussi faire cuire les macreuses à la broche, les mettre cuire avec les choux.

*\* Potage de Macreuses aux Navets.*

Faites cuire les Macreuses comme on vient de le dire. Ratissez des navets, coupez-les en dés ou en long, farinez-les & les faites frire dans du beurre affiné; lorsqu'ils ont une belle couleur, tirez-les & les laissez égoutter: mettez-les cuire dans une marmite avec du bouillon de poisson. Mitonnez des croûtes de bouillon de poisson: tirez les macreuses & les mettez égoutter. Garnissez le potage d'un cordon de navets; dressez les Macreuses dessus: jetez le bouillon de navets par-dessus, & servez chaudement.

*Pâté de Macreuse.*

Plumez, videz & retrouffez proprement vos Macreuses, battez-les un peu sur l'estomac, faites-les blanchir sur la braisè: faites une farce avec les foies, des truffes hachées, des champignons, du beurre, du persil, un peu de ciboulette, quelques capres, & un eschois, le tout bien haché, bien nourri & bien assaisonné.

Farcissez-en le corps de vos macreuses : faites ensuite un godiveau d'une carpe. Quand vous l'avez desossée , hachez la chair à demi ; mettez-la dans une casserole sur un fourneau , & la remuez jusqu'à ce qu'elle blanchisse un peu. Retirez-la ensuite , mettez-la sur une table , mêlez-y un morceau de beurre , quelques champignons , truffes , persil , ciboule : hachez bien le tout ensemble. Dressez votre pâté , mettez votre godiveau au fond , avec sel , poivre , fines herbes , fines épices , mettez-y ensuite vos macreuses , avec même assaisonnement dessus que dessous ; nourrissez-le de bon beurre frais. Couvrez votre pâté d'une abaïsse de la même pâte , & faites cuire au four pendant six ou sept heures.

Faites un ragoût de laitances de carpes , un peu ample , & lié d'un coulis. ( Voyez au mot *Laitance* la maniere de le faire. ) Le pâté étant cuit , jetez votre ragoût & servez chaudement pour entrée.

On peut aussi servir ce pâté avec un ragoût d'huitres , ou bien avec un ragoût d'écrevisses. ( Voyez aux articles *Huitre* , *Ecrevisses* , la maniere de faire ces ragoûts. )

*Autre maniere.*

Votre macreuse plumée , vidée & retrouffée , faites fondre de bon beurre frais dans une casserole. Quand il est assez chaud , faites-y revenir votre macreuse , la tournant & retournant de tous côtés : l'ayant retirée , mettez dans son corps du sel , du poivre & du clou battu , avec un peu de basilic. Laissez-la ainsi l'espace de cinq heures. Faites un hachis de chair de carpe , d'anguille & de tanche , bien assaisonné de sel , poivre , muscade , clous de girofles , persil & ciboules ; jetez-y des laitances de carpes , des

marrons, des champignons, des truffes, des culs d'artichaux & des pointes d'asperges, le tout entier. Lardez votre macreufe de chair d'anguille, emplissez-la de votre farce & de ces accompagnemens avec de petits morceaux de beurre frais dressez votre abaissé, la macreufe au milieu, la garniture ordinaire autour. Quand le pâté est cuit, mettez-y un coulis clair de poisson, & servez chaudement pour Entrée.

Voyez au commencement de cet article, les qualités & les propriétés de la macreufe apprêtée de différentes manières.

**MAIGRE**, *Epulæ piscibus, herbis aut leguminibus composita*; on dit donner un repas en maigre, c'est-à-dire où l'on ne sert point de viande, où il n'y a que du poisson ou des légumes apprêtés de différentes manières: voyez aux articles Entrées & Entremets, ce qu'on sert en toutes saisons pour cela.

C'est une erreur de regarder le maigre ou l'abstinence de la viande comme incompatible avec la santé: ce régime n'a rien de contraire à la nature de nos corps, & pourvu qu'on veuille apporter quelque attention dans le choix des alimens maigres, & qu'on n'en pervertisse point la qualité par l'abus des assaisonnemens, on peut vivre sainement de racines, d'herbages, de fruits, de poissons, &c. L'expérience nous l'apprend.

Mais ce n'est pas une moindre erreur de prétendre que l'usage du maigre est plus salutaire que celui de la viande: que les alimens maigres se digèrent mieux, qu'ils sont plus nourrissans; qu'ils engraisent & fortifient davantage, qu'ils produisent un sang plus gras, plus lacteux, plus abondant, & donnent par conséquent plus d'embonpoint; cette opinion n'est pas moins

opposée aux principes de la bonne Physique, qu'à l'expérience.

Le propre de l'aliment, dit Monsieur Andry, avec tous les Medecins, est de réparer la substance du corps à mesure qu'elle se dissipe; & une nourriture qui remplaceroit sans déchet cette perte, nous rendroit immortels, puisque nous ne vieillissons que parce que nous perdons plus que nous ne réparons.

Sur ce principe, l'aliment le plus parfait, sera celui dont les parties auront plus de disposition à se tourner en notre substance, non en cette substance superflue qui ne va souvent qu'à grossir inutilement le volume du corps, & qui loin d'augmenter ou d'entretenir les forces, ne sert qu'à les accabler; mais en cette humeur balsamique, qui fait le soutien de la vie, & d'où les suc's qui nous composent, tirent toute leur vertu.

Un aliment pour être propre à réparer en nous ce baume de vie, ne doit être ni trop terrestre ni trop aqueux: s'il est trop terrestre il ne sçauroit fournir aux dissolvans de notre corps des parties assez souples pour pouvoir être mises en œuvre. S'il est trop aqueux, il n'en sçauroit donner qui ait assez de consistance pour recevoir les impressions nécessaires.

Il ne doit pas non plus avoir des principes trop actifs; autrement il agit lui-même sur les principes qui le doivent changer, il ne passe en notre nature qu'après l'avoir considérablement altérée.

Suivant ces réflexions, il est aisé d'apercevoir que la nourriture la plus convenable à l'homme, considéré dans son état présent (car avant le déluge il étoit plus sain) ne sçauroit être les legumes, les herbages, les racines, les fruits, les poissons. La terre domine dans les legumes,

l'eau dans les herbages & dans les poissons, la terre & l'eau dans les racines; la terre dans quelques fruits, l'eau dans quelques autres; ainsi que l'analyse nous l'apprend: & entre les végétaux qui servent à notre nourriture, il y en a plusieurs dont les principes actifs sont plus développés qu'il ne faut pour la perfection d'un aliment convenable à l'homme; ainsi qu'on le voit par l'extrême acidité de quelques-uns, par l'extrême âcreté de quelques autres, &c.

L'aliment donc le plus sain & le plus nourrissant pour l'homme, est celui qui ne renferme ni trop de terre ni trop de phlegme, & dont les principes actifs ne sont point trop développés.

Ces conditions qui manquent dans la plupart des alimens maigres, se trouvent dans la chair des oiseaux & des quadrupèdes qui nous servent de nourriture. Cette chair, comme l'analyse nous l'apprend encore, n'est ni trop terrestre, ni trop aqueuse: d'un autre côté les principes actifs qu'elle contient sont si concentrés & si intimement mêlés, qu'elle n'a rien d'âcre ni de piquant, & qu'elle n'excite sur la langue qu'une saveur telle qu'il la faut pour détacher la salive qui doit préparer l'aliment dans la bouche.

Les Médecins même les plus déclarés en faveur du maigre, ne nous disent-ils pas que les herbes de quelque manière qu'on les apprête, produisent dans nous, les uns des sucres trop aqueux, les autres des sucres trop grossiers, les autres des sucres trop âcres: que les fruits sont plus propres à flater notre goût qu'à nous soutenir: qu'ils ont tous cela de commun qu'ils fournissent à l'homme une nourriture très-passagère: que les légumes & les racines sont des alimens flatueux; que le poisson quoique plus salutaire, nourrit foiblement: que la viande

au contraire est la plus parfaite de toutes les nourritures qui conviennent à l'homme ; qu'il n'y en a point qui répare mieux que celle-là la substance balsamique de nos corps ; qu'elle est plus saine & plus nourrissante que les herbages & les fruits. Enfin que si les hommes ont préféré aux fruits & aux herbes la chair des animaux , c'est qu'ils ont trouvé dans celle-ci une nourriture plus complète & plus convenable.

Outre cela si le maigre est plus nourrissant que la viande , s'il engraisse , s'il fortifie davantage , s'il fait plus de sang , comment l'Eglise a-t-elle pu ordonner l'usage du maigre pendant le Carême ? n'a-t-elle pas supposé que le maigre soutenoit moins , qu'il faisoit moins de sang , qu'il contribuoit moins à l'embonpoint ?

On ne nie point que la plupart des alimens maigres , & surtout de poissons , ne soient de bons alimens ; mais il ne s'ensuit pas de-là qu'ils soient meilleurs que la viande , & qu'ils nourrissent davantage. Le Sçavant Nonnius qui a fait un traité exprès pour justifier le poisson , convieit pourtant que la viande est l'aliment le plus sain , & celui qui produit le meilleur sang , parce que , dit-il , elle a plus de rapport avec les principes de notre corps , & que les principes qui le composent , sont plus analogues aux nôtres : & les hommes , ajoûte-t-il , n'ont abandonné les fruits & les herbes , que parce qu'ils ont trouvé par expérience , que la chair des animaux , les soutenoit davantage.

MAIS, sorte de grain , autrement appelé Blé de Turquie. Il y en a de plusieurs sortes de couleurs, de blanc, de rouge, de presque noir, de pourpre & de bigarré, le tout par l'écorce extérieure du grain qui est fort dur.

Le Mais contient beaucoup d'huile & de sel essentiel. On en fait du pain qui se digere dit-

facilement, qui pèse sur l'estomac, & qui ne convient qu'aux personnes d'un temperament fort & robuste.

MANCHE D'HIPOCRAS, espèce de sac, au travers duquel on fait passer le vin par les épices & autres drogues qui servent à faire cette liqueur.

MANGER. Comme nous sommes dans la nécessité de prendre de tems en tems des alimens solides, pour réparer les pertes que nous faisons, la nature nous fait sentir le besoin que nous en avons par la faim : elle attache même à le satisfaire un certain plaisir, afin de nous porter plus volontiers à rechercher ce qui concourt si nécessairement à la conservation de notre vie.

C'est le chile qui nourrit & qui fortifie le corps. Ce suc formé des alimens que nous prenons, transpire sans cesse, tandis que le sang qui le porte aux différentes parties, se conserve presque sans déchet dans les vaisseaux où il circule. Cette dissipation ou transpiration se fait si promptement, & si abondamment, qu'encore que les yeux ne l'apperçoivent pas, elle est plus grande en un jour que ne le sont toutes les autres en plusieurs. De-là vient qu'on a si souvent faim & si souvent soif, & que lorsqu'on a été un certain tems sans nourriture, on devient foible & languissant.

A peine peut-on se passer d'aliment pendant un jour sans tomber dans un abattement extrême, & comme le remarque Hipocrate, si l'on veut se retrancher un repas lorsqu'on a besoin d'en faire deux, la santé en souffre quelquefois beaucoup : témoins, dit-il, les défaillances de tout le corps, les chaleurs d'urine, la pâleur des yeux, l'amertume de la bouche, les tiraillemens d'entrailles, la tristesse de l'esprit, les vertiges & plusieurs autres accidens qui arrivent

dans ces rencontres ; enforte que s'il est quelquefois salutaire de souffrir la faim, rien aussi quelquefois ne peut être plus pernicieux, & que si la réplétion a ses dangers, l'inanition a aussi les siens qui ne sont pas moins grands. & ce grand homme a même laissé pour maxime qu'il y a plus de péril à se nourrir trop peu qu'à se nourrir trop. La faim & la soif sont innocentes, pourvu qu'on s'en tienne à certaines bornes ; mais si l'inanition est poussée trop loin, le corps s'altère jusqu'à altérer quelquefois l'esprit, les sucs nourriciers se consomment, le baume du sang se dissipe, la substance la plus intime se résout en sérosités qui causent même quelquefois des enflures en différentes parties & surtout aux extrémités inférieures. La bile qui n'est plus tempérée par aucun nouveau suc qu'elle reçoive, fermente jusqu'à regorger dans l'estomac, où la rencontre d'une pituite extrêmement acide la fait bouillir encore avec plus de violence : les intestins dépourvus de chyle, ne fournissent plus aux vaisseaux lactés que des sucs grossiers & impurs, tout cela est conforme aux expériences des meilleurs Anatomistes.

Pour vivre agréablement & sans incommodité il faut principalement faire attention à se tenir toujours dans les bornes de la médiocrité, & à ne se servir d'alimens qu'autant que nous en avons besoin pour notre subsistance. Il n'est pas possible de déterminer la quantité des alimens que chaque personne doit prendre. Celles qui sont foibles & délicates ne doivent pas tant manger que celles qui sont robustes & accoutumées à faire beaucoup d'exercice. La même quantité qui seroit modérée pour ces dernières, seroit excessive pour les premières.

On vient de voir les suites fâcheuses d'une diète trop exacte dans les personnes qui se portent

bien. Les inconveniens qui arrivent de l'excès opposé à la diete, c'est-à-dire quand on prend trop d'alimens, sont assez connus. Il rend les hommes lourds & pesans ; il cause des crudités & des obstructions, & la plupart des maladies en tirent leur première origine, de façon que l'on peut dire que l'intempérance est la mere nourrice des Medecins.

Parmi les alimens, il y en a qui ont besoin de préparation, comme la chair des quadrupedes, des volatils, & de plusieurs poissons. Il y en a d'autres que l'on mange tels que la nature nous les présente, comme les fruits qui ont acquis toute la maturité, les huîtres, &c.

La préparation des alimens consiste dans la cuisson, & dans les différens assaisonnemens qu'on mêle avec eux. On les fait cuire de trois manieres, qui sont, frire, rôtir & bouillir ; ces trois manieres sont très-salutaires, puisque sans elles nous ne pourrions digérer que très-difficilement la plupart des alimens dont nous nous servons, & chacune de ces manieres peut convenir plus particulièrement à de certains tempéramens qu'à d'autres. (Voyez l'article *Viande*.)

Pour ce qui est des assaisonnemens, ils sont quelquefois nécessaires pour aider à la digestion des alimens & à leur distribution ; mais on ne devrait jamais s'en servir que dans cette vue, & non pas dans un si grand excès, & uniquement pour donner aux alimens un goût plus relevé & plus attrayant, & exciter comme on dit l'appétit. Cet usage ne peut être que très-pernicieux, puisqu'il cause chez nous des fermentations extraordinaires, qui donnent à nos humeurs une fort grande âcreté, & qui les corrompent en peu de tems. Aussi ne voyons-nous pas que les personnes qui ont les meilleures tables & les plus délicates, se portent mieux, ou

vivent plus long-tems que les autres ; mais bien plutôt ceux qui se contentent d'alimens simples , & qui ne les assaisonnent qu'autant qu'ils en ont besoin pour leur santé.

On ne sçauroit absolument déterminer à quelles heures & combien de repas on doit faire par jour : l'appétit & l'habitude doivent en décider. Quand on a coûtume de prendre deux ou trois fois par jour des alimens à certaines heures , & qu'on s'en trouve bien , on doit continuer cette maniere de vivre , jusqu'à ce que quelque chose l'oblige à la faire changer ; cependant on peut dire en général que l'usage le plus universellement reçu , & dont on s'accoutume le mieux , est de faire deux repas par jour , sçavoir , le dîner & le souper.

Plusieurs & principalement les enfans & les vieillards , ajoutent encore à ces deux repas , le déjeuner & le goûter , par la raison que les enfans dissipent beaucoup par la grande fermentation de leurs humeurs , ont plus souvent besoin que d'autres de réparations ; & les vieillards mangeant peu à chaque repas , en doivent faire de plus fréquens.

Il y a une grande dispute entre les Médecins , pour sçavoir si l'on doit en général manger davantage le soir que le matin , ou le matin que le soir ; Hipocrate , Celse & Galien , prétendent qu'il est plus salutaire de dîner peu & de souper davantage , parce qu'ils prétendent que le sommeil hâte la digestion , à quoi ils ajoutent qu'il y a plus loin du souper au dîner , que du dîner au souper. Aëtuarius , Avienne , Cardan , &c. prétendent qu'il vaut mieux faire son meilleur repas à midi.

A consulter l'expérience & la raison , il vaut mieux souper légèrement , principalement pour les gens d'une santé foible & délicate ; quelques

uns croient que c'est pendant le sommeil que les parties solides ont fort peu besoin de réparation, & qu'une grande nourriture par conséquent ne pourroit que surcharger la masse du sang, & pour prouver que les parties solides ont moins besoin de réparation quand on dort que quand on veille, ils remarquent que le sommeil ôte la faim.

Il est vrai que pendant le sommeil de la nuit, & même quelques tems après le réveil, on ne ressent point de faim, quoique néanmoins il se soit passé plus de dix ou douze heures après le souper. Il est vrai encore que ceux qui veillent la nuit, ressentent plutôt & plus vivement la faim que les autres; mais la cause de tout cela n'est point que pendant le sommeil le corps ait moins besoin de réparation, puisqu'au contraire il paroît en avoir un si grand besoin, que lorsqu'on lui ôte celle qu'il reçoit du sommeil, il tombe dans l'abattement.

La vraie raison donc pour laquelle il est plus à propos de manger légèrement le soir, c'est que le sommeil convertit presque tout en nourriture, (ce qui est même cause qu'on défend ordinairement de dormir après une médecine,) en sorte que quatre onces d'alimens donnent plus de sucs nourriciers pendant le sommeil, que huit pendant la veille.

Si donc l'on s'accoutume à faire son meilleur repas le soir, sans laisser ensuite un grand intervalle entre le repas & le coucher, les parties du corps recélant alors trop de sucs nourriciers, en seront surchargées, ce qui à la longue produira un embarras général dans les vaisseaux, & ralentissant par ce moyen le mouvement des sucs, exposera le corps à un danger évident; au lieu que pendant la veille, les alimens se digèrent moins, & fournissant plus

de marc aux intestins, le corps peut sans risque prendre une plus abondante nourriture vers le milieu du jour.

Au reste que le sommeil soit plus favorable à la digestion que la veille, la nature l'enseigne elle-même quand elle assoupit les petits des animaux & les enfans, aussi-tôt après qu'ils ont pris leur nourriture.

Pour ce qui est de l'ordre qu'on doit se préférer parmi les alimens, premièrement il ne faut point trop donner dans la grande variété des mets en un même repas; car outre qu'elle nous oblige toujours à manger plus qu'il ne nous est nécessaire, il arrive encore que tous ces alimens différens interrompent la cœction les uns des autres.

En second lieu, l'on doit toujours manger au commencement du repas les alimens les plus liquides & les plus aisés à digérer, ensuite les plus durs, afin que les premiers sortans bientôt de l'estomac, & passans dans les veines lactées, laissent un libre espace aux derniers qui doivent demeurer plus long-tems dans le ventricule & dans les intestins.

Enfin il faut éviter tout ce qui peut interrompre la digestion des alimens, comme par exemple une chaleur immodérée & un exercice trop violent qui font dissiper beaucoup l'esprit; une boisson trop abondante qui fait flotter les alimens dans l'estomac, de dormir immédiatement après avoir mangé: car quoique dans la plupart des gens la cœction des alimens se fasse mieux pendant le sommeil que pendant la veille, il est cependant à propos de s'égayer quelque tems après le repas, & de faire quelques tours de promenade afin de rappeler par ce moyen la chaleur naturelle & de la mettre en action.

On

On doit encore éviter pendant le tems de la coction, toutes les applications d'esprit trop sérieuses, & en un mot tout ce qui est capable de causer chez nous des distractions violentes dans les esprits animaux, & d'empêcher la chaleur naturelle de continuer l'ouvrage qu'elle avoit commencé.

**MAQUEREAU**, *Scomber, sive Scombrus*. Ce poisson est très-connu; il vit dans la mer, jamais dans l'eau douce, on doit le choisir frais, gros & d'un bon goût.

Le maquereau nourrit beaucoup, & sa chair passe pour être appétitive & résolutive; mais elle échauffe, produit des suc grossiers & visqueux, & se digère un peu difficilement; elle contient beaucoup d'huile, de sel volatil & de phlegme. Bellonius blâme la méthode de ceux qui le font bouillir pour le manger; il dit qu'on doit le rôir & y mêler des assaisonnemens qui aident à le digérer; il est certain qu'en le rôissant on le dépouille davantage des suc visqueux & grossiers qu'ils contiennent naturellement.

Il convient, dit M. Lemery, dans le printemps & dans l'été aux jeunes gens d'un bon tempérament, & dont l'estomac digère facilement.

On le sale afin de le garder, mais il n'en est que plus nuisible & d'une saveur moins agréable.

*Maquereau grillé.*

On le vuide, on le lave & on le fend le long du dos après l'avoir essuyé dans un linge, on le fait cuire sur le gril: si on le fait auparavant tremper une demi-heure avec sel, poivre & de l'huile, & on l'arrose avec sa marinade pendant qu'il cuit, il n'en est que meilleur. Quand il est cuit, on le sert avec une sauce blanche aux capres & aux anchois.

*Autre façon.*

Le maquereau se sert encore après qu'il est grillé, en l'arrangeant sur le plat qu'on veut servir; on le fend en deux, & on met dessus persil, ciboules hachées, du bon beurre, une goutte d'eau, sel, poivre, un filet de vinaigre; mettez ce plat sur un fourneau, faites-lui faire un petit bouillon & le servez à courte sausse.

On le peut aussi servir au persil frit & au beurre roux.

On peut encore les enveloper de fenouil vert pour les faire rôtir, & y faire une sausse avec beurre roux, fines herbes hachées menu, muscade, sel, fenouil, groseilles dans la saison, capres & un filet de vinaigre.

*Maquereaux en gras.*

Vuidez-les, lavez & parez-les comme des vives faites sur du jambon & le mouillez de bouillon, & une demi-bouteille de vin blanc, sel, poivre & un bouquet, quelques clous de girofle; faites ainsi une braise & y mettez cuire les maquereaux.

Quand ils sont cuits, retirez-les, ouvrez-les en deux, dressez-les à l'ordinaire; il faut avoir une bonne essence, y mettre de la civette hachée, du beurre frais; liez le tout ensemble, ajoutez-y le jus d'un citron; quand on ne veut point mettre d'essence, il ne faut point saler la sausse où cuisent les maquereaux, faites-la réduire & la servez dessus à sausse courte.

*Maquereaux en hatelettes à la broche.*

Prenez deux maquereaux, videz, lavez & coupez-les par tronçons; maniez-les avec huile, fines herbes hachées, sel, gros poivre. Quand ils ont pris goût, embrochez-les dans des hatelettes, faites les cuire à la broche, envelopés de bardes de lard & de papier, & nour-

ris de leur marinade. Quand ils sont cuits, servez-les avec une sausse piquante, ou à l'Espagnole.

*Maquereaux piqués à l'Espagnole.*

Vuidez, lavez, essuyez, & fendez par le dos deux gros maquereaux bien frais, laissez les laitances dans le corps, faites-les piquer d'un côté avec du petit lard, mettez en dedans un peu de beurre, sel, gros poivre, fines herbes hachées, garnissez une tourtiere de bardes de lard, oignons en tranches, thim, laurier, basilic, sel, poivre, mettez les maquereaux dessus, couvrez-les dessus comme dessus, faites-les cuire au four, ou sous un couvercle de tourtiere. Quand ils sont cuits, ôtez les bardes de lard, & le reste : mettez dans le fond du plat que vous devez servir, une bonne sausse à l'Espagnole, & les maquereaux dessus.

*Maquereaux en caisse à la Perigord.*

Ayez deux gros maquereaux, comme ci-dessus, hachez beaucoup de truffes, un peu de persil, & de ciboule, maniez avec un bon morceau de beurre, sel, gros poivre, mettez le tout dans le corps des maquereaux, enveloppez-les de feuilles de vigne, & bardes de lard : faites une caisse de papier double, frottez-la en dehors avec de l'huile, mettez les maquereaux dans la caisse, avec un peu de beurre au fond. Mettez une feuille de papier graissée sur le gril, & la caisse dessus. Faites-les griller à petit feu. Quand ils sont cuits d'un côté, retournez-les de l'autre, pressez-y un jus de citron, & quand ils sont cuits servez-les avec du papier.

*Maquereaux en Fricamleaux.*

Lavez, vuidez trois beaux maquereaux bien frais, laissez les laitances, faites-les piquer

C.c ij

d'un côté avec du petit lard ; assaisonnez en dedans de beurre, sel, poivre, mettez-les sur une tourtière envelopés de bardes de lard, oignons en tranches & fines herbes, faites-les cuire au four ou sous un couvercle de tourtière. Mettez dans une casserole des tranches de veau & de jambon coupée en dés : faites-les suer dans une casserole, & mouillez de bouillon. Faites bouillir cette glace à petit feu pendant une heure, passez-la au tamis, & la faites réduire en caramel, tirez ensuite les maquereaux de dessus la tourtière, & les faites glacer, dressez-les dans le plat que vous devez servir, détachez ce qui reste dans la casserole, avec une cuillerée de coulis, & un peu de réduction. Faites bouillir sur le feu un moment. Passez la sauce au tamis, pressez-y un jus de citron. Goutez si elle est assaisonnée de bon goût, & servez dessous les maquereaux.

*Maquereaux à la Flamande.*

Faites griller des maquereaux envelopés de fenouil, comme on l'a dit plus haut. Prenez des groseilles blanches, faites les blanchir un moment. Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une pincée de farine, du jus d'oignon, un filet de vinaigre, sel, gros poivre ; faites lier la sauce sur le feu, mettez dedans les groseilles, tirez les maquereaux de dessus le gril, dressez-les sur le plat, ouvrez-les en deux & mettez la sauce par-dessus.

*Maquereaux aux Écrevisses.*

Ayez deux ou trois maquereaux, plus ou moins, suivant leur grosseur. Faites blanchir des Écrevisses, épluchez-les, faites-en piler les coquilles, hachez-en les queues très-fines, avec persil, ciboules, champignons. Mélez le tout

avec un morceau de beurre, sel, gros poivre, & le mettez dans le corps des maquereaux. Enveloppez-les dans du papier beurré. Faites-les griller à petit feu. Quand ils sont cuits, retirez-les & les dressez dans le plat que vous voulez servir, le coulis d'ecrevisses par-dessus.

*Maquereaux en Papillote.*

Ayez des maquereaux, après les avoir vidés, lavés & fendus par le dos, remplissez-les dedans de beurre manié de persil, ciboules, ail, sel, poivre, champignons, le tout haché très-fin; enveloppez les maquereaux de feuilles de vignes, & papier huilé. Ficelez les deux bouts du papier, faites-les griller à petit feu dans leurs papillotes. Quand il sont cuits, servez avec les papiers.

*Potage de Maquereaux.*

On peut servir les maquereaux en potage; après les avoir fait frire bien à propos dans du beurre affiné, & fait mitonner ensuite dans la casserole, avec bon bouillon de Poisson, ou d'herbes, garni de champignons en ragoût, & capres.

Nous avons dit de quelle façon les maquereaux étoient plus sains.

MARBREË, espèce de ragoût fait de différentes sortes de viandes. On fait aussi des marbrées de poisson.

*Entremets de marbrée.*

Prenez deux douzaines de palais de bœuf, deux douzaines d'oreilles de veau que vous laverez proprement, une douzaine d'oreilles de cochon nettoyées de même; mettez le tout dans une marmite, avec une noix de jambon. Assaisonnez de sel, poivre, un bouquet de fines herbes, clous & oignons, mouillez d'eau &

## 510 M A Q. M A Q.

d'une bouteille de vin blanc ; mettez-y quelques feuilles de laurier , couvrez votre marmite , & mettez cuire.

Faites rôtir deux poulardes à la broche : quand elles sont cuites , coupez-les en petits filets ; coupez de-même un quarteron d'amandes douces & un quarteron de pistaches en filets , arrangez le tout sur un plat , chaque chose en particulier ; une douzaine d'œufs durs coupés en quatre ; hachez beaucoup de persil , de la ciboule & des truffes vertes , en filets.

Les palais & les oreilles étant cuits , tirez-les de la marmite & les arrangez sur un plat , chacun en particulier. Epluchez les palais de bœuf & les coupez en filets ; faites-en de même des oreilles de veau & de cochon , de la noix de jambon , & d'une langue de bœuf cuite de même.

Mettez dans une grande casserole toutes ces viandes en filets , vos amandes , vos pistaches & vos truffes avec une pointe de racambole , fines herbes , fines épices , le jus de quelques citrons , & une bouteille de vin de Champagne.

Mettez dans une autre casserole un peu de lard fondu , avec de la ciboule & du persil haché ; passez-le quelques tours sur le feu , & le mettez ensuite avec votre marbrée.

Mettez ensuite sur le feu la casserole où est le persil de votre marbrée , faites que le tout se mêle bien en la faisant sauter de tems en tems ; mettez-y une cuillerée de bouillon de veau qui soit bien clair.

Prenez ensuite une casserole de la grandeur que vous voulez que soit votre marbrée , frottez-la de beurre ; arrangez dans le fond des pointes de feuilles d'épinars en étoile depuis le bas jusqu'en haut , coupez des citrons par tran-

ches que vous placerez dans les intervalles des étoiles, & placez votre casserole bien droite à la fraîcheur; vuidez-y votre composition ou mélange de viande.

Votre marbrée étant froide, ayez de l'eau chaude dans une autre grande casserole ronde; mettez-y un moment le cul de votre casserole à marbrée, dressez-la après dans un plat avec une serviette dessous, & servez pour Entremets.

*Autre Marbrée.*

Prenez des pieds de veau bien nettoyés & débossés, des oreilles & des pieds de cochon, mettez le tout cuire dans une marmite avec de l'eau; quelques bardes de lard, quelques morceaux de veau & une noix de jambon: assaisonnez de sel, poivre, thym, laurier, basilic, clous un peu de coriandre, une bouteille de vin blanc. Mettez cuire en même tems deux poulardes à la broche. Echaudez un quarteron d'amandes douces, & un quarteron de pistaches, coupez-les en filets, & les arrangez dans un plat, chacune en particulier. Coupez-y aussi de même une langue de bœuf. Vos poulardes étant cuites, coupez-les de même en filets: hachez de la ciboule & du persil. Les oreilles & les pieds étant cuits, coupez-les aussi en filets.

Mettez un peu de lard fondu dans une casserole qui soit assez grande pour contenir toutes ces viandes: passez-y un moment la ciboule avec le persil sur le feu: mettez-y ensuite toutes vos viandes en filets, avec les filets de pistaches & d'amandes, quelques jaunes d'œufs coupés en quartiers, avec sel, poivre concassé, quelques gouffes d'ail bien hachés, le jus d'une demi-douzaine de citrons, & une bouteille de vin de Champagne. Faites bouillir le tout. Si vous avez du bouillon de veau bien clarifié, mettez-en une cuillerée.

## MAR. MAR.

Etendez ensuite une ou deux crépines de mouton ; de veau , ou de cochon dans une petite casserole ovale : vuidez-y votre marbrée. Quand elle est froide coupez deux tranches de l'épaisseur du petit doigt , de chaque bout , pliez une serviette sur le plat où vous voulez la servir , dressez-y votre marbrée avec les tranches que vous avez coupées , garnissez-la de persil , & servez pour Entremets.

*Marbrée de Poisson.*

Prenez toutes sortes de poissons ; deux anguilles dépouillées & bien nettoyées , une demi-douzaine de perches , vuidées & lavées , de même , quelques éperlans ou goujons , des truites , si vous en avez , une demi-douzaine de lotes , autant de vives , quelques limandes ou carlets , quelques petits éturgeons , le tout bien nettoyé. Mettez-les dans une casserole ou poissonnière , avec sel , poivre , clous , basilic , thim , feuilles de laurier , deux ou trois bouteilles de vin blanc , quelques tranches de citron ; achevez de les mouiller d'eau , & prenez-garde que le poisson ne cuise trop , de peur qu'il ne se casse.

Quand le poisson est cuit , ôtez-le de dessus le feu & le laissez refroidir dans son court-bouillon. Avant qu'il soit entièrement froid , tirez les perches , écaillez-les , rangez-les dans un plat faites de-même à l'égard des autres poissons , chacun en leur particulier. Passez leur court-bouillon dans un tamis & le laissez refroidir.

Prenez ensuite une marmite ; mettez-y deux ou trois pintes d'eau avec deux livres de corne de cerf & la faites bien cuire. Quand elle sera bien cuite , passez-la dans une serviette : voyez ensuite si votre gelée de poisson est bien ferme : mettez-la avec votre gelée de corne de cerf , & les

Les mettez sur le feu. Foyettez une douzaine de blancs d'œufs & les mettez dans votre gelée, avec le jus de trois ou quatre citrons. Votre gelée étant clarifiée, passez-la dans une chauffe ou dans une serviette.

Faites cuire une douzaine d'écrevisses; prenez une casserole de la grandeur que vous voudrez avoir votre marbrée, mettez dans le fond en croix quatre écrevisses; coupez en tranches, une orange & un citron, mettez de même en croix une tranche d'orange & une tranche de citron, ajoutez-y une anguille tout de son long en tournant, une truite, une perche une plie, quelques goujons ou éperlans, un éturgeon qui paroisse en dehors; arrangez ensuite des écrevisses tout le long de votre casserole, de distance en distance, des oranges & des citrons coupés en tranches, & feuilles d'orangers; mettez ensuite dans le milieu de la casserole, le poisson qui vous paroitra le moins beau, & le plus beau tout autour.

Tous vos poissons étant mis dans votre casserole, ajoutez-y votre gelée clarifiée. Il faut que le poisson baigne. Mettez ensuite votre casserole dans un endroit frais, afin que la marbrée se gele bien.

Quand on veut servir cet Entremets à dîné, il faut le faire la veille. Deux heures avant de servir pliez une serviette sur un plat où vous servez votre marbrée; ayez de l'eau bouillante dans une casserole plus grande que celle de votre marbrée, mettez une assiette volante qui contienne la grandeur de votre marbrée; mettez la casserole où est la marbrée dans la casserole d'eau bouillante, ne lui laissez qu'un moment; tournez-la sur le champ, mettez-la dans son plat & servez pour Entremets.

Ces préparations de différentes sortes de

viandes, ne peuvent produire de mauvais effets que par l'excès des assaisonnemens. Les pieds & les autres extrémités qu'on y emploie, toutes composées de membranes, de ligamens, de tendons, d'arteres, de cartilages, produisent un suc visqueux & glutineux, autant que rafraichissant & humectant, & sont naturellement difficiles à digérer. Il est donc à propos d'y mêler des assaisonnemens pour aider à leur digestion; mais il ne faut pas les prodiguer. Voyez *Assaisonnement*.

MARCASSIN. C'est le petit du sanglier. Pour ses qualités & ses propriétés, voyez au mot *Sanglier*. Pour le servir, piquez-le par tout le corps à la réserve du cou & de la tête, des pieds & de la queue que vous laissez avec leurs foies tout comme ils sont ordinairement; faites-le cuire à la broche, & servez pour rôti.

MARINADE, *Embanima nauticum*. Ragoût, préparation de viandes qu'on fait en les laissant tremper dans une sausse de vinaigre, poivre, sel, épices, clous, citron, orange, oignons, romarin, sauge, &c. pour en relever la saveur, & les rendre plus agréables au goût.

On met différentes choses en marinades, ou pour garnir d'autres plats, ou pour en faire de cela même. La marinade de veau sert à garnir des poitrines de veau farcies, ou des longes de veau rôties, & ainsi du reste, comme pigeons, perdrix & autres dont on peut aussi faire des plats séparés pour Entremets. On garnit des ficassées de poulets d'autres poulets en marinade, &c.

*Marinade de Poulets.*

Mettez vos poulets par quartiers, faites-les mariner ensuite dans du verjus ou vinaigre, sel, poivre, clous, ciboules, laurier & jus de ci-

fion ; laissez-les pendant trois heures dans cette marinade ; faites ensuite une pâte claire avec farine , vin blanc & jaunes d'œufs & un peu de beurre fondu ; tirez vos poulets de leur marinade , égouttez-les , trempez-les dans votre pâte , faites-les frire dans du lard fondu ou dans du sain-doux. Quand ils sont frits , servez-les avec persil frit pour Entrée ou pour Hors-d'œuvres , ou pour Garniture.

On peut aussi faire ces marinades-la sans pâte ; quand les poulets sont égouttés , on ne fait que les fariner bien ; on les fait frire comme les autres dans une friture bien chaude , & on les sert de même.

*Marinade de Pigeons.*

On les fait mariner comme les poulets avec mêmes assaisonnemens ; on les fend sur le dos afin que la marinade pénètre , ou bien on les coupe en quatre ; laissez-les dans la marinade , trempez-les dans la pâte comme les poulets , ou bien farinez-les tout mouillés , & les faites frire en belle friture ; servez avec persil frit chaudement pour Entrée.

*Marinade de Perdrix.*

Fendez-les en deux , battez-les , faites-les mariner comme les poulets , faites-les frire de la même manière & servez de même chaudement pour Entrée avec vinaigre , rocambole & poivre blanc si vous voulez.

*Marinade de Veau.*

Coupez vos côtelettes comme si c'étoit pour griller , ou les autres morceaux par tranches en manière de fricandeaux ; faites-les mariner de même que les poulets , ou bien avec poivre , sel , clou entier , tranches d'oignons & de citron , feuilles de laurier , persil , ciboules entières , vinaigre & un peu de gras de bouillon ; trempez-les ensuite dans la pâte , ou bien fa-

rinez les sans pâte, & les faites frire dans du sain-doux, qu'elle prenne belle couleur, & servez chaudement pour Entrée, Hors-d'œuvre ou Garniture.

*Marinade de Poissons.*

Il y a des poissons, comme la tortue qu'on fait mariner & frire tout comme on vient de le dire pour les poulets.

On fait une autre marinade à des poissons après les avoir fait frire, qui est de passer à la cafetière des tranches de citron ou d'orange, avec laurier, beurre affiné, ciboules, sel, poivre, muscade & vinaigre. On met cette sausse sur les poissons, tels que les soles, les congres, les sardines, le thon par rouelles.

Il y a encore d'autres marinades de poisson qu'on trouvera dans différens endroits.

Toutes ces marinades sont fort agréables au goût, mais elles ne sont pas toutes saines. La tortue marinée par exemple est peu saine à cause de la friture qui ne convient gueres à une chair aussi abondante en parties terrestres.

**MARINER**, *Marino affectu imbuere*. Préparer des viandes, du poisson, enforte qu'on lui donne un goût de marine.

On marine aussi le poisson frais que l'on veut garder quelque tems, & on le conserve dans l'huile ou dans le vinaigre avec ces herbes fortes.

On marine des huîtres, des champignons, &c. Voyez sous les articles particuliers, la manière dont cela se fait.

**MARJOLAINE**, *Amaracus* ou *Majorana*. Plante odoriférante dont on se sert dans les sausses pour donner aux viandes une saveur plus relevée.

La marjolaine contient un peu de phlegme, beaucoup de sel volatil & d'huile exaltée; elle

Convient dans les tems froids aux mélancoliques, aux phlegmatiques, & à ceux dont l'estomac ne digère qu'avec peine.

Son goût & son odeur forte & aromatique, proviennent de ses fels volatils, & de ses parties huileuses exaltées. Ces deux principes la rendent encore céphalique & propre pour fortifier les nerfs, pour l'appoplexie & pour les autres maladies du cerveau; parce qu'ils divisent & atténuent les sucres visqueux & grossiers qui débilitoient les fibres du cerveau, & que d'ailleurs ils augmentent la quantité des esprits animaux.

La marjolaine échauffe beaucoup quand on en use avec excès, parce qu'alors elle rarefie trop les humeurs & les jette dans une agitation immodérée.

Il y a deux especes de marjolaine qui sont toutes deux cultivées dans les jardins; la première ne diffère de la seconde qu'en ce que ses feuilles sont un peu plus grandes.

On doit choisir les feuilles de la seconde espece, parce qu'elles sont plus odorantes, qu'elles ont un goût plus aromatique, & qu'en un mot elles ont plus de vertu.

**MARMÉLADE**, *Pulpa fructuum conditorum.* Pâte confite à demi liquide, faite de la chair des fruits qui ont quelque consistance, comme les prunes, les coings, les abricots & autres.

*Méthode générale pour faire des marmelades.*

Quand on veut faire quelque marmelade que ce soit, il faut commencer par préparer le fruit dont on veut qu'elle soit composée, le passer à l'eau, le faire bouillir sur le feu jusqu'à ce qu'il soit bien amolli, & le passer au tamis pour le dessécher après dans le poëlon. Cela fait, on met cuire du sucre à pareille dose que le fruit;

D d iij

on pousse le degré de cuisson jusqu'à cassé ; on incorpore le tout ensemble , on le délaie bien , on le met sur le feu , on le fait frémir , on le dresse , on l'empote , ou bien on le met au sec pour en faire des pâtés. Voilà en général ce qui s'appelle faire une marmelade. On verra sous les articles particuliers , ce qu'il y a de particulier pour chaque fruit.

MARMELADE D'ABRICOTS VERDS , voyez *Abricot.*

MARMELADE D'ABRICOTS JAUNES , voyez *Abricot.*

La marmelade de prunes , de poires , de pommes , cerises , groseilles , framboises , pêches , se fait suivant la méthode générale.

Quand on a dressé les marmelades dans des pots , il faut toujours les poudrer de sucre par-dessus , cela les conserve. Il n'y a que celle d'abricots & d'amandes vertes qui ne se gardent pas , étant sujettes à s'engraïffer ; c'est pourquoi on les tire au sec.

Les marmelades de fleurs d'oranges & de citrons candissent bientôt lorsqu'elles sont bien faites ; mais c'est une bonne marque. Toutes les marmelades sont d'un grand secours pour les tourtes & autres choses semblables ; elles ont différentes qualités suivant la nature des différens fruits qui les composent. Voyez sous les articles particuliers.

MARMITE , *Calabus* ou *Olla*. Pot de cuivre , de fonte ou de terre , dans lequel on fait bouillir la viande pour le potage.

MARMITON , *vilis culinae minister*. Valet de cuisine qui prend garde à la marmite , qui a soin de la faire bouillir.

MARON ou CHATAIGNE. Fruit fait en forme de cœur , gros à peu près comme une noix , couvert d'une peau semblable à du cuir.

sous laquelle est une petite membrane, & enfin une pulpe fort blanche & bonne à manger qui est la chair de la châtaigne ou du maron. Ces fruits naissent plusieurs ensemble dans une enveloppe ronde, toute hérissée de piquans, & partagés en diverses loges veloutées, dont chacune contient une châtaigne, quelquefois deux, quelquefois davantage.

Les châtaignes sont ou cultivées ou sauvages; les cultivées se nomment marons, du mot Italien *Marone*, ce sont les meilleurs; les sauvages retiennent le nom de châtaignes; les unes & les autres viennent sur un grand arbre dont les feuilles sont longues & larges, minces, un peu rudes, nerveuses sur le dos, & dentelées dans leur circonférence.

Les châtaignes sans en excepter les marons, contiennent un suc gras & terrestre qui les rend très-difficiles à digérer; elles abondent surtout en un sel tartareux, fort contraire aux mélancoliques & à tous ceux dont les humeurs trop grossières ont peine à circuler. Elles sont très-nourrissantes lorsqu'on les digère; mais il en faut manger peu, sans quoi elles chargent l'estomac, & peuvent causer des coliques, à moins qu'on ne soit d'une constitution forte & robuste comme la plupart des Limosins qui mangent du pain de châtaignes, & qui n'en sont point incommodés.

Ce fruit n'est jamais bon crud; on prétend même qu'il est alors dangereux, & qu'il peut produire la maladie pédiculaire.

On fait cuire le maron ou à la vapeur de l'eau ou dans l'eau même, ou sous la cendre, ou à un feu clair dans une poêle criblée. Il est plus sain cuit à la vapeur de l'eau ou dans l'eau, parce que l'humidité de l'eau en délaye les principes & les rend plus capables de se détacher; il

incommode moins alors l'estomac, & il nourrit davantage.

Les marons cuits sous la cendre sont plus savoureux, plus délicats & même plus sains que ceux qui sont rôtis dans la poêle, & cela par deux raisons; la première, parce que la cendre qui couvre les marons empêche que les parties volatiles ne s'en exhalent si vite; & la seconde parce que cette cendre fournit un sel qui entre dans le maron, & qui en divise les principes en deux effets qui rendent ce fruit moins indigeste.

C'est un mets délicieux que des marons rôtis, bien dépouillés de leur membrane intérieure & assaisonnés avec du jus d'orange & du sucre; mais il s'en faut bien que ce soit un mets salutaire.

Les marons se mêlent avec plusieurs sortes d'alimens; ils conviennent sur tout avec le poisson, dont ils corrigent la trop grande humidité.

Les gens de lettres & toutes les personnes appliquées doivent peu manger de ce fruit, qui fait toujours un sang grossier.

Il faut quand on mange des marons cuits à l'eau, n'en point trop presser l'écorce entre les dents, de peur d'en extraire un certain suc astringent qui se trouve dans l'écorce intérieure, & qui est si stiptique, qu'il pourroit reserrer le ventre outre mesure.

*Compôte de Marons.*

Prenez des marons des plus beaux & des plus gros, faites-les cuire à la braise; étant cuits, pelez-les, & les aplatissez; arrangez-les ensuite dans un plat bien proprement, de manière qu'il y en ait assez pour couvrir une assiette; mettez par-dessus du syrop d'abricots ou de prunes, ou telle autre compôte qu'il vous plaira. On peut prendre une décoction de pommes & la faire bouillir avec du sucre, en

forte qu'elle soit cuite à perlé, & on la jette sur les marons.

Cela fait, on les couvre, & on les fait bouillir à petit feu, y mettant de fois à autre du syrop à mesure qu'ils bouillent, de manière qu'on les puisse servir chaudement: ce qu'on fait en les arrosant d'un peu de syrop. Il y en a qui avec le syrop d'abricots ou autre, y mettent un peu de vin de Champagne.

*Marons glacés.*

Ayez de beaux marons de Lyon, faites-les cuire à la braïse; pendant ce tems ayez du sucre, clarifiez-le, faites-le cuire à perlé. Cela observé, pelez vos marons; étant pelés, jetez-les les uns après les autres dans le sucre; retirez-les aussitôt avec une cuiller, & jetez-les à mesure dans l'eau fraîche, le sucre qui est autour se glacera aussitôt.

*Marons à la Limosine.*

Faites cuire des marons à l'ordinaire; étant cuits, pelez-les & les applatissez entre les mains; accommodez-les sur une assiette, & prenez de l'eau, du sucre, un jus de citron ou de l'eau de fleurs d'orange, faites-en un syrop; étant fait, versez le tout bouillant sur vos marons, & servez chaud ou froid. On peut, & c'est pour le mieux, laisser prendre un bouillon aux marons dans le syrop avant de les servir.

*Potage aux Marons.*

Prenez un cent & demi de marons, ôtez la première peau; mettez-les dans une poêle à marons sur le feu pour les faire chauffer & faire lever la seconde peau. Quand ils sont pelés, mettez-les cuire avec du bouillon & un peu de sel. Quand ils sont cuits, mettez les plus gros à part, pilez les autres dans un mortier; mettez dans une casserole veau, jambon, ra-

tines, oignons que vous faites suer & attacher; mouillez avec du bouillon. Après quelques bouillons, passez l'essence au tamis, mettez-la avec les marons pilés, & passez le tout à l'étamine. Si votre coulis n'a pas assez de couleur, mettez-y du jus; faites mitonner le potage avec de bon bouillon & des croûtes; faites une garniture des marons entiers, & servez dessus le coulis de marons.

MASSEPAIN. Pâtisserie ou confiture faite d'amandes pilées avec du beurre: *Massa panis amygdalina*. Ce mot vient de l'Italien, *macca pane*, c'est-à-dire, *Pan del Signor marco* qui en fut l'inventeur. Il y a long-tems que le massépain est en usage dans les tables, il s'y sert encore aujourd'hui pour l'ornement & le plaisir qu'il y a d'en manger. On les met sous plusieurs formes; on en fait des tourtes & d'autres petites piéces de pâtisserie différentes, on en fait des manieres de petits rochers, des fortesses & autres choses semblables, que le génie peut inspirer, & que l'industrie & l'art de celui qui l'entreprend rend parfaites.

*Massépain commun.*

Prenez une livre d'amandes douces, pelez-les dans de l'eau chaude, & les remettez à mesure dans de l'eau froide; tirez-les & les mettez égoutter dans une serviette; pilez-les dans un mortier de marbre avec un pilon de buis ou d'autre bois. Il faut en les pilant les arroser souvent avec un blanc d'œuf, de l'eau de fleurs d'orange ou de quelqu'autre senteur jusqu'à ce qu'elles soient aussi menuës que de la farine.

Faites cuire ensuite à soufflé trois quarterons du plus beau sucre; étant cuit, jetez-le sur les amandes, que vous délayerez avec la spatule. Remettez le tout sur le feu, & le remuez aussi

toujours avec la même spatule, prenant soigneusement garde que rien ne brule ni au fond, ni au bord du poëlon ; quand vous appercevrez que rien n'y tient, tirez votre pâte. Il faudra avant que de la travailler, la laisser refroidir pour en faire des abaisses, qu'on découpe avec des moules ; ensuite on les fait tomber sur du papier, on les y range pour après les faire cuire ; il ne faut leur donner du feu que d'un côté, & on les glace ensuite de l'autre que l'on fait cuire de même & dans un four à l'ordinaire.

*Massepain Royal.*

Prenez de la pâte de massepain commun filez-la sur une table environ de l'épaisseur d'un doigt ; coupez-la par morceaux, faites-en des anneaux gros & ronds environ comme un œuf ; trempez ensuite ces anneaux dans des blancs d'œufs, & les enfermez entièrement dans du sucre en poudre ; prenez un blanc d'œuf, broyez-le dans un mortier, en le broyant jetez-y du sucre petit à petit, ne cessez point jusqu'à ce que vous en ayez fait une espèce de pâte bien molette. Etant en cet état faites-en de petites boules grosses comme le dedans des anneaux ; tirez lesdits anneaux du sucre dont vous les aviez couverts ; arrangez-les sur du papier & dans chacun d'iceux, mettez un boule & les faites cuire dans le four de cuire.

*Massepain frisé.*

Pelez, & pilez de bonnes amandes douces : mêlez-y du sucre en poudre, petit à petit, & continuez ainsi jusqu'à ce que vous en ayez fait une pâte maniable, que vous filerez ou seringuez, comme il vous plaira. Votre pâte ainsi apprêtée dressez-la sur du papier en telle forme que vous voudrez. Faites-la cuire ensuite d'un côté seulement avec le couvercle du four & le

laissez refroidir. Faites cuire de l'autre côté de la même façon ; levez votre maffepain tout chaud de dessus le papier , qui sera léger , délicat , & d'un très-bon goût.

*Maffepains à la Duchesse.*

Apprêtez des amandes à l'ordinaire, arrosez-les en les pilans , d'un blanc d'œuf , mêlé d'eau de fleurs d'orange. Ayez autant pesant de sucre que de pâte que vous faites cuire à la plume ; mettez-y vos amandes & les incorporez bien avec le sucre. Cela fait mettez cette pâte sur le feu pour la dessécher ; remuez-la à force de bras jusqu'à ce qu'on puisse la manier & qu'elle ne tiensse plus au poëlon.

Tirez ensuite votre pâte sur une table bien nette & poudrée de sucre , faites-en de gros rouleaux , laissez-la reposer ; après quoi vous en ferez des maffepains de quelle figure vous voudrez.

*Maffepains de Monsieur.*

Prenez un quarteron de belles amandes ; pilez-les , comme on l'a dit ; mettez-y deux blancs d'œufs frais , broyez bien le tout ensemble ; ajoutez-y du sucre en poudre , sans discontinuer jusqu'à ce que vous en ayez fait une pâte maniable. Passez-la à la feringue avec un gros fer ; dressez-la ensuite par anneaux dans un four de cuivre , à petit feu.

*Maffepains à la Princesse.*

Prenez une livre d'amandes douces , pelez-les proprement , & les mettez dans un mortier ; mêlez avec vos amandes une livre de sucre en poudre , & de la râpure d'écorce de citron vert. Pilez le tout ensemble , & le dressez ensuite sur du papier de telle façon qu'il vous plaira. Faites cuire ce que vous aurez ainsi dressé d'un seul côté avec le couvercle du four. Quand il

est cuit, laissez-le refroidir, puis mettez-le cuire de l'autre côté.

*Massepains d'Orange.*

Prenez une livre d'amandes, pelez-les à l'ordinaire, & les pilez. Faites cuire à soufflé trois quarterons de sucre, ôtez-le de dessus le feu & y jetez vos amandes, que vous délayerez incontinent. Prenez ensuite environ demi livre de chair d'orange confite, liquide; égouttez-en le syrop, pilez-la & la mettez avec vos amandes. Faites cuire le tout ensemble dans un poëlon, en remuant toujours le fond & les côtés, jusqu'à ce que votre pâte ne tienne plus au poëlon. Dressez la sur du papier de telle maniere qu'il vous plaira, & la faites cuire d'un seul côté, avec le couvercle du four. Faites refroidir ce côté. Quand il est froid, glacez celui qui n'est pas cuit, avec une glace composée de blanc d'œuf, de sucre en poudre & de rapure de citron fort fine. Quand il est glacé, faites-le cuire comme l'autre. Ce massepain est fort délicat.

*Massepain de Citron.*

Il se fait comme celui d'orange, excepté qu'au lieu de chair d'orange, il faut mettre de la chair de citron ou de la marmelade; pour le reste observez ce qui a été dit dans l'article précédent.

*Massepain Glacé.*

Faites une pâte semblable à celle du massepain commun, filez-la sur une table, dressez-la en telle façon qu'il vous plaira, puis faites-la un-peu secher au four; ensuite mettez un peu d'eau de fleurs d'orange dans un plat, mêlez-y du sucre en poudre, petit à petit, du jus & de la marmelade, de tel fruit que vous voudrez, délayez le tout ensemble, avec une cuiller, jusqu'à ce que votre glace soit épaisse à peu-près comme de la bouillie: ou si vous voulez,

mettez un blanc d'œuf dans un plat, délayez-le avec une cuiller, & achevez cette glace comme la précédente, & y mettez un peu de jus de citron, lorsqu'elle commencera à s'épaissir. Votre glace de façon & d'autre étant achevée, prenez vos morceaux de maffepain, appliquez-y l'une de ces deux glaces, mettez-les sur du papier, & les faites cuire d'un côté après de l'autre avec le couvercle du four.

Ces deux glaces peuvent servir pour glacer toutes sortes de pâtes : de tourtes, d'abaillés & de fruits.

Tous ces maffepains différemment préparés, sont agreables au goût, & ne peuvent être nuisibles à la santé, à moins que l'on n'en fasse un usage immodéré. Ceux où il entre de l'écorce de citron sont moins sains que les autres ; parce que cette écorce, comme nous l'avons dit en son lieu, est naturellement fort indigeste : mais il y en entre en si petite quantité que cela ne peut tirer à conséquence.

MATELOTTE, *Pisces nautico more conditi*, maniere d'apprêter le poisson passé au roux ; & cuit avec un peu d'eau, de vin, sel, poivre & farine frite. Voici comment.

Prenez un barbillon, une carpe, une belle anguille, coupez le tout par tronçons ; mettez avec huit ou dix écrevisses entières, sans être blanchies, ne leur ôtez que les patés : ajoutez de petits oignons blancs, blanchis & cuits à moitié, des champignons coupés en gros dés ; faites un petit roux avec de la farine & du beurre ; mouillez avec du bouillon, & mettez par-dessus le poisson qui doit être rangé dans une casserole avec les petits oignons, champignons, un bouquet ; mettez-y du vin rouge, sel, poivre, un morceau de beurre ; faites cuire à grand feu, & en servant mettez des croûtes frites.

*Autre façon.*

Prenez une carpe, une anguille, de la tanché, du brochet, du barbeau, & ce que vous jugerez à propos de mettre dans votre matelotte. Ecaillez le poisson & le videz proprement; coupez-le par morceaux, & l'arrangez dans une casserole, avec quelques champignons & truffes, un oignon piqué de clous, persil, ciboules, feuilles de laurier, un peu de basilic. Assaisonnez de sel, poivre, mouillez de vin blanc & d'un peu de bouillon de poisson, ou jus d'oignon, jusqu'à ce que le poisson baigne, & mettez sur un feu vif.

Lorsque le court-bouillon est à demi usé, mettez dans une casserole un morceau de beurre, à proportion de la grandeur de votre matelotte, avec un peu de farine que vous faites roussir. Videz le bouillon de votre matelotte dans votre roux, delayez-le, revuidez-le ensuite dans votre matelotte, & achevez de le faire cuire. Que la sauce soit liée & de bon goût, & servez chaudement dans un plat.

Si l'on a du coulis d'écrevisses ou autre coulis maigre, il faut en mettre dans la matelotte.

MAUVIETTE, *Turdus ruber*, petit oiseau semblable à l'aloüette. On l'apprête comme l'aloüette.

*Mauviettes rôties à la broche.*

Plumez & refaites vos mauviettes sans les vider, piquez-les de menu lard, mettez-les dans une brochette, & les attachez à la broche. Quand elles sont rôties, servez-les chaudement avec une sauce; faites du dégoût, avec verjus, sel, & poivre; on les mange encore au sel & à l'orange; enfin on les sert comme les aloüettes.

*Mauviette en coque ou en surprise.*

Epluchez bien vos mauviettes, coupez les pattes & les ailes, fendez-les sur le dos, & les

farçifiez comme les aloüettes en caisse ; faites-les cuire de même à la poêle. Faites un salpicon dans lequel vous mettez en le finissant un peu de moutarde. ( Voyez au mot Salpicon la maniere de le faire. ) Prenez ensuite des coques d'œufs qui ne soient ouvertes que par le haut & rondement. Lavez-les bien , afin qu'elles ne sentent aucun mauvais goût. Prenez aussi d'autres dessus de coques d'œufs , pour emboîter chaque coque de dessous. Mettez dans chaque coque une mauviette & un peu de salpicon ; trempez les bords des coques d'œufs dans des œufs battus pour les souder ensemble ; roulez-les encore dans le plat pour les panner ; faites-les frire de belle couleur , dressez-les dans un plat garni de persil frit , & servez pour Entrée.

*Mauviettes au gratin coloré de Parmesan.*

Prenez des mauviettes bien épluchées , flambées , & trouffées , mettez-les dans une casserole avec quelques morceaux de ris de veau , un demi verre de vin de Champagne , un peu de jus & de coulis. Faites-les mitonner quelque tems ; mettez ensuite dans le fond d'un plat du parmesan rapé ; arrangez-y vos mauviettes , & quelques morceaux de ris de veau , avec leur saufse par-dessus ; poudrez-les de parmesan , & leur faites prendre belle couleur au four. Quand elles sont bien colorées , tirez-les mettez un jus d'orange par-dessus & servez proprement.

L'on peut mettre des pigeons , des poulets , des perdrix , des grives , des beccassines & des cailles , de cette maniere.

On fait aussi des potages au bouillon roux & des tourtes de mauviettes. Réglez-vous sur ce que l'on a dit à l'article des aloüettes.

*Mazarines.*

On appelle Mazarines certaines petites pièces de pâtisserie , dont voici la composition.  
Prenez

Prenez un litron ou deux de farine , détrempéz-la avec eau & sel , & quelques jaunes d'œufs ; pétrissez bien le tout ensemble , & en formez une pâte à l'ordinaire ; ensuite étendez-la , éparpillez du beurre par-dessus , pliez-la en quatre , de manière que le beurre ne se voie plus ; applatissez encore votre pâte avec le rouleau , & la ployez comme vous avez fait la première fois ; faites la même chose quatre ou cinq fois. Cela fait , formez-en de petites abaisses , de la largeur de la paume de la main , & les remplissez de la farce suivante. Prenez des jaunes d'œufs & du sucre en poudre : battez bien le tout ensemble , jusqu'à ce que vous en ayez fait une pâte maniable ; remplissez-en vos abaisses , & mettez dans chacune un petit morceau de beurre. Mettez-les cuire au four ; & les servez chaudement après y avoir mis un peu d'eau de fleurs d'orange. Quelques-uns mêlent dans la farce des amandes douces pilées. D'autres emplissent les mazarines de confitures liquides , ou de marmelades de confitures.

MEDIANOCHE , terme venu d'Italie qui signifie un repas qui se fait au milieu de la nuit ; particulièrement dans le passage d'un jour maigre à un jour gras , après quelque bal ou quelque réjouissance. Chez le Bourgeois on l'appelle *Réveillon*. Ces sortes de repas nocturnes sont forts contraires à la santé , principalement quand on mange des viandes indigestes , comme cela arrive assez souvent , & qu'on va se coucher peu de tems après avoir mangé.

MELON , *Melo* , il y a beaucoup de variété dans ce fruit , tant par rapport à la couleur de l'écorce & de la pulpe , au goût & à l'odeur , que par rapport à la figure , à la distribution , & à d'autres particularités semblables.

## 330 MEL. MEL.

Le melon est un fruit fort estimé par les personnes d'un goût délicat. Sa palpe est agréable & bienfaisante à l'estomac : mais il faut en manger avec circonspection, & surtout lorsque l'estomac est vuide.

Pour empêcher le melon de se corrompre dans l'estomac ; il faut le manger avec du sel & du poivre, ou au moins avec du sel, & boire par-dessus une quantité suffisante de vin. Il y en a qui le mangent seulement avec du sucre : mais il n'en font pas mieux.

La semence du melon est une des quatre grandes semences froides.

Le melon doit être d'une odeur très-agrable & d'un goût exquis récemment cueilli & assez mur. Il doit avoir une chair tendre, moëlleuse, délicate, rougeâtre, ou jaunâtre. En un mot c'est le goût seul qui peut faire différence des bons melons d'avec les mauvais.

Il rafraîchit & humecte, il excite l'appétit, & appaise la soif. Il est venteux & produit quelquefois des coliques dans le bas-ventre. C'est pourquoi il ne convient point aux personnes sujettes à cette indisposition. On voit encore des dysenteries & des fièvres ; mais principalement des quartes, naître de l'usage du melon.

Il contient beaucoup de phlegme, d'huile & de sel essentiel & volatil.

Il convient dans les tems chauds aux jeunes gens qui ont un bon estomac, & qui sont d'un tempérament chaud & bilieux ; mais il est pernicieux aux vieillards, aux phlegmatiques & aux mélancoliques.

L'odeur agréable que le melon répand & son goût délicieux, marque qu'une partie de ses substances volatiles sont assez dégagées des principes grossiers, pour donner une douce impression aux

nerfs de la langue & de l'odorat. Ces qualités qui font les principaux agrémens de ces fruits, se rencontrent beaucoup plus abondamment dans les melons qui nous viennent des pays chauds que dans ceux des pays froids, parce que dans les pays chauds, la chaleur du soleil ayant beaucoup de force, est aussi plus puissante pour exciter cette fermentation intérieure par laquelle les principes des melons s'élevent & se séparent des matieres grossieres qui les embarassoient.

La quantité du phlegme dans lequel le melon abonde le rend rafraîchissant & humectant, parce qu'il étend les principes âcres & trop agités de la masse du sang, & les désunissant empêchent qu'ils n'agissent avec tant de violence qu'auparavant. Ce même phlegme chargé d'un sel acide excite encore l'appétit en picotant un peu les parois de l'estomac.

Pour ce qu'est des douleurs & des autres incommodités que le melon cause dans le bas-ventre, elles viennent d'un suc visqueux & acide qu'il contient & qui fait d'autant plus d'impression, que par sa viscosité il demeure fortement attaché sur les parties; & que s'y fermentant, & s'y aigrissant de plus en plus, il gâte & corrompt les alimens qui passent par ces endroits. Ces alimens ensuite portés dans la masse du sang, le font fermenter de différentes manières, & ainsi produisent différentes fièvres.

C'est encore cette humidité grossière qui rend le melon de difficile digestion; c'est pourquoi il faut boire du vin en mangeant de ce fruit; alors le vin atténuant cette viscosité, empêche qu'elle ne produise de si mauvais effets. *Lemery.*

*Potage de Melon.*

Coupez le melon comme la citrouille, passez-le de même à la casserole, avec de bon beurre.

E e ij

(Voyez potage de citrouille.) Faites-le cuire assaisonné de sel, poivre, & un paquet de fines herbes. Passez-en par l'étamine avec le même bouillon, dont vous ferez aussi mitonner vos croûtes; ayant dressé le tout, servez garni de melon frit & de grains de Grenade.

*Autre maniere.*

On fait encore un potage avec le melon, comme l'on fait le potage de la citrouille au lait. (Voyez potage de citrouille au lait, à l'article citrouille) excepté qu'il y faut mettre sucre, & le border de macarons, de pralines & de biscuits, d'amandes ameres, & servir sans mitonner.

MENU, chez les Rôtisseurs, sont les foies, bouts d'ailes, gésiers & autres choses, dont on fait des ragoûts, des fricassées.

MENUS-DROITS, ou *Mindroits*. On fait des plats ou hors-d'œuvres de menus-droits, pour Entremets de différentes choses, entre-autres de palais de bœuf. Quand ils sont cuits ôtez-en la première peau, coupez-les par petites tranches, & les passez dans une casserole avec un peu de lard fondu, un peu de ciboules & de persil, quelques champignons coupés en dés. Mouillez-les ensuite de jus & les laissez cuire. Dégraissez-les bien, liez-les d'un coulis de veau & de jambon, avec sel & poivre. (Voyez au mot jambon, la maniere de faire ce coulis) & servez chaudement ce ragoût pour Entremets.

Les autres menus-droits de cerf, & autres, s'accommodent de la même maniere.

*Autres menus-droits.*

Faites cuire une oreille de cochon dans du bouillon; quand elle est bien cuite & refroidie coupez-la en filets très-minces; passez dans du beurre, de l'oignon coupé par tranches; mettez-y vos filets, mouillez-les après de coulis & d'un peu de jus; faites-leur faire quelques bouillons, & avant de servir mettez-y un peu de moutarde. Ser-

Prenez sur ce ragout un croûton de pain frit. Prenez un croûton de pain grand comme la main, passez-le au beurre, mettez-le dans le fond du plat, coupez-le en six morceaux qui paroissent tenir ensemble, & servez dessus vos menus-droits.

MERINGUE. Espece de pâtisserie dont on se sert quelquefois pour garnir des potages au lait ou Entremets de crème.

*Meringues de plusieurs façons.*

Prenez trois ou quatre œufs frais, selon la quantité de meringues que vous voulez faire; retirez-en les blancs & les fouettez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'humidité & qu'ils forment la neige à rochers; mettez-y ensuite un peu de rapure de citron verd, trois ou quatre cuillerées de sucre fin passé à l'étamine, & fouettez le tout ensemble; prenez ensuite du papier blanc, formez vos meringues rondes ou ovales de la grosseur d'environ une noix, laissant un peu de distance entre elles; poudrez-les ensuite de sucre bien fin.

Sur la même table où vous les avez dressées vous pouvez mettre le couvercle du four avec du feu dessus, & couvrir les meringues pour leur faire prendre une belle couleur cendrée. Quand elles sont cuites & bien glacées, ôtez-les de dessus le papier.

Avant de faire cuire vos meringues, vous pouvez mettre dedans un grain de verjus confit, une framboise, une fraise, une cerise ou une pistache, ou enfin telle confiture que vous jugerez à propos.

Vous pouvez aussi joindre une meringue à une autre pour en faire des jumelles.

*Meringues de pistaches.*

Prenez une poignée ou deux de pistaches & les échaudez. Quand vous avez fouettez vos blancs d'œufs comme pour les meringues précédentes, & que vous aurez incorporé votre

sucre, mettez-y vos pistaches bien égouttées de leur eau, & avec une cuiller à bouche formez vos meringues de la grosseur que vous voudrez, & les glacez de la même manière. Si vous ne voulez pas les glacer, elles resteront blanches comme du papier.

Elles vous serviront pour garnir toutes sortes de tourtes d'Entremets, principalement des tourtes de massépains.

MERISE. Espece de cerises sauvages, petite, noire, à longue queue, d'un suc agréable & qui teint en noir ou en purpurin. On n'emploie les merises à aucun usage; on s'en sert dans quelques endroits pour donner de la couleur au vin; on les emploie quelquefois dans les maladies du cerveau, dans l'apoplexie, dans la paralysie. Il faut manger ces fruits à jeun & après le repas.

MERLAN, *Oniscus*, poisson de mer, qui monte souvent vers les rivages. Il vit de petits poissons, & de ce qu'il trouve dans la mer. Quoiqu'il soit fort commun, il ne laisse pas d'être estimé pour son bon goût. Sa chair est salubre, parce qu'elle n'est point chargée de sucs visqueux; que ses principes sont suffisamment exaltés, & que ses parties sont peu serrées, ce qui fait qu'elle est friable, légère, & facile à digérer.

C'est de tous les poissons connus, dit M. Lemery, celui qui produit le moins de mauvais effets. On a vu des personnes en manger avec excès sans en être incommodées; c'est ce qui fait qu'on en peut permettre l'usage à tout le monde, même aux malades & aux convalescens.

Le merlan nourrit peu; encore cette nourriture n'est-elle pas de durée, ce qui fait dire à Hénocrate que si la chair de ce poisson est d'un

bon suc, si elle passe facilement, si elle nourrit, le suc qu'elle donne s'échape néanmoins si vite que la nature n'a presque pas le tems d'en disposer pour le soutien de notre corps.

On sert le merlan non-seulement frit ou rôti, mais de plusieurs autres manieres. On l'accommode en casserole, comme plusieurs autres poissons; on le farcit; on sert des filets de merlans comme des filets de soles, de brochets & autres. On le sert en salade & en ragoût de plusieurs sortes. On fait encore avec ce poisson des tourtes, des pâtés, des potages, comme avec les poissons les plus exquis; mais de quelque façon qu'il soit apprêté; il est toujours très-peu nourrissant, sans être mal-sain.

*Merlans frits.*

Ecaillez, vuidez, lavez, essuyez vos merlans; ayez soin de leur laisser les foies dans le corps; coupez-les légèrement si vous voulez en trois ou quatre endroits de chaque côté; farinez-les & les faites frire à grand feu dans une friture bien chaude, & servez sur une serviette pour un plat de rôti.

*Merlans frits avec une sausse.*

Vos merlans frits, comme on vient de le dire, vous pouvez les servir pour Entrée, en mettant par-dessus une sausse blanche à l'ordinaire avec des capres & des anchois.

*Autre Entrée de Merlans frits en filets.*

Si vous voulez le servir avec plus de propriété, ôtez-en l'arête du milieu & la tête; arrangez les filets du merlan sur un plat, le blanc en dessus, & mettez après la même sausse par-dessus.

*Merlans à la Bourgeoise.*

Faites fondre du beurre frais dans un plat; avec persil, ciboules, champignons, le tout haché, sel & poivre; arrangez vos merlans dessus

avec même assaisonnement par-dessus que par-dessous ; couvrez bien votre plat , & faites cuire à petit feu sur un fourneau. Quand ils sont cuits , servez à courte sausse , avec un filet de verjus par-dessus.

*Merlans à la Romaine.*

Ecaillez & videz vos merlans ; faites-le mariner , avec huile , sel , gros poivre , persil , ciboules , ail , échalotes , le tout haché très-fin ; trempez-les bien dans leur marinade , & les pannez de mie de pain ; faites-les griller de belle couleur sur un bon feu ; arrosez-les avec le reste de leur marinade.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre , une pincée de farine , un filet de vinaigre , sel , gros poivre , une cuillerée de jus d'oignons , un peu de moutarde ; faites lier la sausse sur le feu , dressez-la dans un plat , les merlans par-dessus , & servez chaudement.

*Merlans farcis.*

Voyez l'article suivant des merlans en miroton , où l'on dit la maniere de les farcir.

*Merlans en miroton.*

Prenez quatre ou six merlans , ratissez-les & les lavez bien ; fendez-les tout le long par devant , & prenez garde de leur gâter le dos ; ôtez-en l'arête & coupez la tête. Etendez-les sur une table ; rangez sur chacun un peu de farce faite de chair de bon poisson , & les roulez comme si c'étoit des filets mignons ; prenez ensuite une casserole ronde ou une terrine sans manche ; faites une omelette avec un peu de farine , & qu'étant entiere elle tienne toute la casserole ; arrangez dessus vos merlans farcis , après avoir mis un peu de beurre sous cette omelette ; mettez avec vos poissons quelques truffes & quelques champignons bien assaisonnés ; faites

faites une autre omelette pour mettre par-dessus & la placez de même, de façon qu'elle occupe toute la rondeur de la casserole; mettez la casserole bien couverte sur un peu de feu afin qu'elle cuise doucement, feu cependant dessus & dessous.

Prenez garde qu'en cuisant cela ne s'attache au fond. Quand le miroton est cuit, après avoir égoutté le beurre, versez-le dans un plat le dessus dessous; coupez au milieu un petit morceau en rond comme si c'étoit un poupeton; versez dedans un petit coulis de champignons. (Voyez au mot *Champignon*, la manière de le faire.) Recouvrez de la même pièce, & le tout bien dégraissé, servez chaudement.

*Filets de Merlan en ragoût.*

On trouvera la manière de faire ce ragoût ci-après à l'article des tourtes de merlans.

Filets de merlans à la sauce Robert. Voyez au mot *Filet*.

*Filets de Merlans en salade.*

Les filets de merlans se servent encore en salade comme plusieurs autres poissons. Voyez au mot *Poisson*, salade de poisson.

*Tourte de Merlans.*

Habillez vos merlans, desossez-les par le dos; coupez-les en filets par petits morceaux de la longueur du doigt, faites-les blanchir dans de l'eau tiède & un peu de verjus; passez-les ensuite à la casserole avec bon beurre, champignons, truffes, pointes d'asperges, laitances de carpes, & un morceau de citron en cuisant si l'on veut; assaisonnez le tout de sel, poivre, clous, muscade, ciboules & fines herbes.

Quand votre ragoût est cuit, faites un petit godiveau de chair de carpe ou d'anguille bien assaisonné, & liez avec de la mie de pain trempée dans du bouillon de poisson ou purée claire; dressez une abaisse de pâte fine dans une tourtière,

## 338 MER. MEU.

garnissez-en le fond de votre godiveau, votre ragoût de merlans par-dessus ; couvrez proprement d'une pareille abaisse, faites une bordure autour, dorez d'un œuf battu, & faites cuire à petit feu ; puis servez chaudement pour Entrée.

*Pâté de Merlans.*

Vos merlans étant apprêtés, faites-les à demi-frire, & les coupez par filets; faites une pâte & dressez le pâté d'une médiocre hauteur ; faites un petit godiveau de chair d'anguille avec champignons, truffes, fines herbes, beurre frais, sel & poivre ; garnissez-en le fond de votre pâté ; arrangez-y vos filets assaisonnés de sel, poivre, fines herbes & fines épices ; couvrez de beurre frais & ensuite d'une autre abaisse, dorez-le d'un œuf & le mettez au four.

Faites un ragoût de truffes. (Voyez au mot *Truffe*, la manière de le faire.) Quand le pâté est cuit, ouvrez-le, dégraissez-le bien, jetez votre ragoût de truffes dedans, & servez chaudement pour Entrée.

*Potage de Merlans.*

Pour les potages de merlans, voyez les articles qui s'y rapportent, comme brochet, sole, &c.

MERLUCHE. Morue sèche, voyez ses qualités & ses apprêts, à l'article *Morue*.

MEUNIER. Poisson de rivière ainsi appelé, parce qu'il est ordinairement près des rivières, autrement dit *Vilain*, à cause qu'il se plaît dans la bourbe ; & tétu ou tétard, à cause de sa tête qui est fort grosse. Il a le corps assez semblable à celui du barbot ; du reste il n'a rien de recommandable ni par son goût ni par la qualité de sa substance ; il est tout à fait insipide, il se digère à peine & ne nourrit presque pas : ce qui fait dire avec raison à Querutan fameux médecin, que ce poisson ne mérite pas même qu'on en parle.

**METEIL.** Composé de seigle & de froment. On appelle meteil gras, celui où le froment est en plus grande quantité que le seigle ; & meteil maigre, celui où le seigle domine sur le froment.

On fait du pain de meteil ; nous ne dirons rien ici de ses propriétés. Voyez à l'article *Pain*, Pain de Meteil.

**MIEL, Mel.** Tout le monde sçait que c'est une substance sucrine que les abeilles ramassent des fleurs de diverses plantes, & qu'elles portent dans leurs ruches pour leur nourriture ; cette substance reçoit dans l'abeille & dans la ruche une élaboration qui la perfectionne & la réduit en miel.

Plusieurs choses contribuent à faire de bon miel, la chaleur & la pureté de l'air, la bonté des abeilles, la nature des fleurs qu'elles sucent, & l'adresse des ouvriers qui y travaillent.

Le miel est en usage dans quelques alimens ; mais il l'étoit beaucoup davantage avant l'invention du sucre ; les anciens s'en servoient dans leurs ragoûts, dans leurs confitures & dans leurs boissons.

Le miel est souvent préférable au sucre ; quand on n'a point tout-à-fait égard à la délicatesse du goût ; car outre que c'est un amas de la substance la plus pure & la plus éthérée d'une infinité de fleurs qui possèdent de grandes vertus, il est plus balsamique, plus pectoral & plus anodin que le sucre qui n'est que le suc purifié & épaissi du seul roseau.

Le miel, dit Quincy, produit certainement de bons effets à tous ceux qui ont la poitrine embarrassée le matin de phlegmes épais & visqueux, qu'ils ont beaucoup de peines à expectorer. Pour cet effet ils devroient en prendre sur une rôtie, ou l'yaler\* dissous dans quelques liqueurs chau-

des ; mais il faut en interdire l'usage à ceux dont la constitution est chaude & fluide.

Le miel , dit M. Andry , est un assemblage de particules sulfureuses & balsamiques que les abeilles sucent de diverses fleurs , & dont elles remplissent de petits trous quarrés formés dans des tablettes de cire que leurs pates ont fabriquées , & qu'on nomme ordinairement gâteau.

Il y a deux sortes de miel , le blanc & le jaune ; le blanc qui est le plus employé dans les alimens coule de lui-même sans expression & sans feu , des gâteaux nouvellement tirés de la ruche ; on rompt ces gâteaux , on les pose dans des napes suspendues par les quatre coins ou sur des claies , & il en découle un beau miel blanc que l'on appelle *miel vierge*.

Quand ces gâteaux ne rendent plus rien , on les presse , & ils donnent un second miel qui est blanc aussi ; mais qui sent la cire , & qui n'est pas si bon que le premier.

Le meilleur miel blanc est celui de Languedoc si connu sous le nom de *miel de Narbonne*.

Le miel jaune s'exprime de toutes sortes de tablettes de cire vieille ou nouvelle que l'on fait chauffer avec un peu d'eau dans des bassines ou chaudières , & que l'on met ensuite dans des sacs de toile déliée , que l'on presse fortement ; la cire reste dans les sacs , & laisse échaper un miel jaune qui est moins doux & moins agréable de beaucoup que le blanc.

Le miel échauffe & dessèche , continuë M. Andry , & de quelque maniere qu'on en use , soit en aliment , soit en assaisonnement , il ne convient qu'aux tempéramens pituiteux , aux vieillards , à ceux qui par la maladie ou autrement , abondent en humeurs grossières & visqueuses ; mais les personnes d'un tempérament bilieux le doivent éviter.

Il se mange cuit ou crud ; le miel crud est plus détersif , mais il cause des vents , & par le sel picotant qu'il renferme , il lâche plus qu'il ne nourrit ; le miel cuit est le plus alimentaireux & lâche moins , parce que la coction en a émoullé les sels.

Le miel se mange seul ou avec d'autres alimens ; quand on le mange seul , il dessèche plus qu'il ne nourrit , & quand on le mêle avec d'autres alimens , il est plus alimentaireux que médicamenteux ; il donne même bonne couleur , ainsi que le remarque Hypocrate.

Il faut préférer le miel nouveau au vieux , celui du printems ou d'été à celui d'automne , le blanc ou le pâle au plus foncé , celui qui écume peu en bouillant à celui qui écume beaucoup , l'acre doux à celui qui n'a que de la douceur ; enfin le miel d'une médiocre odeur à celui d'une odeur trop sensible , ce dernier étant pour l'ordinaire sophistiqué par le thin ou autres herbes qu'on y mêle.

Le miel est différent du miel selon la qualité des plantes qui abondent dans les pays où on le recueille ; en Languedoc , par exemple , où il croit beaucoup de romarin , & où cette plante a beaucoup plus de force , le miel est plus spiritueux & meilleur , comme on le voit par celui de Narbonne qui est avec raison si généralement estimé. Les pays où il croit force mélisse , donnent encore d'excellent miel ; c'est pourquoi celui de la Mingrelie est si bon , comme le remarque le P. Lamberti dans sa relation de la Mingrelie.

Au reste pour pouvoir juger comme il faut des qualités du miel , il faut sçavoir que malgré la douceur qu'on y remarque , on en tire un sel vitriolique si agissant , que ce sel dissout les perles , les coraux & plusieurs autres pierres précieuses , comme fait l'esprit de vitrioli ; ce

qu'il a de commun avec le sucre qui donne tout de même un acide fort corrosif; mais il faut remarquer aussi que cet esprit acide, tant du sucre que du miel, est embarrassé par des parties sulfureuses qui en modèrent considérablement l'action.

**MIGNONNETTE.** Pour faire une mignonnette, vous mettez dans un petit morceau d'étamine du poivre long, muscade entière, coriandre, canelle, gingembre, clous de girofle, macis; vous ficélez toutes ces épices & les mettez faire quelques bouillons dans une marmite à potage. Une mignonnette peut servir plusieurs fois.

**MILLET**, *Milium*. La graine de millet ainsi appelée, parce qu'on la trouve comme parmi miliers sur la plante qui la porte, est une semence ovale ou presque ronde, jaune, dure, luisante & la plus petite de toutes les graines qui se mangent; elle vient sur un chaume ou tibiau qui est haut d'une coudée, gros, noueux & cotonneux, dont les feuilles ressemblent à celles du roseau, & où sont des épices qui naissent par bouquets aux sommités des branches.

Le millet est venteux, il se digère difficilement & pèse sur l'estomac; il ne convient qu'aux personnes d'une constitution robuste & qui digèrent bien. Les mélancoliques & ceux qui abondent en humeurs grossières, doivent s'en abstenir.

On en fait une espèce de bouillie dans plusieurs endroits, dont la qualité propre est de dessécher le corps sans fournir presque aucun suc capable de le soutenir; aussi le millet est-il le plus sec de tous les grains quoiqu'il croisse dans des lieux sombres & humides.

On fait du pain de millet qui est très-difficile

à digérer , quoique ce soit le plus friable de tous les pains.

MINEDROIT , voyez *Menus-droits*.

MIROTON. Maniere d'appêter certaines viandes ou poissons en gras & en maigre ; on en fait de plusieurs façons qu'on sert pour l'entrée.

*Miroton de Veau.*

Prenez une belle rouëlle de veau , faites-en plusieurs tranches bien minces que vous battrez avec le couperet pour les applatir ; hachez d'autres tranches de rouëlle de veau avec du lard , de la moëlle de bœuf , champignons , truffes , fines herbes & bons assaisonnemens ; mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs & un peu de mie de pain trempée dans de la crème.

Cette farce étant faite garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard bien arrangées ; mettez-y ensuite vos tranches de veau battues , puis la farce que vous couvrirez du reste de vos tranches , le tout bien fermé ; renversez ensuite vos bardes de lard , couvrez bien le tout & mettez doucement feu dessus & dessous comme une braisè ; le miroton étant cuit dégraissez-le bien , dressez-le dans un plat le dessus dessous , mettez-y si vous voulez un peu de coulis de champignons par-dessus ( Voyez au mot *Champignons* , la maniere de le faire , ) & servez chaudement.

*Autre maniere de Miroton.*

Faites un godiveau bien lié & bien assaisonné de truffes , champignons & jambon cuit ; mettez-le dans une casserole avec deux ou trois anchois ; laissez-le cuire avec du lard fondu , un peu de bouillon & un coulis ; coupez ensuite par tranches du bœuf tendre & maigre que vous mettrez dans votre ragoût ; remuez le tout & ne le laissez bouillir que très-peu. Quand

F f iv

il est cuit, mettez-y un jus de citron & servez chaudement.

*Autrement.*

Faites un bon godiveau bien lié, de même que pour le poupeton; faites-en un bord autour de votre plat comme si c'étoit un bord de potage au lait composé de blancs d'œufs; dorez avec des œufs battus, & l'ayant passé bien proprement, faites-lui prendre couleur au four. Quand il est cuit, égouttez bien proprement la graisse.

Ayez une terrine composée du carré de mouton coupé par morceaux, d'un bout saigneux de mouton, de petit lard, quelques pigeons & cailles si vous le pouvez. Tout cela étant bien cuit dans une terrine comme si c'étoit une braîse, il faut avoir de petits pois passés, ou des pointes d'asperges selon la saison; tirez vos viandes de la terrine, mettez-les dans votre plat après les avoir égouttées, les pois par-dessus; vous pouvez y ajouter quelques cœurs de laitues blanches & cuits dans la même sausse, & servir chaudement.

A la place de la terrine quand il n'y a que le bord; on met au milieu toutes sortes de bons ragoûts; on peut encore y mettre un hachis de mouton.

*Autre Miroron de filets de bœuf rôtis, ou de piéces de bœuf bouillies.*

Ayant fait une bordure au plat comme on vient de le dire, coupez les filets par petites tranches bien minces & les arrangez dans le plat où est la bordure; faites une sausse hachée de cette manière. Coupez du jambon crud & le coupez par petits dés; mettez-le dans une cafetière avec un peu de lard fondu, hachez un

peu de ciboules & de persil, des truffes, des champignons & quelques moufférons; mettez la casserole sur le fourneau, faites faire quelques tours au jambon; mettez-y la ciboule, le persil, les truffes, les champignons & les moufférons; passez le tout ensemble & le mouillez de jus, & le laissez mitonner à petit feu; liez ensuite d'un bon coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *jambon*, la manière de le faire;) que la sauce hachée soit d'un bon goût, & qu'elle ait un peu de pointe, mettez-y quelques capres fines; mettez un peu de sauce hachée sur les filets pour les faire chauffer sans bouillir. Quand ils sont chauds, jetez le reste de la sauce hachée dessus, & servez chaudement.

L'on fait des mirotons de toutes sortes de filets de viandes. La bordure se fait toujours de la même manière, le ragoût seul qu'on met dedans en fait la différence.

*Miroton en maigre.*

Prenez des carpes ou autres poissons, fendez-les tout le long par-devant, & prenez garde de les gêner sur le dos; ôtez-en l'arête & leur coupez la tête; étendez-les sur la table; prenez ensuite de la chair de bon poisson avec de l'anguille, faites-en une bonne farce dont vous ferez vos poissons; roulez-les ensuite comme pour des filets mignons. Voyez cet article.

Prenez ensuite une casserole; faites une espèce d'omelette avec un peu de farine qui tiende tout le fond de la casserole, rangez dessus vos poissons farcis après avoir mis du beurre sur l'omelette; le poisson étant rangé avec quelques truffes & quelques champignons bien assaisonnés; couvrez le tout d'une autre omelette.

Mettez après cela la casserole sur un petit feu; couvrez-la & laissez cuire le tout douce-

ment ; prenez garde qu'il ne s'attache au fond ; Quand il est cuit, égouttez-le bien de son beurre, dressez votre miroton sur une assiette le dessus dessous ; coupez au milieu un petit morceau en rond , versez-y un petit coulis de champignons , recouvrez du même morceau ; cela fait, servez chaudement.

Vous pouvez aussi faire une farce comme pour le poupeton dont on parlera dans l'article suivant , & en faire un cordon autour du plat que vous mettrez cuire au four , & vous le remplirez d'un bon ragoût de champignons , morilles , truffes , moufferons , anchois , le tout bien haché ensemble , & toutes sortes de filets de poissons & capres , un lit de ragoût & un autre de filets jusqu'à ce qu'il soit plein ; & l'ayant fait mitonner sur un petit feu , servez avec sauffe du ragoût.

Pour le miroton de merlans , voyez cet article au mot *Merlan*.

*Miroton de Saumon.*

Prenez une tranche de saumon , ôtez-en la peau , hachez-en la chair avec persil , ciboules , quelques champignons poivre & sel ; mettez-y deux ou trois jaunes d'œufs crus , un peu de mie de pain trempée dans la crème , deux ou trois clous , une douzaine de grain de coriandre battue ; pilez le tout dans un mortier avec un morceau de bon beurre frais ; formez un cordon de votre farce autour d'un plat , frottez-le d'un œuf battu pour le rendre bien uni ; frottez-le ensuite d'un peu de beurre fondu , pannez-le d'une mie de pain bien fine & le faites cuire au four. Quand il est cuit & bien coloré , dégraissez-le , nettoyez bien le bord & le fond du plat sans toucher à la bordure.

Faites griller deux ou trois tranches de saumon ; coupez-les par filets de la longueur du

doigt; faites un ragoût avec des champignons, des truffes & des moufférons que vous passez dans une casserole avec un petit roux de beurre & de farine; mouillez-le de bouillon de poisson, laissez-le mitonner, dégraissez-le, liez-le d'un coulis d'Ecrevisses, mettez-y des queues d'écrevisses & vos filets de saumon mitonnés; arrangez ensuite dans le plat où est la bordure de farce, les filets de saumon; jetez votre ragoût dessus, qu'il ait un peu de pointe, & servez chaudement pour Entrée.

L'on fait toutes sortes de mirotons de poisson; le ragoût seul qu'on met dedans en fait la différence, comme toutes sortes de ragoûts de filets, comme filets de soles, filets de brochets, filets d'anguilles, de raie coupée en filets, filets de truites & d'autres poissons. Il n'y a qu'à faire un ragoût de moufférons, de champignons ou d'huitres: on trouvera sous les articles particuliers la maniere de faire ces ragoûts.

Le ragoût étant fait, on met mitonner dans le ragoût les filets de l'espece de poisson dont on fait le miroton; on dresse ensuite les filets dans le plat où est la bordure de farce; on vuide le ragoût par-dessus, & l'on sert chaudement.

Lorsqu'on n'a point de saumon pour faire la farce, on peut se servir d'autre chair de poisson, carpe, tanche, truite ou autres.

MITTONNAGE GRAS, ou bouillon pour les potages. Mettez dans une marmite avec de l'eau froide un morceau de paleron & trumeau, ou si l'on le peut de la culotte de bœuf ou de la tranche, & quelques cuisseaux de veau, selon la quantité que vous en voulez faire; écumez cela en y mettant de l'eau fraîche de tems en tems; mettez-y ensuite carotes, panais, oignons, un bouquet; laissez cuire.

cela doucement selon que vous voulez que le bouillon ait de la force : vous pouvez y faire cuire vos volailles blanchies & ficelées, en observant de les remettre dans le derrière de la marmite plutôt que dans le devant ; passez ensuite le bouillon afin qu'il se dégraisse ; servez-vous de ce bouillon pour mitonner vos potages : on a aussi de petites marmites de garnitures différentes qui servent à masquer chaque potage.

*Mitonnages pour toutes sortes de Potages maigres.*

Mettez le soir une marmite au feu avec de l'eau & de gros pois secs , ajoutez-y carotes , panais , céleri , choux , poireaux , navets , oignons & quelques clous de girofle ; faites bouillir votre marmite & la laissez devant le feu jusqu'au lendemain matin que tout sera cuit ; retirez votre marmite & la laissez reposer.

Prenez ensuite des carotes que vous coupez en deux avec des panais & des oignons entiers ; mettez le tout dans une casserole avec un bon morceau de beurre sur un fourneau ; couvrez la casserole & la remuez de tems en tems. Quand vos racines auront pris belle couleur , mouillez-les de votre bouillon de pois ; mettez-les ensuite dans une marmite avec leur bouillon , & achevez de remplir cette marmite du bouillon de pois ; faites-la bouillir tout doucement & l'affaïsonnez ; mettez-y un paquet de céleri , un de poireaux , un de racines de persil , une mignonette : si vous avez des carcasses de poissons vous pouvez les empoter avec le reste. Toutes sortes de poissons sont bons pour ce mitonnage , pourvu qu'ils ne sentent point la bourbe.

Ce bouillon est bon pour toutes sortes de potages maigres , & pour mouiller toutes sortes de coulis maigres & potages aux herbes , aux oignons , aux choux , & aux lentilles & aux

**navets.** Le bouillon des oies ne se peut faire autrement la différence seule des coulis en fait la distinction.

**MITONNER**, *Panis offas in jure madefacere & macerare.* Laisser bouillir un potage sur un réchaud plein de feu ou sur un fourneau, jusqu'à ce que le pain soit entièrement imbibé de bouillon, & comme en bouillie.

On laisse toujours mitonner une soupe avant de la servir, non qu'elle en soit plus saine, mais elle en est plus agréable au goût: Quand une soupe a mitonné, s'il n'y a pas assez de bouillon, on y en remet de nouveau. Cependant quelques uns aiment mieux une soupe bien mitonnée & comme sèche, taillée avec des croûtes rôties.

Il y a encore quelques ragoûts qu'on laisse mitonner dans leur sausse en cuisant pour leur donner plus de relief & un goût plus exquis.

**MOELE**, *Medulla.* Cette partie des animaux est comme la graisse, d'une substance insipide, difficile à digérer, propre à produire un suc grossier & épais, à exciter des nausées & à abattre l'appétit. On fait usage de la moëlle de quelques animaux dans les cuisines.

*Moëlle de Bœuf.*

On s'en sert dans les farces, dans les petits pâtés, dans les tourtes à la moëlle. On s'en sert à nourrir des cardons & autres légumes; on en fait un très-grand usage, cependant elle ne peut que rendre indigestes & pesans sur l'estomac les mets dans lesquels on la fait entrer.

*Moëlle de Veau & de Mouton.*

On emploie une espèce de moëlle connue sous le nom d'amourettes, que l'on trouve dans les reins de ces animaux quand on les fend.

Voyez au mot *Amourettes*, la maniere de l'apprêter.

**MONTANS.** On se sert des montans de cardes & des montans de laitues romaines; on les apprête de la même maniere.

*Montans de laitues romaines avec une essence.*

Prenez ce que vous voudrez de laitues romaines montées, épluchez-bien les montans; gouttez s'ils ne sont point trop amers; faites-les cuire dans un blanc de farine, graisse de bœuf, du bouillon, une tranche de citron, ou verjus & sel. Quand ils sont cuits, dégraissez-les, mettez-les dans une bonne essence, donnez-leur quelques bouillons pour leur faire prendre du goût, & servez pour Entremets ou pour garnir quelques Entrées.

*Montans de cardes au jus.*

Epluchez bien vos montans, faites-les cuire à demi dans une eau blanche que vous faites avec de l'eau, de la farine, du beurre & du sel. Quand ils sont à demi-cuits, retirez-les & les mettez égoutter; mettez-les ensuite dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon; laissez-les mitonner à petit feu pendant une heure. Avant de servir poussez-les un moment sur un fourneau, en y mettant gros comme une noix de bon beurre manié de farine & remuant toujours. Donnez à votre ragoût une petite pointe de vinaigre, & servez chaudement pour Entremets.

On apprête de même les montans de laitues romaines.

**MORUE**, ou Moluë, ainsi appelée du nom des Isles où elle vient. C'est un grand poisson nommé en Latin *Maris Lucius*, en François Merluë, Merluche ou brochet de mer, qui a le dessus

du corps d'un gris cendré ; parsemé de plusieurs taches noires , avec des lignes tout le long du dos , le ventre blanc , la bouche armée de dents crenelées en forme de scie , & les yeux d'un jaune doré.

Ce poisson se mange frais ou sec ; on l'appelle Molué quand il est frais , & il retient le nom de Merluche quand il a été séché.

La moruë est pour ainsi dire le bœuf des jours maigres ; & c'est un fort bon manger , quand elle n'a pas été salée. Quand elle a été salée ; le sel marin a fixé & appesanti les parties les plus volatiles & les plus propres à exciter une saveur agréable , & outre cela s'étant introduit dans les pores de cette même chair , il l'a rendue plus solide , plus dure & plus compacte , & conséquemment plus difficile à digérer. La meilleure est celle de Terre-Neuve. Elle s'apprête de plusieurs façons ; mais la manière la plus saine est celle dont les Cuisiniers l'accrochent le plus communément , lorsqu'ils la font cuire dans une chaudière avec de l'eau , & qu'après l'avoir écumée , ils l'ôtent de dessus le feu , & la couvrent de quelque linge pour l'attendrir ; puis l'essuient , & y font une sausse , avec du beurre seulement ; & un peu de persil par dessus.

La moruë est encore fort saine au demi court-bouillon , apprêtée avec du beurre bien frais ; mais pour la moruë en ragoût , la moruë frite , ou rôtie , ce n'est pas ce que doivent chercher ceux qui consultent plus leur santé que leur goût.

La merluë , ou merluche , c'est-à-dire la moruë sèche n'est plus d'un si bon goût , elle est plus solide , plus dure & plus compacte ; ainsi elle ne convient qu'à de forts estomacs. Cependant quand elle a été bien battue , & qu'elle est bien apprêtée ; soit à l'huile , soit au beurre , elle

## 325 MOR. MOR.

ne laisse pas que d'être presque aussi bonne que la moruë fraîche.

*Moruë en ragoût.*

Taillez votre moruë & la faites cuire avec eau, sel & poivre, laurier, vinaigre, citron vert; étant cuite passez-la au roux, avec farine frite, champignons, un bouillon de purée, ou de lentilles, persil & ciboules en paquet. Laissez cuire le tout; étant cuit & la sausse bien liée, servez chaudement.

*Moruë fraîche ou cabillot. au court-bouillon.*

Faites cuire votre moruë dans un court-bouillon blanc, fait dans une casserole, avec une bonne poignée de sel, une pinte d'eau, ail, racines, oignons, toutes sortes de fines herbes, persil, ciboules, girofle. Ce court-bouillon doit être fait à petit feu pendant une demi-heure, quand il est tiré au clair, passé au tamis, on met deux fois autant de lait dans cette saumure, & on fait cuire dedans la moruë fraîche à très-petit feu, & on la sert dans le même goût, & la même sausse, ou le même ragoût, tant en gras qu'en maigre.

*Moruë fraîche en Dauphin, ou ragoût de laitances de carpe & pointes d'aperges.*

Prenée une moruë bien fraîche, étant écaillée & vidée; ciselez-la, & l'essuyez; faites-la mariner pendant deux heures, avec huile fine, sel, poivre, persil, ciboules entières, une gouffe d'ail, une feuille de laurier.

Prenez ensuite une brochette de fer, passez-la dans la moruë fraîche, en commençant, par les yeux, le milieu du corps, & finissant par la queue, on lui fait prendre la figure d'un Dauphin.

Mettez-

Mettez-la sur une tourtière & l'arrosée de sa marinade. Faites-la cuire au four ; quand elle est cuite , retirez le hatelet , & la dressez sur le plat que vous devez servir. Servez dessus le ragoût fait de cette façon.

Prenez trois laitances de carpes , faites-les bouillir un moment dans l'eau , ainsi que des pointes d'asperges. Mettez le tout dans une casserole avec un bon morceau de beurre , des champignons , un bouquet de persil , & de ciboules. Passez-le par le feu , & y mettez une pincée de farine ; mouillez avec un verre de vin blanc , & de bon bouillon maigre.

Quand le ragoût est cuit , la sauce réduite & assaisonnée de bon goût , mêlez-y une liaison de trois jaunes d'œufs & de la crème ; faites lier la sauce sur le feu , & la servez dessus la moruë. Pour le mieux , on ne met les pointes d'asperges , que quand le ragoût est presque fini.

*Moruë fraîche à la sauce blanche.*

Ecaillez & lavez votre moruë , faites bouillir de l'eau ; mettez-y du sel & du vinaigre , ensuite le cabillau ; faites-le cuire , & l'écumez. Quand il est cuit , mettez-le égoutter , & le dressez dans le plat que vous voulez servir. Servez dessus une sauce blanche aux capres & anchois , ou du beurre fin , que vous faites fondre : ou vous le servez dessus ou dans une saucière. On peut encore servir cette moruë fraîche avec plusieurs sortes de sauces liées de différentes façons.

*Moruë fraîche à la Bechamel.*

Prenez un morceau de cabillau , faites-le cuire avec de l'eau , du sel & du vinaigre , comme le précédent. Quand il est cuit mettez le égoutter , & le levez par feuillets ; mettez dans une casserole deux cuillerées de réduction , un

## 354 MOR; MOR.

bouquet de persil, ciboules, trois clous de girofle, une petite pointe d'ail, une chopine de crème; faites bouillir cette sausse pendant une demi-heure, en la tournant toujours; passez la sausse au tamis, faites-la réduire, mettez dedans les feuillets de cabillau, pour les faire chauffer sans qu'ils bouillent; goûtez si la sausse est de bon goût & servez.

*Moruë fraîche aux huitres à la Hollandoise.*

Prenez une hure de moruë fraîche, vuidez-la, & la lavez, & après l'avoir ficelée faites-la cuire avec de l'eau & du sel, un peu de vinaigre, quelques oignons en tranches, persil, ciboules; prenez des huitres & les faites blanchir dans leur eau; mêlez-les dans de l'eau fraîche, & les faites ensuite égoutter sur un tamis; passez l'eau des huitres dans un tamis; mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, une pincée de farine, un filet de vinaigre, du gros poivre, muscade. Mouillez avec de l'eau des huitres; faites lier la sausse sur le feu, mettez-y ensuite les huitres avec deux anchois hachés. Goûtez si la sausse est de bon goût, & la servée autour de la hure du cabillau, ou moruë fraîche.

*Moruë fraîche pannée au four.*

Coupez en plusieurs morceaux votre moruë; faites-les mariner avec du beurre que vous faites fondre, sel, gros poivre, persil, ciboules, échalotes, ail, le tout haché; thim, laurier, basilic en poudre, le jus de deux citrons; faites-les mariner une heure. Prenez ensuite le plat que vous devez servir, arrangez dessus les morceaux de moruë fraîche, avec tout leur assaisonnement; pannez-les de mie de pain, faites-les cuire au four, ou sous un couvercle de tourtiere. Quand ils sont cuits,

& de belle couleur, vous les servez, les bords du plat bien nettoyés.

*Morue frite.*

Faites-la cuire en eau chaude, écumez-la bien; étant cuite laissez-la égoutter, farinez-la ensuite, & la faites frire en beurre affiné, puis servez-la, poudrée de sel, avec jus d'orange, & poivre blanc pour sausse.

*Autre façon de morue frite.*

Prenez deux entre-deux de morue ou crête; faites-la cuire, enlevez tous les filets, farinez-les & les faites frire dans de l'huile, & garnissez de persil frit. On peut au lieu de les fariner les tremper dans une pâte à frire, qu'on fait avec de la farine, une cuillerée d'huile, sel & vin blanc; on délaye bien cette pâte, on trempe dedans les filets de morue cuits, & on les sert de belle couleur.

*Morue à la sausse-Robert.*

Faites frite votre morue, comme ci-dessus; faites une sausse-robert de la manière suivante. Prenez des bignons, coupez-les en dés, passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; étant roux poudrez-les d'un peu de farine, & mouillez-les d'un bouillon de poisson, & les laissez mitonner à petit feu. Etant cuits mettez votre morue frite mitonner dans la sausse-robert. Voyez si la sausse est de bon goût. Si elle n'est pas assez liée, mettez-y un peu de coulis. Ajoutez à cette sausse-robert un peu de moutarde & de vinaigre; dressez votre morue dans le plat, vuidez votre sausse-robert par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Si on ne veut pas faire mitonner la sausse, on la met au fond d'un plat, on arrange les filets, ou la queue de morue par-dessus, & l'on sert pour Hors-d'œuvres, ou Entrée.

On sert encore ces queues de moruë, ou ces filets frits avec un ragoût de concombre, ou de chicorée; on passe ce ragoût de concombre de même que celui en gras. Au lieu de le mouiller de jus, on le mouille de bouillon de poisson. Le ragoût de chicorée se fait de même.

*Moruë à la crème au four.*

Levez votre moruë par filets, après l'avoir fait cuire comme à l'ordinaire. Faites une sauffe blanche avec de la crème, & la liez de trois jaunes d'œufs, une pointe d'ail; mettez la moruë dedans, tournez-la dans la casserole, & la mettez dans le plat où vous voulez la servir, pour la panner par-dessus avec de la mie de pain; mettez-la au four, pour qu'elle prenne belle couleur, égouttez bien le beurre avant de la servir.

*Moruë en Stinkerque*

Foncez un plat avec de l'huile, de petits morceaux de beurre, persil, ciboules, une pointe d'ail, le tout haché, des petits morceaux de tranches de citron, des petits tas d'anchois hachés, poivre concassé; couvrez de moruë cuite; mettez par-dessus de tout ce qu'il y a dessous. Faites ainsi plusieurs lits; faites-la un peu bouillir sur le feu, couvrez de chapelure de pain; mettez au four pour que cela prenne une belle couleur, & égouttez-la bien de son beurre, avant que de la servir.

*Moruë au gain de verjus*

Faites cuire la moruë, & enlevez tous les filets; mettez-les dans une bonne sauffe faite avec du beurre, de la crème, de la farine du poivre; liez la sauffe & y mettez dedans les filets de moruë avec des grains de verjus que vous aurez fait blanchir; faites ensuite chauffer la moruë sans qu'elle bouille, & la servez.

*Moruë à la Gasconne.*

Prenez deux entre-deux de moruë bien blanche, que vous faites bouillir dans l'eau; écuméz-la, & la retirée pour la faire égoutter; mettez dans une casserole un morceau de beurre persil, ciboules, ail, échalotes, le tout haché; passez-les un moment sur le feu, ôtez ensuite la casserole de dessus le feu; mettez dedans la moruë en feuillets; n'y mettez point les peaux; mettez ensuite un demi verre d'huile, du gros poivre, le jus d'une orange; faites chauffer la moruë, en liant la sausse, & servez dans le moment de crainte que la sausse ne tourne.

*Moruë panachée.*

Prenez deux entre-deux de moruë bien blanche; écaillez-la & la faites cuire à l'eau; enlevez tous les filets; mettez dans une casserole un morceau de beurre, persil, ciboules, ail, échalottes, le tout haché, que vous passez un moment, mettez ensuite les filets de moruë; avec un morceau de beurre; capres, anchois, des cornichons, six jaunes d'œufs, le tout haché très-fin; faites chauffer la moruë, & la sautez sur le feu, pour que la sausse se lie. Ajoutez-y un peu de gros poivre, & servez.

*Moruë aux filets de racines.*

Prenez deux carotes & deux panais que vous coupez en filets; faites-les blanchir un moment, & les faites cuire dans du bon bouillon maigre. Quand les filets sont cuits & leur sausse tout-à-fait réduite, mettez des feuilles de moruë cuites dans de l'eau, avec les filets de racines; faites-les sauter un moment pour qu'ils se mêlent bien ensemble, dressez-les dans le plat que vous devez servir; mettez par dessus une sausse blanche avec de la moutarde. Mettez dans une casserole un morceau de beurre, une pincée de farine, une cuillerée

## 553. MOR. . MOR.

d'eau, du gros poivre, un peu de moutarde; faites lier la sauce sur le feu, & la servez dessus la moruë.

*Queuë de moruë en filets ou en casserole.*

Ecaillez une belle queuë de moruë, détachez-en la peau, & la faites descendre en bas; levez les filets, & remplissez les creux d'une farce de poisson, ou fines herbes, avec beurre & chapelure de pain. Remettez la peau par-dessus; l'ayant pannée proprement, faites-la cuire au four, de belle couleur, ou dans une tourtiere, feu dessus & dessous; faites -y un ragoût de champignons, ou de morilles, bien assaisonné, & cuit à propos, que vous jetez dessus en servant.

*Queuë de moruë frite.*

Faites-la cuire dans de l'eau chaude, sans qu'elle bouille, afin qu'elle demeure bien entiere, & après qu'on l'a laissée égoutter, on la farine, & on la frit en beurre affiné. Servez avec jus d'orange, & poivre blanc; garnissez cette queuë de crêtes de moruë empâtées, & frites.

*Autre maniere.*

Prenez une queue de moruë bien défilée, & laissez-la entiere, ou coupez-la par filets; essuyez-la bien, & la farinez. Faites-la frire avec du beurre affiné; qu'elle prenne une belle couleur, & la servez sèche, garnie de persil frit.

*Queuë de moruë farcie.*

Prenez la chair d'une carpe, & la moitié d'une anguille, avec un peu de persil, un peu de ciboule, quelques champignons; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices, un peu de pain trempé dans de la crème de lait, trois ou quatre jaunes d'œufs crus, le tout bien haché ensemble, & pilé dans le

**M**ortier, avec du beurre frais, selon la quantité qu'il y a de chair. Faites cuire une queue de morue, tirez-en les filets, gardez l'arête, & le bout de la queue qui y tient; faites un ragoût de champignons, truffes, que vous passez dans une casserole, avec un petit roux de beurre & de farine, & le mouillez d'un bouillon de poisson. Laissez mitonner, & dégraissez. Mettez-y quelques laitances de carpe, & les filets de morue. Achevez de lier la sauce d'un coulis d'écrevisses. Si le ragoût est de bon goût, laissez-le refroidir. De l'arête de morue faites-en une queue avec la farce; faites-y un bord autour de la hauteur de trois doigts, & y mettez votre ragoût; couvrez de la même farce. Trempez un couteau dans un œuf battu, pour arranger la farce & la rendre bien unie. Faites fondre un morceau de beurre frais; jetez-le dessus, pannez de mie de pain bien fine; mettez cuire, que cette queue farcie soit de belle couleur, & servez chaudement.

Si cette queue cuit dans une tourtière, il faut y mettre par-dessus de petites tranches de pain bien minces, afin de l'empêcher de s'attacher, pour qu'elle se glisse mieux dans un plat pour la servir.

*Queue de morue à la sainte menehould.*

Faites cuire une couple de queues de morue dans l'eau bouillante. Etant cuites, ôtez-en les filets, & laissez-les plus grandes que vous pourrez. Faites une sauce avec du beurre frais, une pincée de farine, du persil bachelé, quelques truffes, champignons hachés, quelques câpres, poivre, muscade, & de la crème douce, mettez vos filets de morue dedans; faites-les mitonner à petit feu sur un fourneau; si la sauce est de bon goût, & pas trop fallée,

laissez-la refroidir, mettez un hachis de carpe au fond d'un plat; garnissez le tour de votre plat de filets de moruë; pannez par-tout d'une mie de pain bien fine; mettez au four, que le tout prenne belle couleur, & servez chaudement pour Entrée, ou pour Entremets.

*Moruë au beurre noir.*

Votre moruë cuite, comme ci-dessus, servez-la au beurre noir, & perfil frit à la saussie aux capres & anchois.

*Tourte de moruë.*

Faites cuire deux queues de moruë dans de l'eau bouillante. Otez-en les filets; faites une saussie avec du beurre frais, un peu de farine, perfil, champignons, truffes hachés, & assaisonnez de poivre & de muscade; mettez-y de la crème de lait. Mettez les filets de moruë dans la saussie; faites mitonner le tout à petit feu, en le remuant de tems en tems. Il faut que le ragoût soit d'un bon goût. Laissez-le refroidir. Foncez une tourtiere, de la grandeur que vous voulez la faire, d'une abaisse de feuilletage, au fond mettez un hachis de carpe. Mettez ensuite les filets de moruë. Couvrez d'une autre abaisse de feuillage, & faites-le cuire au four. Etant cuit dressez dans un plat, & découvrez la tourte pour y jeter un ragoût de laitances de carpe dessus, ou bien un ragoût d'écrevisses ou de moules. Recouvrez la tourte & la servez pour Entrée.

On fait encore des beignets de moruë. Voyez *Beignets.*

*Merluche ou moruë sèche.*

Prenez de la moruë sèche; coupez-la par morceaux, & la faites tremper du soir au lendemain, faites-la cuire à grande eau. Prenez une casserole, & y mettez un bon morceau de

de beurre, de la ciboule, persil haché, poivre concassé. Tirez la moruë de l'eau, mettez-la sur cette sausse, avec oignons cuits dans la braise. Faites chauffer la moruë, & remuez la sausse, jusqu'à ce qu'elle soit liée. Etant liée & de bon goût, servez-la chaudement pour Entrée.

*Merluche à la sausse à la Gasconne.*

La merluche la plus blanche est estimée la meilleure. Avant que de la mettre tremper, battez-la bien par-tout avec un marteau pour l'attendrir; faites-la tremper plusieurs jours, en la changeant d'eau; faites-la cuire dans de l'eau de riviere; retirez-la & la mettez en morceaux par feuillets.

Ensuite mettez ces feuillets dans une casserole avec de l'huile fine, & autant de bon beurre, gros poivre, un peu d'ail & de sel; si elle est trop douce, mettez la casserole sur un fourneau, en la remuant sans cesse, jusqu'à ce que le beurre soit lié avec l'huile, & la mangez dans le moment, parce que cette sausse, à mesure qu'elle refroidit, se tourne.

*Merluche frite.*

Mettez-la deffaler, coupez-la par morceaux; faites-la cuire dans l'eau; étant cuite poudrez-la de farine, & la faites frire au beurre roux, & la servez pour Entremets.

On peut, si l'on veut, la manger à la sausse-robot, après qu'elle est cuite, ou bien avec de bon beurre, oignon coupé menu, poivre, sel, vinaigre, & la servez pour Entrée.

Nous n'ajouterons rien ici à ce que nous avons dit au commencement de cet article, sur les différens apprêts de la moruë, ou de la merluche; on a suffisamment exposé les différens apprêts qui les rendent l'une & l'autre plus ou moins saines.

MORILLE, *Fungus pumicosus*. Espèce de champignon printanier, gros comme une noix, oblong, pyramidal ou oval, tendre, ridé, poreux, caverneux ou percé de grands trous, de couleur blanchâtre ou jaunâtre, ou d'un blanc qui tire un peu sur le rougeâtre, quelquefois noirâtre. Il diffère du champignon ordinaire, en ce qu'il est naturellement percé de plusieurs grands trous, au lieu que le champignon ordinaire est feuilleté ou fistuleux.

La morille contient beaucoup d'huile, de phlegme & de sel volatil, peu de terre; elle croit dans les lieux herbeux, humides, dans les bois, au pied des arbres.

Les morilles sont délicieuses dans les sausses, elles fortifient, restaurent, & propres pour exciter l'appétit; l'usage fréquent qu'on en fait échauffe beaucoup, & rend les humeurs acres.

Elles conviennent dans un tems froid aux phlegmatiques & à ceux en général dont les humeurs sont grossières & peu en mouvement; mais les personnes d'un tempérament chaud & bilieux doivent s'en abstenir.

On doit choisir les morilles tendres, grosses comme une noix, ovales ou oblongues, d'une couleur jaunâtre ou blanchâtre, & percées de grands trous qui représentent des rayons de miel.

On fait un grand usage des morilles dans les ragoûts; on en fait aussi des plats particuliers pour Hors-d'œuvres d'Entremets.

*Morilles frites.*

Coupez vos morilles en longueur, faites-les bouillir avec un peu de bouillon à petit feu. Quand le bouillon sera consommé, farinez-les & les faites frire dans du sain-doux; faites une sausse avec le reste du bouillon assaisonné de

sel & de muscade, & la servez sous vos morilles avec un jus de mouton.

*Ragoût de Morilles.*

Coupez vos morilles en long, lavez-les bien dans plusieurs eaux; mettez-les égoutter & les passez dans une casserole avec un peu de lard fondu, un peu de persil haché & un bouquet; mouillez-les de moitié jus de veau & de moitié essence de jambon, & les laissez mitonner à petit feu. Avant de servir, liez-les d'un bon coulis, donnez un peu de pointe à votre ragoût; assaisonnez de sel & de poivre, & servez chaudement.

*Ragoût de Morilles à la crème en gras.*

Coupez vos morilles par moitié, lavez-les dans plusieurs eaux pour en ôter le gravier; mettez-les égoutter & les vuidez dans une casserole avec un peu de lard fondu & un bouquet; assaisonnez de sel & poivre, passez-les sur un fourneau, jetez-y tant soit peu de farine, mouillez-les de bouillon & les laissez mitonner à petit feu. Quand elles sont cuites, faites une liaison de deux jaunes d'œufs & de crème; mettez la casserole sur le fourneau & les liez avec cette liaison, & servez pour Entremets.

*Croûte aux Morilles.*

Le précédent ragoût fait comme on vient de le dire, mettez une croûte de pain bien sèche au fond d'un plat, le ragoût par-dessus, & servez de même pour Entremets.

*Ragoût de Morilles à la crème en maigre.*

Nettoyez-les comme on vient de le dire après les avoir coupées par moitié; mettez-les dans une casserole sur un fourneau avec un morceau de beurre, sel, poivre, un bouquet, un peu de persil haché. Après les avoir passées, mouillez-les d'un peu de bouillon de poisson, & les

H h ij

laissez mitonner à petit feu ; liez votre ragoût avec deux jaunes d'œufs & de la crème ; dressez-le dans un plat, & servez chaudement pour Entremets.

*Morilles farcies.*

Prenez des morilles les mieux faites qui ne soient pas trop grosses ; coupez le bout de la queue & les faites tremper dans l'eau pour en ôter le sable ; faites une petite farce avec un peu de blanc de volaille , un peu de jambon cuit , quelques champignons , persil & ciboules hachées , un peu de lard blanchi , de la graisse de bœuf , deux jaunes d'œufs crus , un peu de mie de pain trempée dans la crème , sel & poivre , le tout haché ensemble & pilé dans un mortier ; farcissez-en vos morilles du côté de la queue ; garnissez le fond d'une tourtière ou d'un plat d'argent de bardes de lard & de tranches de veau bien minces assaisonnées de sel , poivre , fines herbes , fines épices & oignons coupés par tranches ; arrangez-y vos morilles farcies avec même assaisonnement dessus que dessous ; couvrez-les de tranches de veau & de bardes de lard , & faites cuire au four ou bien sous un couvercle , feu dessus & dessous. Quand elles sont cuites , tirez-les , mettez les égoutter sur un plat ; mettez dans un autre plat une essence de jambon ; arrangez vos morilles dessus & servez chaudement pour Entremets.

*Morilles farcies d'une autre façon.*

Farcissez vos morilles en dedans d'une farce fine faite avec du blanc de volaille cuite. Quand elles sont farcies , unifiez les avec de l'œuf battu , & les saupoudrez de mie de pain ; foncez une casserole de veau & de jambon , mettez-y du lard fondu & un bouquet ; arrangez-y vos morilles , couvrez-les de bardes de lard & faites

cuire à très-petit feu à la braise. Quand elles sont cuites, retirez-les, essuiez-les de leur graisse : mettez du coulis dans la casserole où elles ont cuit, faites faire un bouillon pour dégraisser ; passez votre sausse au tamis, & servez dessus les morilles avec un jus de citron.

*Morilles à l'italienne.*

Après les avoir lavées dans sept ou huit eaux tièdes, égouttez-les bien ; faites-les cuire sur la cendre chaude avec persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, de bon beurre, une cuillerée d'huile, sel & poivre ; & quand elles sont cuites, servez dessous un croûton passé au beurre.

*Morilles au lard.*

Coupez vos morilles en deux, nettoyez-les comme les précédentes. Après les avoir bien égouttées, mettez les morilles dans du lard fondu, enficelez-les après dans des petites hatelettes ; pannez-les & les faites griller de belle couleur. Coupez du petit lard par tranches bien minces, arrangez-les dans une poêle l'une à côté de l'autre, faites-les frire & qu'elles soient croquantes ; arrangez-les ensuite dans un plat, vos morilles dessus, après les avoir tirées des hatelettes, & servez à sec.

*Pain aux Morilles.*

Prenez un pain bien rond & qui ne soit point ouvert ; faites une ouverture par-dessous, gardez le morceau, ôtez-en la mie le plus que vous pourrez ; remplissez le pain d'un hachis de perdrix ou autre ; refermez-le avec le morceau que vous en avez ôté, ficellez-le de peur qu'il ne tombe ; mettez-le ensuite tremper dans du lait & le faites frire dans du sain-doux, qu'il prenne belle couleur.

Cela fait, coupez vos morilles en deux ou en quatre, lavez-les dans plusieurs eaux ; passez

les dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet, sel & poivre ; mouillez-les de jus & les laissez mitonner à petit feu. Après les avoir dégraissées, liez-les d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *jambon*, la manière de le faire.) Mettez-y mitonner un moment votre pain ; dressez-le ensuite sur un plat, faites un cordon de vos morilles autour du pain, jetez le jus par-dessus, & servez chaudement pour Entremets.

*Potage de croûtes aux morilles en gras.*

Coupez les morilles par la moitié, lavez-les à plusieurs eaux ; quand elles sont bien égouttées, mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu. Quand elles sont passées, mouillez-les d'un peu de bouillon, mettez-y un bouquet, & les laissez mitonner à petit feu.

Mitonnez des croûtes, moitié bouillon & moitié jus de veau, & laissez attacher au fond du plat ; garnissez le plat d'une bordure de morilles, & jetez dessus le jus où elles ont cuit ; attendez un moment que les croûtes soient imbibées de ce jus, ensuite jetez sur les croûtes un coulis à la Reine. (Voyez au mot *Coulis*, la manière de le faire, ) & servez chaudement.

*Potage de croûtes aux Morilles en maigre.*

Faites un petit ragoût de morilles, comme on l'a dit, & les liez d'un coulis ; mitonnez des croûtes de bouillon de poisson ; laissez-les attacher au fond du plat, mettez par-dessus un petit pain farci, jetez-y votre ragoût de morilles, & servez chaudement.

*Tourte de Morilles.*

Faites un ragoût de morilles, comme on l'a dit ci-dessus ; dressez la tourte de pâte feuilletée, mettez votre ragoût dedans, couvrez d'une abaisse de même pâte, faites un cordon autour, dorez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire.

Quand elle est cuite , dressez-la dans un plat & servez chaudement.

**MORILLON.** Espece de raisin. On distingue le morillon hatif, le morillon meunier, le morillon noir & le morillon blanc. Le morillon hatif & noir est plus curieux que bon ; la peau en est fort dure. Le morillon appelle meunier, parce qu'il a les feuilles blanches & farineuses, meurit ensuite ; il vaut mieux que le précédent. Le morillon noir est le plus ordinaire ; il est doux, sucré & très-bon à manger : c'est celui avec lequel on fait le meilleur vin.

En Bourgogne on l'appelle Pineau, & à Orleans Auvernas. Il y a encore le morillon blanc qui est des meilleurs, tant à manger qu'à faire du vin ; c'est celui dont les vignobles sont ordinairement plantés. Pour les qualités, voyez *Raisin*.

**MORTADELLE**, *Crassifor fucanica*. Gros saucisson qui vient de Boulogne. Les mortadelles sont de fort haut goût : on y trouve les grains de poivre tout entiers ; quelques marchands les appellent mouftardelles.

Pour les qualités & les propriétés des mortadelles, voyez les articles *Saucisse* & *Saucisson*.

**MOUDON.** Espece de boudin : voici la maniere d'en faire. Prenez une fraise de veau bien blanche, faites-la dégorger dans de l'eau tiède ; faites-la cuire ensuite dans une demi-braise, & quand elle est cuite hachez-la ; mettez-la dans une casserole avec une pinte de sang de cochon, sel, épices, fines herbes, persil, ciboules, une échalote, une petite pointe d'ail ; prenez ensuite un gros boyau de bœuf bien nettoyé, & entonnez cela comme du boudin. Vous pouvez aussi en faire de petits boudins dans des boyaux de cochon ; vous les faites cuire dans une demi-braise, & les servez chauds. Vous pouvez faire

H h iv

## 368 MOU. MOU.

griller les petits pour garnir les gros qui ne seront pas grillés.

Vous pouvez encore servir dessous un ragoût de pieds de mouton au brun qui soit d'un bon goût & bien dégraissé, & servir pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

MOULE, *Musculus*. Petit poisson de la grosseur d'une feve enfermé dans une légère coquille où il se nourrit d'un peu d'eau. Cette coquille est bleue ou noire, un peu longue & composée de deux pièces qui s'ouvrent & se ferment au gré du poisson. Il y a des moules de mer & de rivière; ceux de mer sont meilleurs; ceux de rivière se digèrent difficilement, à cause d'un suc visqueux, gluant & insipide dont il est chargé.

Les moules de mer sont assez nourrissans & agréables au goût; ils s'apprentent de plusieurs manières. Ils sont fort sains accommodés avec le beurre frais, le persil, la ciboule & la chapelure de pain. On fait des potages de moules qui sont aussi fort sains, surtout pour les tempéramens chauds & bilieux. Il en est de même des tourtes.

*Ragoût de Moules en gras.*

Nettoyez proprement les moules, mettez-les dans une casserole & les faites ouvrir sur un fourneau. Quand elles sont ouvertes, retirez-les, ôtez-les de leurs coquilles, gardez-en l'eau; passez de petits champignons & quelques truffes coupées par tranches dans une casserole avec un peu de lard fondu & un bouquet, & assaisonnez de poivre. Quand elles sont passées, mouillez-les d'un jus de veau & les laissez mitonner à petit feu; dégraissez-les bien & les liez d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *jambon*, la manière de le faire.) Mettez-y alors les

moules avec un peu de leur eau; conservez-les sur des cendres chaudes sans les faire bouillir; dressez votre ragoût proprement dans un plat, & servez chaudement pour Entremets.

Ce ragoût sert pour les Entrées aux moules.

*Ragoût de Moules en maigre.*

Après avoir tiré les moules de leurs coquilles, comme on vient de le dire, passez quelques champignons dans une casserole avec un peu de beurre, & y mettez les moules avec un bouquet; faites leur faire sept ou huit tours sur le fourneau; mouillez-les de leur eau & de bouillon de poisson, moitié l'un, moitié l'autre; mettez-y un peu de persil haché & un peu de poivre, & les liez d'un coulis; dressez votre ragoût dans un plat, & servez chaudement pour Entremets.

Ce ragoût de moules sert pour des Entrées de moules en maigre.

*Moules à La Provençale.*

Lavez vos moules & les ratissez; après les avoir bien égouttées, mettez-les dans une casserole pour les faire ouvrir; ôtez ensuite la moitié des coquilles; mettez dans une casserole un demi-verre d'huile, persil, ciboules, champignons, truffes, une demi-gousse d'ail, le tout haché très-fin; passez les sur le feu & les mouillez avec un verre de vin de Champagne, une cuillerée de bouillon & la moitié de l'eau des moules; faites cuire cette sauce, quand elle est presque réduite, mettez-y les moules avec une cuillerée de coulis; faites-leur faire quelques bouillons, pressez-y un jus de citron, ajoutez un peu de gros poivre & de muscade rapée, & servez à courte sauce.

*Potage aux Moules.*

Nettoyez bien vos moules, & les lavez dans

## 370 MOU. MOU.

quatre ou cinq eaux; mettez-les ensuite 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, de bon beurre, un oignon piqué de clous de girofle, & les faites ainsi blanchir. Quand la coquille s'ouvre, elles sont assez blanchies.

Passez le bouillon dans une marmite à part; ôtez-les moules de leurs coquilles, & n'en laissez que pour garnir votre potage. Mettez les autres dans une petite marmite ou casserole à part, rien que la chair seulement; mettez-y aussi des champignons coupés par morceaux, des truffes en tranches, quelques laitances de carpes, un cul d'artichaut entier, & trois ou quatre autres coupés en quatre; ce cul d'artichaut entier vous servira pour mettre au milieu du potage; si vous n'y mettez pas un pain farci de hachis de carpe; passez tout ce ragoût avec de bon beurre & un peu de farine dans la casserole. Quand il est passé, mouillez-le du bouillon des moules, & faites cuire un peu; mettez-y 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, qu'il ne soit pas trop gras. Quand il est mitonné, garnissez-le des moules qui sont dans la coquille, & si vous avez un peu farci, vous en laisserez aussi pour mettre autour.

Le tout mitonné & le ragoût par-dessus, ayez un coulis blanc composé d'amandes, mie de pain, six ou huit jaunes d'œufs, le tout passé par l'étamine avec un peu du bouillon de vos moules; en servant arrosez votre potage avec ce blanc, & servez chaudement.

*Potage aux Moules d'une autre maniere.*

Vos moules bien nettoyyées & bien lavées , mettez-les dans une casserole sur un fourneau ; quand elles commencent à s'ouvrir, retirez-les, ôtez-les de leurs coquilles ; gardez-les plus belles dans une de leurs coquilles seulement pour garnir le potage ; passez les autres dans une casserole avec un peu de beurre frais , des champignons , quelques truffes coupées par tranches , une demi-douzaine de culs d'artichaux ; mouillez de bouillon de poisson , & faites mitonner à petit feu.

Faites un coulis avec une poignée d'amandes douces , une poignée de moules que vous gardez avant de les passer en ragoût , & quatre jaunes d'œufs ; pilez bien le tout ensemble dans un mortier , mettez deux ou trois cuillerées à pot de bouillon de poisson dans une casserole avec un peu de mie de pain , un peu de persil , une ciboule entiere , quelques champignons hachés ; faites mitonner à petit feu , délayez-y votre coulis qui est pilé ; prenez garde qu'il ne bouille ; passez-le dans une étamine , & le vuidez dans la casserole où est le ragoût de moules ; mettez-le sur des cendres chaudes pour le tenir chaudement. Faites mitonner des croûtes de bouillon de poisson , mettez au milieu de votre potage un pain farci d'un hachis de carpes, ou bien d'un ragoût de moules. (Voyez au mot *Carpe*, l'article *Hachis de Carpes*, ou bien ci-dessus l'article *Ragoût de Moules*.) Garnissez le bord du plat de votre potage des moules qui sont dans leurs coquilles que vous avez gardées ; mettez les six petits culs d'artichaux autour de votre pain ; vuidez votre coulis sur le potage , & servez chaudement.

*Tourte de Moules.*

Eplûchez bien vos moules & les lavez dans

## 372 MOU. MOU.

plusieurs eaux ; mettez-les ensuite dans une casserole sur un fourneau , & les remuez de tems en tems afin qu'elles s'ouvrent. Quand elles sont ouvertes , ôtez-les de dessus le feu , tirez-les de leurs coquilles & les mettez sur un plat.

Passez quelques champignons , truffes & mousserons dans une casserole avec un morceau de beurre , sel , poivre & un bouquet ; mettez-y ensuite les moules , mouillez-les d'un peu de bouillon de poisson & d'un peu de leur eau. Quand le ragoût est cuit , achevez de le lier d'un coulis de moules ; si la sauce du ragoût étoit longue , tirez-en dans une casserole & mettez refroidir le ragoût.

Faites une abaisse de feuilletage & en foncez une tourtiere. ( Voyez au mot *Pâte* , la manière de la faire. ) Mettez votre ragoût dans cette abaisse ; couvrez la tourte d'une abaisse de même pâte , faites une bordure autour , frottez-la d'un œuf battu , & la mettez cuire au four ou sous un couvercle. Prenez garde que la croûte ne cuise trop ; dressez votre tourte dans un plat , découvrez-la , faites chauffer le coulis que vous avez tiré du ragoût , mettez-le dedans , recouvrez-la & servez chaudement.

Nous ne dirons rien ici sur les qualités & les propriétés des moules différemment apprêtées : consultez ce qui en a été dit au commencement de cet article.

**MOUSSERON** , *Parvus boletus*. Espèce de champignon blanc qui vient au mois de Mai auprès de la mousse. Pour connoître les qualités & les propriétés des mousserons , voyez ce qu'on a dit des champignons & des morilles.

Les mousserons entrent comme les champignons dans plusieurs ragoûts , & leur donnent un

grand relief. On en fait aussi des plats particuliers.

*Mousserons en ragoût.*

Nettoyez, lavez & égouttez vos mousserons, passez-les ensuite dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet de fines herbes, sel & poivre; mouillez de jus de veau & les laissez mitonner à petit feu; dégraissez-les, liez-les d'un coulis de veau & de jambon, & servez chaudement votre ragoût pour Entremets. (Voyez au mot *jambon*, la manière de faire le coulis de veau & de jambon.)

*Croûtes aux Mousserons.*

Après avoir fait votre ragoût, comme on vient de le dire, mettez une croûte bien chapelée & bien sèche au fond d'un plat, jetez votre ragoût dessus, & servez chaudement aussi pour Entremets.

*Mousserons en ragoût à la crème.*

Vos mousserons bien lavés & bien nettoyés, passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet & un peu de persil haché; poudrez-les de tant soit peu de farine, mouillez d'un peu de bouillon, assaisonnez de sel & de poivre, & laissez mitonner; ajoutez-y deux cuillerées de coulis blanc; liez ce ragoût avec deux jaunes d'œuf & de la crème, & servez chaudement pour Entremets.

*Mousserons à la Provençale.*

Prenez des mousserons ce qu'il en faut pour faire un plat. Quand ils sont lavés & épluchés, mettez-les dans une casserole avec un demi-verre d'huile, un verre de vin de Champagne un bouquet de persil, ciboules, deux cuillerées de réduction, une cuillerée de coulis, une tranche de jambon, sel & gros poivre; faites cuire le tout ensemble. Quand votre ragoût est cuit, dégraissez-le, ôtez la tranche

## 374 M O U. M O U.

de jambon & le bouquet ; coupez de la mie de pain en petites pièces, que vous passez avec de l'huile, & que vous mettez égoutter sur un linge. Un moment avant de servir ; mettez-les dans le ragoût ; pressez-y un jus de citron, & servez chaudement pour Entremets,

*Ragoût de moufferons à la crème en maigre.*

Il se fait de la même manière que le ragoût de morilles à la crème en maigre. (Voyez cet article au mot *Morille*.)

*Tourte de Moufferons.*

Faites un ragoût de moufferons, comme on l'a dit ; foncez une tourtière d'une abaisse de pâte feuilletée. (Voyez au mot *Pâte*, la manière de le faire.) Mettez-y votre ragoût ; couvrez d'une autre abaisse de même pâte ; faites un cordon autour ; dorez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire : quand elle est cuite, servez chaudement.

*Pain aux moufferons.*

Prenez un pain bien rond, & qui ne soit point ouvert ; faites une ouverture par-dessous, & gardez le morceau ; ôtez par-là toute la mie ; remplissez ensuite le pain d'un hachis de perdrix, ou autres ; bouchez-le avec le même morceau ; ficellez-le, de peur qu'il ne tombe ; faites-le tremper dans du lait, & ensuite frire dans du sain-doux ; qu'il prenne belle couleur.

Prenez une poignée de moufferons ; mettez-les mitonner dans une casserole, avec de l'essence de jambon. Quand ils sont cuits, liez-les d'un coulis de veau & de jambon ; mettez votre pain mitonner un moment dans le ragoût. Dressez-le ensuite dans un plat, après en avoir ôté la ficelle ; jetez le ragoût par-dessus & servez chaudement pour Entremets.

*Autres croûtes aux moufferons.*

Pour faire des croûtes aux moufferons, pre-

Prenez un pain chapelé ; coupez-en les croûtes de la grandeur d'un écu ; mettez-les tremper dans du lait ; faites-les frire ensuite , qu'elles prennent belle couleur ; laissez-les égoutter ; arrangez-les dans un plat ; jetez le ragoût par-dessus & servez chaudement aussi pour Entremets.

*Potage de croûtes aux mousserons en gras.*

Passiez des mousserons dans une casserole avec un peu de lard fondu ; mouillez-les de jus de veau , & les laissez mitonner. Quand ils sont cuits dégraissez-les , & les liez d'un coulis de perdrix roux. ( Voyez au mot perdrix , la maniere de faire ce coulis. )

Mitonnez des croûtes , moitié jus de veau & moitié bouillon , & les laissez attacher au fond ; mettez-y votre ragoût & le coulis clair par-dessus : qu'il y en ait assez pour mouiller les croûtes ; & servez chaudement.

*Potage de croûtes aux mousserons , en maigre.*

Faites un petit ragoût de mousserons en maigre , que vous lierez d'un coulis ; mitonnez des croûtes dans du bouillon de poisson ; laissez-les attacher au fond du plat ; mettez au milieu un petit pain farci de hachis de carpes ou autre ; jetez le ragoût par-dessus & servez chaudement.

On fait aussi de la poudre de mousserons , très-bonne pour réhausser les ragoûts , au défaut de mousserons. Pour cela , prenez une demi-livre de champignons , autant de morilles , pareille quantité de truffes , & une livre de mousserons ; épluchez bien le tout , & le faites sécher au soleil ou dans le four , quand le pain est tiré. Pilez le tout ensemble dans un mortier & le passez ensuite au tamis. Enfermez cette poudre

## 376 MOU. M O U.

dans une boîte, pour vous en servir au besoin dans les ragoûts.

On peut faire cette poudre avec des mouffersons tous seuls.

MOUT, *Mustum*, vin doux qui n'a pas encore bouilli. Voyez l'article *Vin*.

On employe le mout pour faire du cotignac. Voyez l'article *Cotignac*.

On prend aussi du mout pour faire du vin doux. Voyez l'article vin doux, au mot *Vin*.

MOUTARDE, *Sinapi*. Sa filique est pleine de graines fort âcres, rondelettes, chaudes, & piquantes au goût, & se termine en cornes, fougueuses pleines de ces semences.

On fait avec la graine de moutarde une fausse appelée fausse à la moutarde; qui est fort saine qui provoque l'appétit, qui fortifie & aide la digestion.

Cette fausse se fait avec la graine de moutarde broyée, & du vinaigre; en Italie on se sert de vin, d'où vient le nom de moutarde par contraction, *Mustum ardens*.

La moutarde ordinaire est une pâte liquide, âcre & piquante, composée de graines de moutarde & de vinaigre. Ce mélange fait un assaisonnement fort propre pour exciter l'appétit, & pour dissiper les humidités superflues. Il convient à ceux dont l'estomac & les intestins sont embarrassés, de viscosités, à ceux qui ont le cerveau trop chargé, à ceux qui sont sujets aux fluxions & aux catharrées: mais pour les personnes d'un tempérament chaud, sec & bilieux, elles n'en doivent attendre que de mauvais effets, comme il est aisé d'en juger par la qualité du sel, qui contient la graine de moutarde, qui est si âcre, qu'un peu de moutarde appliquée  
sur

sur quelques parties du corps y excite des vessies & des pustules.

Les jeunes gens pour l'ordinaire , doivent fuir la moutarde : mais elle est bonne aux vieillards , à cause des humidités de l'âge.

On ne prétend point parler ici de la moutarde que l'on prépare avec le vin doux , ou dans laquelle on mêle le vin cuit , & le sucre. On l'adoucit par-là ; mais on la dépouille en même tems de sa principale vertu , & on la rend très-bilieuse. Ainsi la moutarde de *Dijon*, quoique la plus agréable au goût , doit être regardée comme la moindre de toutes , par ce que le mout qu'on y employe , embarrasse par ses parties sulfureuse , les sels de la semence de moutarde.

MOUTARDIER , *Autabulum in quo sinapè asservatur*, ustensile de table, petit vase d'argent , de fayence , ou autre matiere dans lequel on sert de la moutarde.

MOUTON , *Vervex*. Quand l'agneau est parvenu à une certaine grandeur , on le châtre & on l'appelle alors *Mouton*. Si on ne le châtroit point , on le nommeroit *Belier*.

On doit choisir la chair & les autres parties d'un mouton , qui soit jeune , médiocrement gras , tendre , qui ait été nourri de bons alimens & élevé dans un air pur & sec. Les plus estimés sont ceux qui viennent de Normandie , communément appellés moutons de Prés-salés , des Ardennes , du Berry & de Beauvais.

Le mouton nourrit beaucoup & fournit un bon aliment , & il se digère facilement. Il contient en toutes ses parties beaucoup d'huile & de sel volatil. Il convient en tous tems & à toutes sortes d'âges & de tempéramens.

Comme la chair du mouton est tendre , tempérée , chargée de beaucoup de parties hui-

## 378 M O U. M O U.

leuses, balsamiques, & de beaucoup de sels volatils, elle est très-propre à produire les bons effets que nous lui avons attribués.

Toutes les parties du mouton s'apprenent de différentes manières.

*Hachis de mouton.*

Faites cuire un Gigot à la broche; quand il est froid, prenez-en le meilleur, & le hachez bien. Faites suer & attacher une tranche de jambon; mouillez de coulis, & d'un peu de bouillon; & faites cuire une demi-heure. Tirez ensuite la tranche de jambon, & y mettez votre viande hachée; faites-la chauffer seulement, sans bouillir; assaisonnez-la de bon goût; dressez votre hachis sur un plat, & mettez dessus des œufs frais pochés à l'eau; & garnissez de croûtons frits autour.

Vous pouvez aussi le servir sans œufs & sans croûtons.

*Haricot de mouton.*

Coupez un carré en côtelettes épaisses; faites-les cuire dans une bonne braïse avec du bouillon, des bardes de lard, un bouquet, quelques navets, sel, & poivre. Tournez des navets en amandes; faites-les frire dans du sain-doux, ne les faites point trop colorer; mettez-les égoutter, & les faites cuire dans du bouillon. Quand ils sont cuits, égouttez le bouillon; mouillez-les de coulis, faites faire quelques bouillons au ragoût; tirez les côtelettes de leur braïse, égouttez-les de leur graisse; dressez-les dans un plat, le ragoût de navets par-dessus, & servez chaudement.

*Pain de mouton aux cardes.*

Prenez une éclanche mortifiée; levez-la par filets, ôtez-en les filandres & tout ce qui est dur. Passez les filets dans une casserole, avec beurre,

persil, ciboules, champignons & ris de veau; hachez bien le tout ensemble; prenez aussi de la tétine de veau, graisse de bœuf & lard blanchi; faites de tout cela une farce, avec cinq ou six jaunes d'œufs pour liaison. Pilez le tout, & l'assaisonnez légèrement.

Prenez aussi des tranches de bœuf, un peu plus grandes que la main, bien applaties; mettez sur chacune un peu de farce. Repliez la tranche pour envelopper la farce, & lui donnez la forme d'un petit pain; ayez autant de tranches que vous voulez faire de petits pains. Unissez-les avec la main trempée dans de l'œuf battu; foncez une casserole de tranches de bœuf, bardes de lard, bon assaisonnement, & faites cuire à la braîse. Quand vos pains sont cuits; égouttez-les bien de leur graisse, & les servez avec un ragoût de cardes. (Voyez au mot *Carde*, la manière de faire ce ragoût.)

Quant aux apprêts des différentes parties du mouton, on les trouvera sous les noms particuliers.

*Collet de Mouton de plusieurs façons*

Collet de Mouton à l'Angloise, voyez *Collet*.

Collet de Mouton aux navets, voyez *Collet*.

Collet de Mouton à la fausse hachée, voyez *Collet*.

*Carré de Mouton de plusieurs façons.*

Carré de Mouton à la chicorée; voyez *Carré*.

Carré de Mouton à la Chirac, voyez *Carré*.

Carré de Mouton à l'angloise aux lentilles, voyez *Carré*.

*Côtelettes de Mouton de plusieurs façons.*

Côtelettes de Mouton aux concombres, voyez *Côtelettes*.

## 380 M O U. M O U.

Côtelettes de Mouton au jambon, voyez *Côtelettes*.

Côtelettes de Mouton aux oignons en Crepine, voyez *Côtelette*.

Côtelette de Mouton à la purée de navets, voyez *Côtelettes*.

Côtelette de Mouton en Robe de Chambre, voyez *Côtelettes*.

Côtelettes de mouton au Basilic, voyez *Côtelettes*.

*Filets de Mouton de plusieurs façons.*

Filets de Mouton aux concombres farcies, voyez *Filets*.

Filets de Mouton mincés aux Concombres, voyez *Filets*.

Filets de Mouton en Brefolle, voyez *Filets*.

Filets de Mouton en Paupiettes, voyez *Filets*.

Filets de Mouton en Profiterolle, voyez *Filets*.

Terrine de filets de mouton aux concombres, voyez *Filets*.

Terrine de Filets de Mouton à la braise, avec une sauffe hachée, voyez *Filets*.

*Noix de Mouton.*

Noix de Mouton de plusieurs façons, voyez *Noix*.

Noix de Mouton glacées aux laitues, voyez *Noix*.

*Gigot de Mouton de plusieurs façons.*

Gigot de Mouton à l'Angloise, voyez *Gigot*.

Gigot de Mouton aux Choux-Fleurs, voyez *Gigot*.

Gigot de Mouton aux Choux-Fleurs glacées de Parmesan, voyez *Gigot*.

Gigot de Mouton à la persillade, voyez *Gigot*.

- Gigot de Mouton aux Cornichons, voyez  
*Gigot.*  
 Gigot de Mouton à l'eau de plusieurs façons,  
 voyez *Gigot.*  
 Gigot de Mouton dans son jus, voyez *Gigot.*  
 Gigot de Mouton aux racines & aux choux,  
 voyez *Gigot.*  
 Gigot de Mouton aux légumes glacées, voyez  
*Gigot.*  
 Gigot de Mouton de cent feuilles, voyez  
*Gigot.*  
 Gigot de Mouton piqué de truffes à la broche,  
 voyez *Gigot.*  
 Gigot Panaché, voyez *Gigot.*  
 Gigot à la Périgord, voyez *Gigot.*  
 Gigot à l'Italienne, voyez *Gigot.*  
 Gigot à la Régence, voyez *Gigot.*  
 Gigot à la Royale, voyez *Gigot.*  
 Gigot à la Provençale, voyez *Gigot.*  
 Gigot à la Mailli, voyez *Gigot.*  
 Gigot à la Sultane, voyez, *Gigot.*  
 Gigot à la Fleur, voyez *Gigot.*  
*Eclanche de Mouton de plusieurs façons.*  
 Eclanche de Mouton farcie, voyez *Eclanche.*  
 Eclanche de Mouton à la Royale, voyez  
*Eclanche.*  
 De plusieurs façons *ibid.*  
 Eclanche de Mouton à la chicorée, voyez  
*Eclanche.*  
 Eclanche de Mouton aux concombres, *ibid.*  
 Eclanche de Mouton piquée à la Dauphine,  
 voyez *Eclanche.*  
 Eclanche de Mouton rotlée, voyez *Eclanche.*  
*Epaule de Mouton de plusieurs façons:*  
 Epaule de Mouton en Grenadin, voyez  
*Epaule.*  
 Epaule de Mouton en filets couverts, voyez  
*Epaule.*

## 382 M O U. M O U.

Epaule de Mouton à la Comminge, voyez *Epaule*.

Epaule de Mouton à l'eau, voyez *Epaule*.

Epaule de Mouton en pain avec une essence, voyez *Epaule*.

Epaule de Mouton à la Rouffie, voyez *Epaule*.

Epaulé de Mouton en Ballon, voyez *Epaule*.

Epaule de Mouton en Croutade, voyez *Epaule*.

*Queuë de Mouton de plusieurs façons.*

Queuë de Mouton au parmesan, voyez *Queuë*.

Queuës de Mouton au ris, voyez *Queuë*.

Queuës de Mouton frites, voyez *Queuë*.

Queuës de Mouton à la sainte Menchould, voyez *Queuë*.

Queuës de Mouton à l'oseille, voyez *Queuë*.

Terrine de Queuë de Mouton aux Marons, voyez *Queuë*.

Terrine de Queuës de Mouton au navets, voyez *Queuë*.

Terrine de Queuës des Mouton & de petit lard aux choux, voyez *Queuë*.

Terrine de Queuës de Mouton aux concombres, voyez *Queuë*.

*Langues de Mouton de plusieurs façons.*

Langues de Mouton à la Gasconne, voyez *Langue*.

Langues de Mouton à la poële, voyez *Langue*.

Langues de mouton en papillottés, voyez *Langue*.

Langues de Mouton en ragôût, voyez *Langue*.

Langues de Mouton à la Cuifinière, voyez *Langue*.

Langues de Mouton en hatelettes, voyez *Langue*.

Tourte de Langues de Mouton, voyez *Langue*.

*Pieds de Mouton de plusieurs façons.*

Pieds de Mouton farcis, voyez *Pied*.

Pieds de Mouton farcis au basilic, voyez *Pied*.

Pieds de Mouton farcis aux concombres, voyez *Pied*.

Pieds de Mouton à la ravigotte, voyez *Pied*.

Pieds de Mouton à la Sauffe-Robert, voyez *Pied*.

Roulades de Mouton en hatelettes, voyez *Roulade*.

Roulade de Mouton aux échalotes, voyez *Roulade*.

Quartier de Mouton en chevruail, voyez *Quartier*.

Ros de biff de Mouton, voyez *Ros de Biff*.

Rognons de Mouton, voyez *Rognons*.

Rognons de Mouton à l'échalote, voyez *Rognon*.

MURE, *Morum*, fruit oblong & composé d'un grand nombre de grains disposés circulairement, & remplis d'un suc de couleur rouge.

Les mûres rafraichissent, appaisent la soif & excitent l'appétit; mais elles chargent l'estomac, quand on les mangent après le repas.

Il y a deux sortes de mûres; sçavoir de blanches & de noires. On ne se sert point des blanches parmi les alimens. Pour les noires elles sont très en usage.

On doit les choisir grosses, bien nourries, très-mures, cueillies avant le lever du soleil, d'un goût doux & agréable, & qui n'aient point été gâtées par les approches de quelques petits animaux;

## 382 MOU. MUR.

Elles sont propres pour adoucir les acrés de la poitrine, elles ôtent la soif, elles donnent de l'appétit, & elles excitent le cracher.

Elles sont aussi venteuses, & on ne doit point en user quand on est sujet à la colique. Elles contiennent beaucoup d'huile de phlegme, & de sel essentiel.

Elles sont convenables dans les grandes chaleurs, aux jeunes gens bilieux & sanguins.

Les mûres sont remplies d'un suc doux & teignant une couleur de sang. Ce suc est pectoral & humectant, & il appaise les évacuations immodérées, causées par des humeurs acres, par ce qu'il contient beaucoup de parties huileuses, embarrassantes, & propres à produire ces bons effets.

*Mûres confites.*

Prenez de belles mûres un peu vertes; ôtez les queuees, & les faites confire comme les cerises. Voyez cet article au mot *Ceriser*.

*Autre façon.*

Faites cuire du sucre à petit perlé, trois livres pour quatre livres de fruit. Mettez vos mûres dedans; faites-les prendre un petit bouillon couvert, en remuant doucement le poëlon. Cela fait, titez vos mûres de dessus le feu; écumez-les bien; laissez-les reposer environ deux heures; remettez-les ensuite sur le feu pour faire prendre au syrop une cuisson au grand lissé.)

*Syrop de mûres.*

Prenez des mûres qui soient encore rouges; pressez-les; faites-les bouillir, & en titez le jus. Prenez une chopine de ce jus, passez-le à la chauffe pour le clarifier. Faites cuire à soufflé une livre de sucre sur deux livres de jus; faites bouillir le tout ensemble jusqu'à ce que le sucre en soit cuit au grand perlé. Quand le  
syrop

*Myrop* est froid, servez-le dans des phioles.

MUSC, liqueur d'un genre particulier qui se trouve dans une vessie ou capsule, situé près des aines, dans le ventre de l'animal qui le porte. Le musc fortifie le cœur & rétablit les forces abattues, & rarefie les humeurs grossières. Le fréquent usage du musc est capable d'enflammer le sang & les liqueurs.

Cette substance sulfureuse, chargée d'un sel âcre, volatil, est très-capable de mettre en mouvement celui de la bile, & par conséquent de causer beaucoup de désordre dans les corps où cette humeur domine.

MUSCADE, *Nux moschata*. C'est le fruit d'un arbre qui croit particulièrement à Banda, Ile des Indes orientales. Il est de la grosseur & de la figure d'une petite pêche, dont l'enveloppe extérieure est molle & pleine de suc comme celle de la noix; c'est sous cette enveloppe qu'est le macis fortement attaché à la coque dure & ligneuse qui contient le fruit que nous appelons muscade. Ce fruit est ovale, brun, tant soit peu ridé à l'extérieur, raboteux, blanchâtre, parsemé de veines rouges, d'une odeur & d'un goût aromatique très-agréable.

La meilleure muscade est ferme, pesante, & rend une substance oléagineuse, lorsqu'on la perce avec une épingle ou avec une aiguille.

Les muscades sont tant soit peu astringentes, stomachiques, céphaliques; elles aident la coction, corrigent l'haleine, soulagent dans la défaillance & la palpitation de cœur. Leurs vertus aromatiques qui consistent en un esprit éthéré pénètrent & fortifient les parties nobles.

Ce fruit, dit M. Andry, est le plus tempéré de tous les aromates, & un des plus stomachiques. Elle convient particulièrement avec le poisson étant rapée par-dessus, & elle en

## 386 MUS. MUS.

corrige singulièrement la crudité. Elle est bonne contre les débilités d'estomac & contre les diarrhées ; elle réjouit le cerveau, elle arrête le vomissement, elle corrige la mauvaise haleine, & elle est d'un grand secours contre les défaillances & les palpitations ; elle échauffe quand on en use avec excès.

On confit les muscades dans les liex où elles viennent, comme nous confisons ici les noix. Elles sont d'un grand usage pour ceux qui vont sur mer ; on en envoie par tout le monde, elles sont fort stomacales. On doit choisir les plus grosses & les plus nouvelles.

MUSCAT. Raisin excellent qu'on cultive dans les jardins & dans les vignes : il y en a de plusieurs sortes.

MUSCAT BLANC DE FRONTIGNAN. Il a la grappe longue, grosse & pressée de grains ; il est excellent à manger & à faire des confitures, de bon vin dans les pays chauds, & à mettre au four & au soleil.

MUSCAT BLANC DE PIEMONT. Il a la grappe plus longue, le grain moins serré & plus onctueux que le précédent.

MUSCAT DE RIVESALTES. Il a le grain plus petit, son suc est doux, agréable & des plus musqués ; il est sujet à couler : il est ainsi appelé du Bourg de Rivesaltes dans le Roussillon.

MUSCAT ROUGE. Il a le grain plus ferme que le précédent ; il lui faut beaucoup de soleil pour murir.

MUSCAT NOIR. Il est plus gros que le précédent, ses grains sont serrés, son goût est moins relevé ; il est cependant fort estimé, parce qu'il charge beaucoup, & qu'il est moins hatif.

MUSCAT VIOLET. Il est d'un noir plus

clair, & a la couleur violette ; ses grapes sont fort longues & garnies de grains qui sont gros, très-musqués & des meilleurs.

MUSCAT DE MALVOISIE ; autrement la Malvoisie musquée. C'est un très-bon raisin & bien musqué. Il est fort commun à Thurin, & n'est pas si bon dans les climats plus tempérés.

MUSCAT LONG ; autrement dit Passe Musqué d'Italie. Il est fort gros & très-musqué, excellent en confitures & à manger crud ; il a les grapes grosses & longues, il est rare & curieux.

MUSCAT LONG. Il est violet ; c'est un raisin fort rare.

MUSCAT DE JESU. Le grain en est gros & rond, des plus musqués & des plus rares.

Pour les propriétés & les qualités du muscat, voyez au mot *Raisin*.

## N

NAVET, *Napus*, *Rapa*. Cette racine est connue de tout le monde. Il y en a de deux especes ; l'une mâle & l'autre femelle, qui diffèrent peu l'une de l'autre. Ceux de l'espece mâle sont ordinairement plus ronds, plus larges que longs. Ceux de l'espece femelle sont oblongs & fort estimés. Les meilleurs sont ceux qui sont tendres, d'un bon goût & qui sont venus dans un terrain gras & humide.

Les navets se digèrent un peu difficilement ; sont venteux, & causent quelquefois des obstructions, parce que leur substance étant compacte & serrée, ils séjournent long-tems dans l'estomac avant d'y être dissous ; ils y fermentent & s'arrêtent aisément dans les passages

K k lj

## 388 NAV: NAV.

étroits où sont les petits canaux ; ils sont nour-  
rissans & amollissans à cause de leur suc hui-  
leux balsamique , propre à corriger les sels  
aigres des humeurs , & à réparer les pertes des  
parties solides.

Ils conviennent , dit M. Lemery , dans tous  
les tems , aux jeunes personnes d'une com-  
plexion bilieuse , & à celles dont les humeurs  
sont âcres & tennés , pourvu pourtant qu'elles  
aient l'estomac bon.

Le navet , dit M. Andry , abonde en un  
sel acide , qui tient le milieu entre le fixe & le  
volatil , & qui est assez doux. Cette racine n'a  
rien de mal-sain , pourvu qu'on n'en mange que  
médiocrement , sans quoi elle cause des coliques.

Les meilleurs navets pour l'usage des tables ,  
sont ceux de Vaugirard & de la plaine saint Denis.  
On les mange apprêtés de différentes ma-  
nieres. Quelques-uns les aiment frits ; mais ils  
sont plus-sains simplement bouillis dans l'eau ,  
& accommodés avec du beurre bien frais. Ils sont  
encore assez sains en potage , tant en gras qu'en  
maigre. Cependant de quelque maniere qu'on  
les apprête , ils ne laissent pas d'être fort fla-  
tueux. C'est le vice général des raves , parmi  
lesquelles on sçait que le navet doit être com-  
pris.

*Ragoût de navets.*

Coupez-les proprement ; faites-leur faire un  
bouillon dans de l'eau ; mettez-les après cuire  
avec du bouillon & du coulis & un bouquet de  
fines herbes. Quand ils sont cuits & assaisonnés  
de bon goût , dégraissez le ragoût.

Ce ragoût se sert avec de la viande cuite à la  
braise. Si on veut une façon plus simple ;  
quand la viande est à moitié cuite , on y met  
les navets pour faire cuire le tout ensemble ,  
on assaisonne & l'on dégraisse le ragoût.

*Potage aux navets en gras.*

Prenez des navets & les ratifiez, coupez-les en dés ou en long; farinez-les un peu, & les faites frire dans du sain-doux. Quand ils sont frits & de belle couleur, égouttez-les; mettez-les dans une petite marmite; mouillez-les de bon bouillon, & faites cuire. Mittonnez vos croûtes dans du bouillon. Le potage étant mitonné; garnissez-le de vos navets; jetez le jus de navets par-dessus, avec un jus de veau, & servez chaudement.

Si vous voulez servir le potage de navets lié; liez leur bouillon d'un coulis clair de veau & de jambon. Voyez au mot jambon, la maniere de faire ce coulis.

*Potage aux navets en maigre.*

Apprêtez vos navets comme on vient de le dire; faites-les frire dans du beurre affiné, après les avoir farinés. Quand ils ont belle couleur tirez-les & les mettez égoutter. Faites-les cuire ensuite dans du bouillon de poisson. Mittonnez des croûtes de bouillon de poisson. Arrangez vos navets sur le potage; jetez leur bouillon par-dessus & servez chaudement.

On fait des potages de canards & de macreuses aux navets. (Voyez au mot canard, & macreuse la maniere de les faire.

Il est inutile de dire ici la maniere d'apprêter les navets avec une sausse blanche. Rien n'est plus ordinaire. Quelques-uns y mêlent un peu de mourarde.

NEFLE, *Mespilum*, fruit que produit le Néflier, & qu'on cueille avant qu'il soit mur pour le faire murir sur la paille. Les néfles sont rafraichissantes, dessicatives & astringentes, d'un goût âcre, surtout quand elles ne sont pas mûres. Elles sont moins astringentes, moins nuisibles

K k iij

## 390 NEF. NOI.

à l'estomac & plus aisées à digérer quand elles ont atteint leur maturité.

On doit les choisir grosses, bien mures, d'une bonne chair, tendres & moelleuses, d'un goût doux & agréable.

Elles arrêtent le cours de ventre, elles fortifient l'estomac, & apaisent les vomissemens.

Les nêles prises avec excès ne se digèrent pas facilement, elles accablent l'estomac, & empêchent la coction des alimens.

Elles contiennent beaucoup d'huile, de sel acide terrestre, & de phlegme. Elles conviennent en hiver aux jeunes gens d'un tempérament bilieux & à ceux qui ont l'estomac foible, pourvû qu'on en use modérément.

*Compôte de Nêles.*

Choisissez de belles nêles bien mures & qui ne soient point moïses; ôtez-en les ailes; faites fondre de bon beutre frais à la poêle, un peu plus que roux; passez-y vos nêles, laissez-les-y bien bouïllir, & quand elles seront assez cuites mettez-y du vin-rouge, environ un demi-setier; faites bien bouïllir le tout, en sorte que cela fasse une espece de syrop; tirez-les ensuite & les servez poudrées de sucre.

NOISETTE, voyez *Aveline*.

NOIX, *Nux*. Les noix viennent à côté les unes des autres, au nombre de deux trois ou quatre, sur des pédicules courts. Elles sont couvertes d'une peau pleine de suc, épaisse & verte; cette peau couvre une coque dure & yuidée, qui se divise en deux parties & qui contient une amande de différens lobes blancs, d'un goût agréable & doux, & revêtuë d'une peau mince & amere. On les mange vertes ou sèches.

Les noix, surtout les sèches, sont de difficile digestion, elles nuisent à l'estomac, engendrent

de la bile, donnent des maux de tête, & sont malfaisantes dans la toux. Les estomacs froids les digèrent assez bien; elles se tournent en bile dans les estomacs chauds.

Les noix vertes sont plus agréables au goût & moins nuisibles; mais on en doit user sobrement.

On prétend que les noix mangées après le poisson, hâtent la digestion.

Les noix prises en alimens, sont contraires aux infections vénéneuses. C'est pourquoi tout le monde dans le tems de la peste, depuis la populace, jusqu'aux personnes les plus distinguées, tant à la Ville qu'à la Campagne, en font griller le matin & en prennent à jeun.

Les noix vertes cueillies en Mai ou Juin, avant que leurs coques soient dures, & confites dans du sucre, sont bonnes pour l'estomac.

Les meilleures noix sont celles qui ont la coquille longue, blanchâtre, aisées à rompre & dont le noyau n'est point adhérent.

Les noix ont une chair friable; mais compacte & ferrée, sur laquelle les levains de l'estomac ne font que glisser, ce qui les rend très-difficiles à digérer. Elles renferment outre cela continué M. Andry, un certain sel mordicant; mais modifié par les sulfres, lequel ainsi corrigé excite l'appétit, & fait que l'on mange souvent plus de ces sortes de fruits que l'on n'en devrait manger.

Ce même sel excite surtout à manger beaucoup de pain; dont il arrive qu'on nuit à sa santé, principalement quand cela arrive le soir; car s'il est toujours d'angereux de se remplir de pain, il l'est encore plus le soir que dans un autre tems, n'étant plus capable de causer ce sommeil accablant, ou la respiration embarrassée fait souffrir dans le repos même un véritable

supplice. C'est ce qu'on appelle Ephialte, ou Cauchemar.

Les noix sont assez nourrissantes quand on les digere bien ; mais leur substance résiste beaucoup à la digestion. Lorsqu'on en mange beaucoup, elles allument la bile & nuisent considérablement à la santé, principalement si elles sont sèches : car comme la chair de celles-ci est devenuë compacte, massive, & plus ferrée en ses parties, elle ne cède qu'avec peine à l'action du ferment de l'estomac.

*Moyen de conserver les noix fraîches.*

Les noix étant beaucoup plus mal-saines quand elles sont sèches, comme on vient de le dire, on ne sçauroit apporter trop de soin pour les conserver dans leur fraîcheur. On en vient aisément à bout en les cueillant dans le milieu de leur maturité & les enfermant ensuite sous le sable dans un lieu frais.

Si on ne s'est pas donné ce soin & qu'elles soient devenuës trop sèches, il faut les tremper toutes entières avec la coquille dans un peu d'eau & les y laisser quelques jours. Elles deviennent par ce moyen presque semblables à des noix fraîches ; quoiqu'elles n'aient pas si bon goût.

Les noix confites sont fort agréables & salutaires, elles fortifient l'estomac, elles donnent bonne bouche, elles corrigent les halaines puantes ; mais elles ne produisent pas les mauvais effets des autres noix, parce que le sucre a adouci & embarrassé leur sel âcre.

*Noix blanches liquides.*

Prenez de belles noix vertes & bien tendres, pelez-en le blanc en sorte qu'il n'y demeure point du tout de verd ; mettez-les à mesure dans l'eau fraîche ; faites-les ensuite bouillir à gros bouillons, jusqu'à ce que les piquans avec

une lardoire, ou avec une épingle, elles retombent toutes seules sans tenir à la lardoire ou à l'épingle. Tirez-les alors & les remettez dans de l'eau fraîche ; pressez-les par le milieu ; mettez-y du clou de girofle ou de la canelle coupée par petits morceaux ; ou même de l'écorce de citron confite.

Faites cuire du sucre à liffé, dans lequel vous jetterez vos noix ; faites-les bien bouillir ; laissez-les ensuite reposer pendant environ une demi-heure. Remettez-les après cela sur un grand feu, jusqu'à ce que le syrop en soit cuit à perlé ; empotez-les après & les servez.

Les noix sont fort blanches, si on y met de beau sucre. On peut si l'on veut, donner un petit goût d'ambre à cette confiture, & pour cela il faut y délayer un peu de ce parfum.

*Noix confites au sec.*

Après les avoir confites, comme on vient de le dire, laissez-les reposer à l'étuve pendant dix ou douze heures. Tirez-les ensuite de leur syrop ; laissez-les égoutter ; rangez-les sur des ardoises & les faites sécher d'un côté pour les retourner ensuite de l'autre. Quand elles sont bien séchées des deux côtés servez-les à l'ordinaire.

**NOURRITURE.** Nous avons déjà dit dans plus d'un endroit, pourquoi la nourriture est nécessaire à l'homme, & quelle est la plus convenable pour lui. Comme ces deux articles sont extrêmement importans, on rapportera toutes les fois que l'occasion s'en présentera, ce que les plus habiles Medecins ont écrit sur cette matière.

Les solides & les fluides du corps humain, dit M. Arbuthnot de la Société Royale de Londres, ont besoin d'une réparation continue. Les mouvemens qui se passent dans la machine animale exigent nécessairement la flo-

xibilité de ses parties solides, délicées, distinctes, & remplies de fluides convenables. Tout le corps n'est qu'un système de tuyaux, qui communiquent tous ensemble médiatement ou immédiatement : une pareille machine toujours en mouvement, doit souffrir des pertes continuelles dans les solides & les fluides qui le composent. Ils ont donc besoin les uns & les autres d'une réparation constante.

La quantité des solides est très-petite, comme il paroît par le Microscope. Ils sont entièrement nerveux & viennent du cerveau & de la moëlle épiniere, dont le volume paroît suffisant pour en former toute la trame. Réduits à un point dans leur origine ils sont tous formés de fluides, comme il paroît par la formation graduée du fœtus. Les solides & les fluides ne diffèrent que par leur degré de cohésion, dont l'augmentation suffit pour changer un fluide en solide.

La nutrition des solides s'exécute dans les plus petits vaisseaux, & dépend d'un degré convenable de mouvement & de ténacité dans le suc nourricier.

Les fluides le changent aisément en solides, & les solides en fluides réciproquement. Le blanc d'œuf fluide ressemblant à la sérosité du sang, & duquel tout animal est originaiement formé, se coagule & devient solide par une chaleur modérée, de même que les parties les plus solides des animaux se résolvent de nouveau en gelée.

La sérosité peut être atténuée de plus en plus par l'action des fibres, de même que le blanc d'œuf par incubation. Un fluide mu dans un canal flexible en allonge & en tire pour ainsi dire les côtés par son frottement. Ce canal constamment allongé & tiré par la même action devient toujours plus mince & plus grêle jusqu'à ce qu'enfin il diffère à peine du suc qui y circule. Les extrémités de pareils tuyaux cédant aisément à l'impulsion des fluides sont continuellement

Emportées avec eux & réparées en même tems par l'application du suc nourricier. Les interstices laissés dans l'étenduë des fibres vasculaires, par les particules qui s'en détachent par l'action des liquides font aussi remplis de nouveau par les particules de la limphe nourriciere ( de même que les vuides d'un rivage le font par la vase que le courant y jette ) qui s'y colent, s'y unissent, & s'y incorporent, au moyen du frottement continuë qui les y applique. C'est par cette mécanique, que tout le système des tuyaux & toute la machine se répare & se conserve.

Les tuyaux les plus récemment fermés de fluides, sont les plus flexibles & les plus aisés à s'allonger : ainsi, plus un animal est près de sa naissance, & plus il croit.

L'union, ou la cicatrice des bords d'une plaie, est due à cet allongement des fibres.

Il est aisé d'expliquer par cette doctrine la formation des parties les plus solides du corps. Lorsque les fluides se meuvent dans des petits vaisseaux qui en arrêtent le cours par le contact de leurs parois, leurs cavités s'évanouissent peu à peu, & les canaux deviennent enfin solides. Plusieurs de ces derniers unis orizontalement, forment une membrane. La membrane consolidée davantage, devient cartilage, & les cartilages se changent en os. Plus par conséquent un animal est près de son origine & plus il a de tuyaux ; & plus il avance en âge, moins il en a. Plusieurs de nos vaisseaux dégénèrent en ligamens ; les sutures mêmes du crâne s'abolissent par l'âge.

On peut tirer de la doctrine précédente plusieurs règles - pratiques pour le régime, suivant les différentes périodes de l'âge & l'état des solides.

Il est évident que la nourriture des enfans doit être extrêmement tenuë, & telle qu'elle étende les fibres sans les rompre. Cependant lorsque les solides sont trop lâches, ce qui est le cas des enfans rasilitiques, elle doit être légèrement astringente, même dans les jeunes personnes.

Il paroît par la même doctrine combien les alimens âcrimonieux doivent être préjudiciables dans les plaies, & les ulcères, parce que leur cure s'exécute par l'allongement des fibres, & celles-ci sont détruites par l'âcrimonia.

Les alimens doivent différer aussi, suivant l'état des solides dans les adultes. Quoiqu'une personne arrive à son parfait accroissement, à un certain âge, elle ne parvient peut-être jamais à son entière grosseur qu'au dernier période de la vie. La membrane adipeuse enveloppe presque toutes les parties du corps, de maniere qu'il n'y a presque aucune fibre à laquelle elles ne fournissent une graine. Cette membrane sépare un suc huileux appelé graisse, nécessaire à plusieurs usages de la vie. Lorsque les fibres sont lâches & la nourriture trop abondante, une partie de celle-ci se change en cette liqueur huileuse. Tout le poids du corps, outre les vaisseaux, les os & les muscles, n'est que graisse. Le changement des alimens en cette substance n'est point proprement nutrition; car celle-ci est la réparation des solides & des fluides, & la graisse à proprement parler n'est ni l'une ni l'autre.

La matiere de la nutrition est la plus subtile, & la nutrition la dernière & la plus parfaite des fonctions animales.

Pour l'exécuter, il faut comme on l'a vu un degré convenable de mouvement circulaire auquel la chaleur & les frotemens soient proportionnées. La seule chaleur égale à l'incu-

bation est propre pour la nutrition. Un degré de plus ou moins est insuffisant. Le suc nourricier lui-même ressemble au blanc d'œuf dans toutes ces qualités. Si la circulation est trop foible, les liqueurs acquièrent les mêmes qualités qu'elles feroient par un léger degré de chaleur sans mouvement; elles deviennent visqueuses, le mélange en est imparfait, & la personne dans cet état sujette à tous les accidens de la plétore: si elle est trop forte, les fluides tendent à la putréfaction, leurs parties les plus subtiles sont dissipées, & les solides détruits, au lieu d'être réparés. Les alimens sont sujets aussi aux mêmes accidens, suivant la trop grande force ou la trop grande foiblesse des puissances digestives; d'où l'on peut déduire les cas où l'exercice convient à la digestion, & les régles, pour en déterminer les tems & les degrés. Nous avons déjà parlé de cet article.

*Observations sur les alimens tirés des substances végétales.*

Les végétaux, continuë le même Auteur conviennent assez pour réparer les déperditions animales: la gravité de leurs sucS approchant, fort de celle de nos liqueurs, & étant composés des mêmes parties que les substances animales, sçavoir l'esprit, l'eau, le sel & la terre; tous contenus dans la sève des plantes, qui est formée dans la terre d'eau de pluie, d'air, de sucS végétaux & d'animaux putrefiés & de particules minérales; car les cendres des plantes donnent quelque chose que l'aiman attire.

La sève dans la racine & avant d'avoir éprouvé l'action de la plante, retient beaucoup de la nature, & ne participe gueres de la nature végétale, étant encore terreuse, dépourvuë d'esprit, aqueuse & très-oléagineuse; mais après qu'elle a

pénétré la racine, elle est travaillée de plus en plus à proportion qu'elle passe dans la tige, dans les branches, les feuilles, les fleurs, les fruits & la semence.

Le suc de la tige est semblable au chile qui n'est pas encore assez digéré, & il est ordinairement un peu acide dans toutes les plantes. Quelques-uns le fournissent en abondance par l'incision.

Les sucS donnés par les feuilles sont; 1°. celui qu'on tire par expression, rendu un peu plus oléagineux que dans la tige. C'est de ce suc que vient la différence du goût des feuilles, des plantes. 2°. La cire qui est exprimée par les abeilles. 3°. La manne qui est un sel savorin essentiel qui transsude des feuilles de la plupart des plantes.

Les sucS des fleurs sont; 1°. le suc exprimé un peu plus travaillé que celui des feuilles; 2°. une huile & un esprit volatil dans lesquels réside l'odeur particulière de la plante; 3°. le miel qui transsude de toutes les fleurs, sans en excepter les amères, & qui est ramassé & sucé par les abeilles.

Le suc du fruit n'est que celui de la plante plus travaillé.

Le suc de la semence est une huile essentielle ou un baume destiné par la nature à la garantir de la corruption.

L'écorce contient outre le suc ordinaire, un suc huileux qui transsude de diverses plantes; lorsque ce suc est en plus grande quantité, qu'il ne peut être exhalé par le soleil, il rend l'arbre ou la plante toujours verte; cette huile encore épaissie par l'évaporation devient par degrés baume, poix, résine, &c.

Outre tous ces sucS il y en a un particulier dans chaque espece de plantes qu'on ne sçauroit

rappor<sup>t</sup>er à l'eau ni à l'huile, ni au baume, & qu'on peut appeller le sang de la plante; ain<sup>s</sup>i les unes fournissent par la rupture de leurs vaisseaux un suc laiteux, d'autres un jaune de goût & de qualité particulières.

Voilà quels sont les ingrédients des plantes avant qu'elles passent par les préparations de la cuisine, d'où il suit que celui qui mange toute une plante crüe, ou en boit le suc exprimé, prend plus de différentes substances que celui qui se nourrit de la même plante préparée ou de quelques-unes de ses parties.

Les qualités spécifiques des plantes résident dans leur esprit naturel, leur huile & leur sel essentiel; car l'eau, le sel fixe & la terre paroissent être les mêmes dans toutes les plantes.

Les effets des ingrédients des plantes dont on vient de parler sont aisés à expliquer; les sels végétaux résolvent & atténuent les humeurs par la pénétration des fluides & l'irritation des solides. Ils aident aussi les sécrétions.

Les huiles sont adoucissantes, balsamiques; relâchent les fibres, & tempèrent l'acrimonie du sang. Cette huile extraite par la digestion, comme dans une émulsion, constituë la qualité nourrissante des végétaux, elle abonde dans les plantes parfaites pendant leur accroissement, & lorsque les sels & l'eau y dominant moins.

Les plantes aromatiques, quoiqu'elles abondent en huile, ne sont ni si douces ni si nourricières, parce qu'elles échauffent à proportion de ce qu'elles contiennent d'esprits.

L'esprit & le sel volatil des végétaux sont pénétrants, actifs, échauffans & contraires aux propriétés des acides.

Les baumes des plantes contiennent un sel

## 700 NOU: NOU.

volatil ; ces baumes privés de leurs acides se changent en huile.

La cire est composée d'un esprit acide , d'un goût nauséux , & d'une huile ou beurre qui paroît blanc ; cette huile est émolliente , laxative & anodine.

Le miel est la production des végétaux la mieux travaillée , & le savon végétal le plus exquis ; il est balsamique , pectoral & propre à résoudre la bile ; il ne contient aucun esprit inflammable avant d'avoir éprouvé l'action de la fermentation , car il ne donne rien dans la distillation qui brûle sur le feu.

Les fruits de la plupart des végétaux sont aussi des especes de savons qui sont un mélange d'huile & de sel, sont incisifs, apéritifs & propres à résoudre les substances visqueuses. L'eau pure ne dissout rien que les sels ; mais comme la substance des coagulations n'est point purement saline , rien ne peut les fondre que ce qui pénètre & relâche en même tems , c'est-à-dire, un savon ou un mélange d'huile & de sel.

Les divers goûts indiquent les différentes qualités des plantes , de même que celles de toutes les especes d'alimens.

Les diverses saveurs viennent des différens mélanges d'eau , de terre , d'huile & de sel ; mais principalement de l'huile & de l'esprit mêlés avec quelques sels d'une nature particulière.

Le goût muriatique ou saumuré paroît être la production du mélange dans un sel acide & d'un alcalin ; car l'esprit de sel & le sel de tartre mêlés ensemble forment un sel semblable au sel marin.

L'amer & l'aigre ne diffèrent qu'en ce que les parties piquantes du premier sont enveloppées dans une plus grande quantité d'huile que celles du dernier.

L'acide

L'acide ou l'aigre vient d'un sel de la même nature sans aucun mélange d'huile.

Dans le goût austère comme celui des fruits verts, les parties huileuses ne sont point débarrassées des salines & des terreuses.

Dans les saveurs douces, les acides sont si atténués & si dissouts dans l'huile, qu'ils ne produisent qu'un chatouillement léger & agréable.

Dans le goût huileux, les sels semblent être entièrement dégagés.

Les effets des végétaux sur le corps humain étant très-différens selon qu'ils sont de nature acide ou alcaline, on doit faire usage des uns & des autres, suivant les différentes constitutions.

Voyez au mot *Tempérament*.

Les hommes se nourrissent de toutes les parties des végétaux; mais la nourriture la plus propre tirée de ce regne est prise des semences farineuses de quelques plantes culmifères, comme l'orge, l'avoine, le froment, le ris, le millet, le panic, ou de quelques-unes des légumineuses à filiques, comme les pois, les fèves, &c.

Toutes ces semences sont la partie la mieux travaillée de la plante; elles sont huileuses & propres par-là à former l'émulsion chileuse. Cette huile n'est point extrêmement exaltée ni échauffante comme celles des plantes acrimo- nicuses & aromatiques. Voyez sous les articles particuliers leurs qualités & leurs propriétés.

La seconde espèce d'alimens dont les hommes se nourrissent, sont les fruits des arbres & arbrisseaux; ceux-ci contiennent tous de l'eau ou du phlegme, une huile fort travaillée & un sel essentiel; leurs qualités de piquant, de doux, d'aigre en stiptique, dépendent des différens mélanges de ces principes.

Parmi les fruits il y en a de pulpeux, d'autres renfermés dans une enveloppe solide; ces der-

niers sont les semences des plantes sur lesquels ils viennent ; ils contiennent beaucoup d'huile, embarrassée dans les parties terreuses & salines, ce qui les rend très-souvent difficiles à digérer, & leur fait traverser le conduit alimentaire sans se dissoudre.

Il y a d'autres fruits qui abondent en un suc visqueux, rafraichissant, combiné avec un sel nitreux qui les rend quelquefois nuisibles à l'estomac ; tels sont les concombres, les courges, les melons, &c. Quoique ces derniers contiennent lorsqu'ils sont bons, un suc agréable, & un peu aromatique, ils sont diurétiques, & il y a des exemples de gens à qui ils ont causé un pissement de sang.

Parmi les feuilles alimenteuses, les herbes potageres fournissent une bonne nourriture. On compte parmi celles-ci les especes de choux qui sont émolliens, résolutifs, de nature alcaline, & par cette raison propres dans le cas d'acidité. Le chou rouge est regardé comme un bon remède pour les pulmoniques & le crachement de sang.

Il y a parmi les plantes potageres quelques plantes laiteuses comme l'endive, la laitue & la dent de lion qui possèdent un suc extrêmement sain, propre à résoudre la bile, anodin, rafraichissant, fort utile dans toutes les maladies du foie. Les artichaux ont un suc agréable, nourrissant & stimulant.

Parmi les tiges, quelques-unes contiennent un sel apéritif & sont diurétiques & savonneuses, comme les asperges qui communiquent à l'urine, particulièrement si on les coupe lorsqu'elles sont blanches, une odeur puante, d'où vient que quelques Médecins les ont soupçonnées de n'être pas amies des reins ; lorsqu'elles sont plus vieilles & qu'elles commencent à se ramifier, elles per-

dent cette qualité, mais pour-lors elles ne sont pas si agréables.

Parmi les racines alimenteuses, quelques-unes sont pulpeuses & fort nourrissantes, comme les navets & les carotes. Il y en a d'autres qui contiennent un sel âcre, volatil, comme les oignons, les poireaux. Ces sortes de racines sont échauffantes & de nature alcaline; c'est pourquoi elles conviennent dans les cas d'acidité.

Les fungus comme les champignons & les truffes donnent un sel alcali & beaucoup d'huile; comme il y a quelques especes de champignons qui sont un poison, il y a lieu de douter de la salubrité des autres, si on en mange en trop grande quantité.

Il y a plusieurs substances végétales dont on se sert en assaisonnement, lesquelles abondent en une huile aromatique extrêmement exaltée, comme les épicerics, le thim, la marjolaine, &c. Ces substances sont échauffantes, & la plupart de difficile digestion. La plus amie de l'estomac est le fenouil; la moutarde abonde en un sel & une huile très-piquans, extrêmement actifs & échauffans, &c.

Après ce détail aussi intéressant que curieux, M. Arbuthnot cherche quels sont les principes dans lesquels se résolvent les végétaux par les opérations les plus simples, tant de la cuisine que de la chimie.

Les opérations de la cuisine & de la chimie; dit-il, sont très-inférieures à celles du corps humain; il n'y a point de chimistes, qui des plantes puisse faire du lait ou du sang. On pourra cependant répandre quelques lumières sur cette matière en faisant voir en quelles parties les végétaux se résolvent par ces opérations simples, qui en séparent uniquement les parties sans les confondre ni les détruire.

Les deux opérations déjà mentionnées, c'est à-

dire la composition d'une émulsion, & la préparation végétale, sont celles qui ressemblent davantage à la digestion animale.

Dans l'émulsion, les parties huileuses des végétaux sont dissoutes en une liqueur blanche semblable au chile. Notre nourriture végétale consiste en semences farineuses, en fruits, en pain, &c. sur lesquels les dents & les mâchoires agissent comme le pilon & le mortier : la salive, la bile, le suc pancréatique, &c. tiennent lieu de l'eau que l'Apothicaire emploie, & les boyaux forment le pressoir, & les veines lactées les couloirs pour séparer des suc les parties pures de l'émulsion chileuse.

La blancheur du chile, vient de la lévigation & du mélange intime des parties aqueuses, salines & huileuses de nos alimens, & celle de l'émulsion dépend de ces mêmes parties extraites des semences divisées & mêlées dans le mortier.

Parmi les ingrédients des végétaux, ce qui constitue la partie la plus spiritueuse, & la plus odoriférante de la plante, se dissipe par la transpiration, & s'exhale par l'action du soleil. C'est l'esprit qui préside, pour ainsi dire, dans chaque végétal, dont il est le principe le plus actif, & ce qui lui donne sa faveur particulière.

*Infusion & décoction des plantes.*

Si on verse de l'eau chaude sur une plante, & qu'on la laisse reposer suffisamment, la liqueur coulée est appelée infusion, & décoction, si la plante a bouilli dans la même eau. Les infusions & les décoctions des plantes contiennent ces parties les plus aisées à s'en séparer, & apportent dans le sang, non-seulement leurs qualités nourricières ; mais encore les Médicinales.

Les parties les plus onctueuses embarrassées dans les sels, ne se séparent point par une légère décoction ; car si on continue à faire bouillir la matière, en ajoutant de nouvelle eau, on verra flotter constamment sur la surface une liqueur grasse, écumeuse, sapide, odorante, visqueuse, inflammable, qui écumée & séchée doucement, se dissipera en flamme sur le feu. Cette liqueur est une espèce de savon, composée du sel & de l'huile de la plante.

Les infusions & les décoctions légères contiennent plus de qualités spécifiques de la plante, que les décoctions fortes, une partie du goût & de l'odeur, se dissipant à tout moment dans ces dernières.

Les infusions & les décoctions évaporées passent suivant les différens degrés de consistance, en gelée, *Defruum*, *Sapa*, *Rob*, extraits, qui uniquement privés dans cette opération de quelqu'un des parties aqueuses, retiennent toutes les vertus de l'infusion, & de la décoction.

Plus une plante contient de sel volatil, ce qui est le cas des plus piquantes dans le goût & dans l'odeur, moins elle donne de sel alcali fixe. Ce dernier ne préexiste point dans le végétal sous la même forme, puisqu'on le tire des plantes acides, comme l'oseille par la même opération. Ces sels deviennent encore plus âcres & plus alcalins par un plus grand degré de feu.

Celui de tous les sels essentiels des plantes le plus en usage dans les alimens, est le sucre qui dissout plutôt le phlegme qu'il ne l'augmente ; car il ne devient tenace que par la longue ébullition ; c'est un suc huileux, car il est soluble dans l'eau & fusible au feu.

*Autre façon de préparer les végétaux en exprimant leurs sucs.*

**Une autre manière de préparer les végétaux ;**

est d'en exprimer les suc; ces suc exprimés contiennent le véritable sel essentiel de la plante; si on les fait bouillir jusqu'à consistance de syrop, & qu'on les place en un lieu frais, ce sel cristallisera autour du vaisseau.

Ces sels quoique différens suivant les plantes qui les fournissent, peuvent se réduire à trois classes.

1°. A ceux des végétaux acides, astringens & astringens, tels que les fruits qui ne sont pas mûrs; & ces sels ressemblent au tartre.

2°. A ceux des plantes aqueuses & succulentes; comme l'endive, la chicorée qui fournissent une espece de sel nitreux soluble dans l'eau & fort rafraichissant.

3°. A ceux des végétaux huileux & aromatiques qui n'en rendent presque point qu'après que la fermentation a séparé l'huile, d'où il paroît que les suc exprimés des végétaux en contiennent toutes les vertus spécifiques, s'ils ne sont pas filtrés trop clairs.

Les parties les plus volatiles des végétaux sont détruites dans les préparations de la cuisine; s'ils en retiennent quelques-unes, c'est dans les décoctions faites au bain-marie.

Nous prenons dans les décoctions végétales toutes les vertus spécifiques de la plante; si nous mangeons la plante même, la cuisson en rend à la vérité les parties solides plus tendres; mais elle les prive en meme tems d'une bonne partie de leur huile la plus subtile.

Les parties solides & vasculaires des plantes ne souffrent aucun changement dans le conduit alimentaire; car les cendres du marc d'une décoction forte, brûlé sur un feu clair, sont encore la terre élémentaire dont les fibres des plantes sont formées. Ces parties vasculaires s'attachent quelquefois aux intestins, & causent

des désordres considérables. Les graines & les noyaux passent souvent aussi sans subir d'altération. Les excréments des chevaux ne sont que du foin & comme tels combustibles.

La grande quantité d'air contenu dans les substances végétales, se développant à mesure qu'elles se dissolvent dans le conduit alimentaire, produit toutes les indispositions flatueuses.

Il y a d'autres préparations qui retirent des végétaux par la fermentation des liqueurs spiritueuses qu'on peut comprendre sous le nom général de vin ; ces liqueurs fermentées ont des propriétés tout-à-fait différentes de la plante ; car aucun fruit pris en entier & sans être préparé, n'a la qualité enivrante du vin.

*Observations sur la nature des alimens tirés des substances animales.*

Les Animaux sont composés de parties solides & de fluides, à moins qu'on n'en voulût distinguer quelques-unes d'une nature moyenne comme la graisse & le phlegme.

Les solides paroissent être une terre unie à une huile, car si un os est calciné jusqu'à ce que la moindre force puisse le briser en le plongeant dans l'huile il redeviendra ferme.

Les derniers solides sont de la terre dans sa plus grande simplicité, car les chimistes font des vaisseaux avec des substances animales calcinées qui ne se vitrifient point dans le feu, au lieu que toute terre qui contient quelque sel ou quelque huile, se change en verre.

Moins les liqueurs animales s'éloignent de leur première origine, plus elles approchent des sucres des végétaux ; ainsi le chile peut être regardé comme un suc végétal dans l'estomac & les intestins ; mais lorsqu'il est versé dans la veine sous-clavière, il ressemble à de l'huile. Lors-

qu'il est passé des intestins dans les veines lactées, il approche davantage de la nature du sang, & il en acquiert enfin tout le caractère après plusieurs circulations avec ce fluide.

Le sang est le fluide du corps le plus universel qui donne origine à tous les autres; sa partie rouge diffère de la sérosité, la sérosité de la limphe, la limphe du suc nerveux, & le suc nerveux de plusieurs autres humeurs séparées dans les glandes.

Les substances animales diffèrent des végétales. 1°. En ce qu'étant réduites en cendres elles sont parfaitement insipides, parce que tous les sels animaux étant volatils, se dissipent par la grande chaleur. 2°. En ce qu'il n'y a point de véritable acide dans une liqueur animale.

Cependant les parties des unes se changent réciproquement en la nourriture des autres. Un animal peut nourrir une plante, & une plante un animal; ce qui semble prouver que les végétaux ont le pouvoir de convertir en acide les liqueurs alcalines des animaux; de même que ces derniers peuvent changer les sucs acides des plantes en substances alcalines.

Les parties constituantes des animaux sont. 1°. La terre. 2°. Un esprit particulier analogue à celui des plantes. 3°. L'eau. 4°. Le sel. 5°. L'huile.

Les qualités des alimens tirés du regne animal dépendent de la nature, de l'âge, de la nourriture & des autres circonstances des animaux dont nous nous nourrissons.

Les sucs animaux & végétaux sont dans leur plus grande perfection, lorsque l'animal & la plante sont dans leur parfait accroissement. Les jeunes animaux participent de la nature de leurs alimens comme ceux qui tettent de celle du lait.  
&c.

La

La nourriture tirée des animaux, diffère considérablement suivant que ceux-ci sont terrestres, amphibies ou aquatiques. Les poissons contiennent plus de sel & d'huile que les animaux terrestres, car ils se corrompent plutôt que ceux-ci. Quelques-uns comme la raie ont le goût du sel ammoniac lorsqu'ils ont été séchés.

Les fibres musculaires des poissons sont généralement plus greles & plus tendres que celles des animaux terrestres, & toute leur substance plus aqueuse. Quelques poissons comme le merlan, peuvent être presque entièrement dissous & réduits en eau.

Les poissons nonobstant la surabondance de leur huile, n'engraissent pas autant que la chair, à cause de leur qualité aqueuse.

L'huile, dont les poissons abondent est sujette à rancir ou à se corrompre; elle pese souvent sur l'estomac & communique l'odeur de rance à la sueur même; ce qui se trouve vérifié dans quelques endroits où les habitans se nourrissent entièrement de poisson. Les oiseaux aquatiques régorgent de la même huile.

Le poisson étant de nature très-alkaline, a besoin d'être corrigé par le sel & par le vinaigre.

Une autre différence de la chair des animaux dépend de la diversité de leur nourriture, du lieu qu'ils habitent, du plus ou du moins d'exercice qu'ils se donnent, & de quantité d'autres circonstances qui ont été détaillées à l'article des animaux.

Comme les fibres des animaux gras sont ordinairement plus tendres & plus succulentes que celles des animaux maigres, ce sont ceux-là qui font plus de plaisir; la volaille qui a ses qualités, semble être la nourriture naturelle de l'homme.

La dureté des fibres musculaires & nerveuses des animaux vieux & adultes, en rend la chair moins agréable à manger que celle des jeunes; mais aussi comme elle contient un suc plus exalté & plus spiritueux, elle fournit en déduction des sucs plus nourrissans que cette dernière.

La différence de la chair des muscles prise en substance, dépend de la dureté, de la tendresse, de la succulence & de la sécheresse des fibres.

Les diverses parties du même animal diffèrent aussi dans leurs qualités; le foie est tendre & aisé à se corrompre, à cause du suc qu'il contient. Toutes les parties, mais principalement les glandes, participent des qualités des sucs qu'elles préparent; les intestins & les parties des environs du mésentère, sont relâchantes, les os & la corne contiennent beaucoup de sel volatil; les pieds parce qu'ils sont remplis de tendons & de ligamens, fournissent un aliment visqueux. Le sang des animaux est laxatif par ses sels, & difficile à digérer.

*Effets des différentes substances alimentaires sur les fluides & sur les solides.*

La première espèce de ces substances est d'une nature très-douce, & n'agit que légèrement sur les solides, & comme l'action & la réaction sont égales, le moindre degré de force dans ces derniers opère la digestion & la simulation de cette sorte d'aliment. De cette espèce sont le lait & les bouillons faits des parties charnues des animaux, lesquels étant déjà préparés & aisés à se changer en substances animales, sont la nourriture propre des corps foibles, & leur conviennent parfaitement, à moins qu'il n'y ait quelque acrimonie dans l'estomac qui les

rend quelquefois nuisibles, mais la coutume la surmonte à la fin.

Les matières qui irritent les solides, produisent les plus grandes altérations dans le corps humain. Plusieurs exemples prouvent ce fait; l'éternement violent cause des convulsions dans tous les muscles de la respiration, & une sécrétion universelle de toutes les humeurs, les larmes, la salive, la sueur, l'urine, &c. Une pareille altération peut être causée par le seul chatouillement d'une plume. L'action de l'éternement continuée par quelque substance fort âcre, produiroit enfin le mal de tête, des convulsions universelles, la fièvre & la mort. Les matières par conséquent qui prises en une certaine quantité causent des altérations considérables dans les fluides, doivent produire cet effet par leur qualité stimulante.

Les substances âcres & qui sont assez tenues pour passer dans des tuyaux capillaires, doivent nécessairement en irriter les fibriles, y produire des contractions plus considérables & des vibrations plus fortes.

Plusieurs choses que nous prenons comme aliments, ou avec nos aliments possèdent cette qualité dans quelque degré; tels sont 1°. les sucres végétaux acides; 2°. les esprits & les liqueurs fermentées, particulièrement les vins piquans; 3°. les végétaux, aromatiques, comme le fenouil, la sarriette, le thim, l'ail, les oignons, les poireaux, &c. 4°. toutes les épices en général; 5°. tous les végétaux, qui par la putréfaction se résolvent en une substance fœtide, huileuse, alcaline. Les oignons l'ail, le poivre, le sel, le vinaigre pris en quantité, excitent par leur *Stimulus*, une chaleur & une fièvre momentanée: c'est pourquoi ils paroissent être très-convenables, dans quelques cas, dont on parlera dans la suite.

M m ij

## 412 NOU. NOU.

Les solides peuvent se contracter de plusieurs manières ; 1°. par la solution de continuité ; car une fibre entièrement coupée se retire par ses deux bouts : tout ce qui est par conséquent assez pénétrant pour détruire les petites fibres, doit les contracter ; 2°. tout ce qui desemplit les vaisseaux, donne aussi lieu à la contraction des fibres ; c'est pourquoi l'abstinence produit le plus convenablement cet effet ; 3°. tout ce qui racourcit les fibres en s'infinuant dans leur tissu, comme l'eau dans une corde. Les esprits fermentés possèdent cette qualité à un haut degré.

Plus un esprit est huileux, plus il est nuisible ; à cause de sa difficulté à se détacher du sang. L'eau-de-vie l'abandonne plus aisément que l'esprit de genièvre, & celui-ci plus que l'esprit d'anis. Les esprits aromatiques composés nuisent ; 1°. par leur chaleur fermentative ; 2°. par leur ténacité huileuse ; 3°. par leur causticité ; qualités pourtant qui les rendent propres dans quelques cas, pris en petite quantité.

Les esprits fermentés contractent, durcissent & consolident plusieurs fibres vasculaires ensemble, particulièrement où elles se trouvent les plus tendres, comme dans le cerveau ; d'où vient que ces esprits détruisent la mémoire, & les facultés intellectuelles.

Les végétaux acides astringents, contractent & fortifient les fibres, sans avoir aucun des mauvais effets des esprits fermentés. Tels sont les espèces d'oseilles, dont les vertus résident dans un sel acide, astringent ; antidote souverain contre l'acide bilieux ; plusieurs espèces de fruits, comme les coings ; quelques espèces de poires avec leur marmelade ; les nèfles, les câpres, le fruit de l'épine-vinette, les grenades le pourpier. Parmi les boissons, les vins astringents sont de ce genre. Les fruits verts ont aussi

la même qualité ; mais ils sont sujets à occasionner des éruptions sales sur la peau , à obstruer les nerfs , & à causer des paralysies.

On verra aux articles *Regime* , & *Tempérament* , les alimens qui conviennent aux différens âges , & aux différentes constitutions.

## O.

**O**EU F, *Ovum*. Les œufs sont différens , suivant les différens oiseaux qui les ont pondus , quant à la couleur , la forme , la grosseur , le tems auquel ils sont bons , & la manière de les préparer. Les plus usités en alimens sont ceux de poules.

L'œuf à deux parties , le blanc & le jaune qui prises séparément , ont différentes vertus. Le blanc est rempli de principes huileux & balsamiques , qui le rend humectant , rafraîchissant , nourrissant , & propre à tempérer la violence des fluides. Le jaune à plus de principes volatils & exaltés aux moyen desquels il fortifie les parties solides , engendre des esprits & conserve aux humeurs , une louable fluidité. Ces deux différentes parties de l'œuf , quoiqu'elles possèdent chacune différentes vertus , ne laissent pas de concourir ensemble à produire de très-bons effets.

Les œufs sont nourrissans & sont un très-bon aliment , ils augmentent les suc's séminaux , rectifient les humeurs âcres de la poitrine , se digèrent facilement , & sont bons pour les phthiques.

Les œufs les plus frais , sont les meilleurs & les plus sains , parce qu'ils ont une plus grande quantité de principes volatils , & exaltés. De plus leurs parties huileuses & salines étant plus

## 414 OEU. OEU.

étroitement unies, l'une à l'autre, elles procurent un meilleur aliment.

Au contraire les œufs vieux ont essuyé une espèce d'effervescence, qui non-seulement dissipe les parties les plus volatiles; mais détruit aussi l'union entre les principes huileux, & salins; c'est pourquoi ils échauffent, souvent d'un gout & d'une odeur désagréable ils produisent de mauvais fucs.

Pour connoître si les œufs sont frais ou non, on les présente à une chandelle allumée; & si en regardant à travers, les humeurs paroissent claires, ténues & transparentes, c'est un signe qu'ils sont frais; sinon on peut les juger vieux; car dans un œuf vieux l'effervescence a broüillé & confondu les parties insensibles de ses humeurs, & les a obscurcies.

Un autre moyen de connoître si les œufs sont frais, est de les présenter au feu. Si alors il paroît un peu d'humidité sur la coquille, c'est une preuve qu'ils sont frais; sinon on peut juger qu'ils sont vieux; car un œuf frais a plus d'humidité qu'un vieux, & ses humeurs étant plus ténues, percent plus aisément les pores de la coquille.

En général pour que les œufs produisent de bons effets, il faut qu'ils soient suffisamment cuits; car quand ils ne le sont pas assez, ils restent glaireux, & par conséquent sont de difficile digestion; mais s'ils sont trop cuits, ils sont durs & péfants à l'estomac, parce que la chaleur en ayant dissipé les principes les plus volatils & les plus exaltés, n'y a laissé que les parties les plus grossières, qui étant étroitement liées ensemble, font que les œufs sont durs & compactes.

C'est pourquoi il faut que les œufs ne soient ni glaireux ni durcis; mais d'une substance molle & un peu fluide.

Quand les œufs ont toutes les conditions dont nous venons de parler, ils conviennent à tous les âges & à tous les tempéramens.

Les œufs, dit M. Andry, sont composés de deux parties principales, qui sont le jaune & le blanc. Le jaune contient beaucoup de parties huileuses, & un sel acide volatil. Le blanc renferme un acide plus fort, des parties huileuses & une quantité modérée de phlegme. Le jaune a les principes plus divisés & plus exaltés.

On peut mêler les œufs avec les légumes, & les légumes alors en seront moins lourds sur l'estomac : on peut les mêler avec le poisson, & le poisson en sera moins phlegmatique, & plus nourrissant ; on peut enfin les mêler dans les bouillons & dans les potages, & suppléer en parties par ce moyen aux bouillons & aux potages à la viande.

Les meilleures sortes d'œufs, dont on puisse user, sont les œufs à la coque, les œufs au miroir, les œufs pochés à l'eau, les œufs brouillés, les omelettes à la crème ; pour ce qui est de la plupart des autres, comme sont les œufs au beurre noir, les œufs perdus, les œufs fricassés en tranches, autrement dit à la tripe, les œufs à la Portugaise, à la neige, au lait, les œufs mignons, les œufs filés, ce sont des mets forts mal-faisans. Entrons dans le détail.

*Qualités des œufs différemment apprêtés.*

Les œufs à la coque, bien frais & cuits dans l'eau, de manière que le blanc ni le jaune n'aient point trop de consistance, sont les plus sains de tous. Ils se digèrent facilement, ils produisent un sang doux & laiteux, & comme ils embarassent toutes les parties âcres, qui peuvent faire des irritations, ils apaisent la toux, & éclaircissent la voix. On remarque de plus qu'ils ai-

dent à la respiration, qu'ils réparent les esprits, qu'ils purifient les humeurs, qu'ils fortifient, & comme l'observent de Savans Médecins, il n'y a point d'aliment qui soit plus propre que celui-la, à nourrir la plupart des infirmes sans charger l'estomac. L'expérience confirme leur sentiment.

C'est une mauvaise coûtume d'avalier le jaune de l'œuf, sans le blanc, comme font quelques personnes, qui croient par-là se nourrir davantage. Le jaune tout seul s'enflamme aisément dans un estomac trop chaud, & quand il y rencontre trop d'humeurs impures, il s'y corrompt bientôt; au lieu que quand il est accompagné du blanc, il a un correctif qui le modère, & qui lui sert comme de frain; ce qui fait dire à un Savant Moderne, que les œufs sont très-tempérés, & qu'il ne faut point imiter ceux qui les croyant trop chauds, n'osent les permettre aux fébricitans.

Les œufs qu'on veut prendre à la coque, ne sauroient être trop frais. C'est un usage assez commun, de les tremper dans de l'eau pour les conserver, & on retarde effectivement par ce moyen la fermentation secrete qui defunit peu à peu les principes de l'œuf, & qu'au bout d'un certain tems le rend si mal sain. Mais on introduit aussi dans la substance de l'œuf des parties aqueuses qui en noyant pour ainsi dire, les esprits, & qui le rendent plus insipide.

On dit qu'à Tunquin on conserve les œufs pendant deux ou trois ans, par le moyen d'une pâte dont on les enveloppe, laquelle est faite de cendres & de saumure. Il y a lieu de croire que des œufs conservés de cette maniere doivent être plus sains & de meilleur goût,

que d'autres d'une semaine conservés dans de l'eau.

Les œufs au miroir sont fort nourrissans , & pourvu qu'ils soient faits au bain-marie , qu'ils ne soient point trop cuits , & qu'on y mêle d'excellent beurre ; ils peuvent convenir aux estomacs même les plus délicats.

Les œufs au lait, quoique les plus légers en apparence , ne sont pas à beaucoup près si sains. Ils renferment une grande quantité d'air , qui venant à se raréfier dans l'estomac , gonfle ce viscère & cause beaucoup de vents.

De plus ces sortes d'œufs sont ordinairement rôtis par-dessus , avec une pelle rouge , ce qui avec le sucre qu'on y mêle ne peut les rendre que fort bilieux. A la vérité ils flatent le goût ; mais comme le remarque un Savant Auteur , ils n'en sont pas pour cela moins mal-faisans. Enfin les œufs, par l'acide qu'ils renferment , coagulent les sours du lait , ce qui ne peut que nuire à la digestion.

Les œufs perdus ou brûlés , contractent par la violence du feu une sécheresse & une âcreté qui les rend dangereux à la santé. Ils ne se digèrent qu'à peine, ils resserrent le ventre ; & fournissent un suc qui n'est propre qu'à allumer le sang.

Il n'en est pas de même des œufs pochés à l'eau ; la chaleur douce & humectante qui les a cuits , fait qu'ils n'ont rien que de tempéré , qu'ils sont faciles à digérer , & qu'ils produisent un suc innocent.

Ces tranches d'œufs durs qu'on fait racornir dans la poêle , & qu'on appelle vulgairement œufs à la tripe , sont peut-être ce qu'on peut manger de plus indigeste. On y mêle quelquefois du fromage , & alors selon l'expression judicieuse d'un célèbre Medecin , c'est un mets

## 418 OEU. OEU.

capable de mettre à l'épreuve l'estomac du plus robuste Fôffoyeur.

Les œufs au beurre noir ne sont pas plus sains. L'ardeur du feu qui les a durcis, le beurre roux, où ils ont cuit, le vinaigre brûlé qu'on a jetté dessus, tout cela ne peut faire qu'un fort mauvais mets pour la santé.

Les œufs en omelette ne sont pas absolument mal-sains, pourvu qu'on n'y mêle ni oignons ni ciboules, ni aucunes herbes. Les omelettes à la crème sont les plus saines.

Les œufs au verjus ou brouillés sont très-innocens, & c'est une des meilleures sortes d'œufs qu'on puisse conseiller aux infirmes & aux valétudinaires, après les œufs à la coque, ou pochés dans l'eau.

Les œufs à la Portugaise, les œufs au pain, les œufs filés, toutes ces préparations où entrent le sucre, le citron les eaux-rose & de fleurs d'orange, ne sont propres qu'à flater le goût, sans être plus sains.

Il est bon de boire un coup après avoir mangé un œuf, non parce qu'il pourroit être sans cela dangereux à la vertu, comme plusieurs se l'imaginent; mais parce qu'étant composé d'une substance visqueuse & gluante, il se digérerait moins facilement si on ne le délayoit.

*Oeufs à la coque.*

Pour ne les point manquer, quand l'eau bout, mettez-les bouillir deux minutes; retirez-les & les couvrez une minute, pour les laisser faire leur lait, & les servez dans une serviette.

*Oeufs à la coque au coulis.*

Faites une pâte feuilletée; dressez un gâteau de la grandeur du plat, que vous voulez servir; faites-y autant de trous, avec un coupe-pâte

que vous devez servir d'œufs ; faites-le cuire au four , & le laissez refroidir ; prenez huit ou dix œufs , que vous cassez par le gros bout ; faites l'ouverture la plus petite que vous pourrez , faites sortir ce qui est dans les œufs ; séparez les jaunes d'avec les blancs , parez l'ouverture des œufs avec des ciseaux ; prenez les jaunes d'œufs & les délayez avec du coulis ; assaisonnez-les de sel , poivre , une petite cuillerée de jus ; passez-les à l'étamine , & remplissez-en les coquilles , après les avoir lavées & égouttées ; mettez vos œufs dans une machine de fer-blanc , appelée coquetier ; faites-les cuire au bain-marie. Quand ils sont cuits , mettez votre gâteau dans le plat que vous devez servir ; dressez les œufs dessus , & servez-les chaudement.

*Oeufs à la coque au citron.*

Faites un gâteau de feuilletage , comme ci-dessus ; prenez dix œufs ; faites un petit trou pour les vider ; lavez bien les coquilles , & les mettez égoutter ; passez les œufs dans une étamine. Après avoir ôté les blancs de fix , mettez avec ces œufs du coulis , un peu de jus , & le jus de la moitié d'un citron , & deux zests de citron verd hachés très-fin , sel & poivre. Faites cuire ces œufs dans le coquetier , au bain-marie , & les servez dessus le gâteau.

*Oeufs à la coque aux Ecrevisses.*

Faites une pâte feuilletée , comme ci-devant ; prenez autant d'œufs frais que vous en voulez servir ; faites un petit trou du côté du gros bout ; faites-en sortir le blanc , & le jaune que vous mettez à part ; parez les coques avec des ciseaux ; prenez un coulis d'écrevisses , que vous délayerez avec les jaunes ; passez-les à l'étamine , assaisonnez-les de bon goût , & les mettez dans les coquilles que vous aurez bien lavées & égouttées. Ayez une machine de fer-blanc ;

faite exprès pour ces sortes d'œufs ; faites-les cuire au bain-marie , & les servez chaudement sur le gâteau.

*Oeufs à la coque à la crème.*

Faites un gâteau feuilleté ; vuidez des œufs comme ci-dessus , & au lieu d'un coulis , mettez-y de la crème , faites ainsi ; prenez un demi-setier de lait , une chopine de crème ; faites bouillir avec de la coriandre , un peu de citron vert , un morceau de sucre , un peu de fleur d'orange. Faites ainsi bouillir cette crème , & la faites réduire à moitié. Passez-la au tamis. Délayez les œufs ; vuidez avec de la farine plein une cuiller à café ; mêlez-les avec la crème ; repassez-les au tamis. Mettez-les ensuite dans les coquilles bien lavées & égouttées ; faites les cuire au bain-marie , comme ci-dessus , & les servez de même sur un gâteau.

*Oeufs à l'orange.*

Fouettez des œufs suivant le plat que vous voulez faire ; en même tems pressez-y 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. Etant cuits , comme il faut , dressez-les sur une assiette ou plat , & les servez chaudement , garnis d'œufs frits.

*Oeufs à la fleur d'orange.*

Mettez sucre & eau de fleur d'orange dans un plat , ou poëlon , avec de la crème de lait , un peu de sel , & de l'écorce de citron confite hachée. Ajoutez-y huit ou dix jaunes d'œufs ; remuez-les comme des œufs brouillés , & servez chaudement , lorsque les œufs seront cuits.

*Oeufs farcis.*

Prenez & faites blanchir le cœur de deux ou trois laitues, avec oseille, persil, cerfeuil, & un champignon; hachez le tout menu avec des jaunes d'œufs durs, & sel; passez-les ensuite à la casserole, avec bon beurre frais, & les faites cuire. Etant cuits, mettez-y de la crème de lait, ensuite dressez cette farce dans un plat, & servez le tout chaudement.

*Oeufs farcis frits.*

Les œufs farcis se peuvent servir aussi frits avec du persil frit.

*Oeufs à la tripe.*

Ayez des œufs durcis; coupez-les par rouelles; gardez quelques jaunes à part; passez-les à la poêle avec bon beurre & oignons, aussi coupés par rouelles. Laissez bien frire le tout. Ensuite prenez de vos jaunes d'œufs; délayez-les avec un peu de vin; jetez-les dedans; laissez-les prendre un bouillon; étant cuits & la sauce liée, servez-les chaudement. Au lieu d'oignon & de vin, mettez-y du persil, & de la crème fraîche. Cela dépend de la fantaisie.

*Oeufs en crêpine.*

Prenez un jambon crud, ris de veau, foies gras, truffes & champignons, que vous coupez en dés, & que vous passez dans une casserole, avec un peu de lard fondu. Mouilliez de jus, & laissez mitonner une demi-heure; liez-les d'un coulis de veau & de jambon. Si ce ragoût est d'un bon goût, laissez-le refroidir; prenez dix jaunes d'œufs frais; mettez les blancs à part, que vous faites fouetter en neige, comme si vous vouliez faire des meringues. Délayez les jaunes avec un peu de coulis clair, ou un peu

## 422 OEU. OEU.

de crème ; passez-les au travers d'un tamis ; mettez-les dans le ragoût , ensuite les blancs d'œufs fouettés , mêlez le tout ensemble ; ayez une casserole , mettez au fond une crépine , sur laquelle vous étendrez votre ragoût. Renversez les bords de la crépine dessus. Mettez cuire au four ; quand elle est cuite servez-la chaudement.

Une autre fois , au lieu de la servir au sec , jettez-y une essence de jambon par-dessus , ou bien un ragoût coupé en dés , & une autre fois avec un ragoût de truffes vertes.

*Autre façon.*

Pilez une douzaine d'œufs durs , & à part un blanc de poularde cuit , un peu de lard blanchi , de la moëlle de bœuf , une mie de pain trempée dans de la crème , deux jaunes d'œufs crus. Pilez bien le tout ensemble ; assaisonnez de sel , poivre , & muscade. Le tout étant bien pilé & mêlé ensemble ; coupez des morceaux de crépine en carré , grand comme la main ; mettez-les tremper dans de l'eau tiède. Retirez-les & les mettez essuyer entre deux linges , puis mettez sur chaque morceau de crépine , un lit de la forme ci-dessus , sur laquelle vous mettez un œuf frais poché à l'eau , qui soit froid & paré tout autour ; recouvrez-le de la même farce , & enveloppez-le de la crépine. Dorez les extrémités , d'un œuf battu , afin que cela tienne , & les laissez sécher. Faites-les frire de belle couleur , & les servez chaudement pour Entremets.

*Petits Oeufs.*

Prenez un demi-setier de bon lait ; faites-le chauffer , prêt à bouillir , avec un peu de vin & de sucre en poudre , & de l'eau de fleur d'orange. Cassez quatre ou cinq œufs frais ; ôtez les blancs d'une partie , & les délayez avec le

lait, tout chaud ; passez le tout à l'étamine , puis versez-le dans un plat que vous mettrez sur le réchaud. Il faut qu'il cuise doucement ; étant cuit on lui donne couleur avec une pelle rouge. Délayez ensuite les jaunes d'œufs sans blanc & un peu de farine pour faire le gratin avec le reste du lait. Remettez le plat sur le feu pour le faire chauffer, de manière que les œufs deviennent comme une crème ; jetez-y les jaunes, pondrez-les de sucre par-dessus, & l'eau de fleurs d'orange en servant.

*Oeufs à l'Allemande.*

Cassez des œufs dans un plat ; mettez-y un peu de bouillon de purée ; cassez de plus deux ou trois jaunes d'œufs dans un peu de lait, & les passez à l'étamine ; ôtez ensuite le bouillon où ont cuit les œufs ; mettez-y les jaunes d'œufs avec du fromage rapé, & leur donnez couleur avec une pelle rouge.

*Oeufs au pain.*

Mettez tremper de la mie de pain dans du lait pendant deux ou trois heures. Passez 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 menuë, & de l'eau de fleurs d'orange ; frotez un plat de beurre, qui soit un peu chaud. Mettez les œufs dedans ; laissez cuire & leur faites prendre belle couleur avec la pelle. Etant cuits, servez-les chaudement.

*Oeufs au jus, autrement dit à la huguenote.*

Mettez du jus de mouton, ou autre dans un plat ; cassez-y des œufs, broüillez-les avec sel, poivre blanc, un peu de muscade rapée ; passez la pelle rouge par-dessus, & les servez chaudement.

*Autre façon.*

Prenez des œufs frais ; pochez-les dans de

## OEÛ. OEÛ.

l'eau bouillante, & mettez dans ladite eau un peu de vinaigre. Etant cuits dressez-les proprement dans un plat. Ayez un jus de veau, ou bien un jus naturel, que vous faites chauffer & y mettez du sel & du poivre, & une ciboule entière. Passez-le au travers d'un tamis, & le videz sur vos œufs, & les servez chaudement pour Entremets.

### *Oeufs au jus brouillés.*

Prenez du jus avec trois ou quatre cuillerées de coulis de veau & de jambon, ajoutez-y huit jaunes d'œufs, un peu de sel & de poivre; délayez bien le tout ensemble, & le faites cuire sur un fourneau, comme une crème, en le remuant toujours; étant cuit, mettez-y un peu de muscade; s'il est de bon goût, dressez-le dans un plat servez chaudement pour Entremets.

### *Oeufs à la crème.*

Prenez une chopine de crème douce avec un morceau de canelle en bâton, deux ou trois zests de citron, un morceau de sucre selon la quantité qu'il en faut; pelez un quarteron d'amandes douces avec une douzaine d'amandes amères; pilez-les dans un mortier en les arrosant de tems en tems avec une goutte de lait; étant pilées, délayez-les avec la crème & huit jaunes d'œufs frais. Passez le tout dans une étamine deux ou trois fois; prenez un plat d'argent & le mettez sur la cendre chaude. Videz les œufs à la crème dedans, couvrez-les d'un couvercle de tourtière avec feu dessus. Lorsqu'ils sont cuits, retirez-les & les laissez refroidir, & les servez pour Entremets.

### *Oeufs à la Portugaise.*

Faites fondre du sucre avec de l'eau de fleurs d'orange, deux jus de citrons & un peu de sel; mettez-les ensuite sur le feu avec vos jaunes d'œufs, & les remuez avec une cuiller. Lorsque

les

les œufs quittent le plat ils sont cuits ; étant froids , on les dresse en pyramide , & on les garnit d'écorce de citron & de maffepain.

On les peut servir chauds & les glacer avec sucre & la pelle rouge ; d'autrefois on les mêle dans le mortier avec de la gelée de groseille , ou du jus de poirée cuit au sucre , pour après les passer dans une toile de crin , & les servir secs.

*Autre maniere.*

Mettez du sucre dans une casserole selon la quantité des œufs que vous voulez faire avec une goutte d'eau , un petit morceau de canelle en bâton que vous mettrez sur le fourneau afin que le sucre cuise. Pendant qu'il cuit , prenez quinze jaunes d'œufs , délayez-les dans une casserole avec la moitié d'un demi-setier de lait ; passez-les dans un tamis afin qu'il n'y ait point de blanc. Le sucre étant cuit , mettez-y deux zests de citron verd , & le laissez toujours sur le feu en le remuant avec une cuiller. Videz les jaunes d'œufs qui sont délayés dans le syrop , & les remuez jusqu'à ce qu'il soient liés comme une crème ; retirez-les de dessus le feu ; il faut y mettre un peu de sel , les remuer toujours jusqu'à ce qu'ils soient presque froids ; on y met un jus de citron , on les dresse proprement dans un plat ; servez-les froids pour Entremets ; ôtez de dedans le morceau de canelle.

*Oeufs aux pistaches ou au verd galand.*

Pilez des pistaches avec des morceaux d'écorce de citron confite , faites cuire du sucre avec du jus de citron ; quand le syrop sera à moitié fait , mettez-y des pistaches avec des jaunes d'œufs ; remuez le tout jusqu'à ce qu'il quitte le poëlon , servez avec fleurs d'orange.

*Petits œufs de pistaches.*

Prenez une chopine de lait , un demi-setier de crème , une cuillerée de farine de riz mis

dans une casserole, & délayé avec une goutte de lait; ajoutez-y quatre jaunes d'œufs frais; achevez de metre la chopine de lait, le demi-septier de crème, le tout bien délayé ensemble, & y mettez du sucre à proportion de ce qu'il faut; un morceau de canelle en bâton, deux zests de citron, un peu de sel.

Faites-les cuire sur un fourneau comme une crème; émondez un quarteron de pistaches, pilez-les dans le mortier avec une écorce de citron verd confite. Les œufs étant cuits, délayez les pistaches parmi les œufs; mettez un plat sur le fourneau, vuidez-y les œufs, remuez les toujours jusqu'à ce qu'ils s'attachent. Lorsqu'ils sont attachés par-tout, & qu'ils ont fait un gratin, retirez-les de dessus le feu & les sucez; puis passez-y la pelle rouge pour leur donner belle couleur, & les servez chaudement pour Entremets.

*Oeufs aux filets.*

Faites un syrop de sucre avec du vin blanc; étant plus à moitié fait, battez-y vos œufs & les battez à l'écumoire plate, afin que les filets se fassent bien; faites-les sécher devant le feu, & les servez avec une eau de fleurs d'orange.

*Oeufs à la Bourguignone.*

Prenez un morceau de citron confit, quelques biscuits d'amandes amères, un peu de macarons & du sucre; pilez bien le tout ensemble, prenez quatre ou cinq œufs, ôtez-en les germes, brouillez le tout ensemble; passez-le par l'étamine avec un peu de lait & de sel. Faites cuire ces œufs comme des œufs au lait; glacez avec la pelle rouge pour qu'ils prennent une belle couleur.

*Oeufs à la Suisse.*

On les met comme au miroir, & les ayant pannés & poudrés de hachis de brochet & de

Fromage rapé, on leur fait prendre belle couleur.

*Oeufs à l'Italienne.*

Faites un syrop avec sucre & eau ; étant plus qu'à demi cuit, prenez des jaunes d'œufs dans une cuiller l'un après l'autre ; tenez-les dans ce syrop pour les cuire. On en fait ainsi tant qu'on veut en tenant toujours le sucre bien chaud, puis on les dresse dans un plat, & on les sert garnis de tranches de citron confit, couverts de pistaches, fleurs d'orange passées dans le reste du syrop avec un jus de citron par-dessus.

*Oeufs à l'eau de rose.*

Détrempez des jaunes d'œufs avec de l'eau de rose, écorce de citron, macarons & un peu de sel ; faites-les cuire à petit feu dans une tourtière avec beurre affiné. Etant cuits, glacez-les avec sucre & eau de rose ou de fleur d'orange, & les servez chaudement.

*Oeufs au jus d'oseille.*

Pochez des œufs en eau bouillante ; pilez ensuite de l'oseille, mettez-en le jus dans un ptat avec beurre, deux ou trois œufs crus, sel, muscade ; mettez cette sausse sur vos œufs & les servez.

*Oeufs au lait.*

Prenez une cuillerée de farine & la mettez dans une casserole avec un peu de sel ; délayez-la avec un peu de lait, cassez-y huit œufs blancs & jaunes ; mettez-y du sucre à proportion de ce qu'il en faut ; battez bien le tout ensemble & mettez une pinte de lait avec une goutte de fleurs d'orange.

Mettez dessus un fourneau une casserole pleine d'eau ; prenez le plat où vous voulez servir les œufs, faites-y fondre la grosseur d'une noix de beurre ; mettez le plat sur la casserole, que le

cul du plat touche l'eau ; & y vuidez les œufs au lait. Mettez la pelle dans le feu ; étant rouge, passez-la dessus & la remettez dans le feu. Il y faut passer la pelle jusqu'à ce qu'ils soient roux par-tout. Étant cuits, rapez-y du sucre dessus, & y repassez la pelle rouge ; étant bien glacés, servez-les chaudement.

*Oeufs pochés à la sausse d'anchois.*

Pochez des œufs dans de l'eau bouillante ; étant cuits tirez-les & les dressez dans le plat ; faites fondre dans une casserole du beurre frais avec des anchois, de la farine frite, jus de citron, & un peu de sel ; passez le tout par l'étamine, mettez cette sausse dessus vos œufs, & les servez.

*Oeufs au verjus.*

Délayez vos œufs avec verjus de grain, assaisonnez de sel & muscade ; faites-les cuire avec un peu de beurre, & les servez chaudement comme une crème.

*Oeufs au blanc de Perdrix.*

Prenez une Perdrix qui ait du fumet, vuidez-la & la bardez, & la faites cuire à la broche ; étant cuite, pilez-la dans un mortier, mettez dans une casserole une demi-cuillerée à pot de coulis clair de veau & de jambon, & une autre demi-cuillerée de veau avec un peu de sel, de poivre & de muscade, & le faites chauffer un peu ; délayez-y la perdrix pilée, six jaunes d'œufs frais ; passez le tout à l'étamine, mettez un plat sur des cendres chaudes, vuidez les œufs dedans ; couvrez-les d'un couvercle, qu'il y ait du feu sur le couvercle ; lorsqu'ils sont pris, servez-les chaudement.

*Oeufs au blanc de Poularde.*

Faites ces œufs de la même manière que ceux de blanc de perdrix, & accommodez de même

le blanc de poularde. On en fait de même de ceux de faisan.

*Oeufs aux Amandes ou à la Demoiselle*

Prenez des biscuits d'amandes, deux macarons, un peu de citron confit; pilez le tout ensemble; arrosez avec un peu d'eau de fleurs d'orange; mettez-y un morceau de sucre. Quand tout est pilé, mettez-y une petite pincée de farine, quatre œufs frais, une chopine de crème; passez le tout à l'étamine, & les faites cuire au bain-marie.

*Oeufs au jus à la crème.*

Prenez moitié coulis clair de veau & de jambon & moitié jus de veau avec un peu de sel, de poivre & de muscade, & y délayez six jaunes d'œufs frais & les passez à l'étamine; mettez un plat sur des cendres chaudes & y videz vos œufs; couvrez-les d'un couvercle, & du feu par-dessus. Voyez de tems en tems s'ils prennent; lorsqu'ils sont prêts, retirez-les & les servez chaudement pour Entremets.

*Oeufs au basilic.*

Faites durcir douze œufs, fendez-les en deux; ôtez-en les jaunes; pilez-les avec persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, un peu de basilic, le tout haché, de la mie de pain desséchée dans de la crème, un bon morceau de beurre; assaisonnez de sel, poivre, & liez avec six jaunes d'œufs crus. Mettez de cette farce au fond du plat que vous devez servir; remplissez de farce tous les blancs d'œufs cuits, emplissez-les comme s'ils étoient entiers; arrangez-les sur la farce, & pannez par-dessus avec de la mie de pain; mettez-les cuire au four ou sous un couvercle de tourtière, qu'ils soient de belle couleur. Quand ils sont cuits, égouttez les de leur beurre, essuyez le bord du plat & servez.

*Oeufs au jus broüillé.*

Prenez trois ou quatre cuillerées de coulis de veau & de jambon ; ajoutez-y huit jaunes d'œufs, un peu de sel & de poivre ; délayez bien le tout ensemble , & le faites cuire sur un fourneau comme une crème en le remuant toujours ; mettez-y un peu de muscade , s'ils font de bon goût , dressez-les dans un plat & les servez chaudement pour Entremets.

*Oeufs broüillés à la chicorée.*

Faites blanchir de la chicorée , pressez-la & la coupez en quatre ; passez-la avec un morceau de beurre, deux oignons coupés en petits dés ; singez cette chicorée & la mouillez d'un mitonnage , assaisonnez-la de bon goût , & la laissez cuire, qu'il ne reste plus de sausse. Quand elle est cuite, prenez dix œufs, cassez-les dans une casserole, & les assaisonnez de bon goût ; mettez la chicorée dedans avec un morceau de beurre ; broüillez-les sur le feu , & les servez garnis de mie de pain autour.

*Oeufs à la chicorée en gras.*

Pochez à l'eau des œufs frais , servez dessous un ragoût de chicorée ; prenez quatre ou cinq pieds de chicorée suivant qu'ils sont gros ; faites-les blanchir & les mettez cuire dans une braise. Quand ils sont cuits , égouttez-les de leur graisse , coupez-les en trois , mettez-les faire un bouillon dans une essence. Quand vous êtes prêt à servir, mettez de l'échalotte hachée dans le ragoût, & servez dessous les œufs.

*Oeufs broüillés au coulis.*

Prenez douze œufs , ôtez les blancs de quatre ; mettez-les avec du coulis, sel & poivre ; ne les mouillez point trop pour qu'ils ne tournent pas ; passez les œufs avec le coulis dans une étamine.

Quand vous êtes prêt à servir vous les tournez sur le feu; s'ils sont cuits, garnissez-les tout autour avec des mies de pain coupées comme pour des épinars.

*Oeufs brouillés aux pointes d'asperges.*

Cassez une douzaine d'œufs, ôtez les blancs de quatre; assaisonnez-les de sel, poivre & un peu de coulis; passez-les à l'étamine avec le coulis; faites-les brouiller sur le feu. Quand ils sont presque cuits, il faut avoir des pointes d'asperges blanchies & cuites dans du bouillon; & les mettre dans les œufs. Rachevez-les de brouiller, qu'ils soient assaisonnés de bon goût, & les servez de mie de pain coupée comme pour les épinars.

*Oeufs brouillés aux pointes d'asperges en maigre.*

Faites une fausse blanche avec du beurre, un peu de farine, sel, poivre, vinaigre; faites lier la fausse; passez une douzaine d'œufs à l'étamine à sec; mettez-les après dans la fausse blanche, & les brouillez à l'ordinaire. Quand ils sont presque cuits, mettez-y les pointes d'asperges cuites dans du bouillon, & servez garnis de mie de pain.

*Oeufs aux champignons.*

Pochez huit œufs frais à l'eau, prenez des champignons ce qu'il en faut pour faire un ragoût; épluchez, lavez & coupez-les en dés, & les mettez cuire avec de l'eau, un bouquet, un morceau de beurre manié de farine, un peu de sel. Quand ils sont cuits & toute la sausse réduite, liez-les de quatre jaunes d'œufs & avec de la crème; mettez-y un jus de citron & servez autour des œufs. On peut faire de même des œufs aux mousserons & aux morilles.

*Oeufs au citron.*

Prenez un citron vert râpé; ou hachez de l'œuf

corce gros comme une pistache ; mêlez-le avec dix œufs , & pressez y la moitié du jus de citron ; assaisonnez les œufs de sel & de poivre , un morceau de beurre , une petite cuillerée de bouillon ; faites bouillir les œufs , tournez les avec un fouet à fouetter les blancs d'œufs ; ils se brouillent plus fins qu'avec une cuiller , & servez.

*Oeufs au céleri.*

Prenez trois ou quatre pieds de céleri , faites-les cuire à demi dans une eau blanche qui se fait avec de l'eau , de la farine , du beurre & du sel. Etant cuits , retirez-les & les mettez égoutter ; coupez-les par morceaux , les mettez dans une casserole avec un peu de coulis clair de poisson ; faites mitonner pendant une demi-heure ; achevez de lier avec un coulis d'écrevisses & un petit morceau de beurre gros comme une noix , en le remuant toujours sur le feu ; si le ragoût est de bon goût , mettez-y un peu de vinaigre , & les dressez dans un plat & y mettez les œufs pochés par-dessus , & les servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

Lorsqu'on ne veut pas se servir d'œufs pochés , on peut se servir d'œufs durs qu'on péle & qu'on coupe par moitié ; le ragoût de légume étant au fond du plat garnissez des œufs qui sont coupés par moitié le tour du plat & les servez pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

On peut les servir de même avec un ragoût de chicorée ou de laitues.

*Oeufs pochés aux concombres.*

Faites un ragoût de concombres en cette manière. Pelez des concombres , partagez-les par la moitié ; ôtez-en les pepins , coupez-les par tranches , mettez-les mariner avec un oignon coupé par tranches , du poivre , du sel & du vinaigre. Etant marinés , pressez-les dans un linge , passez-les

Les dans une casserole avec du beurre sur un fourneau ; étant un peu roux , mouillez-les d'un bouillon de poisson , & les mettez mitonner pendant une demi-heure. Etant cuits , dégraissez-les bien & les liez d'un coulis de poisson ou d'écrevisses ; pochez des œufs frais dans du beurre un à un selon la quantité que vous voulez faire , & les dressez proprement dans un plat, en les nettoyant tout autour avec un couteau ; si le ragoût de concombres est de bon goût, & s'il a de la pointe , jetez-le dessus vos œufs , & les servez chaudement pour Entrée & pour Hors-d'œuvres.

*Oeufs aux laitues.*

Prenez des laitues pommées & les faites blanchir , pressez-les, coupez-les par tranches ; passez-les dans une casserole avec un peu de beurre frais, assaisonné de poivre , de sel , d'un bouquet de fines herbes. Laissez mitonner à petit feu pendant une demi-heure ; étant cuites , dégraissez-les & les liez d'un coulis d'écrevisses ou de poisson ; ayez des œufs frais pochés au beurre roux , appropriez-les proprement tout autour , & si le ragoût de laitues est de bon goût, dressez-le dans un plat & arrangez les œufs pochés par-dessus , & les servez chaudement pour Entrée ou pour Entremets.

*Oeufs aux Ecrevisses.*

Faites un ragoût de queue d'Ecrevisses avec des truffes & des champignons , quelques culs d'artichaux coupés par morceaux ; passez-les dans une casserole avec un peu de beurre , & le mouillez d'un peu de bouillon de poisson ; assaisonnez de poivre & de sel , d'un bouquet de fines herbes ; laissez-le mitonner pendant un quart d'heure. Etant cuit , dégraissez-le bien ; & liez-le d'un coulis d'écrevisses ; pochez des œufs frais à l'eau bouillante & les parez bien .

## 434 OEU. OEU.

dresser-les dans un plat proprement, si le ras goût est de bon goût, jetez-le sur les œufs, & le servez chaudement pour Entrée.

*Oeufs aux Ecrevisses en maigre.*

Prenez une petite cuillerée de bouillon de poisson avec une petite croûte de pain, un champignon, un peu de persil, une ciboulette entière; faites mitonner le tout ensemble; retirez-le de dessus le feu, mettez-y du coulis d'écrevisses selon la grandeur du plat que vous voulez faire; mettez un plat sur une table avec une étamine, & mettez dans le plat six jaunes d'œufs frais; passez le coulis avec les œufs deux ou trois fois; mettez un plat sur les cendres chaudes, y videz les œufs; couvrez-les d'un couvercle de tourtière garni de feu, ayez soin de lever de tems en tems le couvercle pour voir quand ils sont pris; lorsqu'ils le sont, servez-les chaudement pour Entremets.

*Oeufs aux Ecrevisses en gras.*

Prenez moitié jus de veau & moitié coulis de veau & de jambon clair, selon la quantité que vous voulez faire; ne prenez qu'une moitié de ce jus de veau & de ce coulis; assaisonnez d'un peu de sel, poivre & muscade; mettez l'autre moitié pour remplir le plat de coulis d'écrevisses, délayez-y huit jaunes d'œufs frais & les passez à l'étamine. Mettez un plat sur des cendres chaudes, videz les œufs dedans; couvrez-les d'un couvercle de tourtière garni de feu; de tems en tems regardez s'ils sont frits; lorsqu'ils le sont, servez-les chaudement pour Entremets.

*Oeufs au pain aux Ecrevisses.*

Prenez un demi-cent d'écrevisses, faites-les blanchir, épluchez-les à forfait, gardez-en les queues, pilez toutes les coquilles; tirez une essence avec du veau & jambon, mouillez-la

moitié jus, moitié bouillon. Quand elle est faite, délayez-la avec les écrevisses bien pilées, & les passez à l'étamine comme un autre coulis d'écrevisses; vous aurez un petit pain rond d'une demi-livre, qu'il soit chapelé; ôtez la mie de dedans sans rompre la croûte; passez-le sur le feu avec du beurre dans une casserole, égouttez-le & le remplissez d'un ragout de ris de veau, champignons, petits œufs, & le liez de coulis à l'ordinaire. Pochez huit œufs frais à l'eau, faites chauffer le pain rempli de ragout avec du jus & un peu de coulis d'écrevisses. Quand il est chaud, dressez-le sur un plat rond, les œufs autour, les queues d'écrevisses entre, & au dessus du pain le coulis d'écrevisses par-dessus, & le tout assaisonné de bon goût.

*Oeufs aux truffes.*

Faites un ragout de truffes vertes de cette manière; pelez les truffes, coupez-les par tranches, passez-les dans une casserole avec un peu de beurre; mouillez-les d'un peu de bouillon de poisson; laissez-les mitonner un quart d'heure à petit feu, & les dégraissez & les liez d'un coulis de poisson. Les œufs étant pochés au beurre roux, nettoyez-les proprement tout autour, & les dressez dans un plat; jetez votre ragout de truffes par-dessus, & les servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

On fait de même des œufs pochés avec un ragout de champignons, une autre fois avec un ragout de mouffions, & une autre fois avec un ragout de morilles.

*Oeufs au miroir.*

Remplissez de crème le fond d'une assiette; faites-la cuire avec beurre, couverte d'un couvercle de tourtière avec feu. Quand cette crème s'affermira, ôtez-la de dessus le feu, faites dix

ou douze places, remplissez-les de jaunes artificiels; faites ensuite une sausse avec beurre lié, fines herbes bien menuës, sel, poivre, muscade & un filet de vinaigre, ou sans cela; & quand vous voudrez servir mettez-la sur vos œufs, tout chauds.

*Oeufs à l'estragon.*

Faites blanchir de l'estragon, hachez-le très-fin; cassez des œufs dans une casserole, mettez de l'estragon blanchi, sel & poivre; battez les œufs, mettez-y un peu de crème, & faites trois petites omelettes que vous roulez, & dressez-les dans un plat que vous devez servir. S'il n'y a point de coulis maigre, on fait un petit roux de farine avec du beurre; mouillez avec de bon bouillon, un verre de vin; dégraissez la sausse, faites-la cuire à petit feu. Quand elle est cuite & assaisonnée de bon goût, passez-la au tamis; & servez dessus les œufs.

*Oeufs à la Grand'Mere.*

Prenez huit œufs, ôtez le blanc de quatre; passez-les à l'étamine avec du coulis, une cuillerée à ragoût de jus; assaisonnez de sel & poivre; ayez soin qu'ils soient de bon goût; faites-les cuire au bain-marie comme une crème; étant cuits, retirez, donnez par-dessus des coups de couteau en forme de petits carreaux, & mettez après un peu de jus clair.

*Oeufs au lard ou à la Coigny.*

Prenez huit œufs frais & les pochez un à un dans du sain-doux, qu'ils soient de belle couleur; faites autant de petits croûtons de la grandeur d'un écu; prenez du petit lard que vous couperez en dés. Quand les œufs sont frits, faites aussi frire les croûtons de pain & le petit lard; prenez le plat que vous devez servir, mettez-les croûtons de pain dessus, les œufs sur les croûtons & le petit lard par-dessus; ayez une

essence ou mettez un filet de vinaigre ; & dressez sur les œufs.

*Oeufs au parmesan.*

Mettez ce que vous voudrez d'œufs dans une casserole avec du parmesan, un peu de poivre, point de sel ; battez-les avec un fouët comme un omelette, faites-en cinq petites omelettes ; à mesure qu'elles sont faites étendez-les sur un couvercle, mettez par-dessus du parmesan rapé ; roulez ensuite l'omelette & la mettez dans le plat que vous voulez servir ; arrangez ces cinq omelettes & jetez encore par-dessus un peu de parmesan ; essuyez le plat & le mettez au four ou sous un couvercle.

Il ne faut qu'un bon quart d'heure pour glacer & cuire le parmesan, il faut le servir chaudement.

*Oeufs en peau d'Espagne.*

C'est la même chose que les œufs au blanc de perdrix. Voyez-y.

*Oeufs frits à la fausse-Robert.*

Prenez une friture d'huile, pochez y des œufs un à un sur un fourneau ; servez dessous une fausse-robert ; prenez des oignons coupés en dés passés au beurre ; mettez-y à moitié de la cuisson une pincée de farine, faites-la roussir en tournant toujours ; mouillez de bouillon & d'un verre de vin blanc, si on a de la fausse à l'étuvé on en doit mettre un peu ; faites cuire la fausse. Quand tout est prêt à servir, mettez-y de la moutarde, & servez dessous les œufs.

*Oeufs en timbales.*

Prenez huit œufs, ôtez les blancs de quatre, passez-les à l'étamine avec un peu de jus & de coulis ; assaisonnez-les de sel & de poivre ; beurrez les timbales avec du beurre affiné ; mettez les œufs dedans jusqu'à moitié des timbales, & mettez les timbales dans une casserole avec de

## OEUF. OEU.

L'eau, qu'il n'y en ait que jusqu'à moitié des tina-  
bales ; faites ainsi cuire au bain-marie. Quand  
ils sont cuits, retirez-les sans les rompre, des-  
sez-les & servez avec un peu de jus dessous.

### *Oeufs à la Philisbourg.*

Si c'est en maigre prenez de la farce maigre  
qui soit faite d'un poisson cuit ; mettez-en dans  
le fond du plat que vous voulez servir ; cassez  
des œufs dessus cette farce comme si vous vou-  
liez faire des œufs au miroir ; il n'y faut point  
de sel ; ayez du parmesan rapé, mettez-en des-  
sus les œufs. Pendant que les œufs cuisent sur  
un fourneau, passez une pelle rouge dessus de  
parmesan pour le glacer ; prenez garde que les  
œufs ne durcissent.

Si c'est en gras, prenez une farce grasse, que  
la viande en soit cuite, & les faites de mêmes.

### *Oeufs à la Duchesse.*

Mettez dans une casserole un quarteton de  
sucre, un demi-seTier d'eau, des zests de citron,  
un morceau de canelle ; faites bouillir le tout  
ensemble jusqu'à ce que le sucre soit réduit en  
syrop ; retirez les zests de citron & la canelle ;  
mettez-y un peu d'eau de fleurs d'orange ; pre-  
nez douze ou quinze jaunes d'œufs, passez-les  
au tamis avec une chopine de crème ; mettez  
les œufs & la crème dans la casserole au syrop  
avec un peu de sel ; faites cuire ces œufs en les  
tournant toujours. Quand ils sont pris comme  
une crème, mettez-y un peu de jus de citron &  
servez.

### *Oeufs à la Robert.*

Prenez deux ou trois gros oignons, coupez-les  
en dés & les passez sur le feu avec un morceau de  
beurre ; mettez-y une pincée de farine, & mouil-  
lez avec du jus, un verre de vin de Cham-  
pagne, faites-les cuire à petit feu. Quand ils  
seront cuits, faites durcir une douzaine d'œufs ;

pelez-les & les coupez en quatre comme pour des œufs à la tripe; faites-leur faire quelques bouillons avec les bignons; assaisonnez le tout de sel & de poivre; & quand on est prêt à servir, mettez-y de la moutarde.

*Oeufs en filets.*

Prenez deux champignons & deux oignons; coupez-les en filets, passez-les avec un morceau de beurre; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un verre de vin de Champagne, du bouillon & du coulis; faites-cuire à petit feu; prenez ensuite une douzaine d'œufs durcis, séparez les blancs d'avec les jaunes, laissez les jaunes entiers, coupez les blancs en filets, mettez-les faire quelques bouillons avec le ragoût; assaisonnez avec sel, gros poivre. Quand vous êtes prêt à servir, mettez-les jaunes entiers dans le ragoût pour les faire chauffer, & servez à courte sauffe.

*Oeufs au Pere Douiller.*

Cassez dans une casserole sept œufs frais; mêlez-les avec une cuillerée de coulis; une de réduction, autant de jus de veau, sel & poivre; passez ces œufs dans une étamine un quart d'heure avant que de servir; prenez le plat que vous devez servir, mettez-le sur un feu modéré. Quand il est chaud mettez-les œufs; passez par dessus une pelle rouge à mesure qu'ils cuisent, servez-les d'abord qu'ils sont cuits & encore tremblans.

*Oeufs à la bonne femme.*

Coupez quatre gros oignons en dés; passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits avec un morceau de beurre; faites-les cuire à petit feu & les remuez souvent pour qu'ils ne se colorent point. Quand ils sont cuits, mettez-y une bonne pincée de farine, mouillez avec de

la crème double; assaisonnez de sel, gros poivre & muscade; tenez le ragoût bien lié.

Prenez ensuite deux œufs, fouettez-en les blancs, mettez les jaunes avec le ragoût, mêlez les blancs avec tout le reste, battez bien le tout ensemble; mettez dans le fond d'une petite casserole deux morceaux de papier blanc, frotez par-tout de beurre, versez les œufs dedans & les faites cuire au four. Quand ils sont cuits, versez-les sens dessus dessous dans le plat, ôtez le papier, mettez dessus ces œufs une bonne essence claire & servez.

*Oeufs à la carpe, sausse à la persillade.*

Ecaillez & videz une petite carpe, levez-en la peau; hachez la chair très-fin, mettez-la dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail; le tout haché très-fin; passez la carpe & les fines herbes sur le feu; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec deux verres de vin de Champagne, un peu de bouillon; assaisonnez de sel, poivre; faites cuire le hachis. Quand il est cuit & la sausse réduite, mettez-y quelques jaunes d'œufs pour le bien lier; mettez dans une casserole quinze œufs, sel, fines épices, une cuillerée de crème; battez bien les œufs, prenez-en la moitié pour faire une omelette; étendez-la sur un plat; mettez-y la moitié du hachis, roulez-la & la coupez en trois, faites-en autant de l'autre moitié; arrosez les six morceaux avec du beurre; pannez-les moitié mie de pain & moitié parmesan, mettez-les sur une tourtière pour leur faire prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtière; mettez-les dans le plat que vous devez servir, & mettez dessous une sausse à la persillade. Voyez *Sausses à la persillade.*

*Oeufs en surrou.*

Prenez quatre œufs, mettez les blancs à part, hachez une pincée de capres, deux anchois, persil, ciboules, le tout haché très-fin, mêlez-les avec les jaunes d'œufs; mettez dans le plat que vous devez servir du beurre bien étendu; cassez dessus six œufs; fouettez les quatre blancs d'œufs que vous avez mis à part; mettez-y les jaunes d'œufs délayés avec les capres & les anchois, fouettez bien le tout ensemble, mettez-y un peu de sel, gros poivre & muscade; mettez ces œufs sur les autres qui sont dans le plat; faites-les cuire feu dessus & dessous, ces œufs ne doivent pas durcir, il ne faut qu'un moment pour leur cuisson.

*Oeufs à la Monime.*

Cassez quinze œufs dans une casserole, mettez y une cuillerée de crème, persil, ciboules, sel, fines épices; battez bien les œufs, pour en faire des omelettes. Prenez de la viande cuite à la broche, & refroidie; soit volaille, ou gibier; faites un hachis de cette viande. Quand le hachis est fini & assaisonné de bon goût, mettez-y quelques jaunes d'œufs, pourvu que le hachis soit bien lié; prenez ensuite la moitié des œufs battus, faites-en une omelette; étant cuite, étendez-la sur un plat; mettez par-dessus la moitié du hachis. Roulez l'omelette, & la coupée en trois, en figure de paupiette; arrosez le dessus avec du beurre, & pannez de mie de pain; faites-en autant de ce qui reste d'œufs & de hachis. Mettez ces six morceaux d'œufs sur une tourtière; faites-les cuire au four sous un couvercle de tourtière, pour leur faire prendre couleur. Ayez une bonne sauffe à la monime; mettez-la dans le fond du plat, que vous devez servir; dressez les morceaux d'œufs dessus. Voyez *Sauffe à la Monime*.

Cassez dix œufs dans une casserole ; mettez un peu de sel fin, du sucre en poudre, quelques pistaches en filets, deux biscuits d'amandes amères écrasés, de la fleur d'orange grillée hachée, du citron confit haché, un peu de canelle en poudre, du beurre frais fondu ; battez bien le tout ensemble. Prenez le plat que vous devez servir ; mettez-le sur un feu modéré. Versez vos œufs dedans. Couvrez-les avec un couvercle de tourtière, & du feu dessous. Quand ils sont cuits à moitié, glacez-les avec du sucre & la pelle, & les servez un peu tremblans.

*Oeufs à la paysanne.*

Mettez dans un plat un demi-setier de crème double. Quand elle a bouilli ; cassez-y huit œufs frais ; assaisonnez-les de sel, gros poivre ; à mesure qu'ils cuisent, passez la pelle rouge par-dessus. Prenez garde que les jaunes ne durcissent, & servez-les dans le moment.

*Oeufs au sang.*

Mettez tout chaud le sang de dix pigeons dans une casserole, avec le jus d'un citron. De crainte qu'il ne tourne, passez le sang à travers d'un tamis ; mettez-le avec douze œufs les blancs fouettés, sel poivre, une cuillerée de crème, des petits morceaux de beurre. Battez bien vos œufs ; mettez un quarteron de bon beurre dans une poêle ; faites-en une omelette. Quand elle est cuite, roulez-la dans le plat que vous devez servir.

*Oeufs au foye.*

Otez l'amer de tel foie que vous voudrez ; volaille ou gibier ; lavez & hachez ces foies ; passez-les sur le feu avec un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons, pointe d'ail, le

tout haché très-fin. Quand les foies sont passés, & refroidis, cassez-y une douzaine d'œufs assaisonnés avec sel, fines épices, une cuillerée de crème; battez bien le tout ensemble; mettez un quarteron de bon beurre dans une poëlle; faites une omelette avec les œufs & servez.

*Oeufs à la Périgord.*

Pelez trois truffes, coupez-les en petits dés; & du jambon par tranches; passez l'un & l'autre avec un peu de beurre; mouillez avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis; mettez-y un bouquet de fines herbes, du gros poivre; dégraissez le ragoût; faites-le cuire à petit feu. Quand il est cuit & bien lié, prenez sept œufs frais; faites-les frire un à un dans du sain-doux; prenez garde que les œufs ne durcissent. Mettez-les égoutter de leur graisse; piquez-les par-dessous avec la pointe du couteau, pour en faire sortir le jaune. Remplissez le dedans des œufs avec le ragoût de truffes & de jambon; dressez-les dans le plat que vous devez servir, de façon qu'ils paroissent dans leur naturel. Faites-les chauffer entre deux plats sur la cendre chaude; quand on est prêt à servir, mettez par-dessus une sauffe de vin de Champagne.

*Oeufs à la moëlle.*

Echaudez des amandes douces; pilez-les, & les arrosez de tems en tems avec de la moëlle de bœuf, du citron confit haché, de la fleur d'orange grillée & hachée, deux abricots confits au sec; pilez le tout ensemble; mettez-y un peu de sel, & de sucre. Prenez douze jaunes d'œufs, mettez-les aussi dans un mortier, avec un demi-serier de crème. Quand le tout est bien mêlé, fouettez les douze blancs à la neige, & les mettez avec tout le reste. Frotez une poupe-

tonniere de beurre ; mettez-y dedans les œufs ; faites-les cuire au four. Quand ils sont cuits , renversez-les dans le plat que vous devez servir , glacez avec du sucre & la pelle rouge , & servez.

*Œufs au fromage fondu.*

Mettez un plat sur un fourneau de feu modéré , où il y aura un demi-livre de fromage de gruyere rapé , un demi verre de vin de Champagne, persil, ciboules , gros poivre , un peu de muscade , du bon beurre ; remuez le tout ensemble sur le feu ; quand le fromage est fondu , mettez-y trois œufs ; quand les œufs sont cuits ; faites un cordon de mouillettes de pain ; passez au beurre & servez.

*Œufs en panade.*

Prenez des mies de pain, arrondissez-les de la grandeur d'un liard ; faites-en une trentaine ; passez-les sur le feu , avec du bon beurre ; mettez dans une casserole quinze œufs , les croûtons de pain , persil ciboules , deux cuillerées de bonne crème , des petits morceaux de beurre , sel , gros poivre. Battez vos œufs ; faites-en une omelette avec de bon beurre ; quand elle est cuite , roulez-la dans le plat & la servez.

*Œufs à la Sicilienne.*

Pochez des œufs frais à l'eau bouillante , un peu plus fermes que pour les manger au jus ; les ayant mis dans l'eau fraîche , coupez-les proprement tout autour , & en long par le milieu , de maniere qu'il y ait un côté coupé plus profond que l'autre ; ôtez-en le jaune & lavez les blancs dans de l'eau tiède ; remplissez-les ensuite d'une crème de pistaches cuites , trempez légèrement dans l'œuf battu la moindre moitié , & la collez sur l'autre ; arrangez-les dans le plat où ils doivent être servis , le petit côté en dessous &

les tenez chaudement. Faites un syrop avec du vin de Champagne, sucre & canelle.

Quand le syrop est fait, versez-le sur les œufs, & y jetez ensuite de la rompareille, & servez pour Entremets.

Quand ces œufs sont remplis de crème, on peut les mettre chacun sur une tranche de biscuit, faire cuire du sucre au caramel, & avec une fourchette trempée dedans faire dessus les œufs de petits filets de caramel en secouant la fourchette dessus. On y poudre ensuite de la rompareille, on les dresse dans un plat, & on sert à sec pour Entremets.

*Oeufs à la Régence.*

Coupez en petits dés gros comme deux doigts de petit lard; au défaut de petit lard faites suer du jambon dans une casserole, mettez-y de petits carrés d'oignons & de champignons de la même grosseur du petit lard coupé; mouillez cela d'une cuillerée de bon jus pour les faire cuire; étant cuit, liez cette sausse avec une essence de jambon; cassez huit œufs frais dans le plat où vous aurez mis du lard fondu auparavant; mettez le plat sur le fourneau avec un peu de feu dessous. Faites chauffer d'autre lard fondu bien chaud que vous jetterez sur les œufs. Répétez plusieurs fois jusqu'à ce que les œufs soient cuits dessus & dessous; étant cuits, égouttez tout le lard fondu, essuyez proprement le plat, jetez la sausse dessus. Mettez un filet de vinaigre, qui pique, servez pour Entremets.

*Oeufs en toute saison.*

Ayez quelques ris de veau blanchis, des foies gras, des truffes vertes, des crêtes à moitié cuites, des petits champignons, un demi-quarteron de pistaches des plus belles; passez le tout ensemble dans une casserole avec lard fondu; étant passé, mouillez-le de jus de veau, & le

laissez mitonner trois quarts d'heure. Etant cuit, liez-le dans une essence de jambon pour faire de petits œufs ; faites durcir une douzaine d'œufs frais ; quand ils sont durs, pressez les jaunes, & les pilez dans un mortier, & les assaisonnez de sel, poivre, muscade, & blanc de ciboules hachées, un peu de lait & de crème douce, de la mie de pain bien blanche ; pilez bien le tout ensemble ; formez vos petits œufs en les roulant dans la main, de différentes grosseurs, & les mettez cuire dans un bon assaisonnement, ou dans de l'eau bouillante. Lorsqu'ils sont pris, mettez-les égoutter dans une passoire, ou sur un tamis. Vous les rangerez dans un plat, & jettrez votre ragoût dessus.

*Tourte d'œufs.*

Faites durcir une douzaine d'œufs ; étant durs, pélez-les & les mettez dans de l'eau fraîche ; retirez-les & les mettez essuyer entre deux linges. Coupez-les par la moitié, & en ôtez les jaunes. Prenez les blancs, & les mettez sur une table avec un peu de persil. Hachez-les bien ensemble. Foncez une tourtière, d'une abaisse de pâte feuilletée. Mettez au fond un peu de beurre frais ; arrangez-y les jaunes d'œufs, & y mettez de l'écorce de citron vert, confite hachée entre deux. Mettez-y par-dessus les blancs d'œufs hachés ; assaisonnez d'un peu de sel. Mettez du sucre en poudre dessus à proportion de ce qu'il en faut, & du beurre frais. Couvrez la tourte d'une abaisse de feuilletage. Faites un bord au tour ; dorez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire ; dresse-la dans un plat & la servez chaudement.

*Oeufs en rocher.*

Faites un syrop de sucre & de vin blanc ; mettez-y des jaunes d'œufs autant que vous

souhaiterez en accommoder ainsi ; laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils quittent le poëlon. Etant cuits , mettez-y un peu d'eau de fleurs d'orange , un jus de citron ; passez-les à l'étamine , sur un plat , & les servez en rocher , avec des morceaux d'écorce de citron confite.

*Oeufs en salade.*

Prenez sept ou huit œufs durs , avec de la chicorée bien blanche , ou laitues que vous hachez. Mettez-en dans le fond du plat que vous devez servir. Prenez un œuf dur entier (que vous découpez , & le mettez dans le milieu , & ceux que vous mettez autour , coupez-les par moitié & les arrangez dessus la salade , d'une façon symétrisée ; mettez entre de toutes sortes de fournitures ; assaisonnez de sel , gros poivre , huile & vinaigre.

On fait encore des salade aux œufs , avec anchois , capres , fenouille , laitues , beterrave , pourpier & cerfeuil , le tout chacun en son particulier , & bien assaisonné.

*Oeufs à l'huile au vert.*

Pochez des œufs à l'huile les uns après les autres. Etant frits , dressez-les dans leur plat ; ayez une sausse verte au persil , jetez dessus & servez. On en fait de verts qu'on poche dans une eau verte faite exprès , & une sausse blanche à la crème dessous , & l'on sert.

*Oeufs au soleil.*

Faites frire huit œufs au lait-doux ; faites ensuite une pâte à bignets , mettez-y du petit lard coupé en dés à demi-passés ; trempez les œufs dans cette pâte ; prenez du lard avec les œufs & les faites frire de belle couleur , & servez avec persil frit.

*Omelette.*

Ce sont des œufs brouillés & fricassés à la

## 448 O E U. O E U.

poêle. En latin *Inuitabra & Saccaragine friza*  
Il s'en fait de différentes façons : les voici.

*Omelette farcie à la Suisse.*

Faites une demi-douzaine de petites omelettes avec des œufs & un peu de crème ; assaisonnez d'un peu de sel ; faites-les minces & larges ; étant faites , mettez dans une farce d'oseille à l'ordinaire du parmesan rapé & un peu de mie de pain bien fine , quelques jaunes d'œufs durs hachés ; mêlez bien le tout ensemble ; étendez vos omelettes sur une serviette , & les farcissez dessus & les roulez. Etant roulées , vous aurez un plat ; faites frire des témoins de pain long , trempez-les d'un côté & les mettez attacher sur le bord du plat. Il faut les tremper dans l'œuf battu ; ensuite arrangez vos omelettes coupées en deux dans le fond du plat ; mettez-y de la farce dans les intervalles & dessus avec un peu de crème ; ayez une omelette sans être farcie que vous mettrez par-dessus pour couvrir ; panez-la de parmesan ; arrosez d'un peu de beurre & la mettez au four une demi-heure. Etant cuite de belle couleur servez chaudement. On peut les panner & les faire griller de leur long , ou les faire frire panées à l'œuf.

*Omelette au sucre.*

Fouettez des œufs , mettez-y de l'écorce de citron haché menu , un peu de crème de lait & du sel ; le tout bien battu ensemble , faites l'omelette avec de bon beurre frais ; avant que de la verser sur le plat on la sucre , puis on la tourne du côté qu'elle a pris couleur en la mettant sur l'assiette , ensuite on la sucre de ce côté-là pour la servir chaudement.

*Omelette de champignons à la crème.*

Faites un ragoût de champignons coupés en deux ; battez ensuite des œufs avec persil & sel , mêlez-y les champignons ou les brouillez avec  
les

les œufs, puis faites l'omelette à l'ordinaire; liez le ragoût de champignons avec trois jaunes d'œufs & de la crème, & servez sur l'omelette.

On peut faire de semblables omelettes aux moufferon & morilles à la crème, aux petits pois à la crème, aux pointes d'asperges à la crème, & culs d'artichaux apprêtés de même. On fait encore des omelettes aux truffes blanches à la crème, aux truffes noires de même, aux épinars & à l'oseille.

*Omelette au jambon.*

Faites un hachis de maigre de jambon cuit; mêlez une partie dans vos œufs; assaisonnez d'un peu de sel, poivre, persil haché; faites votre omelette comme les précédentes; dressez-la dans un plat, qu'elle ne déborde point le fond du plat. Du reste du jambon haché faites-en un cordon tout autour. Ayez tout prêt un saingaras, jetez-en le jus sur l'omelette, & la servez chaudement pour Entremets.

*Omelette de fèves vertes & autres choses à la crème.*

Otez la peau des fèves, & les sortez de l'écorce; passez-les avec de bon beurre, du persil & de la ciboule; ajoutez de la crème, assaisonnez doucement; faites-les cuire à petit feu.

Formez une omelette avec des œufs frais; qu'il y entre de la crème, & la salez à discrétion. Etant faite, dressez-la sur son plat, liez les fèves avec un ou deux jaunes d'œufs; versez-les sur l'omelette, qu'elles tiennent jusque sur les bords, & servez chaudement.

*Omelette de rognons de Veau.*

Prenez un rognon de veau avec sa graisse cuite, hachez-le avec du persil; prenez huit à dix œufs, caffeez-les dans une casserole, & les

assaisonnez d'un peu de sel ; mettez-y le rognon haché & trois à quatre cuillerées de crème & un peu de sucre. Faites l'omelette avec de bon beurre ; dressez-la dans un plat , & la sucez & la glacez avec la pelle rouge ; servez chaudement pour Entremets.

*Omelette à la Robert.*

Prenez des œufs , battez les blancs à part & y mêlez les jaunes avec quelques biscuits d'amandes amères , de l'écorce de citron vert haché avec un peu de crème & du sucre en poudre ; remuez toujours cette omelette sur le feu ; lorsqu'elle a une belle couleur par-dessous , retournez-la pour qu'elle cuise des deux côtés , qu'elle ait une belle couleur , & la servez chaudement pour Entremets.

*Omelette à la Noaille.*

Mettez dans une casserole une cuillerée de farine de riz ; délayez avec une goutte de lait ; mettez-y deux jaunes d'œufs frais , délayez bien avec une chopine de lait ; ajoutez-y un demi-fétier de crème douce , un morceau de canelle en bâton , du sucre à proportion ; faites-les cuire sur un fourneau en les remuant toujours. Quand cela commence à bouillir , retirez-le & le mettez refroidir ; hachez-y de l'écorce de citron vert confite avec des biscuits d'amandes amères , & d'autres biscuits , un peu de fleurs d'orange ; mêlez le tout avec de la crème , ôtez le bâton de canelle ; prenez des œufs frais , fouettez les blancs ; remettez des jaunes d'œufs en les fouettant toujours , & y vuidez la crème qui est préparée ; mêlez le tout ensemble , frottez partout de beurre une poupetonnière ou une casserole , vuidez-y l'omelette & la mettez au four. Lorsqu'elle est cuite , renversez-la dans un plat & la servez chaudement pour Entre-

**mets.** On peut si l'on veut la glacer avec du sucre & la pelle rouge.

*Omelette roulée.*

Ayez des croûtes de pain bien sèches de la grandeur d'une petite piece, un peu de persil haché, de la ciboule & des champignons; battez des œufs & y mettez la moitié d'un demi-setier de crème, du sel, un peu de poivre; battez les œufs & y mettez un peu de persil haché; faites fondre du beurre dans la poêle; faites-y cuire des ciboules & des champignons; mettez les croûtons de pain, un tiers des œufs battus, remuez toujours sur le feu. Etant cuite & de couleur, roulez & la dressez dans un petit plat. Faites trois autres omelettes de même pour garnir un plat, & les servez pour Entremets.

*Omelette à la moëlle.*

Pelez un quarteron d'amandes douces, & une demi-douzaine d'amandes amères; pilez-les en les arrosant d'un peu de lait & d'eau de fleurs d'orange; étant pilées, ajoutez de l'écorce de citron vert hachée, quelques confitures sèches, comme abricots, pommes & autres; mettez-y gros comme le poing de moëlle de bœuf; repilez le tout ensemble, délayez avec un demi-setier de crème. Prenez des œufs frais, fouëtez-en les blancs, mettez les jaunes avec la pâte d'amande & de moëlle de bœuf pilée; mêlez le tout ensemble, & y mettez un peu de sel; frottez une poupetonniere ou une casserole de beurre, vuidez-y l'omelette & la faites cuire au four. Etant cuite, dressez-la en la renversant dans un plat & la glacez avec du sucre en poudre & la pelle rouge, & la servez chaudement pour Entremets.

*Omelette aux Huitres.*

Faites blanchir des huitres dans leur eau, net-

soyez-les proprement une à une ; passez les deux tiers de ces huitres dans une casserole avec du beurre ; mouillez-les d'un peu de leur eau & d'un peu de coulis, mettez-y du poivre ; il ne faut pas que ces huitres cuisent trop. Ce ragoût doit être d'un bon goût ; cassez des œufs, assaisonnez-les d'un peu de sel & de persil haché ; ayez des croûtons de pain de la grandeur d'une petite pièce ; donnez trois à quatre coups de couteau dans le tiers des huitres qui restent, mettez-les dans les œufs avec un peu de crème, battez le tout ensemble ; faites fondre du beurre dans une poêle, étant fondu versez les œufs, remuez toujours en les faisant cuire ; l'omelette étant faite, repliez-la & la rendez de la grandeur du fond du plat, & la renversez sur une assiette ; & le ragoût étant prêt, faites un cordon autour de l'omelette, versez dessus le jus, & servez chaudement pour Entremets.

*Omelette aux Ecrevisses.*

Faites un ragoût de queues d'écrevisses, de champignons & de truffes vertes. Voyez au mot *Ragoût*. Ce ragoût étant fait, hachez le tiers des écrevisses, cassez des œufs, mettez-y un peu de crème & de persil haché, battez le tout ensemble ; mettez du beurre dans une poêle, faites l'omelette. Étant cuite repliez-la & la dressez dans le plat que vous voulez servir ; que le ragoût soit chaud & de bon goût, & le jetez sur l'omelette que vous servirez chaudement pour Entremets.

*Omelette en galantine.*

Il faut pour cette omelette six différens ragoûts, un peu de jambon coupé en petits dés, l'autre de truffes, l'autre de foie gras coupé en dés avec quelques garnitures, l'autre de champignons, l'autre de mousserons, & l'autre de

ris de veau coupés en dés avec quelques garnitures. Voyez au mot *Ragoût*, tous ces différens ragoûts. Faites six omelettes de huit œufs chacune dans six plats; mettez dans chacune leur différent ragoût haché, avec un peu de persil haché, un peu de crème, de petits croûtons de pain; battez toutes ces omelettes, & faites chauffer les six ragoûts qui doivent être de bon goût, & n'avoir pas la sauffe trop longue. On sert ordinairement ces omelettes dans une terrine ou dans un même plat; à mesure qu'on les fait on les renverse les unes sur les autres avec chacune leur ragoût différent par-dessus, & l'on sert chaudement pour Entremets.

*Omelette au sang.*

Cette omelette est la même chose que les œufs au sang. Voyez-y

*Omelette farcie.*

Prenez du blanc de chapon ou d'autre volaille rôtie hachez-le menu; mêlez-y des foies gras, des truffes, le tout haché & autres garnitures; le tout passé en ragoût & cuit, faites l'omelette. Avant que de la dresser sur son plat mettez une mie de pain tout contre ou de la croûte; versez ensuite dans la même poêle le ragoût, & dressez l'omelette sur son plat avec adresse. En servant cette omelette on l'arrose d'un peu de jus, & on sert chaudement.

On peut farcir des omelettes de toutes sortes de ragoûts.

*Omelette glacée.*

Prenez des œufs, fouettez-en les blancs, mêlez les jaunes avec, mettez-y du citron vert haché fin, de l'eau de fleurs d'orange, du sucre fin, quelques petits morceaux de beurre; fouettez l'omelette. Quand elle est cuite & de belle

couleur, dressez-la, glacez avec du sucre fin & la pelle rouge; prenez garde qu'elle ne soit pas baveuse, & servez.

*Omelette aux Harengs forets.*

Ouvrez-les par le dos & les faites griller; hachez-les & les mettez dans l'omelette comme si vous coupiez du jambon: il ne faut point de sel dans les œufs; finissez cette omelette comme les autres.

*Omelette à l'oseille.*

Faites cuire avec du beurre de l'oseille, de la laitue & du cerfeuil que vous hachez; assaisonnez de sel & de poivre, liez en finissant avec des jaunes d'œufs, de la crème & un peu de muscade. Faites une omelette à l'ordinaire; quand elle est cuite, mettez la farce dessus avec quelques croutons passés au beurre; renversez l'omelette dans un plat, & servez pour Hôtes d'œuvres.

*Omelette aux croutons.*

Battez des œufs ce que vous jugerez à propos; assaisonnez-les de sel, gros poivre, persil, ciboules hachées; mettez-en la moitié dans une poêle & faites une omelette de belle couleur dessous, & moëlleuse dessus; arrangez-y des filets de pain passés sur le feu avec du beurre; roulez l'omelette & la dressez dans un plat; du reste de vos œufs faites une seconde omelette de la même façon, & la servez dans le même plat.

*Omelette au four au blond de veau.*

Battez bien vos œufs avec persil, ciboules, sel, gros poivre; faites-en trois omelettes que vous étendrez chacune sur un couvercle de cafeterole. Quand elles sont à demi froides, mettez dessus une farce de volaille cuite; roâlez vos

Omelettes & les mettez sur un plat ; passez dessus un doroir trempé dans de bon beurre ; pannez de mie de pain , faites cuire de belle couleur au four ; ôtez-en la graisse , servez avec une sauce un peu claire & bien finie de blond de veau pour Entremets.

*Omelette au sommet.*

Faites cuire dans une casserole deux ou trois oignons hachés avec un peu de beurre ; mettez-y ensuite des foies de gibier , de lievre , de lapin ou de chevreuil hachés très-fin. Quand ils sont cuits avec l'oignon & refroidis , cassez-y des œufs ; assaisonnez de sel , muscade , gros poivre ; finissez votre omelette à l'ordinaire , & servez pour Entremets.

OIGNON, *Cepa*. Racine bulbeuse , ronde , large & aplatie , couverte d'une peau mince & composée de plusieurs tuniques appliquées les unes sur les autres avec une touffe de petites fibres à la partie inférieure. Sa tige s'élève à deux ou trois pieds accompagnée de quelques feuilles vertes , creuses & tubuleuses , portant à son sommet une grosse avec un bouquet de fleurs blanches & quelquefois purpurines , composée chacune de six feuilles.

Cette racine n'a point de grosseur déterminée ; il y a des oignons gros comme des pommes médiocres , & d'autres qui ne le sont pas plus que des noix. Les uns & les autres ont un goût âcre , très-piquant , & une odeur si forte qu'elle pénètre les yeux jusqu'à en exprimer des larmes.

Il y a des oignons rouges & des oignons blancs ; ces derniers sont les moins forts.

L'oignon a ses bonnes & ses mauvaises qualités ; il fortifie l'estomac , pourvu qu'on en use modérément ; mais il est rempli d'un sel acide volatil , sujet à enflammer la masse du

fang, & à causer des maux de tête. Cet assaisonnement peut être bon aux vieillards & aux tempéramens phlegmatiques ; mais les jeunes gens & ceux qui sont d'un tempérament sec en doivent éviter le fréquent usage.

*Ragoût d'oignons.*

Faites cuire des oignons sous la braïse dans des cendres chaudes. Quand ils sont cuits, pelez-les proprement, mettez-les dans une casserole & les mouillez d'un coulis clair de veau & de jambon, & laissez mitonner. Quand ils sont mitonnés, liez-les d'un peu de coulis. Vous pouvez y mettre un peu de moutarde ; si vous voulez servez-vous de ce ragoût pour toutes sortes d'Entrées aux oignons.

*Sauſſe aux oignons.*

Prenez du jus de veau & le mettez dans une casserole avec deux oignons coupés par tranches, sel & poivre, & laissez mitonner à petit feu. Votre sauffe mitonnée, passez-la dans un tamis, mettez-la dans une sauffiere & servez chaudement.

*Potage de ſanté aux oignons.*

Prenez chapon, ou poularde, ou poulet, ou jarrét de veau ; lavez-le dans cinq ou ſix eaux tièdes ; laissez le tremper & le faites blanchir ; retirez-le & le mettez dans de l'eau froide ; effuyez-le entre deux linges, pliez-le dans une barde de lard ; ficélez-le & le mettez cuire dans une marmite avec de bon bouillon.

Pelez des oignons blancs la quantité qu'il en faut pour faire le cordon de votre potage, faites les blanchir & les retirez ; mettez-les cuire dans une petite marmite avec de bon bouillon.

Mitonnez

Mitonnez des croûtes de bon bouillon dans un plat; tirez votre chapon, ôtez la ficelle & la barde, dressez-le sur le potage, garnissez d'une bordure d'oignons dont vous ôterez la première peau afin qu'ils soient plus blancs; passez un peu de bouillon d'oignons dans un tamis & le jetez par-dessus avec un jus de veau, & servez chaudement.

*Potage d'oignons au blanc en maigre.*

Pelez deux ou trois douzaines d'oignons d'une moyenne grosseur; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante; tirez-les ensuite, & après les avoir égouttés, mettez-les cuire dans une petite marmite avec du bouillon de santé. (Voyez au mot *bouillon*.) Faites un coulis blanc; prenez deux onces d'amandes douces, pelez-les & les pilez dans un mortier les arrosant de tems en tems de lait; ajoutez-y trois ou quatre jaunes d'œufs durs & un peu de mie de pain trempée dans du bouillon; le tout bien pilé passez-le à l'étamine avec deux ou trois cuillerées de bouillon de santé, & conservez chaud ce coulis dans une petite marmite.

Mitonnez des croûtes du bouillon, où ont cuit les oignons; garnissez le plat d'un cordon d'oignons; mettez un petit pain dans le milieu; jetez le coulis blanc par-dessus, & servez chaudement.

*Potage d'oignons au roux en maigre.*

Pelez trois ou quatre douzaines d'oignons égaux en grosseur, farinez-les & les faites frire dans du beurre affiné. Quand ils sont frits & bien colorés, mettez-les dans un petit pot & les arrosez de bouillon de poisson.

Mitonnez des croûtes de bouillon de poisson; (voyez au mot *bouillon*, la manière de le faire.)

Mettez un petit pain dans le milieu, garnissez le potage d'un cordon d'oignons roux ; jetez le bouillon où ont cuit les oignons par-dessus, & servez chaudement.

*Potage d'oignons coupés par tranches en maigre.*

Pelez & coupez par tranches une douzaine d'oignons ; passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre. Quand ils sont roux, poudre-les d'un peu de farine, & les mouillez d'une purée claire ou bien d'eau, & assaisonnez de sel & d'un peu de poivre. Laissez bouillir le tout ensemble pendant une demi-heure. Quand les oignons sont cuits, mettez-y une pointe de vinaigre.

Mitonnez des croûtes ou des tranches de pain du même bouillon ; jetez du bouillon par-dessus avec les oignons, & servez chaudement.

*Autre potage d'oignons en gras.*

Rangez au fond d'une marmite deux ou trois tranches de bœuf un peu épaisses, mettez-les suer sur un fourneau. Quand elles sont attachées, mouillez-les de bouillon de mitonnage ; retirez ensuite les tranches de bœuf, liez-les en paquet, remettez-les dans la marmite avec champignons entiers, deux navets, un paquet de carottes & de panais, & un bouquet. Faites cuire tout cela ensemble.

Pelez de petits oignons blancs d'égale grosseur, faites-les blanchir à l'eau bouillante ; faites-les cuire ensuite à part dans une petite marmite avec du bouillon de mitonnage, ajoutez-y une tranche de jambon avec du bouillon de mitonnage & un bouquet où il y ait un peu de basilic.

Quand ils sont cuits, mitonnez des croûtes du bouillon ci-dessus, & les arrosez d'un peu

de bouillon d'oignons ; faites ensuite un cordon d'oignons autour du plat , & servez chaudement.

OISON, *Anser*. Il y en a de deux especes, un domestique & un sauvage. On doit choisir l'un & l'autre tendre, ni trop jeune, ni trop vieux, bien nourri, & qui ait été élevé dans un air pur & serain.

Le sauvage est d'un goût meilleur que le domestique, parce qu'étant dans un mouvement plus considérable, sa chair est moins chargée de suc visqueux & grossiers que celle du domestique.

L'oison contient beaucoup d'huile & de sel volatil ; le domestique contient aussi beaucoup de phlegmes, le sauvage en contient moins. L'oison nourrit beaucoup & produit un aliment solide & durable, mais il est un peu difficile à digérer. Quand cet oiseau est trop jeune, sa chair est visqueuse & propre à produire des humeurs grossieres & excrémentielles. Quand au contraire il est trop vieux, sa chair est sèche, dure & d'un mauvais suc, & elle est cause des indigestions & des fievres.

Ainsi l'on peut dire en général que la chair d'oison est plus agréable au goût qu'elle n'est salutaire, parce qu'elle abonde toujours en suc lents & grossiers qui la rendent de difficile digestion ; c'est pourquoi on en doit user sobrement ; cependant elle est assez convenable aux personnes robustes qui ont un bon estomac, ou qui font beaucoup d'exercice, parce qu'elle nourrit beaucoup, & qu'elle produit un aliment durable.

On prétend que la chair d'oison dont les Juifs se servent assez fréquemment, ne contribue pas peu à les rendre d'un tempérament atrabilaire, d'une humeur sombre, triste & noire, & d'une mauvaise couleur.

De toutes les parties de l'oie, il n'y a que le foie & l'estomac que Galien approuve parmi les alimens ; cependant l'aile est aussi très-bonne.

*Oisons à la broche.*

Vos oisons étant bien plumés , épluchés & vidés , troussés-les & les faites refaire ; mettez-les ensuite à la broche , faites-les cuire à propos , pannez-les de mie de pain bien fine ; quand ils ont belle couleur , tirez-les & servez chaudement.

*Oisons à la broche.*

Vuidez & bardez vos oisons , faites une farce avec leurs foies , lard , fines herbes , ciboules & persil , sel , poivre , muscade & une mie de pain trempée dans de la crème ; le tout bien haché , farcissez-en vos oisons & les faites cuire à la broche. Quand ils sont cuits pannez-les de mie de pain , & servez chaudement.

Les oisons sauvages se mettent de même à la broche ; on peut les barder si l'on veut , on les saupoudre de sel , & on les mange à la poivrade ou à l'orange.

*Oison ou Oie à la daube.*

Lardez votre oison de moien lard assaisonné de sel , poivre , clous de girofle , laurier , ciboules & citron verd ; enveloppez-le dans une serviette & l'empotez ainsi avec du bouillon & du vin blanc ; laissez-le bien bouillir , & lorsqu'il est cuit , laissez-le refroidir à demi dans son bouillon ; servez-le ensuite au sec sur une serviette blanche & pour Entremets.

On sale aussi des oies que l'on coupe par morceaux , & qu'on met dans des pots pour la provision de la maison. On en met au pot en guise de petit salé ; c'est un excellent manger , & la soupe en est très-bonne.

*Oïson en ragoût.*

Faites cuire à demi votre oïson à la broche ; mettez-le ensuite dans une casserole avec champignons, culs d'artichaux, bouillon, sel & poivre, quelques rocamboles & fines herbes ; laissez bouillir le tout. Quand l'oïson est cuit ; assaisonnez votre ragoût d'une pointe de vinaigre, & servez chaudement.

*Oïson à la braïse.*

Apprêtez vos oïsons à l'ordinaire, piquez-les de gros lard & de jambon, & les ficelez ; garnissez le fond d'une petite marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf & de veau ; assaisonnez de sel, poivre, oignons, carottes, panais, citron verd & fines épices ; mettez-y vos oïsons, couvrez dessus comme dessous, faites cuire à la braïse, & faites un ragoût à part.

Prenez des ris de veau, foies gras, truffes, champignons, morilles, moufférons, culs d'artichaux ; passez le tout à la casserole avec du lard fondu. Mettez-y du bon jus de bœuf, sel, poivre & fines herbes & les laissez cuire.

Quand le ragoût est cuit, faites-y une liaison d'un coulis de veau & de jambon ; tirez vos oïsons de la marmite, dressez-les dans un plat, jetez votre ragoût par-dessus, & servez chaudement.

Vous pouvez aussi les servir avec un ragoût d'écrevisses, ou bien un ragoût d'huitres, ou enfin un ragoût de moules (Voyez aux articles *Ecrevisse*, *Huitre*, *Moule*, la manière de faire ces différents ragoûts.)

Vous pouvez encore les servir avec un ragoût de petits pois verts, comme le canard. Voyez cet article.

*Potage d'oïsons farcis.*

Faites une farce avec leurs foies & le cœur ; fines herbes, & une omelette de quatre œufs que vous battez ensemble dans un mortier avec bon

assaisonnement ; farcissez - en votre oison entre la peau & la chair. Empotez - le , quand il est farci avec de bon bouillon , & faites une purée verte pour jeter par - dessus votre potage. ( Voyez au mot *Parie.* )

Faute de nouveaux pois prenez - en de vieux dont vous ferez votre coulis vert. ( Voyez au mot *Coulis* ; ) garnissez de laitues farcies, ( voyez au mot *Laitué* , ) ou bien de petits oignons blancs.

*Potage d'abatis d'oisons.*

Vos abatis bien échaudés & bien nettoyés ; faites les cuire dans de bon bouillon avec sel & bouquet de fines herbes. Quand ils sont cuits , coupez - les par morceaux & les passez à la casserole avec lard fondu , persil , cerfeuil , un peu de poivre blanc ; blanchissez le tout avec des jaunes d'œufs , un filet de verjus & un jus de citron : faites mitonner vos croûtes séchées au four avec de bon bouillon , dressez vos abatis dessus & servez chaudement.

On en fait autant des bœufilles des autres volailles.

*Pâté d'oisons.*

Trouvez proprement vos oisons , cassez - leur les os , piquez - les de gros lard & de jambon ; assaisonnez de fines herbes , persil , ciboules & épices ; rangez - les sur une abaisse de pâte ordinaire avec laurier , beurre frais , bardes de lard & lard pilé assaisonné de sel , poivre , fines herbes & fines épices ; recouvrez d'une autre abaisse & faites cuire au four.

*Pain d'Oison.*

Désoffez un oison , remplissez - le d'une farce faite avec de la volaille cuite , graisse de bœuf & lard blanchi , persil , ciboules , champignons ; une pointe d'ail , sel , poivre , cinq jaunes d'œufs pour liaison ; coulez - le de peur que la farce ne

forte ; donnez-lui la forme de pain rond , enveloppez - le de bardes de lard & d'un morceau d'étamine ; sicelez bien fort l'étamine , & faites cuire votre pain à la braïse. Quand il est cuit & bien dégraissé , servez avec une bonne essence.

Nous avons dit au commencement de cet article que la chair de l'oie étoit difficile à digérer ; le lard , les graisses que l'on mêle dans la plupart de ses apprêts , ne servent qu'à la rendre encore plus indigeste. Les assaisonnemens aident à sa digestion ; mais il est à craindre que leur excès ne soit préjudiciable à la santé.

OLIVE., *Oliua*. La grosseur de ce fruit varie suivant les lieux où il naît. Il est d'abord vert , mais il devient noir en murissant ; il contient un noyau pointu par les deux bouts. Quand il est parvenu à sa maturité il a un goût âcre & brûlant ; c'est de ce fruit qu'on tire l'huile.

Il y a une espèce d'olivier qui porte des olives fort petites ; celles-la donnent une plus grande quantité de meilleure huile que celles qui sont plus grosses ; on les appelle piccholines.

On confit les olives tandis qu'elles sont encore vertes ; quelquefois aussi on en sale de mûres. On se sert d'olives confites pour assaisonner les viandes rôties , surtout le mouton ; on les mange aussi en salade ; les Italiens les mangent au second service avec du pain ; elles sont bonnes pour exciter l'appétit , pour fortifier l'estomac & pour en consumer l'humidité superflue qui relâchoit les fibres de cette partie.

Les anciens confisoient les olives avec beaucoup de soin , & avoient inventé différentes méthodes pour leur donner le goût agréable que la nature leur a refusé.

Les modernes en ont trouvé une beaucoup plus simple , puisqu'ils n'emploient pour cet effet que

## 464 OLI. OLI.

le vinaigre & le sel, ou l'eau & le sel; elles sont alors agréables au goût, parce que la saumure excite une petite fermentation dans les olives par le secours de laquelle leurs sels se dégagent un peu des parties terrestres qui les rennoient, & picotent ensuite avec plus de légèreté & de délicatesse les fibrilles nerveuses de la langue.

La saumure produit encore un autre bon effet dans les olives; elle bouche par ses pointes salines les pores de ces fruits, & empêche que l'air n'y entre avec trop de liberté, & n'y excite une fermentation considérable qui les détruiroit & les feroit bien-tôt pourrir.

On fait des Entrées de poulardes, beccasses, perdrix, sarcelles, canards & autres gibiers aux olives: voici la maniere de faire ce ragoût.

Prenez un peu de ciboule & de persil haché & passé avec un peu de beurre & de farine; mettez-y deux cuillerées de jus & un verre de vin de Champagne, des capres hachées, un anchois, des olives, une goutte d'huile d'olive, un bouquet de fines herbes; pour lier la sauce ajoutez-y de bon coulis, le tout bien assaisonné & dégraissé, servez avec vos poulardes cuites à la broche.

*Ragoût d'olives farcies.*

Prenez trois ou quatre douzaines d'olives, pelez-les comme si vous peliez une poire, & prenez garde de casser la peau; prenez un peu de farce de la grosseur du noyau, farcissez-en vos olives en servant la pelure par-dessus; faites bouillir de l'eau dans une casserole, mettez-y vos olives faire un bouillon, retirez-les sur le champ; mettez-les dans une autre casserole avec de l'essence de jambon, & les laissez mijonner à petit feu, & servez chaudement avec vos poulardes, chapons, poulets, canards, etc.

elles, ramereaux, beccasses & cailles farcies, cuites à la braise.

L'on sert les mêmes Entrées farcies à la broche aux olives; c'est-à-dire, la poularde étant farcie, on la barde dessus & dessous, on l'embroche, on l'enveloppe d'une feuille de papier. Quand elle est cuite, on la dresse dans un plat, on jette par-dessus le ragoût d'olives farcies, & on sert chaudement pour Entrée.

L'on fait de même des autres volailles & du gibier.

**OMBRE**, *Thymallus*. Espèce de truite ainsi nommée, parce qu'elle a une odeur de thim. Sa chair est délicieuse & facile à digérer, d'un bon suc, & si salutaire qu'on en permet l'usage même aux malades. Elle ressemble assez par sa figure aux truites ordinaires; elle habite comme elles dans les eaux pures & nettes; elle vit des mêmes alimens, mais on l'estime plus que les autres truites à cause de son bon goût. Nous ne dirons rien ici de ses apprêts. Voyez l'article *Truite*.

**ORANGE**, *Aurantium*. *Aureum malum*. Il y a deux espèces générales d'orange, les unes sont amères, acides, petites, jaunâtres & verdâtres, ayant une odeur fort agréables; les autres sont douces, plus grosses que les amères, d'un jaune doré, & d'une bonne odeur. On se sert de ces deux espèces parmi les alimens; on choisit les unes & les autres nouvelles, remplies de suc, d'une odeur agréable, & ayant une écorce mince.

L'écorce d'orange amère sert beaucoup dans les alimens & en médecine; on la confit, on en fait aussi des zests; elle est stomacale, elle réjouit le cœur & le cerveau, elle ranime la masse du sang, & donne de l'appétit.

## 466 O R A. O R A.

On confit aussi l'écorce d'orange douce, mais elle n'est pas si stomacale que l'autre.

Le jus d'orange douce & amère rafraichit, humecte, fortifie le cœur & excite l'appétit, mais il en faut user sobrement, sans quoi il peut incommoder l'estomac & la poitrine en les picotant un peu trop rudement.

L'écorce d'orange amère échauffe beaucoup, & jette les humeurs dans une forte agitation, quand on s'en sert avec excès.

L'écorce d'orange amère contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil. L'écorce d'orange douce abonde moins en ces principes.

Le suc d'orange amère contient beaucoup de phlegme, & de sel acide essentiel, & un peu d'huile

Le suc d'orange douce contient beaucoup de phlegme, médiocrement d'huile & de sel acide essentiel.

Les écorces d'oranges douces & amères conviennent en tout tems & à toute sorte d'âge, aux personnes qui ont l'estomac foible, & à ceux qui sont d'un tempérament phlegmatique & mélancolique. Pour les suc de ces fruits, ils sont excellens dans les tems chauds aux personnes bilieuses, & à ceux dont les humeurs sont âcres & trop agitées.

On nous apporte les oranges de la Provence, de la Sioutat, de Nice, de Portugal, de l'Amérique, de la Chine & de plusieurs autres endroits. Les meilleures & les plus estimées pour leur bon goût, sont celles qui croissent aux pays chauds, non-seulement parce que le terroir de ces lieux étant chargé de beaucoup de sulfres exaltés & de sels volatils, en communique une grande quantité à ces fruits, & leur donne une odeur agréable, mais encore parce que la chaleur du soleil y digère & y munit plus parfai-

tement leur suc , & le rend d'un goût plus délicieux.

Le suc d'orange amère est aigre , parce qu'il contient beaucoup de sel acide , & que ce sel est peu embarrassé & retenu par des parties rameuses , ce qu'il fait qu'il communique aux fibrilles nerveuses de la langue presque toute son acidité

Pour le suc de l'orange douce , comme il contient moins de sel que le suc d'orange amère , & que ce sel est lié & enchainé par une plus grande quantité de parties huileuses , on conçoit aisément qu'il ne doit faire qu'une légère impression sur les endroits par où il passe.

On exprime le suc de l'orange amère , on le mêle avec du sucre & de l'eau , & on en fait une boisson fort agréable appelée communément orangeat , qui peut être donnée aux fébricitans dans le chaud de la fièvre.

On choisit pour faire des zests la partie de l'écorce d'orange la plus superficielle , parce que c'est elle qui contient plus de principes exaltés qui font toute la vertu de cette écorce.

*Compôte d'Oranges.*

Elle se fait comme la compôte de tranches de citron. ( Voyez cet article au mot *Citron.* ) Remarquez seulement qu'aux oranges il ne faut point de décoction de pommes , & que leur syrop ne doit être cuit qu'à perlé.

*Eau d'Orange.*

Prenez une orange , coupez-en la peau par zests ; mettez-les dans une éguierre avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre ; exprimez-y le jus de deux oranges de Portugal ; ajoutez-y si vous voulez un peu de jus de citron ; laissez infuser le tout , ou bien battez cette eau en la versant d'un vaisseau dans un

autre ; passez-la comme les autres à la chauffe ; & la mettez glacer.

*Oranges au sec.*

Prenez des oranges de Portugal , tournez-les fort légèrement , c'est-à-dire , ôtez - leur la peau ; ainsi accommodées , coupez-les en quatre & les jetez dans de l'eau bouillante pour les y faire cuire jusqu'à ce qu'elles quittent l'épingle avec laquelle on les éprouve ; passez-les ensuite à l'eau fraîche , & quand'elles seront bien égouttées de leur eau , faites-les bouillir un quart d'heure dans du sucre clarifié ; ôtez-les après ce tems-là de dessus le feu & les laissez refroidir. Quand elles sont froides , faites-les bouillir jusqu'à ce que le sucre soit cuit à soufflé. Cela fait , ôtez-les de dessus le feu & les laissez reposer jusqu'au lendemain que vous liquéfiez le syrop en trempant le cul du poëlon dans l'eau.

Pendant ce tems-là , faites cuire à part du sucre à la plume , & ayant égoutté vos oranges jetez-les dedans , donnez-leur un bouillon couvert ; ôtez-les ensuite de dessus le feu , & lorsque le bouillon sera abaissé , blanchissez votre sucre à force de le travailler en l'amenant avec la cuiller contre le bord du poëlon.

Ce sucre étant blanchi , passez vos oranges , mettez-les égoutter sur des planches. Il faut peu de tems pour les sécher ; après cela vous les ferez.

*Tailladins d'Oranges, ou Oranges en rocher.*

Pelez vos oranges comme les précédentes , coupez-les en quatre , ôtez-en le jus ; nettoyez-les jusqu'à ce que l'écorce en soit bien mince ; coupez-les par tailladins , c'est-à-dire , comme des lardons ; mettez-les à mesure dans l'eau fraîche & les faites cuire d'abord dans le sucre cla-

rifié. Quand il est prêt à bouillir, jetez vos tailladins auxquels vous ferez prendre une vingtaine de bouillons. Laissez-les refroidir, puis remettez le poëlon sur le feu pour cuire le syrop à liffé; glissez-y alors les tailladins, & après sept ou huit bouillons, ôtez votre confiture de dessus le feu, laissez-la encore refroidir; égouttez les tailladins, faites bien cuire le sucre à perlé; donnez-leur un bouillon couvert, & quand vous les aurez laissé reposer jusqu'au lendemain, vous agirez comme on a dit à l'article des oranges.

On ne prescrit point ici la quantité de sucre qu'il faut pour ces oranges; il faut qu'elles nagent entierement dedans, & ce qui reste peut servir à faire de la conserve, du mallepain, des pralines & des noix vertes.

*Zests d'Oranges.*

Choisissez des oranges de Portugal douces ou aigres, ou aigres douces, zestez-les; faites bouillir vos zests dans quatre eaux différentes, & les remettez autant de fois dans l'eau fraîche; laissez-les sur le feu pendant un quart d'heure autant de fois que vous les ferez bouillir; après cela vous les confirez & les dressez comme les tailladins.

*Pâte d'Oranges.*

Prenez des oranges de Portugal sans les zests; coupez-les par quartiers, ôtez-en le jus, parce que cette partie est trop dure pour se rammollir; mettez de l'eau sur le feu, & quand elle sera prête à bouillir, jetez-y vos oranges & les laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien amollies; mettez-les ensuite dans de l'eau fraîche, égouttez-les, pressez-les dans un linge, pilez-les dans un mortier, & les passez au tamis.

Cette marmelade faite, prenez du sucre aussi pesant que de fruit, faites-le cuire à cassé ou

## 470 O R A. O R A.

à la grande plume ; incorporez-y votre marmelade en remuant le tout avec une spatule ou une cuiller à bouche , & laissez frémir sur le feu.

Prenez ensuite de ce mélange avec une cuiller, dressez-en sur des ardoises ou dans des moules, & faites sécher dans l'étuve avec bon feu.

Le lendemain ou le soir même retournez votre pâte de l'autre côté sur les mêmes ardoises ou sur des tamis ; & quand elle sera bien ferme, servez-la dans des boîtes garnies en dedans de papier blanc.

*Pralines d'Oranges.*

Prenez environ demi-livre de zests d'orange qui soient cuits à l'eau , comme on l'a dit ; faites-les confire avec trois quarterons de sucre cuit à soufflé ; mêlez-y une demi-livre d'amandes à la praline ; remuez le tout ensemble & le mettez sur des planches , sur des ardoises ou sur des tamis pour le faire sécher à l'étuve.

FLEURS D'ORANGE. Elle est employée dans les alimens & en médecine. On la confit toute entière ou l'on en fait des pâtes & des conserves ; on en tire par la distillation une eau de fort bonne odeur , & qui est très-usitée dans les potions cordiales , lufériques & céphaliques. Son odeur agréable vient de ce que quelques sulfures & quelques sels de la fleur d'orange se sont élevés avec l'eau & s'y sont mêlés.

On doit choisir la fleur d'orange blanche ; belle , d'une odeur agréable & , nouvellement cueillie ; elle contient beaucoup d'huile exaltée , de sel volatil & de phlegme.

Elle réjouit le cœur & le cerveau , elle fortifie l'estomac & aide à la digestion par ses principes volatils qui dissolvent & qui atténuent les parties grossières des alimens , raniment la

masse du sang, & augmentent la quantité des esprits.

L'usage immodéré de cette fleur échauffe ; rend la bile plus âcre, & peut causer par ce moyen différentes maladies.

La fleur d'orange convient en tout tems aux personnes âgées, aux phlegmatiques, aux mélancoliques, & à ceux dont l'estomac est foible, & ne digère qu'avec peine.

*Eau de Fleurs d'Orange.*

Prenez une poignée de fleurs d'orange, mêlez-la avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre ; laissez reposer le tout pendant une demi-heure ; versez ensuite votre eau d'un vase dans un autre jusqu'à ce qu'elle ait pris le goût des fleurs d'orange ; mettez-la rafraichir.

*Conserve de Fleurs d'Orange.*

Prenez une demi-poignée de fleurs d'orange ; ôtez les feuilles de leurs boutons & les coupez par morceaux ; faites cuire à soufflé une livre de sucre. Quand il est cuit, ôtez-le de dessus le feu, plongez-y vos fleurs avec une cuiller ou une spatule ; mêlez bien le tout afin que la fleur se trouve également répandue ; remuez fortement le sucre autour du poëlon jusqu'à ce qu'il commence à se prendre par-dessus, & forme une petite glace ; dressez alors votre conserve dans des moules. Quand elle est refroidie dans ces moules, tirez-la pour vous en servir au besoin.

*Autre façon.*

Prenez de la fleur d'orange, ôtez-la de son bouton, pilez-en les feuilles ; faites cuire du sucre à soufflé ; ôtez-le de dessus le feu, mettez-y vos fleurs d'oranges pilées, & achevez votre conserve comme la précédente.

*Conserve d'Eau de Fleurs d'Orange.*

Elle se fait de la même façon que les précé-

dentes ; mais il y faut mêler de l'eau de fleurs d'orange après la cuisson du sucre. Il y en a qui préfèrent cette manière , parce que cette eau s'incorpore mieux & que le relief en est plus fin.

*Pâte de Fleurs d'Orange.*

Prenez une livre de marmelade de pommes passée par le tamis , & une demi-livre de fleurs d'orange bien épluchée , pilée & cuite ; mêlez-la avec votre marmelade ; faites sécher le tout dans un poëlon ; mêlez-y du sucre , dressez votre pâte & la faites sécher à l'étuve comme les autres.

ORGE , *Ordeum*. Il y a de l'orge blanc & de l'orge rouge , & de plusieurs autres sortes suivant les lieux. Ce blé est pointu par les deux bouts & assez gros vers le milieu ; il naît sur une tige plus basse & plus frêle que celle du froment , & dont les feuilles sont plus larges & plus rudes. L'épi qui le porte a une barbe plus longue & plus piquante ; on distingue ordinairement deux especes d'orge ; l'une qui vient sur des épis gros & courts , & l'autre sur des épis plus minces & plus longs ; mais cette différence n'a rien d'essentiel pour la qualité du grain.

L'orge contient beaucoup d'huile & un peu de sel essentiel.

*Orge mondé.*

L'orge se prépare de plusieurs manières pour nous servir d'alimens. De toutes ces préparations la plus usitée est l'orge mondé ; on prend de l'orge dépouillé de sa peau , on le lave & on le nettoye bien , puis on le fait bouillir doucement avec de l'eau environ cinq ou six heures jusqu'à ce qu'il tombe en crème ; on y ajoute au commencement un peu de beurre bien frais , & sur la fin un peu de sel. C'étoit la

puifano

Pain des anciens où ils mettoient quelquefois l'anet, l'huile & le vinaigre.

Quand on veut rendre l'orge mondé plus agréable, on y met quelques amandes avec un peu de sucre, & si on veut qu'il rafraichisse, on y met des graines de melon & de citrouille.

L'orge mondé est une très-bonne nourriture, soit pour les sains, soit pour les infirmes. Il n'a rien de visqueux & de gluant; il passe aisément, il humecte beaucoup, il appaise la soif, il n'excite aucune flatuosité & ne resserre point.

*Orge passé.*

On passe quelquefois l'orge mondé, & il est alors moins nourrissant. Cette préparation d'orge s'appelle orge passé; on le fait quelquefois épaisir en le laissant davantage sur le feu, & alors il nourrit beaucoup plus, il rafraichit & adoucit.

On peut mêler du lait dans l'orge mondé, & il n'en devient que plus agréable, mais il ne convient pas alors dans la fièvre.

On ne sçauroit apporter trop de soin dans le choix de l'orge; & comme il peut s'altérer par le tems, il est bon de sçavoir qu'entre différens moyens dont on se sert pour le conierver, il n'y en a point de meilleur que d'y mêler des feuilles de laurier.

Quelque sain que soit l'orge, quand on le prépare selon la maniere que nous avons dite, il s'en faut bien que le pain qu'on en fait le soit autant. Ce pain est pourtant rafraichissant, mais il nourrit beaucoup moins que celui du blé.

ORTOLAN, *Hortulanus*, *Milliaria*, ou *Cyn-eramus*, c'est un petit oiseau plus petit qu'une

Tome II,

R. 5

## 474    O R T.    O S E.

alouette, fort gras & dont le plumage est de différente couleur. Son bec & ses pattes tirent sur le rouge. Il se nourrit de plusieurs graines, sur tout de millet, ce qui l'engraisse beaucoup. On le trouve dans les pais chauds, comme dans le Dauphiné, la Provence, le Languedoc, &c.

Sa chair est tendre, délicate, succulante & d'un goût exquis. Comme il y a peu d'humeurs visqueuses & grossières, & qu'il abonde en suc huileux & balsamiques & en sels volatils, il passe pour restorant, fortifiant & nourrissant. Les suc qu'il engendre sont sains. Il est facile à digérer, & convient à tout le monde.

*Ortolan à la broche.*

Vos ortolans à la broche bien plumés & trouffés, bardez-les & les mettez à une petite brochette; attachez-les à la broche & faites rôtir. Quand ils sont cuits, pannez-les, & servez chaudement avec un jus d'orange, ou verjus & sel.

On peut les arroser en cuisant d'un peu de lard fondu, ou bien on les flambe.

Du reste les ortolans s'affaïsonne comme les cailles. Voyez cet article.

OSEILLE, *Oxofa*, plante assez connue & fort employée parmi les alimens. Il y en a de trois espèces principales, la longue, la ronde & la petite. La longue & la ronde ainsi appelée à cause que les feuilles de l'une sont longues, & celles de l'autre presque rondes, pousse une tige haute d'un pied ou plus, ce qui, avec la grandeur de leurs feuilles, les a fait appeller grandes oseilles. La petite, autrement nommée oseille sauvage, parce qu'elle croit dans les champs, au lieu que celle don

Nous venons de parler, se cultive dans les jardins, n'est pas plus haute que la main, & a des feuilles fort petites en comparaison des deux autres. De ces trois sortes d'oseille il n'y a guere que les deux premieres qui soient en usage parmi les alimens, la petite étant trop acide.

La grande oseille, soit la longue ou la ronde est fort rafraichissante; elle modere l'ardeur de la bile, appaise la soif, excite l'appetit, fortifie le coeur, résiste au venin & arrête le cours de ventre; mais il faut sçavoir en faire usage. Elle n'est bonne sur les tables que mêlée dans les alimens, & qui voudroit la manger seule, ne manqueroit pas, s'il en mangeoit beaucoup, de se trouver considérablement incommodé par le sel acide fixe qu'elle contient, qui venant à picoter rudement l'estomac, causeroit du désordre dans la digestion; mais étant sagement mêlée avec les alimens, elle ne peut faire que du bien, sur-tout dans le tems où les humeurs fermentant plus que de coutume, ont besoin de quelque correctif qui en calme la trop grande effervescence; car c'est une des propriétés de l'oseille de modérer le bouillonnement du sang.

Nous remarquerons ici en passant que l'oseille desagace les dents, ce qui vient de ce que son sel acide est tartareux, & reçoit dans les pores celui qui étoit entré dans les dents; enforte que ce dernier fait alors un tout trop gros pour y pouvoir rentrer: mais il arrive aussi quelquefois qu'elle les agace; c'est lorsque son acide se trouve d'une figure disproportionnée avec les pores des dents.

*Farce à l'oseille.*

On fait de la farce à l'oseille, qu'on sert sous les œufs, ou qu'on employe pour farcir quel-

ques poiffons , ou dont on fait purement un plat pour manger.

Prenez de l'oseille que vous épluchez ; lavez-la bien , faites-la amortir dans de l'eau ; tirez-la & la faites égoutter ; hachez-la ensuite , mettez-la dans une casserole avec de bon beurre frais , sel , poivre , persil , ciboules , & cerfeuil ; laissez-la un peu mitonner , & servez avec un peu de muscade rapée. On peut , si l'on veut y mettre un peu de crème naturelle pour l'adoucir.

*Ragoût d'oseille en gras.*

Epluchez votre oseille , ôtez-en les queues , mettez-la dans l'eau bouillante ; tirez-la ensuite & la mettez égoutter ; pressez-la bien , comme vous feriez des épinars ; mettez-la dans une casserole , mouillez-la d'un coulis clair de veau & de jambon , avec sel & poivre , & faites mitonner à petit feu. Votre ragoût étant mitonné , mettez-y un peu d'essence de jambon ; & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées à l'oseille.

*Oseille confite.*

Prenez de l'oseille , cerfeuil , poirée ; bonne-dame , pourpier , persil , ciboules ; mettez de ces herbes à proportion de leur force ; après les avoir épluchées & lavées plusieurs fois faites-les égoutter ; hachés-les ensuite & les pressez dans vos mains pour qu'il ne reste pas tant d'eau. Mettez ensuite un bon morceau de beurre dans un chaudron , & vos herbes dessus avec autant de sel qu'il en faut pour les bien saler. Faites-les bien cuire à petit feu , jusqu'à-ce qu'il ne reste point d'eau. Après qu'elles sont un peu refroidies , mettez-les dans des pots bien propres. Moins l'on fait de consommation de ces herbes , plus les pots doivent être petits , parce que quand ils sont une fois entassés , les herbes ne se gardent tout au plus que trois semaines.

Quand les herbes sont entièrement refroidies dans les pots, faites fondre du beurre, & quand il est tiède, mettez-le sur les herbes. Quand le beurre est bien pris, couvrez les pots de papier; mettez-les dans un endroit qui ne soit ni trop chaud ni trop froid, pour vous en servir au besoin, comme des herbes nouvelles, soit pour la soupe soit pour des farces.

OUBLIE, *Crustulum*, *Nebula Mellita*, pâtisserie ronde & déliée, qu'on fait avec une pâte claire & délayée avec du sucre ou du miel, un peu de farine & de l'eau. On a un fer fait exprès, on le fait chauffer, puis avec une cuillère à bouche, on met un peu de cette pâte sur le fer qu'on ferme aussitôt & qu'on met sur le feu pour faire cuire l'oublie. Quand elle est cuite on la tire, & on la sert toute ronde ou en cornet.

OUILLE, ou Oil, grand potage que l'on sert en maigre ou bien en gras.

*Ouille en gras.*

Prenez toutes sortes de bonne viande, bœuf de cimier, rouelle de veau, morceau d'éclanche, canards, perdrix, pigeons, poulets, cailles, un morceau de jambon crud, de saucisses, & un cervelas; passez le tout au roux, & empotez chaque chose suivant ce qu'il faut de tems pour cuire; faites une liaison de votre roux que vous y mettez aussi; après l'avoir bien écumée assaisonnez de sel, clous, poivre, muscade, coriandre, gingembre, le tout bien pilé avec thim & basilic enveloppé dans un linge. Ajoutez-y toutes sortes d'herbages, & racines bien blanches, comme oignons, porreaux, carottes, panais, racine de persil, choux, navets & autres, par paquets. Il faut avoir des cuvettes ou autres bassins propres à cela. votre potage étant bien consommé, vous rompez des croûtes par mor-

ceaux & les faites mitonner du même bouillon bien dégraissé & de bon goût. Avant de servir, mettez-y encore beaucoup de bouillon toujours bien dégraissé. Dressez vos volailles & autres viandes, & garnissez de racines, si vous n'avez qu'un bassin, sinon servez sans racines, mettant la cuvette sur un plat d'argent, & une cuiller à pot d'argent dedans, avec laquelle chacun puise de la soupe quand l'ouille est sur la table.

*Autre manière d'ouille en gras.*

Prenez huit ou dix livres de tranches de bœuf du côté du cimier, avec un cartier de mouton bien dégraissé & deux noix de veau. Mettez le tout à la broche & le faites cuire à demi, & le mettez ensuite devant le feu dans une marmite pleine d'eau; faites bouillir à petit feu; écumez pendant deux heures en dégraissant toujours. Couvrez ensuite la marmite, & laissez cuire tout doucement.

Mettez une dinde à la broche, un chapon & un canard, avec deux bonnes perdrix; quand ils sont presque cuits, retirez-les & les mettez dans votre marmite, & la laissez aller doucement. Assaisonnez de sel & d'un petit sachet, c'est-à-dire mettez dans un morceau de linge, un peu de poivre long, six ou huit clous, une douzaine de grains de coriandre, le tiers d'une muscade, un peu de basilic, une gouffe d'ail; pilez le tout dans votre linge, & le mettez dans la marmite; mettez-y de plus huit ou dix oignons, un paquet de carottes ou de panais, un de porreaux, racine de persil, navets. L'on peut ajouter quelques clous & quelques pois d'Espagne; recouvrez votre marmite & la laissez bouillir sept ou huit heures à petit feu.

Prenez une livre & demie de jambon maigre.

coupez-le par tranches, faites-le cuire dans une casserole couverte, sur un fourneau ; quand il est attaché mouillez-le de votre bouillon & le vuidez dans la marmite. Votre oüille étant cuite, ôtez la marmite du feu & la laissez reposer un quart-d'heure. Passez votre bouillon au tamis, dégraissez-le bien, mitonnez-en des croûtes ; dressez ensuite ces croûtes dans un pot à oüille, mettez-y ce qu'il faut de bouillon & servez chaudement.

*Oüille de ramereaux.*

Retrouffez proprement vos ramereaux ; faites-les blanchir à l'eau, & les empotez avec de bon jus ; mettez-y un paquet de porreaux coupés par morceaux, un bouquet de céleri & un paquet de navets, un d'autres racines, ciboules & un bouquet de fines herbes. Le tout étant cuit faites mitonner votre potage de même bouillon ; rangez vos ramereaux dessus ; garnissez le bord du plat de vos racines, jetez un bon jus de veau par-dessus, & servez chaudement.

On peut en faire autant des cailles & de toutes sortes de volailles.

*Oüille en maigre.*

Faites cuire toutes les espèces de racines dont on a parlé dans les potages précédens, dans de bon bouillon de purée ou moitié poisson. Quand elles sont cuites, dressez votre oüille, pain de profitrole au milieu ; garnissez les bords, de vos racines, & servez à l'ordinaire.

*Oüille de ritz au blanc en gras.*

Faites blanchir du ritz, & le mettez cuire avec de bon bouillon qui ne soit point coloré, & un bon morceau de lard ficelé. Quand votre ritz est cuit, mettez-y au moment que vous servez, un coulis blanc ( Voyez au mot *coulis* )

l'article coulis blanc ) & servez dans un pot à ouille.

*Ouille de ritz au blanc, en maigre.*

Faites blanchir votre ritz, & cuire ensuite dans un bon bouillon avec un morceau de beurre. Quand il est cuit, mettez dedans un bon coulis maigre. Pour faire ce coulis, hachez un brochet cuit, pilez-le avec quatre jaunes d'œufs durs, une mie de pain trempée dans du bouillon. Délayez le tout avec de la crème; passez le coulis à l'étamine plusieurs fois, faites-le chauffer sans bouillir, mettez le dans le ritz & servez dans un pot à ouille.

*Ouille de ritz au coulis d'Écrevisses en gras & en maigre.*

Epluchez, lavez; faites blanchir votre ritz & cuire ensuite avec de bon bouillon & un morceau de lard ficelé. Avant de servir, mettez-y un bon coulis d'écrevisses, fait à l'ordinaire. ( Voyez au mot écrevisses la manière de le faire. )

Si c'est en maigre, au lieu de lard, mettez de bon beurre dans le ritz, mouillez-le de bouillon maigre; mettez-y un coulis maigre ( Voyez au mot écrevisses la manière de le faire. ) & servez à l'ordinaire.

OUTARDE, *Otris*, c'est un oiseau fort gros & fort grand, qui ressemble beaucoup à l'oie. Son plumage est varié de différentes couleurs, le blanc, le noir, le brun, le gris & la couleur de rose. Il a le bec long de trois pouces les jambes & la moitié des cuisses couvertes de petites écailles de figure hexagone. On trouve des outardes qui ont trois pieds de haut depuis le bec jusqu'aux ongles, en sorte qu'on peut regarder cet oiseau comme le plus grand qui nous soit connu après l'autruche. L'outarde ne peut soutenir long-tems son vol, parce qu'elle

qu'elle a les ailes fort courtes à proportion de la grosseur de son corps ; elle ne se perche jamais sur les arbres ; mais elle repose à plate terre dans les campagnes , où elle se plaît uniquement. On ne trouve jamais les outardes dans l'eau , à moins que les campagnes où elles vivent ne soient inondées. Elles pondent & couvent dans les blés , & s'il arrive par hasard que quelqu'un vienne à toucher leurs œufs , elles les abandonnent aussitôt & vont faire ailleurs une nouvelle ponte. Elles vivent de grains & de fruits.

La chair de l'outarde est assez nourrissante ; mais plus dure que celle de l'oie. Elle ne laisse pourtant pas d'être d'un bon goût , & même délicate quand l'outarde est jeune. Il faut la prendre en automne , ou en hiver. Comme elle est difficile à digérer , il faut la laisser mortifier assez long-tems. Les estomacs foibles doivent s'en abstenir , ou n'en pas faire grand usage.

On apprête les outardes comme les oies & les oisons. On n'a qu'à consulter ces deux articles.

*Pâté d'outarde.*

Abattez l'estomac de l'outarde , cassez les os des cuisses ; lardez-les de moyen lard bien épais ; assaisonnez de sel , poivre , clous entiers , muscade rapée , laurier ; n'épargnez point le lard pilé & en bardes , parce que c'est un oiseau fort sec. Formez votre abaisse à l'ordinaire ; dorez le paté , & faites cuire pendant trois ou quatre heures.



**PAIN**, *Panis*. C'est une préparation de grain qui fait l'aliment ordinaire de l'homme. Le pain est analeptique & cordial; tout le monde sçait que le pain fait de fine fleur de farine est un remède très-énergique pour rétablir les forces perduës & altérées, si on le prend rôti & trempé dans de bon vin avec un peu de canelle ou de sucre. C'est de tous les analeptiques celui qui est le plus propre pour ceux en qui il est à propos de ranimer les forces épuisées par de grandes fatigues, ou par des hémorrhagies violentes & la suite d'une blessure.

Le pain se prépare avec du sel & du levain, ou sans cela. Les avantages du sel & du levain sont considérables; ces deux ingrédients consomment tout ce qu'il y avoit d'impur, donnent à la farine une espece de cuisson anticipée, & à la masse une consistance plus louable. Il est d'expérience que le pain sans levain se digère plus difficilement que l'autre.

Le pain qui se fait de la partie la plus pure & la plus fine de la farine qu'on appelle filiginé, est le plus nourrissant.

Le pain de semoule étant serré & compact, est sûrement de plus difficile digestion que le pain filiginé; mais le sang qu'il forme est bon.

Le pain mêlé qui tient le milieu entre le pain filiginé & le pain de semoule, est le plus salubre, car il n'est point de dure digestion comme celui de semoule, & il ne fournit point une quantité excessive de nourriture comme le filiginé. Il a encore un avantage sur le dernier; c'est que comme il nourrit

moins, il donne moins lieu aux obstructions.

Le pain de son est le moins nourrissant ; il passe le plus promptement par le corps, & a le plus de matiere propre à l'entretien de la bile noire.

Le pain de froment, dit M. Andry, est le meilleur de tous, parce que les principes de ce grain sont plus déliés, moins terrestres, & par conséquent plus faciles à digérer ; mais il faut que le froment soit d'une bonne terre, qu'il soit pesant, difficile à rompre, bien mondé & récent, sans être trop nouveau. Le pain de blé trop nouveau est mal-sain, & cause quelquefois des cours de ventre ; parce que les principes n'en ont pas été assez digérés & adoucis par la fermentation. Le grain trop vieux fournit une farine sèche qui ne nourrit pas.

Le pain de froment convient à tout le monde, & principalement aux mélancoliques, parce que la plupart des autres grains renferment plus d'acide, en sorte que produisant un chile plus aigre, ils ne peuvent qu'augmenter celui qui domine dans les mélancoliques.

Le pain d'orge est pesant sur l'estomac, ce qui vient de ce que l'orge renferme dans sa substance un acide assez fort avec des parties sulfureuses & terrestres assez grossières.

L'orge contient dans son écorce un sel salé qui le rend détersif ; mais au dedans il renferme beaucoup d'acide. On en peut juger par ce qui arrive à l'orgeat qui s'aigrit fort aisément, & dont par cette raison le fréquent usage doit être interdit à ceux qui ont beaucoup d'aigres dans l'estomac.

Le pain de seigle tient le milieu entre celui d'orge & de froment ; il est assez bon aux bilieux, mais les mélancoliques n'en doivent user que rarement à cause de son acidité. On fait

avec le seigle un pain fort blanc, dont les personnes même les plus délicates aiment à faire usage; on en mange principalement à l'entrée du repas pour tenir le ventre libre, & c'est une bonne pratique; on en fait aussi un pain bis fort lourd qui empâte les dents & qui cause une grande pesanteur dans l'estomac de ceux qui mènent une vie sédentaire. Ce pain cause beaucoup d'obstructions & produit des sucres grossiers & mélancoliques; le pain moitié seigle & moitié froment est meilleur pour la santé que le pur seigle.

Le pain de sarazin nourrit peu, mais pourtant un peu plus que celui de seigle dont il approche fort; il n'est pas si lourd, & il se digère plus facilement.

Le pain d'avoine est fort lourd, peu agréable, mais fort nourrissant.

Le pain de millet est encore plus lourd & moins agréable, mais il est nourrissant.

Tous les autres pains faits de ritz, de pavis, de blé barbu, d'épautre & autres grains dont l'usage n'est pas ordinaire, sont fort difficiles à digérer, & n'ont pas à beaucoup près aussi bon goût que le pain ordinaire.

Le pain qui se fait avec des chataignes qu'on a fait sécher sur des claies, & qu'on a réduites ensuite en farine, est aussi très-lourd & difficile à digérer: il n'y a qu'un estomac limousin qui puisse s'en accommoder.

Tout pain de froment, d'orge, de seigle, &c. abonde en parties sulfureuses & acides volatiles, ainsi qu'on le voit par la distillation. Les parties acides surtout s'y font connoître par les aigreurs que l'on ressent dans l'estomac lorsqu'on a mangé trop de pain, & par l'aigreur que la pâte contracte quand on la garde quelque tems. C'est cet aigre dominant qui fait que la réplétion de pain est si dangereuse; en effet, l'excès de pain

produit des crudités acides, qui en passant dans le sang, sont capables de l'épaissir & d'en retarder la circulation.

Le pain pour être bon doit avoir suffisamment fermenté, parce que dans la fermentation ses principes se divisent, ce qui le rend d'une plus facile digestion; mais il ne faut pas non plus qu'il ait fermenté trop long-tems, car alors les sels trop exaltés le rendent trop aigre, comme il arrive souvent.

Quand il a reçu la fermentation nécessaire, il est léger & bien troué, parce qu'alors les humidités aiant été rarefiées, en ont dilaté les parties; mais s'il a trop fermenté, ces mêmes parties se brisent & se divisent à un point qui les empêchant de se soutenir les unes & les autres, les fait affaïffer; ensorte qu'on y remarque presque point d'ouverture.

Le pain pour se digérer aisément, ne doit point être gras & pâteux; il faut prendre garde aussi qu'il ne soit pas trop friable, ce qui vient toujours de ce qu'il n'a pas bien fermenté, ou de ce qu'il est trop cuit, ou de ce qu'il n'a pas été assez pâtri.

Le défaut de la fermentation le rend trop friable, parce que les principes n'aïant pas été divisés & assez mêlés, n'ont pu s'unir assez étroitement; il est trop friable encore pour avoir été trop cuit, parce que la trop grande cuite en fait évaporer ce qu'il contient de plus volatil, ensorte qu'il n'y reste que les parties terrestres & salines fixes. Il est tout de même trop friable pour n'avoir pas été assez pâtri, parce qu'alors les parties de la farine faute d'être assez incorporées les unes dans les autres, se touchent trop superficiellement. Or le pain qui a l'un de ces trois défauts, se digère avec beaucoup de peine.

Le pain coudé n'est pas plus sain que le pain

friable, celui-la n'étant coudé que pour avoir été ou mal paîtri ou mal levé, ou surpris par une trop grande chaleur.

La trop grande chaleur fait couder le pain, parce que les humidités qui sont alors portées de la croûte inférieure à la supérieure, ne pouvant trouver dans celle-ci qui s'est trop promptement durcie par le feu une libre sortie, sont renvoyées au bas où elles s'affaissent sur la croûte à mesure qu'elle se refroidit.

Le pain se coude quand il est mal paîtri ou mal levé, parce qu'alors les pores du pain ne sont pas assez ouverts pour permettre à l'humidité superflue de s'échapper aisément.

Le pain de seigle est sujet à se couder, parce qu'étant plus grossier il résiste davantage au mouvement de la fermentation; ce qui est cause que les humidités s'échappant avec peine, se rabattent sur la croûte d'en bas.

Le pain un peu rassis se digère mieux que celui qui sort du four, parce que le premier se maché mieux, au lieu que le dernier fait une masse pâteuse que les dents ont peine à digérer, & sur laquelle les levains de l'estomac ne font que glisser. Le pain tendre de vingt-quatre heures est le meilleur; il est vrai que celui qui est sec fait exprimer plus de salive en froissant davantage les glandes salivaires; mais comme on ne le maché jamais si bien, il se digère moins facilement.

On mange dans plusieurs endroits du pain très-vieux surtout en Norwege; pour celui dont nous nous servons n'est bon que lorsqu'il est récent, sans quoi il perd la meilleure partie de ses sulfures & de ce qu'il avoit de plus volatil; ce qui le rend lourd sur l'estomac & de très-difficile digestion.

C'est pour cette raison que le pain recuit n'est pas

mais si bon , parce que cette seconde cuite n'y laisse que le plus terrestre.

On paitrit le pain avec de l'eau , & quelquefois avec du lait ; mais le lait le rend facile à s'aigrir & capable par conséquent de causer beaucoup d'obstructions.

Il y a des personnes qui préfèrent la mie à la croûte , d'autres la croûte à la mie ; sur quoi il faut remarquer que les particules salines du pain sont moins exaltées dans la mie , parce qu'elle a moins éprouvé la chaleur du four , & que pour la même raison la mie renferme plus de parties balsamiques ; la croûte étant l'effet de la trop grande évaporation des parties aqueuses , sulfureuses & acides volatiles ; d'où il est facile de conclure qu'il est mieux de ne se point servir de la mie sèche , qui se digère plus difficilement , ni de la croûte seule qui dessèche , à moins qu'on ne soit replet & qu'on ait besoin d'un régime desséchant , & qu'on doit manger la croûte avec la mie.

On mange à Paris de plusieurs sortes de pains ; dont le meilleur est celui de Gonesse , non à cause de la qualité de l'eau du pays , comme plusieurs se l'imaginent ; mais parce qu'il est mieux paitrit , & qu'on sçait le faire lever avec peu de levain , & que le blé dont on le fait est mieux préparé.

*Maniere de bien faire le pain.*

Pour bien faire le pain on doit premièrement mêler une suffisante quantité de levain avec la farine. Ce levain est pour l'ordinaire une pâte aigrie , qui étant composée de sels volatils acides agit & divise les parties insensibles de la farine par une fermentation qu'elle y excite , & rend le pain plus léger , plus poreux , & plus facile à digérer.

En second lieu on doit observer le degré de

S i v

## 488 P A I. P A I.

chaleur de l'eau que l'on verse sur la farine ; car si l'eau étoit trop froide , la fermentation ne se feroit qu'imparfaitement ; si au contraire elle étoit trop chaude , la matière fermentant trop vite & avec trop de violence , pourroit se corrompre & devenir aigre.

En troisième lieu , il faut bien pétrir la pâte pour la mêler exactement avec le levain , & de plus pour aider par ce moyen au mouvement intérieur de ses parties insensibles.

En quatrième lieu , il faut la laisser quelques heures dans un endroit modérément chaud ; afin qu'elle puisse assez fermenter & gonfler ; mais si elle restoit trop long-tems dans cet état ; les sels acides de la farine s'élevant considérablement au dessus des autres principes , & se débarrassant des parties huileuses qui les retenoient , rendroient dans la suite le pain aigre.

Enfin il est nécessaire de faire attention au degré de chaleur qu'on employe pour faire cuire le pain : car si la chaleur est trop forte , il se durcit ; si elle est trop foible il reste pâteux , pesant sur l'estomac , & difficile à digérer.

On fait à Paris différentes sortes de pains ; comme les pains à la Reine , les pains Molets , le pain à la Montauron , les pains de Ségovie , de Gentilli & de Condition , les pains à la Mode.

On met du lait dans les pains à la Mode , à la Montauron , à la Ségovie , & ils n'en sont que moins sains , comme nous l'avons dit ci-devant.

On employe du sel & de la levure de bière pour le pain à la Reine , du beurre pour le pain de Gentilli ; & pour tous ses pains la pâte est plus mole & plus levée.

Le pain à chanter n'est autre chose que du pain sans levain.

**PAIN béni & Brioches.** Pour faire du pain béni, Prenez le quart d'un boisseau de la plus belle fleur de froment pour faire le levain, que vous détremperez avec de la biere & de l'eau chaude. Vous le laisserez revenir dans une jatte de bois que vous aurez fait chauffer, & qu'il faudra bien couvrir en hiver. Pendant qu'il reviendra détremperez les trois autres quarts de fleur avec de l'eau fort chaude ; mettez-y un quarteron de sel, une livre de beurre frais & un fromage mou. Deux heures après vous rafraîchirez le levain avec cette dernière pâte. Vous le mettez encore une fois reposer dans la jatte, & quand il sera revenu, mêlez bien & incorporez le tout ensemble ; faconnez-le sur la pelle avec laquelle vous voulez l'enfourner, & l'y laissez bien revenir. Quand il sera prêt, dorez-le simplement avec des œufs battus sans eau, & le faites cuire le four bien bouché.

Pour faire le plus délicat, que l'on appelle *du Cousin* ; d'un boisseau de fleur, prenez le demi quart pour le levain, & détremperez le reste de la pâte avec trois livres de bon beurre deux fromages mous, & un demi quarteron d'œufs. Si la pâte est trop liée, mettez-y de bon lait ; faites le levain à deux fois ; le reste comme on vient de le dire.

Il est bon de faire des essais, c'est-à-dire de mettre quelques petits morceaux de pâte au four, afin que s'il manque quelque chose, on puisse y suppléer avant de façonner le tout.

Il faut remarquer encore que le four ne doit pas être si chaud pour le pain délicat que pour le pain ordinaire ; parce qu'il faut une chaleur moins forte pour perfectionner la cuisson du premier.

On fait diverses Entrées qu'on appelle pain ;

## 490 P A I . P A I .

comme pain d'Espagne, pain au Jambon, &c.  
Voici la maniere de les faire.

*Pain d'amandes & de pistaches, ou à la  
Hollandoisjes*

Prenez une demi-livre d'amandes douces & un quarteron de pistaches ; pilez-les dans un mortier avec du citron confit ; ajoutez-y une demi-livre de sucre. Quand le tout est bien pilé, mettez-y sept jaunes d'œufs frais ; fouettez-en les blancs ; melez bien le tout ensemble ; frotez un plat de beurre, dressez votre pâte dessus, unissez-la ; faites cuire au four & servez glacé.

*Pain à la Baviere ou à la crème.*

Faites une crème épaisse, avec farine, huit jaunes d'œufs, la moitié d'un citron confit, une partie coupée par tranches, & l'autre hachée bien fin, de la conserve de fleurs d'orange écrasée, de la crème & du sucre. Faites-la cuire sur le feu ; ayez un pain rond d'une livre, chapelé ; ôtez-en un morceau par-dessous pour en tirer toute la mie ; mettez-le ensuite tremper dans du lait & du sucre, égouttez-le & le remplissez avec de la crème ; remettez le morceau que vous en avez ôté ; mettez un peu de crème au fond d'un plat, dressez le pain dessus, couvrez-le par-tout de crème bien unie ; le citron confit coupé en tranches par-dessus ; glacez-le de sucre, & mettez cuire au four. Quand il est cuit servez chaudement.

L'on fait de petits pains à la crème de la grosseur d'un œuf ; quand ils sont bien chapelés faites-y un petit trou par-dessous ; ôtez-en la mie, remplissez-les de la crème marquée ci-dessus ; remettez-y le morceau, ficetez-les, faites les tremper dans du lait ; & quand ils sont égouttés, faites-les frire dans du sain-doux ou

beurre affiné. Quand ils sont bien colorés ; défilez-les , rapez du sucre par-dessus , glacez-les avec la pelle rouge & servez chaudement pour Entremets ou pour garniture.

*Pain au sang en crépine.*

Foncez une casserole de bardes de lard & d'une crépine. Mettez dans une pinte de sang une livre & demie de panne bien hachée , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , quelques oignons cuits , le tout haché bien menu , sel & épices. Versez le tout dans la crépine , couvrez de la crépine & de bardes de lard ; faites cuire à petit feu à la braise , & servez avec une bonne essence.

*Pain d'Espagne.*

Prenez des estomacs de perdrix bien hachés & une poignée de pistaches échaudées ; pilez bien le tout dans un mortier ; ajoutez trois ou quatre jaunes d'œufs , suivant la grandeur de votre plat , & de bon jus de veau , le tout bien délayé dans le mortier , & passez à l'étamine. Versez le tout dans un plat , mettez-le sur des cendres chaudes , avec un couvercle de tourtière par-dessus , feu dessus & dessous , jusqu'à ce qu'il soit bien pris , & servez chaudement.

*Pain en côtes de melon en gras.*

Prenez un pain d'une demi-livre , ôtez en la mie par dessous & le remplissez d'un salpicon. ( Voyez ce mot. ) Rebouchez le pain du même morceau. Mettez au fond d'un plat un peu de coulis & du parmesan rapé ; dressez le pain dessus , mettez autour cinq ou six queuees de mouton cuites à la braise , le gros de la queue vers le fond du plat ; mettez entre les queuees des oignons blancs cuits avec du bouillon & un peu d'anis ; mettez-en un au-dessous pour faire la pointe. Arrosez le tout avec du coulis ;

## P A I. P A I.

poudrez de parmesan, faites glacer dans le four, & servez à courte sauffe.

### *Pain en côtes de melon en maigre.*

Prenez un petit pain d'une demi-livre, ôtez-en la mie; passez-le dans le beurre & le remplissez d'un ragoût de laitances. (Voyez au mot *Laitance* la manière de faire ce ragoût.) Mettez du coulis dans le fond d'un plat, le pain dessus; garnissez le dessus du pain de rougets cuits dans un court-bouillon; mettez des oignons cuits dans les intervalles, du coulis par dessus; pannez de mie de pain, faites prendre couleur au four, & servez avec une essence.

A la place d'oignons on peut mettre des filets de soles d'anguilles, ou d'autres poissons.

### *Pain à la Mississipi.*

Prenez un pain bien rond sans baifure, ôtez-en la mie, par une ouverture faite en-dessous, farcissez-le d'un bon ragoût, comme de cailletaux, tourtereaux, pigeonneaux, huîtres, petits œufs, crêtes, truffes, mousserons, montans de cardes. (Voyez sous les articles particuliers la manière de faire ces différents ragoûts.) Fermez ensuite le pain avec le même morceau que vous en avez ôté; ficelez-le & le mettez tremper une heure dans du lait; égouttez-le, farinez-le, & le faites frire de belle couleur; dressez-le dans un plat.

Ayez des ris de veau piqués de lard & de jambon; faites-les cuire & glacer comme des fricandeaux; arrangez-les autour du pain, jetez leur sauffe dessus, & servez pour Entrée.

### *Pain à la Montmorency.*

Prenez des membres de volailles, de perdreaux ou de bécasses, que vous coupez en zests; faites-les mariner avec de l'huile fine, sel, gros

poivre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, échalottes, le tout haché très-fin. Mettez aussi quelques zests de jambon; arrangez sous ces filets les uns sur les autres en façon de petits pains. Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon; mettez dessus les petits pains avec leur marinade; couvrez-les de bardes de lard & les faites cuire à petit feu. Quand les petits pains sont cuits, dressez-les dans un plat; mettez deux cuillerées de coulis dans la casserole, avec un peu de réduction; faites bouillir pour dégraisser, passez la sauce au tamis, mettez-y un jus de citron, & servez sur les petits pains.

Pain de Choux, voyez *Choux*.

Pain de Veau, voyez *Veau*.

Pain au jambon, voyez *Jambon*.

Pain de Perdrix, voyez *Perdrix*.

Pain à la Crème, voyez *Crème*.

Pain aux Moufférons; voyez *Moufferon*.

Pain aux Champignons, voyez *Champignons*.

Pain aux truffes, voyez *Truffe*.

Pain aux Morilles, voyez *Morille*.

**PALAIS DE BOEUF.** On les apprête de plusieurs façons, dont voici les plus ordinaires.

*Palais de bœufs en menus-droits.*

Quand ils sont bien nettoyés, faites les cuire dans l'eau; ôtez ensuite les peaux & les coupez par filets. Passez de l'oignon sur le feu avec un morceau de beurre; quand il est à moitié cuit, mettez-y les palais & mouillez votre ragoût de bon bouillon & un peu de coulis; Ajoutez-y un bouquet garni avec bons assaisonnemens. Votre ragoût bien dégraissé & la sauce assez réduite, mettez-y un peu de moutarde & servez pour Hors-d'œuvre.

*Autre Hors-d'œuvre de palais de bœuf.*

Vous pouvez encore les servir entiers sur la

gril en les faisant mariner avec huile fine, sel, gros poivre, persil ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché. Trempez-les bien dans la marinade; pannez-les de mie de pain, faites-les griller, & servez à sec, ou bien avec une sauce claire & piquante.

*Palais de bœuf mariné.*

Faites cuire des palais de bœuf à l'eau; après les avoir épluchés, coupez-les de la longueur & de la largeur du doigt; faites-les mariner avec sel, poivre, une gouffe d'ail, du vinaigre, un peu de bouillon, un morceau de beurre manié de farine, une feuille de laurier, trois clous de girofle; faites tiédir la marinade; mettez dedans les palais de bœuf pendant deux ou trois heures, retirez-les ensuite, essuyez-les & après les avoir farinés, faites-les frire, servez avec persil frit.

*Alumettes de palais de bœuf.*

Faites cuire deux palais de bœuf à l'eau, & après les avoir épluchés, coupez-les comme des alumettes; faites-les mariner avec du citron, un peu de sel, persil en branches, & ciboules entières. Quand ils ont pris goût, mettez-les égoutter; trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile fine, un peu de sel fin, le tout délayé avec de la bière, jusqu'à ce que la pâte ait la consistance d'une crème double. Faites frire ensuite vos palais de belle couleur, & servez chaudement.

*Palais de bœuf au parmesan.*

Coupez en filets des palais de bœuf cuits à l'eau & bien pelés. Passez-les avec des champignons coupés en filets, une tranche de jambon & toutes sortes de fines herbes hachées, un morceau de beurre. Mouillez-les de bouillon & d'un peu de réduction. Ajoûtez une cuillerée de coulis; faites cuire à petit feu; dégraissez le ragout;

assaisonnez de gros poivre & d'un peu de sel. Quand la sausse est presque réduite, mettez dans le fond d'un plat du parmesan rapé, le ragoût de palais de bœuf par-dessus; couvrez de parmesan rapé, faites-le glacer au four, ou sous un couvercle de tourtiere, & servez de belle couleur.

*Palais de Bœuf en rissoles.*

Faites cuire deux palais de bœuf dans de l'eau, coupez-les en dés; passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel & poivre; mettez-y une pincée de farine & mouillez avec du bouillon, un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de réduction & deux cuillerées de coulis; faites bouillir le ragoût à petit feu jusqu'à ce que la sausse soit réduite; dégraissez-la, laissez refroidir votre ragoût.

Faites une pâte brisée, mettez dessus de petits tas de votre ragoût; mouillez le tout avec de l'eau & un doroir; recouvrez de même pâte, soudez bien les deux pâtes ensemble avec le doigt; coupez les avec une voidelle, faites les frire de belle couleur, & servez pour Hors-d'œuvres.

*Palais de Bœuf en hatelette.*

Les palais cuits comme on l'a dit, coupez-les en petits quarrés larges d'un pouce; coupez autant de morceaux de petit lard, passez-les ensemble dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboules champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin; mettez-y une pincée de farine; mouillez d'un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis un peu de réduction; faites cuire le ragoût à petit feu sans le dégraisser. Quand il est cuit, la sausse réduite, mettez-y quatre jaunes d'œufs

cruds pour liaison ; faites lier sur le feu sans bouillir, pressez-y un jus de citron ; enfitez-les ensuite dans des hatelettes ou brochettes, un morceau de palais de bœuf, ensuite un morceau de petit lard ; continuez de même jusqu'à la fin ; trempez-les dans leur sauffe, pannez-les de mie de pain, faites-les griller de belle couleur & servez à sec.

*Palais de Bœuf à la tartare avec une sauffe piquante.*

Faites cuire trois palais de bœuf dans de l'eau avec sel, poivre, oignons, clous de girofle, ail, racines. Quand ils sont bien cuits, retirez-les & les laissez refroidir ; coupez-les par la moitié après les avoir bien épluchés ; faites-les mariner avec du l'huile fine, sel, fines épices, persil, ciboules, ail, échalottes, le tout haché très-fin ; trempez-les dans leur marinade, pannez-les de mie de pain, faites-les griller de belle couleur en les arrosant de tems en tems du reste de leur marinade. Quand ils sont grillés, servez-les avec une sauffe piquante. (Voyez au mot *Sauffe*, la maniere de faire la sauffe piquante.)

*Palais de Bœuf à la cendre.*

Faites cuire vos palais de bœuf à moitié dans de l'eau ; tirez-les ensuite & les parez ; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon ; arrangez dessus les palais de bœuf ; ajoutez une douzaine de petites truffes entières bien pelées & bien lavées, avec un peu de lard fondu, un bouquet de persil, ciboules, une pointe d'ail, trois clous de girofle, sel & gros poivre ; couvrez de bardes de lard & faites cuire à la braïse. A moitié de cuisson mettez-y un verre de vin de Champagne bouilli & écumé, & achevez de faire cuire. Retirez ensuite les palais & les truffes ; dressez-les dans un plat, mettez dans la casserole  
deux

deux cuillerées de coulis , faites bouillir la sauffe pour la dégraisser ; passez-la au tamis , faites-la réduire si elle ne l'est point assez & servez sur les palais de bœuf & les truffes.

*Palais de Bœuf au gratin.*

Epluchez vos palais de bœuf & les faites cuire avec du bouillon , & quand ils sont refroidis coupez-les en filets ; passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre & deux oignons ; coupez en filets une tranche de jambon , mouillez-les de bouillon & de jus , & liez avec du coulis ; mettez-y un bouquet , faites-les bouillir une heure ; dégraissez-les ; avant de servir ; mettez-y de la moutarde & servez sur un gratin ; mettez au fond d'un plat du foie de volaille haché , du lard rapé , persil , ciboules , champignons , sel , poivre , deux jaunes d'œufs pour liaison ; mettez le plat sur la cendre chaude. Quand le gratin est attaché , égouttez la graisse & servez dessus les palais de bœuf.

L'excès seul des assaisonnemens , le lard fondu ou la graisse peuvent rendre tous ragoûts peu sains.

*Palais de mouton au gratin.*

Prenez des palais de mouton bien propres que vous faites cuire dans une braîse blanche ; arrangez-les sur un gratin de foies gras , une truffe dans le milieu du plat , de petits oignons dans les intervalles des palais , un cordon de petites truffes autour du plat sur le gratin , & le faites attacher ; quand il est attaché vous l'égouttez ; mettez dessus une essence relevée de bon gout , & servez chaudement.

Les palais de veau & de bœuf se servent de même , les pieds d'agneau aussi.

*Palais de mouton au gratin d'une autre façon.*

Ayez des palais de mouton cuits dans une

braisè de bon goût; faites attacher une farce à moitié dans un plat; arrangez les palais dessus, & entre deux palais mettez de petites truffes, des olives tournées, de petits œufs, des champignons & un cordon autour de cette garniture; faites attacher le tout; avant de servir égouttez la graisse, mettez une essence claire, jus de citron & servez.

Les palais de bœufs en filets de même.

*Palais de Mouton roulés, frits & en beignets.*

Faites cuire vos palais de mouton dans une bonne braisè; quand ils sont froids, fendez-les bien mince, étendez dessus un peu de farce faite exprès bien mince aussi, frotez d'un œuf battu & roulez; trempez-les dans une pâte au vin de Champagne, faites les frire de belle couleur, & servez sur du persil frit.

Les palais de bœuf se font de même; on peut aussi les mettre au gratin on avec une saussè dessous, mais étant roulés & pannés, grillés, ou à la broche, bardez en caille.

**PANNACHE DE PORC.** Faites cuire des oreilles de cochon comme les pieds de cochon à la sainte menehould; pannez-les pour les griller; & les servez à sec pour Entremets.

Ou bien si vous voulez les servir pour Hors-d'œuvres, mettez dessus une saussè - Robert. (Voyez au mot *Saussè*, la manière de la faire.)

**PANADE.** Espèce de soupe ou de potage fait de pain cuit & imbibé dans le jus de viande; on en fait aussi avec du beurre, du sel & de l'eau. La panade est un potage fait à la hâte; on fait souvent des panades pour les Convalescens, elles sont nourrissantes; on en donne aux petits enfans sevrés en guise de bouillie.

**PANAIS**, *Pastinaca*. Le panais est une racine que tout le monde connoit; elle est grosse & pénètre fort avant dans la terre, peu bran-

blanc, blanche au dedans, & d'un goût fort agréable.

On fait un grand usage des panais dans les cuisines. Ils sont agréables au goût, & nourrissans; mais un peu flatueux.

L'odeur & le goût du panais, dit J. Bauchin prouve qu'il possède une qualité incisive, atténuante, détensive, & d'épilhative.

Le peuple d'Angleterre, dit Ray, croit que les panais, qui ont passé un an entier dans la terre, causent le délire & la folie.

On divise les panais en deux espèces, l'une cultivée, & l'autre sauvage; la première qui est plus grosse, plus charnue & plus tendre, est la meilleure à manger; l'autre qui est plus menue, plus dure, est plus ligneuse, & la moins saine. Elles sont l'une & l'autre d'une longueur médiocre, d'une odeur qui n'est point désagréable, & elles ont au milieu un petit nerf qui s'étend jusqu'à leur extrémité.

La plante qu'elles produisent consiste en une tige creuse & ramuë, haute de trois pieds, grosse, cannelée, dont les branches sont garnies de feuilles amples, composées d'autres feuilles assez semblables à celles du frêne, rangées comme par paire le long d'une grosse côte, avec cette différence que celles du panais sauvage sont plus petites.

Ces racines sont moins venteuses que les navets; on les mange dans le potage ou apprêtées à part avec du beurre: mais il faut prendre garde de les trop assaisonner; car elles sont par elles-mêmes fort incisives; en sorte que le grand assaisonnement peut les rendre fort dangereuses à la santé. Elles ne conviennent qu'aux tempéramens froids & pituiteux.

Quelques-uns prétendent que l'usage des panais est bon pour augmenter le lait aux nourrices, & pour procurer la fécondité aux femmes;

mais ces faits-là ne sont pas bien certains.

PANIS ou *Panic*, *Panicum*, espèce de grain. Il est semblable au millet, par le chaume, la feuille & la racine. La différence est dans l'épi; le panis l'a long d'un pied; fort serré & garni d'une grappe fort épaisse qui a plusieurs grains velus. Il y en a une espèce dont les grappes sortent un peu en dehors, comme s'il y en avoit plusieurs.

Le panis a à peu près les mêmes vertus que le millet. Il nourrit peu; on en fait du pain. (Voyez au mot *Pain*.) On en fait aussi du gâteau. On le mange en tourte & ainsi que le riz. Pour cela on l'écrase sous une meule de pierre, & pour lors on l'appelle du panis pilé. De quelque façon qu'on l'apprête, c'est un mauvais mets.

PANNE, *Pingué omentum*. Graisse de cochon qui s'attache particulièrement au ventre. On la coupe par petits morceaux, pour en faire des saucisses, du boudin. Elle entre aussi dans différentes farces. Enfin on en fait du sain-doux. Elle a les propriétés des autres graisses.

PASSOIRE, ustensile de cuisine. C'est un vaisseau profond de cuivre ou d'étain, percé de petits trous qui sert à passer les choses liquides dont on a besoin. Il y a aussi des passoires de terre qui sont très-propres.

PASTILLES DE BOUCHE. Pilez une livre de sucre royal dans un mortier avec douze grains de musc; passez-le ensuite au tamis de crin, repilez ce qui est resté, passez-le de nouveau, continuez la même opération jusqu'à ce que tout soit passé; mettez ensuite détrempé dans de l'eau de fleurs d'orange une petite poignée de gomme adragante & l'y laissez pendant vingt-quatre heures; passez-la ensuite dans un linge, mettez votre gomme dans le sucre et

poudre, y ajoutant deux gros d'essence d'ambre; maniez bien le tout ensemble pour former la pâte; applatissez-la avec un rouleau, taillez vos pastilles à votre fantaisie, & les mettez à mesure sécher sur du papier à l'air; si c'est en été, couvrez-les d'un autre papier pour les garantir des mouches; il ne faut point les serrer qu'elles ne soient sèches.

Les moules dont on se sert pour tailler les pastilles sont de fer-blanc; ils sont faits comme si c'étoit un cornet ou étui à mettre le doigt, de sorte qu'appuyant par un bout sur la pâte qui est mince, en tournant le moule la pastille demeure dedans, & en soufflant par l'autre bout, elle sort de ce moule.

**PÂTE DE FRUITS.** Les pâtes de fruits sont d'un grand secours pour les desserts dont elles sont un des principaux ornemens; elles ont différentes vertus, selon la différente nature des fruits; on trouvera sous les articles particuliers la manière de faire les différentes pâtes.

Pâte de Prunes, voyez *Prune*.

Pâte d'Abricots verts, voyez *Abricot*.

Pâte d'Amandes vertes, voyez *Amande*.

Pâte de Citrons, voyez *Citron*.

Pâte d'Oranges, voyez *Orange*.

Pâte de Poirs, voyez *Poire*.

Pâte de Cerises, voyez *Cerise*.

Pâte de Groseilles rouges, voyez *Groseille*.

Pâte de Framboises, voyez *Framboise*.

Pâte d'Abricots mûrs, voyez *Abricots*.

Pâte de Pêches, voyez *Pêche*.

Pâte de verjus, voyez *Verjus*.

Pâte de Coins, voyez *Coin*.

Pâte de Pommes, voyez *Pomme*.

Pâte de Fleurs de Violette, voyez *Violette*.

Pâte de Fleurs d'orange, voyez *Orange*.

*Pâte de Genes.*

Prenez des coings bien mûrs, ôtez en le coton avec un linge, faites-les cuire à grande eau. Quand ils sont cuits, mettez-les dans l'eau fraîche; pelez-les ensuite, choisissez les plus cuits qui ne soient ni rouges ni pierreux; passez-les au tamis & faites cuire du sucre à soufflé. Quand il est cuit, jetez vos coings dedans, délayez le tout ensemble, & le mettez refroidir dans une terrine.

Lorsque votre pâte sera froide, dressez la proprement sur des feuilles de fer-blanc ou sur des ardoises, ou même dans des moules de fer-blanc faits exprès; faites-la sécher à l'étuve, & la servez comme les autres pâtes.

Pour bien faire cette pâte, il faut environ trois quarterons de sucre sur un livre de coings; quand on y en mettroit une livre elle n'en vaudroit que mieux.

*Pâte contrefaite.*

Pour contrefaire toutes sortes de pâtes, prenez de la marmelade de pommes de reinette passée de même que pour faire de la pâte de pommes.

*Pâte de Cerises contrefaite.*

Prenez de la marmelade de pommes, mettez-la dans un poëlon & la faites sécher de même que si vous vouliez faire de la pâte de pommes; mais au lieu de sucre mettez sur une livre de marmelade environ trois quarterons de syrop dans lequel on aura confit des cerises sèches; faites-la encore sécher une fois jusqu'à ce qu'elle ne tienne plus au fond du poëlon; dressez-la sur des ardoises en forme de cerises en y mettant des queuecs, ou comme de la pâte de cerises, ou en telle autre façon qu'il vous plaira; faites-la sécher à l'étuve comme les autres pâtes.

On peut contrefaire de même tous les autres fruits par le moyen du syrop de ces mêmes

fruits que l'on veut contrefaire, en mettant à chaque sorte les queuës qui lui sont propres, & les couleurs comme on va le dire.

*Couleur pour les pâtes contrefaites.*

*Couleur rouge.*

Prenez de la cochenille, de l'alun & du cristal mineral autant de l'un que de l'autre ; pilez le tout ensemble dans un mortier jusqu'à ce qu'il soit réduit en poudre ; délayez-le alors avec un peu de verjus, passez-le dans un linge blanc ; prenez-en la liqueur qui en sortira & la mêlez parmi votre marmelade en même tems que vous y mettrez du sucre ou le syrop.

Mettez-en plus ou moins selon la couleur que vous désirez, pâle ou vive.

*Autre façon.*

Broyez du cinabre dans un mortier avec un peu d'esprit de vin, jusqu'à ce qu'il soit délayé comme il faut ; dressez-les ensuite par petites boules sur du papier, faites-les sécher & les mettez en poudre, la couleur en est fort vive.

*Couleur verte.*

Prenez de la poirée bien verte, ôtez-en les côtes, pilez les feuilles dans un mortier ; après les avoir bien lavées & égouttées exprimez-en le jus ; faites-lui faire un petit bouillon dans un poëlon ; jetez-le ensuite sur un tamis, & prenez ce qui restera sur ce tamis, pour donner cette couleur à ce que vous voudrez.

*Couleur jaune.*

Dans le tems que les lis sont fleuris, prenez les petits filamens jaunes qui sont dans cette fleur ; faites-les bien sécher, & lorsque vous voudrez vous en servir, mettez-les en poudre.

Toutes ces couleurs peuvent servir aux pâtes communes, aux pâtes de fruits, aux pâtes de sucre, aux biscuits, & aux conserves.

*Maniere de faire d'autres pâtes légères.*

Prenez un blanc d'œuf, battez-le bien avec un peu d'eau de fleur d'orange ; délayez-le avec un peu de pistaches , ou d'amandes ; mêlez-y un peu de musc ; faites cuire ce mélange dans une tourtière , avec un peu de cendres chaudes , tant dessus que dessous.

Quand il est réduit en consistance de pâte ; faites cuire du sucre à la plume , ou bien prenez du sirop de quelles confitures vous voudrez ; incorporez bien le tout ensemble , & achevez cette pâte comme les autres.

PÂTE se dit aussi d'une matière préparée pour faire du pain , détrempez avec de l'eau. Voyez à l'article pain. Pâte se dit enfin de la matière préparée pour faire des abaisses de pâtés & de tourtes , gâteaux & autres choses semblables.

*Pâte bisé.*

Prenez un boisseau de farine de seigle , ôtez-en seulement le gros son , pétrissez-la avec de l'eau chaude de façon qu'elle soit ferme & n'y mettez qu'une demi-livre de beurre. Formez-en votre abaisse avec un rouleau.

Cette pâte est propre pour les pâtés de jambon & de grosse venaison qu'on transporte loin ; c'est pourquoi la croûte doit avoir environ deux doigts d'épaisseur.

*Pâte blanche pour les gros pâtés qui se mangent froids.*

Mettez sur une table un demi boisseau de fleur de farine ; faites un creux dans le milieu , dans lequel vous mettez deux livres de beurre frais. Si ce beurre est dur, vous le manierez auparavant pour l'amollir. Mettez-y aussi trois onces de sel écrasé menu & un demi setier d'eau ou environ. Détrempez votre pâte petit à petit en l'arroisant d'un peu d'eau tiède.

Lz

La pâte étant bien liée, étendez-la avec le rouleau; jetez un peu de farine dessus & dessous, afin qu'elle ne tienne point à la table. Il faut mettre plus de beurre dans cette pâte en hiver qu'en été parce que le froid la rend plus sèche & plus difficile à manier. Si vous voulez la rendre plus fine, mettez-y trois livres de beurre.

*Pâte blanche pour les tourtes & autres pâtisseries qui se mangent chaudes.*

Prenez trois livres de beurre, & un demi boisseau de farine; pétrissez votre pâte comme la précédente. Elle est bonne à faire des pâtés d'Entrée de veau, pigeonneaux, bœufilles & autres à manger chauds.

*Pâte feuilletée.*

Prenez un demi quart de fleur de farine; faites votre pâte avec de l'eau froide; mettez-y un peu de sel menu, & si vous voulez quelques jaunes d'œufs. Maniez le tout ensemble en l'arrosant, quand il est nécessaire.

Quand cette pâte est bien liée, enforte qu'elle soit mollette, faites-en une masse que vous laisserez reposer une demi-heure. Après ce tems étendez-la avec un rouleau, environ de l'épaisseur d'un pouce. Votre pâte ainsi étendue, éparpillez dessus ce qu'il faut de beurre, au moins une livre; pliez-la en double de manière que le beurre soit renfermé dedans; étendez-la encore avec le rouleau & faites la même chose cinq ou six fois, & la réduisez enfin à l'épaisseur que vous jugerez à propos, en la poudrant de farine, afin qu'elle ne tienne pas.

Cette pâte est propre pour les pâtés d'affiettes de veau, de pigeonneaux, de bœufilles & autres

à manger chauds. Elle peut aussi servir à faire des tourtes de confitures, & autres pièces de four.

*Pâte demi-feuilletée.*

Si l'on ne veut faire qu'un demi feuilletage, il n'y a qu'à mettre moins de beurre.

*Pâte à l'huile.*

Faites bouillir de l'huile sur le feu jusqu'à ce qu'elle ne fasse plus de bruit. Elle aura alors perdu ce qu'elle a de désagréable dans le goût. Votre huile ainsi apprêtée, prenez un litron de fleur de farine; mettez-y trois ou quatre jaunes d'œufs, une pincée de sel, de l'huile à discrétion, & environ le quart d'un demi-seTier d'eau; mêlez le tout ensemble & maniez si bien la pâte qu'elle demeure un peu ferme, d'autant qu'elle n'a pas la même force que celle, où il entre du beurre.

Quoiqu'on employe rarement cette pâte, il y a pourtant des personnes qui la préfèrent à l'autre, & il est bon de sçavoir la manière de la faire.

*Pâte croquante.*

Prenez du sucre en poudre & autant de farine; quelques blancs d'œufs, selon la quantité de votre pâte & une goutte d'eau de fleurs d'orange. Formez votre pâte sur le tour, qu'elle soit bien faite & point trop molle; formez-en une abaisse aussi mince que vous pourrez; farinez toujours bien dessous en frotant avec la main. Elle s'étendra presque d'elle-même, après quelques coups de rouleau. Frotez une assiette ou une tourtière de beurre; mettez-y votre abaisse, piquez-la avec la pointe d'un couteau afin qu'elle ne gonfle pas au four. Faites-y sécher cette abaisse, & quand elle est cuite dressez-la dans un plat. Un peu avant de servir, mettez-y votre mac-

melade, abricots, pêches, cedres ou autres fruits.

De cette pâte tirez des abaisses bien mirces, que vous découperez proprement, & les faites sécher au four sur une assiette beurrée, de peur qu'elles ne s'y attachent. Quand vos abaisses sont séches; glacez-les si vous voulez, & les mettez sur vos tourtes, & servez pour Entremets

*Pâte d'amandes.*

Voyez cet article au mot *Amande*, où l'on dit la manière de la faire, & les usages.

*Pâte seringuee.*

Prenez de la pâte d'amandes, pilez-la dans un mortier avec un peu de crème naturelle & cuite; passez-la à la seringue, & la faites frise en grande friture. Rapez du sucre par-dessus & servez pour Entremets.

*Pâte d'amandes pour faire des tourtes ou tartelettes.*

Prenez de la pâte d'amandes desséchée; (Voyez au mot *Amande*.) Mettez-la dans un mortier avec de bon beurre frais, de l'écorce de citron vert glacé, quelques autres confitures, un peu de sucre, quatre ou cinq jaunes d'œufs crus; pilez bien le tout ensemble. Les jours gras vous pourrez y mettre de la moëlle de bœuf. Servez vous de cette pâte pour des tourtes ou tartelettes.

*Pâte à faire des échaudés aux œufs.*

Voyez au mot *Echaudé*, la manière de faire cette pâte.

*Pâte de sucre.*

Prenez un quarteron de sucre en poudre, passez-le par l'éramine; mettez-le dans un mortier avec un blanc d'œuf & une cuillerée de jus de citron; remuez le tout ensemble doucement

V u ij

jusqu'à ce que le sucre commence à se lier ; s'il a de la peine à le faire , ajoutez-y un peu d'eau de fleurs d'orange. Battez-le ensuite avec le pilon pour le réduire en pâte ferme ; servez-vous-en pour faire des abaisses de pâtisserie.

L'on fait aussi de la pâte à demi sucre , en y mettant moitié sucre & moitié fleur de farine que vous incorporerez bien ensemble.

*Pâte à frire ou à l'Angloise.*

Prenez un peu de beurre , du lait & un peu de sel fin ; mettez le tout dans une casserole sur le feu. Quand le lait est prêt à bouillir , mettez-y de la farine , & la desséchez sur le feu comme pour les petits choux. Etendez-la ensuite avec le rouleau le plus mince que vous pourrez ; découpez-la en quareaux , faites-la frire dans de l'huile ; glacez-la avec du sucre , & servez pour rôti à collation.

*PÂTE' , Artocreas , caro farrea crusta inclusa.*

On en fait de plusieurs manières , tant en gras qu'en maigre. Il y en a de chauds qu'on sert pour Entrée , & de froids qu'on sert pour Entremets.

*Pâté chaud en gras ou Pâté à l'Allemande aux huîtres.*

Prenez un quartier d'agneau ; lardez-le de moyen lard ; formez une abaisse de pâte à demi fine ; dressez dessus le quartier d'agneau ; assaisonnez de sel , poivre , muscade , clous , laurier , lard pilé , fines herbes & ciboules. Couvrez d'une abaisse de même pâte , & faites cuire au four pendant trois heures.

Pendant qu'il cuit préparez un ragoût d'huîtres. ( Voyez au mot *Huître* , la manière de faire ce ragoût. ) Avant de servir , tirez votre pâté ; jetez le ragoût d'huître dedans , après l'avoir dégraissé , recouvrez & servez chaudes  
men.

*Pâté de godiveau.*

Hachez bien menu un morceau de roüelle de veau, avec de la graisse de bœuf & un peu de lard; mettez-y le blanc d'un œuf crud; mêlez bien le tout; assaisonnez de sel, poivre, clous, muscade, fines herbes & ciboules. Faites une abaïsse de pâte fine. (Voyez au mot *Pâte*, la manière de la faire.) Mettez-y votre godiveau; garnissez-le de champignons, truffes, ris de veau, crêtes, culs d'artichaux, morilles & andouillettes à l'ouverture du milieu; couvrez de même pâte, en laissant une ouverture au milieu. Dorez-le & le faites cuire deux heures. Quand il est cuit, mettez-y un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de le faire,) & servez chaudement.

*Pâté d'assiette.*

Hachez un morceau de roüelle de veau, avec graisse de bœuf, comme pour le pâté précédent, avec même assaisonnement. Faites une abaïsse avec farine, beurre, œufs; faites en sorte que votre pâte soit ferme; mettez-y votre godiveau garni comme le précédent; faites comme un petit dôme du même godiveau au milieu du pâté; couvrez de la même pâte; faites qu'elle soit bien mince: dorez-le, faites cuire pendant une heure. Quand il est cuit servez avec le même coulis, ou bien avec un jus de citron & de mouton.

*Pâté à la Royale.*

Otez la peau d'une élanche de mouton; coupez-la par roüelles; dressez votre pâté de pâte faite avec eau chaude, un peu de beurre, farine & sel. Mettez-y votre chair de mouton. Vous y pouvez mettre des filets de bœuf, des perdrix & des ramiers desossés & garnis de lard pilé, champignons, truffes, morilles, grosses crêtes de coq; assaisonnez de sel, poivre, mus-

V u iij

## 510 P A T. P A T.

cade, fines herbes ; nourrissez bien le tout, couvrez d'une abaisse de même pâte, dorez votre pâté ; mettez un papier autour avec une ficelle ; & le faites cuire huit ou dix heures. Quand il est cuit, dégraissez-le bien, mettez-y une sauce hachée faite avec un coulis de perdrix, ou bien frottez le fond d'un plat d'une échalotte ; pressez-y un jus de citron ; mettez tout dans votre pâté & servez chaudement.

*Pâté au sang.*

Dans les jours que l'on tue la volaille, conservez-en le sang, seulement un verre ; ayez des filets de lièvre & de veau piqués de jambon & de gros lard ; assaisonnez de sel, poivre ; fines herbes & fines épices ; mettez ces filets tremper dans le sang. Faites un godiveau avec de la chair de poulet, de la chair de perdrix, quelques bons morceaux de cuisse de veau, du lard, de la moëlle, un peu de graisse, du persil, de la ciboule, une pointe d'ail, des truffes hachées ; le tout bien assaisonné, bien nourri & bien haché ; mettez le sang dans cette farce & mêlez bien le tout ensemble.

Faites deux pâtes, une ordinaire, l'autre composée d'œufs, de beurre, sel & farine ; le tout bien manié sans eau ; faites-en beaucoup plus de la première que de la seconde ; faites deux abaisses médiocres de la pâte ordinaire, & deux petites de la pâte fine ; mettez la grande abaisse sur du papier, la petite par-dessus ; étendez proprement la moitié de votre godiveau sur les deux abaisses ; rangez-y ensuite vos filets, mettez dessus le reste de la farce ; couvrez de bardes de lard, & après de la petite abaisse ; mouillant un peu la grande tout autour. Mettez ensuite l'autre grande abaisse ; façonnez votre pâté, dorez-le d'un œuf & le mettez cuire au four pendant huit ou dix heures. Quand il est cuit, tirez

le, dégraissez-le bien, jetez dedans un coulis de perdrix au sang, & servez chaudement. La viande & la pâte qui sont dedans se doivent manger avec la fourchette.

*Pâté à la ciboulette.*

Faites une farce ou godiveau avec un morceau de tranche de bœuf ou de veau bien tendre, graisse de bœuf crüe & blanchie, de persil & beaucoup de ciboules; le tout bien haché, bien nourri & bien assaisonné de toutes sortes de fines épices. Mettez-y un peu de moëlle de bœuf, de la mie de pain trempée dans du jus, quelques morceaux de truffes & champignons hachés.

Faites deux abaisses de bonne pâte, celle de dessus assez mince, & celle de dessous plus forte. Dressez le pâté de la hauteur de trois ou quatre doigts sur du papier; mettez la farce dedans, le tout bien assaisonné & bien rangé. Couvrez de quelques bardes de lard & tranches de citron; mettez ensuite l'autre abaisse, façonnez-le proprement, & mettez cuire au four. Quand il est cuit, dégraissez-le; jetez dedans un petit coulis; recouvrez & servez chaudement.

*Pâté à l'Angloise.*

Prenez de la chair de lièvre, un gigot de mouton bien tendre, & bien dégrasé; hachez bien le tout avec du lard cru, de la moëlle, un peu de graisse de veau; le tout bien haché, bien nourri & bien assaisonné de toutes sortes d'épices douces & fines herbes, avec quelques champignons & truffes hachées parmi.

Faites une abaisse d'une bonne pâte; mettez votre farce dedans, couvrez de bardes de lard & ensuite d'une autre abaisse & mettez au four. Quand le pâté est cuit, ouvrez-le, dégraissez-

## PÂT. PÂT.

le bien ; mettez dedans un coulis de perdrix , & servez chaudement.

*Pâté fin.*

Faites un godiveau avec roüelle de veau ; graisse de bœuf & lard fondu , sel poivre , fines herbes & ciboules. Faites une abaisse de pâte feuilletée en forme quarrée. Mettez-y votre godiveau garni de culs d'artichaux , champignons , crêtes , ris de veau & truffes. Couvrez d'une abaisse de même pâte ; dorez votre pâté & faites cuire pendant une heure. Quand il est cuit , mettez-y une sausse blanche & jus de citron , ou verjus de grain , en servant.

*Pâté dressé au blanc.*

Faites une farce de volaille cuite , tetine de veau & lard blanchi , une mie de pain trempée dans de la crème , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , le tout haché , sel & poivre , deux jaunes d'œufs pour liaison. Dressiez le pâté , mettez la farce dedans & faites cuire. Quand le pâté est cuit , tirez la farce , délayez-la dans un blanc de bon goût ; faites-la chauffer sans bouillir ; remettez-la dans le pâté avec un jus de citron , & servez chaudement.

*Pâté en croustade.*

Coupez des noix de veau bien minces ; hachez du lard & de la graisse de bœuf , & la faites fondre. Quand elle est fondue , passez-la & la laissez refroidir ; faites une farce de toutes sortes de foies avec une livre de bon beurre , & la graisse refroidie. Pilez le tout dans le mortier , & assaisonnez de sel , poivre , un peu de fines herbes , & de fines épices. Faites deux abaisses de pâte fine. ( Voyez au mot pâte , la maniere de la faire. ) dressiez-en une dans une tourtiere ; mettez au fond deux tranches de jambon & un lit de farce , ensuite

## P A T. P A T. 515

une des noix de veau, puis deux tranches de jambon, un lit de farce & une noix de veau, ainsi jusqu'à la fin; couvrez de bardes de lard, mettez-y un oignon piqué de deux clous de girofle; couvrez de l'autre abaisse & faites cuire au four pendant dix heures. Quand le pâté est cuit, faites un trou au milieu par-dessus; renversez-le dans un plat pour le dégraisser; mettez dedans une sauffe hachée, & servez pour Entrée, comme les autres.

*Pâté de macaronis à l'Italienne.*

Faites une pâte avec des œufs, un peu d'eau & un peu de sel, qu'elle soit ferme; faites-en quatre ou cinq abaisses & les laissez sécher; coupez-les ensuite en tailladins grands de deux doigts. Faites cuire ces tailladins un demi quart d'heure dans l'eau bouillante avec du sel, & les égouttez dans la passoire. Mettez vos macaronis dans une casserole avec des tranches de jambon bien minces, truffes, champignons, moëlle de bœuf, beurre frais, canelle en poudre, parmesan rapé, jus & coulis. Mélez-bien le tout ensemble; liez une pâte brisée à l'ordinaire; beurrez une casserole, mettez-y des bandes de cette pâte arrangées à votre fantaisie, une abaisse de pâte dessus, comme une timbale ordinaire; mettez dedans votre appareil; recouvrez d'une autre abaisse à l'ordinaire, & faites cuire au four une heure & demie. Quand votre pâté est cuit, renversez-le dans un plat, faites-y un trou pour y mettre un jus lié de bon goût, & servez chaudement.

Outre les pâtés chauds, dont nous venons de parler qu'on sert pour Entrée, il y en a encore plusieurs dont voici la liste. On trouvera sous les articles particuliers, la manière de les faire.

## PAT. PAT.

*Pâté chaud en gras.*

Pâté chaud de Perdrix, voyez *Perdrix*.  
 Pâté chaud de Poulets, voyez, *Poulet*.  
 Pâté chaud de Pigeons, voyez *Pigeon*.  
 Pâté chaud d'Allouette, voyez *Allouette*.  
 Pâté chaud de cailles, voyez *Caille*.  
 Pâté chaud de grives, voyez *Grive*.  
 Pâté chaud de Faisan, voyez *Faisan*.  
 Pâté chaud de Dindons, voyez *Dindon*.  
 Pâté chaud de Lievre, voyez *Lievre*.  
 Pâté de Poulardes desossées; voyez *Poularde*.  
 Pâté d'un foie de Veau à la Princesse, voyez  
*Foie*.  
 Pâté chaud de Langues de Bœuf, voyez *Langue*.  
 Pâté chaud de Poulets à la crème, voyez *Pou-  
let*.  
 Pâté chaud de Chapon desossé, voyez *Cha-  
pon*.  
 Pâté chaud de Canard, voyez *Canard*.  
 Pâté chaud de Rouelle de Veau, voyez *Veau*.  
 Pâté chaud de Lapins, voyez *Lapin*.  
 Pâté chaud de Beccasses, voyez *Beccasse*.  
 Pâté chaud de jambon, voyez *Jambon*.  
 Pâté chaud de Poitrine de veau, voyez *Veau*.  
 Pâté chaud d'une Eclanche à la broche, voyez  
*Eclanche*.  
 Pâté chaud de Langues de Mouton, voyez  
*Langue*.  
 Pâté chaud de Tendrons de Veau à l'Italienne,  
 voyez *Veau*.

*Pâté froid en gras.*

Pâté de Cerf, voyez *Cerf*.  
 Pâté froid de Chevreuil, voyez *Chevreuil*.  
 Pâté froid de Sanglier, voyez *Sanglier*.

## P A T. P A T. 515

Pâté froid de tranches de Bœuf , voyez *Bœuf*.

Pâté froid d'Eclanche de Mouton , voyez *Eclanche*.

Pâté froid de Rouelle de Veau , voyez *Veau*.

Pâté de Lievre froid , voyez *Lievre*.

Pâté froid de Poulardes , voyez *Poularde*.

Pâté de Lievre desossé , voyez *Lievre*.

Pâté de Jambon froid , voyez *Jambon*.

Pâté froid de Dindons , voyez *Dindon*.

Pâté froid de Canards , voyez *Canard*.

Pâté froid de Perdrix , voyez *Perdrix*.

Pâté froid de Faisan , voyez *Faisan*.

Pâté froid de Beccasses , voyez *Beccasse*.

Pâté froid de Lapreau , voyez *Lapreau*.

Pâté froid de Lapins , voyez *Lapin*.

Pâté froid d'Oisons , voyez *Oïson*.

Pâté froid de Sarcelles , voyez *Sarcelle*.

Pâté froid d'Outarde , voyez *Outarde*.

*Pâté de Périgueux.*

Prenez deux livres de truffes , douze foies gras , trois livres de panne , persil , ciboules , champignons hachés ; dressez un pâté de la hauteur d'un pâté à la ciboulette ; mettez dans le fond de la panne hachée , mettez dessus une couche de truffes coupées en tranches ; assaisonnez de sel fin , fines épices mêlées & fines herbes ; remettez par-dessus une couche de panne , & ensuite des foies gras coupés par moitié ; assaisonnez de sel , fines épices mêlées , persil , ciboules , champignons hachés ; continuez ainsi jusqu'à la fin , que la dernière couche soit de panne ; couvrez de bardes de lard. Finissez le pâté à l'ordinaire ; faites-le cuire. Quand il est cuit , servez-le froid pour Entremets.

*Pâté en pot.*

Prenez tous les filets d'un gigot de mouton , ceux d'un lievre , d'une perdrix , une noix de

veau, & une demie-livre de jambon; hachez bien le tout ensemble avec champignons, sel, poivre, muscade, persil, ciboules, échalottes, fines épices. Quand cela est bien haché & mêlé ensemble, ajoutez-y quatre livres de lard coupé en dés & six jaunes d'œufs; ajoutez-y les blancs fouettés & une poignée de pistaches échaudées. Garnissez ensuite une marmite de bardes de lard; mettez-y votre hachis; recouvrez comme dessous. Fermez la marmite d'une feuille de papier, & de son couvercle; faites cuire l'espace de vingt quatre heures à petit feu. Quand le tout est cuit, laissez-le refroidir, ôtez-en les bardes de lard, dressez-le dans un plat, & servez pour Entremets.

On en fait aussi par tranches pannées & grillées pour Entremets.

*Pâté en pot d'une autre manière.*

Hachez & mêlez ensemble quatre livrés de tranches de bœuf, un gigot de mouton, deux perdrix, deux livres de porc frais, trois livres de graisse de bœuf, demi-livre de truffes vertes, quatre livres de lard coupé en dés, trois livres de jambon, assaisonnés de sel, poivre, fines herbes & fines épices; ajoutez-y deux ou trois œufs; un coulis de deux perdrix. Foncez une marmite de bardes de lard, & tranches de veau battuë; mettez votre hachis dessus. Mettez même chose dessus que dessous. Fermez bien la marmite de son couvercle & faites cuire à petit feu pendant quinze ou vingt heures. Quand le pâté est cuit, laissez-le refroidir dans sa braië; ôtez les bardes de lard & les tranches de veau; dressez-le dans un plat & servez froid pour Entremets.

*Pâté de poisson.*

Pour faire un pâté de poisson en maigre; faites un godiveau de même que la farce de

Poisson, excepté les jaunes d'œufs & l'omelette que vous en pouvez exclure ; du reste hachez des champignons & des truffes de même. Après avoir fait la pâte & dressé le pâté, mettez dedans la moitié de ce godiveau, & en même tems toutes sortes de garniture, truffes, champignons, andouillettes, culs d'artichaux, filets de poisson crud coupés par petits morceaux. Mettez le reste du godiveau par-dessus ; fermez votre pâté & le faites cuire.

Avant de le servir on peut y mettre un blanc ou un coulis de champignons, ou quelque ragoût, & servir chaudement.

On trouvera la maniere de faire les pâtés de poissons particuliers sous leurs noms,

Pâté de Turbot, voyez *Turbot*.

Pâté de Rougets, voyez *Rougets*.

Pâté de Carpes entières, voyez *Carpe*.

Pâté de Carpes farcies, voyez *Carpe*.

Pâté d'Anguilles, voyez *Anguille*.

Pâté de Barbots, voyez *Barbot*.

Pâté de Macreuses, voyez *Macreuse*.

Pâté d'Eturgeon, voyez *Eturgeon*.

Pâté de Soles, voyez *Sole*.

Pâté de Lamproie, voyez *Lamproie*.

Pâté de Lamproie à l'Angloise, voyez *Lamproie*.

Pâté de Truites, voyez *Truite*.

Pâté de Thon, voyez *Thon*.

Pâté de Brêmes, voyez *Brême*.

Pâté de Brochet, voyez *Brochet*.

Pâté de Saumon, voyez *Saumon*.

*Petits pâtés feuilletés en maigre*

Hachez de la chair d'anguille avec des laitances de carpes, & champignons à demi cuits dans une casserole; assaisonnez de sel, poivre, ciboulette, fines herbes ; faites fondre de bon beurre, la moitié autant qu'il y a de hachis ; faites une pâte feuilletée pour vos pâtés,

## 318 P A T. P A T.

que vous ferez cuire dans une tourtière, ou au four ; mettez-y un jus de citron ou verjus de grain en servant pour Entremets, ou pour garniture de plats d'Entrées.

*Petits pâtés d'huîtres à l'écaille.*

Faites un hachis de laitances & de chair de carpes, de tranches de brochet, de chair d'anguille ; assaisonnez le tout de sel, clou battu, & vin blanc ; enveloppez-en vos huîtres, dont vous mettrez une dans chaque petit pâté, avec un peu de bon beurre frais. Faites-les cuire & servez chaudement pour Hors-d'œuvre, ou pour Garniture.

*Petits pâtés à la Mazarine en gras.*

Hachez de la rouëlle de veau avec de la graisse de bœuf, persil, ciboules, champignons, trois œufs entiers, un demi-setier de crème, sel, poivre ; faites ainsi le godiveau. Ayez de la pâte feuilletée bien mince, que vous coupez par petits morceaux ; mettez du godiveau dessus ; couvrez d'un pareil morceau de pâte ; appuyez légèrement les doigts dessus, pour qu'ils se collent l'un à l'autre ; dorez les, faites-les cuire, & les servez sortant du four.

*Petits pâtés à l'Espagnole.*

Prenez un morceau de lard, un petit morceau de veau, & un blanc de poulet ; faites blanchir le tout dans la marmite ; hachez-le bien menu & assaisonnez de fines épices ; pilez-le encore dans un mortier ; ajoutez-y un peu d'ail & de rocambol. Formez des abaissés d'une pâte fine ; mettez dessus de votre hachis ; couvrez d'une autre abaisse ; faites cuire vos petits pâtés. Ils vous serviront pour garnir ou pour Hors-d'œuvre.

*Petits pâtés de foies gras aux truffes.*

Piquez des foies gras de truffes ; faites une farce d'autres foies gras ; dressez de petits pâtés de requête, mettez de cette farce au fond, un morceau de foie gras dessus, & une truffe de chaque côté ; recouvrez de farce ensuite d'une abaisse ; dorez-les & les mettez au four. Quand ils sont cuits, découvrez-les, mettez une petite essence dedans & servez.

On en peut faire de ris de veau piqués, de truffes, de foies, de lottes, de laitances de carpes, lardés de truffes.

*Petits pâtés aux écrevisses.*

Faites blanchir des écrevisses ; pilez les coquilles, gardez les queues ; mettez les coquilles pilées dans une casserole, avec trois quarterons de beurre ; faites-les bien bouillir pendant une demi-heure ; passez-les ensuite dans une serviette, à force de bras, pour en exprimer le beurre d'écrevisses ; mettez dans ce beurre d'écrevisses plein les deux mains de mie de pain, que vous délayez dans de la crème, avec un peu de sel, un peu de safran, dix ou douze jaunes d'œufs. Délayez bien le tout ensemble ; faites un ragoût de ris de veau, champignons petits œufs, queues d'écrevisses, culs d'artichaux, le tout passé dans la casserole & lié de coulis, une tranche de jambon, & fini de bon goût.

Prenez des cartes, cousez-en deux ensemble par les deux bouts ; faites-les joindre par les deux bouts en rond ; faites-leur un fond d'une autre carte que vous collez avec un œuf battu ; faites les sécher pour que cela tienne bien. Beurrez-les avec du beurre affiné ; mettez de votre farce au fond & autour de ces cartes ; unissez avec de l'œuf battu ; remplissez le dedans de votre

ragoût, couvrez de la même farce ; unissez avec un œuf battu & faites cuire au four modérément chaud. Quand ils sont cuits tirez-les des moules de cartes, & les servez à sec.

*Petits pâtés d'Écrevisses d'une autre façon.*

Faites cuire des écrevisses dans de l'eau salée ; épluchez les queues & les grosses patés que vous mettez à part. Faites le beurre d'écrevisses comme on vient de le dire, ou bien voyez au mot *Ecrevisses*. Hachez une partie des queues d'écrevisses avec un morceau de chair de carpe ou autre poisson plus fin. ( Si c'est en gras vous en terez un godiveau avec un ris de veau & bon assaisonnement, champignons hachés, persil ciboules, fines herbes, fines épices, quelques jaunes d'œufs crus, mie de pain trempée dans du lait, & du beurre d'écrevisses qui rend la couleur rouge. ) Faites des abaisses de pâte feuilletée ou de pâte à l'Espagnole, que vous mettez dans des tourtières ; mettez au fond un peu de godiveau & deux queues d'écrevisses entières dessus ; couvrez-les d'un peu de godiveau & ensuite d'une autre abaisse. Quand vos pâtés sont faits, dorez-les avec du beurre rouge d'écrevisses ; faites - les cuire au four & servez chaudement.

Si c'est un jour gras vous ferez la farce de dessous de moëlle, & celle de dessus d'écrevisses ; remplissez-les avec des œufs d'écrevisses, & faites cuire de même au four pour Entrée, Hors-d'œuvre, ou Garniture.

*Petits pâtés dressés au blanc.*

Dressez vos petits pâtés remplissez-les d'une farce faite avec de la volaille cuite, graisse, tétine de veau, lard blanchi, une mie de pain trempée dans de la crème, sel, poivre, crème, une ciboule cinq jaunes d'œufs pour liaison. Quand ils sont remplis de cette farce, couvrez-les d'une autre abaisse.

abaisse. Quand ils sont façonnés & dorés, faites-les cuire au four. Quand ils sont cuits tirez-les, ôtez la farce qui est dedans ; mettez-la dans une casserole avec un coulis blanc. (Voyez au mot *Coulis*, la maniere de le faire.) Délayez la farce avec le coulis ; faites-la chauffer sans bouillir, & la remettez dans les pâtés.

Quand on n'a point de coulis on fait une liaison avec de la crème & des jaunes d'œufs, dans laquelle on délaye la farce de la même maniere que dans le coulis.

On ne finiroit point si l'on vouloit donner la maniere de faire les différentes sortes de petits pâtés, ce qu'on a dit suffit pour faire comprendre la maniere de faire les autres.

PATISSERIE, préparation de pâte, avec plusieurs assaisonnemens des viandes. On trouve dans différens endroits de ce livre la maniere d'en faire.

On peut dire en général que l'on ne doit point s'accoutumer à l'usage des pâtisseries, non-seulement parce qu'elles sont presque toutes péchantes sur l'estomac & difficiles à digérer ; mais encore parce qu'il faut toujours préférer autant que l'on peut les alimens les plus simples aux composés.

Outre cela les épices & les assaisonnemens que l'on y prodigue pour l'ordinaire, pour en relever le goût, sont extrêmement préjudiciables à la santé. Rien n'est plus capable d'allumer le sang & les humeurs comme on l'a dit dans plusieurs endroits. Il est donc de la prudence d'en faire rarement usage.

PECHE, *Malum Persicum*, fruit du pêcher, presque sphérique, couvert d'une laine courte, remplie d'une chair succulante fort agréable, sillonnée dans toute sa longueur, & qui renferme un noyau creusé de folles assez profondes,

dans lequel on trouve pour l'ordinaire une amande de oblongue.

Plusieurs Auteurs ont rejeté les différentes espèces de pêches, comme contenant un suc extrêmement nuisible à l'estomac ; de-là vient qu'ils conseillent de les manger au commencement du repas ; & de boire du vin par-dessus. Mais il n'est pas vraisemblable qu'un fruit aussi favorable & aussi délicieux, dont il semble que la nature nous ait recommandé le choix, en le rendant le plus agréable de tous les fruits d'été, soit aussi mal-fain que ces Auteurs le prétendent. On peut assurer malgré leur autorité, que les pêches sont bonnes pour l'estomac, pour lâcher le ventre, & qu'on ne peut rien manger de plus innocent. Cela n'empêche pas qu'on ne doive être très circonspect dans l'usage & dans le choix de cette espèce de ce fruit.

Ce que Galien & d'autres ont dit des mauvais effets des pêches, doit s'entendre de celles qui ont leur chair extrêmement molle ; car il en est tout autrement, dit Amatus, de celles qu'on appelle dureaux, pêches dont la chair est dure & ferme, qui jettent une odeur tout à fait agréable, fortifiante, & propre pour ranimer les esprits ; car ces dernières ont une saveur délicieuse, mêlée d'une certaine austérité qui plaît à l'estomac & le fortifie.

Les pêches confites sont extrêmement agréables aux malades, sur-tout à ceux qui sont altérés & qui ont la langue sèche ; car elles fortifient & rafraichissent en même tems, & par-là elles sont extrêmement salutaires dans les maladies chaudes.

Comme les pêches sont d'une substance molle & humide, elles se corrompent aisément dans les premières voies, elles y excitent des vents & causent des vers. Elles sont plus salutaires

si on les mange avec du sucre ; parce que le sucre corrige & rarefie leur phlegme vicieux.

On mange ordinairement les pêches dans du vin , & comme le vin perd presque toute sa force quand elles y ont trempé , cette circonstance avoit donné lieu aux Anciens de croire que ce fruit étoit mauvais , & qu'il dépofoit dans le vin une certaine qualité maligne. Mais ils ne faisoient pas attention que la pêche étant d'une nature poreuse & spongieuse , elle absorbe les esprits du vin & le rend aqueux , sans lui communiquer cette prétendue malignité.

Les pêches conviennent en tems chaud aux jeunes gens bilieux & sanguins ; mais elles sont nuisibles aux vieillards , aux phlegmatiques & à ceux qui ont l'estomac foible.

On doit les choisir d'une odeur agréable , d'une chair moëlleuse , succulente , vineuse , qui soient bien colorées , bien mûres , & qui se séparent aisément de leur noyau.

Renoud assure que pour connoître de quelle couleur la pêche est en dedans , il n'y a qu'à examiner celle de sa peau ; car la chair de la pêche est rouge , si la peau est rouge ; elle est jaunâtre si la peau est jaunâtre , & de différentes couleurs si la peau est de différentes couleurs.

Il y a plusieurs sortes de pêches que nous allons détailler en peu de mots , avec leurs principales qualités.

L'avant pêche.	La pêche Alberge violette.
La pêche de Troie.	La petite Pavie Alberge violette.
La pêche Alberge jaune.	La Bourdin.
La petite Pavie alberge jaune.	La Drufelle.
La Magdelaine blanche.	La pêche Cerise.
	La Chevreuse.

X x ij

La Roffane.	La Narbonne:
La Pavie roffane.	La Grosse jaune hâ- tive.
La Perlique.	La Grosse jaune tar- dive.
La Violette hative.	La pêche Royale.
La Violette tar- dive.	La Jaunelisse.
La Belle-garde.	Le gros Pavie rouge:
Le Brugnion violet.	Le gros Pavie jaune:
La Pourprée.	Le petit Pavie jaune ou
L'Admirable.	Pavie de Saint Mar- tin.
La Magdelaine rou- ge.	Le Brugnion jaune lissé.
La Mignone.	Le Brugnion violet tardif.
La pêche d'Italie.	La pêche à Tétin.
Le Pavie blanc.	La Sanguinole.
La Nivette.	
La pêche de Pau.	
La blanche d'Andil- li.	

La pêche violette hative est la meilleure de toutes. C'est elle qui a la chair la plus agréable & la plus parfumée, celle qui a le goût le plus vineux & le plus relevé. Elle n'est guere grosse.

La pêche admirable a presque toutes les bonnes qualités qu'on peut souhaiter, & n'en a point de mauvaises. C'est une des plus grosses & des plus rondes. Elle a le coloris beau, la chair ferme, fine & bien fondante. Elle a le noyau petit & n'est point sujette à être pâteuse.

La mignone est la plus belle pêche qu'on puisse voir; elle est très-grosse & très-rouge, salinée & ronde. Elle mûrit des premières de la saison; elle a la chair fine & bien fondante & le noyau très-petit: mais son goût n'est pas toujours des plus relevés.

La belle chevreuse ne le cède guere à aucune autre en grosseur, en beauté de coloris, en chair fine, & fondante, en abondance d'eau sucrée & de bon goût. Le seul défaut qu'elle ait est d'être un peu pâteuse; mais cela n'arrive que quand elle est trop mûre, ou que l'été a été peu chaud & peu sec.

La pêche nivelle, autrement la veloutée, est encore une très-belle pêche, très grosse, bien colorée en dedans & en dehors, sa chair est d'un bon goût, & son eau d'un suc excellent.

La pourprée est une pêche aisée, grosse, d'un rouge brun, dont la chair est pénétrée. Elle a la chair fine & le goût relevé.

La persique est d'un très-bon goût; elle est languette, le noyau a la même figure, & la chair est peu colorée.

La pêche de Troie est fort colorée & ronde, avec une très-petite tête au bout.

L'Amirable jaune tardive est aussi nommée Pêche d'abricots, & sandalie; elle est un merlicoton. Elle ressemble entièrement par sa figure & par sa grosseur à la pêche qu'on nomme simplement admirable: mais elle en est différente par le coloris jaune de sa peau & de sa chair, & par la qualité de son eau, qui n'est pas d'un si bon suc.

La Violette tardive, autrement pêche marbrée, est d'un goût agréable & vineux, quand elle est bien mûre. Elle vient un peu plus grosse que la violette ordinaire, & ne colore pas si universellement qu'elle, d'où vient qu'on lui a donné cet autre nom de marbrée, parce que souvent elle n'est que souillée d'un rouge violet.

La Bourdin a une partie des bonnes qualités des autres pêches. Elle est suffisamment grosse, ronde, bien colorée. Sa chair est excellente & d'un bon suc.

La pêche d'Italie est une espece de persique batave, & ressemble en tout à la persique ordinaire par sa grosseur qui est médiocre, par sa figure qui est languette, avec une tête au bout, par son coloris qui est d'un bel incarnat, par son bon goût, par sa chair qu'est d'un suc relevé, & par son noyau qui est petit.

La Rossane ressemble en grosseur & en figure à la Bourdin, & n'en est différente que par la couleur de la peau & de la chair, celle-ci ayant jaune. Elle est d'un fort bon goût & n'a point d'autre défaut que d'avoir un peu de penchant au pâteux : mais pour prévenir cela, il ne faut pas la laisser tant mûrir.

L'Alberge rouge est d'un gout vineux & relevé, si on la laisse bien mûrir, autrement elle a la chair dure, elle demande plus de maturité que les autres. Elle est de la grosseur de la pêche de Troie & lui ressemble assez, sinon qu'elle est plus colorée. Son seul défaut est de n'être pas grosse.

La Magdelaine rouge qui est la même que la double de Troie & la paisanne, est ronde plate, camuse, extrêmement colorée en dehors, médiocrement en dedans, passablement grosse. La chair en est fine & le goût assez bon ; mais elle n'approche pas du mérite de celles dont nous avons parlé.

La Belle-garde est une très-belle pêche, un peu plus batave & un peu moins colorée que l'Admirable. Elle a la chair un peu plus jaunâtre & le goût un peu moins relevé.

Le Pavie blanc ne diffère environ de la Magdelaine blanche, que par le dehors ; ce-n'est qu'en le mangeant & en l'ouvrant qu'on le trouve Pavie, c'est-à-dire une chair ferme, tenant au noyau, & assez de goût quand il est bien mur.

Le Pavie rouge de pompone, est d'une grosseur surprenante, ayant quelquefois jusqu'à seize

ou quatorze pouces de tour, & étant du plus beau coloris du monde.

*Compôte de pêche.*

Prenez des pêches qui ne soient pas parfaitement mûres ; pelez-les & ôtez le noyau ; passez-les à l'eau sur le feu ; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles montent & qu'elles s'amollissent. Tirez-les ensuite & les jetez dans de l'eau fraîche. Après cela mettez-les au sucre clarifier ; laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'elles n'écument plus ; tirez-les & servez chaudement.

Si les pêches sont tout à fait mûres, pelez-les proprement, ôtez le noyau, mettez-les par quartiers dans un plat de terre ou une casserole poudrée de sucre dans le fond, avec de l'écorce de citron confite hachée, & faites cuire le tout au four. Quand elles sont cuites, poudrez-les de sucre ; faites leur prendre couleur avec la pelle rouge ; dressez votre compôte & servez chaudement.

*Marmelade de pêches.*

Cette marmelade se fait suivant la méthode générale, qu'on trouvera au mot *Marmelade*. Il seroit inutile de répéter ici ce qui est marqué dans cet endroit.

*Pêches au liquide.*

Prenez des pêches un peu vertes ; pelez-les ; ôtez les noyaux ; mettez-les à mesure dans l'eau fraîche ; faites-les ensuite bouillir à petit feu dans d'autre eau, & quand elles commencent à verdier, ôtez-les de dessus le feu & les laissez refroidir pour les mettre ensuite dans de l'eau fraîche.

Faites cuire du sucre à perlé ; mettez-y vos pêches bien égouttées de leur eau ; faites-les bouillir & les écumez bien. Otez-les après de dessus le feu & les laissez refroidir. Quand elles sont froides, remettez-les encore sur le feu.

laissez-les bouillir jusqu'à ce que le syrop en soit cuit à perlé ; cela fait, tirez-les & les dressez dans des pots.

Au lieu de les peler, vous pouvez les passer à la lessive, comme les abricots verts. Consultez cet article au mot *Abricot*.

*Pêches mûres au liquide.*

Prenez des pêches à moitié mûres ; pelez-les, ôtez-en le noyau ; passez-les à l'eau, sur le feu pour les blanchir. A mesure qu'elles montent, tirez-les avec l'écumoire ; rafraîchissez-les à l'eau ; égouttez-les, mettez-les au sucre clarifier, dans lequel vous les ferez bouillir jusqu'à ce qu'elles n'écument plus. Otez soigneusement cette écume, & laissez reposer votre fruit environ deux heures.

Votre fruit reposé, mettez-le sur le feu ; faites cuire le syrop à lissé, en l'augmentant s'il est trop diminué. Otez-le encore de dessus le feu ; laissez-le reposer dans son syrop encore pendant deux heures ; remettez-le enfin sur le feu pour lui faire prendre la cuisson au grand perlé ; cela fait, empotez-le.

Les Pavies, sur-tout le pavie blanc se confisent comme les pêches.

*Pêches vertes au sec.*

Vos pêches confites au liquide comme on l'a dit, laissez votre poëlon pendant une nuit à l'étuve, pour en dessécher toute l'humidité. Le lendemain dressez-les à l'ordinaire, poudrez-les de sucre, & les laissez sécher à l'étuve.

*Pêches mûres au sec.*

Faites-les sécher comme les précédentes, & les poudrez de sucre à chaque fois que vous les retournez.

*Pâte de pêches.*

Prenez des pêches qui ne soient pas extrêmement mûres ; pelez-les, & en ôtez les noyaux ;

faites

Faites-les bouillir dans de l'eau à petit feu, jusqu'à ce qu'elles commencent à devenir comme vertes ; laissez-les ensuite refroidir dans leur eau. Quand elles sont froides, tirez-les & les laissez égoutter. Passez-les ensuite dans une passoire. Quand elles sont passées mettez-les dans un poëlon ou bassin bien net ; faites-les sécher à petit feu, remuant toujours avec la spatule jusqu'à ce que vous voyez que vos pêches commencent à sécher, ce que vous connoîtrez lorsqu'elles ne tiendront plus au poëlon. Mettez-y ensuite ce qu'il faut de sucre en poudre, & incorporez bien le tout ensemble ; après cela étendez votre pâte sur des ardoises en telles formes que vous voudrez, & la laissez sécher à l'étuve comme les confitures sèches.

Au lieu de mettre votre sucre en poudre, il est mieux de le faire cuire à cassé pour l'incorporer dans la marmelade.

*Eau de pêche.*

Prenez six ou huit pêches, suivant leur grosseur ; coupez-les par morceaux & les jetez dans une pinte d'eau ; faites leur prendre un bouillon dans la même eau pour en tirer le goût ; ôtez-les ensuite de dessus le feu, & quand elles seront refroidies, mettez-y un quarteron ou cinq onces de sucre. Le sucre fondu, passez le tout à la chauffe, jusqu'à ce que l'eau soit claire ; faites-la rafraichir pour boire Si vous augmentez le nombre des pêches, il faut augmenter à proportion la quantité de sucre.

*Tourtes de pêches grillées.*

Faites griller des pêches sur un fourneau bien allumé. Quand elles sont grillées, mettez-les dans de l'eau, ôtez proprement la peau, remettez-les dans d'autre eau, ôtez ensuite les noyaux, & les mettez dans une poële avec la

quantité qu'il faut de sucre clarifié ; couvrez-les & les laissez mitonner ; quand elles sont cuites tirez-les & les laissez refroidir. Foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée, (Voyez au mot *Pâte*, l'article *Pâte feuilletée*.) Arrangez-y vos pêches ; faites par-dessus quelques façons de bandes de pâte feuilletée, un cordon autour ; dorez d'un œuf battu & mettez cuire au four. Quand votre tourte est cuite, tirez-la, glacez-la à l'ordinaire, dressez-la dans un plat & servez chaudement.

*Tourtes de pêches blanches.*

Pelez vos pêches, ôtez-en les noyaux ; mettez-les dans une poêle avec la quantité qu'il faut de sucre clarifié, & les faites cuire sur un fourneau, la poêle couverte. Quand elles sont cuites, laissez-les refroidir ; dressez la tourte de la même manière que la précédente ; faites cuire de même & servez chaudement.

*Pêches séchées au four.*

Cueillez à l'arbre celles que vous voudrez conserver ; car celles qui tombent d'elles-mêmes, outre qu'elles sont trop mûres, se meurtrissent, de manière qu'elles sont fort difficiles à sécher dans ces endroits qui ont quelque chose de désagréable au goût. Mettez-les au four pour les amortir ; fendez-les ensuite avec un couteau, pour en tirer le noyau. Ouvrez-les & les applatissez afin qu'en les remettant au four elles séchent également en dehors & en dedans. Quand vous les croyez suffisamment cuites, tirez-les du four, & pendant qu'elles sont encore chaudes, refermez-les & les applatissez une seconde fois, pour les serrer dans un lieu bien sec.

Nous avons suffisamment parlé au commencement de cet article , des qualités & des propriétés des pêches différemment apprêtées & des avantages de leur mélange avec le sucre.

**PERCE-PIERRE**, *Saxifraga*, petite plante ainsi nommée, parce qu'elle croit entre les fentes des pierres; elle croit environ de la hauteur de la main; elle pousse plusieurs petites tiges rondes, velues & revêtues de feuilles presque rondes découpées en trois parties. Ces feuilles & ces tiges font d'un goût un peu âcre & amer.

On fait avec la perce-pierre & le pourpier des compôtes au sel & au vinaigre fort ustées, surtout pendant le carême. Ces sortes de salades confites sont bonnes dès l'entrée du repas.

La perce-pierre fortifie l'estomac & convient aux tempéramens phlegmatiques; mais il en faut user sobrement, car elle dessèche à l'excès.

**PERCHE**, *Perca*. Il y en a de deux espèces l'une de riviere & l'autre de mer. Celle de mer est d'une couleur rouge, brune, ou noirâtre. Elle a une chair dure, coriace, visqueuse, difficile à digérer, & d'un mauvais goût. On ne s'en sert point en aliment.

La perche de riviere se divise aussi en deux espèces, en grande & en petite, qui sont l'une & l'autre excellentes à manger.

On prétend que quand elle est trop grasse & trop vieille, elle est d'un mauvais goût, & difficile à digérer; on dit la même chose de celles qui habitent les lieux bourbeux ou fangeux.

On peut dire en général, dit M. Andry, que la perche contient peu d'humeurs grossières &

## § 2 P E R. P E R.

qu'elle produit beaucoup de bons effets & peu de mauvais, parce qu'elle habite ordinairement & même plus volontiers dans les eaux pures ; limpides, & qui coulent avec plus de rapidité, que dans celles qui sont bourbeuses & qui coulent lentement ; de plus elle se nourrit de bons alimens, & elle s'agite fortement, ce qui contribue à rendre sa chair plus délicate & plus salutaire. Elle nourrit beaucoup & fournit un bon aliment, parce qu'elle contient beaucoup de parties balsamiques & de suc épurés ; elle se digère encore facilement, quand elle est dans un âge moyen, parce qu'alors sa chair est d'une consistance médiocre. Au contraire, quand elle est trop jeune ou trop vieille sa chair est molle & visqueuse, ou bien dure & coriace.

La perche convient à toute sorte d'âge, à toute sorte de tempéramens & en tout tems, moins cependant dans les mois de Mars & d'Avril où l'on assure qu'elle fait ses œufs, & où par conséquent elle n'est pas à beaucoup près si bonne.

Les œufs de la perche sont forts bons, & ils se mangent ordinairement rôtis sur le gril.

On apprête la perche de bien des façons dans les cuisines. Voici les principales & les plus délicates.

*Perches à la sausse blanche.*

Faites-les cuire dans un demi court-bouillon ; ôtez-leur la peau, & servez avec une sausse blanche à l'ordinaire.

*Perches au court-bouillon.*

Faites cuire vos perches au court-bouillon, comme la carpe. (Voyez au mot *Carpe*, l'article *carpe au court-bouillon*.) Laissez-les refroidir dans leur cuisson ; tirez-les quand elles sont froides ; ôtez-en proprement la peau, dressez-les dans un plat, & servez chaudement.

avec un ragoût d'écrevisses, ou simplement un coulis par-dessus (Voyez au mot *Ecrevisses*, la manière de faire le ragoût & le coulis d'écrevisses.)

*Perches en ragoût.*

Habillez vos perches, faites-les rôtir sur le gril, pour pouvoir seulement en ôter la peau. Mettez-les ensuite dans une casserole avec de bon beurre que vous faites frire avec une pincée de farine; ajoutez-y un demi-seTier de vin blanc & un peu de purée claire ou de bouillon de poisson, un oignon piqué de clous, persil aché, sel, poivre. Faites bouillir le tout; mettez-y vos perches & les-y laissez mironner. Quand elles sont cuites, servez-les avec un ragoût de champignons ou d'écrevisses. (Voyez au mot *Champignon & Ecrevisse*, la manière de faire ces ragoûts.)

*Perches en filets au blanc.*

Passez des champignons au blanc, & les faites cuire avec un peu de crème sans liaison; mettez-y vos filets de perches avec une liaison de trois jaunes d'œufs, persil haché, muscade rapée. Laissez cuire le tout, & remuez doucement; de peur de rompre les filets. Quand ils sont cuits servez chaudement le ragoût par-dessus.

*Perches aux concombres.*

Vos perches vidées & écaillées, faites-les frire; faites un ragoût de concombres. (Voyez au mot *Concombre*, la manière de le faire.) Mettez-les dans ce ragoût; laissez-les-y mironner un moment; dressez-les ensuite dans un plat, jetez le ragoût par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

*Perches aux ris de veau.*

Otez les œües de vos perches & la moitié des œufs; faites-les cuire dans une bonne braise à très-petit feu; qu'elles ne fassent que frémir; mettez du vin blanc dans la braise. Quand elles sont cuites, écaillez-les & les servez avec un

ragoût de ris de veau. (Voyez au mot *Ris*, la manière de faire ce ragoût.)

*Perches à la fausse aux Cápres.*

Otez les oüies & la moitié des œufs, laissez le reste; lavez-les, faites-les cuire dans un court-bouillon au vin blanc, un bouquet, clous de girofle, oignon, racines, bouillon, une pointe d'ail, sel & poivre. Quand elles sont cuites ôtez les écailles, & servez avec une fausse aux anchois. (Voyez au mot *Anchois*, la manière de la faire.)

*Perches à la fausse aux anchois.*

Les perches cuites au court-bouillon, comme on l'a dit, pelez-les & les arrangez dans un plat; servez chaudement avec une fausse à l'anchois. (Voyez au mot *Anchois*, la manière de faire cette fausse.)

*Perches à l'orange.*

Faites-les cuire dans un court-bouillon & les servez avec une fausse à l'orange que vous ferez ainsi; mettez dans du coulis maigre le jus d'une orange avec quelques zestes & un morceau de beurre; faites lier la fausse, mettez-y sel & gros poivre, & servez sur vos perches.

Si vous n'avez point de coulis, mettez dans une casserole un morceau de beurre, une pincée de farine, du jus, sel, gros poivre, le jus d'une orange avec quelques zestes; faites lier sur le feu comme une fausse blanche, & servez sur les perches.

*Perches à la fausse à la Hollandoise.*

Vos perches cuites dans un court-bouillon avec vin blanc, beurre, une pointe d'ail, sel; oignons, racines, un bouquet; ôtez les écailles & les servez avec une fausse à la Hollandoise. (Voyez au mot *Sausse*, la manière de la faire.)

*Perches à l'Italienne.*

Faites-les cuire comme les précédentes; qu'elles

les ne fassent pour ainsi dire que frémir dans le court-bouillon ; écaillez-les quand elles sont cuites & les servez avec une sauffe à l'italienne. ( Voyez au mot *Sauffe*, la maniere de la faire. )

*Perches à la Prussienne.*

Écaillez & vuidez vos perches ; passez dans une casserole persil, ciboules, ail, échalottes, le tout haché très-fin, avec un morceau de beurre, sel, gros poivre ; mettez vos perches dans une casserole pour leur faire prendre le goût de la marinade ; arrosez-les de cette marinade ; pannez-les & les mettez sur le gril.

Faites une sauffe avec un morceau de beurre, une pincée de farine, une cuillerée d'eau, sel, gros poivre, un filet de vinaigre, un anchois haché, des câpres entières ; faites lier cette sauffe sur le feu sans bouillir ; mettez-la dans un plat ; vos perches grillées de belle couleur par-dessus & servez chaudement.

*Perches au coulis d'écrevisses.*

Vuidez vos perches, faites-les cuire dans un court-bouillon, dans une casserole, avec oignons, citron vert, persil, ciboules, laurier, basilic, clous, poivre, sel, deux verres de vin blanc, un peu de vinaigre & de l'eau. Quand elles sont cuites & presque refroidies dans leur court-bouillon, tirez-les, pelez-les proprement ; arrangez-les dans un plat, & les conservez chaudement.

Faites une sauffe avec un anchois haché, un morceau de beurre frais, sel, poivre, un peu de muscade rapée, une pincée de farine, une goutte d'eau, un peu de vinaigre. Le beurre étant fondu & la sauffe un peu liée, mettez-y des

## 536 PER. PER.

coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisses* la manière de le faire.) Jetez votre sauffe sur les perches & servez chaudement.

*Perches pour rôti.*

Choisissez les plus belles perches, ôtez les œües & la moitié des œufs; faites-les cuire à très-petit feu, avec vin blanc, oignons, racines, sel, poivre, un bouquet, clous de girofle, ail, un zeste d'orange, un morceau de beurre, un peu de bouillon. Quand elles sont cuites, servez-les avec leurs écailles sur une serviette blanche garnie de persil frit.

On sert encore les perches à la sauffe verte, cuites au court-bouillon, ou bien à la sauffe aux moufferons passés au beurre frais avec la crème, sel & poivre blanc. (Voyez sous les articles particuliers la manière de faire ces sauffes.)

*Potages de perches au blanc.*

Vos perches vidées & lavées, faites-les rôtir sur le grill. Quand elles sont grillées ôtez-en proprement la peau; gardez la plus belle de vos carpes, désosse les autres. Pilez dans un mortier deux douzaines d'amandes douces bien pelées, en les arrosant de tems en tems d'une goutte d'eau. Quand elles sont bien pilées, mettez-y la chair des carpes que vous avez désossées, avec quatre jaunes d'œufs durs, & pilez bien le tout ensemble.

Passer dans une casserole un oignon, quelques carottes & panais par tranches avec un peu de beurre. Quand l'oignon est cuit, sans être roux, mettez-y un peu de persil, une ciboule entière; mouillez d'un bouillon de poisson qui n'ait point de couleur; mettez-y un peu de mie de pain, quelques champignons coupés par tranches, & un peu de basilic. Faites mitonner

le tout ensemble ; mettez ensuite dans cette casserole le coulis qui est dans le mortier avec le jus ; passez le tout à l'étamine , après l'avoir délayé dans la casserole , & conservez ce coulis dans une marmite.

Passez quelques champignons dans une casserole avec un peu de beurre ; mouillez-les de bouillon de poisson ; assaisonnez d'un bouquet de fines herbes , de sel & d'un peu de poivre , & y mettez cuire la grosse carpe que vous avez gardée. Faites blanchir & égoutter ensuite une douzaine de laitances ; mettez-les dans la casserole où est la perche , & les faites cuire. Quand le jus est diminué , mettez-y un peu de votre coulis pour leur donner du goût , & les tenez chaudement sur des cendres.

Mitonnez des croûtes dans un plat avec du bouillon de poisson ; tirez la perche de la casserole , dressez-la au milieu du potage ; garnissez le potage d'un cordon de laitances ; jetez dessus le coulis & servez chaudement.

Le potage de vives & de brochets se fait de la même manière que celui de perches.

*Terrine de perches.*

Vuidez & écaillez votre perche , coupez-la en quatre ; dépouillez une anguille , coupez-la aussi en morceaux ; frotez la terrine de beurre frais , assaisonnez de sel , poivre , fines épices ; arrangez-y les morceaux de perche & d'anguille entremêlés , un bouquet dans le milieu , même assaisonnement dessus que dessous , un demi verre de vin de Champagne ou de bon vin blanc , & du beurre frais. Couvrez la terrine de son couvercle ; mettez de la pâte autour , & faites cuire à petit feu. Quand le tout est cuit , ôtez le bouquet & la graisse , jetez dans la terrine un ragoût de laitance. (Voyez

au mot *Laitance*, la manière de le faire.) & servez chaudement.

Les terrines de brochets & de tanches farcies se font de la même manière que celles de perches.

*Tourte de perches.*

Faites griller vos perches, ôtez-en la peau levez-en les filets, & les mettez dans un ragoût de champignons. (Voyez au mot *Champignons*, la manière de le faire.) Foncez une tourtière d'une abaisse de feuilletage. (Voyez au mot *Pâte*, l'article *Pâte feuilletée*.) Mettez dedans le ragoût de filets de perches; recouvrez d'une autre abaisse de même pâte avec une bordure autour. Frotez votre tourte d'un œuf battu & la faites cuire au four, ou sous un couvercle. Quand elle est cuite découvrez-la, jetez-y un peu de coulis, recouvrez & servez chaudement.

La perche apprêtée de toutes les façons qu'on vient d'exposer est fort saine. L'excès seul des assaisonnemens peut la rendre mal-faisante. Un chacun sur cet article doit consulter son tempérament.

**PERDRIX**, *Perdrix*. Il y en a de grises, de rouges & de blanches.

f La perdrix a une chair ferme & peu remplie d'humidités visqueuses & étrangères; c'est pour cela qu'elle est d'un goût fort agréable, qu'elle est propre dans les diarrhées & qu'elle convient aux pituiteux & aux phlegmatiques. Cette même chair fortifie, restaure, nourrit beaucoup, & est très-salutaire aux personnes convalescentes, non-seulement parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques propres à s'attacher aux parties solides, & à les rétablir; mais encore par le secours de ses sels volatils qui entretiennent les liqueurs dans une juste

humidité, & qui augmentent la quantité des esprits.

Il faut choisir les perdrix jeunes, tendres; bien nourries, & d'un fumet agréable. Quand la perdrix est vieille, sa chair est dure, coriace, difficile à digérer & peu agréable au goût.

Les perdrix conviennent dans les tems froids à toute sorte d'âge & de tempérament, mais particulièrement aux personnes convalescentes & à celles qui sont d'un tempérament froid & phlegmatique.

On ne doit pas manger la perdrix aussitôt qu'elle a été tuée, on doit la laisser reposer quelques jours à l'air, sa chair en devient plus tendre & plus friable par une petite fermentation qui s'y est excitée.

La perdrix rouge a les mêmes vertus que la grise; on en fait cependant un plus grand cas, peut-être à cause de la rareté. On lui trouve pourtant plus de fumet qu'à la grise.

La perdrix blanche est un oiseau dont les pieds sont velus & ressemblans à ceux du Lièvre. Il y en a de deux especes; une de la grandeur d'un pigeon, couverte de plumes blanches comme de la neige, excepté celles du cou qui sont marquées de quelques taches noires. Son bec & ses pieds sont noirâtres. L'autre est faite comme une Caille, mais plus grosse, couverte de plumes, les unes blanches & les autres d'un jaune de safran.

L'une & l'autre espèce habitent sur les Alpes & les Pyrénées. Elles se plaisent dans la neige. Elles contiennent, dit M. Lemery, beaucoup de sel volatil & d'huile. Elles sont excellentes à manger. Elles sont restaurantes & fortifiantes.

Passons aux différentes manières d'apprêter les perdrix dans les cuisines.

## 546 PER. PER.

Les jeunes perdrix se nomment perdreaux. Ils sont bons à manger dès le mois d'Août. Il est aisé de distinguer les perdreaux gris des Perdrix; car ils ont la première plume de l'aile pointue, le bec noir, & les pattes noires. Les perdreaux rouges se distinguent des perdrix rouges avec la même facilité. Ils ont la première plume de l'aile pointue, & tant soit peu de blanc au bout.

*Perdreaux & Perdrix à la broche.*

Quand ils sont plumés & vidés, faites-les refaire, épluchez-les proprement, piquez-les de menu lard, mettez-les à la broche couverts d'une feuille de papier; faites-les cuire à petit feu. Quand ils sont presque cuits, otez le papier, faites-leur prendre une belle couleur dorée, & servez chaudement.

Vous pouvez les servir avec une sauce au verjus, sel & poivre, ou jus d'orange.

*Perdreaux au fenouil.*

Habillez vos perdreaux, laissez-leur les pattes, flambez-les, remplissez-les d'une farce composée de leurs foies, persil, ciboules, champignons, un peu de fenouil, le tout haché très-fin; lard rapé, sel, poivre, deux jaunes d'œufs pour liaison. Quand ils sont farcis, ficelés-les, faites-les refaire dans de la graisse & les mettez cuire à la broche enveloppés de lard & de papier. Faites blanchir du fenouil; quand il est égoutté mettez-en sur l'estomac des perdreaux; jetez dessus une bonne essence & servez chaudement.

*Perdreaux à l'orange.*

Vos perdreaux farcis comme on l'a dit, sans fenouil pourtant, & cuits à la broche, couverts de lard & de papier, servez-les avec une bonne essence dans laquelle vous presserez le jus de

deux oranges, & dans laquelle vous mettrez quelques zests de l'écorce.

*Perdreaux aux truffes.*

Farcissez-les comme on l'a dit, ajoutez des truffes dans la farce; faites-les revenir dans du beurre, & les mettez cuire à la broche enveloppées de lard & de papier. Quand ils sont cuits, servez-les avec un ragoût de Truffes. (Voyez au mot *Truffe* la manière de faire ce ragoût.)

*Perdreaux à la sausse à la carpe.*

Farcissez-les de leurs foies & les faites cuire à la broche. Quand ils sont cuits servez-les avec une sausse à la carpe. (Voyez aux mots *Carpe* & *Saussé*, la manière de la faire.)

*Perdreaux en papillotte.*

Flambez vos perdreaux, applatissez-les, mettez-les mariner avec sel, huile, poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin. Enveloppez-les dans du papier blanc avec leur assaisonnement; faites-les griller à très-petit feu, & servez dans le papier.

*Perdreaux en ragoût.*

Faites rôtir vos perdreaux à l'ordinaire, levez-en les cuisses & les ailes; mettez-les dans une casserole avec un bon jus de bœuf, un peu de vin, champignons, truffes & culs d'artichaux coupés en dez, sel, poivre & bouquet de fines herbes; laissez mitonner le tout; votre ragoût étant cuit servez pour entrée avec un jus de citron.

*Perdreaux à la polonoise, bigoche ou galimafrée.*

Vos perdreaux cuits à la broche, depecez-les comme pour une fricassée de poulets; mettez-les dans une casserole avec un peu de bouillon une pincée de ciboule hachée, une d'é-

## 542 PER. PER.

chalotte, une de persil, sel, poivre, une ro-cambole bien hachée, une petite poignée de mie de pain, des zests d'orange avec le jus. Mettez-les chauffer un moment sur un fourneau, sans les faire bouillir, & servez chaudement pour entrée ou pour hors-d'œuvre.

*Perdreux à la Polonoise d'une autre façon.*

Vos perdreux vidés, flambés & épluchés, mettez-les à la broche avec un morceau de beurre dans le corps; enveloppez de bardes de lard & de papier. Quand ils sont cuits, levez une cuisse sans la détacher, mettez-y une pincée de gingembre rapé, une pincée d'échalottes hachées, une de persil, une de sel, & un petit morceau de beurre frais. Faites la même chose à tous vos perdreux; aux ailes, vous les écrasez entre deux assiettes & y mettez quelques zests d'orange, un peu de bouillon, un peu de mie de pain fine par dessus; mettez-les un moment sur un réchaut entre deux plats, avec un jus d'orange & un demi verre de vin de Champagne. Faites les bouillir un instant, & servez chaudement.

Vous pouvez servir toutes sortes de volaille de la même manière; au lieu de la faire chauffer dans un plat, mettez-la dans une casserole.

*Autres Perdreux à la Polonoise.*

Flambez, épluchez, videz vos perdreux; coupez-les en quatre, passez-les dans une casserole avec lard fondu, mouillez-les d'un verre d'eau-de-vie, mettez-y le feu, & les laissez sur le fourneau. Quand le feu de l'eau-de-vie est éteint, mettez-y des ris de veau blanchis, des champignons un bouquet; mouillez ensuite avec de bon bouillon, un peu de coulis; faites cuire le ragoût à petit feu

& le degreaissez. Quand il est cuit à propos, mettez-y un jus de citron, & servez à courte sausse.

*Perdreaux à l'eau-de-vie d'une autre façon.*

Vos perdreaux proprement habillés; retrouffez les pates sur l'estomac, fendez-les sur le dos, farcissez-les de leurs foies avec lard rapé. Mettez-les cuire ensuite entre des bardes de lard, veau & jambon; assaisonnez de bon goût. Quand ils sont à demi cuits, mettez-y un poiffon d'eau-de-vie. Quand ils sont tout à fait cuits, retirez-les; passez leur assaisonnement dans lequel vous mettrez une cuillerée d'essence, un morceau de bon beurre, que la sausse ne soit point trop longue; servez avec un jus d'orange & gros poivre.

*Perdreaux au coulis de leurs foies.*

Farcissez-les de toutes sortes de fines herbes, & maniez avec de bon beurre, sel & gros poivre. Coufez-les, faites-les refaire dans du beurre, & les faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier; pilez les foies dans un mortier; faites-les bouillir avec un peu de réduction; un peu de coulis, un demi verre de vin de Champagne; passez la sausse au tamis, pressez-y un jus de citron, & servez sous les perdreaux.

*Perdreaux à la Prevalaie.*

Farcissez vos perdreaux de beurre de la Prevalaie ou d'autre beurre excellent, & les faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier; Quand ils sont cuits coupez-les par morceaux, & les mettez dans une sausse au beurre. Mettez un quarteron du meilleur beurre dans une casserole, avec un peu de réduction; sel, gros poivre, un jus de citron; faites lier la sausse sur le feu, mettez dedans les Perdreaux & servez chaudement.

*Salmi de Perdreaux en Biberot.*

Mettez dans une casserole une tranche de jambon, un bouquet, quelques champignons ; un verre de réduction, une cuillerée de bouillon ; faites bouillir le tout ensemble pendant une demi-heure & le passez au tamis. Pilez dans un mortier deux Perdreaux froids cuits à la broche, en les arrosant de tems en tems avec la sausse que vous avez passée au tamis. Quand les perdreaux sont bien pilés, passez-les à l'étamine à force de bras & les mouillez avec le reste de la sausse. Quand ils sont bien passés, mettez-les dans une casserole pour faire chauffer ; affaïsonnez-les de bon goût, donnez-leur la consistance d'un hachis, & servez dans un plat garni de croûtons frits.

*Perdrix à l'Espagnole.*

Vos Perdrix vidées, & refaites, mettez-les à la broche. Quand elles sont cuites, pilez-en une dans un mortier avec les foies des autres ; votre perdrix bien pilée délaïez-la dans du coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot jambon la manière de le faire) une demi-cuillerée d'essence de jambon & une autre demi-cuillerée (à pot) de jus de veau, & la faites mitonner à petit feu, sans bouillir. Passez ensuite ce coulis à l'étamine.

Mettez deux verres de vin de Champagne dans une casserole avec une tranche d'oignon & une ou deux rocamboles. Faites bouillir ce vin jusqu'à ce qu'il soit réduit à la moitié & le passez au tamis.

Depez vos Perdrix, mettez-les dans une casserole avec votre vin de Champagne & votre coulis. Ajoutez-y deux ou trois cuillerées d'huile, & laissez mitonner sur des cendres chaudes sans bouillir ; dressez vos perdrix sur un plat ; pressez dans la sausse deux Oranges ; jetez

tez

pour la sur les Perdrix, & servez chaudement pour entrée.

*Perdrix à la Provençale.*

Vos Perdrix accommodées proprement & retroussées de même, faites-les rôtir avec une barde de lard sur l'estomac; pendant qu'elles cuisent faites un ragoût avec des foies gras, ris de veau, persil, ciboules hachées; assaisonnez de sel poivre, & passez à la casserole avec un peu de lard & de farine.

Mettez dans ce ragoût un verre de bon vin & des capres hachées, un anchois & des olives desossées, avec un bouquet de fines herbes & un coulis de bœuf pour liaison.

Dressez vos Perdrix dans un plat, le ragoût par dessus & servez chaudement pour entrée avec un jus de citron. On sert de la même façon les Chapons, les Poulardes, les Poulets, les Beccasses & les Dindons.

*Perdrix à l'étouffade.*

Lardez vos Perdrix de gros lard & les passez à la casserole avec lard fondu, pour leur faire prendre couleur. Mettez-y ensuite du bouillon, sel, poivre un paquet de fines herbes; laissez cuire votre ragoût; ajoutez-y champignons, truffes & culs d'artichaux. Quand le ragoût est cuit, mettez-y un coulis de bœuf & servez chaudement pour entrée avec un jus de citron.

*Perdrix à Maître Lucas.*

Hachez de la cuisse de veau, de la moëlle & du lard blanchi avec champignons, truffes, ciboules, persil, une mie de pain imbibée, de bon jus, sel, poivre & deux œufs battus pour lier votre godiveau.

Garnissez le fond d'une Tourtiere un peu grande de bardes de lard; mettez dessus le godiveau accommodé de manière qu'il y ait un creux au milieu pour placer la Perdrix.

## 546 PER: PER.

Coupez votre Perdrix en quatre, passez-la dans la casserole avec lard, persil, ciboules & un peu de farine, champignons, truffes & ris de veau, un bon jus de bœuf & bons assaisonnemens. Laissez cuire un peu le tout. Quand le godiveau est cuit, rangez votre Perdrix dans la Tourtière & la mettez au four pour lui faire prendre couleur & cuire à propos.

Tirez ensuite votre ragoût, degreaissez-le, faites-le couler doucement sur un plat, en sorte que les bardes restent au fond de la Tourtière; mettez-y un coulis de champignons, & servez pour entrées avec un jus de citron.

On peut servir de la même manière des Poulardes, des Poulets, des Chapons & des Pigeonneaux.

*Perdrix marinées.*

Faites mariner vos Perdrix pendant trois heures au verjus, jus de citron, sel, poivre, clous, ciboules & laurier. Faites ensuite une pâte claire avec de la farine, du vin blanc & des jaunes d'œufs, trempez-y vos perdrix & les faites frire dans du lard fondu ou de sain-doux, & les servez garnies de persil frit pour un plat d'Entremets, ou pour Garnitures.

On peut servir aussi des pigeons, des poulets ou autres volailles pour un plat particulier d'Entremets ou pour garnir.

*Perdrix à la daube.*

Lardez votre perdrix de moien lard, assaisonnée de sel, poivre, clous de girofle, laurier, ciboule & citron verd. Enveloppez-la dans une serviette & l'empotez ainsi avec du bouillon & du vin blanc. Laissez-la bien bouillir & lorsque le bouillon est consommé, laissez-la refroidir a demi dans sa cuisson; tirez-la & servez à sec sur une serviette blanche pour entremets.

On en peut faire autant des dindons, des gros coqs d'inde, des poulardes, des poulets, des oifons, des oies & autres oifeaux, pourvu qu'ils soient bien gras.

*Perdrix aux fines herbes.*

Choisissez de jeunes perdrix. Quand elles sont plumées & vuidées, detachez-en la peau de la chair sur l'estomac. Faites une farce avec lard rapé, un peu de persil & fines herbes; farcissez-en vos perdrix entre chair & peau; bardez-les dessus & dessous, & les faites cuire à la broche. Quand elles sont cuites, dressez-les dans un plat; jetez dedans une essence de jambon; ( voyez au mot jambon ) ou un coulis clair, & servez chaudement pour Entrée.

*Perdrix aux truffes vertes.*

Preparez vos perdrix comme les précédentes; pour la chair & la peau. Farcissez-les de lard rapé, persil haché, truffes hachées, le tout bien mêlé ensemble; mettez-les à la broche avec bardes dessus & dessous. Faites un ragoût de truffes. ( Voyez au mot truffe la maniere de le faire. ) Vos perdrix cuites ôtez-les bardes, dressez-les dans un plat, le ragoût de truffes par dessus, & servez chaudement pour Entrée.

*Perdrix aux moufferons & aux champignons.*

Les Perdrix aux moufferons & aux champignons se font de la même maniere. Voyez sous les articles particuliers la maniere de faire ces ragoûts.

*Perdrix à la sausse à la Carpe.*

Farcissez vos perdrix comme les précédentes entre chair & peau, de lard rapé; assaisonnez de même que les autres; bardez-les de même & les faites cuire à la broche. Quand elles sont cuites à propos, ôtez les bardes, dressez-les dans un plat, jetez par dessus une sausse à la

**PER: PER:**  
carpe & servez chaudement. ( Voyez au mot  
Carpe l'article *saussé à la Carpe.* )

*Perdrix à la braïse avec différens ragoûts.*

Vos Perdrix plumées & vuïdées, troussiez les pates dans le corps, & les faites refaire. Piquez-les ensuite de gros lard assaisonné de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil & ciboules hachés; garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard, de tranches de bœuf bien minces; tranches d'oignons, quelques morceaux de carottes, persil haché, poivre, sel, fines herbes, fines épices; arrangez-y vos perdrix l'estomac en bas, avec même assaisonnement dessus que dessous, couvrez de tranches de bœuf & de bardes de lard; couvrez-la marmite de son couvercle, & faites cuire feu dessus & dessous.

Faites un ragoût. Passez dans une casserole avec un peu de lard fondu des ris de veau, des foies gras, crêtes, champignons & truffes, avec un bouquet; mouillez votre ragoût de jus; laissez-le mitonner une demi-heure, dégraissez-le bien; mettez-y des tuls d'artichaux & des pointes d'asperges, selon la saison, que vous aurez fait blanchir dans de l'eau; liez votre ragoût de coulis de veau & de jambon. Quand vos perdrix sont cuites, tirez-les de la marmite; égouttez-les, mettez-les un moment mitonner dans le ragoût, dressez-les dans un plat, le ragoût par dessus, & servez chaudement pour Entrée.

L'on sert ces perdrix avec un ragoût de concombres ou de chicorée. ( Voyez aux mots *concombre* & *chicorée* la maniere de faire ces ragoûts ) ou bien avec une saussé hachée. ( Voyez au mot *saussé* l'article *saussé hachée* )

*Perdrix au jambon.*

On les sert cuites à la braïse ou à la broche; On vient de dire comment on le fait cuire à la

**braïse.** Voici pour celles que l'on met à la broche.

Vos perdrix plumées & vidées faites une farce de leurs foies pilés dans un mortier avec lard rapé, une ciboule hachée, du persil, une truffe assaisonnée de sel, poivre, un peu de fines épices, & fines herbes; farcissez-les entre la chair & la peau de l'estomac; faites les refaire, enveloppez-les de bardes de lard, & les faites cuire à la broche.

Coupez du jambon maigre par tranches battues, garnissez-en le fond d'une casserole, & faites suer. Quand elles commencent à s'attacher, mettez-y une petite pincée de farine; mouillez de jus sans sel, mettez-y un bouquet, & faites mitonner à petit feu; degreaissez le ragoût, & le liez d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot jambon la manière de le faire.)

Vos perdrix cuites, tirez-les de la broche, ôtez les bardes, dressez-les dans un plat; garnissez de tranches de jambon, le jus par dessus, & servez chaudement pour entrée.

On peut servir ces perdrix cuites à la broche avec un ragoût de concombre ou de chicorée. (Voyez aux mots *concombre* & *chicorée*, la manière de faire ces ragoûts.)

*Perdrix aux olives.*

Vos perdrix farcies comme les précédentes & enveloppées de bardes de lard, faites les cuire à la broche; pendant qu'elles cuisent faites un ragoût d'olives dont vous ôtez les noiaux & que vous faites mitonner dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon & un peu d'essence de jambon. (Voyez au mot olive.) Vos perdrix cuites, ôtez les bardes, dressez-les dans un plat, le ragoût d'olives par dessus, & servez chaudement pour Entrée.

*Perdrix en filets.*

Vos perdrix cuites à la broche, ôtez-en la peau, coupez-les par filets; passez des mouffrons ou bien des champignons dans une casserole avec un peu de lard fondu; mouillez-les de jus de veau, & les mettez mitonner à petit feu sur un fourneau; dégraissez le ragoût, liez-le d'un coulis de veau & de jambon; mettez-y les filets de perdrix; faites-les chauffer; assaisonnez de sel & de poivre, & servez pour Hors-d'œuvres.

L'on sert des filets de perdrix aux concombres, à la chicorée, & au jambon, voyez sous les articles particuliers la manière de faire ces différents ragouts.

*Perdrix aux lentilles & petit lard.*

Flambez deux perdrix, trouffez les patés; faites-les cuire dans une braise avec un morceau de petit lard blanchi coupé en tranches, tenant à la coëne. Lavez un demi litron de lentilles, & les faites cuire avec du bouillon. Mettez dans une casserole un coulis de veau, de jambon, racines; faites suer, & mouillez de bouillon. Passez les lentilles cuites à l'étamine, mouillez avec un coulis clair; quand les perdrix sont cuites, dressez-les dans un plat, le petit lard autour, le coulis de lentilles par dessus.

*Perdrix aux marrons.*

Flambez deux ou trois perdrix, trouffez en poule, lardez de gros lard; refaites les perdrix dans de la graisse, qu'elles cuisent à la braise. Passez un quarteron de marrons dans la poêle aux marrons, après en avoir ôté la première peau; qu'ils ne rissolent pas sur le feu. Epluchez-les, & les faites cuire avec un demi-setier, de vin blanc, du coulis, un bouquet; assaisonnez-les de bon goût & les servez sur les perdrix.

*Perdrix aux montans.*

Accommodez ci-dessus des perdrix, & les faites cuire dans une bonne braise. Faites blanchir des montans de carde; & cuire dans un blanc de farine & de bouillon, avec une tranche de citrons, sel, graisse de bœuf. Faites suer une tranche de jambon; mouillez de bouillon & de coulis. Mettez dedans les montans, qu'ils y fassent quelques bouillons pour prendre goût, & les servez autour des perdrix.

*Perdrix aux oignons à l'étouffade.*

Desossez deux ou trois perdrix à forfait, comme des poulardes au blanc manger; faites cuire de petits oignons blancs, après les avoir fait blanchir; achevez de les faire cuire dans une bonne essence; quand il n'y a presque plus de saute, laissez-les refroidir; remplissez-en les perdrix, coulez-les & les faites refaire dans du lard fondu, persil, ciboule, champignons hachés. Foncez de veau & de jambon une casserole; mettez-les perdrix dessus, l'estomac en dessous, en dessus le lard fondu, les fines herbes, sel, poivre, & couvrez de bardes de lard. Faites cuire ces perdrix dans leur jus à la braise pendant cinq ou six heures; à moitié de la cuisson ajoutez-y un peu de bouillon. Quand elles sont cuites, degreaissez la saute sur le feu, y mettez un peu de coulis. Passez cette saute au tamis, & la servez sur les perdrix.

*Perdrix à la Cézarienne.*

Vuidez trois bonnes perdrix au fumet & les desossez, sans percer la peau; laissez les os des ailes & des cuisses; mettez-y un papier dans le corps, pour tenir lieu des os de l'estomac; faites-les blanchir au feu; piquez-les de menu lard; ôtez le papier qui étoit dans le corps; emplissez-les de petits oignons blancs, cuits à la braise, avec de bon beurre de Vanvre, ou

## 552 PER. PER.

autre; assaisonnez de fines herbes & de fines épices; ficelez-les; foncez une casserole de bardes de lard, jambon, tranches de veau battu; rangez les perdrix dessus, l'estomac en dessous; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & fines épices; qu'elles cuisent à petit feu, sans être trop assaisonnées; étant cuites, tirez toute la viande, & les perdrix de la casserole; faites cuire le jus au caramel, & glacer ensuite les perdrix dedans, comme des fricandeaux. Quand elles sont blondes; retirez-les; versez dans la casserole un ou deux verres de vin de Champagne; une cuillerée de coulis pour en détacher le suc. Réduisez à moitié, écümez & dégraissez; dressez les perdrix dans un plat, mettez la sausse dessous, & servez pour Entrée.

*Perdrix en redingotte aux truffes.*

Flambe & vuidez deux perdrix, trouffez les pates en dedans; enveloppez ces perdrix d'un morceau de rouelle de veau, lardez-les de lard & de jambon; coupez les morceaux de veau en travers en forme de bardes; ficelez les perdrix de façon que rien ne se défasse. Faites-les cuire avec du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, ail, trois clous de girofle, sel, poivre, deux oignons; faites-les cuire à petit feu; passez des truffes sur le feu, avec un morceau de beurre, un bouquet, une tranche de jambon; mouillez de bouillon; réduisez un peu; mettez deux cuillerées de coulis, un verre de vin de Champagne; faites cuire le ragoût à petit feu, & le dégraissez. Quand il est cuit à propos & assaisonné de bon goût, otez les perdrix de la braise, déficelez & les dressez, les tranches de veau sur l'estomac, & le ragoût de truffes dessus.

*Coulis de Perdrix.*

Pilez-les dans un mortier deux perdrix rotie  
avec

avec les bardes de lard dans lesquelles elles auront cuit ; passez une pincée de truffes vertes , & autant de champignons cuits dans du lard fondu , avec fines herbes , ciboules , basilic , marjolaine ; mêlez la viande pilée ensemble dans la même casserole ; ajoutez deux cuillerées de jus de veau ; laissez mitonner à petit feu , & passez ensuite à l'étamine.

*Autre coulis de Perdrix pour les entrées au roux.*

Pilez , comme ci-dessus , des perdrix roties ; ensuite mettez deux livres de rouelle de veau , un morceau de jambon coupé par tranches au fond de la casserole , avec un oignon & quelques carottes. Faites suer sur un fourneau ; poudre de tant soit peu de farine ; remuez , mouillez moitié jus , moitié bouillon ; assaisonnez de quelques champignons , truffes , mouffurons , une ciboule entière , persil , deux ou trois clous , basilic , croûtes de pain ; faites mitonner pendant une demi-heure , ou trois quarts d'heure ; delayez les perdrix pilées dedans ; laissez mitonner un peu , passez à l'étamine , servez-vous-en quand vous le jugerez à propos.

*Potage de Perdreaux.*

Vuidez , trouffez proprement vos perdreaux , farcissez avec blanc de chapon , moëlle de bœuf , jaunes d'œufs crus , assaisonnez de sel , muscade , un peu de poivre blanc ; faites cuire dans un pot de terre ou autre avec bon bouillon , un bouquet de fines herbes. Etant cuites , mettez-les sur les cendres chaudes pour les tenir chaudement ; faites ensuite un coulis , avec deux livres de veau , un morceau de jambon coupé par tranches , un oignon coupé par tranches , quelques carottes & panais ; couvrez & mettez suer ; étant attaché , comme un jus de veau , & ayant belle couleur , mouillez-le moitié

## 554 PER. PER.

jus, moitié bouillon; mettez-y quelques croûtes de pain, champignons, truffes hachées, un peu de persil, une ciboule, un peu de basilic, deux à trois clous; que le tout cuise ensemble; pilez dans le mortier un perdreau; le coulis étant fait, tirez les tranches de veau dedans la casserole, delayez dedans le perdreau pilé, passez à l'étamine. Que le coulis ait un bel œil; vuidez-le dans une marmite, mettez-le sur les cendres chaudes; mitonnez les croûtes dans de bon bouillon; dressez les perdreaux sur le potage avec un petit pain farci; goûtez si le coulis est de bon goût, & le jetez par dessus, pour le servir chaudement.

*Potage au roux de perdreaux.*

Sans les farcir faites-les cuire de même que les autres, avec un ragoût de truffes & de petits champignons; mitonnez des croûtes dans de bon bouillon; dressez les perdreaux sur le potage, le ragoût tout autour, & le coulis de perdreaux par dessus, de la manière qu'il est marqué ci-devant, & servez chaudement. (Voyez au mot *Truffe* la manière de faire ce ragoût.)

*Potage de perdreaux en profiterole.*

Faites cuire vos perdreaux à la braïse; faites un ragoût de ris de veau, culs d'artichaux, champignons & truffes; passez avec un peu de lard fondu; mouillez de jus de veau, & liez d'un coulis de perdrix; mettez vos perdreaux dans ce ragoût; vuidez vos pains à l'ordinaire; farcissez-les chacun d'un perdreau avec un peu de ragoût & les faites mitonner un peu dans un jus de veau; mitonnez vos croûtes dans un plat de moitié jus & moitié bouillon; mettez le plus gros de pain farci au milieu du potage, les petits autour, les culs d'artichaux entre deux; garnissez le tout de crêtes & de ris de veau, ou bien de

petits champignons farcis ; jetez le ragoût par-dessus & servez chaudement.

Les profiteroles de Cailles, de Tourterelles & de petit pigeons se font de la même maniere.

*Potage de perdreaux au parmesan.*

Coupez par filets deux perdreaux froids cuits à la broche, faites un hachis des carcasses ; faites un coulis en les pilant, & arrosant de bouillon ; le tout passé ensuite à l'étamine, farcissez un petit pain de votre hachis, & faites un hachis. Avant de la remplir, passez-le au beurre ; mettez dans le fond d'un plat à potage du parmesan rapé, puis des tranches de pain, ensuite du parmesan, puis du pain, & ainsi de suite jusqu'à ce qu'il y en ait assez ; faites mitonner doucement ce potage de bon bouillon ; mettez au milieu le pain farci & l'arrosez de bouillon ; jetez par dessus le coulis de perdrix & servez chaudement.

*Potage de perdrix aux choux.*

Piquez-les de gros lard bien assaisonné, & les faites cuire à demi à la broche avec la moitié d'une élanche de mouton bien dégraissée ; à demi-cuits, empôtez-les dans une marmite avec un morceau de jambon, un paquet de carottes & des panais & des oignons ; ajoutez-y des paquets de choux blanchis & ficelés ; mouillez le tout de bon bouillon, & faites cuire ; le potage cuit mettez-y du jus de veau ; mitonnez des croûtes de ce même bouillon ; dressez vos perdrix sur leur potage, une bordure de choux autour du plat ; passez le reste du bouillon dans un tamis sur votre potage & servez chaudement.

Si vous voulez servir le potage aux choux lié, jetez par dessus un coulis clair de veau & de jambon. ( Voyez au mot *jambon* la maniere de faire ce coulis.

*Potage de perdrix aux lentilles.*

Vos perdrix piquées de gros lard assaisonnées

A aij

& à demi cuites à la broche, comme on l'a dit; empotez-les avec des tranches de petit-lard & des lentilles & faites cuire dans de bon bouillon; faites suer dans une casserole des tranches de veau & de jambon, avec oignons, panais, carottes. Quand elles commencent à s'attacher, mouillez de bouillon & laissez mitonner à petit feu; mettez y quelque clous, ciboules entières, persil, champignons, deux rocamboles, & une croûte de pain. Tirez le veau quand il est cuit, mettez les lentilles qui sont cuites dans ce jus-là; laissez-les mitonner un moment & les passez à l'étamine; mitonnez des croûtes d'un bon bouillon; garnissez le bord du plat du petit falé qui a cuit dans les lentilles, dressez les perdrix sur le potage en semant par-dessus quelques lentilles; jetez le coulis sur le potage & servez chaudement.

*Potage de perdrix aux lentilles, garni de Cervelats.*

On fait ce potage de la même manière que le précédent, on met seulement dans la marmite où cuisent les perdrix, un cervelat; & quand il est froid, on le coupe par tranches dont on se sert pour garnir les bords du plat.

*Potage de perdrix aux marrons.*

Faites cuire vos perdrix comme les précédentes dans une marmite avec un jarret de veau, une tranche de bœuf & bon bouillon; prenez des marrons, ôtez la première peau, passez-les dans une poêle à marrons pour lever plus facilement la seconde; vos marrons pelés proprement, faites les cuire une demi-heure avec les perdrix.

Mitonnez des croûtes; faites un cordon de marrons autour du plat, les perdrix au milieu, le reste du bouillon par-dessus, & servez chaudement.

*Potage de perdrix à la Reine.*

Faites cuire vos perdrix piquées de gros lard à la broche; à moitié cuites, retirez pour achever de les cuire à petit feu dans une marmite avec de bon bouillon; faites un coulis à la reine de la maniere qu'on l'a dit, mitonnez des croûtes avec le bouillon où les perdrix ont cuit; dressez les perdrix sur le potage, le coulis par dessus & servez chaudement.

*Potage aux croûtes au roux au coulis de perdrix.*

Mitonnez des croûtes dans un plat, moitié bouillon, moitié jus de veau, & les laissez attacher. Jetez par-dessus un coulis de perdrix au roux, & servez chaudement. (Voyez ci-devant la maniere de faire ce coulis.)

*Terrine de perdrix au chou.*

Faites une farce avec lard rapé, sel, poivre, persil, ciboule hachée, un champignon haché; farcissez-en vos perdrix sur l'estomac entre chair & peau; trouvez les parés dans le corps; mettez au fond d'une casserole des bardes de lard, tranches de bœuf, sel, poivre, fines épices, fines herbes, quelques ciboules entières, persil haché, tranches de carottes, de panais & d'oignon; faites blanchir un chou pommé, coupez-le par la moitié; quand il est blanchi, mettez-le dans l'eau froide; & après l'avoir pressé, ficelez-le. Mettez les perdrix dans la marmite avec le chou, un morceau de jambon & un de petit lard, même assaisonnement dessus que dessous; peu de sel à cause du jambon & du lard; ajoutez tranches de bœuf, de veau, & bardes de lard; couvrez la marmite de son couvercle, & faites cuire feu dessus & dessous vos perdrix cuites, dressez-la dans la terrine avec du petit lard & les choux coupés par filets; mettez-y un peu d'essence de jambon; fai-

A a a iij

tes mitonner sur des cendres chaudes ; mettez la terrine sur un plat , dégraissez-la ; jetez - y un coulis de perdrix au roux. ( Voyez ci-devant la maniere de le faire ) & servez chaudement.

La terrine de pigeons & de ramiers aux choux se fait de la même maniere que la terrine de perdrix aux choux.

*Terrine de Perdrix aux Lentilles.*

Vos perdrix apprêtées comme les précédentes , faites-les cuire à la braise ; cuites & égouttées , dressez-les dans la terrine ; jetez dessus un coulis de perdrix & servez chaudement. (Voyez au mot lentilles la maniere de faire le coulis de lentilles )

La terrine de canards & de farcelles aux lentilles se fait de la même maniere que celle de perdrix aux lentilles.

*Tourte de Perdreaux.*

Vos perdreaux apprêtés , faites une farce de leurs foies , remplissez-en le corps de vos perdreaux ; faites une abaisse d'une pâte brisée, ( Voyez au mot Pâte , la maniere de la faire.) Garnissez le fond de lard rapé assaisonné de sel, poivre , fines épices & tant soit peu de fines herbes ; arrangez-y les perdreaux avec quelques truffes vertes , & quelques petits champignons ; assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez de tranches de veau & de bardes de lard , & ensuite d'une abaisse de même pâte ; faites une bordure autour ; dorez d'un œuf battu , & faites cuire au four ou sous un couvercle. Quand elle est cuite , dégraissez-la ; mettez-y un coulis de perdrix au roux. ( Voyez ci-devant la maniere de le faire. Recouvrez & servez chaudement.

*Tourte de Perdreaux aux Trufes.*

Faites la tourte comme la précédente. Quand elle est cuite , mettez-y un ragoût de truffes &

servez chaudement ( Voyez au mot *Trufe* la manière de faire ce ragout. )

*Tourte de blanc de Perdrix.*

Faites rôtir votre perdrix à la broche. Quand elle est cuite, ôtez la peau, prenez-en la chair & la hachez; pilez un quarteron d'amandes bien pelées dans un mortier, les arrofant de tems en tems de lait. Quand elles sont bien pilées, mettez-y le blanc de perdrix avec un peu de moëlle de bœuf, de l'écorce de citron verd confite; pilez bien le tout ensemble; mettez dans une casserole une demi cuillerée de farine de riz ou autre avec un peu de sel; délayez-la avec une goutte de lait; mettez-y quatre jaunes d'œufs frais avec un demi-setier de crème, un morceau de canelle en bâton, & du sucre, ce qu'il faut. Faites cuire le tout ensemble sur un fourneau. Quand il est cuit, ôtez le bâton de canelle; délayez le blanc de perdrix & les amandes pilées dans cette crème, & la laissez refroidir.

Faites une abaissè de pâte feuilletée. ( Voyez au mot *Pâte*, la manière de la faire. ) Foncez-en une tourtiere; mettez dessus la crème de blanc de perdrix; étendez-la par-tout avec une cuiller; formez dessus quelques ornemens de bandes de feuilletage, un cordon autour, & faites cuire au four. Quand elle est cuite rapez-y du sucre, faites-la glacer au four, ou bien avec la pelle rouge; dressez-la dans un plat & servez chaudement pour Entremets.

Les tourtes de blanc de chapon ou de faisans se font de la même manière que la tourte de blanc de perdrix.

*Pâté chaud de perdreaux aux choux.*

Vuidez & retrouffez vos perdreaux; faites-les refaire; dressez votre pâté, foncez-le des foies de perdreaux hachés & de lard rapé.

Coupez un chou en quatre ; faites-le blanchir avec un petit morceau de lard coupé en tranches ; mettez-le dans l'eau fraîche , pressez-le, ôtez-en les côtes , mettez-le dans le pâté avec vos perdreaux, du petit lard dessus, sel & poivre ; couvrez de bardes de lard, & nourrissez bien de beurre. Finissez le pâté à l'ordinaire ; quand il est cuit , jetez dedans une bonne essence de jambon. ( Voyez au mot *Jambon*. l'article *Essence de Jambon*.)

*Pâté chaud de perdrix.*

Retrouvrez proprement vos perdrix ; battez-les sur l'estomac ; piquez-les de gros lard & de jambon ; assaisonnez de poivre , sel , fines herbes & fines épices ; fendez-les par le dos , remplissez-les d'une farce faite de leurs foies , lard rapé , champignons , truffes , ciboules , persil , avec sel , poivre , fines herbes , fines épices. Faites une abaisse avec farine , beurre , un œuf & du sel ; garnissez-en le fond de lard rapé ; arrangez-y vos perdrix après leur avoir cassé les os. Ajoutez truffes , champignons , une feuille de laurier & couvrez de bardes de lard. Couvrez d'une autre abaisse ; dorez le pâté, & mettez au four. Quand il est cuit , dégraissez-le , ôtez les bardes de lard ; pressez-y un jus de citron ; mettez-y un bon coulis de perdrix , quelques ris de veau , champignons & truffes ; recouvrez & servez chaudement pour Entrée.

*Autre pâté chaud de perdrix aux truffes.*

Farcissez votre perdrix piquée de gros lard bien assaisonné , avec une farce faite de lard rapé , champignons hachés , une truffe verte , persil , ciboule hachée. Faites une abaisse d'une pâte commune ; garnissez-la de lard rapé , sel , poivre , fines herbes , fines épices ; mettez-y votre perdrix avec même assaisonnement que dessous ; couvrez de tranches de veau , lard

rapé, beurre frais, & de bardes de lard. Fermez votre pâté & le mettez au four.

Faites un ragoût de truffes. (Voyez au mot *Trufe*, la manière de le faire.) Liez ce ragoût d'un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez cet article au mot *Jambon*.) Votre pâté cuit, jetez dedans & servez chaudement.

Au lieu d'un ragoût de truffes, on peut mettre dans ce pâté un ragoût de ris de veau & de foies gras, ou bien une sauffe à la carpe. (Voyez cet article sous les noms particuliers.)

*Pâté froid de perdrix*

Vos perdrix piquées comme les précédentes & farcies d'une farce faite avec leurs foies, lard rapé, une truffe verte hachée & bons assaisonnemens; faites une abaisse de pâte commune. (Voyez au mot *Pâte*, la manière de la faire.) Arrangez-y vos perdrix sur un lit de lard pelé; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, une feuille de laurier. Dans les intervalles mettez des truffes vertes pelées, même assaisonnement dessus que dessous; ajoutez du lard pilé, un morceau de beurre frais; garnissez bien de bardes de lard; couvrez d'une abaisse de même pâte; finissez votre pâté à l'ordinaire, un trou au milieu, de peur qu'il ne creve en cuisant. Quand il est cuit, bouchez le trou, laissez-le refroidir, & servez pour Entremets.

*Autre pâté froid de perdrix.*

Trouffez proprement vos perdrix, cassez-leur les os, piquez-les de gros lard & de jambon; assaisonnez de fines herbes, persil, ciboules & épices; rangez-les sur une abaisse de pâte ordinaire; (Voyez au mot *Pâte*.) avec laurier, beurre frais, bardes de lard pilé, sel, poivre

## 362 PÉR: PÉR.

fines herbes & fines épices. Couvrez d'une autre abaisse & faites cuire.

*Pâté de perdrix à la Triboulet.*

Vuidez & retrouffez proprement vos perdrix, faites-les refaire, lardez-les de gros lard; persil, ciboules, champignons, sel, fines épices mêlées. Prenez autant de morceaux de veau que de perdrix; lardez de même. Dressez votre pâté à l'ordinaire; garnissez le fond de lard rapé & des foies hachés. Arrangez y les perdrix & les morceaux de veau, même assaisonnement dessus que dessous, & fines épices mêlées. Couvrez de bardes de lard & de beurre, & finissez à l'ordinaire. Avant d'ensourner le pâté, mettez dedans par la cheminée un poisson d'eau-de-vie; faites cuire; & servez froid pour Entremets.

Nous avons exposé au commencement de cet article les propriétés & les qualités des perdreaux & des perdrix. Pour ce qui regarde les ragoûts, les terrines, les tourtes, les pâtés, nous ne pouvons que répéter ce que nous avons dit si souvent: qu'il est à craindre que les assaisonnemens ne pervertissent l'usage d'un aliment sain & salutaire par lui-même.

PERSIL, *Petroselinum*, *Opium*. Plante fort usitée dans les assaisonnemens. Elle croît à la hauteur de deux ou trois pieds, porte des feuilles composées de plusieurs feuilles découpées, fort vertes, & attachées à de longues queues.

On doit choisir les sommités du persil avant qu'elles aient commencé à fleurir, ou apporté des semences, parce qu'elles sont alors plus tendres, elles ont plus d'odeur, & sont moins âcres. On se sert aussi des racines du persil parmi les alimens. Elles doivent être longues, grosses, blanchâtres, tendres & d'un bon goût.

Le persil, dit M. Leméry contient beaucoup de sel âcre, & une médiocre quantité d'huile exaltée. Dans toutes ces parties il provoque les urines, emporte la pierre des reins & de la vessie, lève les obstructions, chasse les vents, est vulnérable & résolutif : mais il ne produit pas toujours un bon aliment. Il enflamme la masse du sang, & cause des maux de tête.

Il convient en tout tems aux vieillards & aux personnes d'un tempérament phlegmatique & mélancolique; mais les jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux, doivent en user fort sobrement.

Son odeur agréable & aromatique provient de quelques particules huileuses fortement atténuées & exaltées par des sels essentiels.

Le persil, remarque le même Auteur, contient un sel si âcre & si corrodant, que quand l'on fringue un verre à boire dans de l'eau où l'on a lavé du persil, & où il est resté quelques parties de feuilles, pour peu qu'on appuye sur le verre, il se brise en morceaux; ce qui vient sans doute de ce que ce sel étant d'une superficie inégale & fort tranchante en passant & repassant sur les mêmes parties du verre, en détruit l'union, à peu près de la même manière qu'une scie, dont la superficie est inégale & raboteuse aussi, si bien que le sel du persil, divise un corps solide sur lequel on l'a fait passer & repasser plusieurs fois.

Le persil, dit M. Andry, contient un sel salé tirant sur l'acide, ce qui est cause qu'il épaissit un peu la masse du sang. Il faut prendre garde d'en user trop; car si l'on en use trop souvent, il peut nuire au cerveau, & même causer l'Epilepsie. Tous les Medecins s'accordent sur ce point.

## 564 PER. PIC. PIE.

Le même Auteur remarque après Paul de Sorbait, Sçavant Médecin, qu'en Autriche, où l'usage du persil est très-frequent, l'Epilepsie est aussi très-fréquente.

Quand on mange les feuilles de persil crûes elles ont une vertu particulière contre la mauvaise haleine, jusques-là même qu'elles corrigent celle que l'ail a coutume de donner.

PICACE, espèce de boisson faite avec des pommes & de l'eau. On écrase des pommes avant ou dans le tems de leur maturité. On en remplit presque tout-à-fait un tonneau par le bondon ; on y verse ensuite de l'eau jusqu'à deux doigts de la bonde pour le laisser bouillir. A mesure que cette picace boit, on remplit d'eau le tonneau, jusqu'à ce que la liqueur s'affoiblisse.

On fait aussi de la picace avec des poires, des cormes ; on en fait même de cerises, de groseilles rouges, de prunes, d'alises, de cornouilles. Ces sortes de liqueurs sont d'autant moins mauvaises, qu'il y a moins d'eau.

PIED. Cette partie des animaux composée de membranes, de ligamens, de tendons, de veines, d'arteres & de cartilages, produit un suc visqueux, glutineux, rafraichissant & humectant. Elle est naturellement difficile à digérer, c'est pourquoi on n'employe en alimens que les pieds d'un animal jeune. On apprête dans les cuisines les pieds de veau, les pieds de mouton, les pieds d'agneau, & les pieds de cochon.

*Pieds d'agneau & de mouton, &c.*

Echaudez-les bien, ôtez le poil ; faites les cuire dans une bonne braise blanche & bien mouillée. Quand ils sont cuits, accommodez-les comme vous voudrez, soit à l'Italienne, soit

## P I E. P I E. 565

à l'Espagnole, pannés, grillés ou frits, en caïssé, au gratin, en fricassée de poulets, &c.

*Pieds à la sainte Menchould.*

Brûlez bien le poil, ôtez la corne; fendez-les par la moitié; faites-les cuire à petit feu à la braïse avec un peu de bouillon & d'eau-de-vie, sel, poivre, bardes de lard, oignons, carottes panais, un bouquet, clous de girofle ail, thim, laurier, basilic; laissez-les refroidir dans leur cuisson; trempez-les après dans de la graïsse; pannez-les, faites-les griller & servez à sec.

*Pieds de veau au blanc.*

Quand ils sont échaudés & blanchis, faites-les cuire dans un blanc de farine; assaisonnez de sel, poivre, oignons, racines, ail, un bouquet. Quand ils sont cuits, tirez-les & les laissez refroidir; coupez-les en filets, passez-les sur le feu avec un morceau de beurre, une tranche de jambon, un bouquet, des champignons en filets, sel, poivre, une pincée de farine, un verre de vin de Champagne & de bon bouillon. Quand ils sont cuits, la sausse réduire, liez avec trois jaunes d'œufs & de la crème, sans faire bouillir; pressez-y un jus de citron & servez chaudement.

*Pieds de veau à la sainte Menchould.*

Echaudez-les bien, fendez-les par le milieu; faites-les blanchir à l'eau bouillante, & cuire ensuite avec une chopine de vin blanc, bardes de lard, bon bouillon, comme nous l'avons dit ci-devant. Quand ils sont cuits & froids, tirez-les de leur bouillon; trempez-les dans un peu de lard fondu; pannez-les de mie de pain, grillez-les de belle couleur, & servez à sec une rémoulade dans une sauffière.

*Pieds de veau marinés*

Quand ils sont échaudés & blanchis, faites-les cuire dans un blanc avec de l'eau, de la farine, sel, poivre, oignons. Presque cuits, laissez-les refroidir, coupez-les par la moitié; mettez-les mariner, avec sel, poivre, de l'eau, un quart de vinaigre, un morceau de beurre manié de farine, oignons en tranches, persil, ciboules, ail, clous de girofle, laurier, échalottes; faites tiédir la marinade, mettez-y les pieds de veau. Quand ils en ont pris le goût, égouttez-les, poudrez-les de farine; faites-les frire, & servez garnis de persil frit.

*Pieds de mouton.*

Quand ils sont cuits à l'eau, mettez-les dans de l'eau fraîche, épluchez-les, ôtez les ergots & le poil qui est en dedans du pied; mettez-les ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet garni, champignons coupés en dés, & bouillon. La sausse suffisamment réduite, liez-la avec de la crème & des jaunes d'œufs, & servez avec un filet de verjus ou de vinaigre.

Vous pouvez aussi les mettre au roux, & avant de servir, délayez dans la sausse une cuillerée de moutarde.

*Pieds de mouton à la sainte Menchould.*

Quand ils sont cuits à l'eau, ôtez les gros os; laissez les entiers; passez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, persil, ciboules, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre; faites-les cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sausse. Remuez alors, de peur qu'ils ne s'attachent. Quand ils sont froids, trempez-les dans ce qui reste de sausse, pan-

nez-les de mie de pain ; faites-les griller , & servez à sec , ou bien avec une sausse piquante & claire.

*Pieds de mouton à la Ravigote.*

Quand ils sont cuits à l'eau , ôtez-en les gros os ; passez-les dans une casserole avec bon beurre , un bouquet garni , du bouillon , bon coulis , sel , poivre ; faites bouillir jusqu'à ce que la sausse soit presque réduite. Avant de servir , mettez dans le ragoût une ravigote. ( Voyez au mot *Ravigote* , la manière de la faire. ) Que la sausse ne soit ni trop claire ni trop épaisse , & servez aussi pour Hors-d'œuvre.

L'on en fait aussi à différentes sausses , comme à la Hollandoise , à l'Espagnole , à la sausse hachée. ( Voyez au mot *Sausse* . )

*Pieds de mouton à la sausse-Robert.*

Mettez de l'oignon en filets dans une casserole avec un morceau de beurre & le faites cuire à moitié , mettez-y ensuite les pieds de mouton coupés en trois , bien épluchés. Mouillez avec de bon bouillon , un peu de coulis , assaisonné de sel , poivre ; quand le ragoût est cuit , mettez-y de la moutarde , un filet de vinaigre , & servez à courte sausse pour Hors-d'œuvre.

*Pieds de mouton farcis*

Faites-les cuire dans de bon bouillon avec un peu de persil & de ciboule. Quand ils sont suffisamment cuits , coupez le pied , laissez la jambe , ôtez-en l'os ; étendez cette peau sur la table ; mettez-y de la farce de croquets ou autre , & les roulez un à un ; arrosez-les ensuite d'un peu de graisse ; pannez-les proprement par-dessus & leur faites prendre couleur dans le four. Quand ils sont bien colorés , égouttez la graisse , mettez un peu de ragoût par-des-

## 368 P I E. P I E.

fous, ou bien un peu de coulis de champignons ; & servez chaudement pour Entrée.

On peut aussi les mettre à la saussé blanche, les passant à la casserole avec lard fondu, fines herbes, ciboulette que vous retirerez, sel, poivre & muscade. Vous blanchissez la saussé avec jaunes d'œufs & verjus, & servez pour Entrée ou Hors-d'œuvre.

*Autre façon.*

Vos pieds de mouton étant farcis, trempez-les dans un œuf battu ; pannez-les, faites-les frire dans du sain-doux, & servez chaudement avec du persil frit, pour Entrée ou pour Hors-d'œuvres.

*Pieds de mouton aux concombres.*

Faites cuire dans de l'eau ; coupez des concombres en dés, & les faites mariner avec sel, poivre, vinaigre, un oignon piqué de clous de girofle. Pressez-les ensuite ; passez-les à la casserole avec du beurre, une tranche de jambon ; mouillez avec de bon bouillon, un peu de réduction, deux cuillerées de coulis ; mettez-y les pieds de mouton, avec sel, gros poivre. Faites cuire le ragoût à petit feu, & servez à courte saussé.

*Pieds d'agneau à la Marianne.*

Quand ils sont échaudés & blanchis mettez-les cuire dans une bonne braisè ; faites blanchir de petits oignons blancs & les mettez cuire dans du bouillon avec sel & poivre. Mettez sur un plat une petite farce faite avec des foies de poulets, lard rapé, persil, ciboules champignons, une pointe d'ail, le tout haché ; sel & poivre, deux jaunes d'œufs pour liaison. Faites attacher cette farce sur les cendres chaudes ; égouttez la graisse, mettez dessus les pieds d'agneau cuits à la braisè, les petits oignons blancs au tour,

une fausse claire au coulis de jambon avec un jus de citron par-dessus, & servez chaudement.

*Pieds d'agneau au gratin.*

Echaudez-les, faites les cuire dans un blanc; égouttez-les, coupez-les en deux; passez-les dans une casserole avec une tranche de jambon un morceau de beurre, un bouquet de fines herbes, des champignons, une pincée de farine mouillée avec un verre de vin de Champagne, un peu de réduction, deux cuillerées de coulis de bon bouillon. Faites cuire le ragoût à petit feu; dégraissez-le & l'affaissez de bon goût. Le ragoût cuit, mettez la moitié de la fausse dans un plat; faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit en gratin; servez votre ragoût à courte fausse sur ce gratin.

*Pieds d'agneau farcis.*

Quand ils sont bien échaudés & bien cuits levez l'os du milieu, farcissez-les d'une bonne farce. Trempez-les ensuite dans des œufs battus, jetez dessus de la mie de pain bien fine, & les faites frire comme des croquets, & servez garnis de persil frit.

Ils peuvent aussi servir pour Hors-d'œuvre; ou pour garnir une Entrée de tête d'agneau au blanc, comme si c'étoit des pigeons au blanc.

*Pieds de cochon à la sainte Menchould.*

Coupez-les en deux, & ficélez ensemble chaque pied; mettez dans une marmite une rangée de bardes de lard, une rangée de pieds & de fines herbes, puis une rangée de pieds & de bardes de lard, jusqu'à ce qu'il ne vous reste plus de pieds. Mettez-y ensuite de l'esprit de vin, un peu d'anis, de la coriandre, du laurier, une chopine de vin blanc, & un peu de vis argent; couvrez le tout de bardes de lard. Couvrez la marmite de son couvercle, mettez autour de la pâte avec de fort papier,

& faites cuire ainsi à la braïse pendant dix ou douze heures.

Quand les pieds sont cuits & refroidis , pannez-les proprement , faites-les griller & servez tout chauds pour Entremets.

*Autre façon.*

Vous pouvez les accommoder à moins de frais , en les faisant cuire avec de l'eau & du vin blanc mêlés ensemble , bons assaisonnemens , avec de la panne de cochon.

Tous ces pieds de mouton , d'agneau , de veau , ceux de cochon sur-tout , sont pèsans à l'estomac & se digèrent très-difficilement de quelque manière qu'on les apprête. Les personnes foibles & délicates doivent s'en interdire l'usage. Ceux qui digèrent facilement , qui font beaucoup d'exercice , & à qui par conséquent il faut une nourriture plus solide , peuvent en manger ; mais sobrement & rarement. Il n'est personne qui ne sache cela par expérience.

PIGEON, *Columba*. Il y a plusieurs espèces de pigeons que l'on peut distinguer en deux classes générales , sçavoir en domestiques & en sauvages.

Les uns & les autres doivent être choisis jeunes , tendres , gras , charnus , bien nourris , & qui aient été élevés dans un air pur & serain.

On appelle pigeonneaux , les pigeons domestiques , qui sont encore jeunes. Leur chair est alors succulante , facile à digérer ; mais à mesure qu'ils avancent en âge , elle devient massive & pèsante. Elle est nourrissante , parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques. Elle produit un aliment assez solide & durable , parce qu'étant compacte & massive elle s'attache aux parties solides , de

maniere qu'elle ne s'en sépare ensuite que très-difficilement.

Le pigeon convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempéramens, sur tout à ceux qui digèrent facilement, qui sont dans un exercice continuel, & qui dissipent beaucoup. Les mélancoliques doivent en user plus sobrement que les autres.

La chair du pigeon resserre aussi le ventre, parce qu'étant peu humide & chargée de quelques parties terrestres, elle absorbe les humidités superflues qui relachent les fibres des intestins.

On apprête les pigeons de plusieurs manières, Voici les principales & les plus ordinaires.

*Pigeons & pigeonneaux rôtis à la broche.*

Quand ils sont plumés, vidés & retrouffés; faites-les refaire sur la braïse; épluchez-les ensuite, piquez-les de menu lard, & les faites cuire à la broche enveloppés de papier. Quand ils sont cuits, ôtez le papier, faites-leur prendre belle couleur, tirez-les & servez chaudement.

On les sert aussi au jus de veau, rôtis, bardés & de belle couleur.

*Pigeons farcis à la broche.*

Quand ils sont plumés, vidés & épluchés; détachez la peau de dessus l'estomac; farcissez-les d'une farce faite de leurs foies, un morceau de jambon, champignons, truffes, poivre, sel, fines herbes, fines épices, lard ce qu'il en faut; persil, ciboules, le tout haché & pilé dans un mortier, deux jaunes d'œufs pour liaison. Quand ils sont farcis, mettez-les à la broche, enveloppez-les de tranches de veau bien minces, de bardes de lard & d'une feuille de papier. Quand ils sont cuits, jetez par dessus un coulis clair de veau & de jambon, & servez chaudement.

B b b ij

572 P I G. P I G.

ment pour Entrée. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de faire ce coulis.)

*Pigeons au fenouil à la broche.*

Vos pigeons proprement épluchés, farcissez de leurs foies, lard, ciboules, persil, un peu de fenouil verd, le tout haché & bien assaisonné. Faites-les rôtir à la broche enveloppés de lard & de papier. Quand ils sont cuits, servez-les avec un bon ragoût par-dessus.

Ou bien servez-les avec une bonne essence, & du fenouil sur l'estomac.

*Pigeons au basilic à la broche.*

Farcissez-les comme les précédens, dans le corps, ou sur l'estomac, entre chair & peau. Au lieu de fenouil mettez du basilic dans la farce. Quand ils sont rôtis, servez-les avec un champignon cuit dans une essence de jambon.

*Pigeons aux anchois à la broche.*

Farcissez-les sur l'estomac entre chair & peau, avec une farce faite de lard rapé bien blanc, sel, poivre, un peu de persil & ciboules hachés, deux anchois, le tout bien mêlé ensemble. Mettez les à la broche enveloppés de bardes de lard, & de feuilles de papier, & ficelés.

Lavez deux anchois, ôtez-en l'arête & les hachez; délayez-les ensuite avec un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de le faire.) Mettez ce coulis sur des cendres chaudes. Vos pigeons cuits, jetez le coulis d'anchois par-dessus, & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

L'on fait des chapons, des poulets, des poulardes, des cailles, des perdreaux, des tourterelles, des filets de bœuf, des filets de mouton, des filets de veau aux anchois, de la même manière que les pigeons aux anchois.

*Pigeons aux câpres à la broche.*

Farcissez les & les faites cuire comme les pigeons aux anchois. Faites-les cuire de même à la broche enveloppés de bardes de lard & de feuilles de papier. Mettez de l'essence de jambon dans une casserole avec une petite poignée de câpres fines. Quand les pigeons sont cuits, ôtez les bardes, & les servez avec l'essence de jambon aux câpres, par-dessus, pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

*Pigeons à la fausse au brochet à la broche.*

Faites une farce avec un ris de veau, une tétine de veau blanchie, un peu de jambon, quelques champignons, persil, ciboules, tant soit peu de fines herbes, deux ou trois jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crème, le tout bien haché & mêlé. Farcissez-en le corps de vos pigeons, liez-les par les deux bouts; passez une brochette au travers des truffes, & les attachez à la broche. Enveloppez-les de bardes de lard & de feuilles de papier, & les faites cuire à la broche à petit feu.

Garnissez le fond d'une casserole de quelques tranches de rouëlle de veau, & d'un morceau de jambon, avec un oignon coupé par tranches & quelques morceaux de carottes & de panais, & faites suer à petit feu. Quand vos tranches sont attachées, mettez-y un peu de lard fondu & une pincée de farine; remuez le tout ensemble, sept ou huit tours sur le fourneau. Coupez par morceaux un brochet vidé, écaillé & lavé; mettez-le dans la casserole où est le coulis, après trois ou quatre tours sur le fourneau, mouillez-le moitié jus & moitié bouillon; mettez sel, poivre, clous,

## 574 P I G. P I G.

un peu de basilic & de laurier, du persil ; deux ou trois ciboules entières, champignons, truffes coupées, la croûte de dessus d'un petit pain, deux verres de vin de Champagne ou vin blanc ; que vous ferez bouillir auparavant. Faites mitonner le tout ensemble, passez-les à l'étamine, ne faites que le presser ; si la sausse n'est pas assez liée, mettez-y du coulis de veau & de jambon, & la tenez sur des cendres chaudes.

Vos pigeons cuits ; dressez-les dans un plat ; ôtez les bardes, jetez la sausse du brochet par-dessus, servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

*Pigeons aux culs d'artichaux à la broche.*

Farcissez vos pigeons d'une farce délicate ; bardez-les & les faites cuire à la broche. Ayez autant de petits culs d'artichaux bien tournés que vous avez de pigeons, & les faites cuire à l'eau blanche. Mettez-les ensuite mitonner dans une essence de jambon avec quelques queues d'écrevisses & leurs œufs. Dressez vos culs d'artichaux dans un plat, vos pigeons dessus ; garnissez le bord du plat des culs d'artichaux & des queues d'écrevisses ; jetez par-dessus votre essence, servez chaudement avec un jus de citrons pour Entrée.

*Pigeons à la Gardi.*

Farcissez vos pigeons sur l'estomac entre chair & peau, & dans le corps, avec une farce composée de lard crud, jambon cuit, truffes, champignons, quelques foies, persil, ciboules, & autres assaisonnemens ordinaires, le tout haché, & lié de deux jaunes d'œufs. Enveloppez-les chacun d'un fricandeau piqué sur l'estomac ; ficellez bien le tout, & les faites cuire à la broche.

## P I G. P I G. 575

Vos pigeons cuits, servez-les pour Entrée, avec un ragoût dessous fait avec ris de veau, champignons, culs d'artichaux, fines herbes, sel, poivre, le tout cuit à la casserole & de bon goût.

*Pigeons au beurre.*

Farcissez-les d'une farce faite de leurs foies, moitié beurre, moitié, lard, persil, ciboules, champignons hachés, sel, poivre, deux jaunes d'œufs; coupez-les, & les faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier. Quand ils sont cuits, mettez dans une casserole de l'échalotte hachée très-menue, avec une bonne essence, de bon beurre & un jus de citron; faites lier la sauce sur le feu, & servez chaudement sous les pigeons.

*Pigeons au jambon.*

Vuidez vos pigeons & les retrouvez sans les faire blanchir; coupez des tranches de jambon pour chaque pigeon. Battez-les un peu & les assaisonnez de persil & de ciboules bien hachés. Détachez la peau de dessus l'estomac de vos pigeons, faites-y entrer une tranche de jambon entre chair & peau. Blanchissez-les ensuite à l'air du feu, enveloppez-les de bardes de lard & les ficélez pour les faire cuire à la broche. Quand ils sont cuits, ôtez les bardes, dressez-les dans un plat, une essence de jambon par dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Si les pigeons sont gros piquez-les de gros lard & de jambon; mettez-les cuire à la braise, quand ils sont cuits, égouttez-les, mettez-les dans un ragoût de jambon avec un filet de verjus ou de vinaigre & servez chaudement.

*Autres pigeons au jambon.*

Farcissez-les sur l'estomac entre chair & peau,

## 576 P I G. P I G.

de lard rapé, sel, poivre, fines herbes, un peu de ciboule, un champignon, une truffe hachée, le tout bien mêlé; mettez-les à la broche, enveloppés de tranches de veau bien minces, de bardes de lard & de feuilles de papier. Faites un ragoût de jambon; coupez-en par petites tranches; faites suer sur un fourneau à petit feu; quand ils commencent à s'attacher, mettez-y un peu de lard fondu, & une petite pincée de farine; remuez sept ou huit tours sur le fourneau; mouillez d'un jus, assaisonnez de poivre & d'un bouquet; couvrez & laissez mitonner. Votre ragoût cuit, dégraissez-le, achevez de le lier d'un coulis de veau & de jambon. Vos pigeons cuits, ôtez les bardes, dressez-les dans un plat, garnissez le tour des tranches de jambon, le jus par-dessus, & servez chaudement.

*[Fin du second Volume.]*

