

# L'Art

DE

## LA CUISINE FRANÇAISE

AU DIX-NEUVIÈME SIÈCLE.

---

---

### PREMIÈRE PARTIE.


TRAITÉ DES BOUILLONS EN GRAS ET EN MAIGRE, DES CONSOMMÉS, FUMETS ET BOUILLONS MÉDICINAUX, DES BRAISES, POÊLES, MIRE-POIX, GLACES, COURTS-BOUILLONS ET PÂTES À FRIRE.

#### CHAPITRE PREMIER.

##### SOMMAIRE.

Analyse du pot-au-feu bourgeois, pot-au-feu de maison ou bouillon restaurant, pot-à-feu au bain-marie, grande marmite au grand bouillon, soins à donner à la cuisson du bœuf bouilli pour servir de grosse pièce, pièce d'alloyau bouilli pour servir de grosse pièce, bouillon d'empotage, bouillon de volaille pour les potages de santé, bouillon de dindon pour les potages de santé, bouillon restaurant de perdrix, idem de lapereaux de garenne.

##### OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES.

ES hommes du 18<sup>e</sup> siècle qui ont écrit sur l'art alimentaire n'ont point daigné analyser quelques notions sur les soins à donner au modeste pot-au-feu ; cependant c'est la nourriture principale de la classe laborieuse de la nation : elle

mérite bien que l'on fasse quelque chose pour améliorer ses aliments. Les auteurs culinaires de nos temps modernes ont affecté le même dédain, et n'ont point donné d'analyse sur la théorie de l'humble soupe grasse ; mais en revanche ils n'ont pas eu de honte d'écrire qu'on ne savait pas faire de bon bouillon dans les grandes cuisines, sans cependant indiquer aucun nouveau procédé pour y remédier, si cela eût réellement existé. O ignorance ! quelle obscurité vous environne ! et pourtant quelle jactance est la vôtre ! Mais vos efforts seront vains ; le charlatanisme aura beau vouloir en imposer au public, il est parmi les praticiens culinaires des hommes assez courageux pour le démasquer publiquement, et venger la science par des travaux honorables pour la gastronomie du 19<sup>e</sup> siècle.

#### ANALYSE DU POT-AU-FEU BOURGEOIS.

Dans le ménage de l'artisan, le pot-au-feu est sa nourriture la plus substantielle, quoi qu'en puisse dire le journal intitulé *le Gastronom* (1). C'est la

(1) Cependant ces gastronomes devraient savoir que le régime alimentaire des Français en 1789 ne permettait au peuple, terme moyen, de manger que deux parties de substances animales contre quinze de végétales : que depuis cette époque l'état de la classe laborieuse est resté à peu près le même pour la nourriture, notre agriculture n'y ayant pas suppléé, puisque la France est dans la nécessité de tirer des bœufs de la Suisse, de l'Allemagne et de la Belgique, ainsi qu'un nombre considérable de moutons qui nous viennent d'Allemagne, de Belgique et de Hollande. Tous ces bestiaux tirés de l'étranger à des prix élevés, aug-



femme qui soigne la marmite nutritive, et sans avoir la moindre notion de chimie; elle a simplement appris de sa mère la manière de soigner le pot-au-feu. D'abord elle dépose la viande dans une marmite de terre, en y joignant l'eau nécessaire (pour trois livres de bœuf deux litres d'eau); puis elle la place au coin de son feu, et, sans s'en douter, elle va faire une action toute chimique. Sa marmite s'échauffe lentement, la chaleur de l'eau s'élève graduellement, et dilate du bœuf les fibres musculaires en dissolvant la matière gélatineuse qui y est interposée. Par ce moyen de chaleur tempérée, le pot au feu s'écume doucement; l'osmazone, qui est la partie la plus savoureuse de la viande, se dissolvant peu à peu, donne de l'onction au bouillon, et l'albumine, qui est la partie des muscles qui produit l'écume, se dilate aisément, et monte à la surface de la marmite en écume légère. Ainsi, par le simple procédé d'avoir conduit doucement son pot au feu, la ménagère a obtenu un bouillon savou-

mentés encore par l'octroi des barrières, rendent fort chère la viande de boucherie de Paris.

Or, les jours de pot-au-feu sont donc les plus nutritifs de la semaine dans le ménage de l'artisan. Bien loin de blâmer et de réduire cette partie animalisée des aliments de la classe laborieuse, le célèbre chimiste d'Arcet dit, dans l'une de ses brochures si intéressantes sur ses savants procédés pour extraire par la vapeur la gélatine que contiennent les os de la viande de boucherie lorsqu'elle est cuite, qu'on n'a rien de mieux à faire, dans l'intérêt de cette classe (la classe ouvrière), que d'animaliser leurs aliments avec cette même gélatine, dût-on abandonner ce procédé à l'époque où notre agriculture fournira à toute notre population une suffisante quantité de viande, de lait, d'œufs, etc.

Dans un temps plus opportun je reviendrai sur la critique qu'a fait le *Gastronome* sur la soupe et le bouilli de la classe laborieuse.

reux et nutritif, et un bouilli tendre et de bon goût. Voilà les résultats avantageux de cette opération toute chimique ; tandis qu'en plaçant inconsidérément la marmite sur un feu trop ardent, l'ébullition se trouve précipitée; l'albumine se coagule, se durcit; l'eau, n'ayant pas eu le temps nécessaire de pénétrer la viande, empêche la partie gélatineuse de l'osmazome de s'en dégager, et, par ce triste résultat, vous n'avez plus qu'un bouilli dur à manger, et un bouillon sans succulence et sans goût. Voilà la science que doit avoir la ménagère, et les causes bien réelles de la bonté du bouillon de ménage; mais cette action chimique n'est-elle pas pratiquée dans nos cuisines? N'ai-je pas vu, dans nos grands extra culinaires des grands festins donnés à l'Hôtel-de-Ville de Paris (du temps de l'empire et de la restauration), à l'École militaire, et dans les maisons impériales et royales de la capitale, où les Laguipierre, les Robert, les Lasnes, les Bouchesèche, les Daniel, les Richaud, les Savard, les Chaud et les Bardet commandaient en chef; n'ai-je pas, dis-je, entendu mille fois ces grands maîtres recommander aux hommes chargés de mettre les marmites au feu de les faire écumer lentement, avec un feu modéré, et d'y joindre par intervalles un peu d'eau fraîche, afin de dilater l'albumine qui s'élevait alors en écume abondante. Par cette manière de procéder nous obtenons du bouillon tout aussi bon que celui de la ménagère. D'ailleurs, dans nos grands travaux, nos marmites sont tellement grandes et garnies de viande, qu'elles sont toujours placées devant le feu, ce qui facilite la parfaite dissolution de la partie gélatineuse de l'osmazome. Voilà les résul-

TRA  
uts bienfaisan  
ment aux cuis  
un peu de bo  
de ces premi  
Mais, me dit  
votre bouillon  
les bruses, le  
puis, après av  
encore avec d  
bon bouillon  
ce bouillon n  
Cependant, l  
bouche qui  
(avec de l'eau  
entendu, a  
servir; cet  
s'aperceve  
tiennent  
ensuite acc  
Le savan

(1) Voilà de ce  
lent qui compo  
te au feu, ou a  
afin d'en être  
travail sert de  
cela par la né  
de l'eau chaude  
n'est sera goute  
graine ensemble  
ou brachasse de

(2) La procéd  
sans l'osmazome



tats bienfaisants que la pratique démontre journellement aux cuisiniers les moins habiles. Il suffit d'avoir un peu de bon sens pour être promptement au fait de ces premières notions de la chimie alimentaire (1). Mais, me dira le vulgaire, dans vos grandes cuisines, votre bouillon est sans cesse employé pour les sauces, les braises, les potages, les consommés et fumets; puis, après avoir épuisé la marmite, on la remplit encore avec de l'eau: or, vous ne pouvez avoir de bon bouillon dans vos grandes cuisines. Non, certes, ce bouillon n'est plus aussi substantiel que le premier. Cependant, j'ose affirmer que le premier homme de bouche qui eut l'idée de faire remplir en partie (avec de l'eau (2) bouillante) la marmite, après, bien entendu, avoir retiré la pièce de bœuf qu'on doit servir; cet homme, dis-je, fut inspiré, puisqu'il sut s'apercevoir que les os de la viande de boucherie contiennent une grande partie de gélatine qui donne un *sensible accroissement* de qualité au bouillon.

Le savant monsieur Darcet vient de prouver par

(1) Voilà de ces choses que les garçons de cuisine routiniers ne veulent pas comprendre; ils mettent les trois quarts du temps la marmite au feu, en accélèrent l'ébullition pour la faire écumer bien vite, afin d'en être débarrassés. Aussi le cuisinier peu soigneux dans son travail sert des pièces de bœuf dures et des bouillons détestables, et cela par la négligence de son garçon. J'invite donc les hommes jaloux de bien exécuter leurs travaux à surveiller la manière dont la marmite sera gouvernée pour la faire écumer. L'analyse chimique précitée prouve combien cette partie de notre travail peut nous devenir nuisible ou fructueuse dans notre service.

(2) Ce procédé est très rarement employé; mais par le temps qui court l'économie est poussée si loin qu'il est impossible de ne pas ré-

ces travaux chimiques combien les os de la viande de boucherie contiennent de substance gélatineuse; et le résultat de ses nombreuses expériences touchant ce travail est un bienfait pour l'humanité, puisqu'il contribue à améliorer de beaucoup le régime alimentaire des hôpitaux de Paris et des départements. Je citerai pour appui et pour preuve de ce que j'avance le passage suivant, extrait d'un rapport que M. Jourdan a présenté à l'administration des hospices de Paris, relativement aux avantages obtenus par le nouveau régime alimentaire de M. Darcet en employant la gélatine des os. « Les malades convalescents, dit M. Jourdan, étant mieux nourris, quittent plus promptement l'hôpital. Ce n'est pas seulement une économie que vous obtenez, Messieurs, c'est un bienfait de plus que vous accordez aux familles pauvres, en pressant le moment où doivent leur être rendus ceux qui la plupart du temps en sont le soutien par leurs travaux. »

Ces faits chimiques prouvent incontestablement que nous devons obtenir une substance gélatineuse des os en laissant la marmite au feu quelques heures de plus que de coutume.

fléchir péniblement sur le sort des cuisiniers et sur la ruine de la cuisine française. Cependant nous avons de grandes fortunes en France, et j'espère encore que nous aurons quelques nobles Amphytrions qui seront assez nationaux pour faire de leurs maisons le sanctuaire de la bonne chère, et la science alimentaire, qui honora toujours notre belle patrie, sera sauvée. Honneur à ces Français généreux qui sauront vivre pour manger, et non pas manger pour vivre, la pire de toutes les conditions de l'homme dans l'opulence!

78  
107-AU-EST

Mettez  
suffisante po  
boeuf, en la  
rotie à la bro  
placez la ma  
doocement;  
guez un peu  
poireux et  
en bouquet  
oignon. Ay  
l'addition  
cinq heures  
tirez les r  
tez le bo  
le dégrais  
vos racines  
Voilà un  
rait, et qui  
riture des e

Mettez  
de tranche  
puis une ca  
les côtelette  
dégraissées  
de salures e



## POT-AU-EEU DE MAISON, OU BOUILLON RESTAURANT.

Mettez dans une marmite de terre, de capacité suffisante pour contenir quatre livres de tranche de bœuf, un fort jarret de veau et une poule à moitié rôtie à la broche; ajoutez trois litres d'eau froide, placez la marmite devant le feu, faites-la écumer doucement; cette opération terminée, vous y joignez un peu de sel, deux carottes, un navet, trois poireaux et un demi-pied de céleri que vous attachez en bouquet, et un clou de girofle piqué dans un oignon. Ayez soin de faire repartir la marmite après l'addition des racines; puis vous la faites mijoter cinq heures sans interruption; après quoi vous retirez les racines, que vous parez avec soin; vous goûtez le bouillon et le servez doux de sel; ensuite vous le dégraissez, et trempez votre soupe, placez dessus vos racines et servez.

Voilà un bouillon de maison qui est sain, restaurant, et qui convient dans les ménages où la nourriture des enfants est soignée.

## POT-AU-FEU AU BAIN-MARIE.

Mettez dans une marmite de terre trois livres de tranche de bœuf, deux livres de ruelle de veau, puis une carbonate de mouton (la partie du filet après les côtelettes); ayez soin que ces viandes soient bien dégraissées; ajoutez une poule colorée à la broche, deux litres et demi d'eau froide, deux carottes, un na-

vet, un clou de girofle piqué dans un oignon, deux poireaux et un demi-pied de céleri; couvrez la marmite de son couvercle; ajoutez autour un cordon de pâte faite de farine et d'eau, un peu mollette; observez qu'elle doit clore la marmite bien hermétiquement, afin que la vapeurs oit concentrée. Maintenant vous placez la marmite dans une grande casserole de quatre pouces plus large que la marmite; elle doit contenir de l'eau bouillante dont l'ébullition ne doit pas être interrompue pendant six heures: pour cet effet, vous devez avoir soin d'ajouter d'heure en heure un peu d'eau bouillante au bain-marie, dont l'ébullition reste toujours la même. Après ce laps de temps, vous retirez la pâte qui a luté le couvercle de la marmite; vous passez le bouillon au tamis de soie, et le servez de suite pour potage ou pour consommé.

Voilà encore un bouillon de maison; il est sain, restaurant, et convient aux personnes qui ont l'estomac délabré, soit par des fatigues de travail ou de voyage. Ce bouillon deviendra rafraîchissant si l'on y joint, en le marquant, deux laitues et une poignée d'oseille et de cerfeuil épluchées, lavées, et attachées en bouquet.

GRANDE MARMITE, OU GRAND BOUILLON. — SOINS  
A DONNER A LA CUISSON DU BOEUF BOUILLI POUR  
SERVIR DE GROSSE PIÈCE.

*Observation.*

Mes voyages en Russie, en Allemagne, en Prusse, en Italie et en Angleterre, m'ont donné la preuve



certaine que les bœufs que nous mangeons à Paris sont de la première qualité ; les bœufs anglais seuls pourraient leur être comparés sous le rapport de la nutrition et de la succulence. Cependant, le célèbre auteur du *Manuel des Amphytrions* prétend que nos bœufs ont plus de suc et d'esprit nutritif, étant obligés, pour arriver dans la capitale, de faire les longs trajets de la Normandie, du Poitou, du Bourbonnais et de l'Auvergne ; que par conséquent leurs principes régénérateurs se sont fondus et identifiés pendant ces voyages, et qu'ils nous arrivent avec le complément de leur bonne qualité.

Tout ce que je puis dire, c'est que la viande de boucherie de Paris et de Londres est infiniment supérieure à celle du reste de l'Europe, et probablement de l'univers.

Il est notable que, depuis la paix de la France avec l'Angleterre (1814), nous avons pris à Paris l'habitude de servir plus souvent des rosbifs d'aloiau de moutons et d'agneaux que l'on n'était dans l'usage de le faire avant la restauration, et cela vient du nombre considérable d'Anglais qui viennent séjourner à Paris. Ils demandèrent dans leurs hôtels qu'on leur servit des rosbifs, et ils eurent raison ; mais, par suite de ce système, pour le leur servir bouilli, il fut nécessaire de donner au bœuf moins de coction, afin qu'il conservât de l'onction et de la succulence (1). Or quatre heures au plus sont suffisantes pour cuire une

(1) Selon Jourdan Le Cointe, qui publia son *Cuisinier de sauté* en 1792, il paraîtrait que le bœuf bouilli était alors aussi en usage en Angleterre que le bœuf rôti l'y est actuellement. Si cette assertion était vé-

culotte de bœuf de vingt-cinq à trente livres ; le bouillon est moins bon ; mais le bœuf, ayant été soigné pour son écumage, a conservé plus de goût, et surtout ce jus onctueux et savoureux que les Anglais ont raison d'estimer comfortable.

Pour servir un aloyau bouilli, il suffit de lui donner trois heures d'ébullition : alors le filet mignon et le gros filet sont rosés, juteux et tendres comme s'ils avaient été cuits à la broche. J'engage mes confrères à ne point perdre de vue ces observations ; elles sont importantes pour eux, puisqu'ils pourront servir des pièces de bœuf à l'anglaise ; d'ailleurs ce goût se répand depuis quelques années dans toutes les grandes maisons de Paris.

Je reviens à ma grande marmite. L'aide de cuisine doit dégraisser et désosser avec soin la culotte de bœuf, et, après l'avoir ficelée en lui donnant bonne tournure, il brise les os, les place dans la marmite et pose dessus la pièce de bœuf. Le garçon de cuisine remplit à plus des trois quarts la marmite d'eau froide, et la suspend à la crémaillère, ou la place devant le feu, ce qui est bien préférable ; il pousse ensuite le feu avec modération, afin de faciliter l'écumage ; car il est essentiel qu'il se fasse doucement, et en y joignant un peu d'eau fraîche par intervalles. (J'invite les garçons de cuisine à se bien pénétrer des procédés que j'ai indiqués pour le pot au feu. Voir le premier article de ce chapitre.) Lorsque l'écume a été

ritable, je conclurais de là que les rosbifs rôtis ont été introduits chez les Anglais, ainsi qu'une infinité de mets français, à l'époque où nos cuisiniers y partirent en émigrant avec leurs seigneurs en 92 et 95.



retirée avec soin, et que le peu qu'il en paraît est blanchâtre, le garçon descend sa marmite et la place sur une paille de cendre rouge faite dans un coin de l'âtre, rapproché de la braise ardente; il doit alors ajouter dans la marmite une petite poignée de sel marin (1), puis les racines nécessaires à son assaisonnement, sans oublier deux clous de girofle. Maintenant, il ne s'agit plus que de soigner la marmite, afin que l'ébullition ait lieu doucement et sans interruption pendant quatre à cinq heures, et non pas faire tarir la marmite par une ébullition déréglée. Je le répète, les soins à donner à une marmite sont plus importants qu'on ne l'imagine les trois quarts du temps dans les cuisines; cependant les procédés que je viens de décrire doivent être pris désormais en considération par les hommes soigneux dans leurs travaux. Ensuite, comme il est nécessaire de mettre la marmite au feu dans la matinée afin d'avoir du bouillon pour mouiller le consommé ou l'empotage, vers la fin de la cuisson de la pièce de bœuf, on y enfonce la pointe d'un hatelet: lorsqu'elle quitte aisément, elle est cuite à point.

On doit la retirer avec soin de la marmite et la déposer dans une braisière, en passant le dégraisis avec du bouillon en assez grande quantité pour qu'elle se trouve masquée à sa surface; on la couvre en la plaçant ensuite dans l'étuve; une demi-heure avant le moment du service, on égoutte la pièce de bœuf,

(1) La veille du jour où l'on doit tirer les grandes sauces, le chef doit avoir soin de recommander de saler à peine la marmite, et de ne pas abandonner ce soin au garçon de cuisine, comme cela se pratique trop ordinairement.

on la pare carrément ; on pare également la graisse, sans toutefois en altérer l'épaisseur ; puis on retire une grande partie du bouillon de la braisière ; on y place de nouveau la pièce de bœuf, que l'on glace avec soin, puis on couvre la braisière avec feu dessus et dessous : alors la glace se colore légèrement, et dès que vous avez égoutté et dressé la grosse pièce, vous la glacez de nouveau et la servez avec sa garniture.

*Observation.*

Les cuisiniers qui n'ont point servi leurs diners en maîtres - d'hôtel se donnent beaucoup de mouvement pour glacer la pièce de bœuf à trois ou quatre reprises, afin de la rendre d'un beau glacé rougeâtre ; mais on peut obtenir le même résultat en agissant ainsi que je viens de l'indiquer, sans pour cela la masquer de trois ou quatre couches de glace, qui finissent par former une peau élastique que le meilleur couteau ne saurait trancher nettement, ce qui devient très désobligeant pour l'homme chargé de servir le dîner. J'en parle par expérience, et cela est facile à concevoir : car la glace n'est autre chose qu'une gélatine réduite qui, par conséquent, devient collante, et produit le mauvais effet dont je viens de parler ; elle le devient tellement que la gélatine de M. d'Aracet ( par son procédé de réduction ) doit remplacer un jour la colle de poisson, ainsi que celle qu'emploient dans leurs travaux les tabletiers, les ébénistes et les menuisiers. Je sais bien que la glace dont nous nous servons est faite avec du veau et de la volaille, et que sa substance est plus délicate et plus onctueuse, cela doit être ; mais, je le répète, plusieurs couches

de celle-ci  
elle à coup  
est chaud.

BOUILLON

Mettez à  
donnez-leur  
dans une p

deux litres  
une carote  
dans un e

céleri, et  
ment rou

de sel ; f  
le bouil

Vous y  
bouillon  
aux pers  
de l'hygiè

BOUILLON

Après  
de ferme

soit color  
mettez de  
faites écu

puis vous  
cigrons, e



de celle-ci séchées au four deviennent un corps facile à couper lorsqu'il est froid, mais jamais quand il est chaud.

## BOUILLON DE VOLAILLE POUR LES POTAGES DE SANTÉ.

Mettez à la broche deux poulets bien en chair, donnez-leur couleur à feu clair, puis vous les mettez dans une petite marmite fraîchement étamée, avec deux litres d'eau; après l'avoir écumée, vous y mêlez une carotte, un navet, un clou de girofle piqué dans un oignon, deux poireaux, un demi-pied de céleri, et une laitue, le tout émincé et passé légèrement roux dans du beurre clarifié; ajoutez un peu de sel; faites mijoter trois petites heures; dégraissez le bouillon avec soin et passez-le au tamis de soie. Vous vous en servez pour des potages de santé. Ce bouillon sans bœuf est léger, nourrissant, et convient aux personnes dont l'estomac fait mal les fonctions de l'hygiène.

## BOUILLON DE DINDON, POUR POTAGE DE SANTÉ.

Après avoir habillé selon la règle une poule-dinde de ferme, vous la faites rôtir à feu clair, afin qu'elle soit colorée avant d'être cuite à point; puis vous la mettez dans une marmite avec quatre litres d'eau; faites écumer doucement sur l'angle du fourneau, puis vous y joignez deux carottes, deux navets, deux oignons, quatre poireaux, un pied de céleri et une

laitue, le tout émincé et légèrement coloré dans du beurre clarifié; ajoutez un clou de girofle et le sel nécessaire à l'assaisonnement; donnez cinq heures d'ébullition, dégraissez parfaitement le consommé, passez-le au tamis de soie, et vous en servez pour les potages de santé. Ces bouillons sont légers, quoique succulent, et conviennent aux personnes dont l'estomac a besoin de bouillons restaurants.

#### BOUILLON RESTAURANT DE PERDRIX.

Faites légèrement colorer à la broche quatre perdrix, puis vous les mettez dans une petite marmite, avec un jarret de veau dont la crosse aura été retirée; ajoutez trois litres d'eau; faites écumer sur l'angle du fourneau et lentement; ajoutez des racines passées au beurre ainsi qu'il est indiqué ci-dessus; mettez un peu de sel et un clou de girofle; faites mijoter ce bouillon pendant quatre heures, dégraissez-le avec soin et le passez au tamis de soie.

Ce bouillon, quoiqu'un peu échauffant, est très restaurant et convient aux personnes dont les forces sont épuisées.

#### BOUILLON DE LAPEREAX DE GARENNE.

Mettez dans une petite marmite deux lapereaux de garenne coupés comme pour gibelotte; ajoutez une livre de rouelle de veau coupée en tranches et grillée, afin de lui donner de la couleur. Mettez deux



litres et demi d'eau, faites écumer doucement sur l'angle du fourneau, et, après avoir retiré l'écume, vous y joignez les racines indiquées au bouillon de dindonneaux; elles doivent être passées au beurre; après trois heures d'ébullition, vous dégraissez et passez ce bouillon au tamis de soie. Vous l'employez pour les potages de santé, mais il ne convient qu'aux amateurs de gibier.

## PIÈCE D'ALOYAU BOUILLI POUR GROSSE PIÈCE.

Vous préparez votre aloyau selon la règle, en parant les os de l'échine avec la scie, après en avoir levé les chairs qui y sont adhérentes, puis vous coupez également le bout des fausses côtes qui se trouvent entre le filet mignon et le gros filet; vous levez avec soin l'épiderme du petit filet, que vous recouvrez avec une grande bande de graisse de bœuf que vous aviez levée le long du rognon, et ensuite aplatie avec le couperet, en la mettant entre une serviette, afin de la maintenir; puis vous parez la pièce d'aloyau d'un carré long; roulez ensuite le flanchet le long du filet mignon; ficelez la pièce comme pour mettre à la broche, en faisant un nœud à chaque tour de ficelle. Après avoir mis les os dans la marmite, vous y mettez l'aloyau et l'eau nécessaire; faites écumer la marmite de la manière accoutumée, assaisonnez-la, et donnez trois heures d'ébullition à partir du moment où l'écume a été retirée, car alors seulement commence l'ébullition. Après ce laps de temps, qui doit arriver au moment même du service,

vous égouttez la pièce d'aloyau, la défilez avec soin, la parez légèrement, et, après l'avoir glacée (côté du filet mignon), vous la mettez dans une braisière avec le dégraissis seulement de la marmite; placez la braisière feu dessus et dessous, afin de sécher la glace; puis, étant près de servir, vous enlevez la pièce de bœuf avec le fond de la braisière, la placez sur le plat de grosse pièce, la glacez de nouveau, la garnissez et la servez de suite.

*Observation.*

La culotte de bœuf et l'aloyau sont seules dignes de paraître sur la table de l'opulence, et si nous servons parfois la poitrine, ce doit être très rarement: cette pièce est trop grosse, quoique délicate dans les parties adhérentes aux os.

Le fameux Laguipierre servait cette grosse pièce de poitrine à l'écarlate, la glaçait, et la dressait sur une purée de pommes de terre, de pois, de haricots ou de lentilles.

Je reviendrai sur ces détails en temps et lieux. Je terminerai ce chapitre, où j'ai donné l'analyse de la théorie du pot-au-feu bourgeois, de celui de maison ou bouillon restaurant, du pot-au-feu au bain-marie, de la grande marmite ou grand bouillon et de la pièce d'aloyau, en y décrivant les soins trop souvent négligés par l'inexpérience et la routine.

La partie du bœuf que nous considérons comme la plus convenable pour faire de bon bouillon est la cuisse tout entière. Elle se divise en quatre parties distinctes: la culotte, qui en est la plus estimée; puis la noix, la sous-noix et le rond. Cette dernière pièce,

qui renter  
la plus pro  
renferme  
à la noix  
lorsqu'il  
lorsque s  
de marmite  
La culot  
trition suc  
l'aloyau. S  
conseils qu  
queront p

Mett  
mi sous  
de mou  
rottes et  
deux gran  
rôle sur u  
à mesure  
glace ne d  
piquez les  
obtenir le  
grand h  
après cinq  
rez les vi  
à la servie  
vous en se  
et autres.



qui renferme l'os de la cuisse est considérée comme la plus propre à donner de bon bouillon, parce qu'elle renferme plus d'osmazome; nous avons encore le gîte à la noix. Le bon bœuf se reconnaît ordinairement lorsqu'il est bien couvert de bardes de graisse, et lorsque sa chair est de couleur cramoisie, et veinée de nuances grasses.

La culotte bouillie d'un jeune bœuf est d'une nutrition succulente et saine, ainsi que le rosbif de l'aloyau. Si les jeunes praticiens profitent des avis et conseils que je leur donne dans leur intérêt, ils acquerront plus de considération et plus de renommée.

#### BOUILLON D'EMPOTAGE.

Mettez dans une grande casserole beurrée une demi-sous-noix de veau ou un jarret, une demi-selle de mouton rôtie, une poule, deux oignons, deux carottes et un bouquet de poireaux et de céleri; ajoutez deux grandes cuillerées de bouillon; placez la casserole sur un fourneau ardent, et le laissez s'affaiblir à mesure que la réduction a lieu; observez que la glace ne doit être seulement que blonde; alors vous piquez les viandes avec la pointe du couteau, afin d'en obtenir la quintessence; remplissez la casserole de grand bouillon; écumez l'empotage avec soin; et, après cinq heures d'une légère ébullition, vous retirez les viandes, et passez le bouillon de l'empotage à la serviette ouvrée, puis vous le dégraissez et vous vous en servez pour mouiller les potages de racines et autres.




## CHAPITRE II.

### TRAITÉ DES CONSOMMÉS, FUMETS, GLACES DE VOLAILLE ET DE GIBIER.

#### SOMMAIRE.

Consommé blanc de volaille ; consommé de débris de volaille ; consommé blanc de santé de volaille, fumet de faisans pour suprême ; fumet de perdreaux, idem de bécasses, de gélinottes, de grives et mauviettes ; fumet de lapereaux et de levrauts ; jus ou extrait gélatineux de bœuf.

#### CONSOMMÉ BLANC DE VOLAILLE.

 PRÈS avoir habillé deux grosses poules, vous les ficelez et les mettez dans une marmite (de neuf à dix pouces de diamètre) avec un jarret de veau du poids de trois livres ; puis vous la



remplissez à plus des trois quarts de bouillon froid ou chaud, et la faites partir en la plaçant sur l'angle du fourneau : par ce procédé, l'ébullition a lieu doucement, la partie de l'osmazome que contiennent les poules se dilate aisément ; le consommé est plus clair, plus onctueux, et par conséquent plus nutritif. Après l'avoir écumé, vous y joignez deux carottes, un oignon, un navet, un peu de céleri et deux ou trois poireaux liés en bouquet. Le bouillon étant salé, il ne faut point ajouter de sel au consommé. Après l'avoir fait mijoter pendant cinq heures consécutives, vous en retirez la graisse, les racines et les viandes ; passez le consommé dans une serviette ouvrée, ou bien au petit tamis de soie ; puis vous l'employez pour des potages blancs ou pour clarifier les sauces, et pour mouiller les poêles et les cuissons d'entrées braisées. Si, au contraire, vous destinez ce consommé pour faire de la glace, vous devez le mouiller le moins possible ; que les poules soient seulement masquées par le bouillon, cela suffit : car, plus le consommé sera court, plus il sera substantiel, et plus vite la réduction sera opérée. Il est prudent de ne point perdre de vue la glace vers la fin de sa réduction, et d'observer que le feu soit d'une chaleur égale, afin qu'elle ne soit pas susceptible de pincer, soit à droite, soit à gauche des parois de la casserole.

On emploie cette glace pour les ragoûts et sauces blondes, comme suprême, allemande, béchamel, et aussi pour glacer certaines entrées de couleur blonde.

## CONSOMMÉ DE DÉBRIS DE VOLAILLE.

Dans nos grands dîners, nous marquons ordinairement nos consommés avec les débris de volaille, que nous employons soit pour grosses pièces, pour entrées ou pour rôts, excepté les pattes que nous réservons pour l'aspic, attendu qu'elles donnent une gélatine très collante; on joint également au consommé les parures de veau, un jarret et le bouillon nécessaire; puis on écume et on assaisonne le consommé selon la règle. On s'en sert après l'avoir bien dégraissé pour mouiller les entrées ou entremets de légumes, comme cardes, laitues, céleri, marrons et chicorée, et quelquefois aussi pour clarifier les grandes sauces.

## CONSOMMÉ BLANC DE SANTÉ DE VOLAILLE.

Après avoir levé les filets de six poulets gras habillés selon la règle, et destinés à servir pour entrée, vous levez les cuisses comme pour fricassée; puis vous coupez les carcasses en deux parties, et retirez les poumons et les parties sanguines adhérentes aux reins; alors vous mettez tous les débris dans une grande casserole de douze pouces de diamètre; vous placez d'abord les reins, les ailerons et les parures des filets, puis dessus les cuisses, auxquelles vous donnez une forme ronde, afin de vous en servir pour les déjeuners (ou bien vous les conservez pour faire une entrée); vous les couvrez de bardes de lard; vous y joignez deux carottes, un navet, un oignon, un peu



de céleri et deux poireaux, le tout couvert d'un rond de papier grassement beurré; puis vous joignez assez d'eau froide pour en masquer la surface de la volaille; surtout ne mettez point de sel; faites partir et écumer le consommé en le laissant mijoter deux petites heures; puis vous égouttez les fragments de volaille, et le passez à la serviette. Après l'avoir dégraisé, vous pouvez en prendre la moitié pour travailler le velouté au suprême, et faire réduire le reste en glace pour l'additionner audit suprême en le terminant. Voilà l'utilité du consommé de volaille. On peut aussi le faire réduire entièrement; puis on mêle une partie de cette glace dans de l'allemande, ce qui constitue encore la sauce au suprême, ainsi que le faisaient le fameux Laguipierre et autres grands maîtres.

## FUMETS DE FAISANS POUR SUPRÊME.

Après avoir levé les filets de cinq moyens faisans choisis, bien en chair et peu faisandés, pour faire une entrée, vous levez ensuite les cuisses et brisez les carcasses; mettez le tout dans une casserole; ajoutez assez de bouillon pour en mouiller la surface; puis un fragment de laurier et une échalotte; lorsque l'ébullition a lieu, vous écumez le fumet, et le faites mijoter doucement sur l'angle du fourneau pendant deux petites heures; puis vous le passez à la serviette, le dégraissez avec soin et en prenez la moitié pour travailler le velouté; réduisez le reste en glace pour l'additionner à la sauce suprême au moment où vous la terminez.

Je l'ai déjà observé, les bouillons employés pour les sauces, consommés et fumets, doivent être très doux de sel, afin que la réduction donne des essences nutritives et onctueuses, mais point salées; ces observations sont l'âme d'une cuisine saine et bienfaisante, seul moyen de conserver la pureté du sang et la vie des Amphitryons, qui savent apprécier nos travaux et la bonne chère.

Les fumets de perdreaux, de bécasses, de gélinottes, de grives, de mauviettes et autres menus gibiers, se préparent en suivant les procédés précités.

#### FUMET DE LAPREAUX.

Après avoir levé les filets de six ou huit lapreaux de garenne, destinés pour entrée, vous en gardez les cuisses, et brisez les carcasses, avec lesquelles vous marquez un fumet selon la règle. (Voir le *Fumet de faisans*.) Le fumet de levreaux se prépare de même.

#### GLACE DE VOLAILLE EN TABLETTES.

Mettez dans une marmite de capacité suffisante dix livres de tranche et un os de jambe de bœuf, dix livres de ruelle de veau, y compris deux jarrets; ajoutez cinq poules, un vieux coq, que vous avez habillés selon l'usage et colorés ensuite à la broche; ajoutez assez d'eau pour masquer la surface des viandes; faites doucement écumer la marmite, assaisonnez-la comme de coutume, ajoutez un rien de sel, couvrez le consommé, et le placez sur un fourneau garni de charbon et de cendres rouges, afin qu'il ne fasse que



mijoter pendant six heures sans interruption; vous pouvez luter le couvercle avec un cordon de pâte, et mettre la marmite à four doux: par ce procédé le consommé aura plus d'onction et de succulence. Après six heures d'une légère ébullition obtenue soit au four, soit au fourneau, vous égouttez les viandes, passez le consommé à la serviette, le dégraissez bien parfaitement, et le faites réduire de suite dans une grande casserole et à grand feu; vers la fin de la réduction, ayez soin de remuer la glace avec une grande cuillère de bois, afin d'éviter qu'elle s'attache, et sitôt que cette substance gélatineuse vient à masquer fortement la cuillère et qu'elle s'en sépare en formant un cordon très lisse, vous la versez sur plusieurs plaques de cuivre étamées, à bords relevés et grassement beurrées; quatre ou cinq heures après, vous coupez les tablettes de deux pouces et demi de longueur, sur un pouce et demi de largeur, le plus également possible; vous les mettez ensuite l'une sur l'autre dans une boîte de fer blanc ayant cinq pouces de largeur sur dix-huit de longueur, afin qu'il y tienne douze tablettes à chaque lit; cette boîte doit être légèrement beurrée dans l'intérieur, puis vous la fermez de son couvercle, et chaque jour de voyage vous prenez une ou plusieurs tablettes, selon la quantité de potages dont vous avez besoin; vous les faites dissoudre dans de l'eau chaude, et bientôt vous obtenez des potages succulents et onctueux. Si vous voulez émincer les racines que vous destinez à l'assaisonnement de la marmite, et les faire roussir avec soin, le consommé en recevra un goût plus savoureux et plus agréable.

*Observation.*

Nous marquons la même glace pour glacer les grosses pièces, les entrées et les rôts que nous servons journellement.

## JUS OU ESSENCE GÉLATINEUSE DE BOEUF.

Après avoir beurré grassement une casserole de douze pouces de diamètre, vous coupez en tranches rondes quatre gros oignons avec lesquels vous masquez le fond de la casserole, puis vous y joignez cinq livres de tranche du bœuf coupées en deux parties; ajoutez des parures de veau, de mouton, de volaille et les fragments d'une carcasse de lapereau ou d'une perdrix; la casserole doit se trouver presque remplie; mettez deux grandes cuillerées de bouillon (1), placez le jus sur un feu modéré, ayez soin de le faire suer doucement, et dès que la glace est colorée d'un blond rougeâtre, vous en prenez un peu avec la pointe du couteau: si elle se roule sous les doigts sans s'y attacher vous remplissez la casserole de grand bouillon en ébullition; ayez soin d'écumer et d'assaisonner le jus de racines selon la règle; donnez cinq à six heures d'ébullition, puis vous le dégraissez et y mettez un blanc d'œuf battu avec un peu de bouillon froid, afin de clarifier cette essence gélatineuse; donnez vingt minutes d'ébullition, et passez l'essence au tamis de soie.

(1) Je prie mes confrères de bien vouloir se rappeler que, dans le cours de cet ouvrage, la cuillère que je désigne sous l'épithète de grande cuillère est celle à pot ordinaire.



## BLOND DE VEAU.

Après avoir beurré grassement le fond d'une moyenne casserole, vous y placez un peu de maigre de jambon, une poule, une sous-noix, un casis et un jarret de veau dont la crosse aura été retirée; puis vous y joignez trois grandes cuillerées de bouillon, deux carottes et deux oignons; couvrez la casserole et placez-la sur un fourneau ardent; ayez soin d'observer le moment où le mouillement commence à tomber à glace; alors vous piquez les viandes avec la pointe du couteau; recouvrez la casserole, et posez-la sur un feu très doux, afin d'obtenir la quintessence de l'osmazome du veau; ayez soin de remarquer que la glace se colore peu à peu; quand elle a acquis une couleur rougeâtre, vous en prenez un peu à la pointe du couteau, et si, en la roulant dans les doigts, elle n'est point collante, vous y versez du bouillon pour remplir la casserole; une demi-heure après, vous faites partir l'ébullition sur l'angle du fourneau afin que le blond de veau soit clair; après quatre heures d'une légère ébullition, vous le passez par la serviette ouvrée dans une moyenne terrine.

*Observation.*

Le blond de veau convient pour colorer les potages, pour travailler les petites et les grandes sauces brunes; il sert quelquefois pour le rôti et pour mouiller divers entrées et entremets.



### CHAPITRE III.

#### TRAITÉ DES BOUILLONS EN MAIGRE.

##### SOMMAIRE.

Bouillon maigre d'essence de plantes potagères ; idem de racines ; idem maigre de pois et de racines ; grand bouillon maigre ; idem maigre à la Laguipierre ; idem maigre de poisson ; jus maigre de poisson ; glace d'essence de racines ; idem de poisson.

#### BOUILLON MAIGRE D'ESSENCE DE PLANTES POTAGÈRES.



**A**PRÈS avoir épluché et lavé deux bottes de carottes de Créci, deux bottes de navets blancs ou de Suède, vous les émincez et les passez sur un feu modéré avec du beurre fin ; vous les remuez de temps en temps avec la cuillère de bois,

ain que  
sont lég  
poireau  
égalem  
d'heure  
oignon  
un rai  
ter dou  
ment le b  
puis vou  
doit être

Vous  
ler les  
l'indis  
plant  
goût  
l'avant

Vous  
de Cré  
de cèle  
poirea  
Jean de  
égoutte  
tres d'e  
dans el  
casse, d



afin que ces racines se colorent également ; dès qu'elles sont légèrement roussies, vous y mêlez une botte de poireaux, une idem d'oignons et six pieds de céleri également émincés ; passez le tout encore un quart d'heure ; ajoutez dix litres d'eau bouillante, un oignon piqué de deux clous de girofle, un peu de sel, un rien de poivre et de muscade rapée. Faites mijoter doucement, écumez et dégraissez bien parfaitement le bouillon ; donnez quatre heures d'ébullition, puis vous le passez au tamis de soie : observez qu'il doit être doux de sel.

*Observation.*

Vous vous servez de ce grand bouillon pour mouiller les potages et les sauces maigres, ainsi que nous l'indiquerons par la suite ; en roussissant avec soin ces plantes légumineuses, elles donnent à l'essence un goût agréable et savoureux, et ont en même temps l'avantage de colorer légèrement le bouillon.

BOUILLON MAIGRE DE RACINES.

Vous épluchez et lavez trois bottes de carottes de Créci, deux bottes de bons navets, six pieds de céleri, deux bottes d'oignons blancs et une de poireaux, le tout émincé et blanchi cinq minutes à l'eau bouillante ; ensuite vous les rafraîchissez, les égouttez et les mettez dans une marmite avec dix litres d'eau bouillante ; ajoutez un oignon piqué de deux clous de girofle, un peu de sel, de poivre concassé, de muscade rapée et de beurre ; faites mijoter

trois heures à petit feu, écumez et dégraissez avec soin, et passez ensuite le bouillon au tamis de soie dans une grande jatte de terre de pipe.

*Observation.*

Ce bouillon non coloré convient pour les potages et les sauces qui le réclament, mais il a moins de saveur que le premier décrit.

BOUILLON MAIGRE DE POIS ET DE RACINES.

Faites blanchir selon la règle, après les avoir épluchées et lavées, deux bottes de carottes, autant d'oignons, la même quantité de navets, une botte de poireaux et six pieds de céleri; après avoir égoutté ces racines, mettez-les dans une marmite avec trois litres de pois secs entiers, dix litres d'eau, un peu de sel, de poivre, de muscade rapée, deux clous de girofle et un peu de beurre fin; après deux heures et demie d'ébullition, vous dégraissez le bouillon, le retirez du feu, le laissez reposer et le passez ensuite au tamis de soie. Vous vous en servez pour mouiller les potages et les sauces.

GRAND BOUILLON MAIGRE.

Faites cuire trois litres de pois secs dans trois litres d'eau avec un peu de sel, de beurre fin, de mignonnette, de muscade et un petit bouquet de persil; après quatre heures d'ébullition, vous retirez la mar-



mite du feu ; puis , trente à quarante minutes après , vous passez le bouillon à clair par le tamis de soie. Pendant la cuisson des pois vous avez préparé deux bottes de carottes , deux de navets , une d'oignons blancs , et six pieds de céleri , le tout émincé et passé dans du beurre fin sur un feu modéré , en ayant soin de remuer avec la cuillère de bois , afin que les racines se colorent d'un blond égal et peu sensible ; ensuite vous y joignez dix moyens merlans habillés et coupés en deux , puis le blanc émincé d'une botte de poireaux ; ajoutez dix litres d'eau et le bouillon de pois , donnez trois heures d'ébullition , après quoi vous passez le bouillon par le tamis de soie.

*Observation.*

Vous vous servez de ce bouillon , qui est savoureux et substantiel , pour les sauces et pour les potages garnis de poissons et de plantes légumineuses , ainsi que nous les décrirons dans les chapitres qui leur seront consacrés dans le courant de cet ouvrage.

GRAND BOUILLON MAIGRE A LA LAGUIPIERRE.

Ce grand maître avait l'habitude de faire mettre le soir une grande marmite au feu : elle contenait quatre litres de pois secs , trois bottes de chacune de ces racines , carottes , navets et oignons , puis une botte de céleri et autant de poireaux , le jaune et le blanc seulement , puis douze litres d'eau , un peu de sel , de mignonnette , de muscade rapée , deux

clous de girofle et un peu de beurre fin ; dès que la marmite était partie on la plaçait dans un coin de l'âtre, sur une forte paillasse de cendres chaudes ; puis, dans l'angle où elle s'approchait du mur , on ajoutait du feu et une ou deux pelletées de charbon ; dès qu'il était allumé , on le couvrait de cendres rouges : par ce moyen la marmite était dans une légère ébullition durant toute la nuit. Le matin, en arrivant à la cuisine, il faisait fonder une grande casserole ( dont le fond était beurré ) avec cinq ou six gros oignons coupés en ruelles ; il plaçait dessus deux carpes, deux tanches et deux brochets de Seine coupés par tronçons ; puis il ajoutait deux grandes cuillerées du bouillon de la marmite, et faisait suer son poisson sur un feu modéré ; dès que la réduction avait lieu , il couvrait le feu de cendres, afin que la glace se colorât graduellement ; dès qu'elle devenait d'un blond léger, il y joignait le bouillon de la grande marmite en le passant par le tamis de soie ou par une serviette ouvrée ; lorsque la glace se trouvait dissoute en colorant légèrement le bouillon , il plaçait la casserole sur un fourneau ardent pour obtenir l'ébullition ; il la retirait ensuite du feu et laissait mijoter le bouillon deux heures , après quoi il le faisait passer selon la règle , et s'en servait pour les potages et les grandes sauces. J'ai suivi le même procédé ( dans mon travail du maigre , mais on n'a pas toujours le moyen d'employer du poisson de Seine dans le grand bouillon maigre ), et j'invite mes confrères à en employer, selon les dépenses qu'ils pourront faire.



## BOUILLON MAIGRE DE POISSON.

Beurrez grassement le fond d'une casserole moyenne, masquez-le ensuite avec des tranches d'oignons coupées en anneaux ; placez dessus une petite anguille, deux tanches, deux carpes et deux brochets de Seine coupés en tronçons ; ajoutez-y six carottes, six oignons, et un bouquet de blanc de poireaux et de jaune de céleri ; ajoutez assez d'eau pour en masquer la surface du poisson ; placez la casserole sur un fourneau ardent, afin d'accélérer la réduction, dès qu'elle a lieu, vous couvrez le fourneau de cendres afin que la glace se colore légèrement ; alors vous la mouillez avec de l'eau bouillante ; vous ajoutez un peu de sel, de poivre, de muscade rapée, et deux clous de girofle ; après deux heures d'ébullition vous passez le bouillon au tamis de soie, et vous vous en servez pour travailler les petites sauces maigres et pour les potages garnis de poisson, ainsi qu'on le verra par la suite.

## JUS DE POISSON.

Après avoir beurré le fond d'une casserole, vous y mettez quatre gros oignons blancs coupés en ruelles ; puis vous placez dessus une petite anguille, un brochet, deux tanches, une carpe de Seine, deux moyens merlans et deux moyennes soles ; ajoutez deux grandes cuillerées du bouillon maigre d'essence de plantes potagères (voyez le premier article de ce cha-

pitre); couvrez la casserole et la placez sur un fourneau modéré; observez le moment où la réduction arrive à point; laissez la glace se colorer d'un blond rougeâtre; retirez-la du feu; ajoutez dans la casserole du bouillon maigre précité en suffisante quantité, en ayant soin de mouiller modérément, afin que le jus ait de l'onction, devant servir en quelque façon d'essence pour les poissons frits et grillés; ajoutez un bouquet de persil et ciboule, assaisonné d'un peu de macis et de mignonnette; ajoutez deux clous de girofle, un fragment de thym, de laurier et de basilique; donnez deux heures d'ébullition, dégraissez le jus avec soin et le passez au tamis de soie.

*Observation.*

Nous avons encore des bouillons que nous employons à faire des potages maigres; ils se composent des cuissons de pois secs, de haricots ou de lentilles, que vous faites cuire à l'eau froide avec un peu de sel, de beurre, deux carottes, deux oignons, deux navets et un bouquet de poireaux et de céleri; donnez quatre heures d'ébullition; lorsque les légumes sont cuits à point, vous en prenez le mouillement pour en confectionner des potages comme on le verra au traité des potages en maigre.

GLACE MAIGRE D'ESSENCE DE RACINES.

Pour cette glace vous faites réduire avec soin le bouillon indiqué en tête de ce chapitre, mais il est bien essentiel de ne point quitter vers la fin de sa



réduction, cette glace peu consistante est susceptible de prendre promptement couleur; d'ailleurs elle ne se réduit qu'en un sirop épais et peu consistant, mais doux et savoureux.

GLACE MAIGRE DE POISSON.

Vous marquez cette glace en suivant les détails que nous avons analysés pour le jus précité; seulement il est convenable de laisser un peu moins colorer la glace avant de la mouiller: alors elle aura la couleur convenable après réduction faite à point.

*Observation.*

J'ai encore vu faire au grand Laguipierre un bouillon maigre composé de racines, de poules d'eau, de maqueuses et autres oiseaux aquatiques, tels que filets, plongeurs et râles. Mais, quoiqu'il eût toujours le soin de les faire blanchir avant de les mettre dans la marmite, le bouillon en général avait un goût de marécage qu'il fallait corriger par l'addition d'herbes aromatiques, qui alors devenaient dominantes. Ce bouillon ne lui servait, il est vrai, que pour braiser les oiseaux ci-dessus mentionnés, puis pour ses marinades et courts-bouillons, et pour faire de la glace en y mêlant de l'essence de racines.

Toutes les plantes légumineuses qui ont servi pour marquer les articles contenus dans ce chapitre doivent être passées en purée et mouillées avec des bouillons de choux; elles servent ordinairement pour les communs. Les poissons doivent servir également en retirant les arêtes et laissant la chair dans la pu-

rée. On peut ajouter à ces purées de l'oignon passé au beurre, ou bien de l'oseille et du cerfeuil émincés et passés au beurre : on mouille alors la purée avec de l'eau.



En de  
procé  
cédé p  
let rafa  
l'art de i  
non pu  
pâtes  
idem rât  
râtâtes  
les obst  
sant au



rapides  
sant de





**CHAPITRE IV.**

TRAITÉ DES BOUILLONS MÉDICINAUX.

SOMMAIRE.

Eau de poulet rafraîchissante ; bouillon rafraîchissant de poulet ; second procédé pour faire le bouillon rafraîchissant de poulet ; troisième procédé pour faire le bouillon rafraîchissant de poulet ; bouillon de poulet rafraîchissant et pectoral ; idem rafraîchissant de veau ; idem de tortue ; idem léger et rafraîchissant de foie de veau ; idem de mou de veau pour les maladies de poitrine ; idem de poulet pour les maux de poitrine ; idem d'escargots et de grenouilles pour les toux sèches ; idem rafraîchissant d'écrevisses pour purifier la masse du sang ; idem rafraîchissant de cerfeuil ; idem rafraîchissant de cresson ; idem pour les obstructions du mésentère, du foie et de la rate ; bouillon rafraîchissant au jus d'herbes ; jus d'herbes.

OBSERVATION.

**P**AR le temps qui court, les secousses que nous ressentons sont si violentes, que le moral et le physique s'en trouvent affectés rapidement ; le sang s'échauffe, et pour maintenir la santé dans un état salubre les bouillons médicinaux

sont devenus nécessaires. En conséquence, je vais en décrire quelques uns qui me viennent d'habiles docteurs; mais comme chaque médecin a ses formules, les recettes de bouillon changent continuellement; mes confrères devront suivre les ordonnances des docteurs de leurs patrons de préférence à ces recettes, mais elles sont néanmoins nécessaires pour apprendre la manière d'agir à l'égard de leurs préparations culinaires, ce que les médecins n'enseignent pas toujours dans leurs ordonnances.

EAU DE POULET RAFRAICHISSANTE.

Après avoir habillé un poulet en chair, vous le dépecez, et coupez chaque membre en deux; retirez les poumons et les parties sanguines de l'intérieur; déposez ces fragments de poulet dans une petite marmite nouvellement étamée; joignez-y un litre d'eau et une pincée de sel; faites écumer avec soin; donnez dix minutes d'ébullition; ajoutez les feuilles jaunes d'une laitue; donnez encore cinq minutes d'ébullition, après quoi vous jetez dans l'eau de poulet une poignée d'oseille, de cerfeuil, et quelques feuilles de poirée; couvrez la marmite en la retirant du feu; un quart d'heure après, vous passez ce léger bouillon par un tamis de soie (qui ne doit servir qu'à cette préparation); dégraissez avec soin chaque tasse que vous servirez.

*Observation.*

Mes confrères doivent considérer les eaux de poulet, de veau, de foie et de mou de veau et autres,



comme des extraits de bouillon, et ne doivent leur donner que très peu de nutrition, par une légère ébullition de peu de durée, et non pas laisser inconsidérément ces extraits bouillir plus long-temps qu'il n'est indiqué; afin de les obtenir légers et rafraîchissants, mes confrères devront prendre cette observation en considération.

#### BOUILLON RAFRAICHISSANT DE POULET.

Habillez, selon la règle, un poulet jeune et bien en chair, et le dépecez; puis vous en retirez les poumons, les parties sanguines, et le mettez ensuite dans une petite marmite nouvellement étamée; joignez-y deux litres d'eau froide; après l'avoir écumé, vous y joignez une carotte, un navet émincé et un peu de sel; faites bouillir légèrement pendant deux heures; puis vous ajoutez une laitue parée, effeuillée et lavée; donnez quelques ébullitions pour y joindre ensuite une poignée d'oseille, de cerfeuil et quelques feuilles de poirée; couvrez la marmite en la retirant du feu; laissez l'infusion se faire pendant un quart d'heure, et passez le bouillon au tamis de soie; dégraissez-le avec soin, et le servez d'une chaleur modérée.

#### SECOND PROCÉDÉ POUR FAIRE LE BOUILLON DE POULET RAFRAICHISSANT.

Dépecez comme de coutume un jeune poulet en chair; mettez-le dans une petite marmite de terre vernissée en y joignant deux cuillerées à bouche d'orge

perlé, une demi-once de semences froides majeures, et deux litres d'eau ; après avoir écumé la marmite avec soin, vous donnez trois heures d'ébullition réglée et légère ; vous y mêlez les feuilles d'une laitue et autant de bourrache, après les avoir lavées ; couvrez l'infusion en retirant la marmite du feu ; quinze à vingt minutes après vous passez le bouillon par le tamis de soie. On en sert plusieurs verres le matin, deux heures avant le déjeuner, et le soir, quatre heures après avoir dîné.

TROISIÈME PROCÉDÉ POUR FAIRE LE BOUILLON DE  
POULET RAFRAICHISSANT.

Dépecez, selon la règle, un jeune poulet en chair ; mettez-le dans une petite marmite nouvellement étamée ; ajoutez deux cuillerées à bouche de riz parfaitement lavé, et deux litres d'eau ; après avoir écumé le bouillon, vous y mêlez quelques semences froides et deux pincées de graines de pavot ; faites-le bouillir doucement pendant deux heures ; ajoutez six moyennes écrevisses de rivière, et donnez ensuite quinze à vingt minutes d'ébullition ; après quoi, vous y mêlez une poignée de feuilles de bourrache ; couvrez, et retirez la marmite du feu, afin que l'ébullition cesse. Après un quart d'heure d'infusion, vous passez le bouillon au tamis de soie, et le servez tiède deux heures avant et après les repas.

Il convient pour adoucir l'àcreté du sang.



## BOUILLON DE POULET RAFRAICHISSANT ET PECTORAL.

Vous le préparez en suivant les détails analysés ci-dessus; seulement vous ajoutez, en mettant le poulet au feu, deux cuillerées à bouche d'orge perlé que vous avez lavé. Dès que ce bouillon est fait, vous le passez à la serviette et y joignez deux onces de sucre d'orge (sucre mêlé d'infusion de guimauve); étant dissous, vous le servez tiède et parfaitement dégraissé.

*Observation.*

Les bouillons de chapon se préparent selon les procédés décrits pour ceux de poulet analysés précédemment; seulement ils sont plus nutritifs, quoique rafraichissants, et conviennent mieux pour les hommes que pour les femmes et les enfants. L'eau de chapon se prépare comme l'eau de poulet.

L'eau et le bouillon de veau se préparent de même que ceux précités; seulement on remplace le poulet par une livre de ruelle de veau parfaitement dégraissée.

## BOUILLON RAFRAICHISSANT DE VEAU.

Mettez dans une petite marmite une livre de ruelle de veau, et autant d'agneau parfaitement dégraissé; ajoutez une demi-once de semences froides enveloppée dans un petit morceau de linge, et deux litres d'eau; faites écumer avec soin; donnez deux heures d'ébullition; puis vous y joignez les feuilles

d'une laitue, autant de bourrache et quelques grains de pavot; couvrez la marmite, donnez quinze à vingt minutes d'ébullition, après quoi vous y mêlez une poignée de feuilles de bourrache; couvrez et retirez la marmite du feu, afin que l'ébullition cesse; après un quart d'heure d'infusion, vous passez le bouillon au tamis de soie; après l'avoir parfaitement dégraissé, vous le servez tiède le matin à jeun, et le soir trois heures après avoir mangé. Ce bouillon tempère le sang et dispose au sommeil.

#### BOUILLON DE TORTUE.

Prenez une tortue de jardin, retirez-en la chair qui se trouve dans l'intérieur de la coquille seulement, coupez-la par petites parties, faites-les bouillir dans une pinte d'eau pendant trois heures en réduisant le bouillon de moitié, puis vous ajoutez une poignée de feuilles de chicorée sauvage, couvrez et retirez la marmite du feu; après dix minutes d'infusion, vous passez le tout avec pression, par une étamine neuve.

Ce bouillon de tortue est généralement considéré par les médecins comme très propre à modérer l'irritation et la trop grande chaleur des entrailles; il convient également à ceux qui sont dans l'état d'une consommation prochaine.

#### *Observation.*

Ici finit l'analyse des bouillons rafraîchissants, tandis que ceux décrits par le fameux Vincent-la-Chapelle sont en bien plus grand nombre. Cela ne



doit pas étonner le lecteur : ce grand praticien culinaire avait sans doute , pendant sa longue carrière , eu souvent l'occasion de confectionner de ces sortes de bouillons.

BOUILLON LÉGER ET RAFRAICHISSANT DE FOIE  
DE VEAU.

Prenez un foie de veau blond et frais du jour ; puis vous en retirez largement toutes les parties adhérentes à l'amer, et le faites bouillir dans deux litres d'eau pendant deux heures, en faisant réduire de moitié ; en suite vous y joignez une demi-poignée de cerfeuil , autant de cresson de fontaine et de chicorée sauvage, et quelques feuilles de pimpernelle ; couvrez l'infusion en la retirant du feu ; dix minutes après, vous la passez au tamis de soie.

Ce bouillon est salutaire dans les fièvres continues, ardentes et malignes , dans les vomissements fréquents et invétés , dans les pesanteurs et faiblesses d'estomac ; il passe facilement , lave le sang , et, le rendant plus fluide , il en adoucit l'âcreté.

BOUILLON DE MOU DE VEAU POUR LES MALADIES  
DE POITRINE.

Coupez en gros dés un mou de veau frais du jour ; après l'avoir lavé, vous le faites cuire dans un litre et demi d'eau, en le faisant réduire d'un tiers ; puis vous y mêlez quatre figes grasses , six dattes , six jujubes, une demi-once de raisin de Damas ; donnez dix minutes d'ébullition, et ajoutez une demi-once de cha-

cune des cinq capillaires, qui sont l'adanthum, le cé-térach, le polytric, la scolopendre et la polypode; faites infuser dix minutes, puis vous passez avec pression ce bouillon médicinal par l'étamine. Servez-en une tasse le matin, et une le soir, trois heures après avoir mangé.

#### BOUILLON DE POULET POUR LES MAUX DE POITRINE.

Après avoir dépecé un poulet jeune et bien en chair, vous le mettez écumer dans un litre et demi d'eau; faites réduire ce bouillon d'un tiers; puis vous y joignez douze jujubes de pareil nombre de sébestes; après dix minutes d'ébullition, vous ajoutez encore une petite feuille de pulmonaire, autant de scolopendre, de bourrache, de buglose et de fleurs de pas-d'âne; faites infuser dix minutes après avoir retiré le bouillon du feu; passez-le avec pression par l'étamine, et le servez le matin à jeûn.

Au moment de servir ce bouillon, on doit y ajouter vingt grains de sel de soufre.

#### BOUILLON D'ESCARGOTS ET DE GRENOUILLES, POUR LES TOUX SÈCHES.

Mettez dans une casserole à ragoût fraîchement étamée douze escargots de vigne et quarante-huit cuisses de grenouilles; faites-les suer sur un feu doux en les couvrant, afin de les faire écumer; ensuite vous les broyez dans le mortier et les faites bouillir dans un litre d'eau en y joignant le blanc de quatre poireaux, six navets bien sains, coupés par fragments,



et deux cuillerées à bouche d'orge perlé. Après avoir écumé le bouillon, vous le faites réduire d'un tiers, et le passez avec pression par l'étamine. Vous en servez la moitié en y mêlant douze grains de poudre de safran, et le reste le soir en suivant les mêmes procédés.

BOUILLON RAFRAICHISSANT D'ÉCREVISSÉS POUR  
PURIFIER LA MASSE DU SANG.

Après avoir coupé en petits dés une livre de ruelle de veau bien dégraissée, vous la faites écumer dans une petite marmite avec un litre et demi d'eau et un peu de sel; faites mijoter une heure et demie, puis vous y mêlez douze petites écrevisses de Seine que vous avez brisées dans le mortier. Donnez quelques minutes d'ébullition; passez le bouillon au tamis de soie; servez-le sans le dégraisser. Il se prend le matin à jeun.

BOUILLON RAFRAICHISSANT DE CERFEUIL.

Coupez en petites tranches une livre de ruelle de veau dégraissée; mettez-la dans une petite marmite avec un litre et demi d'eau et un peu de sel. Après l'avoir écumé avec soin, donnez une heure et demie d'ébullition; puis, en retirant le bouillon du feu, vous y joignez une grosse poignée de cerfeuil sur lequel vous aurez donné quelques coups de pilon. Après dix minutes d'infusion, vous passez le bouillon au tamis de soie et le servez tiède le matin à jeun.

Ce bouillon rafraîchit la masse du sang.

## BOUILLON RAFRAICHISSANT DE CRESSON.

Vous procéderez selon les détails décrits ci-dessus; seulement vous supprimez le cerfeuil, pour le remplacer par une poignée de cresson lavé et légèrement pilé; donnez dix minutes d'infusion, passez au tamis de soie, et servez ce bouillon tiède le matin à jeûn.

BOUILLON POUR LES OBSTRUCTIONS DU MÉSENTÈRE,  
DU FOIE ET DE LA RATE.

Coupez en gros dés une demi-livre de ruelle de veau, et faites-la écumer dans un litre d'eau; puis vous y mettez une once de limaille de fer que vous avez soin de laver à l'eau chaude et d'enfermer ensuite dans un petit linge fin; faites réduire d'un tiers, puis vous y mettez infuser, en le retirant du feu, quelques racines de patience, quelques feuilles de chicorée sauvage, de cerfeuil, de pimpernelle, d'agrimoine, de scolopendre et de cresson de fontaine, une demi-poignée de chacune de ces plantes, après les avoir épluchées et lavées; donnez dix minutes d'infusion, puis vous passez ce bouillon avec une légère pression par l'étamine fine. Servez une tasse le matin à jeûn, et une le soir, quatre heures après avoir diné.

On doit en prendre pendant un mois consécutif.

## BOUILLON RAFRAICHISSANT AU JUS D'HERBES.

Epluchez et lavez une grosse poignée de cerfeuil,



autant d'oseille, de poirée et de pourpier, puis les feuilles de deux laitues; émincez ces herbes potagères et jetez-les dans un demi-litre d'eau bouillante; faites ébullitionner une seconde, et couvrez l'infusion; après vingt minutes d'infusion, vous ajoutez une pointe de sel et deux onces de beurre frais; passez ce bouillon par le tamis de soie.

On doit en servir deux tasses le matin à jeûn, et deux tasses le soir, deux heures après avoir dîné.

JUS D'HERBES.

Après avoir épluché et lavé une poignée de cresson, la même quantité de feuilles de laitue, de petite chicorée sauvage, d'oseille et de cerfeuil, vous les égouttez et les pilez parfaitement dans le mortier, puis vous en exprimez le suc en les passant avec pression par l'étamine fine. Servez de suite. Ces herbes doivent être fraîchement cueillies afin de produire l'effet qu'on attend de leur usage.

J'ai soumis ces bouillons médicaux, que j'ai extraits et rajeunis de Vincent-la-Chapelle, à un médecin réputé de nos jours, qui a blâmé seulement l'ébullition des herbes rafraîchissantes qui y sont indiquées, tandis que l'infusion pure et simple doit avoir lieu. J'ai suivi cette méthode d'infusion, et ces bouillons, en recevant une nouvelle qualité, rempliront plus sûrement le but que se proposent les formules des médecins, dont l'expérience a confirmé la bonté.



### CHAPITRE V.

TRAITÉS DES POÊLES, MIRE-POIX, BRAISES, COURTS-BOUILLONS ET MARINADES.

#### SOMMAIRE.

Poêle ; idem ordinaire; mire-poix à la Laguipierre; blanc; braise ; courts-bouillons ; idem en maigre ; marinade cuite ; idem de racines crues ; roux blanc pour le veluté ; idem pour l'espagnole ; pâte à frirre à la française ; idem à l'italienne ; idem à la hollandaise ; idem pour l'entremets ; friture à l'huile ; idem au beurre fondu ; idem au saint-doux ; idem à la graisse de bœuf.

#### POÊLE.



PRENEZ dans une moyenne casserole douze onces de maigre de jambon de Baïonne coupé en dés, ainsi qu'une livre de lard gras, et deux livres de ruelle du veau ; ajoutez une



livre de beurre fin, quatre carottes, et quatre gros oignons également coupés en dés; ajoutez un bouquet garni d'unedemi-feuille de laurier, deux clous de girofle, du thym, du basilic, un peu de macis, une pincée de mignonnette et une petite pointe d'ail; placez la casserole sur un feu modéré, en ayant soin de remuer la poêle avec la cuillère, afin que le lard soit à peine fondu pour le conserver très blanc, point essentiel de l'opération; ensuite vous y joignez deux grandes cuillerées de bon bouillon, la chair de deux citrons épépinés et émincés; couvrez la casserole et placez-la sur un feu doux pendant deux heures; après quoi vous passez la poêle avec pression par l'étamine, et vous en servez pour cuire les entrées et grosses pièces de volaille, ainsi que quelques autres grosses pièces qui seront indiquées pour être poêlées.

*Observation.*

Par le temps qui court, il serait ridicule de dire aux cuisiniers des maisons du jour: Marquez votre poêle selon les détails énoncés ci-dessus. Peu d'Amphitryons leur en permettraient la dépense: il faut donc employer des procédés moins coûteux, mais qui ne sont plus en harmonie avec nos principes accoutumés.

POÊLE ORDINAIRE.

Coupez en très petits dés un fragment de maigre de jambon et de lard gras; coupez de même deux carottes et deux oignons; ajoutez un fragment de

thym, de laurier, de basilic, un peu de macis et deux clous de girofle, le tout maintenu dans un bouquet de persil; placez ce mélange au fond de la casserole où vous devez faire cuire, par exemple, une poularde pour entrée. La poularde étant préparée selon la règle, vous la couvrez de chair de citrons et de bardes de lard que vous fixez dessus par quelques tours de ficelle, puis vous versez dessus une grande cuillerée de bon dégraisis bien blanc, et une cuillerée de bon consommé. La poularde, étant cuite avec soin dans cet assaisonnement, aura encore du goût en ayant bonne mine; mais elle n'aura plus cette onction et cette saveur que donne l'assaisonnement de la première poêle que j'ai analysée.

Cependant, quelque médiocre que paraisse le second procédé indiqué ci-dessus, il vaut mieux l'employer que de mettre tout simplement sur sa poularde, pour la cuire, du dégraisis de la marmite et du bouillon. Cela est bien fade et bien insipide: autant vaudrait-il faire cuire la poularde couverte de bardes de lard, dans le consommé du potage, en supprimant toutefois le citron en lames qui couvre d'habitude la surface de la volaille, afin de la maintenir blanche.

#### *Observation.*

Pour faire de bonnes poulardes ou poulets poêlés, le cuisinier devra en garder la cuisson pour s'en servir trois ou quatre fois pour la même opération; elle aura plus d'onction et de goût, car chaque pièce de volaille cuite dedans y déposera une partie de ses sucs nutritifs, et, par ce résultat, les dernières cuites dans la même poêle auront plus de succulence. C'est

ou praticien  
soins que l  
sa réputa

Coupe  
une livre  
bon de Be  
gous cou  
casserole a  
sil en bran  
échadotes  
rier, un p  
girofle, u  
étant à y  
la chair  
trois gr  
et un r  
re-poir pe  
par l'étam  
pour les et  
re-poir.

Coupe  
jambon e  
me casse  
ours de b  
de laurier  
de nigron  
I.



au praticien à tirer parti de son travail, c'est par ces soins que l'on fait des économies et que l'on augmente sa réputation.

MIRE-POIX.

Coupez en gros dés deux livres de ruelle de veau, une livre de lard gras, une de maigre de jambon de Bayonne, quatre carottes et quatre gros oignons coupés aussi en dés; passez le tout dans une casserole avec une livre de beurre d'Isigny, du persil en branches, un maniveau de champignons, deux échalottes émincées, un rien d'ail, une feuille de laurier, un peu de thym et de basilic, deux clous de girofle, un peu de macis et de mignonnette; le tout étant à peine roussi sur un feu doux, vous y joignez la chair de deux citrons épépinés et coupés minces, trois grandes cuillerées de bouillon ou de consommé, et un verre de bon vin blanc; faites mijoter la mire-poix pendant deux heures et la passez avec pression par l'étamine. Servez-vous de cet assaisonnement pour les entrées susceptibles d'être préparées à la mire-poix.

MIRE-POIX A LA LAGUIPIERRE.

Coupez en petits dés douze onces de maigre de jambon et douze onces de lard gras; passez-les dans une casserole sur un feu doux, en y joignant huit onces de beurre fin, un fragment de basilic, de thym, de laurier, de macis, deux clous de girofle, un peu de mignonnette, deux échalottes émincées, un rien

d'ail, la chair de deux citrons épépinés et un maniveau de champignons émincés; remuez la mire-poix avec la cuillère; dès qu'elle commence à vouloir se roussir, vous y joignez un verre de bon vin blanc, et une grande cuillerée de consommé, et la faites mijoter pendant deux heures; puis vous la passez avec pression par l'étamine, afin d'en obtenir la quintessence.

*Observation.*

Cette mire-poix sert pour les entrées de pigeons innocents, les ailerons de dindon, les cuisses de volaille en ballottine, les petits cannetons et autres entrées, et quelquefois aussi pour les poulardes et poulets, suivant les sauces auxquelles on les destine.

Les deux procédés énoncés ci-dessus pour la préparation de la mire-poix ne diffèrent de celle de la poêle que par l'addition des champignons et du vin blanc, qui quelquefois est du champagne, du madère, du malaga ou du sauterne, selon l'emploi auquel nous la destinons.

BLANC.

Emincez une livre de graisse de bœuf et une de parures de bardes de lard; passez-les sur un feu doux dans une casserole, en y joignant quatre onces de beurre fin, un bouquet assaisonné d'une demi-feuille de laurier, un peu de thym, de basilic, de macis, et deux clous de girofle; ajoutez une pincée de mignonnette, un peu de sel, et la chair de deux ci-



trons émincés dont vous avez extrait les pépins. Passez cet assaisonnement sur un fourneau modéré sans le faire roussir, puis vous y joignez de l'eau en quantité suffisante pour en masquer les objets destinés à cuire dedans. Quelques cuisiniers ajoutent un peu de farine dans le blanc: cela est inutile et ne convient point, n'étant pas dans les principes.

BRAISE.

*Observation.*

Nous appelons braiser mettre des bardes de lard dans le fond d'une casserole, par dessus des tranches de ruelle de veau; ensuite on y dépose soit une oie, ou un dindon, un gigot, une pièce de bœuf ou autres choses semblables; puis on ajoute des tranches de veau et des bardes de lard, deux carottes tournées par fragment, six moyens oignons entiers, un bouquet garni d'une feuille de laurier, d'un peu de thym, de basilic, de macis, de mignonnette et d'un rien d'ail; puis un demi-verre de vieille eau-de-vie et de consommé ou bouillon (deux grandes cuillerées); ensuite vous couvrez l'objet à braiser d'un rond de papier fort et beurré.

Voilà le procédé qui constitue la manière de marquer ce que l'on est convenu de nommer *braiser*. Cette opération appartient à la routine, que j'ai encore secouée; et pour me justifier, il suffit d'avoir un peu de bon sens pour s'apercevoir de suite combien il est singulier de vouloir donner de l'onction à une dinde braisée, par exemple, en l'entourant de tranches de veau et de bardes de lard. Cependant il faut

convenir que l'onction du lard et la partie succulente du veau donnent de la nourriture à la pièce braisée ; mais en même temps, on ne peut nier que le veau , cuisant avec la dinde , ne prenne une partie du suc savoureux et nutritif de la dinde : car ces deux chairs , différentes de goût et de succulence , se nourrissent du même assaisonnement. Mais , me dira-t-on , lorsque le veau est cuit, on le retire, puis on laisse l'objet braisé tomber à glace dans son fond. Il est vrai ; mais les tranches de veau en cuisson n'en ont pas moins ravi , je le répète , une partie substantielle et savoureuse de la dinde. Enfin , pour secouer ce vieux procédé routinier , j'avais l'habitude de marquer le même ensemble d'assaisonnement à part, de manière que, le veau étant cuit, je le retirais de la braise et versais sa cuisson sur la pièce entourée de bardes de lard , et placée soit dans une casserole ovale ou ronde et juste pour contenir la dinde ; de manière que celle-ci , par ce simple procédé , conservait tout le suc de son osmazome , et recevait l'essence du veau qui avait déposé sa partie substantielle dans la préparation de la braise.

Il faut ensuite avoir le soin , au moment du service , de passer le fond au tamis de soie , et de le remettre dans la braisière ; la dinde se trouve baignée dans une demi-glace que vous obtenez par quelques moments d'ébullition , et tout est pour le mieux. Voilà le fruit de la pratique et de l'observation.

#### COURT-BOUILLON EN GRAS A LA LAGUIPIERRE.

Après avoir émincé six carottes et six oignons,



vous les mettez dans une moyenne casserole contenant une demi-livre de beurre fin, une petite poignée de persil en branches, deux feuilles de laurier, un peu de thym, de basilic, une gousse d'ail, quelques fragments de macis, quatre clous de girofle, deux pincées de mignonnette; puis vous y joignez trois bouteilles de bon vin rouge de Bourgogne ou de Bordeaux et six grandes cuillerées de consommé; couvrez la casserole, placez-la sur un fourneau ardent, et dès que l'ébullition a lieu, laissez mijoter doucement le court-bouillon sur l'angle du fourneau; une heure après, vous le passez avec pression à l'étamine, et le versez tout bouillant sur le poisson qui sera placé dans la poissonnière. Vous devez observer que l'assaisonnement soit de haut goût, afin de le rendre d'une saveur agréable et d'éviter qu'il soit fade.

*Observation.*

La préparation du court-bouillon ne le constitue pas; ce n'est qu'après y avoir cuit du poisson qu'il mérite le nom de *court-bouillon*. Aussi, dans les grandes maisons, a-t-on bien soin de le conserver chaque fois qu'il sert, car il devient de plus en plus excellent à mesure que de nouveaux poissons y sont cuits. Cependant, il faut observer que celui dans lequel aurait cuit un saumon donnerait le goût de ce poisson à une carpe ou à un brochet, par exemple. La saveur du saumon étant pénétrante, elle se dilate dans la cuisson, et y reste en partie.

Le fameux Laguipierre, pour marquer son court-bouillon, faisait cuire dans la préparation quelques carpes et brochets ordinaires, afin de donner de l'onc-

tion aux premiers poissons qu'il y faisait cuire. Ces dépenses peuvent se faire en servant ensuite ces poissons aux offices avec une sauce aux câpres.

## COURT-BOUILLON EN MAIGRE

Vous procédez selon les détails précités; seulement vous supprimez le consommé, pour le remplacer par du bouillon maigre de poissons et de racines.

## MARINADE CUITE.

Mettez dans une casserole quatre carottes et quatre gros oignons émincés, puis du persil en branches, deux feuilles de laurier, une branche de thym et une de basilic, quatre clous de girofle, une forte pincée de mignonnette et autant de macis, deux gousses d'ail, et une demi-livre de beurre fin; passez cet assaisonnement sur un feu modéré en le remuant avec la cuillère de bois; dès que les racines commencent à roussir, vous y joignez une demi-bouteille de vinaigre ordinaire et dix grandes cuillerées de bouillon ou d'eau bouillante; alors vous y mettez le sel nécessaire, faites mijoter doucement pendant une heure, puis vous passez la marinade dans l'étamine avec forte pression.

Cette marinade sert pour cuire le poisson, et pour mariner à froid des filets de bœuf et de mouton.

## MARINADE CRUE.

Mettez dans un seau de terre six grosses carottes



et six oignons émincés, du persil en branche, deux gousses d'ail, quatre feuilles de laurier, du basilic, du thym, une poignée de sel blanc, une cuillerée à bouche de mignonnette, une de fleur de muscade (macis), quatre bouteilles de vinaigre et huit d'eau. Cet assaisonnement convient pour y déposer le chevreuil, le cerf, le daim, le sanglier, et les filets de bœuf. On peut les y laisser pendant sept et huit jours; si vous n'aviez qu'un jour ou deux pour mariner les objets précités, il faudrait ajouter quatre bouteilles de vinaigre.

ROUX BLANC POUR LE VELOUTÉ.

Mettez dans une moyenne casserole une livre de beurre fin, placez-la sur un feu modéré; dès qu'il est fondu vous y mettez douze onces de farine de première qualité. (Évitez qu'elle soit nouvelle, car alors le roux se relâcherait au travail des sauces.) Après l'avoir bien amalgamée, vous placez le roux sur des cendres chaudes, le couvrez, et tous les quarts d'heure vous le remuez avec la cuillère de bois, afin de le cuire également; il faut observer qu'il doit mijoter sans interruption; une heure après vous vous en servez, ou le déposez dans une petite terrine légèrement beurrée.

ROUX BLOND POUR L'ESPAGNOLE.

Vous le marquez ainsi qu'il est démontré ci-dessus; seulement vous le faites cuir deux heures sur des cendres d'une chaleur douce, afin de le colorer

peu à peu d'un blond un peu foncé, et vous vous en servez de suite, ou le déposez dans une petite terrine que vous couvrez d'un rond de papier beurré.

*Observation.*

Je ne sais pourquoi Jourdan Lecointe, qui était sans doute aussi mauvais médecin que mauvais cuisinier, a trouvé étonnant, ainsi que d'autres plagiaires qui se sont traînés sur ses traces, que l'on fit des roux pour lier les sauces. Tous ces hommes ignorants se sont plu à dénigrer ce précieux procédé en le traitant d'incendiaire et de corrosif. O pitoyables écrivains, que vous êtes impertinents et sots! Comment du beurre frais, et de la plus pure farine, mêlés ensemble, et cuits avec soin sur des cendres d'un feu doux, deviendraient-ils nuisibles à la santé? Il en est des roux à l'égard des grandes et petites sauces, ce qu'il en est de l'encre pour ces écrivains qui veulent, en dépit du bon sens, faire des livres élémentaires sur les arts et métiers sans en avoir de notions certaines; ils ne savent pas que nos roux préparés selon les procédés précités ont un goût de noisette qui plaît au palais le moins exercé; que ce roux, étant mêlé au mouillement des sauces, après les avoir liées, s'en sépare en grande partie par l'ébullition légère que nous donnons au travail des sauces, afin de les dégraisser; que la casserole qui les contient est toujours placée sur l'angle du fourneau, pour que l'écume et le beurre se jettent du côté opposé à l'ébullition; que le beurre que nous en retirons, et qui est celui employé pour la confection du roux, n'a point la moindre altération, et qu'il a la même cou-



leur que lorsqu'il fut mêlé à la farine pour en obtenir le roux.

Maintenant, je le demande à ces faiseurs de livres ridicules, en quoi ce travail du beurre mêlé à la farine peut-il devenir corrosif et incendiaire? Je le répète, si ces vains compilateurs avaient le moindre bon sens, ils sauraient que la clarification des grandes sauces les débarrasse entièrement de toute apparence de roux, mais qu'ils sont essentiellement nécessaires pour lier et constituer les sauces; que, sans le procédé de cuire le roux, la farine mêlée au beurre ne formerait qu'une liaison imparfaite; que par conséquent les sauces, étant mal liées, deviendraient des essences à la réduction, et ne seraient ni veloutées ni succulentes. Mais qu'importe à ces hommes ignorants? Pourvu qu'ils parlent à tort et à travers, pourvu que leurs plats écrits soient publiés, ils se moquent bien d'avilir les arts et métiers. Cependant arrive tôt ou tard le praticien éclairé, qui dévoile la bassesse du charlatanisme, et, vengeur de la science, les fait disparaître de la scène du monde.

PÂTE A FRIRE A LA FRANÇAISE.

Faites tiédir, dans une petite casserole, deux verres d'eau dans laquelle vous ajoutez deux onces de beurre frais et une pointe de sel; puis vous la versez en partie dans une petite terrine contenant huit onces de farine de première qualité, en ayant soin de la mêler doucement avec la cuillère de bois, afin de la lier d'une pâte mollette, déliée et très lisse. Cependant observez qu'elle doit former un cordon et masquer

la cuillère en la levant un peu au-dessus de la terrine. Ajoutez sur la fin tout le beurre qui pourrait se trouver à la surface de l'eau tiède restante. Il est donc essentiel de ne point se presser de mêler la farine pour en former un pâte ferme, et pour être obligé ensuite de l'amollir avec de l'eau : ce travail devient nuisible en cordant la pâte, qui ne produit plus le même effet à la cuisson.

Lorsqu'elle est préparée avec soin, et au moment de vous en servir, vous y amalgamez légèrement un blanc et demi d'œuf fouetté; puis vous trempez dedans les objets au fur et à mesure que vous les mettez dans la friture étant chaude à point.

#### PÂTE A FRIRE A L'ITALIENNE.

Mettez dans une petite terrine huit onces de farine, deux jaunes d'œuf et une cuillerée à ragout d'huile d'Aix, une pointe de sel et de gros poivre, puis l'eau nécessaire, que vous y versez avec soin en remuant le mélange avec la cuillère de bois, pour en former une pâte mollette, déliée et très lisse; puis, au moment du service, vous y mêlez un blanc et demi d'œuf fouetté, et vous en servez de suite.

#### *Observation.*

Cette pâte est également belle à la friture; mais elle reste moins long-temps croustillante après sa cuisson que la pâte préparée par le procédé à la française.



## PÂTE À FRIRE À LA HOLLANDAISE.

Elle se prépare selon les procédés énoncés ci-dessus; seulement, vous y mêlez, en la détremant, un verre de bonne bière pour remplacer une grande partie de l'eau.

## PÂTE À FRIRE POUR LES ENTREMETS.

Vous la préparez de tous points ainsi que nous l'avons démontré pour la pâte à frire à la française; la seule différence est d'y mêler un demi-verre de bon vin blanc, ou bien une cuillerée à bouche de vieille eau-de-vie.

## FRITURE À L'HUILE.

Pour se servir de l'huile pour frire, il faut qu'elle soit nouvelle et de parfaite qualité; le moindre goût désagréable, en la chauffant, se décèle et se communique aussitôt aux objets qu'on y fait frire; du reste, la couleur qu'elle donne est claire et brillante: son emploi n'est donc pas à dédaigner. Elle se brûle moins vite que les autres fritures.

## FRITURE AU BEURRE FONDU.

Pour faire de bonne friture avec ce beurre, il doit être fin et nouvellement fait, et surtout parfaitement épuré de tout laitage. Quand ce beurre est mauvais, il rend immangeables les objets qui y sont frits. Du reste, il donne une belle couleur à la cuisson.

## FRITURE DE SAINDOUX.

Lorsque la panne du porc est nouvelle et fondue avec soin, elle donne une bonne friture, et surtout un jolie couleur dorée aux objets que l'on y fait frire; mais dans le cas contraire, si le saindoux a pris seulement un peu le goût de rance, cette friture devient détestable; on ne doit pas s'en servir.

L'huile, le beurre fondu et le saindoux, lorsqu'ils ne sont pas purs, ont un grand inconvénient: c'est de mousser au feu et de déborder bientôt la poêle à frire, ce qui peut causer des malheurs en brûlant les personnes qui ne s'en méfient pas, et même occasioner des incendies, ainsi que je l'ai vu dans un grand extra que j'ai fait à Villiers-sur-Marne.

## FRITURE DE GRAISSE DE BOEUF.

Cette friture est sans contredit la meilleure, et celle qui conserve le plus long-temps le croustillant aux objets qu'on y fait frire. Pour l'obtenir bonne, il faut dégraisser avec soin le derrière de trois ou quatre grandes marmites dans lesquelles auront cuit des culottes de bœuf; quand on n'a pas l'avantage de pouvoir en agir ainsi, on doit hacher cinq livres de graisse de rognons de bœuf; elle doit être fraîche; puis on la fait fondre à très petit feu en y joignant un verre d'eau; lorsqu'elle est fondue, on la passe avec pression dans une serviette de cuisine, et l'on s'en sert de suite, ou on la dépose dans une terrine neuve, afin qu'elle ne contracte pas de mauvais goût.



*Observation.*

Pour faire de belle friture, il faut la mener sur un feu ardent, et sitôt qu'elle a jeté une fumée vaporeuse, elle est chaude à point; alors on doit la placer sur l'angle du fourneau, et s'en servir de suite sans la laisser s'échauffer davantage, ce qui la brûlerait indubitablement; lorsque la poêle est garnie des objets destinés à y prendre couleur ou à y cuire, on doit la replacer sur le fourneau selon le temps nécessaire; je le répète, pour donner simplement la couleur à des croquettes, tandis que pour y frire des filets à la Horly ou des poissons entiers, elle doit être menée plus doucement, afin que la chair du poisson y cuise parfaitement.

Voilà toute la théorie nécessaire pour faire frire convenablement.





## CHAPITRE VI.

TRAITÉ DES FARCES A QUENELLES DE VOLAILLE, DE GIBIER,  
DE POISSON.

### SOMMAIRE.

Panade ; farce à quenelles de volaille ; idem de faisans ; idem de becasses ; idem de gélinottes ; idem de perdreaux ; idem de lapereaux ; idem de levrauts ; idem de menu gibier ; idem de merlans ; idem de carpes ; idem de brochets ; idem d'anguilles ; idem d'éperlans ; idem de saumons.

### PANADE.

**M**ETTEZ dans une petite casserole gros comme trois œufs de mie de pain à potage du jour, et trois grandes cuillerées à ragoût de consommé ; faites mijoter sur un feu doux pendant quinze minutes, après quoi vous la desséchez en la



remuant avec la cuillère de bois , pour en former une espèce de pâte mollette ; puis vous la déposez sur une assiette en la masquant avec un peu de beurre et l'employant lorsqu'elle est froide.

## FARCE A QUENELLES DE VOLAILLE.

Levez les filets de deux poulets gras bien en chair, retirez-en l'épiderme et les nerfs, faites-les piler bien parfaitement, puis vous les relevez sur une assiette; mettez à côté la moitié de leur volume de tétine de veau cuite dans la marmite, et parée lorsqu'elle est froide; ajoutez la moitié du volume de la tétine de la panade; faites piler d'abord la tétine, ajoutez la panade; faites piler cinq minutes, mettez la chair de volaille et faites piler un quart d'heure; assaisonnez la farce de sel, d'un peu de poivre, de muscade râpée et de quatre jaunes d'œuf; après avoir fait piler de rechef pendant dix minutes, vous y joignez deux grandes cuillerées à ragoût de bonne béchamel froide; la farce étant bien pilée de nouveau, vous la faites passer par le tamis à quenelles et la déposez dans une terrine que vous placez ensuite dans le timbre ou sur de la glace pilée et déposée sur un grand plat de terre. Lorsque la farce est un peu rafraîchie, vous en faites un essai par une petite quenelle que vous mettez dans un peu de bouillon en ébullition, et le retirez du feu en même temps, la quenelle devant se cuire sans bouillir. Cette remarque doit s'observer pour pocher ou cuire les quenelles en général. La petite quenelle étant cuite, vous l'égouttez et la coupez en deux; l'intérieur doit être

lisse, le goût savoureux et moelleux, et l'assaisonnement à point. Si vous trouvez que la quenelle ne soit pas assez délicate, vous devez y amalgamer un peu de béchamel pour arriver à ce point essentiel de l'opération. La chose est bien facile, puisqu'il ne s'agit que d'additionner un peu de béchamel.

*Observation.*

Voilà encore une excellente chose que j'ai sensiblement améliorée, en supprimant le blanc d'œuf fouetté que l'on était dans l'usage d'y mettre, et en le remplaçant par la béchamel, ce qui est bien différent : car le blanc d'œuf ne pouvait donner à la farce à quenelles qu'un boursoufflement à la cuisson, et qui cessait d'avoir cet effet lorsque la quenelle était égouttée, sans pour cela lui donner du moelleux; tandis que l'addition de la sauce béchamel la rend délicate, savoureuse et parfaite. Ceux de mes confrères qui avaient cette vieille manière de faire pourront bientôt s'apercevoir de la différence, ainsi que je l'ai déjà démontré dans mon *Pâtissier royal*.

FARCE A QUENELLES DE FAISANS.

Vous procédez de tous points selon l'analyse précitée, avec la seule différence que vous employez les filets de deux faisans, au lieu de ceux de deux poulets gras.

FARCE A QUENELLES DE BÉCASSES.

Pour la préparation de cette farce, vous levez les filets de cinq bécasses bien en chair, les parez selon



la règle, puis vous procédez ainsi que nous l'avons indiqué pour la farce à quenelles de volaille, en employant la chair de bécasse au lieu de celle de poulet gras.

## FARCE A QUENELLES DE GÉLINOTTES.

Vous levez les filets de quatre gélinottes, les parez comme de coutume, et confectionnez cette farce selon les détails décrits pour la farce à quenelles de volaille, en remplaçant la chair de poulet gras par celle de gélinotte.

## FARCE A QUENELLES DE PERDREAUX ROUGES.

Après avoir levé et paré selon la règle les filets de quatre perdreaux rouges, procédez, pour faire cette farce, en suivant l'analyse que j'ai donnée pour la préparation de celle de volaille, en supprimant bien entendu les chairs de poulet.

## FARCE A QUENELLES DE LAPEREAUX.

Après avoir levé et paré les filets de quatre lapereaux de garenne, vous les employez selon les procédés que nous avons décrits pour confectionner la farce de volaille indiquée en tête de ce chapitre, en remplaçant la chair des poulets gras par celle des lapereaux : voilà toute la différence.

## FARCE A QUENELLES DE LEVRAUTS.

Vous préparez cette farce en suivant de tous points les détails que j'ai donnés pour la préparation de celle de volaille, en employant, bien entendu, les filets de deux levrauts, pour remplacer la chair des poulets gras.

## FARCE A QUENELLES DE MENU GIBIER.

Vous en faites de pluvier, de grives et de mauviettes, en employant l'un de ces gibiers en suffisante quantité pour avoir le même volume de chair que celui que nous donnent les filets de deux poulets en chair que nous avons indiqués pour la farce à quenelles de volaille; le procédé est le même que celui que nous avons indiqué pour la farce de volaille.

## FARCE A QUENELLES DE MERLANS.

Après avoir levé les filets de quatre gros merlans, vous en ôtez la peau, les lavez, les égouttez sur une serviette, puis vous les faites parfaitement piler, après quoi vous relevez la chair sur une assiette, vous y ajoutez la moitié de son volume de bon beurre d'Isigny, et un peu plus que la moitié du volume du beurre, de panade que vous préparez ainsi: faites tremper dans du lait gros comme quatre œufs de mie de pain tendre à potage; lorsqu'elle est bien imbibée, vous l'égouttez, et la pressez ensuite dans une serviette, afin d'en exprimer tout le lait possible.



Maintenant vous commencez par faire piler la mie de pain, puis vous y mêlez le beurre, et les faites piler ensemble pendant dix minutes; ensuite, vous y joignez la chair des merlans, et faites piler de rechef pendant quinze minutes; après quoi vous l'assaisonnez de sel, de poivre, de muscade râpée et de quatre jaunes d'œufs; la farce doit être encore pilée quinze minutes, puis vous y mettez deux grandes cuillères à ragoût de bonne béchamel froide, ensuite vous pilez la farce cinq minutes, et la faites passer par le tamis à quenelles; puis vous la déposez dans une petite terrine que vous placez dans le timbre, ou bien sur de la glace pilée et placée dans un plat de terre; formez une petite quenelle que vous pochez de la manière accoutumée, et la goûtez pour vous assurer de son assaisonnement à point et de sa délicatesse; vous ajoutez un peu de béchamel si elle est nécessaire. Si, au contraire, vous avez mal extrait de la mie de pain tout le lait qu'elle contenait, ce qui peut arriver, et qu'elle soit par trop délicate, vous ajoutez un jaune d'œuf en faisant broyer la farce dans le mortier, ou tout simplement dans la terrine où vous l'avez déposée.

*Observation.*

Quand il s'agira de pocher les quenelles, vous suivrez les procédés que nous avons décrits pour cuire les quenelles de volaille. (Voir le premier article de ce chapitre.)

Lorsque vous voulez que cette farce soit maigre, vous supprimez la béchamel grasse et la remplacez par de la béchamel maigre.

## FARCE A QUENELLES DE CARPES.

Après avoir habillé deux moyennes carpes de Seine, vous en levez les filets, les parez, les lavez; et après les avoir égouttés sur une serviette, vous faites votre farce selon les procédés précités, en remplaçant la chair de merlans par celle de carpe.

## FARCE A QUENELLES DE BROCHET.

Vous habillez deux moyens brochets de Seine, en levez les filets, que vous parez, les lavez, les égouttez; puis vous procédez pour la préparation de cette farce en suivant les détails décrits pour celle de merlans; seulement la chair du brochet y remplace la chair de ce poisson.

## FARCE A QUENELLES D'ANGUILLES.

Après avoir dépouillé trois moyennes anguilles de Seine, vous en levez les filets, les parez, les lavez, les égouttez, et faites votre farce de la manière accoutumée. (Voir la farce de merlans.)

## FARCE A QUENELLES D'ÉPERLANS.

Levez les filets de trente gros éperlans, les parez, les lavez, et les égouttez; puis vous confectionnez votre farce en la marquant selon les procédés analysés pour la farce de merlans. (Voyez cet article en tête de ce chapitre.)



## FARCE A QUENELLES DE SAUMON.

Prenez la chair de la queue du saumon (elle est la partie la moins grosse de ce poisson), une livre et demi suffit; puis vous faites cette farce à quenelles en suivant les procédés que nous avons décrits aux détails de la farce de merlans (voyez cet article); seulement vous supprimez la chair de ce poisson pour la remplacer par celle du saumon.

*Observation.*

Je pourrais encore augmenter ces simples détails sur les farces de poisson par les farces de chair de truite, d'esturgeon, de cabillaud, d'aigrefin, de turbot, de barbue, de filets de sole, de bar, de mullet, d'anguille de mer, de rouget, de plie, de lotte, et généralement de tous les poissons de mer et d'eau douce. Pour les confectionner, mes confrères devront agir, à l'égard de ces farces à quenelles, en suivant de tous points les détails analysés pour la farce à quenelles de merlans; et pour les faire en maigre, il suffira de remplacer la béchamel grasse par de la maigre.

Pour faire ces farces au beurre d'écrevisses, on supprimera la quantité de beurre ordinaire indiquée pour la farce de merlans, et on la remplacera par le même volume de beurre d'écrevisses. Je donnerai la manière de le préparer au traité des petites sauces, auquel il appartient. Pour faire également les farces à l'essence de truffes ou de champignons, on réduit l'une de ces essences dans la béchamel que nous sommes dans l'habitude d'ajouter aux farces. Ces procédés s'em-

pioient également pour les farces de volaille, de gibier et de poisson en gras et en maigre.

Pour la farce de volaille et de gibier, on remplace également la tétine par le même volume de beurre d'écrevisses: la farce doit prendre alors le nom du beurre dont elle reçoit la couleur et le goût.

