




## AVERTISSEMENT.


**C**EUX de mes confrères qui ne liront pas cet ouvrage entièrement perdront en grande partie le fruit de longues méditations ; cependant elles sont le résultat de trente années de pratique et d'expérience ; ceux-là, dis-je , courent grand risque de ne pas bien comprendre des détails sur lesquels j'aurai cru devoir passer rapidement , afin de ne pas tomber dans des répétitions continuelles et aussi fastidieuses pour moi que pour le lecteur zélé à apprendre les choses que je démontre ; mon intention cependant est d'être intelligible , afin d'être compris aisément par mes confrères laborieux qui ont

le désir d'acquérir de la réputation. Or, je décrirai toujours, dans chacun des premiers articles contenus dans chaque chapitre, les détails nécessaires au développement de l'opération; ensuite, j'abrègerai autant que possible les mêmes détails dans la description des articles qui se succéderont. A cet égard, je suivrai la méthode que j'ai adoptée dans les ouvrages que j'ai déjà publiés. J'ai conservé également la même manière de classer, par parties, les sujets qui sont dans la même catégorie, et de diviser chaque partie par chapitres, donnant la description des articles analogiques qui y sont contenus.

La première partie comprend les bouillons, consommés, fumets, en gras et en maigre.

La seconde, les potages français et étrangers, en gras et en maigre.

La troisième, les grosses pièces de poissons de mer et d'eau douce.

La quatrième comprend les grandes et petites sauces, les essences, ragoûts et garnitures en gras et en maigre.

La cinquième les grosses pièces de boucherie, de volaille, de gibier.

Enfin, dans un ouvrage qui suivra de près celui-ci, je publierai les traités des entrées, des entremets potagers et autres, et des rôts en gras et en maigre; alors, j'aurai rempli la plus difficile et la plus laborieuse tâche que jamais homme de bouche ait osé entreprendre. Cette honorable ambition aura occupé toute ma vie, et cette consolante pensée m'élève au-dessus de mes détracteurs, jaloux de ces grands travaux.

J'ai ajout  
marques et  
faire en de  
colier. Par  
aisément les  
sains à sur  
repondra  
l'urite dou  
importante  
sement rapi

J'ai enco  
sommaire d  
d'en rendre  
ment que l  
occuper ses  
finité de  
struire s  
préparer  
qui lui ai  
de ses cour  
sa table d'  
teuses; elle  
jour où elle  
douce satisf  
deviendront  
après tout,  
ture d'un r  
tient à la es  
sentiel en to  
dis à emplo  
moindres de  
que l'on con



J'ai ajouté de nouvelles tables ; contenant les remarques et observations que j'ai été susceptible de faire en décrivant l'analyse de chaque partie en particulier. Par ce moyen , mes confrères trouveront plus aisément les détails des choses essentiellement nécessaires à savoir, pour mieux comprendre les préceptes répandus dans cet ouvrage, qui est entièrement neuf. J'invite donc les jeunes praticiens à profiter de cette importante observation : ils en recevront un accroissement rapide de réputation.

J'ai encore ajouté , en tête de chaque chapitre , le sommaire des articles qui s'y trouvent analysés , afin d'en rendre la recherche plus facile. Je veux également que la ménagère trouve dans mon livre de quoi occuper ses loisirs : sa lecture lui découvrira une infinité de choses faciles à exécuter ; elle pourra instruire sa cuisinière sur ses goûts sensuels ; elle pourra préparer de ses propres mains des mets succulents , qui lui attireront les plus douces louanges de la part de ses convives. Par ce résultat , elle pourra enrichir sa table d'une infinité de choses variées et peu coûteuses ; elle pourra diriger elle-même son dîner le jour où elle recevra sa famille et ses amis. Quelle douce satisfaction pour elle ! Et tant de jouissances deviendront le fruit de la lecture d'un livre qui , après tout , sera plus nécessaire pour elle que la lecture d'un roman ; et si ma manière de décrire appartient à la cuisine des maisons opulentes , le point essentiel en toutes choses , c'est de connaître les procédés à employer pour bien les exécuter dans leurs moindres détails ; la simplicité est toujours facile, dès que l'on connaît les vrais moyens d'agir. Mais , me

dira-t-on, les dépenses d'une grande maison sont énormes. Erreur vulgaire, c'est parmi les praticiens que se trouve une sage économie, car nous savons tirer parti de toutes choses avec avantage; d'ailleurs les dépenses du ménage des grands, ainsi que celles du modeste bourgeois, doivent avant tout se régler d'après les revenus des *Amphitryons*: c'est donc à la ménagère à régler les dépenses qu'elle veut faire pour la confection de ses diners d'invitation. Si, par exemple, au lieu de donner pour rôti une dinde grasse au cresson, elle donne une dinde aux truffes, à coup sûr elle aura dépensé vingt-cinq ou trente francs de plus. Il est donc évident que les dépenses sont en général relatives aux choses que nous voulons servir; mais la manière de les préparer reste la même. Nos moyens pécuniaires doivent seuls décider du choix que nous faisons de nos aliments; ensuite, il est des jours de fête dans les familles où la gastronomie doit avoir son tour; alors des mets plus recherchés doivent couvrir la table de nos festins. Je le répète, la lecture de mon livre rendra d'importants services à toutes les fortunes et à toutes les personnes qui aiment par goût à s'occuper de la préparation de leur cuisine, première nécessité de la vie privée et sociale.

Mon livre n'est donc point écrit que pour les grandes maisons. Je veux, au contraire, qu'il devienne d'une utilité générale. C'est une étrange erreur pour les personnes qui n'ont pas le moyen de tenir un certain courant de maison, de vouloir faire servir sur leurs tables des entrées et des entremets mal préparés et mal servis, parce que la personne chargée de

leur confec  
encore n'a  
done avec  
quitter ce  
geuses à la  
quette de  
le ridicule de  
pour cela arr  
faire bonne  
Je voudra  
toyen put  
facile, qu'on  
comme nous  
bonne chère  
posera don  
de huit, e  
ront plus  
servir su  
rait offrir  
les rues de  
de la table  
service de c  
Je voudra  
potage, qui  
mais bien ne  
cines et d'he  
perlé, de ra  
l'on servit le  
colentes rari  
encore de l'A  
mais, à sa pl  
ché à la



leur confection n'a pas le temps, et plus souvent encore n'a pas le talent de les préparer. Je dirai donc avec ma franchise accoutumée : pourquoi ne pas quitter cette manière de couvrir les tables bourgeoises à l'imitation de celles des grands. Cette coquetterie de table ne sert qu'à mieux faire voir tout le ridicule de cette manie, qui coûte beaucoup, sans pour cela arriver aux résultats que l'on se propose pour faire bonne chère, et pour la faire faire à ses amis.

Je voudrais que, dans notre belle France, tout citoyen pût manger des mets succulents ; et cela est facile, quand on est servi à souhait par la Providence, comme nous le sommes ; car tout ce qui constitue la bonne chère se trouve là sous notre main. Je proposerai donc de servir désormais quatre mets au lieu de huit, et de les servir l'un après l'autre, ils en seront plus chauds et meilleurs. On devrait seulement servir sur la table le peu de dessert que l'on pourrait offrir, et y mêler des vases de fleurs, dont les rues de Paris abondent en toute saison ; le milieu de la table serait réservé pour y poser tour à tour le service de cuisine.

Je voudrais donc qu'il fût servi d'abord un bon potage, qui ne rût pas toujours la soupe au pain, mais bien nos purées de plantes légumineuses, de racines et d'herbages garnis de pâte, de gruau, d'orge perlé, de riz, de sagou, et de tapioca ; ensuite, que l'on servît le bouilli, mais toujours garni autour d'excellentes racines glacées ; et, ce qui serait plus digne encore de l'Amphitryon, de ne point servir le bouilli, mais, à sa place, un beau filet de bœuf, soit piqué et glacé à la broche, ou braisé, et surtout garni de

quelques bons légumes ou racines glacés , ou bien avec du riz ou du macaroni , ainsi que nous l'avons démontré dans les chapitres suivants ; puis un bon jus de bœuf à part dans une saucière.

Après cette première grosse pièce , je voudrais que l'on en servît une seconde de poisson , soit cuit à l'eau de sel , ou au court bouillon , ou au gratin , ou bien en matelotte , ce qui est assez du goût de tout le monde ; ensuite un plat de rôti de volaille , un entremets de légumes , deux de douceur , dont un de pâtisserie , une salade et du dessert. Voilà de quoi dîner pour quinze personnes , et de quoi bien dîner.

Mais , me dira-t-on , vous voulez faire faire bonne chère. — Oui , sans doute. — Mais ne voyez-vous pas que votre filet de bœuf , votre poisson , votre rôti de volaille et vos entremets , coûteront bien davantage à l'Amphitryon bourgeois qu'il ne dépense ordinairement pour servir sur sa table le bouilli et quatre entrées. — Point du tout , les dépenses seront les mêmes ; mais , je le répète , il vaut mieux bien recevoir ses amis deux fois par an , que quatre , et les traiter mal ; ils en seront plus reconnaissants ; et d'ailleurs , agissant de même à votre égard , vous éprouverez le même plaisir en allant dîner chez eux. Vous sauriez désormais que ces invitations seront pour eux et pour vous des jours de fête , dont vous conserverez , convives et Amphitryons , d'aimables souvenirs. Que quelque bon bourgeois de Paris essaie de ce nouveau mode de traiter , et bientôt cet usage aura toute son influence sur les estomacs parisiens , et sur le reste de cette belle France , dont les bonnes productions gastronomiques sont tant enviées des étrangers.

OBSERVATI  
ET LES  
LES AN

En me l  
roulu me re  
vais effets de  
trop souven  
nous jette l

Dès que r  
avec quelq  
nous livrer  
marcheron

donc vous  
effets que  
j'ai vu  
modérati

vertus que  
es et assai

En voit  
yer de préh  
excite l'app

La musc  
aromatique  
goût agré

Le girofl  
tre et la m

un usage de  
Le macis  
muscade, a



OBSERVATIONS ET REMARQUES SUR LES ÉPICERIES  
ET LES PLANTES AROMATIQUES QUI COMPOSENT  
LES ASSAISONNEMENTS DE LA CUISINE MODERNE.

En me livrant exclusivement à la cuisine, j'ai voulu me rendre un compte exact des bons et mauvais effets des aromates et épiceries, dont on abuse trop souvent, et cela par suite de l'ignorance où nous jette la routine.

Dès que nous voulons professer les arts et métiers avec quelque distinction, nous devons sans relâche nous livrer à l'étude de la science, et bientôt nous marcherons à grands pas vers la perfection; j'ai donc voulu me rendre compte des bons et mauvais effets que doivent produire les épiceries et aromates: j'ai vu qu'en les employant avec discernement et modération, ils étaient nécessaires, tant par leurs vertus que pour obtenir de la variété dans nos sauces et assaisonnements.

En voici quelques notions. Nous devons employer de préférence le poivre blanc au poivre noir: il excite l'appétit et fortifie l'estomac.

La muscade est cordiale et stomachique; son goût aromatique contribue sensiblement à donner un goût agréable à nos assaisonnements.

Le girofle fortifie l'estomac; mais, ainsi que le poivre et la muscade, il échauffe lorsque l'on en fait un usage déréglé.

Le macis, étant le réseau qui enveloppe la noix-muscade, a à peu près les mêmes propriétés que cette

dernière, et nous l'employons également avec succès dans nos assaisonnements.

Le gingembre, la coriande et la cannelle étaient fréquemment employés dans l'ancienne cuisine, tandis que nous ne nous en servons que très rarement dans la moderne, ou pour mieux dire pas du tout.

Les quatre épices sont également peu usitées aujourd'hui, si ce n'est dans l'assaisonnement des viandes, comme galantines et pâtés froids.

Si de l'épicerie nous passons en revue les plantes aromatiques, nous voyons que le thym, le basilic et la sarriette excitent l'appétit, fortifient l'estomac et les nerfs, soulagent les poumons et aident à la digestion.

Les feuilles de laurier (arbrisseau) sont également d'un grand usage en cuisine; elles contiennent une huile aromatique propre à fortifier les estomacs faibles.

Il est facile de s'apercevoir, d'après les détails que je viens de donner, qu'en employant les aromates et épiceries avec discernement et en petite quantité, nous pouvons en tirer un parti avantageux, tant pour le goût que pour la variété de nos assaisonnements, sans pour cela nuire à la santé.

Si nous voulons nous rendre compte des vertus des fines herbes, nous voyons que le persil est apéritif, que le cerfeuil provoque également l'appétit, et qu'il purifie le sang; que l'estragon est apéritif, sudorifique et stomachique.

L'ail, l'échalotte et l'oignon sont également employés avec succès, et ont à peu près les mêmes ver-

tes; ces pla-  
riques.

Je le rép-  
cuisinier, e-  
tation. Je

et selon le g-  
bien: l'analy-  
ne surait ré-

seule raison  
particulier.

l'aigre-doux  
choses d'un

ment assais-  
ment que le

dant, on n-  
ciens pour

qu'ils conti-  
sont gên-

premier  
faire, et d-

rions, afin

Je ne ter-  
que le sel es-

ments; les a-  
temps immé-

utile que le s-  
la transpira-

des substance-  
goût fade et

agréables au-  
C'est l'ass-

lance; il es-



tus; ces plantes sont apéritives, pectorales et sudorifiques.

Je le répète, le discernement fait la science du cuisinier, et les soins assurent la durée de sa réputation. Je sais qu'il est difficile d'assaisonner à point, et selon le goût de tout le monde, en y réfléchissant bien; l'analyse peut beaucoup sans doute, mais elle ne saurait réussir à contenter tous les goûts, par la seule raison que chaque homme a le sien qui lui est particulier. Celui qui aime l'acide n'aimera point l'aigre-doux; ceux qui aiment l'amer dédaignent les choses d'un assaisonnement doux; les mets légèrement assaisonnés ne sauraient plaire à ceux qui n'aiment que les choses relevées et de haut goût; cependant, on ne saurait disconvenir qu'il y a des praticiens parmi nous dont la science préside à tout ce qu'ils confectionnent, et dont le goût et le palais sont généralement goûtés des gastronomes. Mais le premier talent que nous devons avoir, c'est de bien faire, et de faire au goût du seigneur que nous servons, afin de lui conserver ses habitudes et sa santé.

Je ne terminerai pas cette analyse sans rappeler que le sel est le plus précieux de tous les assaisonnements; les nations des deux mondes en font usage de temps immémorial. Pline a dit que rien n'était plus utile que le soleil et le sel: il excite l'appétit, favorise la transpiration et la digestion; il corrige l'accessence des substances animales et végétales, et en relève le goût fade et insipide, en les rendant savoureuses et agréables au palais.

C'est l'assaisonnement indispensable et par excellence; il est généralement employé comme le pro-

cédé le plus utile à la préparation et à la conservation des aliments tirés du règne animal. Le bon cuisinier l'emploie avec art, le médiocre l'emploie sans goût, et reste dans la médiocrité, en salant trop ou trop peu.

REMARQUES ET OBSERVATIONS SUR LE CONTENU  
DE CET OUVRAGE.

C'est dans un vieux *Dictionnaire des aliments*, publié en 1709, par M. Lémery, docteur régent en la faculté de médecine de Paris, c'est dans cet ouvrage, dis-je, que j'ai trouvé l'étude approfondie des vertus bienfaisantes de nos substances alimentaires, et je m'en suis servi depuis bien des années dans mon travail, en m'en trouvant toujours bien. Ainsi, mes observations alimentaires, relativement aux bons et mauvais effets qu'elles produisent sur la santé, me furent inspirées par l'expérience et par l'étude assidue du traité de M. Lémery, et d'un nouvel ouvrage publié en 1830, ayant pour titre : *Dictionnaire des substances alimentaires*, par M. A. F. Aulagnier, membre de l'Académie de médecine et de la Légion-d'Honneur.

Cette nouvelle production est lumineuse, intéressante, et porte le cachet de l'homme de mérite : aussi ce livre est-il bien supérieur au *Dictionnaire des aliments*, publié en 1826, par C. G.

J'ai pensé que je devais, dans l'intérêt de la science, rajeunir quelques vieilles recettes du praticien Vincent-la-Chapelle, et d'un ouvrage intitulé *Les sou-*

pers de la co  
dignes de m  
paru depuis  
pour la pl  
Maintena  
d'avoir opor  
pages de notes  
neur que d'av  
des dissertati  
analyse de me  
de l'amour de  
gues méditat  
dans cette ei  
d'imagination  
jeunes prati  
combien il  
rance pou  
travail aus  
(bientôt dix  
suis satisfait  
cette nouvel  
c'est un nouv  
la gastronom  
grandes célè  
sans effort à  
souhait en  
temps, ma r  
le nombre de  
res. Ainsi, e  
ressources pour  
tels de la sc  
abrége la des  
I.



*pers de la cour*. Ces deux ouvrages m'ont paru seuls dignes de mon attention, parmi tous ceux qui ont paru depuis le dix-septième siècle, et qui ne sont, pour la plupart, que du réchauffé.

Maintenant, mes confrères ne m'accuseront pas d'avoir ajouté à la description de ma cuisine des pages de notes superflues : ce serait une étrange erreur que d'avoir de semblables pensées. Si j'ai ajouté des dissertations alimentaires et culinaires dans l'analyse de mes ouvrages, j'ai suivi les inspirations de l'amour de la science, elles sont le fruit de longues méditations, de pratique et d'expérience. Si, dans cette circonstance, je me suis servi d'un peu d'imagination, mes confrères à réputation, et les jeunes praticiens qui ont du bon sens, comprendront combien il m'aura fallu de courage et de persévérance pour suivre sans relâche, depuis vingt ans, un travail aussi aride que la description d'un tel ouvrage (bientôt dix volumes seront publiés). Cependant, je suis satisfait de mes travaux culinaires. En suivant cette nouvelle manière de décrire la cuisine française, c'est un nouvel hommage rendu à la mère-patrie de la gastronomie, à la science alimentaire, et aux grandes célébrités culinaires. Ainsi donc, j'ai cédé sans effort à mon imagination. Elle m'a servi à souhait en embellissant ma profession ; mais en même temps, ma raison m'inspira de réduire de beaucoup le nombre des articles que j'ai décrits dans mes livres. Ainsi, d'un côté, si j'ai ajouté des notes intéressantes pour donner quelque charme à tous ces détails de la science, en revanche j'ai de beaucoup abrégé la description d'une infinité d'articles qui au-

raient de beaucoup augmenté la longueur de mes chapitres. Je le répète, ici il y a compensation. En obtenant ce résultat, c'est avoir rempli ma tâche selon l'esprit d'analyse du dix-neuvième siècle. Pour convaincre mes confrères de ces faits, je donnerai à la fin de ce volume une table particulière de mes observations culinaires, alimentaires et gastronomiques. Celui qui les lira avec attention s'apercevra aisément si j'ai rempli dignement le but que je me suis proposé, de reculer les limites de l'art, en lui donnant un accroissement notable dans toutes ses parties.

Enfin, cet ouvrage, entièrement neuf, comprend plus de deux cent cinquante potages gras, et le même nombre de potages maigres et de poisson, plus de cent cinquante sauces grasses et maigres, plus de cent cinquante ragoûts gras et maigres, plus de cinquante garnitures, plus de cinquante purées, plus de vingt-cinq essences, plus de cinq cents grosses pièces de poisson, et un nombre considérable de grosses pièces de boucherie, de volaille, de gibier, de grosses pièces de jambon, et autres de porc frais.

