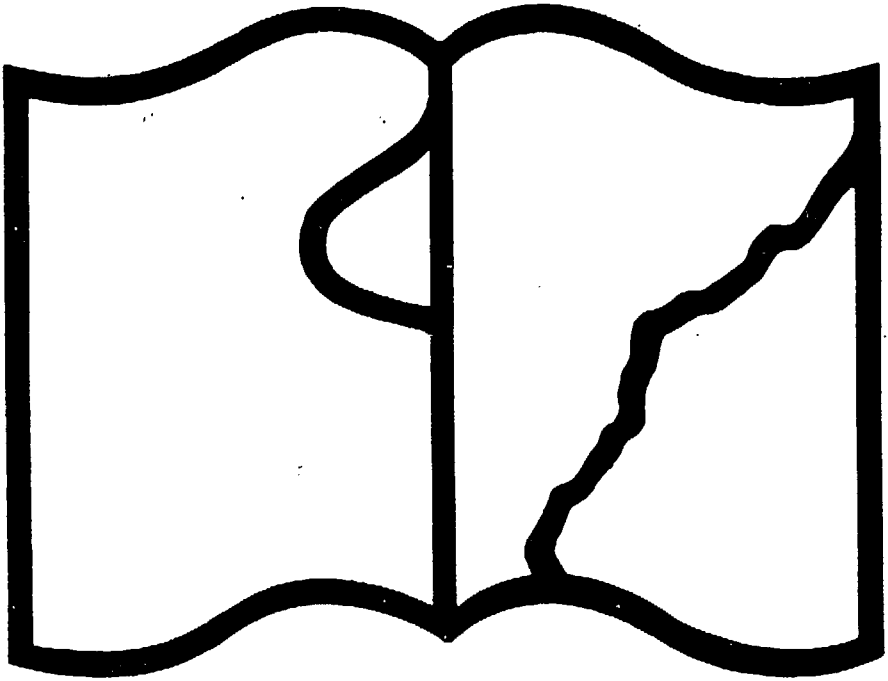
LA CUISINE
DE SANTÉ.



Texte détérioré – Reliure défectueuse
NF Z 43-120-11

Conforme à l'original

Ouvrages du même Auteur.

La Pâtiſſerie de Santé, ou moyens ſûrs & faciles d'exécuter ſans aucun maître tous les genres de pâtiſſeries les plus eſtimées en France & en Italie; ouvrage deſtiné à l'inſtruction des gens de l'art, à l'agrément des ſeigneurs, des curés de campagne, & à la conſervation de la ſanté, in-12, 2 vol. avec une planche; brochés, 5 liv.; reliés, 6 liv.

La Santé de Mars, ou moyens de conſerver la ſanté des ſoldats, en tems de paix, d'en fortifier la vigueur en tems de guerre, d'aſſurer la ſalubrité des hôpitaux militaires, &c., vol. in-12 de plus de 600 pages, avec une planche; prix, 3 liv. broché; 3 liv. 12 ſols relié.

LA CUISINE DE SANTÉ,

OU moyens faciles & économiques de préparer toutes nos Productions Alimentaires de la maniere la plus délicate & la plus ſalutaire, d'après les nouvelles découvertes de la Cuiſine Françoiſe & Italienne.

PAR M. JOURDAN LE COINTE, Docteur en Médecine; revue par un Praticien de Montpellier.

OUVRAGE deſtiné à l'inſtruction des Gens de l'Art, à l'amuſement des Amateurs, & particuliérement à la conſervation de la Santé.

TOME PREMIER.

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE

A PARIS,
CHEZ BRIAND, Libraire, rue Pavée Saint-André-des-Arts, n°. 22.

1790.

OBSERVATIONS
ALIMENTAIRES.

PARMI le nombre des cauſes multipliées qui concourent à détruire la ſanté des hommes, la plus générale, & la plus fertile à engendrer toutes les maladies humaines, c'eſt la mauvaiſe qualité de nos alimens, occaſionnée par la méthode pernicieuſe de les préparer ; & c'eſt pourtant la ſeule à laquelle on n'a point encore cherché à remédier.

Un Ébéniſte met plus de ſoin à faire ſa colle au bain-marie ; que nous n'en mettons à préparer les alimens deſtinés à conſerver nos jours ; & par une inconſéquence meurtriere à l'eſpece humaine, on n'a pu ſe réſoudre encore à faire pour ſa ſanté,

ce que nous faiſons tous les jours pour une table ou une tabatiere. On diroit, à nous voir, que l'exiſtence ne nous ſemble qu'une chimere, qui mérite moins d'attentions qu'une chiffoniere.

Toutes les obſervations alimentaires de nos habiles Médecins, ſe ſont réunies à indiquer le régime le plus convenable à prévenir une maladie qui nous menace, ou le plus propre à détruire les cauſes morbifiques qu'entrainet la bonne chere & l'abus de la table, ou des accidens journaliers: tous ont généralement blâmé l'uſage des alimens préparés d'une maniere dangereuſe, mais aucun n'a encore recherché ni tenté des expériences ſuivies ſur cette partie importante à notre conſervation; aucun n'a eu ſans doute aſſez de loiſirs pour en ſacrifier quelques-uns à faire une exacte analyſe de nos productions uſuelles,

& calculer ſuivant les principes d'une phyſique ſage & judicieuſe, les préparations les plus analogues à la ſanté humaine, relativement à la différence des âges, du ſexe, du tempérament, des climats, des ſaiſons, &c. &c. &c.

Quoique cette étude ſoit peu piquante à décrire, ſon importance & ſon utilité m'ont paru mériter l'attention la plus ſérieuſe des obſervateurs, & je me ſuis trouvé naturellement entraîné à les ſuivre, par des circonſtances heureuſes dont j'ai recueilli beaucoup de ſanté & d'agrément. Né d'une complexion délicate, que des études forcées avoient encore plus affaiblie, je me ſuis vu à trente-deux ans accablé d'une langueur cruelle, qui ne me laiſſoit eſpérer qu'une courte carriere : mon eſtomac ne digéroit plus aucune eſpece d'alimens compoſés ou travaillés par nos meilleurs Cuiſiniers. J'étais ſi ennuyé d'une

existence souffrante, que pour dissiper ma tristesse, mécontent de ce que mes alimens n'étoient pas préparés à ma fantaisie, j'essayai de les préparer moi-même, sous un bon Cuisinier qui dirigea mes premiers essais.

Lorsque j'eus acquis quelques connoissances dans l'art de la cuisine moderne, je tentai de nouvelles expériences, en retranchant d'un ragoût ce qui me paroissoit nuisible à ma santé, & y ajoutant ce que je savois être plus favorable; & toutes les fois que j'obtenois des résultats heureux, j'en écrivois sur le champ les procédés, afin de m'y conformer par la suite.

Après quinze ou seize ans d'expériences & d'analyses sur nos préparations alimentaires dans tous les genres, je me suis trouvé avoir recueilli une immensité d'observations sur cette matiere importante à notre conserva-

tion ; & ce qui me flatta plus encore, c'eſt qu'en ſuivant journellement les procédés que j'avois corrigés ou changés, j'ai acquis une ſanté plus forte, mes nerfs ont eu plus de vigueur, & mon eſtomac digéroit parfaitement les mêmes mêts auxquels il ſe refuſoit autrefois ; enfin, je jouis de la certitude d'avoir rétabli ma conſtitution, prolongé mon exiſtence, en jouiſſant chaque jour avec une ſage modération, de tous les délices d'une table ſaine, reſtaurante & délicate.

Comme l'heureux ſuccès de mes expériences alimentaires, étoit fondé ſur les principes de la phyſique humaine, & de l'art de prolonger la ſanté ou d'en guérir les cauſes deſtructives, j'ai cru qu'il était du devoir d'un praticien qui s'eſt attaché à cette partie, de mettre au jour un précis des obſervations les plus ſûres que j'avais recueillies ſur cet objet. J'ai

donc fait un extrait ſuccinct, mais complet, ſur toutes les préparations de la cuiſine moderne ; avec la manière d'en prévenir les abus, d'en corriger les influences, & d'en augmenter la délicateſſe & la ſalubrité.

C'eſt un ſujet neuf, qu'aucun amateur n'a encore traité dans ce ſiècle. Vivement pénétré de ſon étendue, encouragé par ſon immenſe fécondité, j'ai oſé l'entreprendre ſans conſulter mes forces. Quoique mes expériences fructueuſes ſur cette partie, m'aient donné les réſultats les plus ſatisfaiſans, je n'eus peut-être jamais oſé les écrire : ce ſont leurs ſuccès évidens qui m'ont décidé, par reconnaiſſance, à les produire au jour, dans l'eſpoir que le vif intérêt que leur utilité m'inſpire, trouvera quelqu'indulgence chez mes Lecteurs ; & engagera peut-être un Médecin plus éclairé que moi, à ſuivre & à rectifier

De toutes les connaiſſances néceſſaires à l'humanité ſouffrante, la plus agréable, la plus importante à la conſervation des hommes & à la perpétuité de toutes les jouiſſances de la nature, c'eſt la parfaite connaiſſance des alimens deſtinés à former notre conſtitution, à fortifier tous nos membres, à ranimer ces organes deſtinés à la perfection des ſens, & à être les médiateurs des talens, de l'eſprit, du génie, &c. &c. &c. C'eſt du ſuc exprimé de nos fluides alimentaires, qu'eſt formé le tiſſu de notre frêle machine; c'eſt au chyle qui en provient, que notre ſang, nos chairs, nos nerfs, nos organes & tous nos ſens doivent leur exiſtence & leur ſenſibilité. Nos alimens ſont-ils ſains, reſtaurans, faciles à digérer, le corps qui les reçoit, croît, embellit & multiplie toutes ſes forces, ſes ſentimens, ſes plaiſirs; ſont-ils mal prépa-

rés, indigeſtes, mal-ſains, le corps ſéche, languit, s'épuiſe dès ſon printems, & perd chaque jour ſa force, ſes facultés; & toutes les jouiſſances agréables, ſous le poids accablant d'une ſenſibilité douloureuſe, & le déſeſpoir continuel d'une exiſtence mourante.

Combien de fois n'ai-je pas gémi, en voyant tous les abus intolérables dont nous ſommes tous les jours eſclaves! Un des plus révoltans, c'eſt de voir le plus pauvre payſan du Royaume, choiſir avec un ſoin extrême, le foin, le grain & les pâturages deſtinés à la nourriture de ſes beſtiaux, veiller & ſoigner attentivement leur préparation; ſi leur bœuf eſt malade, courir à dix lieues à la ronde, ſe procurer à grands frais l'avis d'un Maréchal-Expert, & payer ſouvent très-cher le remede néceſſaire au rétabliſſement d'un ſeul animal....

tandis que ce même payſan refuſe à ſon propre corps un pain & une boiſſon ſalutaires à la conſervation de ſa ſanté, pour avoir ſouvent des objets de luxe ou de pure frivolité.

Combien de gens riches ſacrifient tous les ans des ſommes conſidérables pour l'entretien de leurs chevaux, tandis qu'ils ne font aucune attention aux dangereuſes influences de cette foule d'alimens qu'on préſente ſi pompeuſement ſur leurs tables. C'eſt alors qu'Hecquet auroit bien raiſon de s'écrier encore, en voyant les cuiſines de ces opulens: *Viens, mon ami, que je t'embraſſe; c'eſt à ton art que je dois mes talens & mes richeſſes; ſans toi & tes pareils, je ne ſerois rien.* Auſſi étoit-il ſobre. Il ne mangeoit que de deux ou trois plats à chaque repas; & lorſqu'on lui reprochoit un ordinaire ſi peu analogue à ſa grande fortune, il répondoit: *Quand je vois cinquante*

plats ſur la table d'un riche, je crois voir ſous l'un la goutte, ſous un autre la pierre, ſous celui-ci la paralyſie, & ſous celui-là l'éthiſie. Et dans le vrai, il avoit bien raiſon; car c'eſt du mélange des alimens, & de leurs préparations nuiſibles & dangereuſes, que réſultent tous ces engorgemens intérieurs, foyers inviſibles, qui engendrent preſque toutes nos maladies.

N'eſt-ce pas une inconſéquence bien dangereuſe, d'abandonner à des gens qui n'ont ſouvent ni principes, ni vrais talens, les ſoins les plus précieux de notre exiſtence, & cela, ſans autre examen que de goûter ſi leurs mets ont un goût agréable, ſans s'informer ſeulement ſi ce qu'ils y emploient n'eſt pas capable de les rendre malfaiſans? Faut-il donc renoncer aux jouiſſances délicieuſes de la nature, parce que l'art d'un cuiſinier les a transformées en poiſons?... Non,

ſans doute. Suivons pas à pas la nature, n'altérons pas les qualités douces & reſtaurantes qu'elle prodigue à nos alimens, donnons la préférence à ceux que l'expérience & l'uſage nous ont démontrés les plus favorables à notre ſanté, ne les ſoumettons qu'à des préparations ſimples & bienfaiſantes, & nous en obtiendrons ces ſucs ſalutaires & reſtaurans, qui réuniſſent aux délices d'une ſage ſenſualité, le charme & la certitude, plus précieux encore, de voir fortifier & prolonger notre exiſtence. Choiſiſſons donc nos alimens avec une judicieuſe délicateſſe, préférons en la qualité à la quantité, ne les ſurchargeons pas de mélanges inutiles, & j'oſe aſſurer qu'en ne paſſant pas la borne des forces digeſtives que poſſede chaque individu, nous jouirions d'une heureuſe & longue vieilleſſe, ſemée de toutes les jouiſſances délicieuſes de la nature.

La bonne chere ne conſiſte pas à avoir ſur ſa table cinquante plats ſimétriquement arrangés, qui flattent les yeux & le palais, tandis que leur préparation eſt nuiſible & dangereuſe, mais à ſe procurer tous les jours quelques mêts délicieux, dont la préparation combinée ſur les principes de la ſanté humaine, agréables au goût, reſtaurans au corps, ſoient capables de nous procurer à la fois un chyle pur & bienfaiſant, & tous les charmes d'une ſenſualité agréable. Le plaiſir en eſt d'autant plus piquant, qu'en ne le prodiguant pas à l'excès, on peut le varier à l'infini tous les jours, & en prévenir la triſte ſatiété.

Le grand nombre de mêts ſur nos tables, y eſt un véritable poiſon, dont les apprêts pernicieux, & les mélanges incompatibles, allument au fond de nos entrailles une guerre inteſtine, qui conſume nos jours, &

les accable d'infirmités au printems de la vie.

Il eſt véritablement impoſſible de bien ſavourer ni digérer parfaitement trente mêts différens, parce que les forces de l'eſtomac ne peuvent pas y ſuffire. Voilà cependant ce qu'on fait chaque jour toutes dans les maiſons opulentes. On eſt ſouvent trois heures à table, & on mange par habitude, ſans appétit, ſans goût, ſans plaiſir, un multitude d'alimens, parce que les houpes nerveuſes du palais & de l'eſtomac, encore empâtées des alimens mal digérés de la veille, n'ont plus la force d'en ſavourer de nouveaux; émouſſées & noyées dans une ſaburre bourbeuſe de crudités indigeſtes, elles ont perdu toute leur ſenſibilité, & altéré la qualité des ſucs gaſtriques deſtinés à diſſoudre tous nos alimens. Auſſi eſt-on tout le jour accablé de peſanteur, d'inſomnie;

la nuit eſt inquiette, l'eſtomac douloureux ; & quand on ſort du lit, on a la langue & les dents couvertes d'une pâte blanche & gluante, qui annonce toutes les corruptions intérieures de l'eſtomac.

Les deux vices les plus formidables de preſque toutes les productions de la cuiſine moderne, c'eſt de nous offrir, ou des alimens trop *viſqueux*, dont la tenacité gluante s'amalgame difficilement avec nos humeurs, & produit une foule d'engorgemens nuiſibles ; ou des mets trop *épicés*, dont l'âcreté corroſive, ſeche brûle & calcine nos fibres, notre eſtomac, nos entrailles, & répand dans le ſang cette inflammation dévorante qui conſume en peu de tems les tempéramens les plus vigoureux.

J'ai tâché de prévenir des abus auſſi dangereux, en modifiant les aromates dans des bornes plus ſages : j'ai re-

cherché les préparations les plus ſaines, & en même tems les plus délicates ; & comme la ſanté eſt le bien le plus précieux, & le premier but de mon Ouvrage, je n'ai mis en uſage que des productions que l'expérience m'a prouvé généralement ſalutaires

Faut-il donc ſe réſoudre, comme le Vénitien Cornaro, à vivre d'une diette auſtere, pour ſe bien porter ?... Non, ſans doute : car en Italie, on mange beaucoup de mêts, & on les varie ſous mille formes encore plus multipliées qu'en France, & l'on s'y porte peut-être mieux : la raiſon en eſt ſimple. Les préparations italiennes ſont plus ſaines, plus analogues à notre conſtitution, & plus propres à ſatisfaire notre ſenſualité.

C'eſt ſur-tout dans la compoſition des ſauſſes françoiſes, qu'on reconnoît combien notre cuiſine eſt

ſtérile & malfaiſante. Tous ces roux ; ces coulis, ces ſauſſes gluantes, ſont des colles empoiſonnées d'aromates, qui empâtent l'eſtomac, & l'empêchent de digérer ſes alimens. Delà, toutes les obſtructions, rhumatiſmes, paralyſies & autres engorgemens intérieurs dont preſque tous les gourmands ſont journellement les victimes. On le ſent ; mais on ne veut pas ſe perſuader que ces *ſauſſes* piquantes, ces *aromates* violens, ces *graiſſes* & *farines* gluantes, ces *coulis* & *roux* calcinés par une torréfaction preſqu'égale au café brûlé, donne à nos alimens une âcreté corroſive qui, bien loin de nourrir le corps, lui communique un embrâſement ſouvent incurable, auquel les plus puiſſans ſecours de la Médecine ſont incapables de remédier.

Voilà le ſort inévitable de toutes les perſonnes qui ſe livrent aux ſenſualités de la cuiſine moderne, telle

qu'on la prépare aujourd'hui. Qu'on en corrige ſeulement ce qui la rend malfaiſante, & je réponds qu'on pourra éviter toutes les dangereuſes influences qui altèrent le ſang & abrégent la vie : l'homme de goût y trouvera les ſucs les plus faciles à digérer, les plus propres à le fortifier, & les plus délicieux aux palais délicats & voluptueux, qui ne ſont pas encore uſés.

Tel eſt le motif qui a dirigé mes expériences, dont les détails volumineux & rebutans, tels que je les avois rédigés dans mes obſervations manuſcrites, ne peuvent être entendus & appréciés que par les perſonnes de l'art. Dans l'extrait que j'en fais ici, je me ſuis attaché à rendre toutes mes idées & mes procédés dans un ſtyle ſimple, clair, & facile à entendre par l'Artiſte le moins intelligent, & par l'Homme-de-Lettres le plus éclairé.

Je trace ici un précis des préparations alimentaires les plus saines ; & embrassant à la fois toute la manipulation moderne des délices des tables françaises & italiennes, j'ai rédigé d'abord l'art du Cuisinier de Santé, & passant ensuite à l'art du Patissier François & Italien, j'ai fixé à chaque production les combinaisons les plus agréables & les plus salutaires.

Tout ce qu'on nous a publié jusqu'à ce jour, ne nous offre que beaucoup de compilations mal digérées, ou les débris épars de quelques mémoires obscurs ou infideles, que les bons Cuisiniers ne communiquent qu'à regret, parce que la crainte de perdre leur réputation, ou de nuire à leur fortune, leur impose la loi de ne déclarer que les choses connues de tout le monde, & de taire ou déguiser toutes les compositions essentielles sans lesquelles on ne peut réussir.

Eloigné de tous les motifs d'une routine aveugle & mercenaire, ayant cultivé la cuiſine par goût & par raiſon de ſanté, ſous la direction d'un des meilleurs Cuiſiniers de France, j'ai détaillé tout ce qui peut contribuer à la perfection de cet art; j'ai fait tous mes efforts pour y expoſer le plan, les principes & les détails, d'une maniere lumineuſe, d'offrir par-tout des moyens d'exécution faciles & ſûrs, des frais peu diſpendieux, les ſoins les moins pénibles, & les ſuccès les plus certains.

Quand aux graces du ſtyle, je réclame l'indulgence de mes Lecteurs, perſuadé que la meilleure méthode de décrire un art de maniere à être bien entendu, c'étoit la plus claire ſimplicité. J'ai conduit l'amateur pas à pas dans tous ſes ouvrages; & pour peu qu'il connoiſſe les principes préliminaires, & qu'il ſuive exactement

mes détails, j'oſe lui aſſurer les ſuccès les plus agréables.

D'auſteres Cenſeurs, ou d'ignorans Artiſtes, me taxeront peut-être d'avoir quelquefois multiplié les détails ſur pluſieurs objets, tels que la conſtruction des fourneaux de ſanté, les moyens d'extraire les ſucs des animaux, &c. &c. &c. Mais pourquoi la cuiſine italienne eſt-elle plus délicieuſe qu'en France? C'eſt que tous les objets qui la compoſent, ſont traités avec plus de ſoin, & qu'en général, dans tous les arts, le beau & le bon, ſont le réſultat d'une multitude de petits détails qui, chacun en particulier, ne ſemblent rien, & qui, tous réunis, forment un enſemble de bonnes qualités qui conſtituent la perfection.

Oſerai-je avouer ici un abus trop commun, que la cupidité emploie ſouvent pour garnir les groſſes pieces,

les

les pâtés froids, & beaucoup d'entrées?... Oui, ſans doute, puiſque la ſanté eſt le point important qui dirige ma plume : dût-elle être expoſée à tous les traits de l'envie, elle ne ſera cenſurée que par les artiſtes qui en ſont coupables. Combien de fois la chair des jeunes ânons malades, ou des chiens abandonnés dans les rues, n'a-t-elle pas été employée en grande partie dans la plupart de nos alimens journaliers? Combien de chats, &c. ont trouvé leur tombeau dans le ſein d'un pâté?... Comment les y reconnaître, lorſque l'art les a mutilés, dépecés, ou hachés avec ſoin, & mélangés avec du veau, du lard, & d'autres viandes plus ſaines? Ce ſont des vérités de fait dont je puis affirmer avoir été témoin moi-même; & j'en parle pour en avoir mangé, d'après la préparation d'un Cuiſinier habile, qui les déguiſoit avec aſſez de ſuccès

pour tromper les palais, même les plus délicats.

Que les Maîtres de maiſon daignent quelquefois ſe faire un amuſement de cet art, & ils échapperont à une foule de fraudes étrangeres que je n'oſe rapporter ici, ils auront la certitude de ne rien manger qui puiſſe nuire à leur tempérament, ni tromper leur confiance.

LA CUISINE DE SANTÉ.

LIVRE PREMIER.

Établiſſement du Fourneau de Santé, & autres uſtenſiles.

CHAPITRE PREMIER.

Principes alimentaires.

LA parfaite ſanté eſt le réſultat le plus conſtant d'une circulation douce, ſaine & fortifiante, dans le ſang &

dans toutes nos humeurs vitales. C'eſt du ſuc exprimé des productions alimentaires, que provient ce chyle reſtaurateur, deſtiné à remplir la multiplicité des vuides occaſionnés dans nos fibres par les pertes que l'air, l'exercice & la tranſpiration nous font éprouver tous les jours. Ce ſont une infinité de petits tuyaux chyliferes diſperſés autour des entrailles, qui, repompant ſans ceſſe les ſucs les plus fluides de nos alimens, portent dans tout le corps cette nutrition néceſſaire au développement & à la conſervation de notre exiſtence.

Si la nutrition eſt plus conſidérable que la perte, le corps s'engraiſſe & ſe fortifie.

Si elle eſt moindre, il ſe deſſeche & s'affoiblit.

On ne peut ſainement réparer les pertes continuelles du corps humain, qu'en lui offrant journellement les

ſucs les plus analogues à ſa parfaite conſtitution, & ceux qui, par leur nature, ſont les plus propres à le nourrir & à le fortifier. Il eſt donc important de connoître la qualité de nos alimens, & leurs préparations ordinaires, afin de conſerver toute leur ſalubrité à ceux que la cuiſine moderne a ſi ſouvent altérés. Il eſt encore avantageux d'analyſer les influences de chaque production alimentaire, relativement à chaque tempérament particulier, afin de pouvoir choiſir dans le nombre infini de celles que la nature nous offre, celles qui ſont les plus convenables à notre goût & à notre conſervation.

Le ſang & nos humeurs, conſidérés dans l'état de ſanté, ſont d'une douceur fluide, humectante & mucilagineuſe, ſans âcreté ni alcaleſcence. Il faut donc que les ſucs exprimés de nos alimens, poſſedent ces mêmes

qualités pour nous être vraiment ſalutaires ; plus ils s'éloignent de cette premiere analogie, moins le corps reçoit de ſubſtances eſſentiellement reſtaurantes, plutôt il perd ſes forces, ſon eſprit, ſa vigueur, & accélere inſenſiblement les progrès de ſa deſtruction & le terme de ſon exiſtence.

La circulation du ſang, qui, par les ramifications innombrables des vaiſſeaux ou des veines, charie les ſucs alimentaires depuis le centre du corps juſqu'à l'extrémité des cheveux ou des ongles, ne peut être facile & reſtaurante, qu'autant que ces ſucs humectans ou mucilagineux ont aſſez de fluidité pour circuler avec aiſance, & aſſez de ſubſtances nourricieres pour réparer promptement les pertes qu'on a éprouvées ; ce n'eſt qu'à l'aide de cette fluidité, qu'ils pourront s'amalgamer intimement à toutes nos humeurs, en dépoſant des particules nu-

tritives dans tous les vuides deſſéchés qui ont beſoin de réparation.

Telle eſt la formation conſtante d'un chyle reſtaurateur ; cherchons à préſent les moyens de le produire, en conſervant à nos alimens les qualités les plus ſalutaires à la ſanté humaine & au rétabliſſement des conſtitutions altérées, afin que l'homme robuſte conſerve longtems toutes ſes forces, ſa gaieté, ſa vigueur, & que les perſonnes valétudinaires puiſſent ſe ſoulager, ſe rétablir, & jouir d'une exiſtence agréable.

CHAPITRE II.

Préparation des Aïimens.

Tous les corps & les végétaux de la terre, reçoivent ſans ceſſe leurs qualités & leurs influences des prin-

cipaux élemens qui les environnent & les pénetrent le plus conſtamment.

Le feu ſeche, détruit ou calcine tous les objets offerts trop longtems à ſon action dévorante, tandis que l'eau rafraîchit & humecte ces mêmes corps que le feu auroit conſumés.

La première cauſe qui altere les qualités ſalutaires de nos alimens, c'eſt lorſque le feu les touchant immédiatement, détruit leurs ſucs mucilagineux & fortifians, les rend ſecs, picotans, corroſifs, & leur communique enfin cette âcreté incendiaire, qui deſſeche à la longue tous nos fibres, en ne leur portant plus autant de ſubſtances nourricieres que nous en perdons chaque jour.

Pour conſerver à nos alimens leurs principes les plus ſalutaires, il faudroit ne leur donner qu'une coction douce, capable de les attendrir ſans en altérer les ſaveurs, leur communi-

quer un goût agréable, les rendre d'une digeſtion facile à produire un bon chyle, & réformer ou corriger enfin toutes ces préparations âcres, deſſéchantes & meurtrieres, qui calcinent les ſucs deſtinés à la nutrition, multiplient nos maladies, & abregent notre exiſtence.

Un ſeul moyen d'y réuſſir, ſeroit de modérer l'action trop vive du feu, en lui oppoſant la température d'un élément plus frais : il faudroit un nouvel intermede ſuſceptible de contribuer à la coction des alimens, de leur conſerver tous leurs ſucs humectans, capable enfin de prévenir leur deſſication & cette acrimonie incendiaire que la cuiſine moderne ne leur donne que trop ſouvent pour être convaincu de la vérité de ce que j'avance. Conſidérez les opulens qui ont de bons Cuiſiniers, de combien de mala-

dies aigues ou inflammatoires ne ſont-ils par journellement atteints ?

Oſons interroger la nature ; elle ſeule peut nous faire connoître les ſages moyens qu'elle emploie à mûrir toutes ſes productions, & nous indiquer ceux que nous devons préférer pour les rendre plus ſalutaires.

Le ſoleil, ce principe d'un feu vivifiant, qui donne le mouvement, l'accroiſſement & la vie à tous les êtres de la nature, qui fait former, remonter & deſcendre la ſève dans tous les végétaux, circuler le ſang dans nos veines, & la lymphe nourriciere dans tout les corps, ne les meut, les développe & les anime qu'au travers d'un athmoſphere immenſe d'air, chargé de vapeurs humides : ce ſont ces nuages d'eau ſuſpendus ſur nos têtes, qui, tempérant la trop vive ardeur du ſoleil, moderent cette chaleur douce & graduelle, qui fait éclôre,

croître & mûrir, non-ſeulement tous les végétaux, mais encore tous les êtres de l'univers.

Suivons pas à pas la nature, employons ſes moyens, & nous obtiendrons ſes ſuccès.

Cet élément médiateur, que j'oppoſe à la violence corroſive du feu, c'eſt l'intermede de l'eau douce : elle ſe pénetre facilement de l'action brûlante du feu ; elle eſt ſuſceptible de tous les degrés poſſibles de bouillonnement, & poſſede la faculté de cuire tous les alimens, en les humectant & leur conſervant la totalité de ces ſucs fortifians, ſans leſquels le corps, mal nourri, ſeche & dépérit inſenſiblement.

Une *ſeconde cauſe*, qui altere beaucoup nos productions alimentaires, c'eſt la pratique pernicieuſe de les cuire à découvert. Le bouillonnement qui les diſſout, exhale en va-

peurs leurs ſucs les plus ſubſtentiels : ils ſe diſſipent & s'évaporent, ſans autre utilité que celle d'engraiſſer l'heureux Cuiſinier qui les reſpire tous les jours. Une preuve évidente que ces exhalaiſons poſſedent ce que nos alimens ont de plus reſtaurant, c'eſt que dans tous les climats de l'Europe, le Cuiſinier eſt preſque toujours le mortel le plus gras & le mieux nourri de ſa maiſon, parce qu'il reſpire & avale ſans ceſſe les vapeurs & la quinteſſence de tous les mêts, dont il n'offre à ſon maître que les fibres ou les cendres, ſouvent meurtrieres : à force d'être dénaturés par une torréfaction ſenſible, il ne reſte au fond des caſſeroles qu'un ſédiment terreux, qui contient plutôt le marc calciné des productions alimentaires, que leurs ſucs reſtaurateurs.

Qu'on regarde encore les Bouchers ; ſans ceſſe environnés de viandes frai-

ches, dont ils reſpirent tout le jour les exhalaiſons, ils jouiſſent d'un embonpoint & d'une ſanté vigoureuſe; ils ſont dodus & frais, quoiqu'ils mangent peu, ainſi que la plupart des Cuiſiniers, tandis que leurs Maîtres, en faiſant grande chere, ſont preſque tous exténués de bonne heure, maigres, goutteux, cacochimes, & victimes d'un très-grand nombre de maladies, qui annoncent, ou le défaut des ſucs nourriciers, ou l'engorgement de leurs ſédimens tartareux.

Je compare la cuiſine moderne à du vin excellent, cueilli dans un bon canton: ſi on le verſe dans une chaudiere, & qu'on allume un grand feu deſſous, les vapeurs qui s'en exhalent, produiſent l'eau-de-vie & l'eſprit-de-vin; mais le fond du vaſe, à force de bouillir, s'altere, ſe dénature, perd ſa ſaveur, ſa force, ſa bonté, & n'offre plus qu'un tartre groſſier, marc

le plus malfaiſant de cette boiſſon ſalutaire. Voilà l'image de notre cuiſine moderne : nos Cuiſiniers en boivent l'eſprit & les ſucs, tandis que leurs Maîtres n'en mangent que la craſſe & la terre.

Fit-on jamais de bon bouillon dans une marmite découverte ? Quelle différence de goût, d'odeur & de ſubſtance entre un tranche de bœuf-à-la-mode, cuite à feu lent, dans un vaiſſeau fermé, ou un morceau de bœuf cuit à gros bouillons, dans une marmite entierement ouverte ! L'avantage en eſt ſi conſéquent, que j'ai ſouvent réuſſi à faire de meilleur bouillon, en quantité égale, avec moitié moins de viande, dans une marmite bien fermée, qu'avec le double dans un vaiſſeau ouvert. D'où provient donc cette différence étonnante ? C'eſt que dans un vaiſſeau découvert, la plus grande partie du ſuc des viandes &

du bouillon ſe diſſipent en vapeurs, tandis que dans un vaiſſeau fermé, ces exhalaiſons nutritives, toujours condenſées, ſont dans une diſtilation perpétuelle, qui, retombant dans le vaſe comme la roſée, concentre la totalité de leurs ſucs, & conſerve toutes leurs ſubſtances nourricieres.

J'ai remédié à cet inconvénient, en adaptant à tous mes uſtenciles de cuiſine, un leger chapiteau qui les ferme ſoigneuſement, de maniere à réunir dans ſon centre toutes les vapeurs alimentaires, à les y condenſer en gouttes durant leur coction, & diriger enfin leur écoulement perpétuel dans l'intérieur des viandes ou des végétaux qui les ont produites.

Un *troiſieme abus*, encore plus révoltant, ce ſont les dangereuſes combinaiſons de la cuiſine moderne, qui, par des mélanges incompatibles, où

l'excès des épices domine ſouvent ſans aucune ſaveur agréable, loin de nourrir le corps, allume des combats incendiaires dans nos entrailles, d'où réſultent tant d'engorgemens pernicieux, germes inévitables des maladies les plus cruelles. Pourquoi faut-il que l'art le plus délicieux de la vie, ait été ſi longtems abandonné ſans examen, à la cupidité & à l'ignorance? Faut-il s'étonner s'il s'eſt corrompu au point de ne plus nous offrir que des fibres ſeches ou indigeſtes, des ſédimens corroſifs, & ſouvent même des poiſons lents, à force d'avoir dénaturé des productions ſalutaires?

Les vapeurs du charbon, offrent encore une *quatrieme cauſe*, qui altere ſouvent nos alimens, ſur-tout lorſqu'on y expoſe, avant qu'il ſoit entierement allumé, & qu'il ait exhalé ſes vapeurs minérales & malfaiſan-

tes; quoiqu'elle paroiſſe peu conſéquente, ſes influences ſuffoquantes ſont dangereuſes, & trop bien connues pour ne pas ſaiſir, lorſqu'on le peut, tous les moyens de les détruire ou de les éviter.

Il exiſte donc eſſentiellement quatre principes malfaiſans à anéantir dans la cuiſine moderne :

1°. La calcination des alimens.

2°. L'évaporation & la perte des ſucs les plus reſtaurans.

3°. Les mélanges pernicieux à corriger.

4°. Les vapeurs du charbon.

Je vais donner ici le plan & les moyens de conſtruction d'un *fourneau* de ſanté, dont l'exécution & l'analyſe remédient à tous les inconvéniens meurtriers, & nous offrent, en outre, des moyens auſſi certains qu'économiques, de varier & de préparer à peu de frais tous les alimens d'une

maniere facile, ſalutaire & délicieuſe.

CHAPITRE III.

Diſtribution générale du Fourneau de Santé.

LA diſtribution générale & les dimenſions particulieres d'un fourneau de ſanté, doivent être calculés de maniere que les marmites, caſſeroles, plateaux & autres uſtenſiles ne reçoivent l'action du feu qu'au travers d'un pouce d'eau bouillante qui les environne de toutes parts extérieurement.

Cette eau A (*fig.* 1e), renfermée dans une chaudiere de fonte ou de cuivre étamé B C D, recevant toute la violence du feu par ſa ſurface inférieure, reçoit le degré de chaleur qu'on doit lui donner.

C'eſt dans ce petit baſſin d'eau chaude ou bouillante, que ſurnagent pluſieurs caſſeroles & plateaux deſtinés à cuire nos alimens, en les humectant & leur conſervant tout le mucilage de leurs ſucs.

Ce genre de fourneau eſt fermé de trois côtés & une partie du quatrieme, afin d'y mieux concentrer la chaleur. Il ne conſume que peu de bois, & les rameaux, brindilles ou fagots, y ſont auſſi bons que les buches les plus volumineuſes; il n'exige aucune conſommation de charbon, pas même pour les entrées; il épargne enfin près de la moitié de la dépenſe qu'on fait ordinairement en bois ou charbon, dans preſque toutes les maiſons bourgeoiſes.

Il ne poſſede qu'une ouverture par devant, ménagée de maniere à aërer le feu, & à pouvoir y placer deux ou trois broches paralleles, 27 & 28,

qu'un ſeul reſſort 17, adapté au fourneau, fait conſtamment tourner avec agilité pendant une heure ou une heure & demie, ſans qu'il ſoit beſoin de tourne-broche, de cordes ou de poids, ni qu'il ſoit néceſſaire de le remonter à chaque inſtant; ce qui riſque de faire griller les viandes, ſi on reſte cinq minutes ſans les remonter, comme il arrive très-ſouvent aux tourne-broches ordinaires.

Au-deſſous de l'âtre ou foyer, ſe trouve ménagé un four de trois pieds quarrés *r s t*. On parvient à lui donner ſans dépenſe le degré de chaleur néceſſaire, par le moyen du feu qu'on fait ſur l'âtre pour les caſſeroles, & quelque pellées de petite braiſe qu'on jette au-deſſous de la plaque *r s t*; de ſorte que la force des feux ne parvient dans l'intérieur du four, qu'au travers de deux plaques de fonte, l'une N O P, l'autre *r s t*.

Il doit être revêtu ſur ſes quatre côtés intérieurs, avec de petits carreaux de brique, cimentés avec de la terre graſſe, diſpoſés de maniere à y concentrer parfaitement la chaleur; enfin, une petite porte en cuivre *c d e f*, qui gliſſe en maniere de couliſſe, dans des rainures pratiquées ſur le devant du fourneau, termine ſa conſtruction.

Ce four, conſtruit avec ſoin, poſſede les qualités les plus importantes pour exécuter avec ſuccès tous les genres poſſibles de patiſſerie; il leur donne un goût plus délicat, une légereté plus agréable, & une coction plus douce, plus égale & plus ſalutaire que celle qu'ils éprouvent dans des fours de brique, où le feu touchant directement les pieces qu'on y expoſe, les brûle ſouvent avant que le dedans ſoit cuit. Des expériences réitérées m'ont toujours convaincu

qu'un feu qui ne touche les ouvrages de pâtiſſerie qu'au travers de deux plateaux de fonte, les pénetre avec plus de lenteur, en cuit plus parfaitement l'intérieur, les deſſeche beaucoup moins, & les rend enfin d'une digeſtion plus facile, & d'une ſaveur plus délicate.

Deux marmites plus ou moins grandes, doivent être placées ſur le côté ſupérieur du fourneau; l'une eſt deſtinée à faire le bouillon, & à donner d'excellens potages ou conſommés des plus reſtaurans; l'autre eſt conſtruite de maniere à faire cuire toutes ſortes de légumes & de végétaux, par la ſeule vapeur de l'eau bouillante, ſans qu'ils puiſſent jamais s'altérer, ſe deſſécher, ni perdre les ſucs que leur prodigua la nature.

Enfin, les intervalles vuides qui ſe trouvent entre les caſſeroles, offrent les compartimens les plus commodes

pour loger trois ou quatre cafetieres pour les déjeûners d'une maitreſſe de maiſon, comme thé, crême, café, chocolat, &c.

C'eſt ſuivant la dépenſe du maître, & l'ordinaire de ſa table, qu'on peut fixer la diſtribution la mieux entendue d'un fourneau de ſanté, la grandeur des marmittes, caſſeroles, &c. & déterminer les juſtes dimenſions du foyer, ſuivant l'eſpece de bois qu'on doit y brûler, & régler enfin le tout ſuivant la conſommation & la dépenſe modérée que l'on veut y faire journellement. Je puis certifier ici, par ma propre expérience, que la ſeule économie que l'on peut faire ſur le bois ou le charbon, par le moyen de ces fourneaux, offre au bout d'une année le double & le triple de la ſomme employée à la faire établir. J'offre de donner tous les éclairciſſemens qu'on pourra deſirer ſur cet ob-

jet, ſoit qu'on veuille l'exécuter en grand, pour le ſervice des maiſons opulentes, ou en petit, pour l'uſage économique des ſimples cuiſines bourgeoiſes.

Il ſuffit de conſidérer ici la figure 1re de la planche 1re, & ſes diſtributions particulieres, pour ſentir que le fourneau que je propoſe eſt ſuſceptible de toutes les augmentations ou modifications qu'on peut deſirer.

La planche 1re offre les dimenſions d'un petit fourneau deſtiné à l'uſage des particuliers qui deſirent modérer leur dépenſe intérieure, & pouvoir, dans l'occaſion, offrir à leurs amis un repas honnête & bien ordonné. Il leur ſuffit de pouvoir donner au beſoin, un potage ſucculent, un morceau de bœuf excellent, quatre bonnes entrées, deux plats de rôt, ſix plats d'entremêts, & quelques pieces de pâtiſſerie, avec d'autres menus objets.

Mais

Mais quoique ce fourneau ſoit ſuſceptible d'exécuter tout cela, il eſt eſſentiellement diſpoſé de maniere à donner tous les jours le potage, le bœuf, & une ou deux entrées pour les maiſons bourgeoiſes, en ne conſumant que très-peu de bois, & point de charbon.

Les figures de la planche 2^e^, déterminent les diſtributions néceſſaires aux cuiſines des maiſon opulentes, ou des Seigneurs, ou des grands, qui, obligés de repréſenter ſouvent, deſirent avoir leur table mieux ſervie, & leur dépenſe plus modérée. Il leur ſuffit de pouvoir donner au beſoin pluſieurs potages, douze fortes entrées, douze hors-d'œuvres; & pour ſecond ſervice, quatre plats de rôts & ſeize ou vingt plats d'entre-mêts, avec pâtés chauds, pâtés froids, & autres pâtiſſeries plus ou moins délicates.

J'obſerverai ici que le plus petit de ces fourneaux renferme en lui ſeul la totalité des uſtenſiles néceſſaires à la préparation de tous les genres d'alimens qu'on peut offrir ſur les meilleures tables, depuis les potages, hors-d'œuvres, entrées, rôtis, entremêts, pâtiſſeries, &c. &c. &c. juſqu'au deſſert; & ce qui en multiplie les avantages & l'économie, c'eſt que le même fagot ſuffit pour exécuter tout cela dans le même tems, ſans qu'il ſoit néceſſaire d'y conſumer davantage de bois ni de charbon (1).

(1) Je ne parle point ici de l'avantage immenſe qui peut en réſulter pour la conſervation des forêts d'un Royaume, par la moindre conſommation du bois & la réforme du charbon; utilité publique, très-importante, à cauſe de la rareté des bois, de ſa cherté, qui augmente tous les jours, du défaut de bois de conſtruction pour la marine, &c. &c. &c.

Depuis la table la plus ſomptueuſe des Souverains ou des Princes, qui exigeroit ſans doute douze ou quinze grands potages, juſqu'à celle d'un bon bourgeois, auquel un petit fourneau peut ſuffire, en y réuniſſant la totalité des moyens d'exécuter un repas complet, tous les états y trouveront le triple avantage de diminuer leur dépenſe, mieux ſatisfaire leur ſenſualité, & de conſerver leur ſanté, en mangeant des viandes plus ſuccu-lentes, des légumes plus ſavoureux, & des alimens reſtaurans & déli-cieux.

CHAPITRE IV.

Conſtruction du Potager de Santé.

SA charpente générale, doit ſe conſtruire en fer, tant pour que les

compartimens de maçonerie y ſoient établis d'une maniere ſolide, à l'abri d'être tourmentés, qu'afin d'éviter en tous tems les accidens du feu, & d'en concentrer plus parfaitement la chaleur.

De bonnes barres de fer, ſouples & élaſtiques, d'un pouce d'épaiſſeur en quarré, ſont ſuffiſantes pour l'uſage journalier des meilleurs maiſons bourgeoiſes. Il ſera bon, avant de les employer, de faire examiner par un connoiſſeur, ſi le fer n'eſt pas aigre, gerſé, pailleux, & ſujet à caſſer.

Il faut commencer par faire couper quatre barreaux de trois pieds deux pouces de longueur, dont la deſtination ſera d'être placés dans la ſituation perpendiculaire G H I K L M, &c. on fera couper enſuite ſix barres, de vingt pouces de longueur, pour les deux côtés, & ſix autres, de quatre pieds de longueur, pour le devant &

le derriere : elles ſont deſtinées à être toutes placées horiſontalement, & à être fixées ſur les quatre premiers barreaux perpendiculaires, par des petits tenons & mortaiſes pratiqués en *r s t*, N O P, H U X, &c. &c.

Ces ſeize barreaux doivent être parfaitement joints, & leurs tenons ſoigneuſement rivés en dehors de chaque mortaiſe, pour qu'ils ne ſoient jamais ſujets à ſe relâcher, & occaſionner dans le corps de maçonerie du fourneau, des fentes ou lezards, par où une grande partie de la chaleur viennent à ſe perdre, exigeroit une plus grande conſommation de bois.

Si la qualité du fer n'eſt pas aſſez malléable pour ſe river facilement, on peut y ſuppléer, en faiſant forger des queues à vis aux extrémités de chaque traverſe, qui puiſſent entrer juſte dans des trous pratiqués aux extrémités des barreaux perpendiculaires G

H I K, &c. il ſuffira pour lors que ces queues dépaſſent d'un demi pouce l'épaiſſeur du barreau perpendiculaire, pour qu'on puiſſe les fixer ſolidement au dehors, avec un bon écrou, qu'on fera ſerrer avec force.

Quoique les juſtes dimenſions pour placer les barreaux de traverſe, doivent néceſſairement varier en raiſon de la grandeur du fourneau, de la qualité du bois qu'on y brûle, de la force des feux qu'on deſire, & de la quantité ou qualité des alimens qui doivent s'y préparer, &c. &c. &c. je vais d'abord établir celles que l'expérience m'a prouvé être les plus commodes & les plus économiques pour un potager bourgeois; je décrirai enſuite celles qui ſont les plus avantageuſes aux cuiſines des grands Seigneurs & des particuliers opulens.

Un ſimple fourneau de ſanté, pour un ordinaire bourgeois, capable ce-

pendant d'offrir dans l'occaſion le bœuf & quatre entrées, deux rôts & ſix plats d'entre-mêts, doit avoir les dimenſions ſuivantes : Longueur générale, depuis O juſqu'en P, trois pieds ; — largeur, de N juſqu'à O, vingt pouces ; — hauteur totale, depuis G juſqu'en H, trente-deux pouces.

Ses diſtributions intérieures doivent avoir, depuis l'extrémité du pied G, juſqu'à la premiere plaque de fonte R, quatre pouces ; depuis R, juſqu'à l'âtre N, ou la plaque ſupérieure du four, huit pouces ; depuis N, juſqu'au fond de la chaudiere B, quatorze ou quinze pouces, ſi l'on conſume du menu bois, comme fagots, rameaux ou brindilles ; & un pied ſeulement, ſi l'on y brûle de petites buches & du bois ordinaire. Enfin, depuis B juſqu'en H, la chaudiere doit avoir ſix pouces de profondeur ſur ſon derriere, tandis que de D à X, elle ne doit avoir

que trois quatre pouces de profondeur; tant pour donner plus d'ouverture ſur le devant du fourneau, afin d'en diriger le feu, que pour y établir avec plus de facilité les broches à reſſort deſtinées à rôtir les viandes.

Telles ſont les dimenſions les plus avantageuſes d'un bon potager bourgeois : quoiqu'il ſoit ſuſceptible d'exécuter un repas complet, il n'augmente en rien la dépenſe journaliere d'un ménage particulier; il réunit au contraire tous les moyens d'en borner comme on veut la conſommation journaliere, par une direction facile & une économie mieux entendue.

J'offre enfin de réſoudre toutes les objections qu'on pourra me faire ſur conſtruction d'un fourneau de ſanté, & de détailler tous les moyens d'exécution qui peuvent en aſſurer la conſtruction la plus ſolide, l'emploi le plus commode, & les ſuccès les plus certains & les moins diſpendieux.

Quant au meſure relatives aux potagers de ſanté des grands ſeigneurs ou particuliers opulens, elles exigent tant de variations & de diviſions relatives aux objets, à la qualité & quantité des alimens, à l'âge, au goût, à la ſanté des maîtres, & à la dépenſe qu'ils entendent y faire, tant au journalier que dans les occaſions importantes, qu'il eſt impoſſible d'en déterminer les dimenſions, ſans avoir auparavant une connoiſſance exacte de tous ces détails.

CHAPITRE V.

Conſtruction du Four de Santé.

MAINTENANT que nous poſſédons les principaux fondemens & la charpente de notre cuiſine portative; entrons dans le détail des pieces les plus né-

ceſſaires à terminer ſa conſtruction.

C'eſt un fait démontré par l'expérience que les fours en briques, dont on fait uſage aujourd'hui, ſont généralement mal ſains; le feu qu'on fait dans leur intérieur, donne à la brique une chaleur âcre & dévorante, qui, agiſſant directement avec trop de violence ſur les ouvrages qu'on y expoſe, les ſurprend & deſſeche leur partie ſupérieure, avant que l'intérieur des tourtes, ou pâtés, ait reçu aſſez de cuiſſon; il en réſulte des pâtiſſeries lourdes, âcres, faſtidieuſes, indigeſtes & mal ſaines, tandis que le même morceau cuit dans un four modéré, expoſé à une chaleur égale & conſtante qui le pénetre par degrés, ſe cuit parfaitement par-tout, & offre des pieces plus ſaines & plus délicates.

Un four deſtiné à cuire des pâtiſſeries légeres, telles que tourtes, pâtés d'aſſiettes, biſcuits, &c. &c.,

petits pâtés, &c., ne doit recevoir la chaleur qu'au travers d'une cloiſon deſtinée à amortir la violence du feu; les pieces y recevant une chaleur douce & lente, ſont moins ſujettes à être ſurpriſes, s'y cuiſent plus parfaitement & y conſervent plus de goût & plus de ſaveur: les deux plaques de fer, ou de fonte, de mon potager de ſanté, réunis, ſont, à cet égard, tout ce que l'on peut deſirer. La premiere, N O P, fig. 1^e., qui ſert à placer le feu du fourneau de ſanté, communique une chaleur toujours tempérée au four qui ſe trouve menagé au-deſſous; & la ſeconde plaque, *r s t*, qui ſert de baſe au fourneau, reçoit une chaleur plus ou moins forte, moyennant un peu de braiſe qu'on jette au-deſſous; ſemblables à ce qu'on appelle des fours de campagne, celui-ci n'en differe eſſentiellement que par une étendue

plus conſidérable & une diſtribution plus commode, propre à cuire plus parfaitement tous les morceaux délicats qu'on peut exécuter en pâtiſſerie, excepté celles dont le volume exceſſif exige néceſſairement un grand four, comme pâtés de cerf, de chevreuil, de ſanglier, &c.

Ces deux plaques de fonte, dont l'une *a*, forme le dôme du four de ſanté; & l'autre *b*, ſa baſe, doivent être d'une ſeule piece ſans aucune gerſure, d'une ſurface très-unie, & doivent avoir quatre ou cinq ligne d'épaiſſeur. On fixera la premiere à quatre pouces de terre ſur les angles *r s t*, & la ſeconde à huit pouces de la premiere, c'eſt-à-dire, à un pied de diſtance de terre ſur les angles N O P. Pour y réuſſir plus facilement, il faut demander aux fondeurs que les quatre coins de leurs plaques ſoient échancrés dans la forme A B, fig. 2^e., ces ſortes d'en-

coignures s'emboitant plus parfaitement dans des crans C coupés dans l'épaiſſeur des barreaux deſtinés à les ſoutenir ; on fixera les quatre coins de ces deux plaques avec des chevilles de fer, qui les rendent invariables quelque feu qu'on puiſſe faire deſſus & deſſous.

Pour terminer la clôture du four de ſanté, il ne s'agit plus que de ſe procurer de bonnes briques bien cuites ; celles qui ſe fabriquent par petits carreaux, ſont ordinairement mieux travaillées, & méritent la préférence. De tous les fours de ſanté que j'ai fait exécuter ſous mes yeux, ceux qui m'ont le mieux réuſſi, étoient conſtruits avec de petits quarrelets d'un pouce d'épaiſſeur, portant juſte quatre pouces de longueur ſur trois côtés ſeulement, trois pouces ſur le quatrieme côté. (V. fig. 3^e.) Il ſuffira de faire dreſſer un petit cadre en bois

de chêne ſur cette meſure, dans lequel on fera mouler à la tuillerie deux cens petits carreaux, en recommandans de les faire cuire à feu lent afin qu'ils ne s'éclatent pas & n'éprouvent aucune gerſure.

Ces quarrelets moulés en fauſſe équiere dans la forme *a b c d* (fig. 3e); ſeront très-faciles à diſpoſer & placer en ovale ſur les plaques en fonte A B (fig. 2e), n'étant plus néceſſaires de les caſſer à coup de marteau, ils ſe joindront ſans fractures & ſans laiſſer entr'eux ces vuides multipliés que le meilleur ciment ne bouche jamais qu'imparfaitement; enfin, n'ayant ſouffert aucun coup de truelle ou de marteaux pour les échancrer de groſſeur convenable à leur emplacement, ils n'auront preſque jamais ces pailles ou fentes inviſibles par où la plus vive chaleur s'exhale & ſe perd en peu de tems.

Lorſqu'on ne pourra pas ſe procurer des quarrelets en fauſſe équiere, on pourra y employer ces petits carreaux deſtinés à paver les chambres dans la capital ; mais ils ne donneront jamais un four auſſi ſolide que les précédens, & il faudra toujours plus de feu deſſus & deſſous pour maintenir la chaleur avec égalité.

Le meilleur ciment qu'on puiſſe employer pour joindre enſemble les quarrelets, & ne faire avec eux qu'un ſeul & même corps, c'eſt la terre graſſe des Potiers, la plus douce & la mieux épurée de toute eſpece de gravier. On réuſſira mieux encore ſi l'on peut ſe procurer de la même eſpece & qualité dont les carreaux ont été fabriqués.

Pour terminer la clôture du four on tracera d'abord ſur la plaque *r s* l'ovale *o o o o* (fig. 2e), qui doit déterminer la forme & la grandeur in-

térieure du four de ſanté ; on fera enſuite jetter de l'eau fraîche ſur les carrelets ou briques qu'on doit employer. S'ils n'étoient pas frais & humides au momens de l'emploi, le ciment ne pénétreroit pas les carrelets & ne s'amalgameroit pas avec eux en cuiſant. J'obſerverai ici qu'on doit éviter de plonger long-tems les carreaux dans des baquets pleins d'eau comme le font preſque tous les ouvriers pour abréger leur ouvrage ; l'excès d'eau qu'ils boivent les détrempe & attendrit au point de leur faire perdre leur force & leur conſiſtance ; & les gonfle ſouvent au point qu'après leur emploi ils éclatent ou ſe fendent de toutes parts, à meſure que le feu les ſeche & les réduit à leur premier volume.

Tous les matériaux ainſi préparés, on pourra commencer la clôture intérieure du four de ſanté, en poſant

un demi pouce de ciment ſur toute la bordure *o o o o* de la premiere plaque de fonte *r s t*, obſervant de ne pas déborder entiérement l'enceinte ovale ; ſur ce lit de ciment on aſſeoira les petits carreaux dans le même ordre circulaire, en commençant à poſer le premier en *d*, & en continuant juſqu'à ce qu'on ſoit parvenu en *c* côté gauche de la porte du four.

Sur ce premier fondement on poſera une ſeconde couche de ciment, ſur laquelle on aſſeoira le ſecond rang de petits carreaux en commençant par le côté *d* de la porte, & obſervant ſur-tout que le milieu de chacun des carrelets du ſecond rang couvre la jointure des deux carrelets poſés au-deſſous.

On continuera, ſuivant le même ordre, à poſer alternativement une couche de ciment & un rang de petits carreaux en ſuivant les mêmes obſer-

vations, juſqu'à ce qu'on ſoit parvenus au-deſſous de la ſeconde plaque N O P, & avoir attention que le dernier rang ſupérieur des petits carreaux force un peu ſous la plaque N O P, & ſoit bien garni de ciment, afin de fermer les plus petits jours par où le four diſſiperoit inſenſiblement ſa chaleur.

La clôture terminée, il faudra de ſuite, à l'aide d'une lampe placée dans l'intérieur du four, & par l'ouverture de ſa porte, unir dans l'intérieur les jointures de tous les carreaux en les poliſſant de maniere à former un parfait ovale; on laiſſera enſuite le tout ſécher à l'ombre pendant huit jours, éloigné de toute eſpece d'humidité & ſans tenter d'y faire aucun feu juſqu'à ce qu'il ſoit entiérement ſec & ait fait une bonne priſe; ſans cette derniere précaution le four ſeroit bientôt rempli de gerſures & d'éclats.

La porte du petit four doit être formée d'une plaque en cuivre, ou en tôle très-épaiſſe, *c d e f*, qui puiſſe librement gliſſer en couliſſe dans deux rainures en fer attachées ſur le devant du four. Pour exécuter plus facilement ces rainures, il ſuffira de faire poſer deux petites bandes de fer, dont la premiere commencera en O & finira P, & la ſeconde de I en L; on laiſſera quatre ou cinq lignes d'intervalle entre ces bandes & la maçonerie du petit four; cet eſpace ſera ſuffiſant pour y faire jouer la porte en forme de couliſſe. Ce mécaniſme, uſité en grand chez la plupart des Pâtiſſiers, eſt trop bien connu pour mériter un détail plus étendu; il ſuffira d'en examiner un, & d'obſerver de le faire exécuter en petit de maniere à fermer le plus parfaitement poſſible l'ouverture du four.

On terminera ſa conſtruction en

faiſant recrépir, avec de la menue terre graſſe, tous les dehors, & en les poliſſant à la truelle.

Telles eſt la formation d'un petit four de ſanté, ſolide & peu diſpendieux, dans lequel on pourra exécuter tous les ouvrages de la pâtiſſerie moderne, avec plus de légéreté, de délicateſſe & de ſalubrité que les pieces qu'on expoſe journellement à l'ardeur dévorante des fours ſales & enfumés, où le feu ſe fait par dedans.

CHAPITRE VI.

Maçonerie du Potager.

LA maçonerie du fourneau de ſanté doit également ſe conſtruire avec de petits carreaux ſemblables à ceux du four & de la terre graſſe préparée; en faiſant clôre le derriere &

les deux côtés du potager, ſuivant les mêmes obſervations.

Quant au devant du fourneau, il doit reſter entiérement ouvert, tant pour faciliter l'arrangement du feu & diriger ſa force où elle devient néceſſaire, qu'afin de pouvoir y placer les broches pour les pieces de rôt.

Si on ſe propoſe de n'y brûler que des fagots, il ſera plus avantageux de diſpoſer les carreaux de briques ſuivant la direction ovale du petit four de ſanté, ce plan étant le plus propre à concentrer la chaleur vive du même bois; mais ſi l'on a intention d'y faire uſage de buches moyennes, il vaudra mieux diſpoſer en quarré l'intérieur de la maçonerie du potager, en obſervant d'arrondir les deux coins intérieurs du foyer, afin qu'ils réfléchiſſent mieux ſur le fond de la chaudiere la chaleur deſtinée à cuire tous les alimens.

On laiſſera cette premiere maçonnerie ſécher deux ou trois jours ſans y toucher ; le ſurlendemain on examinera les endroits gerſés pour les remplir ſoigneuſement avec de la terre graſſe ou d'écaille de brique ; enfin, on terminera cet ouvrage en le crépiſſant en dehors & en dedans, avec le même ciment, obſervant de le laiſſer ſécher au moins cinq ou ſix jours avant d'y faire du feu.

CHAPITRE VII.

Chaudiere du Potager.

LA chaudiere du fourneau de ſanté eſt la piece la plus importante à produire tous les degrés de chaleur & de coctions alimentaires ; ſa forme & ſes dimenſions doivent être fixées de la maniere la plus poſitive, & exé-

cutées par un ouvrier intelligent pour y préparer tous les genres poſſibles d'alimens avec autant de délicateſſe que de ſuccès & d'économie.

Les premiers eſſais que je fis furent exécutés avec des grandes feuilles de tôle, mais la rouille les dévora en peu de tems; je tentai le fer blanc qui ne réuſſit pas mieux par le vice des ſoudures que l'action du feu entr'ouvroit tôt ou tard, malgré les doubles rebords que j'y avois fait adapter.

Cependant quoique ces matériaux ne puiſſent pas donner une chaudiere aſſez ſolide pour être durable, ces premieres expériences m'ayant offert des réſultats aſſez ſatisfaiſans pour les exécuter en grand, je fis conſtruire une chaudiere en cuivre étamé d'une ſeule piece, qui remedia parfaitement à tous les inconvéniens, & réunit la plus grande ſolidité.

Après avoir tenté pluſieurs genres

de formes, de coupes & de profondeurs dont les détails ſeroient trop ennyeux à déduire, j'ai trouvé que le profil K B D, fig. 1^e, réuniſſoit le plus d'avantages, & exigeoit le moins de conſommation en bois; quant aux dimenſions intérieures, il faut lui donner ſix pouces de profondeur depuis K juſqu'à B ſur les derrieres du fourneau, trois pouces de profondeur en D ſur le devant du potager.

A l'égard de ſes dimenſions ſupérieures, elles doivent ſuivre la grandeur du fourneau, & être par conſéquent relatives à la dépenſe plus ou moins forte d'une maiſon; mais pour un bon ordinaire bourgeois, il ſuffira de donner deux pieds de largeur depuis B juſqu'au D, & environ quatre pieds depuis K juſqu'à U.

Avant de faire conſtruire cette chaudiere, il eſt très-important d'examiner la qualités du cuivre que l'ouvrier prétend

prétend employer, pour le choisir durable, il faut en faire battre à grands coups de marteau un morceau devant soi. On préférera celui qui sera doux, malléable, qui s'étend uniment sur l'enclume, & qui n'éprouve aucune de ces gersures que la violence du feu auroit bientôt entr'ouvertes, ce qui ruineroit la chaudiere en peu de tems. On rejettera par conséquent tous les cuivres aigres ou cassans, qui s'éraillent sous le marteau & éprouvent des éclats ou des déchiremens quelconques.

Sur l'un des deux côtés de la chaudiere, on adaptera & soudera un robinet A destiné à écouler l'eau, la renouveller au besoin & temperer sa chaleur trop vive, en y ajoutant plus ou moins d'eau froide suivant la nécessité; on préférera le côté du fourneau le plus commode pour l'écoulement

des eaux, relativement à ſon emplacement.

Les bords ſupérieurs de la chaudiere doivent être garnis d'une bordure applatie, large d'un demi pouce tout autour, pour ſervir de ſupport à la chaudiere & la ſoutenir ſolidement ſur les bords ſupérieurs du fourneau H X U, &c. On aura attention que l'intérieur en ſoit bien étamé, afin que le verd-de-gris ne la devore nulle part. D'ailleurs, cette chaudiere étant le réſervoir domeſtique deſtiné à laver tous les plats, aſſiettes & caſſeroles, il eſt prudent que l'eau qu'elle renferme, n'ait reçu aucun principe malfaiſant qu'on puſſe redouter.

On obſervera de laiſſer un intervalle de trois pouces entre le derriere de la chaudiere & le barreau H U. Cet eſpace vuide *o o o o o*, étant deſtiné à placer un petit manteau de che-

minée, & un tuyau mobile Y, par où doit s'écouler toute la fumée du fourneau de ſanté.

C'eſt ſur les bords du devant de ce manteau de tôle, qu'on doit attacher le rebord du derriere de la chaudiere : on les fixera enſemble avec des clous de cuivre rivés des deux côtés, de maniere à fermer toute communication entre le foyer du fourneau, & le deſſus du potager : par ce moyen, bien ſimple, les fumées ne pouvant jamais ſe répandre deſſus ni au-deſſus des caſſeroles, ne riſqueront jamais de leur communiquer un goût déteſtable de graillon ou d'enfumé.

Si, malgré les clous rivés, on s'apperçoit que la fumée filtre encore dans quelques endroits, il faudra les boucher exactement avec du maſtic de Vitrier, compoſé de blanc d'Eſpagne & d'huile de noix : la chaleur le dur-

cira bientôt, au point d'en faire un ciment preſqu'auſſi ſolide que le métail.

CHAPITRE VIII.

Couverture du Potager.

L'OUVERTURE ſupérieure de la chaudiere, doit être couverte d'un plateau en cuivre (*fig.* 4^e^), dans lequel il faut faire découper à jour les ouvertures néceſſaires à loger les marmites, caſſeroles, cafetieres & autres uſtenſiles néceſſaires à la cuiſſon des alimens.

On ne fera découper les ouvertures qu'après que les marmites, caſſeroles, &c. ſeront exécutées, afin de les fixer de maniere que leur circonférence moyenne, rempliſſe avec juſteſſe l'emplacement deſtiné à les re-

recevoir, & que le cul des caſſeroles ne touche pas tout à fait le fond de la chaudiere.

Ce grand plateau doit avoir un rebord *g h*, qui puiſſe entrer dans l'ouverture intérieure de la chaudiere, & la fermer aſſez exactement pour que les vapeurs de l'eau bouillante qu'elle contient, n'inondent jamais l'amateur ou le Cuiſinier qui doivent y travailler.

Enfin, pour empêcher le plateau de ſe déformer, ou qu'il ne ſoit ſujet à ſe bomber, lorſqu'on l'enleve pour laver le ménage, il ſera très-utile de faire ſouder tout au tour un cercle en fer de la groſſeur du petit doigt, pour le rendre ſemblable aux bords des grands chaudrons, & lui donner aſſez de ſolidité pour réſiſter aux chocs & autres accidens journaliers qu'on ne ſaurait prévoir.

La conſtruction de ce plateau, ſera

terminée par deux anſes de fer *c d*, deſtinées à l'enlever & à le replacer : elles doivent ſe terminer en pattes d'oie, fixées de chaque côté avec trois ou quatre clous de cuivre, ſoigneuſement rivés des deux côtés.

Enfin, la propreté exige encore qu'il ſoit étamé des deux côtés, tant pour l'agrément du coup-d'œil, qu'afin d'être aſſuré d'une parfaite ſalubrité, en prévenant tous les accidens & les rouilles qui peuvent en réſulter.

CHAPITRE IX.

Marmite à la Viande.

LE choix des viandes, la direction feu, l'art d'en modifier les degrés, & de gouverner le vaſe deſtiné à les faire bouillir, ſont les moyens les plus certains de produire d'excellens po-

tages, & des pieces de Bœuf ſuccu-lentes.

Tant que le feu ne touche que le devant, ou un ſeul côté d'une mar-mite, la viande ſe calcine trop d'un côté, tandis que de l'autre elle n'é-prouve preſque pas l'action directe du feu. L'inégalité de la chaleur, la violence du bouillonnement, & l'é-vaporation des ſucs & des viandes, produiſent néceſſairement un bouillon peu ſubſtantiel. Quoique cet uſage mal ſain, ſoit ſi généralement uſité dans preſque tous les ménages bour-geois, qu'on ne puiſſe gueres eſpé-rer d'en corriger l'abus, j'annoncerai ici que les Cuiſiniers intelligens de bonnes maiſons, ont adopté l'uſage ſalutaire & économique, de placer leurs marmites au-deſſus même du potager, afin que le feu agiſſant di-rectement au-deſſous, pénetre, at-tendriſſe & cuiſe avec une parfaite

égalité les viandes, en les faiſant bouillir à petit feu. L'expérience leur a prouvé qu'ils en retiraient un bouillon plus reſtaurant, & d'un goût bien ſupérieur.

Mais, attendu que les marmites qu'on emploie preſque par-tout, pêchent eſſentiellement par leur forme, ſans perdre de tems à les critiquer, je vais établir de ſuite les dimenſions & les diſtributions les plus avantageuſes d'une marmite propre à donner un vrai bouillon de ſanté, qui pourra également s'employer ſur mes fourneaux économiques, & ſur les potagers ordinaires.

Une marmitte en cuivre m'a toujours paru dangereuſe : la moindre négligence d'une Laveuſe, y engendre le ver-de-gris. D'ailleurs, ſoumiſe tous les jours à une longue ébullition, il eſt impoſſible que le ſéjour trop prolongé d'une eau toujours

bouillante, ne produiſe, à la longue, une diſſolution inſenſible des molécules corroſives que le cuivre renferme dans ſon ſein ; & la perte de poids qu'une marmite éprouve, après huit ou dix ans d'uſage, prouve cette aſſertion avec la plus grande évidence. Je croirois volontiers que c'eſt une des principales cauſes de l'état preſque toujours valétudinaire ou impotent de la plupart des particuliers opulens, dont les alimens ſont préparés dans des vaiſſeaux de cuivre.

Une marmite de fer ou de fonte, expoſe à moins de dangers : mais les émanations ferrugineuſes, reſſerent conſtamment les entrailles, & peuvent les diſpoſer à des obſtructions fréquentes.

Il eſt poſſible de remédier à tous ces inconvéniens, en faiſant d'abord conſtruire une marmite en cuivre étamé, dont on fera doubler tout l'in-

térieur & le fond, avec une bonne feuille de fer-blanc bien écroui, & battu à froid, en obſervant de ne laiſſer aucun vuide entre la feuille de fer-blanc & le corps intérieur de la marmite. Celle que j'ai fait conſtruire ſur ce modele, m'a parfaitement réuſſi : il n'en peut réſulter aucunes influences mal ſaines ; le bouillon n'y recevant l'action du feu qu'au travers de deux pieces de métal, s'y conſomme plus lentement, & produit un potage très-ſucculent. J'invite tous les particuliers qui font cas de leur ſanté & du bon bouillon, d'en faire l'expérience ; elle réuſſira auſſi-bien ſur les potagers ordinaires que ſur mes fourneaux de ſanté.

Il eſt ſur-tout important de leur donner une dimenſion proportionnée à la quantité de viande qui doit s'y cuire chaque jour dans un bon ménage bourgeois, où l'on conſomme

journellement trois ou quatre livres de viande, une marmite ronde, de huit à neuf pouces de diametre, ſur douze pouces de hauteur, eſt bien ſuffiſante : plus petite, il n'y aurait pas aſſez de Bouillon ; plus grande, les viandes y ſeraient noyées, & n'offriroient plus qu'un breuvage ſans ſubſtance & ſans goût, incapable de fortifier la ſanté.

La forme ſphérique ou cilindrique qu'on leur donne ordinairement, n'eſt pas la meilleure ; elles perdent trop en vapeurs. J'ai préféré leur donner celle d'un cône tronqué R ; c'eſt-à-dire, de donner neuf pouces de largeur à la baſe de la marmite, tandis que l'ouverture ſupérieure n'auroit que ſept pouces : les côtés ayant leur pente dirigée dans l'intérieur du vaiſſeau, condenſent plus facilement les vapeurs du bouillon, & retombant perpétuellement en gouttes dans la

marmite, ne perdent quaſi rien par l'évaporation ; en un mot, cette forme m'a offert une ſolidité plus parfaite, un emploi plus facile, & un ſuccès plus certain.

Le couvercle doit être conſtruit dans la forme d'une calotte bombée, concave par dedans, & convexe par dehors, afin de faire également condenſer & diſtiller en gouttes les vapeurs du potage, & lui conſerver toute ſa bonté : mais au lieu de fixer le rebord de la marmite en dehors, comme celui d'une tabatiere, j'ai préféré le faire établir au dedans, ſans quoi la plus grande partie des exhalaiſons de la viande s'écoulent au dehors, & ſe perdent ſans alimenter le bouillon.

Ce ne ſont pas les fibres de la viande qui nourriſſent notre corps ; ce ſont les ſucs qu'elle renferme, ce ſont ces exhalaiſons qu'elles perdent, en ſéchant à l'air, ou en bouillant dans

un vaiſſeau découvert, qui poſſedent ſes particules les plus reſtaurantes ; & l'on ne parviendra jamais à faire du potage ſucculent, qu'en lui conſervant toutes ſes molécules nutritives, en les empêchant de ſe diſſiper en vapeurs : c'eſt un fait dont tous les phyſiciens & les perſonnes inſtruites ſentiront facilement l'importance.

Pour ſoulever le couvercle perpendiculairement toutes les fois qu'on veut découvrir ſa marmite, j'ai fait adapter à ſon centre ſupérieur un gros anneau de fer immobile, dans lequel les quatres doigts de la main peuvent ſe placer avec aiſance, & faciliter le moyen de découvrir le vaſe ſans perdre une goutte de bouillon, ni occaſionner beaucoup de perte de ſubſtance.

M'étant apperçu que ma viande, en s'évafant au fond de la marmite, recevoit au-deſſous une chaleur trop

vive, ſans être humectée par le bouillon, & qu'elle étoit quelquefois grillée dans ſa partie inférieure, avant d'avoir rendu ſon ſuc, j'ai remédié à cet inconvénient, en plaçant à un pouce au-deſſus du fond de la marmitte, une petite grille en fer éramé *h*, (*fig.* 1re): elle ſoutient la viande à un pouce au-deſſus du feu, en laiſſant le même eſpace de bouillon au-deſſous d'elle; & par ce moyen, le deſſous des pieces de bœuf étoit auſſi tendre & auſſi délicat que les autres parties.

Je finirai par convenir ici, qu'on peut également faire de bons potages dans des marmites de fer-blanc, conſtruites ſuivant les mêmes dimenſions; mais elles auront toujours l'inconvénient d'éprouver trop facilement la violence du feu; de ſorte qu'il eſt preſqu'impoſſible de les entretenir dans cette douce égalité d'ébullition,

ſans laquelle on ne ſaurait produire un bouillon bien fait: celles que j'annonce dans ce chapitre, ſont ſans contredit bien meilleures.

CHAPITRE X.

Marmite aux Légumes.

UN fait certain, qui n'a jamais échappé aux obſervateurs attentifs, c'eſt que tous les légumes qu'on fait bouillir, dépoſent plus de la moitié de leurs ſucs dans l'eau qui a ſervi à leur ébullition. Les expoſer à feu nud dans une caſſerole, ſerait les altérer plus promptement encore, & en deſſécher toutes les fibres les plus délicates.

Quelques Phyſiciens judicieux, affectés de ne manger ſouvent que la terre ou le marc des meilleurs légu-

mes, ſans ſavourer la totalité des ſucs délicieux que leur prodigua la nature, tentèrent de les faire cuire en les expoſant ſeulement à la vapeur de l'eau bouillante : leurs expériences eurent beaucoup de ſuccès. Voici leur méthode.

Ils verſaient trois pouces d'eau dans le fond d'un chaudron ; on le plaçoit ſur le feu, & lorſque l'eau commençoit à bouillir, on ſuſpendoit les légumes dans l'intérieur du chaudron, ſans leur faire toucher l'eau bouillante : les ſeules vapeurs ou fumées de l'ébullition, les pénétroient & les cuiſoient ſans perdre beaucoup de leurs ſucs ; & leur donnoient un goût bien ſupérieur à celui des légumes cuits ſuivant la méthode ordinaire.

Le premier ſuccès que m'offrit cette expérience, m'encouragea à la réitérer ſur toutes ſortes de végétaux : m'étant apperçu que les légumes cuits

à la vapeur, conſervoient encore mieux leurs ſucs & leur ſaveur lorſqu'ils étoient légérement comprimés dans un petit chaudron bien couvert, que lorſqu'ils étoient diſperſés à l'aiſe dans un grand vaſe découvert ; je fis dès-lors conſtruire une marmitte ſans fond S : vers le tiers de ſa hauteur, j'ai placé au fond un grillage horiſontal *u u* (*fig.* 1re), ſur lequel j'ai poſé mes légumes, & fermé d'un couvercle la bouche de cette marmite ; j'ai plongé enſuite le cul de cette marmitte ſans fond dans la chaudiere du fourneau de ſanté ; de ſorte que les vapeurs de l'eau bouillante pénétrant tout l'intérieur des légumes, ne puſſent jamais s'exhaler qu'après avoir longtems pénétré, humecté & attendri les légumes, ſans les diſſoudre dans un déluge d'eau ; afin que les végétaux y reçuſſent par-tout une coction égale, j'ai couvert l'embouchure de

la marmite avec un plateau qui ne laiſſe échapper que les exhalaiſons ſuperflues, par de petits trous ménagés au couvercle : les aſperges, cardons, épinards, artichauds, &c. y furent cuits en moins d'une heure, & ſe trouverent plus tendres & bien plus ſavoureux que ceux que j'avois expoſés aux vapeurs d'un chaudron découvert.

La marmite aux légumes d'un potager bourgeois, doit avoir un peu plus de largeur que la marmite au bouillon : la diverſité & le nombre des végétaux qu'on y fait cuire ſouvent enſemble, occupant beaucoup plus d'eſpace que la viande, exigent un emplacement aſſez vaſte pour y placer ſéparément pluſieurs eſpeces de végétaux ſans ſe porter obſtacle, afin de pouvoir ſe procurer en même tems pluſieurs plats d'entremêts ſans le moindre embarras.

Une forme exactement cylindrique, à laquelle on donne environ dix pouces de diametre dans toute ſa longueur, m'a toujours paru ſuffiſante pour un bon ménage bourgeois : pour la conſtruire ſur les mêmes principes de ſalubrité que la marmite à la viande, il faudra choiſir un cuivre malléable & battu, dans la forme d'un large tube ſans fond ; on le fera enſuite doubler d'une bonne feuille de fer-blanc : il eſt néceſſaire de donner une forte conſiſtance aux parois de la marmite aux légumes, afin d'y concentrer la chaleur & les vapeurs de l'eau bouillante.

La premiere en cuivre que je fis faire, n'était pas doublée : m'étant apperçu que les légumes n'y cuiſoient qu'avec une extrême lenteur, je la fis doubler en dedans avec une bonne feuille de fer-blanc battu, & je vis

avec plaiſir mes légumes ſe cuire avec plus d'aiſance & de célérité.

Il ſera néceſſaire de faire conſtruire un rebord ſolide à la baſe inférieure de cette marmite, afin de la mettre à l'abri des fractures & des coups.

Ce grand cylindre, ſans fonds, doit être plongé d'environ deux pouces dans l'eau bouillante de la chaudiere du potager de ſanté, depuis la baſe 1^e^, juſqu'à 2, en l'eſpace enfoncé dans l'eau bouillante, depuis deux juſqu'à *o*, eſt un intervalle vuide d'un pouce qu'il faut laiſſer entre l'eau bouillante & la grille qui porte les légumes; c'eſt enfin ſur les points *o o o* que doit être fixé le petit grillage 3 ſur lequel ſont placés les végétaux.

Jadis je poſois pluſieurs eſpeces de légumes ſur le même grillage; mais ayant apperçu qu'en cuiſant, ils ſe communiquoient mutuellement leur

goût & leur odeur, de ſorte que les épinards ſentoient les aſperges, & les aſperges, les artichaux, &c. J'imaginai de les loger, chaque eſpece de légumes, dans une caſe particuliere, en diviſant l'intérieur de la marmite en deux ou trois compartimens, avec une plaque de fer blanc 4, qui les ſéparoit entierement; par cette diſtribution facile, ne ſe communiquant plus leurs goûts réciproques, chaque légume conſerva la ſaveur que lui deſtinoit la nature.

On obſervera de placer toutes ces cloiſons mobiles dans une direction perpendiculaire, afin de laiſſer un libre paſſage aux vapeurs d'eau bouillante, & qu'elles puiſſent s'exhaler ſans communication depuis le fond de la marmite juſqu'à ſon embouchure ſupérieure; mais au lieu d'une ſeule cloiſon, on pourra en diſpoſer

trois ou quatre qui puiſſe ſe placer & ſe déplacer ſuivant le beſoin.

La forme du couvercle de la marmite eſt indifférente, on pourra donc le faire ſemblable à celui de la marmite au bouillon, avec cette différence qu'il faut faire percer un trou 6 au centre ſupérieur du couvert, qui ſoit tout au plus grand à pouvoir y paſſer un pois; ce petit ſoupirail doit dégorger l'excédent des vapeurs de l'eau bouillante qui, en ſe comprimant dans le cylindre, pourroient peut-être le renverſer, s'il étoit fermé hermétiquement.

Le peu de ſucs qui s'exhalent dans la marmite, n'ayant preſque point d'iſſue, ſe condenſent dans le cylindre & forment un nuage brûlant de ſucs végétaux qui touchent, pénetrent & cuiſent parfaitement les légumes, de ſorte qu'on peut dire,

avec raiſon, qu'ils ſont cuits dans leur propre ſuc, auſſi les connoiſſeurs les trouvent-ils plus tendre & d'un goût bien ſupérieur à ceux qui ſont bouillis ou plongés dans l'eau.

Ce ne peut-être qu'après l'expérience que des palais délicats pourront comparer l'inſipide fadeur que poſſedent nos légumes noyés dans des chaudrons d'eau bouillante, avec la ſaveur ſaine, délicate & reſtaurante que conſervent tous les végétaux cuits à la ſimple vapeur... On ſera moins obligé d'en ſéparer la fadeur à force d'épices, qui échauffent le ſang & calcinent nos entrailles, & l'on pourra ſe flatter alors de manger des légumes rafraichiſſans, ſalutaires & vraiment délicieux.

CHAPITRE XI.

Cheminée du Potager de Santé.

J'AI déja annoncé qu'entre les barreaux H U (*fig.* 1re) & le derriere de la chaudiere, il falloit laiſſer un intervalle vuide d'environ trois pouces, deſtiné à l'écoulement des fumées du fourneau de ſanté; il ne s'agit plus que d'y adapter un petit manteau, fait en forme d'une pyramide tronquée dont la baſe ſeroit H K U (*fig.* 1re) & dont le ſommet ſerviroit de baſe à un tuyau de tôle Y, qu'on prolongera à volonté, pour diriger les fumées, ſoit dans un vieux tuyau de cheminée, ſoit hors d'une maiſon en perçant une muraille.

Il eſt encore poſſible de retirer de ce tuyau de tôle pluſieurs avantages économiques,

économiques, dont je crois devoir faire mention; m'étant apperçu qu'il échauffoit prodigieuſement la piece où je l'avois établi, j'imaginai (en hiver ſeulement) de le prolonger de maniere à traverſer deux chambres à coucher & mon cabinet à écrire; l'expérience m'a ſi bien réuſſi, que je n'avois beſoin de faire aucun feu dans les pieces qu'il traverſoit, & que j'ai été obligé d'ouvrir quelquefois la croiſée de mon cabinet, pour éviter d'y reſpirer un air trop chaud & trop raréfié.

Il eſt évident que la chaleur concentrée d'un fourneau de ſanté peut offrir les mêmes avantages qu'un grand poële dans une maiſon....., échauffer tout un appartement l'hiver par une ſage diſtribution des tuyaux..., épargner une conſommation en bois toujours diſpendieuſe..., & produire enfin une chaleur douce, égale &

invifible : ces avantages ſont encore plus important pour des meres de famille, dont les enfans, chauffés tout l'hiver ſans le moindre embarras, ſont toujours à l'abri de tomber dans le feu, & ne courent plus le danger d'incendier une maiſon entiere par la négligence des domeſtiques à les ſurveiller.

CHAPITRE XII.

Caſſeroles du Potager.

Sept à huit Caſſeroles de diverſes grandeurs, une poiſſonniere & cinq ou ſix cafetieres, forment, avec les deux marmites, la totalité des uſtenſiles qui doivent garnir le potager de ſanté, & offrir aux meilleures maiſons bourgeoiſes des ſecours ſuffiſans pour vivre journellement avec

économie, & offrir au beſoin tous les moyens de compoſer un joli repas pour quinze ou vingt perſonnes.

Les caſſeroles 7, 8, 9, 10, 11 & 12 (*fig.* 1re) ainſi que la poiſſonniere 14, doivent être conſtruites avec des feuilles de fer blanc, fortes, ſonores & ſans gerſure; il faut qu'elles ſoient bien battues à froid avant de les couper; quant à la profondeur, largeur & évaſement qu'il faut leur donner, c'eſt au nombre des maîtres & à la quantité des mets qu'on y prépare journellement, à en déterminer les dimenſions.

Pour le ménage d'un garçon ſeul, ſujet à recevoir, par fois, deux ou trois amis, huit à neuf pouces d'ouverture ſupérieure, & quatre pouces de profondeur ſont ſuffiſans.

Mais pour une table bourgeoiſe, où il exiſte cinq ou ſix maîtres, & où l'on peut, dans l'occaſion, avoir

dix à douze convives à recevoir, il faut néceſſairement donner aux caſſeroles de dix pouces à un pied d'ouverture ſupérieure...., cinq pouces de profondeur, un bon pouce d'évaſement de chaque côté.

La poiſſonniere, conſtruite ſur les mêmes principes, doit avoir dix-huit pouces de longueur, ſur cinq ou ſix de largeur; il ſera même bon de lui donner toute la largeur poſſible dans ſon centre pour ſervir dans tous les cas où l'on auroit un large poiſſon à faire étuver : on fera enſuite découper une plaque de fer blanc, ſoutenue d'un large rebord qui occupe tout le fond de la poiſſonniere, afin de pouvoir enlever un Brochet, Eſturgeon ou autre poiſſon dans toute ſa longueur ſans le rompre en pluſieurs morceaux; les deux extrémités de cette longue plaque doit avoir deux anſes ou deux grands anneaux

de même métail pour l'enlever plus facilement.

Quant aux caſſeroles, l'inſpection de la planche 1re annonce qu'elles ſont diſpoſées de maniere à ſe toucher mutuellement ſans s'embarraſſer; mais comme leur poſition ne permet pas qu'elles aient chacune une queue en fer pour les faire mouvoir, j'ai fait adapter à chacune une patte à jour, conforme à la figure 6e, dont le milieu *e* ſoit coudé de façon à laiſſer une intervalle vuide en quarré, dans lequel le bout du crochet *f* (*fig.* 5e) entre avec aſſez d'aiſance, pour l'enlever & la mouvoir en tous ſens, ſans qu'elle puiſſe ſe ſéparer du manche; les deux extrémités de cette patte doivent ſe terminer en forme d'un treffle, percé de trois trous, pour y recevoir de chaque côté trois clous ſolidement rivés.

Le manche de ce crochet doit être terminé comme celui des caſſeroles ordinaires, afin d'offrir une bonne priſe & n'être pas ſujet à tourner dans la main.

Enfin, chaque caſſerole doit avoir pour couvert un plateau de fer blanc, légérement bombé, avec un rebord qui entre au-dedans de l'ouverture de la caſſerole, & la ferme aſſez parfaitement, pour que toutes les exhalaiſons des viandes retombent ſans ceſſe en diſtillation dans la caſſerole pour les nourrir dans leur propre ſuc.

CHAPITRE XIII.

Bouloires & Cafetieres.

CINQ ou ſix bouloires ou cafetieres doivent auſſi trouver leur place dans les vuides qui ſe trouvent entre les

caſſetoles & la poiſſonniere du potager de ſanté; le moins qu'on puiſſe en deſirer, c'eſt quatre, afin de pouvoir offrir au beſoin, dans un déjeûné varié, le café, le chocolat, le thé & la crême.

Leur nombre ne peut jamais être à charge, puiſqu'il y a beaucoup d'occaſions où un Cuiſinier doit avoir ſous ſa main des jus ou ſucs extraits des viandes pour nourrir ſes entrées ou &c. &c. On ne ſauroit imaginer combien tous les ſucs extraits des végétaux ou viandes conſervent leur mucillage reſtaurateur dans des vaſes au bain marie; ils n'y contractent jamais un goût brûlé ni cette âcreté dangereuſe qu'on rencontre dans les conſommés ou les roux de la cuiſine ordinaire; l'humidité de l'eau bouillante leur donne, au contraire, un goût moëlleux, dont la délicateſſe eſt vraiment délicieuſe, & la ſubſtance

d'autant plus ſalutaire, que ſes principes nutritifs n'ont pas été calcinés par l'action violente d'un feu corroſif.

Le café, le chocolat & la crême y conſervent toute la fraîcheur de cette huile ou ce beurre balſamique qui fait eſſentiellement leur bonté, & jamais ils n'y acquierent ce goût de calcination âſtringente qui échauffe & deſſeche les tempéremmens les plus vigoureux.

C'eſt ſur-tout aux perſonnes maigres & convaleſcentes que la préparation du chocolat & de tous leurs alimens au fourneau de ſanté eſt eſſentiellement néceſſaire, parce qu'il leur conſerve plus parfaitement tous les principes nutritifs & reſtaurateurs qui peuvent contribuer à la ſanté & au rétabliſſement des forces vitales.

La forme la plus commode des cafetieres doit être celle d'un cylindre qui poſſede autant de largeur à ſon

embouchure qu'à ſa baſe ; ſans cette proportion exacte, le trou du plateau deſtiné à la recevoir, n'étant pas rempli, exhaleroit une quantité de vapeurs d'eau bouillante qui ſeroient incommodes aux amateurs & aux artiſtes.

On adaptera à ces cafetieres cylindriques une petite patte *c* ſemblable à celles qu'on a établies ſur les caſſeroles ; & pour plus de propreté & de facilité, on leur fera faire un petit manche particulier, garni d'un crochet en fer, dont la groſſeur ſoit analogue à l'ouverture *b c* de la patte (*fig.* 8e), afin de les enlever & les mouvoir à volonté.

La forme du couvercle des cafetieres m'a toujours paru indifférente ; il ſuffira de les fixer au corps du cylindre par le moyen d'une bonne charniere qui, à l'aide d'un rebord intérieur, ferme aſſez juſte pour ne

pas laiſſer évaporer le parfum du café, du thé ou du chocolat.

CHAPITRE XIV.

Des Broches à reſſort.

SUR le devant du fourneau de ſanté, je fis adapter d'abord une petite broche 15^e^ (*fig.* 1^re^) que je faiſois tourner par un enfant à l'aide d'une manivelle; j'établis par la ſuite un tournebroche avec des poulies, poids & cordage qui ont le même ſuccès & les mêmes embarras dans toutes les cuiſines françoiſes.

Deſirant ſimplifier les broches de mon fourneau, réformer les embarras des poids & cordages qui ne trouvent pas par-tout des ſituations favorables, je tentai toutes les expériences

qui paroiſſoient m'offrir plus de légéreté, de commodité & l'agrément de porter en campagne ou ſur mer toute ſa cuiſine avec ſoi ſous un volume peu conſidérable.

J'imaginai d'adapter à mon fourneau un grand reſſort en ſpirale qui, ſemblable à celui des pendules & des montres, eut aſſez de force & de ſolidité, lorſqu'il ſeroit monté, pour faire tourner une ou pluſieurs broches deux heures entieres, ſans être obligé de le remonter à chaque inſtant, ni craindre de voir ſon rôti brûlé, ſi l'on a tardé deux minutes à remouter les poids.

Ce reſſort A, (*fig.* 9^e^) conſiſte dans une lame d'acier, mince & élaſtique, qui, roulée ſur ſon centre, en forme de ſpirale, poſſede la faculté de ſe replier ſur elle-même & de roidir comme un arc, au point de faire un effort conſidérable pour

ſe développer dans ſon premier état & tirer à lui la chaîne deſtinée à faire tourner les broches.

De la force élaſtique du grand reſſort A, (*fig.* 9e) dépend la vîteſſe avec laquelle la broche doit tourner; l'effort qu'il fait pour ſe rétablir, lui donne la faculté d'attirer ſans ceſſe à lui la chaîne C qui étoit dévidée ſur le moyeu de la roue B : cette roue porte vingt-quatre dents qui s'engrainent ſur le pignon D, qui, fixé à l'extrémité de la broche, lui fait faire lentement quatre tours, tandis que la roue B n'en fait qu'un (*voyez fig.* 9e).

Ce grand reſſort eſt enfermé dans un petit tambour de fer ou de cuivre ſous la forme d'une boîte plate E, au centre de laquelle ſe trouve le pivot F, qui eſt fixé aux deux platines du tambour d'une maniere invariable; le bout central du grand

reſſort G eſt attaché à ce pivot immobile, tandis que l'autre extrémité du reſſort H eſt fixée à la circonférence du tambour ou de la boîte E; de ſorte que ſi on fait tourner le tambour, tandis que ſon pivot reſte immobile, le reſſort ſe roule entiérement ſur lui-même, & contracte une tenſion aſſez forte pour faire tourner deux ou trois broches en même tems.

La chaîne eſt compoſée de petits anneaux plats enchâſſés les uns dans les autres: ils doivent avoir en totalité aſſez de longueur pour faire cinq ou ſix tours ſur l'épaiſſeur du tambour de cuivre; cette chaîne doit être fixée d'un bout ſur un des bords du tambour, faire ſur lui ſept à huit tours, tandis que ſon autre extrémité eſt attachée ſolidement à la roue à pignon B.

D'après ce ſimple méchaniſme, on

ſentira facilement que ſi, par le moyen d'une clef percée K, dont l'ouverture O ſert de chapeau au pivot I, on fait faire cinq ou ſix tours à la roue B, la chaîne ſe devidera ſur les rainures ſpirales tracées ſur l'épaiſſeur de la platine de cette roue B, qui doit être exactement ſemblable à la roue d'une montre, ſur laquelle ſe devide ſa chaîne. La ſeule inſpection d'une montre ou d'une pendule, ſuffira pour en avoir une idée juſte & facile. La chaîne, en ſe redevidant ſur la roue B, fera tourner le tambour, dans lequel le grand reſſort, obligé de ſe rouler & ſe reſſerrer ſur lui-même, prendra un degré de tenſion aſſez fort pour attirer la chaîne à lui, & l'obliger par ſon élaſticité à ſe devider ſur le tambour; & par ce mouvement continuel, la roue B s'engrainant ſur le pignon D, fera tourner lentement

durant plus de deux heures la broche à laquelle il eſt emmanché.

On voit par ces détails, que deux roues très-ſimples compoſent tout le méchaniſme de ce tournebroche : ſa conſtruction n'ayant beſoin ni de cordes, ni de menus poids, ni d'autant de rouages, ſera toujours plus ſolide, plus commode à placer par-tout, & bien moins diſpendieuſe que les tournebroches en fer ordinaires. Il a de plus l'avantage de ne jamais s'arrêter, de ne faire aucun bruit, de ne pas ſe déranger, de ſe placer dans les cuiſines les plus baſſes, de n'y occuper preſque point de place, & de pouvoir ſe tranſporter facilement par-tout ſous un poids leger & un petit volume.

Qu'on ajoute ſeulement à ces deux roues, les deux pignons de plus L M, dentelés comme le premier, & on parviendra à faire tourner en même

tems trois broches avec le même reſſort A, dont la force motrice forçant la roue B à s'engrainer ſur les trois pignons L M D (qui tous trois ſont emmanchés à une broche différente), les mettra tous dans un mouvement uniforme.

Ces trois broches doivent être portées à leurs deux extrémités, dans des trous fixes *o p q r s t*, percés dans l'épaiſſeur des deux côtés du fourneau de ſanté, à une diſtance raiſonnable du feu, & diſpoſés de maniere à y laiſſer tourner les broches avec aiſance.

Les ouvriers les moins habiles qui exécutent les tournebroches de fer, en voyant la figure 9^e^, concevront au premier coup-d'œil le plan & la conſtruction du tournebroche à reſſort, dont la ſimplicité amenera toujours le ſuccès le plus évident, pour peu qu'il ſoit conſtruit avec un bon

reſſort, & que les dents de la roue B & des pignons, ſoient faites avec juſteſſe & ſolidité.

Enfin, pour donner à mes broches toute la ſalubrité poſſible, je me décidai à y employer un fer bien forgé, arrondi vers ſes deux extrémités, mais plat & quarré vers ſon centre, afin que les pieces de rôt y ſoient fixées avec ſolidité ; & pour les mettre entierement à l'abri de la rouille, je les ai fait étamer dans toute leur longueur : cette précaution m'a toujours paru néceſſaire pour prévenir cette rouille aſtringente, qui communique au rôti un goût par fois déſagréable, & toujours mal ſain, ſur-tout aujourd'hui, où la plupart des Cuiſiniers négligent ſouvent d'eſſuyer leurs broches après avoir enlevé leurs pieces de rôt.

Voyons à préſent quels ſont les moyens faciles & avantageux de préparer le fourneau de ſanté, & diri-

ger ſon feu ſuivant les principes les plus ſalutaires & les plus économiques.

CHAPITRE XV.

Préparation du fourneau de Santé.

POUR diſpoſer le potager de ſanté à toutes les préparations d'une cuiſine ſaine & agréable, il faut commencer par eſſuyer chaque jour tout l'intérieur de la chaudiere avec autant d'exactitude que ſi on devait manger tout ce qui pourrait s'apprêter dans ſa concavité.

On y verſera enſuite deux ou trois ſceaux d'eau fraîchement tirés, en obſervant de ne remplir la chaudiere qu'à moitié, parce que le fond des marmites, caſſeroles & autres uſtenſiles qui doivent y plonger en grande

partie, exhauſſe d'un quart toute l'eau qu'on y a dépoſée, & qu'il eſt encore néceſſaire que l'intervalle qui reſte, ſoit deſtiné à donner à l'eau la liberté d'y bouillir avec aiſance : ſans cet eſpace vuide, on riſqueroit de la voir bouillonner & ſe gonfler au point d'enlever le plateau, renverſer les caſſeroles, & inonder tout le potager & la cuiſine. Huit jours d'expériences & d'attentions ſur la force du feu & le train de la chaudiere, fourniront à un artiſte judicieux toutes les obſervations ſuffiſantes pour diriger le fourneau de ſanté avec une certitude facile. Si l'eau verſe en bouillant, il ôtera toute celle qui paroîtra vouloir déborder ; de ſorte qu'en bouillant, elle ne touche jamais le deſſous du plateau. Si l'eau tarde trop à bouillir, on augmentera par degrés la force du feu : lorſque l'eau bouillira avec aiſance, ſans répandre, on marquera

juſqu'à quelle hauteur monte l'eau qui reſte dans la chaudiere, afin de la remplir tous les jours au même degré, ſans riſquer le moindre inconvénient.

Lorſque la chaudiere ſera chargée du volume d'eau qui lui ſera néceſſaire, on allumera le feu pour la diſpoſer à bouillir; on eſſuiera enſuite tout l'intérieur des caſſeroles, cafetieres, marmites, &c. & on verſera dans chacune de ces pieces un verre d'eau, & on les placera dans le compartiment deſtiné à chacun. Ce verre d'eau ſervira à tempérer la force du feu, & à l'empêcher de diſſoudre l'étain dans les caſſeroles dont on ne doit pas ſe ſervir.

C'eſt tandis que l'eau de la chaudiere ſe diſpoſe à bouillir, que le Cuiſinier doit préparer les viandes ou légumes qu'il veut y faire cuire.

Lorſque la chaudiere aura pris aſſez

de chaleur pour faire bouillir l'eau qu'elle renferme, on jettera l'eau qu'on avoit verſée dans les caſſeroles, & on les garnira des viandes, légumes ou poiſſons qu'on veut préparer, en continuant d'alimenter le feu du fourneau de ſanté, juſqu'à ce que le bouillonnement de la chaudiere ſoit parvenu à faire bouillir doucement l'intérieur des caſſeroles; alors on entretiendra le feu au même degré, ſans le forcer ni l'affoiblir, afin qu'il continue à donner une chaleur égale, ſuffiſante, & une ébullition douce & permanente à toutes les ſauſſes: on obſervera pendant la cuiſſon, de les tenir exactement couverts, afin de laiſſer évaporer leurs ſucs alimentaires le moins qu'il ſera poſſible.

Quant à la direction du feu, tout l'art conſiſte à l'entretenir à peu près dans une égalité conſtante, en obſervant d'en diriger la force vers le

côté du potager où ſon activité paroît la plus néceſſaire, & l'affaiblir au contraire vers celui où l'on apprête les ſauces délicates & les alimens legers, tels que crêmes, neiges, gelées, &c.

Enfin, quoiqu'une ſimple cuiſine bourgeoiſe puiſſe ne faire journellement uſage que de menus fagots, on pourra réſerver du petit bois pour les occaſions ou l'on aura cinq ou ſix plats à préparer : des petites branches de deux ou trois pouces de groſſeur, ſuffiront toujours pour alimenter un bon feu avec plus d'aiſance & moins d'embarras ; la direction en ſera plus facile, la chaleur plus égale & plus conſtante, & la préparation des alimens plus prompte & plus certaine.

CHAPITRE XVI.

Etuve du Fourneau de Santé.

QUOIQUE le petit four du potager de ſanté offre une étuve aſſez commode pour préparer toutes ſortes de biſcuits, beignets, ſucreries & autres productions de la cuiſine ou de l'office, comme il eſt eſſentiellement établi pour les ouvrages de pâtiſſerie, & que ſa chaleur eſt généralement trop vive pour y expoſer un nombre infini d'objets délicats, qui ont beſoin d'un feu plus doux, j'imaginai de mettre à profit la chaleur qui pénetre le derriere du fourneau, en y établiſſant dans toute ſa longueur une petite étuve en forme d'armoire, dans laquelle pluſieurs tablettes ſoient diſpoſées de maniere à recevoir une chaleur mo-

dérée, ſans occaſionner la moindre dépenſe pour l'échauffer.

La conſtruction de cette étuve eſt facile & ſimple : il ne s'agit que d'exécuter une cage en fer (*fig.* 11^e), qui, par le moyen des pattes *a b c d*, puiſſe s'établir & ſe fixer ſolidement ſur le derriere du potager, avec quatre clous à vis & à écrou. Voici les dimenſions qui m'ont paru les plus commodes ; chaque particulier pourra les varier enſuite à ſon gré, ſuivant ſes beſoins.

Avec de petits barreaux de fer de huit à neuf lignes d'épaiſſeur en quarré, on conſtruira un premier cadre *e f g h*; on donnera aux deux montans la même hauteur, & aux deux barreaux traverſans, la même largeur que le fourneau ; on les fixera aux quatre coins avec une vis à écrou.

On fera enſuite couper quatre petits barreaux d'un pied de long, dont

les

les quatre bouts *a b c d*, ſeront terminés en forme d'une raquette, au centre de laquelle on fera un trou pour y placer un clou à vis, deſtiné à l'attacher ſur les bords du potager, ſans être obligé de faire uſage d'un ſeul coup de marteau, dont les commotions violentes ébranleroient & anéantiroient la maçonnerie du potager.

Sur les deux barreaux montans du devant, on placera & rivera quatre pitons *n o p q*, pour ſoutenir les deux volets, en bois de chêne, qui doivent fermer l'entrée de l'étuve le plus hermétiquement poſſible.

Lorſque cette cage aura été ſolidement établie ſur le potager, on placera dans ſon intérieur trois ou quatre étages conſtruits en fil-de-fer, treſſés ſur un petit cadre *r s t u*, de même métal; on les fera poſer à la hauteur la plus commode aux vaſes, plats &

autres objets qu'on ſe propoſe d'y placer.

Enfin, avec de petits carreaux de brique, on fera tout au tour de l'étuve une petite maçonnerie qui puiſſe clôre parfaitement tout l'eſpace qui ſe trouve dans les quarrés *a e c f* — *a b e g* — *e d f h* — & *b d g h*: le tout offrira pour lors une petite armoire en tablettes à jour, dont il n'y aura que le devant qui ſoit ouvert.

Deux petits volets en bois de noyer, ſec & fort, ſuffiſent pour fermer cette étuve: mais comme la chaleur du fourneau les expoſe à ſe tourmenter, ſe dilater, ſe fendre, on préviendra ces inconvéniens, en y adaptant une traverſe en bois dans leur milieu, ſoit en dehors ou en dedans.

Comme la curioſité excite ſouvent les curieux à ouvrir cette petite étuve, ce qui ne peut que la refroidir, &

occaſionner ſouvent l'altération ou le retard des objets qu'on y expoſe ; j'y fais ordinairement poſer une ſerrure.

Examinons à préſent quels ſont les avantages qu'on peut en retirer pour la délicateſſe & la ſalubrité des alimens.

J'ai vu les Princes de pluſieurs Cours d'Allemagne & d'Italie, ne vouloir manger les potages, entrées, &c. &c. que lorſque le plat qui les renfermoit, étoit à une chaleur tempérée ; & dans le fait, leur viſage mâle & leur ſanté robuſte annonçoient que leur régime devoit être ſain. Il eſt plus ſalutaire qu'on ne penſe, de ne manger nos alimens qu'au degré de chaleur le plus analogue à notre eſtomac & à nos entrailles : *trop chauds*, ils calcinent les dents, émouſſent les papilles nerveuſes du palais, énervent les fibres de

l'eſtomac, & affaibliſſent toute la conſtitution humaine.

Trop froids, ils ſont viſqueux, dégoutans, indigeſtes; l'étuve ſeule eſt capable de donner à tous les plats un degré de chaleur douce & permanente qui facilite la digeſtion des alimens & aſſure leur ſalubrité : on peut y dépoſer, au beſoin, douze ou quinze plats à-la-fois, leur conſerver à tous une chaleur tempérée & les y laiſſer une heure entiere ſans craindre qu'un coup de feu ne tourne ou deſſeche les ſauces ou ne caſſe les plats. Ils y ſont à l'abri des mouches, des cendres, de la fumée & de la ſuye...; le corps des plats de fayence ou de ceux d'argent y reçoivent eux-mêmes aſſez de chaleur pour maintenir les alimens chauds une bonne demi heure ſur table, ſans faire uſage de plaques ni de réchauds à l'eſprit-de-vin; enfin, l'on n'a plus

l'inconvénient de voir un plat ſe réfroidir, tandis qu'un autre ſe mange, quoiqu'on mette demi-heure d'intervalle entre le Premier qu'on entame & le dernier que l'on ſert.

Tous ces avantages ſont encore plus précieux, ſi l'on conſidere qu'il n'en coûte aucune dépenſe journaliere pour en jouir, puiſque le même fagot qui fait cuire la marmite au bouillon, celle des légumes & les caſſeroles, &c. &c., ſuffit pour échauffer conſtamment l'étuve au travers de la cloiſon de brique qui la ſépare du feu du fourneau.

Enfin, une autre utilité de l'étuve très-importante à la délicateſſe & à la ſanté; c'eſt la certitude de pouvoir manger toute l'année des viandes fraiches & tendres, par la facilité de pouvoir faire mortifier à l'étuve un morceau de viande ou une volaille le même jour qu'elle a été tuée; il

ſuffit, en effet, d'y expoſer un morceau de bœuf, veau, poule, coq ou chapon l'eſpace de cinq ou ſix heures pour la mortifier parfaitement; elle s'y attendrira peu à peu, & s'avancera au point de pouvoir être miſe à la broche ou en caſſerolle avec autant de ſuccès, que ſi elle étoit mortifiée depuis pluſieurs jours; cet avantage eſt très-précieux durant les groſſes chaleurs de l'été, où les viandes crues ſe gâtent du matin au ſoir, & où l'on eſt réduit à la cruelle alternative de manger des viandes dures ou corrompues; l'étuve remédie à ces deux inconvéniens. En été, on peut, ſans crainte, tuer ſa volaille la veille, l'expoſer tout le matin au bas de l'étuve, & la faire enſuite rôtir avant midi, & l'on ſera certain de manger, au chœur de l'été, des viandes tendres & ſucculentes, ſans redouter jamais le moindre principe de putréfaction.

Tant de motifs utiles & ſalutaires & nombre d'autres raiſons de commodité ou d'agrément dont les détails ſeroient trop longs à rapporter ici, doivent rendre l'étuve importante au ſervice des grandes maiſons, n'étant plus obligés de faire uſage des plaques de brique ou de fonte, ni des réchauds à l'eſprit-de-vin, ni de ces plateaux d'étain à double fonds, dans l'intérieur deſquels on verſe de l'eau bouillante (qui, l'inſtant d'après, eſt glacée); on n'aura plus à craindre, pour conſerver la chaleur des mets, de déranger ce bel ordre & cette ſimétrie agréable qui ſatisfont tous les ſens à-la-fois, & contribuent à l'ornement & à la ſenſualité des tables ſervies avec goût; c'eſt ainſi qu'avec plus de ſimplicité & moins de dépenſe, la table d'un particulier ſera ſervie avec autant de délicaſſe & de ſalubrité

que celles des princes & des ſouverains.

CHAPITRE XVII.

Uſtenſiles Acceſſoires.

QUOIQUE la totalité des pieces qui entrent dans la conſtruction du fourneau de ſanté, conſtituent tout ce qui eſt eſſentiellement néceſſaire en batterie de cuiſine, il exiſte encore quelques uſtenſiles particuliers qui lui ſont acceſſoires, dont on ne peut pas ſe paſſer : tels ſont les objets ſuivans.

Ecumoires de diverſes grandeurs.

Cuillers à pot plus ou moins larges.

Paſſoires pour les purées.

Tamis pour couler le bouillon.

Cuillers à dégraiſſer les entrées.

Couteaux à hacher les viandes.

Hache à couper les pieces de viandes.

Deux couperets.

Pelles, pinces & lardoires.

Deux terrines ou braiſieres pour les aloyaux, gigots & autres pieces quelconques qu'on veut faire riſſoler ou cuire ſur braiſe.

Deux poëles à fritures.

Et deux ou trois broches.

Un mortier & ſon pilon pour ſel, &c.

Un ſecond mortier pour les amandes, les fruits ou ſucreries, &c. &c.

On voit par cette énumération que les pieces ſéparées du fourneau de ſanté ſont en petit nombre & d'une modique dépenſe, & que la compoſition du fourneau diſpenſe d'une grande quantité de pieces coureuſes & indiſpenſables dans de grandes cuiſines.

En effet, la ſeule marmite au bouillon diſpenſe d'avoir dix ou douze marmites étagées, parce que le feu ne

la touchant qu'au-deſſous, elle peut également ſervir à un petit pot au feu de trois livres de viande comme à un grand de dix à douze livres.

Les ſept à huit caſſeroles du potager de ſanté diſpenſent également d'avoir trente ou trente-ſix caſſeroles de diverſes grandeurs.

Mon petit four rend inutile toutes les tourtieres, braiſieres, caſſeroles ovales, &c. &c. Objets diſpendieux qui ſervent à orner une cuiſine à grands frais, & dont la plupart des pieces, ſouvent négligées, ſont expoſées à prendre du verd-de-gris & à empoiſonner les maîtres dans un inſtant de négligence où le cuiſinier, preſſé de faire deux ou trois plats imprévus, s'en ſert avec précipitation ſans y regarder d'aſſez près.

Il peut ſe faire que je me trompe, mais je penſe que ſi beaucoup de maladies qui attaquent les particu-

liers opulens, leur ſont occaſionnées par les engorgemens des mets dont ils mangent avec trop d'abondance, la plupart ne leur ſont funeſtes & ne leur cauſent tant de douleurs aigues que par cette rouille inviſible du verd-de-gris qui s'engendre facilement ſous peu de jours ſur toutes les pieces de cuivre, ſur-tout dans ces cuiſines baſſes & humides, telles qu'on les voit dans preſque toutes les grandes maiſons de la capitale.

Mon fourneau de ſanté, au contraire, réunit tous les avantages des batteries de cuiſine ordinaires, ſans avoir les mêmes dangers à courir; mais je prévois d'avance qu'un changement auſſi conſéquent dans la compoſition d'une cuiſine ſaine, va révolter beaucoup d'artiſtes, d'ouvriers, de Cuiſiniers modernes, & que ſi mes obſervations ſont peut-être accueillies aujourd'hui par les nouveaux

ménages, jaloux de modérer des dépenſes inutiles & dangereuſes, elles ne ſeront plus généralement adoptées que lorſque l'expérience aura convaincu de l'économie qui réſulte de faire uſage d'un fourneau de ſanté, de la délicateſſe des mets qu'on y prépare, & de leur parfaite ſalubrité dans toutes les ſaiſons de l'année.

J'invite les perſonnes, peu verſées dans la phyſique humaine, à conſulter ſur ce point important des naturaliſtes ou phyſiciens éclairés, ſans écouter les clameurs d'une routine aveugle que la crainte des nouveautés révolte ſouvent ſans raiſon.

CHAPITRE XVIII.

Fourneau des grands Seigneurs.

COMME la cuiſine des perſonnes en place ou des grands ſeigneurs ne differe de celle des particuliers aiſés que par le nombre, le volume & la diverſité des mets, il ſuffit de multiplier les fourneaux & donner plus d'ouverture & de profondeur aux marmites, caſſeroles, &c. pour obtenir les mêmes ſuccès.

Ainſi, ſans rien changer à la forme & aux moyens de conſtruction du fourneau de ſanté, décrit ci-devant, il ne s'agit que de donner plus d'étendue & de profondeur à toutes les pieces qui le compoſent, au lieu d'un fourneau en avoir deux pour la cuiſine d'un riche particulier.

Quatre fourneaux pour un grand ſeigneur, ſix pour l'hôtel d'un prince ou des miniſtres obligés, par état, à un grand ton de repréſentation.

Enfin, dix, douze, quinze ou vingt fourneaux ſuffiroient pour varier à l'infini la cuiſine des ſouverains, & fournir tous les moyens faciles de leur offrir au beſoin, dans des fêtes brillantes, juſqu'à cents plats ſur table à chaque nouveau ſervice.... Cette diviſion de fourneaux n'a point d'embarras, & donne au contraire, la faculté de n'en employer que quatre, ſix, huit, ſuivant la quantité de mets dont on a beſoin chaque jour..... Ainſi multipliés, ils conſument bien moins de bois qu'un ſeul fourneau, dont la vaſte étendue exigeroit des troncs d'arbres entiers & des braſiers énormes pour les gourverner; enfin, puiſque des ſouverains bienfaiſans nous annoncent & nous donnent

l'exemple d'une ſomptuoſité réglée par une ſage économie, nous oſons eſpérer que la conſtruction & l'uſage des fourneaux de ſanté, protégés par leur bienveillance, ne ſeront peut-être pas dédaignés un jour dans leur propres Palais, lorſque l'expérience aura prouvé qu'en diminuant leurs dépenſes, ils peuvent, à moins de frais, offrir tous les agrémens du luxe & de cette ſage ſomptuoſité qui annonce la majeſté des Trônes, & l'économie des Souverains bienfaiſans.

LIVRE II.

Des Bouillons, Gelées & Conſommés.

CHAPITRE PREMIER

Du Bouillon de Santé.

Les potages, le bœuf les entrées, &c. étant le fondement d'un repas, il eſt eſſentiel que le bouillon, qui en fait la baſe, ſoit d'une qualité ſubſtantielle & reſtaurante, pour alimenter tous les mêts qui doivent en être mouillés. C'eſt principalement au défaut de ſubſtance du bouillon, & à la mauvaiſe maniere dont il eſt fait, que j'attribue l'invention des roux & coulis, dont les influences pernicieuſes ſont

aujourd'hui trop connues pour s'y livrer journellement ſans imprudence, ſur-tout lorſqu'on poſſede des moyens plus certains & bien plus agréables d'y ſuppléer.

Examinons d'abord quels ſont les obſervations néceſſaires pour compoſer d'excellent bouillon, qui ſoit à la fois & ſucculent & ſalutaire : car il eſt prouvé par l'expérience, qu'avec quantité de bonnes viandes, on fera toujours de mauvais bouillon, s'il n'eſt pas conduit avec intelligence & avec ſoin.

Quoique le veau, le mouton, &c. puiſſent faire du bouillon paſſable, il eſt ordinairement ſi blanc & ſi foible, tel qu'on le fait, qu'il eſt plutôt propre à des perſonnes convaleſcentes, dont l'eſtomac eſt encore débile, qu'à des gens en bonne ſanté. Le bœuf de bonne qualité, & ſur-tout la tranche, offre la meilleure viande pour

faire du bouillon reſtaurant ; ſoit qu'on le faſſe dans les marmites de mon fourneau de ſanté où dans les marmites ordinaires.

Voici la maniere de le faire excellent dans les maiſons où l'on n'aura pas de potager de ſanté :

Sur ſix livres de bœuf, verſez quatre pintes d'eau fraîche (& ainſi à proportion pour plus ou moins de viande), placez votre marmite devant un feu modéré, qui puiſſe échauffer l'eau vivement, ſans la faire bouillir, durant une demi-heure ; ſi l'eau bouilloit tout de ſuite, elle n'auroit pas le tems de pénétrer tout l'intérieur de la viande, & de la dégorger du ſang caillé & autres parties hétérogenes qui doivent ſortir en écume ; la viande ſaiſie par une chaleur violente, ſe racornirait tout autour, comme à demi brûlée, auroit moins d'apparence, & ne rendroit

preſque point de ſucs dans le bouillon ; au contraire, en tenant l'eau un certain tems dans un chaleur brûlante, ſans bouillir, le bœuf ſe gonfle, ſe pénetre, s'attendrit ; tous ſes fibres dilatées par une chaleur douce & graduelle, donnent à l'eau beaucoup de ſubſtances nutritives, & ſe purifient parfaitement, en rendant quantité d'écume, qu'on aura ſoin de bien enlever à meſure qu'elle ſurnagera.

Ce n'eſt qu'après une groſſe demi-heure d'infuſion brûlante, & une heure entiere dans les grandes marmites qui renferment douze ou quinze livres de viande, qu'on peut commencer à ranimer le feu pour les faire bouillir : on continuera toujours à enlever l'écume, & lorſqu'il n'en paroîtra plus, on ſalera ſon potage, & on y ajoutera quelques carotes, avec un oignon piqué de deux cloux de

gérofle : le choix & la quantité des légumes, doit être ſubordonné au goût & à la ſanté des maîtres ; mais il eſt important de n'en pas mettre beaucoup, parce qu'ils affoibliſſent toujours le bouillon, & lui communiquent une couleur blanche & pâle, qui, n'étant agréable, ni à l'œil, ni à l'odorat, n'eſt pas ordinairement recherchée par des Cuiſiniers délicats.

Le ſel & les légumes rendront encore un peu d'écume, qu'on enlevera auſſitôt : alors, on tiendra ſa marmite à ſuffiſante diſtance du feu, pour qu'elle bouille très-doucement & avec égalité, ſans jamais ſe précipiter : on y réuſſira facilement, ſi l'on retire de la cendre avec un peu de braiſe au pied de ſa marmite, en l'éloignant du braſier ardent, & ſurtout en tenant ſon vaiſſeau parfaitement couvert, car toute eſpece de bouillon dont les ſucs s'évaporent à

découvert par une longue ébullition, qui tantôt verſe, & tantôt ne bout plus, ne peut jamais produire qu'un bouillon deteſtable, ſans ſubſtance & ſans goût.

Les trois choſes les plus importantes à conſidérer pour faire du bouillon ſucculent, ſont, 1°. le choix d'une viande ſaine, bien nourrie, & d'un animal qui ne ſoit pas vieux; 2°. la faire bouillir doucement, avec une égalité conſtante; 3°. tenir le vaſe ſoigneuſement couvert.

Une ébullition douce, égale & lente, diſſout parfaitement tous les ſucs nutritifs coagulés ou pétrifiés dans l'intérieur des viandes; les os mêmes s'y attendriſſent, & donnent une quantité de ſucs étonnante, qui contribue beaucoup à fortifier le bouillon.

Enfin, le ſoin de tenir ſa marmite conſtamment fermée, empêchant le bouillon de s'évaporer, oblige toutes

ſes vapeurs de ſe condenſer en gouttes, qui, retombant dans le vaſe, l'alimentent, lui conſervent toutes ces parties fines & ſubſtantielles, qui s'exhalent en pure perte pendant le bouillonnement.

Cinq ou ſix heures d'ébullition ſuffiront pour ſa coction parfaite, s'il a toujours bouilli avec douceur; mais quand la viande eſt aſſez cuite, & le bouillon fait, on peut retirer la marmite, pour qu'elle ne faſſe plus que frémir; ſans quoi, le bœuf trop cuit, tomberoit en pâtée, & n'auroit plus ce coup-d'œil flatteur d'une piece tremblante ſous le couteau.

On évitera ſur-tout, ſi l'on eſt jaloux d'avoir de bonne ſoupe, de ne jamais rallonger ſon bouillon avec de l'eau : cela ne ſera jamais néceſſaire, ſi l'on a été ſoigneux de le tenir toujours couvert, parce que les vapeurs y retombent ſans ceſſe, il n'aura pas

diminué d'un pouce durant ſix heures d'ébullition.

Lorſque le bouillon eſt bien fait, il doit être d'un beau blond doré. On écumera ſoigneuſement la graiſſe qui ſurnagera, après quoi on le paſſera au travers d'un tamis de crin, pour l'employer à faire des ſoupes excellentes.

Je crois devoir obſerver ici, que l'habitude de beaucoup de maiſons, de ne manger la ſoupe que lorſqu'elle a long-tems mitonné, eſt très-mal ſaine: cette pâte épaiſſe & gluante, eſt une vraie colle ſur l'eſtomac, qui, toujours indigeſte, dérange toutes ſes fonctions, en commençant le repas par une véritable indigeſtion. Quoiqu'il ſoit ſans doute difficile de renoncer à un abus auſſi généralement adopté, je crois qu'il ſuffiroit d'expoſer la ſoupe un quart-d'heure ſur un feu modéré, pour que le pain ou

les croutes rôties fuſſent parfaitement attendries & pénétrées de la ſubſtance du bouillon : les potages en ſeroient alors d'une digeſtion facile, & d'une qualité plus reſtaurante.

CHAPITRE II.

Bouillons de Veau.

PRENEZ de la tranche de veau, ou tout au moins un morceau entre-lardé, qui ſoit bien fourni en chair; mettez-le dans une grande caſſerole ſur une tranche de lard, faites-le ſuer demi-heure, en ſoignant de le retourner ſur tous les ſens, juſqu'à ce qu'il ait pris un œil doré de tous côtés; enſuite, l'eau de votre marmite étant bouillante, jettez-y le veau riſſolé, ajoutez-y oignons, carottes, & une demi-livre de bœuf,

pour

pour donner au bouillon plus de conſiſtance & de goût, & faites-le bouillir enſuite à petit feu, ſuivant les principes détaillés dans le chapitre ci-devant, qu'il faudra toujours obſerver pour toutes ſortes de bouillons de viande.

Le bouillon de veau, fait de cette maniere, eſt excellent pour les perſonnes en ſanté & pour les malades : en le faiſant ſuer une demi-heure dans la caſſerole, on le dépouille de cet excès d'humidité qui le rend fade & indigeſte ; le demi-roux qu'il y reçoit, donne au bouillon une couleur dorée & un goût excellent, au point que des palais délicats ont cru ſouvent qu'un tel bouillon étoit fait avec des volailles, & non pas avec du veau.

On obſervera ſeulement que pour les malades, il faut le tenir plus clair ; c'eſt à-dire, employer à ſa diſſolution une plus grande quantité d'eau bouil-

lante, qui ne peut être ſagement déterminée que par le Médecin du malade.

Si on veut le dégraiſſer entierement, il faudra le couler au travers d'une ſerviette blanche, qu'on aura trempée auparavant dans de l'eau froide; la fraîcheur de la ſerviette y coagulera la graiſſe, & ne laiſſera écouler que le bouillon dégraiſſé.

CHAPITRE III.

Bouillon de Mouton.

ON peut faire d'aſſez bon bouillon avec du mouton ſeul, en le gouvernant exactement ſuivant les principes du chapitre premier; mais on réuſſira à le faire excellent, ſi on a le ſoin de le faire un peu ſuer à la caſſeroles, comme le bouillon de veau

précédent. Le mouton étant naturellement une viande blanche, a beſoin d'être dépouillée de ſon excès d'humidité ; & ſa fadeur ordinaire ſe change en ſaveur très-agréable, lorſqu'on y ajoute un très-petit morceau de porc frais, environ un quarteron ſur quatre livres de viande.

Cette maniere de bouillon eſt uſitée en Languedoc, en Provence & dans la plupart des provinces méridionales de France, où le bœuf eſt rare ou mauvais. L'air de ſanté dont jouiſſent les habitans de ces contrées, qui s'en nourriſſent tous les jours, prouve qu'il eſt vraiment ſalutaire. J'ajouterai que durant mon ſéjour dans ces climats, je n'ai preſque jamais mangé d'autre ſoupe, & que j'en trouvois les potages à peu de choſe près auſſi ſucculens que les bouillons de bœuf.

CHAPITRE IV.

Bouillons mélangés, pour nourrir les ſauces, potages, entrées, légumes, &c. &c.

DANS les bonnes maiſons bourgeoiſes, où l'on mange journellement des entrées avec des légumes accomodés au gras, il eſt eſſentiel de les nourrir avec du bouillon mélangé : cette méthode, connue dans la capitale, n'eſt généralement uſitée que dans les climats méridionaux de l'Europe ; elle eſt reſtaurante, & d'autant plus ſalutaire, qu'avec ce genre de bouillon, on peut ſe paſſer des jus, des roux & des coulis, qui ne peuvent ſatisfaire les palais uſés, qu'en expoſant tous les corps à une foule de maladies aigues & inflammatoires.

Voici la maniere la plus ſaine & la plus ſucculente de les compoſer. Prenez un morceau de bœuf de bonne qualité, environ quatre livres, un jarret de veau, & une poule ou un chapon ; faites-les frémir, écumer & bouillir, en ſuivant les obſervations du chapitre premier ; ajoutez-y ſel, oignons, piqués avec trois clous de gérofle, carottes, navets & céleri ; & après qu'il aura bouilli l'eſpace de quatre ou cinq heures, vous vous en ſervirez à nourrir vos entrées & légumes, & ils ſeront auſſi ſucculens que s'ils avoient été alimentés avec des jus.

De cette maniere, le bœuf, la volaille & les jarets de veau, peuvent offrir trois plats différens dans un ménage intelligent : le bœuf au milieu, le chapon en ragoût, & les pieds de veau à la ſauce blanche. La parfaite coction que ces trois eſpeces d'ani-

maux ont reçue dans le même vaſe & le même bouillon, les rend ſuſceptibles d'une digeſtion facile, qui doit les faire rechercher des perſonnes valétudinaires, qui deſirent fortifier leur ſanté.

N. B. Ce bouillon compoſé peut ſe garder facillement deux ou trois jours; mais ſi on deſiroit l'avoir encore plus ſubſtantiel & reſtaurant, on peut faire hacher le bœuf, déſoſſer le chapon & le hacher auſſi, mettre le tout à la preſſe & en faire exprimer tous les ſucs, pour les mêlanger au bouillon compoſé: de cette ſorte, on en tirera toute la ſubſtance; mais alors, il faut faire le ſacrifice des viandes qui ne ſont plus bonnes qu'à engraiſſer des volailles.

CHAPITRE V.

Bouillon de Volailles & de Poulets.

C'est avec de bonnes volailles qu'on fait, en Provence & en Italie, les potages de santé les plus succulens; on les tue de la veille, on les fait mortifier à l'étuve sept à huit heures, puis on les fait bouillir à petit feu dans deux pintes d'eau pour chaque poule ou chapon; on y ajoute une livre de bœuf, coupé par petits morceaux, avec oignons, célery, carottes & fines herbes, & on laisse le tout se réduire en bouillant lentement dans une marmite bien fermée.

C'est principalement dans cette espece de bouillon que les vermichels, macaroni, le riz & toutes les pâtes fines d'Italie, sont vraiment délicieuses

& l'emportent de beaucoup ſur toutes les autres qualités de potage.

Ce bouillon dont on peut faire uſage pour toutes ſortes de ſoupes, eſt, on ne peut pas plus ſain, pour les perſonnes en ſanté, & très-ſalutaire pour les perſonnes foibles ou convaleſcentes qui deſirent de rétablir leurs forces.

Quant aux bouillons de poulets, il ne peut convenir qu'à ſoutenir & rafraîchir des malades attaqués de maladies aigues, &c., &c..... Il conſiſte à faire bouillir un jeune poulet dans pluſieurs pintes d'eau, avec quelques herbes analogues à la ſanté du malade.

CHAPITRE VI.

Bouillon de Dindes, Oies & Canards.

C'EST avec ces trois eſpeces d'oiſeaux domeſtiques que les Cuiſiniers des grandes maiſons font quelquefois de bons potages, d'un goût agréable & même aſſez ſucculens. Ils les font exactement de la même maniere que le bouillon de volailles; mais quoiqu'on en faſſe aſſez généralement uſage ſur la table des grands ſeigneurs dans pluſieurs cours d'Italie, il eſt certain que le bouillon qui en réſulte eſt naturellement peſant, faſtidieux & indigeſte.

Comme les bouillons de veau ou ceux de volailles ſont infiniment ſupérieurs, pour le goût, moins diſpendieux & plus ſalutaires, je ne

m'arrêterai pas à d'autres qui ne les valent pas, & qui, bien loin d'être utiles à la ſanté, ne peuvent que la déranger & altérer à la longue les tempérament même les plus vigoureux.

CHAPITRE VII.

Bouillon de Porc.

LE bouillon du cochon domeſtique qui ſert à faire la ſoupe de preſque tous les peuples des campagnes de France & d'Italie, ne peut être facilement digéré que par des habitans robuſtes, dont l'eſtomac eſt capable de tout broyer ſans danger.

Ce bouillon ſeul eſt très-peſant, très-indigeſte & d'un goût inſipide; il ne peut faire qu'un chyle de mauvaiſe qualité; le porc qu'on y em-

ploie étant preſque toujours ſalé, rend ce breuvage âcre, échauffant & mal-ſain pour des perſonnes ſédentaires qui ne font journellement qu'un exercice modéré.

Il doit, par conſéquent, être banni de toutes les cuiſines des villes & de toute maiſon prudente, dont les maîtres ſont jaloux de conſerver leur ſanté.

CHAPITRE VIII.

Bouillon de Sanglier, Chevreuils, &c.

DANS pluſieurs cantons où il y a abondance de bêtes fauves, on fait aſſez ſouvent bouillir des pieces de ſanglier, de chevreuil, daim, &c. &c., dont le bouillon ſert à faire la ſoupe. Il eſt certain qu'un robuſte chaſſeur ou un bon campagnard peuvent en

manger impunément; mais les ſucs viſqueux & la chair gluante & filandreuſe de ces animaux, ne peuvent jamais produire qu'un bouillon peſant & mal-ſain, dont l'uſage continué ne ſauroit être ſalutaire.

J'ai même obſervé que pluſieurs braconiers de profeſſion qui s'en nourriſſoient les trois quarts de l'année, étoient d'une maîgreur affreuſe & d'un ſang épuiſé qui annonçoit le maraſme le plus décidé; preuve évidente que les ſucs de ces animaux ne poſſedent aucunes des qualités ſalutaires à la nutrition humaine; ils ne peuvent donc ſervir qu'à flatter la ſomptuoſité des grands & à altérer ſouvent leur ſanté.

CHAPITRE IX.

Bouillons de Lapins, &c.

LA chair d'un lapin, jeune & tendre, offre toutes les qualités néceſſaires pour faire du bouillon excellent; on en fait ſouvent en Provence, & je puis dire qu'il ne le cede en rien pour l'agrément du goût & la ſalubrité aux meilleurs bouillons de volailles, lorſqu'ils ont été nourris en plein champ de thim, ſerpolet, lavande & pluſieurs plantes aromatiques; on peut même avec ce potage tromper les connoiſſeurs délicats, & je ſuis convaincu qu'au défaut de volailles, on pourroit en faire uſage pour des valétudinaires & des convaleſcens avec autant de ſuccès.

Il eſt certain qu'il eſt excellent pour

les perſonnes en ſanté, & que ceux qui ont abondance de lapin peuvent avoir l'agrément d'épargner beaucoup de viande de boucherie.

Le lievre n'offre pas la même ſubſtance ni la même ſalubrité; le bouillon en eſt noir, peſant, indigeſte & ne peut être ſervi ſur de bonnes tables.

Quant à la maniere de le faire, on ſuivra exactement les détails énoncés au chapitre premier du ſecond livre, en obſervant auparavant de le faire bien nétoyer, & d'en ôter la veſſicule qui renferme le fiel, &c.

CHAPITRE X.

Bouillon de Perdrix.

UN bouillon excellent, ſubſtantiel & agréable quoiqu'échauffant; c'eſt

celui qu'on peut faire avec deux bonnes perdrix : on les dépouille & on les fait bouillir lentement trois ou quatre heures dans deux pintes d'eau, avec un peu de veau pour en adoucir la saveur ; on y ajoute quelques légumes, en le gouvernant suivant les principes du chapitre premier, puis on le passe au tamis pour s'en servir à faire des Riz au gras, des pâtes d'Italie ou des potages au pain qui sont très-restaurans, & propres à rétablir, en peu de tems, les personnes épuisées par des excès quelconques qui ont affaibli ou exténué leur tempérament.

Je le crois en cela préférable aux bouillons de coq qu'on prescrit ordinairement, parce qu'ils contiennent une plus grande quantité de sucs sous un plus petit volume, & que la chaleur des perdrix, étant tempérée par la fraîcheur & l'humidité du veau,

il en réſulte un potage à-la-fois nutritif & fortifiant, qui eſt également convenable aux jeunes gens épuiſés & aux vieillards délicats qui ont beſoin de ranimer leurs forces; j'en ai vu, dans ces deux cas, des effets étonnans, mais je dois obſerver ici que les vieillards doivent toujours le boire chaud, & que les jeunes, au contraire, qui veulent en peu de tems réparer un épuiſement, doivent toutes les deux heures avaler une écuelle du bouillon de perdrix à froid; ils s'en raſſaſieront moins vîte, le digereront plus promptement, & éprouveront bientôt un rafraîchiſſement ſalutaire qui les fortifiera en peu de tems & leur rendra bientôt tout leur vigueur ordinaire.

CHAPITRE XI.

Bouillons de Coqs.

S'il y avoit autant de perdrix dans toute l'étendue du royaume, qu'il y en a aux environs de la capitale, je n'aurois pas fait mention des bouillons de coqs; mais comme dans les trois quarts des provinces de ce royaume elles y ſont d'une rareté & d'une cherté extrême, tandis que la campagne fourmille de volailles & de coqs, j'ai cru néceſſaire de les annoncer ici comme celui qu'on ſuppoſe le plus reſtaurant.

Pour le faire bon, il faut avoir un coq, jeune encore, & le faire cuire lentement dans très-peu d'eau, avec la moitié d'une poule & deux oignons piqués de géroſle : on le fait

bouillir très-long-tems, c'eſt-à-dire, l'eſpace de huit à dix heures, juſqu'à ce que la chair commence à ſe détacher elle-même des os.

Pour lors, on le ſort, on achève de le déſoſſer, on pile toute ſa chair dans un mortier, & on la met à la preſſe pour rendre tout ſon ſuc; on mêle ce ſuc dans le bouillon de coq, on le paſſe au tamis & on en boit un grand verre toutes les heures.

C'eſt un bouillon vraiment reſtaurant, mais il a le défaut d'échauffer le ſang; c'eſt pourquoi, lorſqu'on en fait uſage, il eſt prudent de ne faire aucun exercice échauffant du corps & de l'eſprit; il peut ſuppléer avantageuſement au défaut du bouillon de perdrix, mais d'après les effets que j'ai vus de l'un & de l'autre, je ſuis convaincu que celui de perdrix méritera toujours une préférence éclatante.

Il faut éviter d'y employer de vieux coqs, leur chair ſèche & filandreuſe n'a plus ni ſucs ni ſubſtance, & ne peut par conſéquent donner ce qu'elle ne poſſede pas.

J'obſerverai enfin qu'au défaut de perdrix, je préférerai le bouillon des chapons & poulardes à tous les bouillons de coqs : ils ſont certainement plus reſtaurans, moins échauffans & poſſedent cette grande abondance de ſucs nutritifs & fortifians, ſeuls capables de réparer promptement les forces vitales.

CHAPITRE XII.

Bouillon de Faiſans.

Quoique ce bouillon ne ſoit connu que dans les cantons favoriſés, où l'abondance du faiſan permet d'en

varier les préparations, il eſt certain que les ſucs délicieux & nourriſſans de cet oiſeau fourniſſent des potages excellens; en les faiſant cuire ſuivant les principes du chapitre premier, on en retirera d'abord une volaille très-délicate à manger au gros ſel, ſur-tout, s'il eſt jeune & gras, & le bouillon qu'il aura produit ne le cédera en rien, pour ſa bonté ſucculente, aux potages de chapons & de poulardes, il a même une ſaveur plus fine & peut-être plus reſtaurante encore.

Il eſt d'un uſage ſalutaire & fortifiant pour les convaleſcens, les infirmes & principalement pour toutes perſonnes qui ont beſoin d'acquérir des forces perdues.

Les perſonnes en ſanté y trouveront le triple avantage d'une nourriture ſaine, délicieuſe & fortifiante.

CHAPITRE XIII.

Bouillon de Gibier.

C'EST avec des pieces de menu gibier, comme de bécaſſes, tourterelles, rameraux, cailles, alouettes, grives & perdreaux, qu'on fait un bouillon ſucculent & délicieux que les chaſſeurs piémontois & provençeaux appellent le *Bouillon des Sauvages*; le mêlange du goût de ces différens oiſeaux donne au potage une ſaveur très-agréable, nourriſſante, mais échauffante; & s'il convient à des chaſſeurs agiles, ce ne peut être qu'à ceux dont les tempérament deſſechés ont beſoin de réparer un épuiſement continuel.

Leur maniere de le faire eſt aſſez ingénieux, après avoir plumé & pré-

paré leurs différens oiſeaux, ils les jettent pêle & mêle dans une marmite de moyenne grandeur, avec quelques morceaux de petit lard; ils ne mettent dans le vaſe qu'une pinte ou deux d'eau, & laiſſent le tout ſe cuire à petit feu & ſe réduire en bouillonnant l'eſpace de trois ou quatre heures.

Alors ils retirent leur même gibier dans des plats, avec une partie de la ſauce qu'il a produit, qui eſt un vrai conſommée; ils verſent dans l'autre partie de ce bouillon cinq ou ſix verres d'eau bouillante, ſel, poivre ou muſcade, & font bouillir le tout un quart d'heure, dont ils trempent des ſoupes ſucculentes & délicates.

Mais attendu que ces ſortes de potages ſont diſpendieux & échauffans; ils ne peuvent convenir qu'à des vieillards glacés ou à des particuliers opulens; dans les cantons où

il y a abondance de gibier, on pourra, dans des maiſons peu nombreuſes, en faire aſſez ſouvent avec une perdrix & quelques cailles, ou bien avec des tourterelles & grives, en les combinant ſoi-même ſuivant ce que le haſard peut nous procurer.

J'ajouterai ici que la ſarcelle, qui eſt un petit canard ſauvage, fournit auſſi du bouillon eſtimé par les chaſſeurs méridionaux; mais je croirois que ceux que nous venons de décrire méritent la préférence à beaucoup d'égards.

CHAPITRE XIV.

Bouillon de Foulque & de Pluvier.

LA foulque & le pluvier, dont les gourmets font aſſez de cas, ſont deux oiſeaux qui barbottent volon-

tiers dans les marais & les lieux aquatiques, en les faiſant bouillir lentement dans un petit volume d'eau, on en retire des bouillons fortifians, mais qui ne ſont pas auſſi délicats ni ſalutaires que les précédens; la chair noire & filandreuſe de la Foulque, étant d'une digeſtion laborieuſe, ne donne pas une aſſez grande abondance de ſucs pour juſtifier les éloges qu'on lui a donnés.

Le pluvier qui lui eſt bien ſupérieur pour le goût & la ſalubrité, peut corriger les ſucs de la poule d'eau; mais quoiqu'un fameux Cuiſinier de Provence m'ait aſſuré avoir ſouvent fait des potages très-ſucculent, en réuniſſant la foulque au pluvier, n'ayant jamais eu l'occaſion d'en goûter, je ne ſaurois en donner une juſte analyſe.

CHAPITRE

CHAPITRE XV.

Des Gelées animales.

RIEN n'eſt plus aiſé que de produire d'excellentes gelées avec les bouillons dont nous avons parlé ci-devant; il ne s'agit que de les faire réduire à moitié en bouillant toujours lentement; cette opération eſt longue & exige beaucoup de patience pour qu'elles ne ſe brûlent pas, mais auſſi lorſque deux pintes de bon bouillon ont été réduites à une par une coction douce & lente, il en réſulte un aliment très-précieux aux perſonnes délicates & aux convaleſcens qui ne peuvent pas digérer d'autres préparations alimentaires.

Si l'on deſire que la gelée ſoit parfaitement tranſparente, on la puri-

fiera avec des blancs d'œufs fouettés que l'on y jettera tandis qu'elle bout, l'œuf ramaſſe & empâte toutes les parties groſſieres & les entraîne au fond; alors on paſſera ſa gelée au travers d'une ſerviette qui ſoit peu ſerrée, en obſervant de la faire couler dans des aſſiettes ou des vaiſſeaux qui aient peu de profondeur, & la gelée ne tardera pas à s'y coaguler.

Il eſt facile à concevoir qu'avec toutes les manieres de bouillon que nous venons de décrire, on peut, en les réduiſant à petit feu, les convertir en gelées plus ou moins fortes; on les varie de même à l'infini, en combinant enſemble les ſucs de pluſieurs eſpeces d'animaux, afin de prévenir le dégoût & ſatisfaire la ſenſualité.

Celles qui ſont ſimplement faites avec les jus des viandes, ſans addition d'aucune matiere mucillagineuſe

pour les coaguler, ſont les plus ſalutaires & celles qu'on doit employer de préférence pour les malades & convaleſcens, parce qu'elles ſont ſaines, nourriſſantes, fortifiantes & ne cauſent que peu de fatigue à l'eſtomac pour les digérer.

Tous les Cuiſiniers ſont aujourd'hui dans l'uſage de faire des gelées animales, en y ajoutant de la corne de cerf, de la rapure d'ivoire, des jarrets de veau, &c. &c. &c. Quoique leur méthode ſoit plus tranſparente & plus agréable au coup-d'œil, elle n'eſt certainement pas auſſi ſalutaire.

Je crois cependant que les perſonnes en ſanté peuvent en faire uſage ſans inconvénient; voici la maniere dont ils la compoſent :

Prenez une bonne volaille, ſoit poule, coq ou chapon, ou bien telle autre eſpece de viande qu'il vous plaira, du poids d'environ trois ou

quatre livres ; ajoutez-y un jarret de veau, & faites bouillir le tout trois ou quatre heures après l'avoir ſoigneuſement écumé, ſans y mettre aucuns légumes ; laiſſez enſuite repoſer le bouillon, dégraiſſez-le, paſſez-le au tamis, & le verſez doucement dans une caſſerole pour le faire clarifier, avec une ou deux tranches de citron ou quelques blancs d'œufs fouettés que vous y jetterez lorſque le bouillon bouillira ; enlevez avec ſoin toute l'écume qu'il dégorgera ; & lorſqu'il paroîtra bien clair & bien tranſparent, vous le ferez réduire à petit feu, juſqu'à ce qu'une goutte verſée dans une aſſiette froide s'y coagule l'inſtant d'après ; lorſqu'elle ſera au point convenable, vous la ſortirez du feu pour la mettre au frais, où elle ne tardera pas à prendre.

Lorſqu'on emploie des rapures de corne de cerf à la place du jarret de

veau, cela produit les gelées de corne de cerf, qui ſont ordinairement plus légeres & plus délicates; mais elles exigent une cuiſſon plus longue, parce que la corne de cerf, quoique rapée, eſt d'une longueur étonnante à diſſoudre.

D'autres employent, avec le même ſuccès, de la rapure de morceaux d'ivoire ou de dent d'éléphant, qui n'exige pas moins de patience, mais qui produit auſſi de ſuperbes gelées; du reſte, la maniere de les combiner avec toutes ſortes de viandes, eſt abſolument la même que la gelée faite avec du jarret de veau.

J'obſerverai ſeulement ici qu'on réuſſiroit plus promptement & plus parfaitement dans les gelées de cornes de cerf & de rapure d'ivoire, ſi on les faiſoit diſſoudre en eau bouillante deux bonnes heures avant d'y ajouter de la viande: la diſſolution en ſeroit

non-ſeulement moins longue, mais les viandes qu'on y emploieroit pourroient encore ſervir à des préparations utiles, parce qu'elles n'auroient pas eu le tems de tomber en bouillie, & d'envelopper la corne de cerf d'une pâte qui empêche l'eau bouillante de la diſſoudre facilement.

CHAPITRE XVI.

Bouillon fait dans une heure.

LORSQU'ON ſe trouve avoir promptement beſoin d'un bouillon, ſoit pour un malade ou pour un objet de cuiſine, il n'y a qu'à prendre une livre de bœuf ou de veau, le couper en petits quarrés, y donner quatre coups de couperets pour le hacher à demi, & le jetter dans une caſſerole avec un oignon, une carote, un

peu de lard, & un demi verre d'eau; laiſſez le tout mitonner & ſuer un quart d'heure, juſqu'à ce qu'il commence à s'attacher à la caſſerole; verſez y alors un verre d'eau bouillante & un peu de ſel, faites bouillir le tout une bonne demie heure, paſſez-le au tamis, & le ſervez ſur-le-champ.

CHAPITRE XVII.

Des Conſommés.

UN conſommé n'eſt autre choſe qu'un excellent bouillon qu'on a rendu fort ſucculent & reſtaurant en le faiſant bouillir très-long-tems; on ſent qu'il eſt facile de réduire en conſommé toutes ſortes de bouillons quelconques.

Mais dans l'état préſent de la cuiſine

moderne, on appelle ordinairement *Conſommés* des bouillons compoſés de pluſieurs eſpeces de viandes dont on a retiré les ſucs les plus abondans par une cuiſſon de dix ou douze heures, chaque Cuiſinier a ordinairement ſa recette particuliére; mais dans le grand nombre & la variété des conſommés que j'ai goûtés, voici la compoſition qui m'a paru la plus ſaine, la plus reſtaurante, la plus convenable a des convaleſcens & à tous les apprêts d'une cuiſine délicate.

Mettez au fond d'une caſſerole quelques oignons coupés par tranches, ſur leſquels vous aſſeoirez quelques tranches de bœuf, environ deux livres, — deux livres de veau coupés par tranches, — deux perdrix, — une bonne poule avec une tranche de jambon, faites ſuer le tout à grand feu, en l'arroſant avec un peu de bouillon claire, retournez ſouvent

chaque piece, afin qu'elles ſe riſſolent légérement & également de tous les côtés; lorſqu'on verra que le bœuf ou le veau commencent à vouloir s'attacher à la caſſerole, on y verſera trois ou quatre pintes de bouillon clair.

Tranſvaſez le tout dans petite marmite bien fermée; ajoutez-y un bouquet de fines herbes & deux cloux de gérofle piqués dans un oignon blanc, placez la marmite ſur le potager, avec feu de charbon deſſous (ou bien ſur le fourneau de ſanté, ſi l'on en a un), & laiſſez-y bouillir le tout à petit feu, l'eſpace de ſept à huit heures, en la tenant toujours fermée, & ne la découvrant pas ſouvent.

Lorſque ce conſommé eſt fait, il eſt ordinairement doux, agréable, très-parfumé, & d'un goût reſtaurant, qui excite l'appétit. Sa couleur doit être d'un jaune doré, tirant ſur

le brun : lorſqu'il eſt fait avec ſoin, c'eſt un excellent cordial pour les convaleſcens, qui ont beſoin d'acquérir des forces ; & les cuiſiniers intelligens, préferent employer ces conſommés à former d'excellens potages, à mouiller leurs ſauces d'entrées, gibier, &c. plutôt que ces roux & coulis, qui ſont de vrais poiſons agréables.

Comme tous les conſommés, ſoumis à une longue ébullition, entraînent ſouvent beaucoup de petites particules animales qui en troublent la limpidité, lorſqu'on voudra les purifier, & les rendre bien tranſparens, on y jettera quelque blancs d'œufs fouettés lorſqu'ils bouillent, après quoi on les paſſera au travers d'une ſerviette mouillée d'eau froide, & on recueillera un conſommé auſſi limpide que du criſtal.

CHAPITRE XVIII.

Tablettes de Bouillon, ou Bouillon portatif.

PRENEZ vingt livres de tranche de bœuf, dix livres d'un veau déjà fort, deux jeunes cocqs, & telles autres volailles que l'on voudra; coupez le bœuf & le veau par tranches d'un demi-pouce d'épaiſſeur, & les rangez à ſec dans une grande marmite; entremêlez-y vos deux cocqs, après les avoir dépecés par morceaux.

Faites diſſoudre deux livres de rapure de corne de cerf dans quatre pintes d'eau bouillante, juſqu'à ce qu'elle produiſe une diſſolution limpide & très-épaiſſe; paſſez-là au travers d'un gros linge, & la verſez dans votre marmite, que vous acheverez

de remplir avec de l'eau commune.

Luttez-en le couvercle avec de la pâte de farine, & faites bouillir le tout lentement dix ou douze heures; ſéparez alors les os de la viande, hachez toute la chair, & la portez à la preſſe, pour en exprimer le jus.

Mélangez-le avec le bouillon de la marmite, & paſſez le tout au travers d'un tamis de crin; laiſſez refroidir le conſommé, pour en enlever toute la graiſſe.

Remettez-le pour lors cuire à feu doux, juſqu'à ce qu'il ait acquis aſſez de conſiſtance pour ſe coaguler en gelée ferme & tranſparente: on aura ſoin, ſur la fin, de le remuer ſouvent, afin qu'il ne ſe brûle pas.

Verſez-le ſur une planche de chêne ou dans de très-grands plats; & lorſqu'il ſera pris en conſiſtance ſolide & très-ferme, vous le découperez par petits quarrés de la grandeur d'une

carte, & vous acheverez de les faire durcir en les mettant à la chaleur d'un four, après qu'on en aura ſorti le pain.

Il ſe conſerve bon des années entieres, ſans jamais ſe corrompre, en le tenant en lieu ſec. On en fait diſſoudre une tablette dans une chopine d'eau bouillante, & on peut par ce moyen, ſe procurer toujours de la ſoupe graſſe, lorſqu'on ne peut avoir de la viande fraîche.

CHAPITRE XIX.

Bouillons rafraîchiſſans.

Les bouillons de ſanté, que l'on prend pour rafraîchir le ſang, ont ordinairement pour baſe, le veau ou les jeunes poulets, avec une foule d'herbes & autres ingrédiens dont un

Médecin éclairé doit diriger le choix ſuivant les circonſtances. Voici la compoſition de ceux qui ſont le plus en uſage, & dont l'expérience a confirmé la bonté :

I.

Ecorchez un jeune poulet, videz-le, rempliſſez-lui le ventre avec une poignée d'orge, & une demi-once de ſemences froides, majeures, faites-le cuire dans deux pintes d'eau, durant trois heures, & l'écumez ſoigneuſement; ajoutez-y enſuite une demi-poignée de feuilles de laitue, autant de bourache, & laiſſez bouillir encore une demi-heure, & le paſſez au travers d'un linge, pour en prendre pluſieurs verres à jeun, le matin, deux heures avant de manger.

II.

Prenez une livre de chair de veau,

autant d'agneau, une demi-once de ſemences froides, dont on fera un nouet, avec feuilles de laitue, de bourache, & quelques graines de pavot.

Il eſt excellent pour tempérer le ſang, & diſpoſer au ſommeil.

III.

Vuidez un jeune poulet, & le rempliſſez avec une poignez de riz, deux pincées de graine de pavot, & quelques ſemences froides; faites le bouillir deux heures dans trois pintes d'eau; écumez bien, ajoutez-y trois ou quatre écreviſſes, juſqu'à que leurs écailles aient parfaitement rougi; & lorſque le tout aura bouilli une heure, ajoutez-y une poignée de feuilles de bourache, & coulez le tout avec expreſſion au travers d'une groſſe ſerviette.

Ce bouillon eſt très-propre à ceux

qui ont le ſang âcre, picotant, ſuj
à cauſer des éruptions ſur tout
corps. On peut en boire avant & apr
les repas.

IV.

Bouillons de Tortue.

Prenez une bonne tortue, enco
jeune, à coups de hache ouvrez-e
les deux écailles, ſéparez-en la tête
la queue & les pieds, que vous je
terez comme inutiles; ramaſſez alo
toute la chair intérieure, coupez-
par petits morceaux, & les fait
bouillir pendant quatre heures da
une pinte d'eau réduite à chopine
avant de les retirer, ajoutez-y un
poignée de feuilles de chicorée ſa
vage, & paſſez le tout avec forte e
preſſion.

Il eſt généralement regardé par le
plus grands Médecins, comme très
propre à modérer l'irritation &

trop grande chaleur des entrailles, & à appaiſer la fougue des humeurs : il eſt auſſi très-convenable à ceux qui ſont dans le maraſme ou l'état d'une conſomption prochaine ; il a d'ailleurs l'avantage qu'il ſe marie parfaitement avec l'uſage du lait, pour les perſonnes qui ont l'habitude d'en prendre.

LIVRE III.

Des Potages gras & du Bœuf à L'Angloiſe.

CHAPITRE PREMIER.

Des Potages en général.

C'est par l'heureux mélange du ſuc des viandes & des végétaux, qu'on parvient à faire d'excellens potages gras, qui réuniſſent l'agrément, la délicateſſe & la ſalubrité.

Cette premiere partie de la cuiſine moderne a été épuiſée, variée & compliquée à tel point, que dix volumes ne ſuffiroient pas à décrire toutes les eſpeces de potage connues.

Je me bornerai à donner ici la com-

poſition de ceux qu'une expérience ſuivie m'a démontré les plus agréables au goût, les plus ſains & les moins diſpendieux, en retranchant de leur préparation cette foule d'objets inutiles, qui annoncent plutôt l'inſuffiſance de l'artiſte, que la perfection de ſon art.

On obſervera toujours de choiſir les viandes jeunes, ſaines, à demi mortifiée, & n'ayant que peu de fumet; car, quoiqu'en puiſſent dire les gourmands, il ſera toujours conſtant qu'une viande qui a un fumet décidé, a déjà éprouvé & développé des germes d'une putréfaction commencée; & l'uſage continué des viandes à fumet, offre une ſource intariſſable de maladies compliquées, que tous les miracles de la médecine n'ont jamais pu guérir.

De bonnes pieces de bœuf forment généralement la baſe des potages gras

pour les perſonnes en ſanté ; quan
ceux de veau, d'agneau, de mouto
de poulet, &c. leur ſubſtance
gere les rend plus propres aux co
valeſcens & aux infirmes.

Les principaux légumes qui entr
dans les potages, ſont les panai
carotes, céleri, oignons, oſeille,
vets, pois, lentilles, & généra
ment tous les végétaux cultivés da
les planches du jardinage : on d
les choiſir cueillis de frais, dans le
pleine force, & les faire ordinai
ment blanchir un moment dans l'e
bouillante, avant d'en faire uſage.

Je finirai ces obſervations par e
gager les amateurs & les Artiſtes à
pas ſe livrer au goût antique de d
naturer leurs potages à force d'arom
tes ou d'épiceries, ſous prétexte
leur donner du haut goût. Cette m
thode peut être utile dans le Levan
où des eſtomacs trop débilités par l

boiſſons abondantes uſitées dans ces climats brûlans, ont beſoin d'être ranimés ſans ceſſe par des matieres vives & deſſéchantes; mais cette pratique eſt inutile & très-dangereuſe chez des peuples qui jouiſſent d'une douce température.

CHAPITRE II.

Des Potages Bourgeois.

FAITES cuire avec ſoin trois ou quatre livres de bon bœuf dans deux pintes d'eau, ſuivant les principes du chapitre premier du livre ſecond; ajoutez-y carotes, panais, navets, laitue, oſeille, chicorée, céleri, poirée, & tels autres légumes qu'on peut deſirer; ſi l'on veut y joindre les abattis d'une volaille, il en ſera meilleur: laiſſez réduire ce bouillon à

moitié; verſez le bouillant ſur des croûtes rôties ou du pain ordinaire; laiſſez-le ſe gonfler ſur un petit feu, & lorſqu'il aura pris tout ſon volume, achevez d'y verſer votre bouillon, & de le garnir avec des légumes de deux ou trois eſpeces ſeulement, afin d'éviter une confuſion déſagréable.

Ce potage eſt un des plus ſimples & des plus ſains que je connoiſſe; il ſeroit avantageux à la ſanté humaine, qu'on en fît plus généralement uſage chez tous les particuliers, même les plus opulens.

CHAPITRE III.

Des Potages aux Lentilles & autres Légumes farineux.

AYANT fait choix de petites lentilles ſaines, & bien nétoyées, faites-

les attendrir dans de l'eau chaude durant une demi-heure ; ſortez-les pour les mettre dans une marmite avec de bon bouillon, en y ajoutant ſeulement du ſel, deux clous de gérofle & un peu de ſariette : laiſſez cuire le tout à petit feu trois heures entieres.

Préparez alors vos croûtes ou pain de maiſon, dans une ſoupiere ; arroſez-les à demi, en y verſant le plus clair du potage au travers d'un tamis ; lorſqu'il ſera bien gonflé ſur un feu doux, achevez de le tremper avec du même bouillon tiré au clair, & vous garnirez le deſſus de votre potage, en faiſant paſſer au travers d'un tamis ou d'une paſſoire, de la purée de vos lentilles.

Ce genre de potage eſt très-nouriſſant, & ſe ſert ſur les meilleures tables.

C'eſt en ſuivant exactement les mêmes procédés, qu'on parvient à

varier les potages farineux, en les compoſant avec des pois, ariçots, feves & autres graines quelconques, dont j'évite de parler ici, parce que leur préparation n'eſt pas différente de celle aux lentilles.

CHAPITRE IV.

Potage au Riz.

Choisissez du riz du Levant, dont les grains ſont gros, d'un blanc de perle un peu tranſparent, & dépouillés de matieres étrangeres; lavez-le dans pluſieurs eaux chaudes, en le frotant bien entre les deux mains: lorſque la premiere eau reſtera limpide, mettez-le de ſuite dans une marmite, & verſez-y deſſus d'excellent bouillon; laiſſez-le dans cet état ſe gonfler une demi-heure ſans bouillir, en ne plaçant

çant que des cendres chaudes ſous la marmite : lorſqu'il aura bu ce premier bouillon, achevez de le couvrir de bouillon, & placez votre marmite ſur le potager ; faites-le bouillir très-lentement ſur un feu doux, environ deux heures, le vaſe couvert.

Si le bouillon que vous aurez employé, eſt bon & bien fait, il communiquera au riz une couleur brune ou dorée, qui lui donnera un coup-d'œil agréable, & un goût délicieux.

Mais lorſque le bouillon n'eſt pas bien fait, qu'il eſt trop blanchâtre, & n'a pas aſſez de ſubſtance ; on peut réparer facilement tous ces inconvéniens, en faiſant promptement rôtir, à la maniere angloiſe, deux ou trois tranches de bœuf ſur le gril, juſqu'à ce qu'elles ſoient d'un roux brun ; on les poudre avec un peu de poivre & de ſel, & on les jette encore brûlantes dans le riz au gras : ces tranches de

bœuf communique au riz une couleur ſuperbe, un ſuc reſtaurant & un goût délicieux à très-peu de frais.

Ce moyen facile, eſt ſans contredit préférable aux roux & coulis, trop diſpendieux, dont les cuiſiniers font uſage dans les grandes maiſons, qui, ſans avoir plus de délicateſſe, ſont certainement très-mal ſains & très-indigeſtes.

CHAPITRE V.

Potage au Riz Provençal.

FAITES rôtir un morceau de veau de trois ou quatre livres, de ſorte qu'il ſoit bien riſſolé de tous les côtés, ſans être brûlé; lavez de beau riz dans pluſieurs eaux chaudes, & le mettez dans une marmite avec de l'eau bouillante, qui le ſurnage un

peu ; placez-là ſur un feu modéré, pour entretenir le bouillonnement ; lorſque le riz ſera bien gonflé, coupez votre morceau de veau en cinq ou ſix tranches épaiſſes, & laiſſez bouillir le tout deux bonnes heures, avec ſel, poivre, un peu de muſcade & un petit morceau de porc frais.

Sortez alors vos tranches de veau de la marmite, qui pourront ſe ſervir en les ranimant d'une ſauce piquante, & verſez votre potage au riz dans une ſoupiere : il aura certainement une couleur agréable & un goût excellent.

La plupart des Cuiſiniers Provençaux, qui connoiſſent la cuiſine italienne, ſaupoudrent ces ſortes de potages avec du fromage de Parme ou de Gènes, ou tout uniment en y rapant deſſus de bon fromage blanc, bien ſec & bien dur : mais quoique pluſieurs gourmets en faſſent un très-

grand cas, j'avoue que j'ai trouvé ce goût de fromage bien au deſſous des brillans éloges qu'on lui prodigue.

CHAPITRE VI.

Potage de Santé.

FAITES ſuer & riſſoler à petit feu, dans une caſſerole, pluſieurs tranches de bœuf, avec une vieille perdrix & une bonne poule; lorſque le tout aura pris une belle couleur, aroſez-les avec quelques cuillerées de bouillon, & faites bouillir le tout bien couvert pendant deux heures.

Faites cuire en même tems des légumes dans du bouillon, tels que carotes, navets, oignons, céleri, choux, &c. achevez de remplir de bouillon votre caſſerole; & lorſqu'il ſera bien chargé des ſucs du bœuf &

des volailles, vous en arroſerez des croûtes, les tremperez, & les ferez un peu mitonner ſur un feu doux. Achevez alors de les couvrir de ce potage, garniſſez-en le deſſus avec les légumes qu'on preſſera, & ſervez le tout chaudement.

C'eſt un vrai potage de ſanté, très-nourriſſant, très-ſain, & propre à fortifier le tempérament, parce qu'il réunit une grande abondance de ſucs nutritifs & légers.

On peut, en ſuivant cette méthode, les varier à l'infini, avec toutes ſortes de viandes, de volailles, de gibier, de légumes & de fruits de toutes eſpeces: un peu d'uſage rend très-habile en peu de tems, ſur-tout lorſqu'on a un goût délicat, & un peu d'intelligence.

Mais un Artiſte éclairé, doit étudier ſoigneuſement le goût des per-

ſonnes pour leſquelles il travaille, afin de faire conſtamment uſage des viandes & autres alimens qui conviennent le mieux à leur goût, à leur tempérament & à leur ſanté ; ſans cette obſervation, il ne ſera jamais qu'un routinier, incapable de rien inventer de nouveau.

CHAPITRE VII.

Potage au Salmy.

PRENEZ diverſes eſpeces de viandes, telles que veau, mouton, agneau, ailerons de volaille ou morceaux de gibier ; faites bien cuire le tout à petit feu, mouillez-le d'excellent bouillon, & trempez-en des croûtes dorées & bien rôties, ſur leſquelles vous placerez pour garniture, tels légumes

que vous jugerez à propos, excepté la purée de pois, qui affoiblit la délicateſſe de ce potage.

Quoiqu'au premier coup-d'œil, ces ſortes de potages puiſſent paroître diſpendieux, lorſqu'un cuiſinier intelligent ſait mettre à profit les viandes deſſervies de la table, qui n'ont été touchées de perſonne, il peut en faire d'excellens potages au ſalmy, qui, loin d'être coûteux, épargnent ſouvent la dépenſe d'un gros pot-au-feu.

On peut, au reſte, les varier à l'infini, & multiplier ſes jouiſſances, ſans nuire à ſa ſanté, pourvu que toutes les viandes en ſoient ſaines.

CHAPITRE VIII.

Potage aux Herbes.

FAITES fondre dans une caſſerole une cuillerée de graiſſe blanche, ſur un feu doux; & ayant préparé, lavé & eſſuyé les herbes ſuivantes, telles que laitue, pourpier, oſeille, poirée & autres herbes de la ſaiſon; faites-les revenir dans la caſſerole un bon quart-d'heure.

Placez-les enſuite dans une petite marmite, en les arroſant de tems en tems avec d'excellent bouillon : ſi vous deſirez un potage plus nourriſſant, vous découperez une livre de veau par petits morceaux dans votre marmite aux herbes, & laiſſerez mitonner le tout deux ou trois heures à petit feu.

Les herbes étant cuittes, & bien nourries de bon bouillon, dreſſez vos croûtes, & les trempez, mitonnées & inondées de ce potage, en réſervant le plus gros des fines herbes, pour en garnir la ſuperficie.

C'eſt un potage très-ſalutaire au printems, ou ces herbes ſont dans leur pleine vigueur. Il eſt propre à fortifier, à tempérer le ſang, & à lui rendre cette fraîcheur fluide qui le diſpoſe à circuler avec aiſance : il réunit d'ailleurs encore une ſaveur délicate, & un ſuc très-reſtaurant.

Il eſt ſuſceptible d'être varié à l'infini, avec céleri, laitue, oignons, poireaux, panais, carotes, concombres, légumes & racines de toute eſpece; c'eſt ce potage que l'on appelle communément *Julienne* à Paris, & dans la plupart des grandes villes du Royaume.

CHAPITRE IX.

Potage aux Ecreviſſes.

PRENEZ une vingtaine d'écreviſſes bien ſaines, & qui aient habité des eaux limpides & courantes, & laiſſez-les jeûner vingt-quatre heures dans un pot, pour ſe dégorger de toutes leurs matieres impures.

Découpez enſuite par petits morceaux deux livres de tranche de veau dans une petite marmite, avec une pinte & demie d'eau, & faites bouillir le tout doucement environ trois heures; ſortez alors vos écreviſſes; écraſez-les toutes vivantes dans un mortier, & les jettez dans le bouillon, pour qu'il en reçoive tous les ſucs: une demi-heure de bouillonnement ſuffit.

Vous pourrez en dreſſer tels potages qu'il vous plaira. Si vous le deſirez plus reſtaurant, il faudra y ajouter quelques tranches de bœuf rôties ſur le gril, ce qui lui donnera plus de ſubſtance, & une couleur plus vigoureuſe & plus agréable.

C'eſt un potage excellent pour les tempéramens ardents & échauffés, & pour les perſonnes ſujettes aux maladies inflammatoires. On ſent par conſéquent qu'il ſeroit nuiſible aux conſtitutions froides ou flegmatiques, qui ont beſoin de faire continuellement uſage d'alimens un peu ſtimulans, pour abſorber les flegmes dont ils abondent, & ranimer la langueur de leur eſtomac.

CHAPITRE X.

Potage aux Navets.

FAITES légerement riſſoler vos navets dans un peu de graiſſe blanche ; lorſqu'ils auront pris une belle couleur dorée & brune en quelques endroits, arroſez-les avec de bon bouillon, & les faites cuire tout doucement dans une caſſerole, couverts avec quelques petits morceaux de bœuf ou de veau grillés un moment.

Trois ou quatre heures de cuiſſon vous donneront un bon potage brun, bien parfumé, & d'un goût reſtaurant, dont vous pourrez tremper & mitonner vos croûtes ; & lorſque vous les aurez dreſſées dans une ſoupiere, vous en garnirez le deſſus avec vos navets.

Cette ſorte de potage eſt encore plus ſucculente, lorſqu'on les a nourris avec des abattis de volaille, chapons, pigeons, canards, ou un morceau de gibier: mais il faut éviter de les altérer ni épaiſſir avec des jus, coulis, blond de veau, jaune d'œufs, & encore moins de les colorer avec du ſucre réduit en caramel dans du bouillon: toutes ces drogues ſont de véritables colles ſur l'eſtomac, qui ne ſe digerent qu'imparfaitement, & alterent évidemment la ſanté.

CHAPITRE XI.

Potage Palatin, ou Kneffes.

PRENEZ deux bons poulets, avec une vieille perdrix; ſéparez la chair des os, jettez-en tous les nerfs, les fibres & les cartilages, & faites-en

piler les chairs dans un mortier; examinez enſuite s'il n'eſt pas reſté quelques fibres ou nerfs que le pilon n'ait pas écraſés; jettez-les, & remettez votre farce dans le mortier, avec un quarteron de beure frais & une bonne mie de pain trempée dans du bouillon; repilez le tout enſemble, en l'aſſaiſonnant avec ſel, poivre, deux grains de muſcade, deux jaunes d'œufs, & quatre blancs d'œufs, fouettés juſqu'à ce qu'ils ſoient entierement montés en écume.

Le tout étant parfaitement pilé & lié enſemble, formez-en des boulettes groſſes comme de petites noix ou des amandes.

Dreſſez enſuite quelques croûtes dans une ſoupiere coupées par petits morceaux, faites les tremper dans le bouillon des knefles, & lorſqu'elles ſeront bien gonflées & mitonnées légérement, vous dreſſerez au-deſſus

vos boulettes ou kneffes en achevant de verſer tout le potage au tour.

Cette maniere de potage Palatin m'a toujours paru la meilleure & la plus ſucculente ; mais voici la méthode que pluſieurs bons Cuiſiniers emploient de préférence.

Ayant formé leurs kneffes de la groſſeur d'un œuf de pigeon, il les font cuire un quart d'heure dans du bon bouillon avec de fines herbes bien hachées : ils délayent enſuite deux cuillerées de farine avec du bon bouillon, dont ils font un eſpece de coulis aſſez blanc ; placez vos boulettes ſur quelques petites croûtes de pain, & arroſez-les avec le coulis clair qui doit ſervir de potage.

CHAPITRE XII.

Potage aux Chapons, Poulardes & Volailles.

IL faut tout uniment faire blanchir & bouillir vos volailles avec un peu de bœuf dans une médiocre quantité d'eau, avec ſel, poivre & un ſeul oignon piqué de deux clous de géroſle; lorſque le bouillon en ſera fait, on le colorera avec une tranche de veau grillée, & on dreſſera ſon potage, ſoit avec des croûtes ou avec du riz.

Cette maniere très-ſimple eſt ſaine & reſtaurante, mais elle ne ſatisfait pas autant la délicateſſe & la ſenſualité que la méthode ſuivante.

Sacrifiez la chair d'une bonne volaille en la ſéparant de ſes os &

la hachant bien menu avec de la graiſſe de veau, un peu de petit lard, ſel, poivre, baſilic & perſil; lorſque le tout aura été bien pilé, mélangez-y une mie de pain mitonnée dans de la crême douce & quatre jaunes d'œufs; ouvrez enſuite l'eſtomac de vos volailles, & les farciſſez intérieurement dans tous les vuides ſans trop les bourrer, parce que la farce gonfle beaucoup en cuiſant; faites les coudre par-tout où vous les avez ouvertes, & les faites blanchir & cuire dans du bon bouillon, juſqu'à ce qu'elles ſoient ſeulement tendres, en obſervant que les cuiſſes ne ſe ſéparent pas du corps de vos volailles.

Lorſque votre potage ſera bien fait & aſſaiſonné modérément, vous le dreſſerez de la maniere qui ſera la plus agréable, ſoit aux croûtes, au

riz, à la ſemouille, aux pâtés d'Italie ou de Genes, &c. &c. &c.

Une ou deux poulardes qu'on peut ſervir en ragoût, un bon chapon qu'on ſert au gros ſel, & deux poulets qu'on peut offrir à la ſauce robert ou, &c. ſuffiſent pour faire cet excellent potage, combiné de maniere qu'il n'y a rien de perdu; il doit être d'un blond ſuperbe, & avoir un goût ſucculent; s'il eſt trop gras; on le dégraiſſera avant de le ſervir; il réunit tout ce qui peut flatter le goût & fortifier la ſanté.

CHAPITRE XIII.

Biſque ou Potage à la Provençale.

DANS la plupart des bonnes maiſons de Provence, on fait de très-

bons potages en forçant une caſſerole avec deux tranches de jambon, quelques petits morceaux de bœuf, une cuiſſe d'oie & quelques abattis de volaille ou de gibier; après les avoir fait blanchir, on les fait ſuer à petit feu, puis on les mouille avec du bon bouillon, & on fait bouillonner le tout trois ou quatre heures, avec poivre, ſel, baſilic & un clou de gérofle.

On coupe alors des croûtes de pain bis dans une ſoupiere, on les trempe peu-à peu avec ce potage, & on fait mitonner le tout à petit feu, en l'arroſant toujours & obſervant que le fond de la ſoupiere ne ſe brûle pas; retirez le potage & le garniſſez avec les abatis de volailles & la cuiſſe d'oie au milieu, en ſupprimant les petis morceaux de bœuf.

C'eſt un des meilleurs potages de ſanté que nous ait offert la Provence;

il peut s'exécuter par-tout, même dans la cuiſine d'un particulier iſolé, puiſqu'il réunit à la ſalubrité l'agrément d'avoir, dans la même caſſerole, un bon potage, une cuiſſe d'oie des abatis de volailles & deux tranches de jambon; total, quatre plats différens, ſans beaucoup de peine ni de dépenſe.

Si on a eu l'attention d'y ajouter une vingtaine de navets blanchis & riſſolés auparavant, on poſſédera encore, dans la même caſſerole, un cinquieme plat qui ne ſera certainement pas à dédaigner.

On doit éviter d'y ajouter d'autres légumes, parce qu'ils affoibliſſent le potage & lui font perdre ce parfum & les ſucs reſtaurans qui en font tout le prix : on aura ſoin auſſi de ne pas l'épicer avec profuſion, comme le font quelques cuiſiniers; car il de-

vient alors très-échauffant & par conſéquent mal ſain.

CHAPITRE XIV.

Potage aux Perdrix, &c.

DANS le fond d'une caſſerole, coupez par tranches deux ou trois oignons blancs, couvrez-les d'une bonne tranche de rouelle de veau, un peu de jambon & un bouquet de fines herbes; lorſque le tout commencera à ſuer & à s'attacher légérement, placez-y une ou deux perdrix un peu mortifiées, pour la faire bien revenir & prendre couleur; mouillez-les enſuite avec du bon bouillon de bœuf qui ſoit preſque fait, & laiſſez mitonner à petit feu durant deux ou trois heures.

Le Potage fini d'un bon corps;

vous le paſſerez au tamis de ſoie, pour l'employer & le ſervir avec tels légumes ou garniture que vous jugerez à propos, en obſervant de ne le ſaler & poivrer qu'avec modération.

C'eſt un potage fortifiant & chaud qui doit être réſervé pour des convaleſcens ou des vieillards qui ont beſoin de ranimer leurs forces; j'en ai ſupprimé les eſſences & épiceries qu'on y prodigue ordinairement ſans raiſon, convaincu par l'expérience que le procédé que j'annonce ici eſt infiniment plus ſalutaire, plus agréable & moins diſpendieux.

On peut également, en ſuivant la même méthode, faire d'excellens potages avec du lapin, des levreaux, des faiſans, cailles, pluviers & autre menu gibier, ſuivant le goût des perſonnes qui réuniſſent également la délicateſſe & la ſalubrité.

CHAPITRE XV.

Potage aux petits Pois.

Sur une couche de petits oignons coupés par tranches, faites ſuer, ſur un morceau de veau que vous environnerez de petites herbes mouillés avec du bon bouillon, & le laiſſer bouillonner à petit feu, prendre du corps & une belle couleur.

Dans une ſeconde caſſerole, faites fondre du petit lard avec du perſil; jettez-y vos petits pois verds, & les y faites revenir à petit feu, juſqu'à ce qu'ils ſoient tendres & mollets ſous le doigt; pilez-les enſuite dans un mortier, & jettez-en la pâte dans votre potage, y cuire avec le veau & en prendre le goût.

Lorſque le potage aux pois aura

pris aſſez de conſiſtance, ſortez-en le veau qu'on pourra ſervir en le déguiſant ſous une ſauce différente, & paſſez votre potage au tamis, de ſorte qu'il ſoit comme une bonne crême ni trop claire, ni trop épaiſſe.

On peut également, avec des petits aricots verds ou des petites féves vertes, tirer, de la même maniere, des potages de purée qui ſont agréables & nourriſſans; il y a cependant beaucoup de perſonnes qui ne peuvent en faire uſage ſans être incommodés de vents; &, dans ce cas, elles feront bien de n'en pas manger, parce qu'il eſt évident qu'ils troublent la digeſtion de tous les autres alimens.

CHAPITRE

CHAPITRE XVI.

Potages de Fantaiſie.

Coupez par tranches quelques petits oignons dans une caſſerole, avec deux ou trois carotes, un petit morceau de jambon & un bon morceau de veau; faites ſuer le tout à petit feu, & lorſque le veau commencera à être d'un brun roux & doré; mouillez-le avec du bon bouillon bien chaud, laiſſez mitonner le tout juſqu'à ce que le veau ſoit bien cuit & ait donné un bon ſuc au potage.

Faites enſuite tremper & gonfler les croûtes de deux petits pains dans ce potage, pilez alors les blancs d'une volaille dans un mortier, deux jaunes d'œufs durs & cinq ou ſix amandes douces; le tout étant pilé très-fin,

délayez-les dans votre potage ; de ſorte qu'il ait autant de corps & de conſiſtance qu'une purée un peu claire; ſi elle eſt trop épaiſſe, paſſez-la à l'étamine : verſez cette purée de volaille bien chaude ſur vos croûtes trempées, & cela leur ſervira de garniture.

Au lieu d'un morceau de veau, il il y a de bons Cuiſiniers qui y emploient une volaille, mais le potage en eſt plus fade & moins délicat qu'avec le veau riſſolé; il a d'ailleurs moins de couleur, on obſervera de n'être pas prodigue d'aſſaiſonnement.

Toutes ces ſortes de potages, lorſqu'ils ſont bien faits, ſont très-ſalutaires & fortifians ; j'ai retranché de celui-ci les culs d'artichauts, ris de veau, rognons de coqs, & ſur-tout le coulis ou blond de veau, qui font, du tout, une complication d'objets

inutiles, diſpendieux, malſains, qui s'empâtent ſur l'eſtomac & ſe digerent difficilement.

Les roux & coulis ſont la charlatanerie & les poiſons de la cuiſine moderne, ils ne ſervent qu'à donner un air de ſubſtance à des potages ou des mêts qui n'ont point de ſucs : le peu qu'ils pouvoient en avoir étant abſorbé par une colle indigeſte, qui brûle les entrailles ſans les nourrir. Il eſt d'ailleurs ſi facile de retirer le jus des viandes par une douce ébullition, pour les mêler aux alimens & en nourrir tous nos légumes, potages, ragoûts, &c. &c. &c. qu'on ne peut voir ſans douleur l'art deſtiné à notre ſubſiſtance, s'épuiſer à dénaturer & à corrompre nos meilleurs productions alimentaires, au point de les transformer en véritables poiſons; principes évidens de cette

foule de maladies compliquées, dont les riches ſont ſi ſouvent victimes.

CHAPITRE XVII.

Potage à l'Infante.

CE potage très-nourriſſant & qui ſeul pourroit ſuffire au dîné de pluſieurs françois, nous a été tranſmis par les Cuiſiniers de l'Infante d'Eſpagne, dont il a conſervé les noms; voici la maniere dont on le fait.

Faites une farce fine avec des blancs de volaille cuite, de la graiſſe ou des rognons de veau & un peu de petit lard; le tout étant bien pilé enſemble, liez-là avec quatre jaunes d'œufs épicés modérément, & en rempliſſez ſept à huit petits-pains-au-lait, dont vous aurez enlevé toute la mie;

par un trou fait au-deſſus de la grandeur d'un écu de ſix francs ; trempez-les d'abord avec du bon bouillon, & n'en remettez pas de nouveau que le premier ne ſoit bu ; en ne les mitonnant que peu-à-peu, ils ſe gonfleront davantage & prendront un coup-d'œil ſuperbe ; humectez-les toujours juſqu'à ce qu'ils ceſſent de boire.

Si le potage eſt un peu blanc, ce qui eſt aſſez ordinaire, donnez-lui plus de couleur & de goût, en faiſant bouillir, à côté des petits pains, trois ou quatre petites tranches de bœuf ou de veau rôties ſur le gril, & il ſera alors inutile de le charger de jus ni coulis, pour lui donner de la conſiſtance.

Pour garnir ce potage avant de le ſervir dans les ſoupieres, on les eſcorte avec des abattis de volailles, tels que ailerons, crêtes de coqs,

rognons de chapons, ris de veau; culs d'artichauts &c. &c., ayant attention de ſervir le tout chaudement.

Cette maniere du potage à l'infante eſt ſaine, reſtaurante & très-nourriſſante; mais je crois qu'on doit en manger avec ſobriété, ſans quoi l'eſtomac ſe refuſeroit à la digeſtion des autres alimens.

Je n'ignore pas que la plupart des Cuiſiniers françois ſont dans l'uſage de maſquer ce potage avec des quinteſſences, des coulis vierge & des garnitures de toute eſpece; mais je ſuis convaincu que plus on le charge d'objets étrangers, moins il eſt ſain.... On peut véritablement le varier au goût des particuliers par une combinaiſon ſage & peu multipliée, celle que j'ai détaillée ici m'a toujours paru auſſi délicate que ſucculente.

CHAPITRE XVIII.

Potage d'iſſus d'Agneau.

PRENEZ deux ou trois têtes d'agneaux, laiſſez-les tremper dans l'eau une heure, afin de dégorger tout leur ſang; les ayant dépouillées, déſoſſées & blanchies à l'eau bouillante avec les pieds; faites-les revenir un moment à l'eau fraîche, & puis mettez-les dans une petite marmite, au fond de laquelle vous placerez oignons, carotes, bardes de lard & paquet de fines herbes, avec deux cloux de géroſle; mouillez le tout avec du bon bouillon, & les faites cuire à petit feu.

Enſuite, pour ranimer la fadeur du potage d'agneau, & lui donner une couleur moins pâle, faites blan-

chir un morceau de tranche de veau que vous hacherez & pilerez bien avec cinq ou ſix amandes douces & trois ou quatre jaunes d'œufs durcis; humectez le tout avec de la crême douce, & le détrempez enſuite avec votre bouillon d'agneau : mitonnez votre potage avec du bouillon ordinaire; & s'il eſt trop épais, paſſez-le au tamis avant de le ſervir, il doit être comme une purée blanche.

On peut, avec les pieds & autres iſſus de l'agneau, garnir les bords de ce potage; mais alors, il faut les couvrir avec le même potage, afin de les maſquer.

Il y a des Cuiſiniers qui font ce potage d'agneau au verd de pré, rien de plus facile; il n'y a qu'à faire bouillir des petits poids verds dans du bouillon, les écraſer & les paſſer en purée qu'on mêlera avec le potage d'iſſus d'agneau, en retranchant

toutes les parties charnues, tels que la tête, le col & les pieds qui peuvent ſe conſommer dans la cuiſine.

Ce potage eſt à-la-fois nourriſſant & rafraîchiſſant, & pourvu qu'il ne ſoit pas trop épais, il ſe digere facilement & ne peut que faire un bon chyle; j'en ai retranché tous les objets inutiles, qui ne ſont propres qu'à le dénaturer & à altérer ſa délicateſſe.

CHAPITRE XIX.

Potage du Commiſſaire.

PRENEZ tels poiſſons qu'il vous plaira, comme perches, ſoles, macqueraux, ſaumons, truites, éperlans, eſturgeons, carpes, tanches, &c. &c. Faites-les cuire dans du bon bouillon gras, avec telle garniture qu'on ai-

mera le mieux; ajoutez-y une tranche de bœuf rôtie ſur le gril, mitonnez avec du bon bouillon, & trempez en vos croûtes à petit feu, pour en former votre potage.

Si on le deſire plus ſucculent, on pilera un morceau de veau blanchi avec des filets de poiſſon, on liera cette farce avec deux ou trois jaunes d'œufs, & on en fera des boulettes, dont on garnira le potage à la manieres des kneffes allemandes; faites enſorte que le bouillon ſurnage un peu, & ſervez chaudement.

C'eſt un bon potage mixte qui peut convenir à tous les tempéramens.

CHAPITRE XX.

Soupe au Fromage à la Provençale.

FAITES blanchir des choux & jettez-en la premiere eau : faites-les cuire en eau bouillante, dans laquelle vous ajouterez un morceau de beurre, un peu de ſel & de poivre, & une cuillerée à bouche de bonne huile d'olive : lorſque vos choux ſeront preſque cuits, écoulez-en l'eau, & les nourriſſez avec du bon bouillon gras paſſé au tamis.

Coupez enſuite votre pain dans la ſoupiere ; le pain de ménage eſt le meilleur ; vous placerez une couche de pain & une couche fromage de gruyere coupé par petites tranches fines, & ainſi alternativement un lit de fromage juſqu'aux deux tiers de

la ſoupiere ; arroſez-en le deſſus avec de l'huile d'olive environ deux cuillerées à bouche ; trempez-là enſuite avec votre bouillon de choux juſqu'à ce qu'il ſurnage le pain ; placez votre ſoupiere ſur un feu de charbon aſſez doux, & la laiſſez mitonner à petit feu, juſqu'à ce que le fromage ſoit bien fondu & mélangé avec le potage ; & lorſqu'il commencera à ſe prendre, garniſſez-en le deſſus avec les choux & un peu de poivre, & ſervez-le bien chaud.

Tous les potages au fromage ſe font exactement de la même maniere, ſoit avec pois, navets, lentilles, choux, broccolis & généralement tous les légumes quelconques ; c'eſt une ſoupe excellente pour ceux qui ſont partiſans du fromage ; c'eſt un des potages les plus recherchés des amateurs Provençaux & Languedociens.

Il eſt cependant certain qu'il faut avoir un robuſte eſtomac pour les digérer parfaitement, & qu'ils ne peuvent être favorables qu'à de gros mangeurs qui jouiſſent d'une ſanté vigoureuſe, il eſt donc très-prudent de n'en manger qu'avec modération.

CHAPITRE XXI.

Potage au Vermicelle.

LE Vermicelle eſt une pâte originaire de Gênes, qu'on fabrique aujourd'hui preſqu'auſſi bien en France qu'en Italie; c'eſt un excellent aliment compoſé de fleur de farine, de riz & de jaunes d'œufs, ſafran, &c.

Afin de le conſerver entier en cuiſant, il faut en prendre une demi livre, la jetter un inſtant dans de l'eau

bouillante, & auſſi-tôt écouler l'eau bouillante, pour y verſer deſſus de l'eau bien fraîche, cela le rafermit parfaitement; faites-le cuire enſuite, ſoit à l'eau avec beurre & ſel, ſoit au lait avec ſucre & amandes, ſoit au bouillon gras de bœuf ou de volaille; une heure de cuiſſon lui ſuffit, il doit être d'un beau blond doré.

Les Italiens & Provençaux ſont dans l'uſage de raper au-deſſus du fromage de Parme ou du Gruyere bien ſec, qu'ils laiſſent mitonner un quart d'heure.

De quelle maniere qu'on le mange, c'eſt un potage très-ſain, & qu'on donne ſouvent avec le plus grand ſuccès aux malades & aux convaleſcens, pourvu qu'on en ſupprime le fromage qui ne peut convenir qu'en parfaite ſanté.

CHAPITRE XXLI.

Potage aux légumes.

ON fait de très-bons potages avec toutes ſortes de légumes, tels que choux, raves, radix, chicorée, oſeille, céleri, navets &c. &c. &c., en les faiſant blanchir & les mitonnant enſuite avec du bon bouillon ou quelques petites tranches de veau ou bœuf grillées.

On en fait également avec des bouts d'aſperges & culs d'artichaux, qui ſont très-délicats & très-ſains.

Tous ces potages ſont ſalutaires, pourvu qu'on n'y mette point de roux ni coulis, & que les épiceries y ſoient ménagées avec prudence.

CHAPITRE XXIII.

Potage aux Cailles.

PRENEZ de jeunes cailles, vuidez-les & les trouſſez ſuivant l'uſage; faites-les cuire & mitonner à petit feu dans du bon bouillon, avec une tranche de veau rôtie & deux ou trois écreviſſes écraſées; ajoutez-y telle garniture que vous aimerez le mieux ſuivant la ſaiſon, & trempez vos croûtes avec ce potage qu'il faudra ſaler & poivrer modérément.

On peut également faire de très-bons potages avec toute ſorte de menu gibier qu'on peut maſquer & mélanger de toutes manieres; ils ont l'agrément d'être bien moins diſpendieux que les grands potages, & d'être auſſi délicats & auſſi ſalutaires.

On fait en Italie un grand cas du potage aux ortolans accommodés de la même maniere ; mais excepté le tems où ils ſont bien gras, il s'en faut bien qu'ils juſtifient la réputation qu'on leur accorde trop légérement.

La plupart des bons Cuiſiniers garniſſent ordinairement ces potages avec des culs d'artichauts, des ris de veau, des crêtes & rognons de coqs, tout cela en augmente la bonté & la délicateſſe ; mais alors, c'eſt plutôt un ragoût qu'un potage.

CHAPITRE XXIV.

Potage aux Marons.

Choisissez ſoixante dix ou quatre-vingt marons de Lyon ou de Dauphiné, épluchez-en la premier peau

ainſi que la ſeconde, après les avoir fait rôtir à demi dans des cendres brûlantes; étant légérement rôtis & bien dépouillés de toute écorce, mettez-les dans une petite marmite & les faites cuire dans du bouillon de bœuf ou de volaille bien nourri.

Lorſqu'ils ſeront bien cuits, vous pilerez ceux qui ſeront écraſés pour en faire une bonne purée que vous paſſerez au tamis en l'arroſant avec le même bouillon, & vous garderez ceux qui ſeront entiers, pour en faire un cercle autour du potage, en façon de garniture.

C'eſt un potage agréable & nourriſſant: mais il eſt trop lourd, & d'une digeſtion laborieuſe: c'eſt pourquoi il n'y a que les perſonnes robuſtes, qui ont l'eſtomac vigoureux, qui puiſſent en faire uſage ſans en être incommodées.

CHAPITRE XXV.

Potages aux pâtes d'Italie.

Les Italiens nous envoient en France des pâtes de Gènes & de Florence, faites avec des farines du Levant qui ſont d'une délicateſſe & d'une blancheur ſurprenante : ils les fabriquent en façon de macaroni, de petites étoiles, de lentilles, de graines de melons, &c. &c.

Toutes les pâtes cuites au lait ou au bouillon de bœuf & de volaille, donnent des potages excellens, qui ſont ſupérieurs au riz & à tous les autres potages farineux. On les prépare exactement comme le riz ou le vermicelle : on pourra conſulter ces articles.

Leur légereté & leur fineſſe, doit

les faire rechercher des perſonnes délicates ou convaleſcentes, qui deſirent fortifier leur ſanté par des ſucs doux & abondans. Toutes ces pâtes, excepté celles où il entre du fromage de Parme, &c. ſont également ſaines, & réuniſſent tout ce qui conſtitue nos meilleurs alimens.

CHAPITRE XXVI.

Potages au Sagou.

LE ſagou eſt un aliment farineux, ſous la forme de grains blancs & petits, qui proviennent d'une eſpece de palmier des Indes. On en fait des potages au lait & au bouillon, qui ſont très-eſtimés dans le cas de maraſme, de conſomption ou de fievre lente.

Du reſte, comme c'eſt une production rare, très-chere, ſouvent fre-

latée, & dont les bons effets ne ſont pas encore bien reconnus, nous croyons plus prudent de faire uſage des potages de ſemoule ou de ſalep, qui ſont infiniment ſupérieurs.

CHAPITRE XXVII.

Potages de Semoule.

LA ſemoule eſt une pâte en grains, qui ſe recueillent en Italie. Choiſiſſez-la bien nette, jaunâtre, & n'ayant aucune odeur.

Mettez en cuire un quarteron avec du lait, ou bien dans du bouillon de bœuf ou de volaille; ajoutez y une tranche de veau grillée, pour lui donner du goût & de la couleur, & laiſſez bien mitonner le tout deux bonnes heures à petit feu, juſqu'à ce qu'elle ait bien gonflé, & ſoit auſſi

tendre que du beurre en l'écraſant entre les doigts.

Verſez votre potage dans une ſoupiere, après en avoir retiré votre tranche de veau, & le ſervez modérément chaud.

Lorſqu'on la fait cuire dans du lait, on la lie ordinairement avec deux ou trois jaunes d'œufs, délayés avec de l'eau de fleur d'orange & du ſucre rapé.

Ces deux manieres de ſemoule ſont très-ſaines & reſtaurantes.

CHAPITRE XXVIII.

Potage au Salep.

LE ſalep eſt une production alimentaire, qu'on nous apporte des Indes Orientales, & principalement de la Perſe, où l'on en fait un cas

étonnant, & le plus grand uſage. Il nous arrive en France ſous la forme de petits oignons, qu'ils ont fait ſécher au feu ou au ſoleil, & qu'ils nous envoient enfilés par petits chapelets, dont les grains ſont comme de petites noiſettes : on doit les choiſir blancs ou jaunes pâles, les plus tranſparens poſſibles.

On les pile dans un mortier, & on les réduit avec peine en pouſſiere, qu'il faut paſſer au tamis : mais on eſt dédommagé du tems & de la patience qu'il faut lui ſacrifier, par la très-petite quantité qu'il exige pour en faire une grande ſoupiere : c'eſt au point que deux cuillers à bouche pleines de ſalep en poudre, ſuffiront largement à faire un excellent potage pour ſix perſonnes. On voit par conſéquent, que malgré ſa cherté (ſix francs la livre), il ne revient pas plus cher que des pâtes d'Italie ou

de Gènes. D'ailleurs, il poſſede aſſez de qualités délicieuſes & ſalutaires, pour devoir le faire rechercher davantage de toutes perſonnes jalouſes de fortifier leur ſanté. Voici la maniere de le bien préparer.

Si l'on en deſire pour ſix perſonnes, pulvériſez en une once dans un mortier de fonte, obſervant qu'il ne ſe perde pas en ſautant hors du mortier; tamiſez-le à meſure; & lorſque l'once entiere ſera réduite en fine pouſſiere, il faut d'abord l'humecter avec une goutte d'eau froide, en le remuant beaucoup avec une cuiller; puis on le détrempe avec du bouillon chaud, en n'en mettant que peu à peu, & le remuant toujours ſoigneuſement, ſans quoi il ſe grumeleroit au point de ne pouvoir plus ſe diſſoudre: en ſuivant graduellement cette méthode, on fera gonfler le ſalep au point de conſumer trois chopines

pines de bouillon, & lui donner la consistance d'une crême ou d'une eau gommée; mettez alors votre potage sur un feu très-doux, & le faites cuire très-lentement pendant un heure: il deviendra aussi épais qu'une crême de ris ou d'orge.

En suivant la même méthode de le détremper à l'eau, avant de le mouiller avec du liquide chaud, on pourra le dissoudre avec autant de facilité dans du lait chaud, pour en former des crêmes de salep, qui sont excellentes, & d'une délicatesse bien supérieure au sagou & à toutes les autres crêmes farineuses, en y ajoutant un peu d'écorce de citron, ou de l'eau de fleur d'orange.

On peut également le détremper dans de bon vin, dans de l'eau simple, ou dans tout autre liquide quelconque, pourvu que ce soit peu à peu, en le remuant toujours: mais il

eſt moins agréable qu'au bouillon ou au lait.

Il eſt bien étonnant que l'uſage n'en ait encore été conſacré en France qu'à fortifier des convaleſcens ou des perſonnes épuiſées, l'analiſe de cette production alimentaire ayant évidemment démontré que ſur huit portions de ſalep diſſous, il y en a ſept qui paſſent dans le ſang, tant ſes particules ont une intime analogie avec le chyle.

La reconnoiſſance m'oblige à rendre au ſalep toute la juſtice qu'il mérite, quant à ſes qualités bienfaiſantes. Attaqué depuis longtems d'une maigreur affreuſe, occaſionnée par des excès d'études, peut-être auſſi par de tendres veilles, il fut décidé par des Praticiens éclairés, que j'étois atteint d'éthiſie à vingt-ſept ans. M. le Roy, Profeſſeur de Médecine à Montpellier, connu jadis par ſes rares ta-

lens, après avoir épuiſé tous les fortifians, me conſeilla l'uſage du ſalep. Dans deux ou trois mois, il opéra un changement ſi heureux dans ma conſtitution, que je repris à vue d'œil une ſanté plus fraîche, des chairs plus vives, & des forces nouvelles, dont je n'avois pas vu d'exemples depuis pluſieurs années. Il eſt certain qu'en Perſe, on en uſe journellement par ſenſualité, & comme un aliment des plus ſalutaires : il réunit toutes les qualités les plus précieuſes à la ſanté, & les plus agréables aux palais délicats; il eſt a deſirer que ſon utilité ſoit connue & ſe répande davantage dans toute l'Europe.

CHAPITRE XXX.

Du Bœuf à L'Anglaiſe.

L'EXCELLENCE du Bœuf bouilli, en Angleterre, provient encore plus de la maniere dont on l'apprête, que de la bonté des beſtiaux. Voici comment on le gouverne dans beaucoup de grandes maiſons.

Prenez un beau morceau de bœuf, environ vingt livres d'une ſeule piece; découpez en tout au tour les parties les moins figurantes, les os les plus ſaillans, & tout ce qui peut contribuer à donner une belle forme à la piece de bœuf principale, qui doit peſer environ douze livres; prenez les ſept à huit livres de viande écornées, briſez-en les os à coups de hache, & mettez le tout cuire trois ou quatre

heures dans une marmite ; ſortez alors les petits morceaux de viande, hachez-les, & exprimez-en tous les ſucs à une forte preſſe ; mêlez tous les ſucs dans le bouillon, paſſez le au tamis, & verſez-le dans une marmite capable de contenir la groſſe piece de douze livres de bœuf ; faites cuire cette groſſe piece dans le premier bouillon, chargé de ſucs, de ſorte qu'il bouille lentement, & toujours bien fermée, en ſuivant le détail des principes énoncés au chapitre premier du livre ſecond.

Il eſt évident que le bœuf, bien loin de perdre ſon ſuc dans une certaine quantité d'eau bouillante, recevra au contraire l'abondance des ſucs des os & de la premiere viande qui lui ont été ſacrifiés, & qu'il aura autant de parfum, de goût & de ſubſtance que du bœuf-à-la-mode. Les potages qu'on en retire, ſont des reſ-

taurans très-ſucculens, bien propre
nourrir toutes les entrées d'une bon
cuiſine.

Telle eſt la maniere dont la plup
des Cuiſiniers Anglois préparent
pieces de bœuf délicieuſes, qui fo
l'ornement & les délices des me
leurs tables, & pour leſquelles
quitte aſſez ſouvent les mêts les p
recherchés. Il ſe mange égaleme
chaud & froid, & donne dans to
les tems un aliment capable de for
fier le tempérament, & ſatisfaire à
ſenſualité.

LIVRE IV.

Des Sauces en Général, & de l'Art d'extraire des Animaux, les ſucs les plus ſalutaires & les plus délicats.

CHAPITRE PREMIER.

Des Roux & Coulis.

LA pratique incendiaire des roux & coulis, forme depuis plus de cent ans toute la charlatanerie de la cuiſine françoiſe : il a fallu que la frivolité du caractere national épuiſât auſſi ſon inconſéquence & ſa légereté ſur nos préparations alimentaires, & qu'on préférât donner à nos mêts un coup-

d'œil ſucculent, plutôt que de leur conſerver véritablement leurs ſucs les plus réſtaurans.

Cette vanité meurtriere a gagné malheureuſement juſques ſur les tables des plus ſimples particuliers. J'ai vu la plupart des Cuiſiniers de la Capitale, faire calciner des os au feu, juſqu'à ce qu'ils fuſſent auſſi noirs que du café rôti, & les jetter enſuite tout brûlans dans la marmite, pour donner une couleur brune au bouillon. J'ai vu des cuiſiniers réduire du ſucre en caramel, dans une cuiller de fer, auſſi noir que du charbon, & le rendre enſuite liquide avec du potage, pour en colorer les hors-d'œuvres, entrées, &c.

La violente calcination que ſouffrent tous ces ingrédiens & autres ſemblables, fait ſur nos alimens l'effet de la chaux vive : elle les rend âcres, piccotans, corroſifs, & ſous

une apparence ſucculente, les tranſforme en véritables poiſons lents ; poiſons qui deſſechent les entrailles, rongent le velouté de l'eſtomac & des inteſtins, y forment des obſtructions incurables, détruiſent à la longue toute la machine, & bien loin de nourir nos corps, les entrainent par degrés dans une foule de maladies inflammatoires.

Les roux produiſent exactement les mêmes effets ; ſucs calcinés à feu violent, du bœuf, veau, &c. on les torréfie tellement, pour qu'ils puiſſent donner une couleur ſucculente à tous les porages ou entrées, qu'ils ſont auſſi corroſifs, & entrainent des ſuites également dangereuſes.

Il eſt cependant poſſible, à peu de frais, de retirer des mêmes viandes une plus grande abondance de ſucs, & de leur conſerver toutes leurs qualités reſtaurantes & ſalutaires, pour

nourrir avec plus de délicateſſe & de ſalubrité les potages & les entrées. L'amateur le moins inſtruit, en ſentira toute la vérité, en jettant un coup-d'œil rapide ſur la méthode que les Cuiſiniers de la Provence & du Languedoc emploient journellement. La voici mot à mot.

CHAPITRE II.

Jus de Bœuf.

METTEZ au fond d'une caſſerole profonde, un lit d'oignons, coupés par tranches, une pincée de ſel, & quelques carotes coupées par rouelles; aſſeoyez-y un morceau de bœuf d'environ deux ou trois livres, verſez-y une chopine de bon bouillon, couvrez la caſſerole, & laiſſez ſuer & cuire le bœuf dans ſon jus trois heu-

res, en bouillonnant tout doucement; ſortez alors le bœuf de la caſſerole, & le coupez en morceaux, de la groſſeur d'une noix; remettez-les dans la caſſerole achever de s'y cuire à petit feu l'eſpace d'une heure, avec deux ou trois petits oignons piqués d'un clou de géroſle, en obſervant de tenir toujours la caſſerole bien fermée.

Lorſqu'on verra que le bœuf aura rendu beaucoup de jus au fond de la caſſerole, & qu'il aura le coup-d'œil & l'odeur auſſi reſtaurans que du bœuf-à-la-mode, on le dégraiſſera, on paſſera le jus à l'étamine, & on mettra les petits morceaux de bœuf dans une petite preſſe de bois, pour exprimer tout le ſuc qu'ils pourront encore renfermer dans leurs fibres; on paſſera ce ſuc au tamis, & on le mêlera avec le jus qu'on aura recueilli de la caſſerole: par ce moyen bien ſimple, on poſſédera un jus de bœuf excellent,

très-propre à donner beaucoup de corps, de ſubſtance & de délicateſſe aux potages & aux entrées.

En le tenant au frais, il peut ſe conſerver trois jours dans toute ſa bonté : il eſt moins diſpendieux que les roux ordinaires, & poſſede une grande abondance de ſucs bien ſalutaires, & plus reſtaurans.

CHAPITRE III.

Jus de Veau.

AU fond d'une grande caſſerole, coupez par tranches quelques oignons blans, & deux trois carotes ou panais ; ajoutez-y une tranche de lard ; taillez par morceaux deux livres de maigre de veau, placez-les au-deſſus des oignons ; verſez ſur le tout deux verres de bouillon, ou à défaut, au-

tant d'eau bouillante ; fermez-bien votre caſſerole, & mettez-là ſur un feu doux, qui ſuffiſe à faire bouillonner doucement le veau & les légumes ; ſalez & épicez modérément, laiſſez cuire à petit feu deux ou trois heures ; & lorſque le veau ſera bien cuit, ſortez-le, donnez-lui trente coups de couperet pour le hacher groſſierement ; mettez-le à la preſſe pour en exprimer tout le ſuc ; mêlez ce ſuc avec le jus de la caſſerole, paſſez le tout au tamis, & vous aurez un jus de veau excellent, propre à nourrir de fines entrées.

Ce jus de veau à l'avantage d'être preſqu'auſſi nourriſſant que le jus de bœuf, & d'être moins échauffant : C'eſt pourquoi les perſonnes qui ont le genre nerveux très-ſenſible, ou une cauſe d'inflammation quelconque, doivent le préférer à tout autre : il peut ſe garder au frais deux jours

en été, & quatre ou cinq en hiver, ſans rien perdre de ſa bonté.

On peut, ſuivant le même procédé, tirer les jus du mouton, de l'agneau, du chevreuil, du daim & de toutes les viandes poſſibles: mais on n'en fait pas ordinairement uſage, parce qu'elles rendent moins de ſucs, & ce n'eſt qu'au défaut de bœuf ou de veau qu'on les emploie.

CHAPITRE IV.

Du Blond de veau.

LE *blond de veau* eſt une eſpece de coulis très-mal ſain, de la maniere dont le font la plupart des Cuiſiniers, quoiqu'il ſoit poſſible d'y ſuppléer avantageuſement avec le ſecours des jus de bœuf ou de veau. Je prévois que les particuliers délicats qui ont

l'habitude du blond de veau, n'en diſcontinueront pas l'uſage ; je crois donc néceſſaire de leur indiquer les moyens de rendre cette eſpece de coulis plus agréable & moins dangereuſe.

Il faut commencer par tirer un bon jus de veau, en ſuivant les détails du chapitre précédent, excepté qu'au lieu de couper le veau en morceaux, il faut le couper par tranches minces ſur le lit d'oignons, carotes, & un ou deux panais piqués d'un clou de géroſle, & très-peu de bouillon ; faites mitonner le tout d'abord à petit feu, enſuite à un feu vif, juſqu'à ce que la viande ſe riſſole & s'attache même un peu à la caſſerole.

Sortez alors la viande, remettez ſur le feu la caſſerole avec ſon caramel ; ajoutez-y du beurre frais & de la fleur de farine, que vous remuerez avec une cuiller, juſqu'à ce qu'en

fondant il ſe colore & ſe mêle parfaitement au caramel ; verſez-y alors peu à peu un ou deux verres de bouillon, & faites bouillir le tout pendant une groſſe heure, de ſorte qu'il en réſulte un coulis d'un beau blond doré, qui ait autant de conſiſtance que de la crême.

Si le blond de veau n'eſt pas aſſez coloré, on y remet les tranches de veau riſſolées, & elles achevent de lui donner un ſurcroît de couleur : s'il eſt trop épais, on y ajoute un peu de bouillon ; s'il eſt trop clair, on le fait cuire une demi-heure de plus, en obſervant de le remuer ſouvent avec une cuiller, afin qu'il ne prenne ſa conſiſtance que par degrés, & ne ſe coagule pas en grumeaux.

Le blond de veau fini au point qu'on le deſire, il faut le paſſer au tamis, & l'employer enſuite à donner du corps aux entrées.

Quoique j'aie retranché ici toutes les eſſences, jambons, épices & aromates, qu'on y ajoute ſouvent ſans raiſon, je n'en ſuis pas moins perſuadé que la méthode que je viens de détailler, ne fait que diminuer les dangers ſans les anéantir entierement : mais voici un procédé plus ſimple & plus certain encore, de faire du blond de veau excellent, qui réunit toutes les qualités les plus ſalutaires, & ne poſſede aucun des principes malfaiſans de celui-là.

CHAPITRE V.

Blond de Veau de Santé.

Commencez d'abord par tirer un bon jus de veau à petit feu, ſuivant les détails énoncés au chapitre troiſieme, paîtriſſez enſuite une poignée

de farine avec un quarteron de beurre frais; faites infuſer un demi-gros de ſafran en poudre dans le jus de veau très-chaud, & lorſqu'il l'aura coloré d'un beau jaune doré, faites-y fondre le morceau de beurre paitri avec de la farine, en mettant la caſſerole ſur un feu modéré, & en remuant toujours avec la cuiller, afin qu'il prenne ſa conſiſtance également par-tout; lorſque la cuiſſon lui aura donné l'épaiſſeur d'une bonne crême coulante, & la couleur d'un beau blond, vous le dégraiſſerez & le paſſerez au tamis.

Cette maniere de blond de veau, qui nous vient originairement de la cuiſine vénitienne, eſt généralement connue en Provence: elle poſſede une couleur ſuperbe, des ſucs excellens, qui n'ont pas été calcinés, & une ſaveur délicieuſe & reſtaurante, qui l'emporte de beaucoup ſur le blond de veau ordinaire. Le ſaffran, qui ſert

à le colorer, eſt un puiſſant ſtomachique, qui aide à le digérer parfaitement, & qui, loin de nuire à ſa bonté, lui donne un goût très-agréable.

Il eſt à deſirer que cette méthode ſaine, ſoit adoptée par les Artiſtes intelligens; leurs mêts en ſeront bien plus délicats, la ſanté des maîtres moins altérée; & les tempéramens ordinaires, loin d'avoir à redouter les ſuites d'un coulis gluant, dangereux & corroſif, trouveront dans celui-ci des ſucs reſtaurateurs & un chyle bienfaiſant, très-propres à redonner des forces à un eſtomac foible & languiſſant.

CHAPITRE VI.

Jus de Poulardes & Chapons, &c.

FAITES cuire & bouillir à petit feu, dans une marmite moyenne, une poularde graſſe ou un bon chapon dans très-peu d'eau ; une chopine ſuffit : ajoutez-y un morceau de mouton, coupé par tranches, deux oignons, piqués d'un clou de géroſle, poivre & ſel avec modération, & un peu de citron ; lorſque la volaille aura bouilli trois ou quatre heures, ſortez-la, coupez-la par morceaux, déſoſſez-la, hachez-en la viande, arroſez-la avec quelques cueillerées de bouillon, & la mettez à la preſſe, pour en exprimer fortement tout le jus.

Mélangez le jus qui en découlera,

avec celui qui aura reſté dans la marmite, coulez le tout au tamis de crin, & l'employez à donner du corps & de la ſubſtance aux potages, hors-d'œuvres ou entrées en gras.

Ce jus de volailles eſt ordinairement blanc ; mais ſi on le préfere brun, il n'y a qu'à faire riſſoler ſur le gril deux tranches de bœuf, & lorſqu'elles ſeront bien rôties, les plonger dans le jus de poulardes, & les y laiſſer bouillir une demi-heure.

Le jus de chapons, &c. eſt une des productions les plus ſaines & les plus reſtaurantes de la cuiſine moderne ; & pourvu qu'on évite de les faire calciner au beurre, avant de les mouiller, & qu'on en retranche la farine & les épices, qui changent le jus en coulis gluant & pâteux, on obtiendra toujours des jus très-délicats : mais il n'en faut jamais faire beaucoup, parce

qu'ils ſe gardent difficilement plus de vingt-quatre heures.

On obſervera de les dégraiſſer avant d'en faire uſage : on peut cependant le conſerver une ſemaine entiere, en le faiſant bouillir lentement juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en gelée : mais il perd alors une partie de ſa délicateſſe.

CHAPITRE VII.

Jus d'Oies & de Canards.

Quoique l'oie & le canard ſoient des oiſeaux aquatiques aſſez indigeſtes, on peut en éviter les inconvéniens par la maniere de les apprêter, & en retirer des jus délicieux, qui ne le cedent pas au ſuc des meilleures volailles. Voici comment il ſe pré-

préparé de maniere à ſe conſerver tout le carême, & ſouvent trois mois ſans ſe corrompre.

Arrangez dans une marmite quelques tranches d'oignons, deux bandes de lard, trois ou quatre tranches de bœuf, & une oie découpée comme ſi on la ſervoit à table; c'eſt-à-dire que les cuiſſes & les ailes ſoient ſéparées, & la carcaſſe coupée en quatre morceaux; ajoutez-y un canard également découpé, & verſez ſur le tout une ou deux pintes d'eau bouillante, ſeulement pour achever de remplir les vuides de la marmite, qui doit être quaſi pleine des viandes ſeules; avant de les mouiller, couvrez bien votre marmite, & fermez-la auſſi parfaitement qu'il ſera poſſible.

Laiſſez cuire le tout quatre ou cinq heures ſur un très-petit feu; découvrez-le, pour voir ſi toutes les pièces de l'oie, &c. ſont également cuites;

faites couler dans le fond celles qui étoient au-deſſus ; ajoutez-y un peu de poivre & de ſel, refermez-le & le laiſſez mitonner encore une heure ſur des cendres brûlantes.

Retirez alors votre marmite, & ayant de grands pots de terre bien lavez & ſecs, rangez-y vos cuiſſes d'oie, ailes & blancs, & vous acheverez de les remplir, en verſant deſſus le jus d'oie au travers d'un tamis ; deux heures après, vous verſerez le jus, qui ſe figera par degrés, & ſe convertira en gelée ſuperbe & excellente : ſi on deſire la conſerver deux ou trois mois, il faudra y verſer deſſus un travers de doigt de graiſſe d'oie qui ſe ſera trouvé dans la même marmite, & qui ſurnagera naturellement ſur la gelée.

De même pot vous offrira alors trois productions excellentes, 1°. La *graiſſe d'oie*, qui ſupplée au beurre,

&

& nourrit ſi délicatement le poiſſon & les légumes ; 2°. les *cuiſſes d'oie*, qui ſont un manger délicieux & toujours prêt ; 3°. le *jus d'oie*, converti en gelée, qui nourrit & donne un goût ſucculent aux potages & aux entrées.

Auſſi, dans toutes les bonnes maiſons de Provence & du Languedoc, a-t-on ſoin tous les ans de faire cette proviſion, qui ſe garde longtems ſans s'altérer, & offre des moyens & ſecours abondans pour faire bonne chere avec peu de dépenſe, dans les climats où les oies ſont par nombreux troupeaux.

Lorſqu'on deſire un ſimple jus d'oie, on retire deux ou trois cueillerées de gélée, que l'on fait fondre dans un peu de bouillon chaud, & l'on a ſur le champ une ſoupe excellente : mais lorſqu'on deſire le con-

ſerver trois mois, il ne faut pas y mettre de ſel.

CHAPITRE VIII.

Jus de Perdrix.

AU fond d'une petite marmite, formez un lit avec quelques tranches d'oignons, une livre de veau coupée par petits morceaux, quelques navets & un peu de céleri; ayant préparé deux perdrix, lardez-les d'outre en outre avec cinq ou ſix gros lardons de lard, & les aſſeoyez dans la marmite, entourées de quelques petites tranches de veau, verſez-y deux ou trois verres de bon bouillon, couvrez-la hermétiquement, & lutez-en le couvercle avec un peu de pâte de farine à l'eau, afin que les vapeurs y

ſoient condenſées, & que tout le parfum des perdrix y ſoit conſervé.

Faites alors cuire le tout quatre ou cinq heures ſur des cendres brûlantes, qu'il faut renouveller ſouvent, afin qu'elles ne ceſſent jamais de bouillir lentement ; délutés alors la marmite, ſortez-en vos perdrix, déſoſſez-les, donnez cinq ou ſix coups de hachoir aux viandes, & les mettez un quart d'heure à la preſſe ; elles rendront alors beaucoup de jus excellent, qu'il faudra mêler à celui de la marmite ; dégraiſſez-le ſoigneuſement, & paſſez-le au tamis avant d'en faire uſage.

Lorſqu'on a deſſervi de la table du maître des perdrix qui ſont à peine entamées, on peut, avec plus d'économie, les faire bouillir deux heures dans de bon bouillon, avec des tranches fraîches de veau ; & enſuite, en les déſoſſant, & mettant à la preſſe,

on obtiendra le même jus avec moins de peine & de dépenſe : on peut y employer également des reſtes de volailles ; ces ſortes de mélanges n'en ſont que plus agréables.

Ce jus eſt excellent pour nourrir toutes ſortes d'entrées : lorſqu'il eſt bien fait, il ſe convertit en gelée en ſe refroidiſſant ; mais il eſt ſurtout excellent pour les convaleſcens & les perſonnes délicates, dont l'eſtomac pareſſeux a beſoin d'alimens reſtaurans & faciles à digérer.

CHAPITRE IX.

Jus de lapereaux, levrauts, &c.

Coupez par morceaux un lapereau ou un levraut ; après l'avoir préparé & fait revenir, aſſeoyez-le dans une caſſerole, au fond de laquelle vous

aurez placé quelques peu de lard haché par petits quarrés ; laiſſez-le s'y refaire & ſuer un inſtant ; en l'y retournant de maniere à le cuire & rôtir légerement par-tout, juſqu'à ce qu'il prenne une couleur un peu dorée : on peut y ajouter en même tems que le levraut, quelques petits oignons, champignons, du perſil, & quelques fines tranches de veau, avec très peu de poivre & de ſel ; verſez-y alors un verre de bouillon & un un verre de vin blanc, deux feuilles d'eſtragon & un peu de citron ; couvrez le vaiſſeau, & le laiſſez cuire deux ou trois heures à petit feu.

Lorſque vous verrez qu'il aura rendu beaucoup de jus, & que les chairs en ſeront très-tendres, ſortez tous les morceaux du levraut ou lapereau, ſéparez toute la chair des os, & la mettez à la preſſe, pour en exprimer tout le ſuc, juſqu'à ce qu'il

n'en reſte plus que des fibres entierement deſſéchées ; mélangez ce ſuc au jus de la caſſerole, dégraiſſez-le & paſſez-le par l'étamine avant de vous en ſervir.

On peut également, de la même façon, extraire les jus du lapin, du faiſan, des poulets, pigeons & autres animaux domeſtiques, & y faire diſſoudre un peu de ſafran avec une pincée de farine, ſi on deſire leur donner plus de corps, & l'apparence flatteuſe d'un blond de veau.

Toutes ces eſpeces de jus ſont du plus grand ſecours en cuiſine, pouvant s'employer à tout avec d'autant plus d'aſſurance, qu'elles ne renferment que des ſucs ſalutaires & reſtaurans.

CHAPITRE X.

Jus de Jambon.

AU fond d'une caſſerole profonde, mettez un morceau de beurre frais, pluſieurs tranches de jambon, & ſur le tout, une douzaine de morceaux de veau de la groſſeur d'une noix, avec deux ou trois carotes coupées par petites rouelles.

Faites ſuer le tout à petit feu, & lorſqu'il aura rendu beaucoup de jus, & que les tranches de jambon & de veau commenceront à s'attacher & à être riſſolées, vous le mouillerez avec un peu de bon bouillon, & le laiſſerez bouillonner une heure entiere, pour qu'il acheve de rendre tout ſon ſuc dans le potage; ajoutez-y alors un verre de vin de Champagne ou de vin blanc; faites cuire un quart-d'heure;

ôtez-le de deſſus le feu, dégraiſſez-le, & lorſqu'il n'aura plus d'yeux de graiſſe, vous le paſſerez au tamis pour en nourrir vos entrées, &c.

Si on deſire lui donner le coup-d'œil du blond de veau, voici comment il faut le conduire. Quand le jambon & le veau auront bien rendu leur jus à fec au fond de la caſſerole, on délayera deux cuillerées de fleur de farine avec de ce jus brun, & lorſqu'il ſera bien détrempé, on le verſera dans la caſſerole, & on le remuera toujours avec une cuiller, afin qu'il ne s'attache pas en grumeaux, & que la farine ſe cuiſe, & donne une conſiſtance agréable à tout le jus de jambon.

Lorſqu'elle aura pris aſſez de cuiſſon, on ſortira les tranches de jambon & de veau, on les hachera, les mettra en preſſe pour en ſortir tout le ſuc qu'elles renferment encore, &

mêlera le jus qu'elles auront rendu avec celui de la caſſerole ; mouillez alors le tout avec un verre de bon bouillon & un peu de vin blanc ; ajoutez-y cinq ou ſix brins de ſafran, pour en relever la couleur ; & lorſque le tout aura bouilli une heure, vous le dégraiſſerez & le paſſerez au tamis pour l'employer dans vos hors-d'œuvres ou entrées.

Cette ſeconde méthode eſt ſans contredit plus agréable à l'œil que la premiere, mais elle eſt moins ſaine, & charge plus l'eſtomac ; c'eſt pourquoi les tempéramens délicats ne doivent en manger qu'avec ſobriété.

Il eſt plus délicat d'extraire le jus de jambon dans le tems même où l'on peut avoir du porc frais ; les ſucs qu'on en retire, n'ayant pas été alors deſſéchés, poſſedent plus de ſubſtance, de goût & de ſalubrité ; & je crois qu'il ſeroit poſſible d'en conſer-

ver de la même qualité toute l'année, ſi l'on faiſoit uſage de la méthode de faire les tablettes de bouillon portatives, dont nous avons donné le procédé très-exact pag. 179, chap. XVIII, liv. II, en y employant la chair de porc au lieu de bœuf.

Je crois devoir obſerver ici que les ſucs du jambon & du porc, ſont d'une nature ſi compacte & ſi difficile à bien digérer, que les perſonne jalouſes de leur ſanté, doivent rarement en faire uſage : mais comme on en recherche plutôt le goût relevé que la ſubſtance même, je conſeillerois plutôt l'emploi de l'eſſence de jambon, dont cinq ou ſix gouttes ſuffiſent pour parfumer un ragoût, & lui donner un goût délicat, ſans mêler aux entrées aucune ſubſtance âcre, peſante & indigeſte. En voici la compoſition.

CHAPITRE XI.

Eſſence de Jambon.

FAITES fondre dans une caſſerole un peu de lard, découpez-y par tranches un morceau de jambon & toute la chair d'une volaille coupée par morceaux, avec un panais & deux carotes coupés par rouelles, faites ſuer le tout à petit feu; & lorſqu'il aura commencé à rendere ſon jus, vous augmenterez un peu le feu, & continuerez à le faire cuire juſqu'à ce que les tranches de jambon & de veau ſoient paſſablement riſſolées des deux côtés; pouſſez le feu par degrés, pour que le ſuc commence à s'épaiſſir, & prenne une couleur de caramel; ſortez alors de votre caſſerole toutes les tranches de veau & de jambon; met-

tez dans votre caramel un peu de beurre frais, & une groſſe pincée de fleur de farine; remuez le tout enſemble avec une cuiller, afin qu'il ſe mêle parfaitement avec votre caramel; le mélange étant fait ſans grumeaux, ôtez la caſſerole de deſſus le feu, & mouillez votre beurre & jus avec de bon vin blanc; délayez bien le tout enſemble, & le remettez alors ſur le feu pour achever de s'y cuire, en y ajoutant un clou de gérofle; faites bouillir le tout une bonne heure; dégraiſſez-le ſoigneuſement, & le paſſez au tamis ou à l'étamine, ſans expreſſion; mettez cette eſſence en bouteilles, & la bouchez avec du papier.

Lorſque cette eſſence de jambon eſt bien dirigée, quelques goûtes ſuffiſent pour en donner le goût & l'odeur à un plat quelconque, & l'on ſent parfaitement qu'une ſi pe

tite doſe, noyée dans la totalité d'une entrée, y perd toute ſon âcreté, & ne lui donne aucune de ces ſubſtances brûlantes & gluantes que la chair de cochon entraîne toujours avec elle.

CHAPITRE XII.

Jus au Reſtaurant, &c.

METTEZ à la broche un morceau de bœuf d'un côté, & un morceau de tranche de veau de l'autre, faites rôtir le tout à feux doux, juſqu'à ce qu'il ſoit cuit aux trois quarts, ſortez vos viandes de la broche & les coupez par petits morceaux comme des dez à jouer au tric-trac; mettez-les tous dans une bouteille à goulot large, de ſorte qu'elle en ſoit pleine ſans être preſſée, ajoutez-y le peu de

jus qu'elles ont rendu en rôtiſſant ; bouchez-là bien avec un morceau de parchemin humecté d'eau & un peu de pâte de farine, placez-là dans un petit chaudron plein d'eau bouillante, & laiſſez vos viandes ſe diſſoudre & ſe fondre en ſuc pendant trois ou quatres heures ; ſi la bouteille eſt petite, deux heures ſuffiſent ; autrement, il faut les y laiſſer davantage ; paſſé ce tems, laiſſez réfroidir votre bouteille dans l'eau même du chaudron, débouchez-là, paſſez votre jus au tamis en preſſant légérement les morceaux de viandes qui reſtent, & emportez ce jus dans des pots à confiture, où il ſe conſervera long-tems, s'il eſt aſſez cuit ; on évitera d'y mettre ni poivre, ni ſel, parce que cela l'empêche de ſe prendre, & il ſe fondroit en eau au bout de deux ou trois jours.

Cette eſpece de jus eſt d'autant

plus ſupérieure aux autres, qu'elle ſe fait au bain-marie, & que les ſubſtances les plus volatiles y ſont parfaitement conſervées; d'ailleurs, quoiqu'il entraîne après lui l'embarras du chaudron plein d'eau bouillante, la facilité de pouvoir en faire à-la-fois pour quinze jours ou pour un mois, doit le faire préférer de tous les amateurs qui aiment à réunir la ſalubrité à la délicateſſe.

CHAPITRE XIII.

Jus d'Ecreviſſes.

METTEZ au fond d'une caſſerole quelques oignons coupés par tranches avec le reſte de deux ou trois carotes, aſſoyez ſur ce lit trois tranches de veau, une tranche de jambon & un demi verre de bon bouil-

lon, pour faire ſuer le tout à petit feu, juſqu'à ce que le veau &c. commence à ſe riſſoler & à rendre un jus couleur de caramel.

Ayez vos écreviſſes cuites dans de l'eau & du ſel, épluchez-les de leurs coquilles, hachez-en la chair, & en exprimez tout le ſuc au travers d'un torchon neuf & fort, ou bien à la preſſe.

Prenez alors les écailles épluchées de vos écreviſſes, lavez-les & les faites bien ſécher, pilez-les le plus fin poſſible, délayez-les dans une caſſerole avec un peu de beurre, & il prendra, ſur-le-champ, une couleur de roſe vif & cramoiſi comme vos écreviſſes; cela vous donnera un coulis très-beau, dont vous pourrez colorer une entrée.

Ces jus d'écreviſſes ſont généralement aſſez ſains, & il n'y a gueres que l'excès qui puiſſe troubler la digeſtion.

CHAPITRE XIV.

Le Jus au Silvain.

DANS les pays où la chaſſe abonde, on retire du daim, du chevreuil & des jeunes faons, des jus excellens, qui ne le cedent pour la bonté ni la ſalubrité au meilleur jus de bœuf.

On prend un quartier de daim ou de chevreuil &c. &c., ou de toute autre bête fauve, on le met à la broche, & lorſqu'il eſt rôti aux trois quarts, on le déſoſſe, on le hache & on le met à la preſſe, rendre, à force de bras, tout ſon ſuc; ſi on doit l'employer tout de ſuite à nourrir des potages ou des entrées, il eſt inutile d'y rien faire de plus; mais ſi on deſire le conſerver une ſemaine ou quinze jours, il ſera bon de le faire

cuire à petit feu une ou deux heures, juſqu'à ce qu'il ſoit converti en une gelée épaiſſe : j'en ai conſervé des mois entiers en lui donnant une conſiſtance plus ferme, mais il ne faut y mettre ni ſel, ni poivre; car loin de la conſerver, cela lui donne une diſpoſition précoce à ſe tourner en eau & à ſe corrompre.

Mais j'ai trouvé que ces jus étoient plus ſains & plus délicats, en y mêlant toujours un peu de veau, dont la fadeur tempere le fumet des viandes ſauvages, & en amortit la principale âcrimonie; c'eſt enfin une reſſource ſolide & excellente dans la cuiſine des grandes maiſons, ſur-tout, pendant le carême.

CHAPITRE XV.

Des Sauces d'Entrées.

Sauce pour Viandes blanches.

PRENEZ de la fine chapelure de pain & une poignée de mie que vous émiéterez & paſſerez à la paſſoire, mettez-les dans une caſſerole avec un verre de vin blanc, un citron coupé par tranches, un verre de bon bouillon ou de conſommé, demi verre d'huile d'olive & un peu d'eſtragon, laiſſez bouillonner le tout demie heure à très-petit feu, dégraiſſez le & le paſſez au tamis.

Cette ſauce Provençale s'emploie à toutes ſortes de viandes, excepté

pour le gibier qui demande une ſauce à fumet.

Sauce au Fumet.

Faites bouillir des carcaſſes de perdrix, laperaux ou tout autre reſte de gibier dans deux verres de bouillon avec un filet de vinaigre, deux feuilles de laurier, un peu de canelle; lorſqu'elles auront bouilli une heure, ajoutez-y un verre de bon vin de Bourgogne, & faites bouillir & réduire le tout juſqu'à conſiſtance d'une ſauce.

On l'emploie avec ſuccès pour toutes ſortes de gibier.

Sauce au Blanc.

Paîtriſſez leſtement de la fleur de farine avec du beurre frais & un peu de ſel, mettez-le fondre dans une caſſerole ſur un feu très-doux

ſans le faire bouillir, ajoutez-y un peu de muſcade, trois tranches de citron & une ou deux petites ciboules entieres : délayez le tout avec un peu de bon bouillon ou du blond de veau de ſanté, pour lui donner une conſiſtance coulante, & la ſervez chaude ſur du veau, mouton, agneau, &c. en évitant de le faire bouillir.

On la ſert aſſez volontiers dans une ſauciere pour manger des légumes au gras, tels que choux-fleurs, aſperges, artichaux, &c. &c. &c.

Sauces de Santé.

Lorſqu'on a retiré des jus du bœuf ou du veau par les procédés énoncés au commencement de ce quatrieme livre, mettez-en un verre dans une caſſerole avec ſel, poivre, citron coupé par tranches & deux ciboules entieres qu'on ſupprime avant de

ſervir : faites bouillonner le tout un quart d'heure, & ſervez chaudement ſur viandes rôties.

Sauce à la Crême.

Faites fondre du bon beurre dans une caſſerole, & y faites revenir & paſſer quelques champignons ou morilles, avec un peu de jambon & un morceau de tranche de veau; lorſqu'il aura pris couleur, mouillez avec du bouillon & le laiſſez bouillonner à petit feu une bonne heure; lorſqu'il aura rendu du ſuc, verſez-y un demi-ſeptier de crême douce, & ôtez toutes les viandes pour faire mijotter le tout à petit feu un quart d'heure en remuant toujours avec une cuiller pour qu'elle ne grumelle pas: lorſqu'elle aura pris une conſiſtance convenable, paſſez-là & l'employez à telles viandes qu'il vous plaira, excepté pour gibier.

Sauce à la Béchamel.

Cette ſauce eſt exactement la même que celle ci-deſſus, excepté qu'on y ajoute perſil, ciboules & échalottes coupées par petits morceaux ou hachées très-fin ; elle doit être également blanche & nourrie d'une bonne crême liée avec ſoin.

Sauce Robert.

Faites fondre beurre ou lard dans une caſſerole, & faites-y revenir des oignons coupés en rouelles, juſqu'à ce qu'ils commencent à être cuits & un peu roux : mouillez-les avec du bon bouillon ou du jus de veau, ajoutez, ſel, poivre, muſcade, un peu de moutarde & un filet de vinaigre, laiſſez-la bouillonner une heure & ſervez-la chaudement.

Cette ſauce agréable eſt chaude &

âcre, elle ne convient qu'aux tempéramens froids ou phlegmatiques.

Sauce à l'Oſeille.

Lavez bien votre oſeille, exprimez-en toute l'eau, hachez-la & la pilez au mortier pour en retirer les ſucs en l'exprimant au travers d'un gros torchon neuf ; ſur environ demi-ſetier de jus d'oſeille, faites fondre une demi-livre de beurre frais dans une caſſerole, mettez-y bien chauffer votre jus d'oſeille, retirez-en deux ou trois cuillerées pour y délayer deux jaunes d'œufs, ſel, poivre & muſcade, laiſſez le tout bouillonner demi-heure.

Si on la déſire plus relevée, on peut y ajouter un jus de citron, & ſur-tout un verre de bouillon conſommé qui lui donne du corps & une ſaveur très-délicate.

Cette

Cette ſauce eſt agréable & ſaine, ſur-tout en été, parce qu'elle eſt naturellement acide, rafraîchiſſante, & propre à tempérer les ardeurs d'un ſang échauffé par des fatigues ou par la ſaiſon.

Sauce à la Dauphine.

Prenez un morceau de tranche de veau, coupez-le par petits quarrés comme des dez à tric-trac, mettez un verre de bon bouillon au fond d'une caſſerole & y faites blanchir deux tranches de jambon, en y ajoutant enſuite demi verre d'huile d'olive, perſil, eſtragon, champignon & olives ; on obſervera de hacher menu le perſil & l'eſtragon ſeulement, laiſſez bouillir demi heure à petit feu, mouillez avec du bon bouillon conſommé un moment avant de le retirer, jettez un demi verre de

vin blanc, dégraiſſez & ſervez chaudement : on peut y ajouter la moitié d'un citron pour le relever.

Cette ſauce aſſez généralement recherchée en Dauphiné & dans la plupart des bonnes cuiſines, eſt bien agréable, mais peſante pour ceux qui n'ont pas accoutumé l'huile ; c'eſt pourquoi je conſeille d'y ajouter le jus d'un citron pour en faciliter la digeſtion.

Sauce au Céleri.

Faites blanchir dans du bouillon une livre de rouelle de veau, piquez-la enſuite avec des tiges de céleri en guiſe de gros lard, mettez dans le fond d'une caſſerole quelques oignons blancs coupés par tranches, deux carotes coupées par zeſtes & un petit morceau de lard piqué d'un clou de gérofle, couchez-y votre rouelle de veau, & faites ſuer le

tout à ſec juſqu'à ce que le veau commence à rouſſir & à vouloir s'attacher à la caſſerole, mouillez alors avec du bon bouillon & fermez-la pour laiſſer bouillir le tout à petit feu trois heures.

Découvrez alors la caſſerole, paſſez au travers d'une ſerviete écrue & vous en ſervez pour telles viandes qu'il vous plaira, ſans oublier le morceau de veau qui, coupé par morceaux, peut ſervir à garnir & fortifier une entrée.

Cette ſauce eſt reſtaurante & délicate, mais elle vaut mieux l'hiver que l'été, parce qu'elle eſt un peu échauffante.

N. B. Les Sauces à l'eſtragon, au ſemoule, au perſil, &c. ſe font exactement de la même maniere.

Sauce au Poulet.

Faites fondre un morceau de beurre dans une caſſerole, & y faites revenir un peu de veau coupé par petits morceaux, avec quelques champignons hachés groſſiérement : mouillez enſuite avec du bon bouillon, ajoutez-y un peu de ſel & poivre, & lorſque le tout aura rendu un bon jus, paſſez-le au tamis, & faites une liaiſon avec deux jaunes d'œufs battus & délayés avec du bouillon & un petit filet de verjus ou de vinaigre, remettez-la frémir un moment ſur le feu (ſans bouillir) & la ſervez chaudement ſur telle viande blanche qu'il vous plaira.

C'eſt une ſauce douce, agréable & ſaine, convenable à tous les âges & d'une digeſtion très-facile.

Sauce au Civet, pour Lievre, Levraut, Lapins.

Prenez les foies d'un levraut, lievre ou lapin, faites-le revenir dans un peu de graiſſe blanche, ajoutez-y un verre de bon bouillon ou du blond de veau de ſanté, trois ou quatre petits oignons, deux feuilles de laurier & un verre de vin rouge, faites cuire à petit bouillon juſqu'à ce qu'il ait pris un bon goût relevé, & la paſſez au tamis avant de la ſervir.

On peut ſervir cette ſauce agréable ſous un lievre ou levraut rôti.

Sauce au pauvre homme.

Faites chauffer deux verres d'excellent conſommé, ajoutez y une tranche de citron & une poignée de ciboule hachée, dont il ne faut employer que le blanc, faites bouillir un quart

d'heure, jettez le citron & ſervez chaud.

C'eſt une des ſauces les plus ſaines & les plus reſtaurantes que je connoiſſe, elle convient beaucoup aux vieillards & aux perſonnes foibles & délicates.

Sauce aux Truffes.

Choiſiſſez de belles truffes bien odorantes & point vermoulues, épluchez-les légérement & les coupez par tranches, hachez en les plus petites avec perſil, ciboule, échalotte, ſel & poivre, paitriſſez-les ainſi hachées avec un pain de beurre frais, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien mêlées également dans le beurre.

Frotez avec ce beurre le fond d'une caſſerole, & rangez-y deſſus un lit de truffes coupées par tranches, mettez enſuite un petit lit de beurre & puis un ſecond lit de tranches de truffes,

& ainſi alternativement juſqu'à l'entier emploi des truffes; ayant ſoin de proportionner le beurre aux truffes, c'eſt-à-dire, environ deux livres de truffes par livre de beurre; ajoutez-y deux cuillerées à bouche d'huile d'olive, & recouvrez votre caſſerole.

Faites ſuer le tout à petit feu un bon quart d'heure, ajoutez-y un peu de vin blanc & un verre de blond de veau de ſanté avec un filet de jus de citron, & ſervez très-chaud.

Cette ſauce eſt ſans doute très-fine & délicate, mais je la crois peu ſaine, & ne conſeille d'en uſer qu'aux eſtomacs robuſtes & vigoureux.

Sauce aux Huîtres.

Paitriſſez du beurre frais avec de la fleur de farine; & en faites fondre dans une caſſerole avec ſel, poivre, deux tranches de citron & un peu

de muſcade, achevez de lui donner la fluidité néceſſaire avec du bon bouillon ou du blond de veau, & mettez-y vos huîtres cuire une demie heure: en les ſortant, couvrez-les de rapure de croûte de pain, elles en ſeront plus délicates.

Quoique ce ſoit un met friand, aſſez recherché, il eſt naturellement peſant & ne convient qu'à de bons eſtomacs.

Sauce à la bonne Femme.

Au fond d'une petite marmite, mettez un peu de lard coupé par petits morceaux, une livre de tranche de veau coupée par petits quarrés, deux carotes coupées par rouelles, un peu de baſilic, ſel, poivre & un oignon avec deux feuilles de laurier: ajoutez-y un petit verre d'eau, fermez bien la marmite, faites cuire trois bonnes heures à petit feu, ou-

vrez-la & paſſez votre ſauce au tamis.

C'eſt une ſauce excellente, fortifiante & ſaine, qui convient à tous les tempéramens & à tous les âges.

Sauce au Porc frais.

Faites chauffer de l'huile d'olive au fond d'une caſſerole; & lorſqu'elle ſera bouillante, jettez-y trois ou quatre oignons coupés par tranches; lorſqu'il ſera riſſolé, ajoutez-y du bon bouillon, perſil, laurier, baſilic, ſel, poivre & citron par tranches, faites le bouillir à petit feu; dégraiſſez, paſſez-la au tamis, & la ſervez ſous du porc frais rôti.

Cette ſauce eſt un peu acide, afin de diviſer & faciliter la digeſtion des ſucs épais & graiſſeux du cochon, elle eſt en outre agréable & délicate.

Sauce à la Provençale.

Mettez dans une caſſerole un demi verre d'huile, du bon beurre, perſil, ail rocambolle, ſel, poivre & un citron coupé en quatre, laiſſez cuire demie heure & ſervez-la chaudement en la remuant bien pour qu'elle ſoit liée.

Elle peut ſervir à beaucoup de mets différens, mais elle ne paroîtra pas agréable aux palais pariſiens accoutumés au beurre; c'eſt cependant une des ſauces favorites des cuiſines d'Aix & de Marſeille.

Sauce à la Huguenote.

Faites fondre du bon beurre, un peu de farine, une gouſſe d'ail entiere, perſil, ſel & poivre, ajoutez-y un verre de conſommé reſtaurant ou de blond de veau, ou du jus de veau

avec un jus de citron ; lorſqu'elle aura pris conſiſtance, ſervez-la chaudement ſur toutes ſortes de viande.

C'eſt une ſauce agréable & ſaine de la cuiſine Languedocienne.

CHAPITRE XVI.

Des Sauces pour Rôt.

Sauce à l'Eſtragon.

METTEZ au fond d'une caſſerole deux ou trois oignons coupés par tranches ainſi que deux carotes, un petit morceau de veau coupé en petits dez ; & faites ſuer le tout à petit feu juſqu'à ce qu'il commence à rouſſir ; mouillez alors avec du bon bouillon, & le laiſſez cuire & bouillonner doucement une bonne heure,

ajoutez-y alors une groſſe pincée d'eſtragon haché menu & deux ou trois tranches de bigarade, laiſſez infuſer un quart d'heure avec ſel, poivre & muſcade, & paſſez-la au tamis.

Si on deſire qu'elle ſe forme en gelée, il faudra y ajouter un jarret de veau & le faire bouillir avec le bouillon ; alors, étant froid, elle ſe convertira en belle gelée.

C'eſt une des meilleures ſauces, & pour le goût & pour la ſanté, qu'on puiſſe faire pour le rôt.

Sauce à la Carmélite.

Mettez dans une caſſerole un verre de bon vin blanc (ou du champagne) avec un verre de bouillon conſommé, pimprenelle, baſilic, feuilles de laurier, ſel, poivre & trois ou quatre zeſtes de bigarade,

faites bouillir lentement & ſervez chaud.

Elle eſt agréable & ſaine.

Sauce au Verd-Pré.

Pilez du froment verd ou des feuilles de mauve, & exprimez le jus.

Faites fondre & bouillir dans une caſſerole du bon bouillon, un filet de vinaîgre, ſel, poivre & croûtes de pain; lorſque le tout aura pris goût, verſez-y de votre ſuc de froment & ne le laiſſez qu'un inſtant ſur le feu, afin qu'elle ne perde pas le beau verd que le froment lui donne, paſſez au tamis & ſervez ſous le rôt ou dans une ſauciere.

Elle eſt agréable & d'une digeſtion facile.

Sauce au pauvre Homme.

Mettez dans une ſauciere du ſuc

de verjus, ſel, poivre & blanc de ciboules hachées très-fin avec un peu d'huile d'olive; on peut la rendre plus coulante avec une cuillerée de bouillon.

Sauce à la Tartare.

Garniſſez une caſſerole avec oignons par tranches, un peu de veau par petits morceaux, tranche de jambon, ail, ſel & poivre, coriande, huile & citron, ajoutez-y un verre de bon bouillon & demi verre de vinaigre, faites bouillir & réduire à conſiſtance de ſauce, paſſez au clair, & ſervez chaud ou froid après avoir bien dégraiſſé.

C'eſt une ſauce piquante, très-agréable, mais très-échauffante, & dont il ſeroit dangereux de faire journellement uſage.

Elle eſt excellente lorſqu'on a perdu l'appétit ou que la ſaburre de l'eſ-

romac a beſoin d'un ſtimulant capable de la ranimer.

Sauce aux Carmes.

Prenez une chopine de conſommé, ajoutez-y deux verres d'excellent vin de Bourgogne avec une tranche de canelle & un peu de coriandre, faites bouillonner lentement le tout juſqu'à conſiſtance d'une ſauce, & la paſſez au tamis.

Elle eſt ſaine, fortifiante, mais chaude.

Sauce verte aux Piſtaches.

Mettez au fond d'une caſſerole un verre d'excellent conſommé & un morceau de beurre frais, coupez-y quelques oignons blancs par tranches, une carote fendue en quatre & une vingtaine de piſtaches vertes pilées, laiſſez cuire le tout demie

heure, paſſez-la au tamis & la ſervez chaudement.

Cette ſauce a un coup-d'œil flatteur & un goût des plus délicats lorſqu'elle eſt faite avec ſoin, elle d'ailleurs fortifiante & ſaine.

Sauce aux Champignons.

Coupez par petits morceaux des champignons, exprimez en le jus qui eſt ordinairement âcre & mal-ſain, hachez-les bien fin, & les faites revenir dans un peu de beurre fondu, mouillez-les avec du bon bouillon, perſil, ciboules & deux gouſſes d'ail entieres, écumez & faites cuire une demie heure ſur un feu modéré, paſſez au tamis & ſervez chaud après l'avoir dégraiſſée.

On peut, à volonté, y ajouter des jaunes d'œufs, des jus de veau ou du blond de ſanté; elle en ſera plus ſubſtantielle & plus ſucculente; mais

alors, il faut y ajouter un jus de citron ou d'orange.

Elle eſt agréable au goût, mais peu reſtaurante à la ſanté.

Sauce au Palatin.

Faites réduire à moitié une pinte de bon bouillon, faites-y diſſoudre une poignée de mie de pain émiettée, avec un peu de beurre frais, ſel, poivre & un peu de gimgembre, remuez ſouvent la ſauce avec une cuiller, & la laiſſez cuire & bouillonner lentement juſqu'à réduction convenable; ſervez-la chaudement, en obſervant qu'elle ſoit d'un goût moëlleux, délicat & peu forcé en épices.

Cette ſauce eſt chaude, âcre & ne convient qu'aux tempérament froids & phlegmatiques; les perſonnes bilieuſes & maigres doivent

s'en abſtenir ou n'en faire uſage que très rarement.

Sauce à la Morue.

Hachez, preſſez & faites revenir des champignons dans du beurre fondu, ajoutez-y ail piqué d'un clou de géroſle, mouillez avec de la crême douce, perſil haché & blanchi, & laiſſez bouillir le tout au point de conſiſtance, paſſez-la au tamis ſi vous voulez, & la ſervez chaudement.

Elle eſt agréable & aſſez ſaine, on peut l'éclaircir avec du bouillon.

Sauce à la Moutarde.

Faites bouillir dans une caſſerole deux verres de bon bouillon, ſel, poivre, échalotes hâchées menues; lorſque le tout aura bouilli demie heure, ajoutez-y une cuillerée de moutarde & ſervez-la chaudement.

Sauce piquante.

Faites bouillir un grand verre de bouillon avec un verre de vin blanc & une petite tranche de jambon; lorſqu'ils auront bouillonnés demie heure, ajoutez-y un peu d'huile d'olive, un citron coupé par tranches (après en avoir ôté la peau) deux cuillerées de vinaigre blanc, ſel, poivre & eſtragon, le tout infuſé deux ou trois heures ſur cendres chaudes; dégraiſſez & paſſez au tamis avant de ſervir.

Cette ſauce eſt chaude & poſſede aſſez d'âcreté pour n'en pas faire journellement uſage; elle eſt, au reſte, agréable & piquante au goût.

Sauce à l'Eau.

Faites bouillir cinq minutes un verre d'eau, un verre de vinaigre,

ſel, poivre & un oignon coupé par tranches, & ſervez chaud dans une ſauciere : on peut auſſi la manger froide.

Elle eſt rafraîchiſſante & ſaine.

Sauce au Verjus.

Pilez du verjus, exprimez-en le ſuc, & le mettez dans une ſauciere avec autant de bon bouillon, ſel & poivre, concaſſé.

Très-ſaine.

Sauce au Citron.

Faites bouillir dans une caſſerole deux verres d'eau, ajoutez-y ſel, poivre, perſil haché, un morceau de beurre & le jus de deux citrons qu'on y exprimera, laiſſez-là chauffer cinq minutes & ſervez.

Elle eſt agréable, piquante & très-ſaine.

Sauce à la Marquiſe.

Dans deux verres d'excellent conſommé ajoutez une pincée de fleur de farine, gros comme une noix de beurre frais, ſel, poivre & échalotes hachées menues, avec un filet de verjus ou de jus de citron, faites bouillir le tout demie heure en le remuant ſoigneuſement & ſervez chaud.

Délicate fortifiante & ſaine.

Sauce à la Cardinale.

Prenez du bon conſommé, dans lequel vous ferez diſſoudre, en bouillant lentement, une once de mie de pain mollet & du blanc de volaille pilé très-fin; lorſque le tout ſera réduit en crême, ajoutez-y ſel, poivre & un oignon cuit ſous la cendre, paſſez enſuite au tamis en

le bourrant avec la cuillere, & le faites chauffer cinq minutes pour y faire fondre deux onces de beurre d'écreviſſes qui lui donnera une couleur de roſe ſuperbe, ſervez-la chaudement.

Sauce à la Veſtale.

Faites diſſoudre, dans un grand verre de bon bouillon, de la mie d'un pain au lait, deux jaunes d'œufs durs, deux ou trois amandes ameres bien pilées, ſel, poivre, laiſſez infuſer & frémir le tout une heure ſur le feu, en le remuant toujours & obſervant qu'elle ne bouille jamais; & lorſqu'elle ſera bien liée & d'un joli blond, vous la ſervirez chaude.

Elle eſt délicate, douce & fortifiante.

Sauce pour toute ſorte de Gibier.

Sortez-en les foies, faites les blan-

chir & les pilez très-fins avec ſel, poivre, rocambolle, échalotes, perſil, ciboule, délayez le tout dans un verre de bon conſommé avec un filet de vinaigre & un peu de beurre, faites bouillir & lier le tout ſur le feu pour être ſervi chaudement.

Au défaut de conſommé, on peut faire uſage du bouillon.

Ce même procédé peut également ſervir pour pluſieurs ſortes de poiſſons, tels que la raie, l'éperlan, le brochet, &c. lorſqu'on les veut accommoder en gras.

Sauſſe blonde pour Poiſſon, &c.

Dans un verre de bon bouillon, faites fondre un peu de beurre frais, avec perſil, oignons & champignons hachez; mouillez avec un verre de vin blanc, un citron coupé par tranches, ſel, poivre & macis; faites

bouillir le tout une demi-heure, & achevez de lui donner du corps, en y délayant trois ou quatre jaunes d'œuf; remuez-la toujours ſur le feu durant cinq minutes, paſſez au tamis, & ſervez ſous tel poiſſon qu'il vous plaira.

Très-agréable, mais chaude & appériſſante.

Sauſſe-Rémoulade.

Prenez perſil, ciboule, câpres, enchois, échalottes, & deux branches de céleri, ſel & poivre; hachez bien le tout enſemble.

Délayez-le avec huile, vinaigre & un peu de moutarde, & lorſque vous l'aurez miſe au point d'une ſauce, mettez-là dans une ſauciere, & ſervez froid.

Elle eſt un peut piquante, mais aſſez ſaine.

Sauce pour Volailles.

Hachez menu perſil, échalotes, ciboule, rocamboles, ſel, poivre & un ſoupçon de muſcade; exprimez-y le jus de deux ou trois citrons; liez le tout avec une cuillerée d'huile d'olive; remuez-le cinq minutes, pour lui donner plus de mucilage, & ſervez-la froide deſſous un dindon rôti ou une volaille.

Cette ſauce eſt agréable, rafraîchiſſante, & très-ſalutaire à la ſanté.

Sauce Angloiſe.

Faites fondre du beurre frais dans du blond de veau, ajoutez-y des racines de corinthe, des cornichons coupés en filets, deux ou trois tranches de citron, ſel & poivre modérément, & lorſque le tout ſera bien marié ſur feu doux, ſervez.

Elle eſt un peu gluante, & quoiqu'agréable, elle laiſſe beaucoup à deſirer pour la ſalubrité.

Sauce Vierge.

Faites bouillir un demi-ſeptier d'eau, dans laquelle vous ferez fondre une once de tablettes de bouillon (liv. II, chap. XVIII); ajoutez-y alors blancs de volailles & jaunes d'œufs pilés enſemble, avec ſel, poivre & muſcade; délayez-les dans votre bouillon avec deux tranches de citron que vous couperez en quatre pour faire ſurnager deſſus.

Elle eſt fine moëlleuſe, très-agréable & ſaine: elle peut ſervir à tout.

Marinade.

Maniez un morceau de beurre avec de la fleur de farine, faites-le fondre dans un peu d'eau chaude, avec ſel,

poivre, vinaigre, ail, échalotes & perſil, en la remuant toujours; & lorſqu'elle ſera bien mariée, vous y ferez mariner telles viandes qu'il vous plaira.

Sauce au Vénitien.

Mettez deux tranches de jambon au fond d'une caſſerole, deux anchois, champignons, fines herbes & cerfeuil haché menu; lorſque le tout aura un peu ſué, & commencera à ſe riſſoler, ajoutez un verre de vin blanc, un demi-verre d'huile, deux tranches de citron, & un peu de bouillon; laiſſez mitonner & bouillir lentement une heure; dégraiſſez, paſſez au tamis, & ſervez ſous telles pieces de rôts qu'il vous plaira.

Cette ſauce eſt agréable & piquante; mais quoiqu'un peu échauffante, je la crois ſaine, appétiſſante, & convenable aux tempéramens;

étant corrigée par l'acide du citron; qui la tempere beaucoup.

Sauce à la Matelote.

Faites bouillir enſemble une chopine de bouillon & une chopine de bon vin, avec deux feuilles de laurier, un peu d'eſtragon, cerfeuil, poivre ſel, & une gouſſe d'ail; faites réduire le tout au point d'une ſauce: vous pouvez y mettre cuire du poiſſon ou tel viande que l'on veut dedans, ou bien la ſervir à part dans une ſauciere.

Elle eſt agréable & ſaine.

Sauſſe Mariniere.

Dans une chopine d'eau bouillante, mettez une livre de bœuf coupée par tranches, un morceau de jambon, quelques reſtes de chair de volailles avec capres, anchois & cornichons;

laiſſez cuire le tout deux ou trois heures à petit feu, juſqu'à réduction de moitié eau; ſortez alors le bœuf & le jambon; hachez-les, & en exprimez les ſucs dans votre ſauce au travers d'un torchon fort; dégraiſſez & ſervez-la chaudement.

Elle eſt nourriſſante, fortifiante, & très-ſucculente.

LIVRE V.

Des Epices, Aſſaiſonnemens & Garnitures.

CHAPITRE PREMIER.

Des Epices en général.

UN des excès les plus dangereux de la cuiſine ancienne, c'étoit l'abus des épices & des plantes aromatiques, dont les mélanges incendiaires, bleſſoient le goût, calcinoient les entrailles, & détruiſoient entierement cette douceur & cette délicateſſe que la nature bienfaiſante prodigue à nos alimens.

Lorſqu'une main prudente les diſpenſe avec une juſte modération, ils

ils donnent un relief & un parfum agréable à tous nos mêts, & corrigeant leur inſipidité naturelle, leur communique un goût délicat, la qualité d'être d'une digeſtion plus facile & plus prompte, & de produire un chyle mieux élaboré.

Mais lorſqu'un Artiſte ou une Cuiſiniere ignorante les prodigue ſans ménagement, ce ſont alors de véritables poiſons, dont l'âcreté corroſive brûle les fibres du palais & de l'eſtomac, deſſeche les entrailles, & répand dans la maſſe du ſang des principes inflammatoires, qui conſument dans quelques années les tempéramens les plus vigoureux.

La cuiſine moderne, plus délicate & plus ſenſuelle, s'attachant aujourd'hui à rechercher les combinaiſons les plus agréables des épiceries, & les mariant enſemble avec une juſte économie, eſt enfin parvenue à atteindre

dre & à connoître les doſes néceſſaires à aiguiſer nos alimens avec une plus grande perfection.

Les épices & les aromates doivent être conſidérés comme les parfums les plus exquis de nos alimens : autant une odeur douce & ſuave nous plaît & nous flatte longtems, autant une odeur forte & violente nous révolte ou ne nous plaît qu'un moment. Comme l'uſage de ces dernieres attaque le genre nerveux, & fait des impreſſions fortes & nuiſibles ſur tous nos fibres, de même l'excès des épices entraîne des ravages plus dangereux encore dans tous les corps, parce qu'ils ſont intérieurs, inviſibles, & preſqu'incurables.

J'invite donc tous les amateurs d'une cuiſine ſaine & délicate, d'en preſcrire chez eux l'uſage le plus modéré. Je vais m'attacher à preſcrire leurs mélanges les plus délicats, & détailler

la maniere de les marier enſemble pour en former ces combinaiſons exquiſes qui nous offrent les moyens de jouir ſans ceſſe de toutes les délices de la table, ſans nuire à notre ſanté.

CHAPITRE II.

Aſſaiſonnemens du Pays.

Nos aſſaiſonnemens Européens ſont, 1°. le *Sel*, dont l'uſage eſt ſi généralement néceſſaire, qu'il n'y a preſque point de mêts ou d'entrées, &c. où il n'entre: il ſert à conſerver les viandes, le poiſſon, le beurre, les fromages & beaucoup de légumes & d'animaux, qui ſe conſervent pluſieurs mois dans l'eau-ſel ſans s'y corrompre.

2°. Le *Beurre*, qui n'eſt que la crême du lait de vache, qu'on bat

& ſépare du petit lait pour lui donner ſa conſiſtance. Le meilleur doit être jaune, gras : celui du mois de Mai eſt le plus nourriſſant & le plus frais, parce que c'eſt le tems des herbes nouvelles, pleines de ſucs & de roſée.

C'eſt par conſéquent au mois de Mai, qu'on doit faire proviſion de beurre pour l'hiver, en mettant dans une grande terrine un lit de ſel & un lit de beurre, & ainſi alternativement juſqu'au bord du vaſe.

Le *Beurre* ſalé ſe conſervera plus frais, ſi l'on fait au milieu, avec un bâton, un trou d'un pouce de largeur, qui aille juſqu'au fond du pot; on y jettera une poignée de ſel, & on remplira le trou avec de l'eau fraîche, qu'on renouvellera de tems en tems.

De la Graiſſe blanche.

30. La *Graiſſe blanche*, qui ſe retire de la panne du porc frais, qu'on coupe par petits morceaux & qu'on met dans une grande marmite, ſur un feu très-doux, pour la faire fondre & la ſéparer de ſes pellicules ſans la faire bouillir. A meſure qu'elle ſe fond, on doit avoir des pots de terre vernis dedans & dehors; on jettera au fond une groſſe pincée de ſel égrugé, & on verſera la graiſſe blanche à meſure qu'elle fondra; on continuera la même opération juſqu'à ce qu'en remuant les morceaux de panne ou de lard, ils ne rendent plus de ſuc, & qu'il n'en reſte que les fondrilles ou le gratin, qui peut encore ſe ſaler & ſe paîtrir avec de la farine, pour en faire des gâteaux de campagne, que beaucoup de perſonnes trouvent à

leur goût, quoique très-indigeſtes.

La graiſſe étant froide, on la couvrira avec du papier, & on la rangera dans une dépente fraîche, à l'abri des mouches & du ſoleil : elle ſe conſerve une année entiere, & eſt d'une reſſource excellente pour ſuppléer au beurre lorſqu'il n'eſt pas frais.

J'ai remarqué très-ſouvent que dans les cuiſines les plus délicates de la Provence, on ne ſe ſervoit généralement que de cette graiſſe blanche pour accomoder toutes les entrées & ragoûts, & qu'ils étoient plus ſucculens & plus faciles à digérer que ceux qui ſont préparés avec le beurre.

Il eſt certain que tant qu'elle n'eſt pas rance, c'eſt un de nos meilleurs aſſaiſonnemens indigenes.

4°. Le *Perſil*, dont l'uſage eſt très-multiplié dans toutes les cuiſines, communique aux alimens une ſaveur

plus relevée ; mais ſon excès échauffe & enflamme le ſang : il faut le choiſir d'un beau verd, à larges feuille bien dentelées, & ſur-tout prendre garde de ne pas le confondre avec la cigue, à laquelle il reſſemble beaucoup.

5°. Le *Cerfeuil*, qui eſt plus délicat, & qui a le même goût que le perſil, m'a toujours paru préférable : il eſt plus agréable au palais, plus doux dans les mêts, & ne reſſemble pas à la cigue ; mais il échauffe preſqu'autant, lorſqu'il n'eſt pas employé avec ménagement : il doit être choiſi court, à feuilles d'un beau verd, bien odorantes ; il fortifie l'eſtomac, & prévient la putréfaction des alimens.

6°. Les *Champignons* & *Mouſſerons*. Il y en a de pluſieurs eſpeces, parmi leſquelles, les oronges, les champignons de couches & les mouſſerons ſont les plus eſtimés & les ſeuls par-

faitement connus ; les autres eſpeces ſont généralement vénéneuſes, & quoiqu'il y en ait ſans doute d'autres bons, comme il eſt ſouvent arrivé qu'ils ont été confondus avec les venimeux, & qu'il en eſt quelquefois réſulté les accidens les plus graves, tels que ceux d'empoiſonner une famille entiere, nous croyons qu'il eſt très-imprudent d'employer en cuiſine d'autres champignons que les trois eſpeces que nous venons d'annoncer : j'ajouterai de plus que ces mêmes champignons, qu'on met au rang des morceaux friands, ſont une mauvaiſe nourriture, peſante, froide, indigeſte, & capable d'occaſionner des ſuffocations mortelles : il eſt donc prudent de ne faire qu'un uſage modéré de ceux mêmes que l'expérience reconnoît pour bons.

7°. Les *Morilles*, dont le goût dé-

licat fait les délices des bonnes cuisines, eſt une production qui par ſon goût, ſon ſuc & ſes effets, approche beaucoup de la nature du champignon : malgré toute la prudence poſſible, ſon uſage a ſouvent produit des événemens fâcheux ; auſſi ne doit-on en faire d'emploi qu'avec la plus grande modération.

8°. Les *Truffes*, eſpece de pommes qui viennent ſous terre, & que les pourceaux d'Italie & de Provence déterrent avec leur muſeau, ſont un aliment excellent, très-parfumé & d'un ſuc des plus agréables ; auſſi ſont-elles généralement recherchées ſur les meilleures tables : cependant, comme elles ſont dures, peſantes, & d'une digeſtion difficile, qui ne produit que des ſucs chauds, âcres & inflammatoires, il ſera très-prudent de n'en manger qu'avec précaution,

ou de les répandre dans les mets avec épargne.

9°. Les *Câpres* ſont les enveloppes des fleurs d'un caprier, arbriſſeau épineux : on les conſerve dans le vinaigre, & elles ſervent à beaucoup de mêts, & leur communiquent une ſaveur fine & piquante, qui en augmentent la délicateſſe : elles ſont d'un goût agréable, & d'un ſuc aſſez ſalutaire. On doit éviter ſoigneuſement celles où l'on a fait entrer du verd-de-gris pour leur donner une belle couleur verte.

10°. *Les Cornichons* ſont des eſpeces de petits concombres raboteux, qui viennent ordinairement ſur des couches, & qui, confits dans le vinaigre, donnent un aſſaiſonnement agréable dans les ragoûts, & fourniſſent des plats d'hors-d'œuvres : ils ſe mangent avec le bouilli, aiguiſent

l'appétit, & ne peuvent nuire à la ſanté, à moins qu'on n'en mangeât avec excès. Les meilleurs doivent être choiſis gros comme le petit doigt, d'un beau verd, & légerement raboteux.

11°. Les *Capucines* ſont les fleurs d'une plante rampante ; elles ſont d'un jaune tirant ſur l'autore, d'un parfum agréable, ſur-tout dans les ſalades, qu'elles relevent & embéliſſent : les graines de cette plante ſe confiſent dans du vinaigre, & s'emploient ſouvent en guiſe de câpres, dont elles approchent beaucoup quant à la ſaveur & à la ſalubrité.

12°. Les *Pignons* ou les *Noix du Pin*, s'emploient avec ſuccès dans la plupart des ragoûts d'Italie & de provence, & ſont vivement recherchés des gens délicats & friands : on doit les choiſir récents, ainſi que les aman-

des. Ils ont ſuc doux & mucilagineux, très convenable aux perſonnes qui ont le genre nerveux, ſuſceptible d'irritation, & donnent un chyle très-bon quand ils ſont frais : ils peuvent enfin ſuppléer avec ſuccès aux amandes dans les climats froids, où l'amandier ne donne pas de fruit.

13°. Le *Baume* des jardins eſt une eſpece de menthe dont le parfum agréable ſe communique facilement aux mets dans leſquels on en fait bouillir un brin : elle eſt chaude & aromatique : on fera bien d'en uſer l'hiver plutôt que l'été.

14°. Le *Laurier*. Celui qui s'emploie dans les ragoûts, vient très-grand, d'une odeur forte, mais agréable, produiſant des graines noires : on ne fait uſage en cuiſine que des feuilles, qui parfument merveilleuſement les civets, le gibier & la

plupart des viandes noires : il ne faut pas le confondre avec le laurier roſe, que pluſieurs prétendent être un poiſon, ni avec le laurier ſuivant.

15°. Le *Laurier* à grandes feuilles vient plutôt en arbuſte, a les feuilles larges & longues, d'un verd très-clair, & preſqu'inodore : mais il a la propriété, bouilli dans l'eau ou dans du lait, de leur communiquer le goût de l'amande pilée, & de les parfumer d'une maniere très-agréable : il n'incommode jamais, & fait très-bien dans les crêmes.

16°. Le *Baſilic*, la *Menthe*, le *Thim*, le *Serpolet*, le *Romarin* & la *Marjolaine*, ſont des plantes aromatiques qui poſſedent les mêmes ſucs & les mêmes vertus, quoique leurs parfums ſoient un peu variés; elles ſont très-odorantes & doivent être employées avec une ſage modération

par les artiſtes intelligens : elles entrent dans beaucoup de mets.

17°. La *Sauge* eſt une plante aromatique, encore plus chaude & plus odorante que les précédentes; l'excès de ſa force & de ſa ſaveur la fait employer rarement des artiſtes délicats; cependant, elle fait merveilleuſement bien avec le lard & ſurtout avec le porc frais rôti, & les cochons de lait qui ſont excellens piqués avec pluſieurs brins de cette plante, dont la vivacité ranime l'inſipide fadeur : elle fait auſſi très bien avec le gibier noir, le ſanglier & le marcaſſin; mais ſa chaleur âcre & brûlante doit en faire uſer avec beaucoup de modération par tous ceux qui ont le ſang enflammé ou bilieux.

18°. Le *Fenouil*, plante aromatique à hautes tiges, dont les brins, les fleurs & la graine entrent dans beau-

coup d'alimens, & lui donnent un relief & un parfum aſſez agréable; il eſt âcre, chaud & poſſede les mêmes vertus que l'anis.

19°. La *Coriandre*, on ne ſe ſert que des graines pour la mêlanger aux épices ou aux alimens; elle eſt modérément chaude, donne un goût & un parfum charmant, & entre auſſi dans beacoup de productions du confiſeur & du liquoriſte.

20c. Le *Safran*, cette plante, aujourd'hui naturaliſée en Europe, donne des étamines couleur aurore d'une odeur douce & agréable; il eſt très-eſtomachique, & ſert ſouvent à colorer des mets & du laitage; cependant, beaucoup de perſonnes ont de l'averſion pour cette plante, & je la crois même d'un uſage nuiſible à ceux qui ont le genre nerveux, délicat: il entre auſſi dans

pluſieurs eſpeces de liqueurs fines, & étoit jadis d'une conſommation plus étendue qu'aujourd'hui.

21°. La *Sariette*, plante aromatique ſouvent employée en cuiſine; elle donne aux ragoûts une ſaveur & un parfum des plus agréables & facilite la digeſtion; mais elle eſt naturellement chaude, & les jeunes gens ne doivent en uſer qu'avec modération.

22°. L'*Echalote* & la *Ciboule* ſont deux plantes très-ſouvent employées à la cuiſine; elles raniment l'appétit, ont une ſaveur agréable & fortifient l'eſtomac; elles entrent dans les trois quarts des entrées des ſauces, &c. &c. & quoiqu'on leur attribue encore beaucoup d'autres utilités; l'expérience ne les a pas encore juſtifiées, & l'on voit, au contraire, qu'elles échauffent beaucoup le ſang, lorſqu'on en fait trop ſouvent uſage.

23°. L'*Ail* eſt une gouſſe qui vient ſous terre, & donne pluſieurs bulbes chaudes, âcres & très-odorantes, dont l'uſage eſt très familier en cuiſine; & qui, ménagé par une main prudente, offre un aſſaiſonnement agréable, & ſouvent méconnu par les perſonnes mêmes les plus délicates de la capitale.

Lorſqu'on le mange pur en ſalade ou en ragoût, il laiſſe une odeur forte & déſagréable qui le fait généralement déteſter; c'eſt l'anti-putride le plus certain & celui qui réſiſte leplus aux contagions épidémiques, auſſi ſert-il de baſe au vinaigre des quatre voleurs & de préſervatif aux habitans des pays chauds, pour prévenir la putridité des humeurs & la corruption de leurs alimens : il eſt certain que ſa mauvaiſe odeur à part, il eſt très-ſain,

pris avec modération par les perſonnes graſſes ou phlegmatiques ; les gens maîgres ou bilieux doivent s'en abſtenir, parce qu'il jette de l'inflammation dans le ſang.

24°. La *Rocambolle*, tubercule provenant d'une tige aſſez ſemblable à l'ail, dont il poſſede la ſaveur & les qualités à un degré plus foible : elle donne du goût & de l'agrément aux viandes, corrige leur acidité & échauffe beaucoup ; cette derniere raiſon doit en faire uſer rarement aux bilieux & aux perſonnes maigres, dont le ſang eſt toujours diſpoſé à s'enflammer facilement.

25°. La *Moutarde*, c'eſt une compoſition faite avec des petites graines du *Sinapi* qu'on broye & délaye avec du vin blanc ou du vinaigre ; elle entre comme aſſaiſonnement dans beaucoup de mets, & leur communique

nique une ſaveur piquante & agréable : on la mange ordinairement auſſi avec le bœuf bouilli ou rôti ; les perſonnes maigres doivent en uſer avec ſobriété, car elle échauffe beaucoup & porte dans tout le ſang des principes inflammatoires difficiles à diſſiper.

260. L'*Eſtragon*, plante aromatique, dont le parfum ſuave & la ſaveur agréable ſont généralement recherchés, s'emploie dans les ragoûts & plus encore dans les ſalades, dont il fait l'ornement & la délicateſſe ; c'eſt un des meilleurs aſſaiſonnement que nous poſſédions en Europe, il fortifie l'eſtomac, empêche la putréfaction des alimens & tue les vers ; mais il échauffe un peu.

270. Le *Miel*, cet aſſaiſonnement étoit plus en uſage chez les anciens que chez les modernes, il ſuppléoit alors au ſucre qui n'étoit pas connu ;

c'eſt ſans contredit une production ſaine & délicieuſe, ou le ſuc le plus épuré de toutes les fleurs : le plus blanc, & dont l'odeur eſt la plus ſuave, eſt certainement le meilleur ; il entre dans beaucoup de productions de l'office, & ſert encore à confire des fruits ou des tourtes, mais plutôt par économie que par ſenſualité.

28°. L'*Huile d'Olives*, c'eſt le ſuc exprimé de ce petit fruit d'Italie ou de Provence, qu'on fait long-tems macérer, qu'on broie ſous une meule & qu'on porte enſuite au preſſoir pour en retirer les ſucs ; il entre dans les ſalades, & tient lieu de beurre dans toutes les provinces méridionales de France, ainſi que dans une partie de l'Italie ; *l'Huile Vierge* eſt la meilleure, c'eſt celle qui ſort de deſſous la meule, lorſque les olives ſont bien écraſées ; avant

qu'elles aient été miſes au preſſoir, il faut la choiſir nouvelle, fraîche, n'ayant aucune odeur & d'un goût de pommes.

29°. Le *Vinaigre* n'eſt autre choſe que du vin aigri par une ſeconde fermentation; en normandie & dans les pays à cidre, on en fait beaucoup avec cette ſorte de boiſſon; mais il ne vaut pas celui du vin, il faut le choiſir bien fort, d'une odeur agréable, d'un goût piquant & le plus clair poſſible; le blanc eſt le plus eſtimé, ſur-tout, lorſqu'il eſt aromatiſé avec la roſe, la fleur d'orange ou l'eſtragon; c'eſt le plus ſain de tous les aſſaiſonnemens, auſſi eſt-il d'un uſage très-multiplié en cuiſine; il rafraîchit les humeurs, tempere le ſang, & prévient la corruption des alimens; mais comme il maigrit, les perſonnes ſèches doivent en faire un uſage très-modéré.

Un vinaigre délicieux pour ſervir ſur table, eſt celui qui eſt compoſé avec du bon vin blanc, parfaitement aigri, dans lequel on a fait infuſer de l'eſtragon, des feuilles de roſes & quelques framboiſes.

30°. Le *Verjus* n'eſt autre choſe que du raiſin blanc qu'on écraſe avant ſa maturité, pour en exprimer le ſuc : on le paſſe au tamis ou au travers d'un linge, & on le met en bouteilles, qu'il faut bien boucher; il ſe conſerve ainſi long-tems, & donne un goût plus agréable que le vinaigre à tous les alimens gras & maigres; il eſt d'un grand uſage dans les cuiſines délicates, tempere l'inflammation du ſang, prévient la pourriture, & maigrit moins que le vinaigre.

31°. Les *Citrons*, *Limons*, *Cedras*, &c.

ſont des fruits différens quant à l'écorce, mais dont les ſucs & les qualités ſont exactement les mêmes; leur acidité eſt agréable & entre dans beaucoup de mets de cuiſine & de productions du confiſeur & du liquoriſte; ils ſont excellens pour la digeſtion, pour rafraîchir le ſang & prévenir la corruption des humeurs: leur écorce même s'emploie très-ſouvent en cuiſine, mais pas auſſi fréquemment que les *oranges ameres*; elles ſont moins acides & plus ameres que les citrons & les autres eſpeces d'oranges, mais bouillies dans des ragoûts, & ſur-tout avec le poiſſon, elles donnent une ſaveur ſaine & agréable, aſſez généralement eſtimée; on les connoît encore ſous le nom de *Bigarades*: enfin, on les ſert ordinairement coupées par moitié autour

des jeunes perdraux rôtis, auxquels elles donnent un relief aſſez goûté.

CHAPITRE III.

Aſſaiſonnemens Etrangers.

ON comprend ſous ce nom tous ceux qui croiſſent en Aſie ou en Amérique, & qui nous ſont portés en Europe, tels que la canelle, le gérofle, la muſcade, le poivre, &c. Ils ſont d'un uſage très-étendu en cuiſine, & entrent même dans beaucoup d'ouvrages de l'office ; voici comment il faut les choiſir.

1°. La *Canelle* eſt l'écorce aromatique d'un arbriſſeau qui croît en Aſie, il faut la choiſir mince, d'un beau brun, tirant ſur l'aurore, d'un odeur ſuave & très-embaumée, &

qui, mâchée ſous les dents, ait un goût piquant un peu ſucré ; cette ſorte eſt un aſſaiſonnement des plus eſtimés & des plus agréables ; il eſt utile à la digeſtion, chaſſe les crudités humides, & ranime l'appétit languiſſant, mais il échauffe, & les gens d'un tempérament bouillant doivent en uſer avec modération.

2°. Les clous de *Géroſle*, ce ſont les boutons des fleurs d'un arbuſte de l'île de Ceylan : ils ont un parfum excellent & une ſaveur recherchée pour l'aſſaiſonnement de beaucoup de mets, mais dont on faiſoit peut-être un trop grand abus autrefois : la cuiſine moderne en modere beaucoup l'uſage avec raiſon ; car, c'eſt une production âcre, très-chaude, & qui enflamme beaucoup le ſang ; mais il eſt plus convenable aux perſonnes froides, graſſes & phlegma-

tiques ; ou aux valétudinaires qui deſirent fortifier leur eſtomac trop languiſſant.

3°. La *Muſcade* eſt une noix d'un arbuſte de l'Inde, ſa coquille s'appelle le *Macis* : tous deux poſſedent un parfum & une ſaveur très aromatiques & ſuave ; c'eſt un aſſaiſonnement agréable & reſtaurant ; lorſqu'il eſt employé avec ménagement, elle fortifie l'eſtomac, rétablit les forces des convaleſcens, & donne beaucoup de délicateſſe à quantité de mets variés ; mais elle échauffe beaucoup le ſang, ſur-tout le macis qui eſt encore plus aromatique & odorante que la noix même ; c'eſt pourquoi les jeunes gens & les perſonnes maigres doivent en uſer peu.

4°. Le *Poivre* eſt la graine d'une plante d'Aſie qui reſſemble beaucoup au lierre ; c'eſt un aſſaiſonnement

d'un grand uſage en cuiſine, il entre preſque par-tout & releve tous nos alimens; il poſſede cependant une ſaveur âcre & piquante, qui le rend d'un uſage dangereux à tous ceux qui ont naturellement le ſang échauffé; on évite une partie de ſes dangers en ſe ſervant de la *Mignonnette* ou poivre qui n'eſt que concaſſé, ainſi que du *Poivre blanc* qui eſt moins âcre & moins échauffant que celui qu'on pile tout à fait.

Il faut le choiſir en gros grains, d'un brun foncé, peſans & peu ridés, d'une odeur plutôt ſuave que piccotante, & d'un goût vif qui ne ſoit pas trop âcre.

5°. Le *Gingembre* eſt une racine de l'inde, dont la ſaveur eſt très-piquante & l'odeur très-agréable, il eſt ſtomachique, facilite la digeſtion & poſſede beaucoup de vertus

pris avec modération ; il y a même de bonnes cuiſines où on le préfere à la canelle, parce qu'il a un goût étranger qui eſt excellent ; on en fait auſſi grand uſage dans les ouvrages de l'office, & tout le monde ſait que le gingembre confit eſt une production recherchée & généralement eſtimée ; il eſt cependant très-ſûr que cette racine eſt très-échauffante, & que ſon uſage ne peut être que nuiſible à tous ceux dont le ſang eſt trop vif.

6°. Le *Sucre* eſt le ſuc exprimé d'une eſpece de roſeaux qui croît en Aſie & en Amérique ; lorſqu'il eſt en maturité, on le briſe, on le fait bouillir, & on en retire tous les ſucs agréables qu'on fait ſécher pour les convertir en pains, dont la ſolidité les conſerve, & les rend capables d'être tranſportés, ſans altéra-

tion, juſqu'aux extrémités de la terre : c'eſt de tous les aſſaiſonnemens le plus flatteur au goût & le plus ſuſceptible de donner un goût agréable à tous les alimens qui ont peu de ſaveur ; on l'emploie beaucoup en pâtiſſerie en entremets froids & chauds, &, ſur-tout en confitures & aux deſſerts, dont l'immenſe variété forme les plus belles décorations : c'eſt un anti-putride très-puiſſant, comme le démontre la faculté, qu'il a de conſerver une année entiere les fruits les plus délicats ſans ſe corrompre, il favoriſe même la digeſtion pris avec modération, mais auſſi il échauffe beaucoup pris avec excès, & produit alors des ravages incendiaires dans ceux qui en uſent ſans ménagement ; il paroît certain qu'il attaque les dents, les carie & les fait tomber ; les vieillards s'en trouvent bien, mais les jeunes gens ſanguins ou bi-

lieux doivent en faire peu d'uſage.

Il faut le choiſir bien blanc, très-dur, ayant un ſon clair quand on le frappe avec un marteau, & offrant de tous côtés des pointes brillantes.

Le *Sucre Candy* eſt beaucoup plus ſain, parce qu'il eſt dépouillé de ſa partie de chaux, mais il eſt ſi long à fondre, & d'ailleurs ſi cher, qu'on en fait peu d'uſage.

CHAPITRE IV.

Aſſaiſonnemens mélangés, Epiceries compoſées.

Epices mélangées pour les ragoûts.

PRENEZ une once de canelle fine, un demi gros de clous de géroſle, un gros de muſcade, gros comme

une amande de racine de gingembre, une pincée de fenouil & une pincée de coriandre.

Pilez enſemble toutes ces épiceries, tamiſez-les, & ſerrez-les enſuite, ainſi mélangées, dans une boîte de fer blanc bien fermée.

CHAPITRE V.

Epices pour Pâtiſſerie.

PRENEZ une once de canelle, deux gros feuilles de laurier, une pincée de gingembre concaſſé, une pincée de baſilic & de thim, une groſſe pincée de coriandre, un gros de clous de gérofle & un gros de muſcade.

Pilez ſéparément chacune de ces épiceries, paſſez-les au tamis, mélangez-les enſemble, & les ſerrez dans une boîte de fer blanc qui ferme

bien, & la placez dans un lieu ſec, éloigné de toutes odeurs fortes, telles que l'ail, l'oignon, &c.

On emploie auſſi ce mêlange dans beaucoup de ragoûts & fines entrées, ainſi que dans pluſieurs entre-mets en gras, mais il faut en modérer l'uſage; car toutes ces épices, étant naturellement échauffantes & appetiſſantes, excitent vivement l'appétit, font manger avec excès & portent le feu dans le ſang.

CHAPITRE VI.

Fines Epices pour les Entrées.

PRENEZ demie once de canelle, un gros de muſcade, autant de gérofle, deux gros de coriandre, quelques feuilles de laurier; pilez-les, tamiſez-les, & vous les mélangerez enſuite

avec des champignons, truffes, morilles & mouſſerons ſéchés lentement dans un four, de maniere à pouvoir les réduire en poudre.

Faites un parfait mélange de toutes ces poudres, & ſerrez-les dans une boîte bien fermée, tenue dans un lieu bien ſec.

Epices pour le Boudin, Sauciſſes & Cochonaille.

Prenez demie once de coriandre, un gros de graine d'anis, un gros de gérofle, un gros de baſilic, & un demi gros de ſauge; mettez le tout en poudre, tamiſez-le, & le mélangez aux boudins, ſauciſſes, andouilles, porc frais, &c. &c. &c.

Cela leur donne un goût agréable.

CHAPITRE VII.

Eſſence d'ail.

DANS les cuiſines délicates où l'on ne veut pas employer l'ail en nature, on ſe contente d'en avoir le goût le plus leger, en en retirant la quinteſſence. Voici comment.

Choiſiſſez cinq ou ſix belles gouſſes d'ail, piquez un clou de géroſle dans chacune, ajoutez-y deux feuilles de laurier, & gros comme une amande de ſucre ; faites bouillir le tout dans une bouteille de bon vin blanc (celui de Champagne eſt le meilleur), juſqu'à ce qu'il ſoit à peu près réduit à moitié ; ayez ſoin de le bien écumer, & vous le tirerez enſuite au clair, en le filtrant dans un entonnoir au fond duquel on aura placé du coton un peu

ſerré, de ſorte que l'eſſence ne diſtile que goutte à goutte; mettez-la en bouteille, & les bouchez bien.

Cette eſſence ſe conſerve en Italie & en Provence au-delà d'un an, lorſque le vin qu'on y a employé eſt bon: elle fait merveilleuſement dans le poiſſon, les viandes glacées ou rôties & dans les entrées: mais il n'en faut que cinq à ſix gouttes; car il faut qu'on en cherche le goût ſans qu'on puiſſe le deviner, & que ceux mêmes qui ont de l'averſion pour l'ail, ne puiſſent pas le ſoupçonner.

C'eſt la maniere la plus ſaine d'en faire uſage, la plus agréable au goût, & la moins échauffante, priſe avec modération.

CHAPITRE VIII.

Saumure pour confire Pois verds, Aricots, Concombres & Légumes, & les conſerver verds toute l'année.

PRENEZ deux livres de ſel gris, dix feuilles de laurier, deux gros de coriandre, un gros de macis, une poignée de baſilic ou d'eſtragon, avec un peu de gingembre; faites bouillir le tout dans quinze pintes d'eau durant une demi heure; ayez ſoin de bien écumer; ôtez le chaudron du feu, & le laiſſez bien refroidir.

Paſſez votre ſaumure au travers d'un torchon de leſſive, & vous en remplirez vos petites cruches à moitié, afin d'y laiſſer la place de mettre dans l'une des petits pois, dans l'autre des aricots verds, &c.

Tout le monde ſait qu'avant de les confire dans cette ſaumure, il faut les faire blanchir deux bouillons dans de l'eau bouillante, pour les attendrir, leur ouvrir les pores, & les diſpoſer à ſe bien pénétrer de l'eau-ſel; lorſqu'ils ſont parfaitement ſéchés à l'ombre, on les place dans cette ſaumure, en obſervant qu'elle couvre exactement tous les légumes, ſans quoi la ſuperficie ſeroit bientôt moiſie.

Je ſuis convaincu qu'on peut confire toutes ſortes de légumes dans cette ſaumure, & les y conſerver exactement verds. Lorſqu'on veut les ſortir pour les manger, on les deſſale en les faiſant tremper toute la nuit dans de l'eau fraîche; le matin on les exprime, & on les accomode à l'ordinaire.

CHAPITRE IX.

Des Farces en général.

PRENEZ un morceau de tranche de veau, faites-le blanchir en caſſerole, coupez enſuite par petits morceaux du lard & de la graiſſe de bœuf; ſéparez-en les peaux, les nerfs & les filamens, hachez bien le tout enſemble, en y ajoutant ſel, poivre, muſcade, échalotte & perſil, avec une mie de pain trempée dans du bouillon; liez le tout avec trois jaunes d'œufs, & formez en une farce dont vous garnirez l'intérieur d'une poitrine de veau ou de toute autre piece de boucherie.

Si elle eſt trop épaiſſe, on peut la délayer avec du bouillon ou de la crême douce, en obſervant de ne pas

trop remplir les pieces farcies, parce que la chaleur fait beaucoup gonfler toutes les farces, & feroit crever les peaux qui la contiennent.

Si on veut rendre ſa farce rafraîchiſſante, on peut y mêler de l'oſeille, épinards, laitues ou autres herbes légumieres.

CHAPITRE X.

Farce pour Volailles.

HACHEZ & pilez très-fine de la chair de volaille cuite ou crue (les reſtes d'un chapon; poularde, dindonneau, &c. ſont excellens); ajoutez-y de la graiſſe de veau avec du petit lard, également pilé & mêlé au blanc de volaille; aſſaiſonnez-là avec ſel, poivre, épices mélangées & mie de pain trempée dans de la

crême : liez le tout avec des jaunes d'œufs, & farciſſez-en l'intérieur de vos poulardes & autres volailles, en ne les rempliſſant pas trop.

Cette même farce ſera plus délicate encore, ſi on la délaie avec une crême compoſée de bon beurre fondu, avec jambon, champignons & morilles, le tout haché, pilé & délayé dans un peu de bonne crême douce, juſqu'à conſiſtance convenable ; faites-la bouillir un quart-d'heure pour la lier, & employez-la à tout ce que vous aurez à farcir.

CHAPITRE XI.

Farce pour le Gibier.

Hachez & pilez de la moëlle de bœuf avec un peu de petit lard, ſortez les foies de votre gibier, pi-

lez les avec la moëlle, mêlez-y un peu de ſel, fines épices, & liez-la avec des jaunes d'œufs & un peu de crême : ſi elle eſt trop claire, il faut la faire bouillir un quart-d'heure en caſſerole, en la remuant toujours afin qu'elle ne ſe brûle pas.

Elle eſt fine & délicate, & peut également ſervir pour farcir beaucoup de mêts délicats, ainſi que des hors d'œuvres en gras : elle fait très-bien pour garnir des lapins roulés, des levraux & autres eſpeces de gibier ; mais il ne faut y mettre que peu d'épices : elle eſt enfin nourriſſante, délicate & ſaine, & eſt généralement eſtimée par tous les amateurs des morceaux délicats.

CHAPITRE XII.

Farce commune au Gratin.

FAITES tremper dans de bon lait la mie d'un petit pain, écraſez-la & mêlez-y de la graiſſe blanche ou du lard pilé avec ſel, poivre, perſil, ciboule & autres fines herbes; liez le tout avec trois jaunes d'œufs, & l'employez à tels ouvrages qu'il vous plaira.

Si l'on a des foies ou des blancs de volailles qu'on veuille y ajouter après les avoir pilés, la farce en ſera plus délicate. Il y a des Cuiſiniers qui font cuire & riſſoler les boulettes de farce au gratin, avant de les employer: il eſt ſûr qu'elles en ont plus de goût; mais elles ſe deſſechent ſouvent, & prennent d'ailleurs un goût d'âcreté

d'âcreté qui les rend très-échauffantes, au lieu qu'en l'employant tout de ſuite dans les viandes qu'on veut farcir : la farce ſe cuit en même tems que la viande, & ſe nourriſſant de ſon ſuc, en devient plus délicate & plus reſtaurante.

CHAPITRE XIII.

Farce aux Ecreviſſes.

Choisissez cinquante belles écreviſſes, faites-les cuire à l'ordinaire un quart-d'heure dans l'eau bouillante ; étant froides, dépouillez-les de leurs écailles, & ſéparez-en toutes les chairs ; ayez enſuite une demie-livre de viandes blanches, telles que veau, agneau, blancs de volailles, &c. coupez-la par morceaux (après l'avoir fait blanchir ſi elle eſt crue), & pilez-

la avec toutes les queues & chairs d'écreviſſes & aſſaiſonnemens ordinaires ; ajoutez-y un peu de beurre frais, & liez le tout avec quatre jaunes d'œufs, pour l'employer enſuite dans l'intérieur des pieces que l'on veut garnir.

Cette ſauce eſt eſtimée avec raiſon ; car elle eſt à la fois délicate & ſaine : mais il faut y ménager les aſſaiſonnemens. On fait encore beaucoup d'autres eſpeces de farces en gras & maigre, dont les combinaiſons & les noms varient à l'infini : c'eſt au goût & au choix des amateurs à les imaginer.

CHAPITRE XIV.

Salpicons crus & cuits.

C'est un mélange de viande coupées par morceaux, deſtiné à la garniture de tout ce qu'on peut ſervir en entrées : il ſe varie au gré des amateurs. Voici la compoſition d'un ſalpicon cru & d'un ſalpicon cuit, qui ſont généralement goûtés.

Le *Salpicon cuit* ſe fait avec une livre de tranche de veau qu'on fait blanchir & couper en dez, crêtes & blancs d'une volaille, jambon ou petit lard coupés en dez, des champignons ou morilles hachés, & un peu de beurre frais ; le tout aſſaiſonné de ſel, poivre & muſcade avec modération ; mouillez le tout avec du jus ou de bon bouillon : on peut,

au goût des amateurs, y marier des foies gras, des filets de bœufs, truffes, ris de veau, cornichons, &c. en coupant également le tout en petits dez : on les fait bouillir à petit feu dans une caſſerole, pour s'y deſſécher & lier de maniere à pouvoir faire une garniture ſolide, & garniſſez-en vos entrées en le rangeant autour des viandes.

C'eſt un moyen d'accompagnement qui eſt un peu coûteux à le bien faire, mais qui eſt véritablement ſucculent & délicat.

Le *Salpicon cru* ſe compoſe avec du veau, bœuf, truffes, ris de veau, foies de volailles, jambon & cornichons; le tout cru, coupé par petits morceaux, & aſſaiſonné de ſel, poivre, baſilic & perſil; liez avec trois jaunes d'œufs, & employez-le à remplir les viandes dures que vous avez à garnir, en obſervant de ne pas trop

les remplir, parce que le ſalpicon gonfle beaucoup dans l'intérieur des pieces, & les feroit crever ſi elles en étoient trop remplies.

Le ſalpicon cuit eſt plus agréable & plus ſain que le cru; ce dernier ne recevant jamais qu'une coction imparfaite, eſt pour l'ordinaire peſant, peu délicat & d'une digeſtion laborieuſe.

CHAPITRE XV.

Garniture des Soupes à l'Allemande.

PRENEZ une livre de tranche de veau, du petit lard, culs d'artichauds, ſel, poivre & muſcade; pilez le tout très-fin, ajoutez-y une mie de pain trempée dans du bouillon; formez-en des boulettes, que vous envelopperez avec de la crêpine

d'agneau chauffée à l'eau chaude ; roulez-les dans une pincée de fleur de farine, & les faites cuire dans votre bouillon ; elles donneront au potage un goût agréable, & ſerviront à garnir le tour de votre ſoupiere. Pour qu'elles réuniſſent l'agrément & la délicateſſe, il faut que chaque boulette ne ſoit pas plus groſſe qu'une petite noix, afin qu'elles puiſſent ſe manger d'un ſeul morceau ſans les briſer avec la cuiller.

Cette garniture de ſoupe eſt ſaine, agréable & reſtaurante : auſſi, chez les grands Seigneurs d'Allemagne, en fait-on très-ſouvent uſage.

CHAPITRE XVI.

Garniture de Bouilli.

LE bœuf bouilli peut ſe garnir de vingt manieres différentes : les uns ſervent au-deſſous un bon jus de veau bien conſommé ; d'autres deux verres de bouillon réduits à un ; quelques-uns ſe contentent de l'aſſeoir ſur un lit de perſil, qui le borde tout-autour ; d'autres, enfin, plus délicats, préferent le marier à différens objets, en lui donnant des garnitures plus ou moins recherchées.

En voici une très-appétiſſante :

Coupez en dez deux tranches de jambon, quelques champignons, morilles & culs d'artichauds, le tout haché plus ou moins ; aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, & une cuil-

lerée de moutarde ; faites cuire dans un peu de graiſſe blanche une heure en caſſerole ; nourriſſez-le d'un jus de bœuf ou d'un verre de blond de veau de ſanté ; le tout de belle couleur ; garniſſez-en le fond du plat ſur lequel vous ſervirez votre bouilli, ayant ſoin de le faire chauffer auparavant, afin que la garniture ne s'y fige pas avant d'être ſervie.

Cette garniture peut ſe varier à l'infini au goût de l'amateur & des artiſtes intelligens : mais on n'y réuſſit jamais bien, qu'autant qu'on fait choix des objets qu'on y emploie, & que les mélanges n'en ſont pas trop compliqués.

CHAPITRE XVII.

Garnitures d'Entrées.

Elles ſont également ſuſceptibles d'une multitude de combinaiſons plus ou moins riches & eſtimées : en voici une qui eſt aſſez généralement recherchée.

Faites blanchir un morceau de rouelle de veau, une petite tranche de jambon haché ou coupé en dez, à défaut de petit lard gras & maigre; faites revenir le tout en caſſerole dans du beurre fondu, deux cuillerées d'huile d'olive, ſel, poivre, perſil & baſilic ou eſtragon, avec une tranche de citron : lorſque le veau & le jambon ont pris une jolie couleur, & ont rendu leur jus, vous pouvez employer cette ſeule garniture à tou-

tes ſortes d'entrées, ſoit de boucherie, de volailles ou de gibier: il ne faut ſeulement que les varier un peu, afin que dans un même repas on ne retrouve pas par-tout la même choſe.

Si c'eſt pour volaille, on y ajoutera du blond de veau; ſi c'eſt pour du gibier, on y joindra un verre de vin blanc, qu'on y fera bouillir; ſi c'eſt pour viandes de boucherie, on peut y ajouter quelques gouttes d'eſſence d'ail, ou ſimplement deux gouſſes d'ail entieres; enfin, on peut marier cette même garniture avec toutes ſortes de mêts, & y ajouter à ſon gré les objets que l'on aime le plus.

Elle eſt en général aſſez ſaine, lorſqu'on a l'attention d'y mettre peu de jambon & peu d'épiceries; car ce ſont ces deux objets qui la rendent âcre & échauffante.

LIVRE VII.

L'Art de conſerver des Viandes, des Volailles & des Légumes frais toute l'année.

CHAPITRE PREMIER.

Principes conſervateurs.

C'EST avec le ſecours des ſubſtances ſaines & incorruptibles qu'on parvient à conſerver, ſans altération, les productions alimentaires, ſujettes à ſe putréfier ou à ſe corrompre : le ſucre, le ſel, le poivre, les aromates, les graiſſes, la cire, le ſon, le vin, le vinaigre, l'eau-de-vie, tous les liquides ſpiritueux, les

huiles & l'eau même, ſont les objets les plus propres à produire ces heureux effets, & prolonger la jouiſſance de toutes nos productions alimentaires, juſques dans les ſaiſons tardives & ſtériles, où l'on ne poſſede que peu de reſſources.

Quoique les ſecours les plus ingénieux d'une phyſique ſage, bien calculée & confirmée par des expériences réitérées, ne puiſſent jamais empêcher que nos alimens les mieux conſervés ne perdent quelque choſe de leurs ſucs, il eſt certain qu'on peut, en y donnant quelques ſoins, les diriger de maniere à ne perdre que très-peu de leur premiere fraîcheur, ſur-tout lorſqu'ils n'ont pas été gardés un tems trop conſidérable.

Je vais commencer par détailler les moyens de conſerver toutes ſortes de viandes dans les climats même les plus brûlans de l'Europe, & je

finirai par donner les procédés néceſſaires à la ſaine conſervation des légumes.

Quant à l'adminiſtration d'un fruitier pour conſerver toute l'année les fruits dans leur état naturel; c'eſt le ſujet d'un petit ouvrage particulier que je publierai inceſſamment.

CHAPITRE II.

Du Bœuf, Veau & Mouton.

DANS les villages, châteaux ou maiſons des campagnes, où l'on n'eſt pas à portée d'avoir tous les jours de la viande nouvellement tuée, il y a un moyen bien ſimple de la conſerver une ſemaine entiere dans toute ſa fraîcheur, ſans jamais craindre qu'elle ſe corrompe. En voici le procédé.

Choiſiſſez vingt-cinq ou trente livres de bœuf, veau, mouton fraîchement tués, la quantité qu'on en conſomme dans la ſemaine ; diviſez-là en autant de morceaux que vous voulez avoir de pots-au-feu ; égrugez du ſel, environ deux livres, ajoutez-y deux onces de poivre en poudre, & une once de gingembre ; ſaupoudrez-en des deux côtés toutes vos pieces de boucherie, ſans en mettre avec excès ; c'eſt-à-dire que deux livres de ſel & deux onces de poivre, doivent ſuffire pour trente ou quarante livres de viande.

Ayez un grand torchon neuf, dont la toile ſoit bien ſerrée, de maniere qu'aucune mouche ne puiſſe y entrer ; faites-en un ſac dont les coutures ſoient ſolides & à points ſerrés ; ajoutez-y à la gorge un cordon qui puiſſe le lier très-exactement.

Prenez enſuite un autre torchon

blanc, trempez-le un quart-d'heure dans de bon vinaigre bien fort; lorſqu'il ſera bien imbibé, ſortez-le du vinaigre, & enveloppez vos viandes tandis qu'il eſt encore tout mouillé; rangez vos pieces de bœuf, veau & mouton les unes ſur les autres, de ſorte qu'il y ait le moins d'intervalles vuides que vous pourrez entre chaque piece; fermez votre torchon, & le liez avec une ficelle moyenne, de maniere à faire ſortir l'air qui pourroit avoir reſté entre les morceaux de viande; plus elle s'y trouve ſerrée, & moins elle y perd ſa fraîcheur.

Placez alors ce paquet dans le torchon de toile neuve couſu en forme de ſac, & fermez-en la bouche en la liant exactement avec un bout de corde.

Portez ce ſac dans une cave fraîche, & enterrez-le dans un trou, en le recouvrant de maniere qu'il y ait

ſix pouces de ſable ou de terre au-deſſus du ſac : cette derniere précaution n'eſt pas toujours néceſſaire ; car j'ai conſervé de la viande pendant plus de quinze jours dans toute ſa fraîcheur, en mettant tout ſimplement le ſac au fond d'une cuve de bois, placée dans un coin de ma cave : mais lorſqu'on a intention de garder des viandes un mois entier, il eſt plus prudent & plus certain d'enterrer le ſac dans de la terre fraîche.

Toutes les fois qu'on ira chercher un morceau de viande, on évitera de les manier avec la main, dont la chaleur altere les morceaux qui reſtent, mais avec un couteau : on prendra la piece dont on aura beſoin, & on refermera & relira promptement le torchon vinaigré, ayant ſeulement attention d'y jetter deux fois la ſemaine quelques gouttes de vinaigre avec le bout du doigt pour lui conſerver ſa fraîcheur.

Avant de mettre dans la marmite la viande qu'on aura ſortie du ſac, il faut la faire tremper cinq minutes dans de l'eau tiede, la laver un inſtant, pour lui faire perdre le trop de ſel qu'elle peut avoir, & la faire enſuite bouillir à l'ordinaire : on ſera étonné combien elle ſera tendre & ſucculente, & combien elle aura conſervé ſa fraîcheur, & toute la bonté de ſon ſuc.

Si c'eſt une piece qu'on veuille faire rôtir, il ne faut que la laver un inſtant dans de l'eau froide, la bien eſſuyer & la mettre à la broche, ayant ſoin de l'arroſer avec un peu de graiſſe blanche ou de beurre fondu ; mais la graiſſe vaut beaucoup mieux.

Je me rappelle avoir oublié un morceau de veau près de ſix ſemaines dans mon ſac, & à mon retour à ma campagne, je le trouvai ſi frais & ſi ſain, que je le fis mettre à la broche,

après l'avoir lardé de gros lard, & je puis dire que je n'ai jamais mangé un morceau de rôti plus excellent & plus délicat.

On obſervera ſeulement de bien laver le torchon vinaigré chaque fois qu'on aura vuidé ſa viande, & de le faire tremper deux heures à l'eau froide, avant de le faire ſécher & vinaigrer de nouveau pour y remettre d'autres pieces de boucherie; & de cette maniere, on ſera aſſuré dans les châteaux & campagnes les plus éloignées, de manger dans les plus fortes chaleurs, des viandes tendres, bien mortifiées, qui jamais n'auront cette fadeur fétide & ſuſpecte, qui annonce un commencement de putréfaction dégoûtante & dangereuſe.

Cette maniere d'attendrir les viandes les plus dures, eſt d'ailleurs très-ſaine & très-agréable; elle prévient avec certitude tous les principes qui

tendent à ſa putréfaction : nul ver, nulle mouche, nul autre inſecte n'oſent en approcher pour y dépoſer leurs ordures ; l'air même n'y pénétrant preſque point, ne peut en deſſécher les ſucs ni en altérer la ſubſtance ; enfin, le vinaigre l'entretient fraîche, ſaine, tandis que le ſel, par ſa qualité piccotante, la pénetre, l'attendrit, & métamorphoſe ſouvent une piece dure, compacte & dégoûtante, dans ſa premiere fraîcheur, en un rôti tendre, ſucculent & délicieux, quelquefois même plus délicat que les pieces de rôt des Traiteurs d'une ville.

CHAPITRE III.

Dindons, Poulardes, Chapons, & Poulets conſervés frais toute la ſemaine.

TELLE piece de volaille qu'on deſire bien attendrir, & pouvoir la garder plus de huit jours ſans qu'elle ſe gâte, il faut d'abord qu'elle eſt ſaignée, la faire plumer & pendre au crochet juſqu'au lendemain; vuidez-la; trouſſez-là prête à ſervir, & la flambez deux minutes; ayez du ſel égrugé, dans lequel vous mêlerez un peu de poivre, & ſaupoudrez légerement vos volailles avec ce mélange; ayez enſuite une vieille ſerviette blanche de leſſive, trempez-la dans de la bonne huile d'olives; & après en avoir exprimé tout ce qui en décou-

lera naturellement, enveloppez y vos volailles, ſans trop les comprimer, mais cependant de maniere que la ſerviette huilée touche de tous côtés votre volaille, & qu'il ſe trouve le moins de vuide poſſible entre vos viandes & votre linge.

Portez alors vos volailles enpaquetées dans une cave fraîche, & les mettez tout ſimplement dans une cruche de grès non verniſſée.

Avec cette ſeule précaution, vous conſerverez des volailles toutes prêtes à mettre à la broche ou en ragoût, plus de huit jours ſans altération, & vous aurez la certitude de les manger toujours tendres & jamais haſardées : cette méthode eſt non-ſeulement très-ſaine, mais elle offre de plus l'agrément à la campagne, d'avoir en tout tems de quoi faire un joli dîner ſur le champ, quand même il ſurviendroit dix perſonnes à midi.

qu'on n'auroit pas attendues ; de ſorte que ſans embarras ni dépenſe extraordinaire, on auroit dans une heure de tems, potage, bouilli, entrées & rôti, avec la même aiſance que ſi c'était l'ordinaire de tous les jours.

Enfin, quoiqu'on puiſſe également conſerver des volailles, en ſuivant le procédé du bœuf, veau & mouton, l'expérience m'a prouvé que les volailles contractent un goût étranger, qui n'eſt pas agréable, lorſqu'on les enveloppe dans un torchon mouillé de vinaigre, tandis qu'elles ont une ſaveur plus fine & plus délicate lorſqu'elles ont été enfermées dans un linge imbibé de bonne huile : d'ailleurs, cette méthode, connue en Italie & en Sicile, eſt ſans contredit très-ſaine, & prévient tous les germes poſſibles de putréfaction qui peuvent attaquer les viandes, & ſur-tout la volaille.

CHAPITRE IV.

Levrauts, Lapins, Perdreaux, &c.

Choisissez-les frais, nouvellement tués; dépouillez vos levrauts ou lapins, vuidez-les, faites-les flamber deux minuttes, & sur le champ, préparez-les de la même maniere que vos volailles: les perdreaux & toutes autres especes de même gibier se conservent ainsi parfaitement huit jours frais, & souvent au-delà.

On observera seulement, si on veut les sortir du linge pour les accommoder en entrée, de les saler très-peu, parce que le sel qu'ils ont bu auparavant, leur est quelquefois suffisant, sans qu'il soit nécessaire de les épicer davantage. Lisez le chapitre suivant.

CHAPITRE V.

Sangliers, Daims, Chevreuils, &c.

LE meilleur moyen de conſerver plus de quinze jours, dans ſa premiere bonté, un quartier de ſanglier, de daim ou de chevreuil, c'eſt de l'envelopper de plantes aromatiques & de parfums alimentaires : la ſauge, le thim, le romarin & le ſerpolet, ſont celles qu'on doit préférer avec d'autant plus de raiſon, qu'elles conſervent aux pieces de venaiſon ce goût ſauvage qui contribue à ſa délicateſſe, & le diſtingue de tout autre gibier.

Il faut prendre la feuille des plantes que je viens de nommer, avec toutes leurs tiges, en faire des bouquets,

quets, & les ſuſpendre à l'ombre dans un grenier, pour y ſécher lentement.

Un mois après qu'elles auront été pendues, on pourra commencer à en faire uſage : on ne prend que les feuilles, qu'on réduit groſſierement en poudre, & qu'on mêle toutes enſemble ; on y ajoute une poignée de ſel pilé, & une demi-once de poivre. Prenez alors vos quartiers de ſanglier ou de chevreuil, & ſaupoudrez-les exactement par-tout avec ces plantes pulvériſées ; portez-les enſuite dans une cave fraîche & un peu aërée ; placez vos pieces ſur une table qui doit être en pente, afin que les eaux de la venaiſon ſe dégorgent & coulent ſans y ſéjourner.

On en coupera chaque jour ce qu'on deſtinera à ſa conſommation ; & ſi l'on s'apperçoit que quelqu'endroit commence à blanchir ou à moiſir ;

on y mettra une pincée des mêmes plantes pulvériſées, mêlées avec un peu de ſel.

J'ai employé ce même procédé ſur des canards, des oies, des lievres & des lapins domeſtiques, & j'ai vu avec ſatisfaction, qu'ils s'étoient parfaitement bien conſervés plus de huit jours dans les plus fortes chaleurs du mois d'août : ils ont eu de plus l'agrément d'avoir exactement le fumet ſauvage des viandes noires ; ſur-tout le lapin, qui, mortifié de cette maniere, eſt délicieux.

Le *Cochon* peut auſſi ſe conſerver frais plus de huit jours de cette maniere : mais il faut l'embaumer à part, car il eſt ſujet à donner un goût aux pieces de venaiſon, & à en recevoir un fumet qui ne lui eſt pas agréable.

Enfin, la tranche de *Bœuf*, embaumée huit jours de la ſorte, prend exactement le goût, l'œil & le fumet

des pieces de venaiſon, au point que les connoiſſeurs les plus délicats y ſont ſouvent trompés, & le trouvent excellent.

Il n'y a pas lieu de douter que cette méthode d'embaumer les groſſes viandes, uſitée avec ſuccès à Veniſe & à Naples, ne ſoit vraiment ſalutaire, puiſque les plantes qu'on y emploie, entrent journellement dans la préparation de nos alimens: j'en ai ſeulement retranché le *calamus aromaticus*, racine violente & ſuſpecte, dont les effets ne ſont pas aſſez connus pour oſer haſarder de la mélanger dans nos viandes.

CHAPITRE VI.

Canards, Poules & Pigeons.

LES *Canards* & *Pigeons* exactement préparés avec les cinq eſpeces de plantes du précédent chapitre, ſel & poivre, ſe conſervent parfaitement plus de huit jours : il faut les flamber avant de les embaumer, les bien frotter & couvrir par-tout des plantes pulvériſées, puis les porter à la cave, & les y pendre ſans les couvrir, étant néceſſaire que l'air les environne pour en ſécher l'humidité ſuperflue.

A l'égard des poules, il faut ſuivre la méthode du chapitre III, qui eſt également bonne pour toute ſorte de menu gibier, tels que faiſans, perdraux, cailles, ortolans, alouettes, &c.

CHAPITRE VII.

Bœuf ſalé, conſervé frais toute l'année.

DANS les provinces où le bœuf eſt abondant & à bon marché dans certaines ſaiſons, on peut en faire une proviſion conſéquente, & le conſerver bon toute l'année : c'eſt une reſſource excellente pour les maiſons où il y a beaucoup de Domeſtiques ou gens de journée à nourrir, & l'on peut, à la campagne, les faire vivre copieuſement avec peu de dépenſe.

Il faut avoir une cuve capable de contenir trois ou quatre cens livres de viande : celles de bois de chêne ſont les meilleures ; elles réſiſtent le mieux aux impreſſions du ſel ; & lorſqu'elles ont pris un goût déplaiſant, un coup de doloire dans tout l'inté-

rieur, ſuffit pour les rendre neuves. Au bas de la cuve, on fera un trou d'un pouce d'ouverture, qu'on bouchera hermétiquement.

On commencera par laver tout le dedans de la cuve avec de bon vinaigre blanc ou rouge, & lorſqu'elle ſera bien ſeche, on pourra commencer à diſpoſer ſes viandes pour les y placer.

La méthode la plus ſûre de préparer les pieces de bœuf, c'eſt de les couper toutes par petits morceaux de deux ou trois livres, le lendemain qu'il a été tué; il faut en ſéparer les peaux, les tendons & tous les gros nerfs, qui ne valent rien à manger, & ne laiſſer à chaque morceau que peu de graiſſe, attendu que le gras de bœuf ſe conſerve moins bien que le maigre, & garde toujours un goût déſagréable, qu'il communique par fois au reſte des viandes.

Pour ſaler deux cents livres de

bœuf, il faut égruger douze livres de ſel gris, les mêler avec un quarteron de poivre en poudre, un quarteron de gingembre pulvériſé, & deux livres de criſtal minéral groſſierement pilé; ſaupoudrez chaque morceau de bœuf avec ces épices de tous les côtés, mais cependant avec aſſez de modération pour que la quantité ci-deſſus puiſſe ſuffire aux deux cents livres de viande.

A meſure que vous avez ſalé chaque morceau, rangez-le au fond de la cuve, placez toutes vos pieces le plus près qu'il ſe pourra, de ſorte qu'il y ait entr'elles le moins de vuide poſſible: il faut entre chaque piece, placer une ou deux feuilles du laurier qu'on emploie dans les ragoûts; cela donne au bœuf un goût agréable & ſain, qui corrige l'acide du ſel marin; continuez à ranger vos morceaux lit par lit, juſqu'à ce que la totalité ſoit

placée, & qu'il reſte encore ſix pouces d'eſpace vuide entre les viandes & le bord de la cuve de chêne.

Faites alors bouillir dans un grand chaudron dix livres de ſel & quatre onces de poivre, dans quarante ou quarante-cinq pintes d'eau; ajoutez-y quelques morceaux de gingembre, & laiſſez bouillir le tout une bonne heure, ayant ſoin de le bien écumer; quand l'eau-ſel ne rendra plus d'écume, il faut la paſſer au travers d'un torchon blanc, la laiſſer réfroidir, & la verſer ſur vos viandes, de ſorte que l'eau-ſel ſurnage un peu au-deſſus des pieces de bœuf; un pouce eſt plus que ſuffiſant.

Couvrez la cuve avec un couvercle de chêne, qui la ferme le plus juſte poſſible, & laiſſez vos viandes s'y pénétrer de ſaumure pendant cinq ou ſix ſemaines; au bout de ce tems, elle ſera auſſi rouge que du vermil-

lon, & parfaitement tendre : lorſqu'on en voudra manger, il faudra lui faire dégorger ſon ſel une demi-heure dans de l'eau chaude ; l'y laver, & la mettre au pot. Les habitans de la campagne préferent ce bœuf à la viande tuée de frais, parce qu'il a plus de goût, & leur fait une ſoupe piquante avec des choux ou d'autres légumes.

Si au bout de deux ou trois mois, on s'apperçoit que la ſaumure & la viande contractent une odeur fétide ou déſagréable, il faut, avec dix livres de ſel, poivre & gingembre, faire une ſeconde ſaumure dans trente pintes d'eau, & après une heure de bouillonnement, la paſſer & laiſſer refroidir : on ouvre alors le trou qui eſt au bas de la cuve, & on laiſſe écouler toute l'eau-ſel qui tend à s'y corrompre ; quand elle eſt entierement écoulée, on y verſe la nouvelle ſau-

mure ſur le bœuf ſalé, & on le recouvre comme auparavant : en obſervant de la changer ainſi tous les deux ou trois mois, on parvient à conſerver le bœuf au-delà d'un an.

Ce renouvellement de ſaumure n'eſt jamais diſpendieux, parce qu'en faiſant rebouillir la vieille eau-ſel qu'on a faite écouler, juſqu'à l'entiere évaporation de l'eau, on retrouve au fond du chaudron ſept à huit livres de beau ſel blanc, qui peut reſſervir encore : il n'y a donc de perte réelle, que deux ou trois livres de ſel, & quatre onces de poivre & de gingembre.

J'ai connu de bonnes maiſons en Provence, & des châteaux bien rentés, où les maîtres mangeoient par fantaiſie un morceau de bœuf ſalé : mais comme c'eſt un aliment groſſier, qui perd beaucoup de ſa ſalubrité dans cette ſaumure, je ne con-

ſeillerois cette nourriture qu'à des travailleurs champêtres, dont les eſtomacs robuſtes digerent tout facilement.

Un morceau de bœuf ſalé, de deux livres, cuit au four avec une livre de riz, & ſix pintes d'eau, va donner de quoi dîner copieuſement à douze Laboureurs ou Domeſtiques. On ſent, par conſéquent, que c'eſt une reſſource très-économique, puiſque ce n'eſt qu'environ qu'un ſol par perſonne.

CHAPITRE VIII.

Cuiſſes d'Oie & de Dinde conſervées fraîches trois mois.

Les oies de la Guienne & de la Normandie, ſont ordinairement nourries dans de ſi bons pâturages, qu'elles

ſont groſſes, graſſes & prodigieuſement fournies en chair. Lorſqu'on veut les confire à la fin de l'automne, afin d'en manger tout l'hiver, il faut choiſir les oies & dindes les plus graſſes, les préparer à l'ordinaire, & les couper en quatre quartiers, pour les ranger dans un grand chaudron, piece à piece, de maniere à laiſſer très-peu de vuide entre chaque quartier; verſez deſſus aſſez d'eau pour qu'elle ſurnage d'un doigt au-deſſus, & couvrez bien votre chaudron ſans le ſaler.

Faites deſſous un feu clair & doux, qui cuiſe vos oies lentement ſans les brûler: il doit bouillir également de tous les côtés, ſans qu'il s'éleve de gros bouillons nulle part. Lorſque vos quartiers d'oie ou de dinde auront bouilli trois ou quatre heures de la ſorte, ôtez le chaudron du feu, & le laiſſez refroidir à la cave juſqu'au lendemain.

Préparez en attendant de grands pots de terre verniſſés en dedans, en les faiſant laver dans de l'eau bouillante, & les frottant enſuite avec un peu de bon vinaigre, & les eſſuyant bien.

Le lendemain, retirez votre chaudron de la cave, & vous trouverez au-deſſus environ deux pouces d'épaiſſeur de belle graiſſe blanche figée au-deſſus des volailles : enlevez la promptement dans une terrine à part, obſervant de ne pas y mêler de la gelée d'oie qui ſe trouve au-deſſous.

Remettez le chaudron ſur le feu pendant cinq minutes ou le tems néceſſaire pour pouvoir en ſortir vos quartiers de volailles ſans qu'ils ſoient remplis de gelée (lorſqu'elle ſera fondue); ôtez le chaudron du feu, & ſortez-en piece à piece vos oies, dindes, &c. rangez-les à meſure ſur des torchons blancs de leſſive,

qui recevront votre gelée ſans qu'elle s'y perde ; prenez alors vos quartiers d'oie l'un après l'autre, & ſéparez-en promptement les cuiſſes toutes ſeules ; car pour les oſſemens des carcaſſes, le foie, &c. ils ne ſe conſervent jamais bien.

Eſſuyez chaque cuiſſe d'oie avec un linge blanc, pour en ôter le peu de gelée qui peut y être reſté, après quoi vous les rangerez dans vos pots de terre les unes ſur les autres, ſans trop les preſſer : il faut même avoir l'attention de laiſſer quelques vuides entr'elles, afin que la graiſſe puiſſe les remplir & les ſéparer : en général, le mieux eſt de ne mettre que dix ou douze cuiſſes dans chaque pot.

Faites enſuite fondre dans un poë-lon, ſur un feu très-doux, toute la graiſſe blanche que vous avez tirée de vos oies ; & lorſque vous aurez fini de ranger toutes vos cuiſſes d'oies

dans vos pots, en y laiſſant deux pouces de vuide entr'elles & le bord des pots ; vous verſerez doucement ſur chacun votre graiſſe d'oie fondue, faiſant enſorte qu'elle coule juſqu'au fond du vaſe, & rempliſſe parfaitement tous les intervalles vuides qui ſe trouvent entre vos cuiſſes ; continuez à en verſer ſur chaque pot, juſqu'à ce qu'il y en ait un bon travers de doigt au-deſſus de vos pieces de volaille ; laiſſez-les ſe figer à l'ombre ; recouvrez enfin chaque pot d'une grande feuille de gros papier plié en quatre, & attaché autour du pot avec un bout de ficelle neuve.

On peut être aſſuré, de cette maniere, de conſerver trois ou quatre mois des cuiſſes d'oies fraîches dans leur graiſſe, ſans la plus petite altération, & d'en manger tout l'hiver d'auſſi ſucculentes que celles qu'on poſſede en automne : il ſuffit pour

cela, de les placé dans une dépenſe qui ne ſoit pas humide, ni expoſée à de mauvaiſes odeurs. Lorſqu'on voudra s'en ſervir, on découvrira un pot, & avec une cuiller on percera la graiſſe blanche, & on en ſortira une ou deux cuiſſes, avec un peu de la même graiſſe, pour les faire blanchir; & avant de fermer le pot, on obſervera de recouvrir les autres pieces d'oie avec la graiſſe dont on les a découverte, & de n'y jamais toucher avec les doigts.

On les accomode rôties, en ragoût, en papillotes, ou avec des légumes, & c'eſt un excellent manger.

Quant aux carcaſſes des oies & dindes, il faut les conſommer dans le ménage, & ſi on en a une quantité conſidérable, les ſaler & poivrer légerement pour les conſerver quinze jours.

La gelée qu'on a trouvée au fond

du chaudron, bouillie avec autant d'eau, doit donner des bouillons ſucculens pour tremper la ſoupe; mais ils ont le défaut d'être un peu peſans aux perſonnes qui ſont délicates.

CHAPITRE IX.

Du Cochon ſalé.

LE *Petit-ſalé*, ou la chair graſſe & maigre du cochon, eſt une des meilleures proviſions de ménage qu'on puiſſe faire dans une maiſon bien fournie; & lorſqu'on ſe la procure dans l'arriere ſaiſon, où les cochons ſe tuent, elle revient à bon compte, & donne beaucoup de jouiſſance & d'économie, ſur tout à la campagne. Voici la meilleure maniere de les ſaler en Provence.

Choiſiſſez de beaux filets de co-

chon qui ſoient entrelardés, à défaut, les pieces les plus charnues, pourvu qu'elles ſoient toujours recouvertes d'un peu de graiſſe : ſur cinquante livres de porc frais, il faut faire piler deux livres de ſel & une demi-livre de criſtal minéral, avec deux onces de gingembre en poudre, le tout bien pulvériſé ; mélangez-le, & ayant coupé vos pieces de la groſſeur la plus commode à votre conſommation ordinaire, prenez un morceau après l'autre, & le ſalez deſſus deſſous & de tous côtés, bien également par-tout, mais ſans profuſion, afin que vos deux ou trois livres de compoſition ſaline ſuffiſe aux cinquante livres de porc frais : il eſt même bon qu'il en reſte un peu, afin d'en remettre après ſur les endroits qui paroîtront les plus humides.

Ayez enſuite de grandes cruches dont la bouche ſoit large, & les ayant

bien nétoyées avec de bon vinaigre, placez dans le fond un petit grillage en bois, qui laiſſe trois pouces de vuide entré lui & le fond de la cruche : cet eſpace eſt deſtiné à recevoir l'écoulement des humidités ſuperflues que rend le cochon, de maniere que les pieces du fond n'y ſoient pas noyées, & n'y contractent aucun mauvais goût : ſur ce petit grillage, arrangez vos pieces de petit ſalé côte à côte, de la maniere qui paroîtra la plus commode à les écouler ſans ſe nuire réciproquement; couvrez enfin la cruche avec une aſſiette de terre ou un plateau de fer-blanc, autour deſquels vous mettrez de la pâte faite avec de la farine & de l'eau, pour le fermer hermétiquement, & que l'air ne puiſſe y entrer.

Huit jours après, vous l'ouvrirez, & vous trouverez votre petit ſalé ferme, d'un rouge écarlate & d'une

odeur charmante : on écoulera toute l'eau qu'il aura jeté au fond de la cruche.

On peut s'en ſervir tout de ſuite, & l'accommoder aux choux, aux navets, petits pois, ragoûts, purées, &c. Il faut avoir ſoin de remettre l'aſſiette ſur la cruche, chaque fois qu'on y a pris ce qu'on veut, & l'envelopper tout ſimplement d'un torchon conſacré à cela.

C'eſt ainſi que ſe fait à Bayonne & en Provence ce petit-ſalé cramoiſi & ſavoureux, ſi recherché des connoiſſeurs : accomodé de la ſorte, il eſt moins peſant que ſuivant les procédés ordinaires ; qui, à beaucoup près, ne peuvent lui donner autant de légéreté ni de ſaveur.

CHAPITRE X.

Préparation du Lard de Bayonne

AU rapport de tous les connoiſſeurs, c'eſt ſur les côtes de l'océan des environs de Bayonne, que le cochon s'y prépare de la maniere la plus ſucculente & la plus ſaine : les jambons & le lard qui viennent de cette ville, ſont les plus eſtimés de tout le royaume. Voici comment le lard s'y prépare.

Il faut enlever de deſſus le cochon la grande piece de lard qui ſe trouve de chaque côté des reins, depuis le col juſqu'aux cuiſſes, de maniere à atteindre juſqu'à la chair maigre, & à en enlever même un peu, mais très-légérement.

Pour ſoixante livres de lard, il faut

piler cinq livres de ſel gris & une livre de criſtal minéral.

Salez-les bien également deſſus, deſſous & ſur les côtés, & faites enſorte d'y conſommer vos ſix livres de ſel en entier.

Montez vos pieces de lard dans un grenier aëré au nord, & placez-les l'une ſur l'autre en piramide ſur une planche, de ſorte que toute l'humidité qui tombera de vos pieces, puiſſe s'écouler librement : ſi l'on s'apperçoit que quelques endroits viennent à blanchir, on les refrotera avec un peu de ſel, & on les laiſſera au coulage juſqu'à ce qu'elles ne rendent plus aucune humidité par terre.

Enfin, pour achever de les ſécher, on pourra les pendre au grenier à une corde moyenne attachée au milieu de la piece ; & dans cet état, il ſe diſpoſera parfaitement bien à pouvoir ſe garder longtems ſans altération.

Cette méthode eſt préférable à celle de le placer à la cave, où il ne ſeche jamais bien, & conſerve un goût d'enfermé, qui nuit autant à ſa délicateſſe qu'à ſa ſalubrité.

CHAPITRE XI.

Préparation des Jambons de Bayonne.

Courez vos jambons d'une belle forme, & les environnez cinq ou ſix tours avec une corde, pour les obliger à prendre la forme d'une poire ; deſcendez-les trois jours dans une cave bien fraîche pour s'égoutter ; & deux fois par jour, vous eſſuierez avec un torchon blanc toute l'humidité dont ils ſeront couverts.

Faites piler du ſel dans la proportion de deux livres : il faudra ajouter ſix onces de poivre ; une once de

clous de gérofle, quatre onces de ſalpêtre ; le tout bien mélangé en poudre ; frotez-en vos jambons par-tout, en mettant davantage dans les endroits qui ſeront les plus humides ; vous les laiſſerez huit jours ſe bien pénétrer de cette ſaumure.

Enterrez enſuite vos jambons dans de la lie de vin rouge, à laquelle on ajoutera des ſommités de ſauge & de romarin : il faut qu'ils y trempent huit jours pleins ; ſortez-les de la lie & les preſſez alors entre deux planches pour en faire ſortir l'humidité ; enveloppez-les avec du foin bien ſec, & les pendez dans une cheminée, afin de les y parfumer deux ou trois fois par jour avec du genievre brûlé : on fera enſorte que la fumée du bois & des bayes de genievre les environnent par-tout.

Lorſqu'on verra qu'ils ſeront bien ſéchés, on pourra les ſortir de la cheminée

minée pour les pendre dans un grenier ſec & aéré, où ils ſe conſerveront tant qu'on voudra.

Cette préparation de jambon, eſt la meilleure & la plus délicate au goût; mais cela ne lui ôte pas l'âcreté & la peſanteur inſéparable du cochon ſalé : c'eſt pourquoi les jeunes gens & les perſonnes d'un tempérament bilieux & chaud, doivent en manger très-rarement, ſur-tout en été.

CHAPITRE XLI.

Jambons ſalés de Provence.

VOICI la maniere ordinaire de faire les jambons en Provence, qui ſont ſouvent auſſi bons que ceux de Bayonne.

Faites fondre dans une petite cuve moitié ſel & moitié ſalpêtre, dans moitié eau & moitié lie de vin; lorſ-

que cette ſaumure aura aſſez de force, plongez-y vos jambons pendant quinze jours, en les couvrant & les environnant de feuilles de ſauge, ſerpolet & romarin.

Les quinze jours expirés, ſortez-les de la ſaumure, & les preſſez vigoureuſement entre deux planches de chêne, afin d'en faire écouler toute l'humidité intérieure; eſſuyez-les bien avec un torchon de leſſive, & les pendez enſuite dans une cheminée où on faſſe tous les jours du feu : il ſera meilleur, ſi on le parfume quelquefois avec des plantes aromatiques.

Lorſqu'ils ſeront parfaitement ſecs, vous pouvez les porter dans la dépenſe, pourvu qu'elle ſoit ſeche & bien aérée.

Ces ſortes de jambons ont à-peu-près la même ſaveur & les mêmes inconvéniens que ceux de Bayonne.

Si l'on s'apperçoit qu'ils blanchiſ-

ſent en quelqu'endroit, on y remédie facilement en frotant les taches avec de l'eau-de-vie, & en y jettant enſuite de la cendre par deſſus ; elle y forme une croûte qui ſeche inſenſiblement l'humidité qui veut s'exhaler, & prévient toute eſpece de moiſiſſure & de corruption.

Le bon vinaigre blanc produit auſſi le même effet.

CHAPITRE XIII.

Sauciſſons d'Arles.

Les mortadelles ou ſauciſſons d'Arles, ſont des pieces de chair de bœuf & de cochon groſſes comme le bras, qui ſe conſervent toute l'année : c'eſt un des mêts les plus délicieux de la Provence pour les déjeûnés d'hiver ;

auſſi en envoie-t-on beaucoup dans la Capitale.

Choiſiſſez un bon jambon de cochon, découpez-le par groſſes tranches, & enlevez-en toute la chair pour la couper toute en petits quarrés de la groſſeur des dez à jouer au trictrac; prenez ſix livres de tranche de bœuf, que vous couperez de même, ainſi que ſix livres de gras de cochon; ſéparez-en exactement tous les nerfs, les peaux & les filamens.

Sur vingt livres de ce mélange, vous mettrez une livre de ſel pilé, une once de poivre en poudre, & une demi-once de poivre en gros grains: il faut répandre ces aſſaiſonnemens également par-tout, & mélanger enſuite toutes ces viandes découpées, de ſorte que le gras ſe trouve parſemé avec égalité parmi le maigre.

Choiſiſſez les plus gros boyaux d'un cochon tué depuis peu, prenez les

plus droits, & les nétoyez bien à l'eau froide de toute eſpece d'ordure; faites tremper vingt-quatre heures dans de l'eau-ſel; ſortez-les le lendemain, & les preſſez bien entre vos doigts pour en faire ſortir toute l'eau; eſſuyez-les avec une ſerviette douce, & les coupez de quinze pouces de longueur; liez-les par un bout avec de la petite ficelle cirée, & faites-y un nœud ſolide & bien ſerré; mettez un entonnoir à l'autre bout du boyau, dont le bec ſoit large & bien ouvert, & par ſa bouche, faites entrer dans vos boyaux vos chairs préparées, en les y preſſant de tems en tems avec un bâton dont le bout ſoit plat: lorſque vous les aurez remplis bien ſerrés, liez-les à l'autre bout, & les faites ſécher au grand air, pendus au plancher d'une chambre aérée; lorſqu'ils ſeront ſecs, on pourra les deſ-

cendre à la cave pour qu'ils s'y conſervent frais.

Lorſqu'on veut qu'ils aient plus de goût & de délicateſſe, il faut, après avoir achevé de les remplir, les enchaſſer dans un ſecond boyau de même groſſeur; leur ſuc s'y conſerve mieux.

Tout le monde ſait que le ſauciſſon ſe mange tout cru, & ſe découpe par tranches: il eſt même du bon uſage de les couper minces, & d'en offrir pluſieurs.

Quoique cette production ſoit très-recherchée des gourmets, il eſt certain que ſon excès échauffe prodigieuſement les jeunes gens ſanguins & billieux; quant aux autres conſtitutions, elles peuvent en faire uſage ſans aucun danger, ſur-tout en hiver, où l'eſtomac a beſoin d'un peu de chaleur.

CHAPITRE XIV.

Andouilles & Cervelas.

Les andouilles de ménage, pour garder tout l'hiver, ſe font avec chair de cochon, petit lard parſemé de petits morceaux de boyaux de cochon coupés par petits filets ; coupez le tout par petits morceaux : ſur dix livre de chairs mélangées, ajoutez-y une demi-livre de ſel, une demi once de poivre, & un peu de canelle ; le tout pilé.

Choiſiſſez de petits boyaux de cochon bien nétoyés auparavant & trempés une nuit entiere dans du vin blanc ; exprimez en l'humidité, & les rempliſſez du mélange ci-deſſus, ſans trop les preſſer, parce que l'andouille ſe mangeant cuite, elle ſe

gonfle beaucoup au feu, & ſe créveroit ſi elle étoit trop pleine ; liez-les bien des deux bouts, & les pendez dans une cheminée pour y ſécher à une chaleur douce, ſans les précipiter.

Lorſqu'elles ne ſeront plus humides, vous les enterrerez dans du ſon ou dans des cendres pour les y conſerver ſix mois.

On les mange cuites dans du bouillon ou dans du lait, ou ſimplement cuites à l'eau : elles poſſedent au reſte les mêmes qualités que le ſauciſſon, quoiqu'à un degré moins éminent.

Les *Cervelas* ſe compoſent avec de la viande de cochon bien tendre, de la panne de porc, ſel & poivre ; on hache bien le tout enſemble, & on en remplit tels boyaux que l'on veut, après les avoir bien nétoyés & préparés ; on les fait enſuite ſécher dans

une cheminée : mais ils ne ſe conſervent gueres au-delà de quinzaine, & ſont meilleurs mangés dans la ſemaine.

Il y a de bons Cuiſiniers qui ajoutent à leurs cervelas de la chair de volaille, de lievre, de faiſans, ou des truffes, des marons, &c. cela dépend de la fantaiſie : ils en ſont véritablement plus ſains & plus délicats.

CHAPITRE XV.

Choucroûte Allemande.

OUTRE les légumes ſecs qu'on conſerve toute l'année, tels que les pois, aricots, feves, lentilles, &c. on peut encore avoir des légumes plus frais dans toutes les ſaiſons, tels que des pois verds, aricots verds, oſeille,

choux-pommes, laitues, garnitures, &c. Commençons d'abord par la choucroûte, ou maniere de préparer des choux verds, afin d'en avoir de frais dans la morte-ſaiſon.

Il faut choiſir un demi-cent de choux-pommés, dont les cœurs ſoient blancs, fermes, & pas encore entierement mûrs; on ôte d'abord les groſſes feuilles vertes, & on coupe le chou par tranches horiſontales, minces de trois ou quatre lignes; lorſqu'on les a tous découpés, on les laiſſe deſſuer deux heures à ſec dans un baquet, après quoi on les preſſe vigoureuſement entre deux planches pour en faire ſortir toute l'humidité à force bras.

On les range enſuite dans un tonneau défoncé par un bout, qui ſoit bien nétoyé & n'ait aucune mauvaiſe odeur: il faut commencer par jetter une poignée de ſel au fond du ton-

neau, & y aſſeoir un lit de choux coupés par tranches, de maniere qu'elles ſe touchent par-tout, & ne laiſſent aucun vuide; ſur ce lit de choux, on ſemera une poignée de ſel pilé, mêlé avec un peu de poivre en poudre, puis une ſeconde couche de choux, & ainſi alternativement une poignée de ſel & un lit de choux, juſqu'à l'entiere conſommation des choux.

Le fond qu'on a enlevé du tonneau, doit être rogné ſur ſes bords, de maniere à pouvoir facilement entrer & ſortir du tonneau ſans s'accrocher nulle part; étant diſpoſé de la ſorte, on le mettra ſur les choux, & on le chargera de tous côtés avec cinq ou ſix groſſes pierres peſant chacune ſoixante livres, afin que le fond ſerve de preſſe aux choux, & les comprime parfaitement.

Avant la fin de la ſemaine, les choux auront rendu beaucoup d'eau,

qui ſurnagera au-deſſus du couvercle, & bientôt après, il s'y formera une croûte qui annoncera que la choucroûte peut déja ſe manger.

Lorſqu'on voudra en faire prendre, il faudra faire décharger les pierres, enlever le fond, prendre les choux qu'on veut avec une grande cuiller, & remettre ſur le champ le fond ſur la choucroûte, en la chargeant de pierres comme auparavant.

Sa préparation conſiſte à la faire tremper deux heures dans de l'eau tiede pour deſſaler les choux ; on les lave enſuite dans deux eaux fraîches, après quoi on les accommode, ſoit avec des perdrix, du petit lard, du jambon ou des ſauciſſes, ou de telle maniere qu'on veut.

C'eſt un des mêts favoris des Allemands, & dans le vrai il eſt excellent quand il réuſſit bien, & réunit de plus l'agrément d'être très-ſain

à tous les tempéramens : il n'y a que l'excès qui puiſſe en être nuiſible.

CHAPITRE XVI.

Choux-fleurs & Choux rouges confits.

Ces deux eſpeces de choux ſe conſervent très-bien dans le vinaigre: voici comment.

Il faut les faire blanchir en eau bouillante pendant un quart-d'heure, après les avoir coupés en morceaux; ſortez-les de l'eau & les laiſſez s'égoutter ſur des linges blancs; lorſqu'ils auront jetté leur eau, rangez-les dans une grande cruche, ſans trop les preſſer; ajoutez-y quelques clous de girofle, quelques poignées de ſel, & finiſſez par remplir la cruche de bon vinaigre blanc, juſqu'à ce qu'il ſurnage d'un doigt au-deſſus des choux.

Lorſqu'on voudra en manger après trois ſemaines, il faut les faire tremper une demi-heure dans de l'eau fraîche, les égouter & puis les accommoder de telle maniere que l'on voudra: ils ſont ſains, rafraîchiſſans & bons dans toutes ſortes de ragoûts.

N. B. S'ils viennent à contracter un goût déplaiſant, il faut les changer de vinaigre.

CHAPITRE XVII.

Aricots verds toute l'année.

Choisissez les jeunes & tendres, qui ne ſoient pas encore parfaitement murs, coupez en les deux bouts & filandres qui ſont de chaque côté, faites-les blanchir deux minutes dans l'eau bouillante, & en les ſortant,

jettez-les dans l'eau froide, afin qu'ils ne perdent pas leur verdure ; lorſqu'ils ſeront bien refroidis, vous les en ſortirez, & les eſſuierez bien entre deux linges ou ſerviettes vieilles, afin de les égouter & les eſſuyer parfaitement.

Tandis qu'ils ſe ſechent, il faut compoſer une eau-ſel compoſée dans la proportion de douze pintes d'eau, quatre pintes de bon vinaigre, trois livres de ſel pilé, une demi once de poivre en poudre, & quelques clous de girofle ; faites bouillir le tout une demi-heure dans un chaudron, juſqu'à ce que tout le ſel ſoit exactement fondu.

Rangez vos aricots verds dans une cruche à proviſion, ſans trop les comprimer, & lorſqu'elle en ſera pleine au trois quarts, verſez deſſus votre ſaumure, deſorte qu'elle ſurnage d'un ou deux pouces au-deſſus de vos ari-

cots ; verſez enfin un demi-pouce d'huile d'olives au-deſſus, afin que l'air ni la moiſiſſure ne les attaque jamais ; & par ce moyen, vous les conſerverez l'année entiere.

Si au bout d'un mois, on s'apperçoit que la ſaumure ait pris un goût déſagréable, ou qu'elle ait perdu de ſon ſel, il faut en verſer deux pintes, & les remplacer avec d'excellent vinaigre, en y ajoutant deux petites poignées de ſel.

Pour en faire uſage, il faut en ſortir ce qu'on veut avec une cuiller d'argent, jamais avec les doigts : on les fait tremper une demi-heure dans de l'eau bien chaude, on les lave enſuite dans l'eau froide, & on les fait cuire pour les accommoder comme on les aime le mieux.

Ils ont certainement le coup-d'œil très-agréable ; mais ils conſervent toujours un goût de vinaigre qui n'eſt

pas du goût de tout le monde, quoiqu'il ſoit aſſez ſain, ceux qui ne l'aiment point, pourront les faire ſécher & les conſerver verds toute l'année, de la maniere ſuivante.

CHAPITRE XVIII.

Autre maniere de ſécher des Aricots verds toute l'année.

Choisissez vos aricots comme les précédens, épluchez-les, faites-les blanchir, reverdir à l'eau froide, ſécher & eſſuyer de même.

Ainſi préparés, enfilez-les avec du fil blanc l'un après l'autre, pour en faire comme des chapelets de trois ou quatre pieds de longueur; placez-les ſur de petites claies d'oſier, & mettez-les dans le four après que le pain en aura été tiré, pour les y laiſſer juſ-

qu'au lendemain ; ſortez les pour les mettre dans une chambre aérée & ſeche deux jours ſeulement ; le troiſieme jour il faut faire allumer le four, y faire un feu très modéré, & lorſqu'il eſt chaud, le nétoyer pour y replacer vos aricots une ſeconde fois, & les y laiſſer cinq ou ſix heures : vous connoîtrez qu'ils ſont ſuffiſamment ſecs, lorſqu'en ſortant du four ils caſſent comme un verre en les ployant entre les doigts ; s'ils fléchiſſent ſans ſe caſſer, c'eſt une preuve qu'ils ont beſoin d'être remis une troiſieme fois au four, deux jours après ; ce qu'on exécutera de la même maniere que la précédente.

Lorſqu'ils ſeront parfaitement ſecs, on les ſuſpendra au plancher d'une chambre bien fermée ou d'une dépenſe qui ne ſoit pas humide.

Lorſqu'on veut s'en ſervir, on les fait tremper une heure dans de l'eau

bouillante, on en retire le fil ſans les briſer, & ils reviennent auſſi verds que le jour qu'on les a cueillis, & réuniſſent l'agrément de n'avoir aucun goût de ſel ni de vinaigre, & d'être auſſi ſains que délicats.

CHAPITRE XIX.

Culs d'Artichauds & Concombres confits à l'eau-ſel.

IL faut ſuivre exactement la méthode du chapitre XVII pour confire les aricots verds, en obſervant ſeulement que les concombres, pelés & dépouillés de leurs graines, doivent reſter moins de tems à blanchir que les culs d'artichauds; quant à la préparation & à la ſaumure, ce ſont les mêmes détails qu'il faut ſuivre en tout point.

Ces deux eſpeces de légumes ſe conſervent très-bien confits, & donnent des reſſources abondantes pour garnir toutes ſortes d'entrées en hiver : il ſuffit de les faire deſſaler à l'eau tiede, pour les employer enſuite à la garniture de toutes ſortes de mêts ; on en fait même des plats d'entre-mêts très-délicats, & ſur-tout des beignets & fritures très eſtimées des connoiſſeurs.

CHAPITRE XX.

Céleri, Oignons, Betteraves conſervés frais.

ON conſerve longtems ces trois eſpeces de légumes, en les enterrant dans du ſablon dans une ſerre ou une cave fraîche : mais comme on ne peut pas les conſerver toute l'année de

cette maniere, on peut les confire à l'eau-ſel, mêlée avec un quart de bon vinaigre.

Il ſuffit pour cela de les faire blanchir cinq minutes dans l'eau bouillante avant de les mettre dans la ſaumure. Le céleri doit être bien épluché & coupé par petits morceaux de quatres pouces de longueur ; les petits oignons s'épluchent & ſe confiſent entiers ; les gros ſe coupent en quatre ; enfin, les betteraves réuſſiſſent mieux dans la ſaumure, lorſqu'on les a fait cuire cinq ou ſix minutes ſous des cendres brûlantes, qu'on les a bien dépouillées de leur groſſe enveloppe, & coupées par groſſes tranches dans une cruche à part où il n'y ait point d'autres légumes : comme elle eſt fade naturellement, il eſt bon de forcer un peu de ſel & de vinaigre, pour les relever & les conſerver toujours d'un beau cramoiſi.

Les betteraves blanches ſe conſervent de la même maniere, & veulent être confites dans de bon vinaigre blanc, mêlé de ſel, d'eau & de macis : elles y prennent un blond doré ſuperbe, & ſe deſſalent de la même façon quand on veut les préparer; ſoit en ragoût, ſoit pour garnir des ſalades.

Au reſte, pourvu que tous ces genres de légumes perdent leur ſel & l'âcreté du vinaigre dans les eaux douces qu'on emploie à les deſſaler, il n'eſt pas douteux que ces légumes ne ſoient de bonne qualité, & ne fourniſſent quantité de plats agréables.

CHAPITRE XXI.

Epinards, Oſeille, Pourpier, Chicorée conſervés verd pendant ſix mois.

IL faut les éplucher, les faire blanchir deux minutes & les jetter dans l'eau froide, & les ſécher entre deux ſerviettes à demi-uſées, en les comprimant légerement ſans les eſſuyer: lorſqu'ils ſeront également ſecs partout, on les confira dans la ſaumure des aricots verds, dont la préparation ſe trouve au chapitre XVII; & moyennant un pouce de bonne huile d'olives au-deſſus de la ſaumure, dans laquelle vos légumes nageront à l'aiſe, on eſt ſûr de les conſerver toute la morte-ſaiſon, où les jardins potagers n'en donnent pas de verds.

Il eſt certain qu'ils ne ſont pas auſſi

ſa voureux que ceux qu'on recueille en été ; mais ils ſont exactement verds, & ſe conſervent de maniere à les manger bons dans tous les tems.

CHAPITRE XXII.

Aſperges, Houblon & Cardons confits en verd.

CES trois eſpeces de légumes ſe nétoient, blanchiſſent & confiſent de la même maniere que les précédens, & ſe conſervent très-bien dans la ſaumure chapitre XVII ; ce ſont même ceux qui, avec les culs d'artichauds, y réuſſiſſent le mieux : ils ſont encore meilleurs de la maniere ſuivante.

CHAPITRE XXIII.

Artichauds conſervés verds tous entiers toute l'année.

Choisissez de jeunes artichauds tendres & petits, dont les feuilles ſoient bien ramaſſées, faites-les blanchir dix minutes à l'eau bouillante, pour en ôter le foin; remettez-y les feuilles du milieu, que vous avez enlevées pour ſéparer le foin, & les liez avec un fil blanc l'un après l'autre, afin que les feuilles s'y conſervent ſans s'éparpiller.

Rangez-les dans une petite cruche, & lorſqu'elle en ſera remplie juſqu'à trois doigts du bord, vous la remplirez avec de bonne huile d'olives, qui les ſurnage d'un bon pouce; couvrez

la cruche d'une aſſiette, & la portez dans la dépenſe.

C'eſt de toutes les manieres de confire les légumes, la plus ſûre, la plus ſaine & la plus propre à leur conſerver toute leur ſaveur : quoique la dépenſe en paroiſſe d'abord effrayante, elle n'eſt pas auſſi conſidérable qu'elle le paroît, parce que l'huile qui a ſervi à confire vos artichauds, n'a rien perdu de ſa bonté, & peut également s'employer aux ſalades, ragoûts, fritures, &c. Ce n'eſt donc qu'une premiere avance qu'il en faut faire, pour s'aſſurer à peu de frais l'agrément d'avoir des artichauds excellens & parfaitement verds toute l'année.

Les aſperges, culs d'artichauds & autres gros légumes confits à l'huile pure, ſont également délicieux, & d'une ſalubrité qui ne laiſſe rien à déſirer.

CHAPITRE XXIV.

Champignons, Mouſſerons & Morilles confits en verd.

Ces trois ſortes de productions, dont les goûts bizares ſont aſſez généralement recherchés, ſe préparent de deux manieres; l'une à l'eau-ſel & au vinaigre, l'autre avec de l'huile pure, dans laquelle ils ſe conſervent très-longtems dans toute leur bonté, lorſqu'ils ont été auparavant nétoyés & bouillis un quart-d'heure dans l'eau: on les égoute, les ſeche entre deux ſerviettes, & après les avoir arrangés dans une cruche, on les couvre, ou de bon vinaigre, ou mieux encore avec de l'huile d'olives.

La premiere méthode coûte moins, mais elle a l'inconvénient d'altérer le

goût des champignons & des morilles, au lieu que l'huile les adoucit & leur conſerve parfaitement toute leur délicateſſe.

CHAPITRE XXV.

Cornichons, & Capres, Gouſſes de Giroflée & Graines de Capucines.

Ces quatre menus objets offrent des aſſiettes d'hors-d'œuvres charmantes, qui aiguiſent l'appétit, & ſont vraiment agréables.

Les *Cornichons* doivent être choiſis d'un beau verd, petits, ou tout au plus gros comme le doigt; on les eſſuie bien avec un torchon blanc, juſqu'à ce qu'ils n'aient plus de terre, & que le duvet cotonneux qui les environne, ſoit entierement enlevé.

Les *Capres* s'eſſuient de même, & ne doivent ſe blanchir que le lendemain qu'on les a cueillis.

Les *Gouſſes de Giroflée* doivent être choiſies jeunes, tendres, d'un beau verd, & ſe caſſent facilement lorſqu'on les ploie : on les eſſuie bien, & on les laiſſe paſſer la nuit entre deux ſerviettes ſeches.

Les *Capucines* exigent moins de préparations : on les nétoie, on les eſſuie & on les jette tout uniment dans du vinaigre rouge coupé avec moitié d'eau-ſel, & cinq ou ſix ſemaines après, on les écoule entierement, & on les recouvre de bon vinaigre blanc, où elles ſe conſervent facilement toute l'année, & peuvent ſuppléer aux capres de maniere à s'y tromper quant au goût.

Les *Cornichons*, *Capres* & *Gouſſes*

de Giroflée veulent être blanchis dans l'eau bouillante : ils doivent y bouillir un bon quart-d'heure ; on ôte le chaudron du feu, & on les laiſſe refroidir dans la même eau, en y jettant un verre de vinaigre ; à meſure que l'eau ſe refroidit, on les voit redevenir d'un beau verd : il ne faut les écouler de l'eau, que lorſqu'ils y auront repris leur premiere couleur.

Ecoulez-les & les rangez tous pêle-mêle dans un baquet ; ayez une livre de ſel pilé, & poudrez-les de ſel ſans leur donner d'eau ; laiſſez-les ſe bien dégorger dans le ſel pendant vingt-quatre heures, après quoi vous les en ſortirez pour les mettre dans du vinaigre blanc, où vous les conſerverez toute l'année d'un verd ſuperbe & d'un goût excellent.

Lorſqu'ils ſont bien faits, ils doivent ſe couper net ſous la dent lorſqu'on mord dedans. C'eſt, je penſe,

la maniere de les faire la plus agréable à l'œil & la plus ſaine ; & quoique ces ſortes d'hors-d'œuvres ne fourniſſent pas de ſucs reſtaurans, ils ont l'avantage de favoriſer la digeſtion des autres alimens, lorſqu'on en mange avec une juſte modération ; enfin, comme ces productions ſervent à garnir une table, & à aſſaiſonner & orner beaucoup de ragoûts d'entrées, &c. il eſt certain qu'on ne doit pas négliger de ſe procurer tous les petits avantages qui coûtent peu de choſe à les faire chez ſoi, & reviennent très-cher lorſqu'il faut ſe les procurer à prix d'argent.

CHAPITRE XXVI.

Maniere de conſerver les Truffes fraîches toute l'année.

Les meilleures truffes ſont celles qui nous viennent du Dauphiné & de la Provence : elles doivent être rondes, groſſes, l'écorce bien dentelée, & l'intérieur d'un beau brun marbré de veines blanches ; l'odeur en eſt ſuave & aromatique, & ſe conſerve très-longtems dans les boëtes ou vaſes où elles ont été poſées.

Après avoir fait choix du nombre qu'on veut en garder, il faut les faire bouillir une demi-heure dans de bon vin de Bourgogne, enſuite on les pele légerement, on les eſſuie bien, & on les coupes par tranches dans une cruche de terre verniſſée en dedans.

Enfin, on verſe ſur toutes ces tranches de bonne huile d'olive, qui les ſurnage d'un pouce; on couvre la cruche avec un aſſiette enveloppée d'un linge, & on les conſerve ainſi l'année entiere ſans altération.

Quant à l'huile, bien loin d'être gâtée, elle prend le goût ſuave des truffes, & communique aux ſalades & aux ragoûts un goût exquis, très-eſtimé, que les étrangers qui l'ignorent, croient être le goût renommé de l'huile de Provence.

CHAPITRE XXVII.

Truffes conſervées au ſec.

Les perſonnes qui aiment les truffes, & qui redoutent le goût de l'huile, préferent les conſerver au ſec. En voici la maniere.

Faites-les bouillir une demi-heure dans de bon vin rouge vieux, laiſſez-les s'égouter, eſſuyez-les entre deux ſerviettes, ſans les meurtrir; coupez-les par tranches de l'épaiſſeur d'un écu de ſix francs; éparpillez-les ſur une claie, & les mettez dans un four de Boulanger, après que pain en eſt ſorti; car ſi le four étoit plus chaud, il ſurprendroit les truffes & les calcineroit: il faut les y laiſſer trois ou quatre heures, en obſervant de les ſortir toutes les demi-heures pour les remuer avec la main, & faire revenir au-deſſus celles qui ſe trouvent au fond, afin que toutes ſe ſechent également.

On les laiſſera repoſer dans la claie toute la nuit; le lendemain au matin, on enfilera toutes les tranches de truffes avec du fil blanc & une aiguille, pour en former des chapelets de la longueur que l'on voudra.

Deux jours après, on les remettra ſur la claie, & on les expoſera une ſeconde fois dans le même four, après qu'on en aura ſorti le pain; on les y laiſſera encore trois heures : enfin, on les en ſortira pour les pendre à des cloux qu'on mettra au plancher, ſoit dans un coin de la cuiſine, ſoit dans une dépenſe ſeche & à l'abri de toute eſpece d'humidité.

Quoiqu'on puiſſe, par ce procédé, conſerver des truffes toute l'année, & que miſes en ragoût, elles ſoient preſqu'auſſi agréables que les truffes fraîches, il eſt cependant certain qu'elles n'ont jamais les ſucs ni le parfum ſuave des truffes fraîches conſervées dans l'huile, parce que la chaleur du four les leur a fait perdre en les ſéchant : elles ſont par conſéquent encore plus indigeſtes que les fraîches, & n'ont préciſément d'autre mérite que celui de flatter le palais & l'oda-

rat ; car les ſucs en ſont très-échauffans, & le chyle qu'elles nous donnent, n'eſt propre qu'à enflammer le ſang, ou à cauſer de violentes indigeſtions, pour peu qu'on paſſe les bornes de la ſobriété.

CHAPITRE XXVIII.

Lait en poudre, ou moyen d'avoir en poudre du bon lait, qui ſe conſerve longtems ſans altération.

A voir combien le lait de vache ſe corrompt facilement, on croiroit qu'il eſt impoſſible de le garder trois jours ſans qu'il ſe gâte : voici cependant un moyen très-ſur de le conſerver près d'un an ſans qu'il s'aigriſſe jamais.

Faites traire devant vous vingt pintes de lait de vache, caillez-le

ſur le champ avec de la preſſure ou de la fleur de chardon, & du moment qu'il ſera caillé, donnez-y cinq ou ſix coups de cuiller qui aillent juſqu'au fond de la terrine, afin que le petit-lait s'en ſépare promptement ; dès qu'il commencera à paroître, il faudra ſortir le caillé de la terrine & le mettre dans une grande poële à confitures.

Poudrez toute la ſurface du caillé avec de la fleur de farine très-fine, dans la proportion de quatre ou cinq onces ſur vingt pintes de lait ; battez bien tout le caillé pendant une demie-heure, afin que la fleur de farine s'y amalgame parfaitement ; mettez le poëlon ſur un feu de charbon modéré ; & ſans jamais le faire bouillir, vous l'échaufferez par degrés juſqu'à ce qu'il ſoit ſeulement très-brûlant & qu'il rende beaucoup de fumée ; vous continuerez ainſi d'entretenir le feu

dans le même degré de force pendant ſept à huit heures, afin que toute l'humidité du lait s'évapore, & qu'il s'épaiſſiſſe beaucoup.

On aura attention de le remuer ſouvent avec une cuiller d'argent, pour en faciliter l'évaporation, juſqu'à ce qu'il ſoit devenu auſſi épais que de la pâte de guimauve ou de la pâte de farine, telle qu'elle eſt lorſqu'elle eſt paîtrie & prête à être miſe au four.

Otez alors le poëlon du feu, & ſortez en toute la pâte de lait, pour la mettre ſur une claie d'oſier neuve, qui n'ait jamais ſervi à rien dépoſer; étendez-la groſſierement deſſus, & la mettez dans un four peu chaud, tel qu'il eſt lorſqu'on en ſort le pain cuit; laiſſez-y la pâte de lait juſqu'au lendemain matin, en y regardant de temps en tems, pour s'aſſurer que le four ne ſoit pas trop chaud; car pour peu que la chaleur fût trop vive, la

pâte prendroit auſſi-tôt une couleur de citron qui la gâteroit beaucoup.

On lui conſervera facilement un beau blanc, pourvu qu'on la remette ſeconde fois au four, toujours à chaleur modérée, & on ne ceſſera de l'y mettre, que lorſque la pâte ſera devenue dure comme du ſucre; alors on la retirera, & on la fera piler tout de ſuite dans un mortier de marbre; car ceux de bronze lui communiquent un goût de métail qui eſt déteſtable : enſuite on la paſſera au tamis, & on en mettra la poudre dans des Caraffes de verre ou de grandes bouteilles de verre blanc, qu'on bouchera hermétiquement avec un bouchon de liege & un chapeau de parchemin.

Il ſe conſerve ainſi juſqu'au renouvellement des herbes de mai, & lorſqu'on veut la convertir en lait, on en délaie une once en poudre dans un

demi-verre d'eau tiede ; & lorſqu'elle eſt bien détrempée, on acheve de la délayer avec une chopine d'eau tiede, & on le met ſur le potager avec un feu doux, pour qu'elle acheve de s'y fondre parfaitement : on aura attention de la remuer toujours avec une cuiller d'argent, juſqu'à ce qu'il commence à bouillir & à s'élever en bouillonnant ; ôtez-la du feu, laiſſez-la refroidir, & l'employez à tous les uſages du lait ordinaire.

Quoiqu'il ſoit moins rafraîchiſſant & moins nourriſſant que le lait frais, ce moyen eſt toujours agréable pour le conſerver dans les lieux où le lait eſt rare, & ne donne que pendant un tems de l'année.

Il faut que les flacons qui le contiennent, ſoient tenus dans un lieu bien ſec.

CHAPITRE XXIX.

Moyen de conſerver le Beurre frais pendant un mois.

Aussitôt que le beurre eſt bien battu, mettez-le dans une terrine & le couvrez d'eau fraîche de maniere qu'elle ſurnage d'un doigt au-deſſus, & poſez la terrine à la cave ou dans l'endroit le plus frais de la maiſon.

Le lendemain matin, jettez l'eau de la terrine, & coupez tout votre beurre en morceaux, qui ſoient tout au plus de la groſſeur d'une pomme de reinette ; mouillez vos mains dans l'eau fraîche, & roulez chaque morceau de beurre entre vos mains, en le preſſant dans tous les ſens, afin d'en exprimer le reſte de petit lait qu'il peut renfermer encore ; donnez lui

enfin la forme d'un œuf, & les jettez dans une terrine pleine d'eau fraîche.

Faites-en autant à chaque morceau, & lorſque vous aurez fait la même opération à tous, mettez quelques petites branches de bois de frêne en travers, pour retenir le beurre ſous l'eau, de ſorte qu'il en ſoit entierement couvert.

Il ſuffit enſuite de changer l'eau chaque jour, & de faire la même préparation au beurre deux fois par ſemaine.

C'eſt ainſi que les Pâtiſſiers conſervent du beurre tout l'hiver, & qu'ils en vendent de frais dans la morte ſaiſon, qui ſouvent a été fait il y a plus de deux mois.

Quoique ce beurre ne puiſſe jamais être auſſi frais & auſſi nourriſſant que celui qui a été battu de la veille, il n'en eſt pas moins ſalutaire & propre à former un bon chyle : l'expérience

a même prouvé que pour faire de la pâtiſſerie bien feuilletée, il réuſſiſſoit mieux, ainſi préparé, que celui qui étoit le plus frais ; il eſt bon cependant qu'il ne ſoit gardé qu'un mois, quoiqu'il ſoit très-poſſible de le conſerver juſqu'à trois mois.

Quant à la préparation du beurre ſalé, j'ai donné la meilleure maniere dont on ſe ſervoit pour le préparer en Bretagne ; on pourra donc y avoir recours pour les campagnes, où l'abondance du lait & du beurre offre la facilité d'en faire en été la proviſion d'hiver.

CHAPITRE XXX.

Maniere de conſerver des Oeufs pendant ſix mois.

CHOISISSEZ en été les œufs les plus frais, bien pleins, tranſparens, ayant le moins de germe poſſible ; faites fondre trois onces de cire blanche dans une demi-livre d'huile d'olive, laiſſez refroidir le tout, & prenant au bout du doigt un peu de cérat, frottez-en tous vos œufs l'un après l'autre bien également par-tout, de ſorte qu'il ne reſte aucun endroit ſur vos œufs qui n'en ſoit frotté.

Ayez enſuite une petite cuve de bois, au-deſſous de laquelle il y ait un robinet qu'on puiſſe ouvrir à volonté ; aſſoyez-là dans un lieu & ſituation commode à en faire écouler l'eau

quand vous le voudrez; rangez-y vos œuf préparés, en formant d'abord un premier lit au fond de la cuve, puis un ſecond ſur le premier, & continuant toujours juſqu'à ce que tous vos œufs aient été placés.

Le robinet de la cuve étant fermé, verſez-y pluſieurs ſceaux d'eau, juſqu'à ce qu'elle ſurnage de trois travers de doigt : il ſuffira pour lors de laiſſer écouler tous les jours la moitié de l'eau qui eſt dans la cuve, & de la remplacer ſur le champ avec autant d'eau très-fraiche ; & par ce ſeul moyen, on parviendra à conſerver des œufs très-longtems, & ils ſeront très-pleins, & preſqu'auſſi laiteux & auſſi délicats que les œufs pondus de la veille.

Quoique ce procédé m'ait complettement réuſſi, je me ſuis cependant apperçu que dans le nombre des œufs de la cuve, il y en avoit quel-

ques-uns qui étoient moins laiteux que les autres ; cela m'engagea à n'en préparer l'année ſuivante que ceux qui étoient frais du jour même, & de ne préparer au cérat, & placer dans ma cuve, que ceux dont j'étois parfaitement certain.

Cette précaution a eu le plus heureux ſuccès, & ſur cinq cents œufs ainſi choiſis, il ne s'en eſt trouvé que trois d'altérés, & cela, parce qu'ils étoient légèrement fendus, & que l'eau avoit filtré au travers de la coque.

Quant à leur ſalubrité, je penſe qu'au défaut des œufs frais, ceux-ci ne laiſſent preſque rien à deſirer.

Ce moyen eſt très-avantageux pour manger en hiver des œufs à auſſi bon marché qu'en été.

Fin du Tome premier.

TABLE
DES CHAPITRES
CONTENUS EN CE VOLUME.

Observations alimentaires. p. 5

LIVRE PREMIER.

Etabliſſement du Fourneau de Santé & autres Uſtenſiles.

CHAP. I. *Principes alimentaires.* 27
CHAP. II. *Préparation des Alimens.* 31
CHAP. III. *Diſtribution générale du Fourneau de Santé* 42
CHAP. IV. *Conſtruction du Potager de Santé.* 51
CHAP. V. *Conſtruction du Four de Santé.* 57

CHAP. VI. *Maçonnerie du Potager.* 68
CHAP. VII. *Chaudiere du Potager.* 70
CHAP. VIII. *Chaudiere du Potager.* 76
CHAP. IX. *Marmite à la Viande.* 78
CHAP. X. *Marmite aux Légumes.* 87
CHAP. XI. *Cheminée du Potager de Santé.* 96
CHAP. XII. *Caſſeroles du Potager.* 98
CHAP. XIII. *Bouloires & caffetieres.* 102
CHAP. XIV. *Des Broches à reſſort.* 106
CHAP. XV. *Préparation du Fourneau de Santé.* 114
CHAP. XVI. *Etuve du Fourneau de Santé.* 119
CHAP. XVII. *Uſtenſiles Acceſſoires.* 128
CHAP. XVIII. *Fourneau des grands Seigneurs.* 133

LIVRE II.

Des Bouillons, Gelées & Conſommés.

CHAP. I. *Du Bouillon de Santé.* 136
CHAP. II. *Bouillon de Veau.* 144

CHAP. III. *Bouillon de Mouton.* 146
CHAP. IV. *Bouillons mélangés, pour nourrir les ſauces, potages, entrées, légumes, &c.* 148
CHAP. V. *Bouillon de Volailles & Poulets.* 151
CHAP. VI. *Bouillon de Dindes, Oies & Canards.* 153
CHAP. VII. *Bouillon de Porc.* 154
CHAP. VIII. *Bouillon de Sanglier, Chevreuils, &c.* 155
CHAP. IX. *Bouillons de Lapins, &c.* 157
CHAP. X. *Bouillon de Perdrix.* 158
CHAP. XI. *Bouillon de Coqs.* 160
CHAP. XII. *Bouillon de Faiſans.* 163
CHAP. XIII. *Bouillon de Gibier.* 165
CHAP. XIV. *Bouillon de Foulque & de Pluvier.* 167
CHAP. XV. *Des Gelées animales.* 169
CHAP. XVI. *Bouillon fait dans une heure.* 174
CHAP. XVII. *Des Conſommés.* 175

CHAP. XVIII. *Tablettes de Bouillon, ou Bouillon portatif.* 179
CHAP. XIX. *Bouillons rafraîchiſſans.* 181

LIVRE III.

Des Potages Gras & du Bœuf à l'Angloiſe.

CHAP. I. *Des Potages en général.* 186
CHAP. II. *Des Potages Bourgeois.* 189
CHAP. III. *Des Potages aux Lentilles & autres Légumes farineux.* 190
CHAP. IV. *Potage au Riz.* 192
CHAP. V. *Potage au Riz Provençal.* 194
CHAP. VI. *Potage de Santé.* 196
CHAP. VII. *Potage au Salmy.* 198
CHAP. VIII. *Potage aux Herbes.* 200
CHAP. IX. *Potage aux Ecreviſſes.* 202
CHAP. X. *Potage aux Navets.* 204
CHAP. XI. *Potage Palatin, ou Knefſes.* 205
CHAP. XII. *Potage aux Chapons, Pou-*

lardes & Volailles. 208
CHAP. XIII. *Biſque ou Potage à la Provençale.* 210
CHAP. XIV. *Potage aux Perdrix, &c.* 213
CHAP. XV. *Potage aux petits Pois.* 215
CHAP. XVI. *Potages de Fantaiſie.* 217
CHAP. XVII. *Potage à l'Infante.* 220
CHAP. XVIII. *Potage d'Iſſues d'Agneau.* 225
CHAP. XIX. *Potage du Commiſſaire.* 225
CHAP. XX. *Soupe au Fromage à la Provençale.* 227
CHAP. XXI. *Potage de Vermicelle.* 229
CHAP. XXII. *Potage aux Légumes.* 231
CHAP. XXIII. *Potage aux Cailles.* 232
CHAP. XXIV. *Potage aux Marons.* 233
CHAP. XXV. *Potages aux Pâtes d'Italie.* 235
CHAP. XXVI. *Potages au Sagou.* 236
CHAP. XXVII. *Potages de Semoule.* 237

CHAP. XXVIII. *Potage au Salep.* 238
CHAP. XXIX.
CHAP. XXX. *Du Bœuf à l'Anglaise.* 244

LIVRE IV.

Des Sauces en général, & l'Art d'extraire des Animaux les Sucs les plus Salutaires & les plus délicats.

CHAP. I. *Des Roux & Coulis.* 247
CHAP. II. *Du Jus de Bœuf.* 250
CHAP. III. *Jus de Veau.* 252
CHAP. IV. *Du Blond de Veau.* 254
CHAP. V. *Blond de Veau de Santé.* 257
CHAP. VI. *Jus de Poulardes & Chapons, &c.* 260
CHAP. VII. *Jus d'Oies & de Canards.* 262
CHAP. VIII. *Jus de Perdrix.* 266
CHAP. IX. *Jus de Lapereaux, Levrauts, &c.* 268
CHAP. X. *Jus de Jambon.* 271

CHAP. XI. *Eſſence de Jambon.* 275
CHAP. XII. *Jus au Reſtaurant, &c.* 277
CHAP. XIII. *Jus d'Ecreviſſes.* 279
CHAP. XIV. *Le Jus au Silvain.* 281
CHAP. XV. *Des Sauces pour Entrées.* 283
CHAP. XVI. *Des Sauces pour Rôt.* 299

LIVRE V.

Des Epices, Aſſaiſonnemens & Garnitures.

CHAP. I. *Des Epices en général.* 318
CHAP. II. *Aſſaiſonnemens du Pays.* 321
CHAP. III. *Aſſaiſonnemens Etrangers.* 342
CHAP IV. *Aſſaiſonnemens mélangés, Epiceries compoſées.* 348
CHAP. V. *Epices pour Pâtiſſerie.* 349
CHAP. VI. *Fines Epices pour les Entrées.* 350
CHAP. VII. *Eſſence d'Ail.* 352
CHAP. VIII. *Saumure pour confire Pois*

verds, Aricots, Concombres & Légumes, & les conſerver verds toute l'année. 354
CHAP. IX. *Des Farces en général.* 356
CHAP. X. *Farce pour Volailles.* 357
CHAP. XI. *Farce pour Gibier.* 358
CHAP. XII. *Farce au Gratin.* 360
CHAP. XIII. *Farce aux Ecreviſſes.* 361
CHAP. XIV. *Salpicons crus & cuits.* 363
CHAP. XV. *Garniture des Soupes à l'Allemande.* 365
CHAP. XVI. *Garniture de Bouilli.* 367
CHAP. XVII. *Garnitures d'Entrées.* 369

LIVRE VI.

L'Art de conſerver des Viandes, des Volailles & des Légumes frais toute l'année.

CHAP. I. *Principes conſervateurs.* 371
CHAP. II. *Du Bœuf, Veau & Mouton.* 373
CHAP. III. *Dindons, Poulardes, Cha-*

pons, & Poulets conſervés frais toute la ſemaine. 380
CHAP. IV. *Levrauts, Lapins, Perdreaux, &c.* 383
CHAP. V. *Sangliers, Daims, Chevreuils, &c.* 384
CHAP. VI. *Canards, Poules & Pigeons.* 388
CHAP. VII. *Bœuf ſalé, conſervé frais toute l'année.* 389
CHAP. VIII. *Cuiſſes d'Oie & de Dinde conſervées fraîches trois mois.* 395
CHAP. IX. *Du Cochon ſalé.* 401
CHAP. X. *Préparation du Lard de Bayonne.* 405
CHAP. XI. *Préparation des Jambons de Bayonne.* 407
CHAP. XII. *Jambons ſalés de Provence.* 409
CHAP. XIII. *Sauciſſons d'Arles.* 411
CHAP. XIV. *Andouilles & Cervelats.* 415
CHAP. XV. *Choucroûte Allemande.* 417

CHAP. XVI. *Choux-fleurs & Choux rouges confits.* 421
CHAP. XVII. *Aricots verds toute l'année.* 422
CHAP. XVIII. *Autre maniere de ſécher des Aricots verds toute l'année.* 425
CHAP. XIX. *Culs d'Artichauds & Concombres confits à l'Eau-ſel.* 427
CHAP. XX. *Céleri, Oignons, Betteraves conſervés frais.* 428
CHAP. XXI. *Epinards, Oſeille, Pourpier, Chicorée conſervés verd pendant ſix mois.* 431
CHAP. XXII. *Aſperges, Houblon & Cardons confits en verd.* 432
CHAP. XXIII. *Artichauds entiers, conſervés verds toute l'année.* 433
CHAP. XXIV. *Champignons, Mouſſerons & Morilles confits en verd.* 435
CHAP. XXV. *Cornichons, Capres, Gouſſes de Giroflée & Graines de Capucines.* 436
CHAP. XXVI. *Maniere de conſerver les*

DES CHAPITRES. 465
Truffes fraîches toute l'année. 440
CHAP. XXVII. *Truffes conſervées au ſec.* 441
CHAP. XXVIII. *Lait en poudre, ou moyen d'avoir en poudre du bon lait, qui ſe conſerve long-tems ſans altération.* 444
CHAP. XXIX. *Moyen de conſerver le Beurre frais pendant un mois.* 449
CHAP. XXX. *Maniere de conſerver des Oeufs pendant ſix mois.* 452

Fin de la Table.