

LA

CUISINIÈRE

DES CUISINIÈRES,

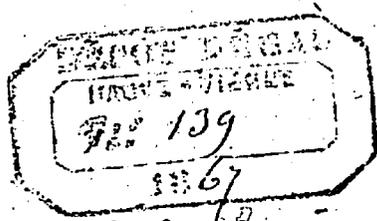
De la Ville et de la Campagne,

MANUEL COMPLET DE CUISINE,

A l'Usage de tous ceux qui se mêlent de la Dépense des Maisons.

NOUVELLE ÉDITION,

REVUE PAR MOZARD, EX-CHEF D'OFFICE.

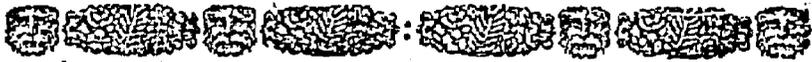


LIMOGES

EUGÈNE ARDANT ET C. THIBAUT,

Imprimeurs-Libraires-Éditeurs.

1867



LA CUISINIÈRE

DES

CUISINIÈRES.

CHAPITRE I^{er}.

PRODUITS DE LA NATURE DANS LES QUATRE SAISONS DE L'ANNÉE.

PRINTEMPS. — MARS, AVRIL, MAI.

Je suivrai l'ordre des saisons, et commencerai par le printemps, qui comprend mars, avril et mai. Si cette partie de l'année est la plus agréable, elle est aussi la plus ingrate en volaille, gibier, légumes et fruits.

Je ne parlerai point du bœuf, puisqu'il est de toute saison. Le bon mouton, jusqu'au mois de juin, est celui de Reims et de Beauvais; le veau de lait, pris sous la mère; l'agneau de lait; les poulets gras à la reine, les poulets aux œufs, les poulets de grain, les canetons de Rouen; les dindons, les gros pigeons de Reims et romains, les pigeons de volière, les canetons et les oisons.

En gibier, les levrauts et les lapereaux.

En venaison, les marcassins, le chevreuil et le chevrillart.

En poisson d'eau douce, nous avons l'afose de Loire et de Seine, la dernière supérieure à la première; la truite de Normandie, le saumon de Loire et de Seine, la lotte ou barbote et l'écrevisse; pour le reste du poisson d'eau douce, la brème, la carpe, l'anguille, le brochet, la tanche; la perche n'est pas bonne en avril et mai, parce qu'elle fraie; en poisson de mer, nous avons pour nouveauté l'esturgeon et le maquereau; le reste du poisson comme en hiver.

Outre ces animaux aquatiques, nous avons les productions que la terre nous fournit, qui sont les artichauts : les violets sont les meilleurs ; les asperges vertes, les mousserons et les morilles, les petits pois, les cardes de poirée, les salisifs et scorsonères.

EN HERBES POTAGÈRES.

Nous avons les épinards nouveaux, les laitues, les petites raves, l'oseille, la bonne-dame, le cerfeuil.

EN FRUITS.

Nous avons, quand l'année est prématurée, les abricots verts, les amandes vertes, les fraises, les cerises précoces et les groseilles.

ÉTÉ. — JUIN, JUILLET, AOÛT.

Nous entrons dans l'été, qui comprend juin, juillet et août, pour jouir des productions que la nature a mises dans leur maturité, et qu'elle nous a préparées par le printemps.

La viande de boucherie comme au printemps.

EN VOLAILLE.

Toutes sortes de bons poulets, les dindons communs et engraisés, la poularde nouvelle. Sur la fin de l'été, le coq-vierge, le caneton de Rouen ; pour entrées, les oisons et canetons, les pigeons de toutes espèces.

EN VENAISON.

Le chevreuil et le chevrillart, le sanglier, le maroquin et le paon.

EN GIBIER À POIL.

Les levrauts et les lapereaux.

EN MENU GIBIER.

La caille et le culiteau de vigne, le perdreau rouge et gris, le ramereau, le tourtereau, le faisandeu et l'albrani sur la fin de l'été, la grive de vigne, le bec-figue, et tous les oiseaux gras.

EN POISSON.

Dans cette saison, il y a peu de bon poisson de mer, excepté la morue nouvelle.

EN POISSON DE RIVIÈRE.

Nous avons la carpe, la perche, la truite de mer et de rivière.

EN LÉGUMES.

Des petits pois, des haricots verts, des fèves de marais, des concombres et des choux fleurs.

DE CHAQUE SAISON.
EN HERBES POTAGÈRES.

7

Des laitues, des chicons de toutes sortes, des choux, des racines nouvelles, des oignons nouveaux, des poireaux, du pourpier, de la chicorée blanche, du cerfeuil, estragon, corné de cerf, baume, ciboulette et perce-pierre.

EN FRUITS.

Pêches, prunes de toutes espèces, abricots, figues, bigarreaux et cerises tardives, groseilles mûres, melon et poires de blanquette.

AUTOMNE. — SEPTEMBRE, OCTOBRE, NOVEMBRE.

L'automne, qui comprend les mois de septembre, octobre et novembre, nous fournit abondamment tout ce que l'on peut désirer pour les délices de la table, par la récolte des vins et des fruits à pépins de toutes espèces, la bonté de la volaille et la variété de toutes sortes de gibier et venaison, poisson d'eau douce et de mer.

EN VIANDE DE BOUCHERIE.

Le bon mouton des Ardennes, de Présaté, de Cherbourg, de Beauvais, de Reims, de Dieppe et d'Avranches; le veau de Pontoise, de Rouen, de Caen, de Montargis; et de lait, aux environs de Paris; le porc frais.

EN VOLAILLE.

Nous avons toutes sortes de bons poulets, poulardes et chapons; celles d'Anjou et du Mans, de Barbezieux, de Bruges et de Blanzac; les pigeons de toutes espèces; les poules et les coqs-vierges de Caux, nous avons encore les poulardes et dindons chaponnés de l'Anjou, Poitou et Berri, les oies grasses, oisons et canards d'Alençon, Maine et Anjou.

EN GROS GIBIER ET VENAISON.

Le chevreuil, le daim de l'année, le sanglier de compagnie, la laie plus délicate, et le marcassin excellent, le faon, les levrauts et lapereaux.

EN PETIT GIBIER.

Les perdrix rouges et grises, la bécasse excellente pendant les brouillards et le froid, les bécassines, les gélifottes de bois, les alouettes ou mauviettes, les huppées sont meilleures.

Les pluviers dorés, excellents quand il gèle, les guinards, les rouges-gorges, l'oiseau de rivière, les canards, les rouges excellents, les judelles et les sarcelles.

EN POISSON D'EAU DOUCE.

L'anguille, la truite, la tanche, les écrevisses, les brochets, les perches, les lottes, les carpes, les plies, les barbillons et les meugniers.

PRODUITS EN POISSON DE MER.

Les poissons que la mer nous fournit ordinairement dans cette saison sont les esturgeons, le saumon, le cabillaud, la barbe, le turbot et le turbotin, les soles, les gros et petits carrelets, les vives, les truites de mer et saumonées rouges; les merlans, les harengs frais, les huîtres vertes et blanches, les sardines, le thon et les anchois.

EN LÉGUMES ET HERBAGES.

Les artichauts d'automne, choux-fleurs, cardons d'Espagne, épinards, choux de plusieurs espèces, poireau, céleri, oignons, racines, navets, chicorée blanche et chicorée sauvage; laitue; romaine et toutes sortes de petite herbes.

EN FRUITS.

Raisins de toutes espèces, poires, pommes, figues, olives et pulchelines, noix et noisettes, marrons et châtaignes, et toutes sortes de fruits secs et confits pendant l'été.

HIVER. — DÉCEMBRE, JANVIER, FÉVRIER.

Les mois de décembre, janvier et février, qui composent l'hiver, ont entièrement rapport à l'automne par les provisions et par l'abondance de tout ce qu'elle nous a fourni pour la nécessité de la vie, comme pain, vin, légumes, fruits, volaille, gibier et poissons, le tout est de même : ces deux dernières saisons, qui sont les temps de la bonne chère, ne doivent point être séparées par des changements, parce que nous avons dans l'hiver presque de tout ce que nous avons dans l'automne.

MENUS POUR CHAQUE SAISON (1).

TABLE DE 12 COUVERTS A DINER.

PREMIER SERVICE.

Potages. — 1 Pièce de bœuf pour le milieu. — 2 Hors-d'œuvres.

Un potage aux herbes.

Un potage au riz.

Un hors-d'œuvre de raves.

Un hors-d'œuvre de beurre de Vambre.

(1) Vous augmentez ou diminuez suivant les occasions de la dépense que vous voudrez faire.

SECOND SERVICE.

*Laissez la pièce de bœuf au milieu ; et mettez à la place de
deux potages et des deux hors-d'œuvres 4 entrées.*

Un de noix de veaux aux truffes à la bonne-femme.
Un de côtelettes de mouton au basilic.
Un de canards en hechepot.
Un d'une pouarde à la bourgeoise.

TROISIÈME SERVICE.

2 Plats de rôtis. — 2 Entremets. — 2 Salades.

Un d'un levraut.
Un de deux pigeons de volière.
Un entremets pour le milieu, d'un pâté d'Amiens.
Un d'une crème glacée.
Un de choux-fleurs.

QUATRIÈME SERVICE.

DESSERT.

Pour le milieu une jatte de fruits crus.

Une compote de pommes à la portugaise
Une compote de poires.
Une assiette de gaufres.
Une assiette de marrons.
Une assiette de gelée de groseilles
Une assiette de marmelade d'abricots.

TABLE DE DIX COUVERTS A SOUPER.

PREMIER SERVICE.

Un potage pour le milieu, si vous le jugez à propos.
Une pièce de viande de boucherie à la broche pour
recevoir le potage.

2 Entrées. — 2 Hors-d'œuvres.

Une entrée d'une tourte de godiveau.
Une d'une pouarde entre deux plats.
Un hors-d'œuvre d'un lapin à la purée de lentilles.
Un hors-d'œuvre de trois langues de mouton en pa-
pillote.

SECOND SERVICE.

2 Plats de rôt. — 5 Plats d'entrées.

- Un de deux lapereaux.
- Un de deux poulets à la reine.
- Un entremets de petits gâteaux.
- Un de petits pois.
- Un de crème gratinée.

TROISIÈME SERVICE.

FRUITS.

Sept Assiettes de fruits.

- Une jatte de gaufres pour le milieu.
- Une assiette de fraises.
- Une de compote de cerises.
- Une de crème fouettée.
- Trois assiettes de confitures différentes.

TABLE DE QUATORZE COUVERTS ;

ET QUI PEUT SERVIR POUR 20 A DINER.

PREMIER SERVICE.

Pour le milieu, un surtout qui reste pour tout le service.

Au deux bouts deux potages.

- Un potage de choux.
- Un potage aux concombres.

Entrées pour les quatre coins du surtout.

- Un d'une tourte de pigeons.
- Un de deux poulets à la reine et sauce appétissante.
- Un d'une poitrine de veau en fricassée de poulet.
- Un d'une queue de bœuf en hochepot.

6 Hors-d'œuvres pour les deux flancs et les quatre coins de la table

- Un de côtelettes de mouton sur le gril.
- Un de palais de bœuf en menus-droits.
- Un de boudin de lapin.
- Un de choux fleurs en pain.
- Un hors-d'œuvres de petits pâtés friands pour les deux flancs.

SECOND SERVICE.

2 Relevés pour les deux potages.

- Un de la pièce de bœuf.
- Un d'une longe de veau à la broche

POUR CHAQUE SAISON.

TROISIÈME SERVICE.

ROTS ET ENTREMETS A LA FOIS

4 Plats de rôts aux quatre coins du surtout.

Un d'une poularde.
Un de trois perdreaux.
Un de dix-huit mauviettes.
Un d'un caneton de Rouen.

2 Salades pour les flancs. — 2 Entremets pour les deux bouts.

Un d'un gâteau de viande.
Un d'un pâté froid.

4 Petits entremets pour les quatre coins

Un de beignets à la crème.
Un de petits haricots verts.
Un de truffes au court-bouillon.
Un d'une tourte de gelées de groseilles

QUATRIÈME SERVICE.

DESSERT SERVI A TREIZE.

Pour les deux bouts du surtout.

Deux grandes jattes de fruits crus.

Pour les deux flancs.

Deux jattes de gaufres.

Pour les quatre coins du surtout

Quatre compotes de fruits différents.

Pour les quatre coins de la Table.

Quatre assiettes de confitures différentes.

CHAPITRE II.

ABRÉGÉ GÉNÉRAL POUR TOUTES SORTES DE POTAGES.

PRENEZ la viande la plus saine et la plus fraîche tuée, pour qu'elle donne plus de goût à votre bouillon; la plus succulente est la tance, la culotte, les charbonnades, le milieu du trumeau, le bras de l'loyau et le gîte à la noix. Les pièces les plus propres à servir sur la table sont la culotte et la poitrine de bœuf: ne mettez de veau dans

POTAGES.

vos bouillons que pour quelque cause de maladie. Quand votre viande est bien écumée, salez votre bouillon, mettez dans la marmite toutes sortes de légumes bien épluchés, ratissés et lavés; comme céleri, oignons, carottes, panais, poireaux, choux; faites bouillir doucement votre bouillon jusqu'à ce que la viande soit cuite; passez-le ensuite dans un tamis ou dans une serviette, laissez reposer votre bouillon pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos.

POTAGE AUX CHOUX.

Prenez la moitié d'un chou que vous faites blanchir avec un morceau de petit lard coupé en tranche tenant à la couenne; fécélez le tout, chacun en son particulier; faites-les cuire à part dans une marmite avec le bouillon qui est expliqué ci-devant; quand votre chou et petit lard sont cuits, faites mitonner le potage avec ce même bouillon et des croûtes de pain; servez les choux autour du potage avec le petit lard, ou à la bourgeoise, simplement par-dessus, ayant attention de saler très-peu le bouillon à cause du petit lard. Ceux de racines, de navets se font de même; le céleri veut être blanchi plus long-temps.

POTAGE A LA CITROUILLE.

Suivant la grandeur du potage que vous voulez faire, vous prenez plus ou moins de citrouille ou potiron; pour une pinte de lait, vous prendrez un quartier d'une moyenne citrouille; ôtez-en la peau et tout ce qui tient après les pépins; coupez la citrouille par petits morceaux et la mettez dans une marmite avec de l'eau, et faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit réduite en marmelade et qu'il ne reste plus d'eau; mettez-y un morceau de beurre gros comme un œuf et un peu de sel; faites-lui faire encore quelque bouillon, ensuite vous ferez bouillir un pinte de lait et y mettrez du sucre ce que vous jugerez à propos; versez votre lait dans la citrouille; prenez le plat que vous devez servir, arrangez-y du pain tranché, mouillez-le avec votre bouillon de citrouille, couvrez le plat et le mettez sur un peu de cendre chaude pendant un quart d'heure, pour donner le temps au pain de tremper; faites attention qu'il ne bouille pas; en servant vous y mettez le restant de votre bouillon bien chaud.

POTAGE AU LAIT.

Prenez une pinte de lait et faites bouillir avec deux ou trois grains de sel, un morceau de sucre si vous voulez; tranchez du pain et l'arrangez dans le plat que vous devez

servir ; versez-y dessus une partie de votre lait pour faire tremper le pain, et le tenez chaud sur de la cendre chaude sans qu'il bouille ; couvrez le plat, et lorsque vous êtes prêt à servir, vous mettez cinq jaunes d'œufs dans le restant du lait que vous délayez avec ; mettez-le sur le feu en le remuant toujours, et lorsque vous sentez que votre lait s'épaissit, il faut l'ôter promptement, parce que c'est une marque que les œufs sont cuits ; et si vous tardiez à l'ôter, les œufs tourneraient.

Si vous voulez faire un potage au lait plus distingué, vous prendrez trois chopines de lait que vous ferez bouillir avec une petite écorce de citron vert, une pinte de coriandre, un petit morceau de cannelle ; deux ou trois grains de sel, environ trois onces de sucre ; faites-le bouillir et réduire à moitié, ensuite vous le passez au tamis et le finissez comme le précédent.

POTAGE MAIGRE AUX OIGNONS.

Coupez en filets environ une douzaine de moyens oignons, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, passez-les sur le feu en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient cuits et un peu colorés également ; mouillez-les avec de l'eau ou du bouillon maigre, si vous en avez ; mettez-y du sel et du gros poivre ; faites bouillir quelque bouillon, et ensuite vous y mettez du pain pour faire mitonner votre potage comme à l'ordinaire.

Si vous voulez faire un potage de lait aux oignons, vous en mettez un peu moins qu'il est dit ci-dessus ; passez-les à petit feu avec du beurre, jusqu'à ce qu'ils soient cuits sans être colorés, faites bouillir du lait et le mettez avec l'oignon assaisonné d'un peu de sel ; mettez du pain tranché dans le plat que vous devez servir, avec une partie de votre bouillon ; couvrez-le et le mettez sur un peu de cendre chaude ; quand votre pain sera bien trempé, vous y mettez le restant du bouillon. Servez.

POTAGES D'ASPERGES A LA PURÉE VERTE, EN GRAS ET EN MAIGRE.

Pour faire un potage en maigre, vous faites un bouillon de racines comme le précédent ; lorsqu'il est passé au tamis, prenez-en une partie pour faire cuire un litron de pois verts ; prenez des asperges de moyenne grosseur ce qu'il vous en faut pour garnir le potage, coupez-les de la longueur de trois doigts, faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante, et les retirez à l'eau fraîche ; faites-les égoutter et les ficellez en plusieurs petits paquets ; coupez un peu le bout de la pointe, et les mettez cuire avec les pois ; lorsque

les pois sont cuits, passez-les en purée; mitonnez le potage avec le bouillon de racine, faites une garniture sur les bords du plat avec les asperges; en servant, mettez-y le coulis de pois. Le potage en gras se fait de la même façon, en prenant un bon bouillon gras à la place du maigre.

POTAGE DE SEMOUILLE.

La semouille est une pâte d'Italie, que l'on choisit d'un jaune clair, sèche, sans odeur de renfermé; on la fait cuire dans un bouillon; on sert le potage comme celui au riz.

POTAGE DE VERMICELLI.

Le vermicelli est une pâte d'Italie: on fait cuire avec de bon bouillon et du jus, pour la servir comme un potage au riz. Si on veut la mettre au blanc, on n'y met point de jus: cuite et bien épaisse, au moyen de servir, on y met un coulis à la reine, bien chaud. En place de ce coulis, l'on peut y mettre une liaison de quelques jaunes d'œufs avec de la crème ou du lait.

POTAGES AU FROMAGE EN GRAS ET MAIGRE.

Pour le faire en maigre, vous ferez un bouillon comme celui qui est expliqué pour les potages maigres, page 13. Ayez attention que, pour ce potage-ci, il faut plus de choux que d'autres légumes; quand il sera fini et passé au tamis, mettez-y très-peu de sel, prenez le plat que vous devez servir, qui doit aller au feu; vous avez une demi-livre ou trois quarterons, suivant la grandeur du potage, de fromage de Gruyère; râpez-en la moitié, et l'autre vous la couperez en tranches minces; mettez un peu de fromages râpé dans le fond du plat avec quelques petits morceaux de beurre, couvrez avec du pain tranché fort mince, ensuite vous y mettrez une couche de fromage tranché, après une couche de pain que vous couvrez de fromage râpé; mettez une couche de pain, et finissez par le fromage tranché et de petits morceaux de beurre: mouillez avec une partie de votre bouillon, faites mitonner jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat et qu'il ne reste plus de bouillon. Avant que de servir, vous y remettez du bouillon et un peu de gros poivre. Ce potage doit être servi un peu épais. En gras, vous le faites de la même façon, en vous servant d'un bouillon gras aux choux: ne dégraissez point trop le bouillon, et n'y mettez point de beurre.

POTAGE DE CROUTES AU COULIS DE LENTILLES.

Prenez un demi-litron de lentilles, plus ou moins, suivant la grandeur de votre potage ; il faut les éplucher et les laver ; faites-les cuire avec de bon bouillon ; quand elles sont cuites, passez-les dans une étamine et assaisonnez votre coulis de bon goût, les lentilles à la reine sont les meilleures pour toutes sortes de coulis.

Prenez un plat d'argent avec des croûtes de pain ; mouillez-les avec du bouillon qui ne soit point dégraissé, faites mitonner vos croûtes jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond du plat ; égouttez ensuite la graisse qui reste dans le plat, et servez dessus le coulis de lentilles.

LES POTAGES DE CROUTES À LA PURÉE VERTE, SE FONT DE MÊME.

La seule différence, quand vos poids sont cuits, vous mettez dedans persil et queues de ciboules que vous faites blanchir ; pilez et passez avec la purée pour la rendre verte.

POTAGE AUX OIGNONS BLANCS.

Faites blanchir les oignons, ôtez leur la première peau, faites-les cuire à part dans une petite marmite ; quand ils sont cuits, faites-en un cordon au bord du plat où vous devez servir votre potage. Pour le faire tenir, mettez sur les bords du plat un filet de pain trempé dans du blanc d'œuf ; mettez un moment le plat sur le fourneau pour que le pain s'attache ; servez-vous de ces filets pour faire tenir toutes sortes de garniture de potages.

POTAGE DE CONCOMBRES.

Après les avoir coupés proprement, mettez-les cuire dans une petite marmite, avec de bon bouillon et jus de veau pour le colorer ; quand ils seront cuits, mitonnez le potage avec leur bouillon et celui de la marmite à mitonnage ; assaisonnez le potage d'un bon sel, et servez-le garni de concombres.

POTAGE AUX RIZ.

Prenez un quarteron de riz, plus ou moins suivant la grandeur de votre potage, un quarteron pour quatre assiettes ; lavez-le à l'eau tiède trois ou quatre fois en le frottant avec les mains ; faites-le cuire à petit feu pendant trois heures avec de bon bouillon et jus de veau, quand

est cuit, dégraissez-le, goûtez s'il est d'un bon sel; servez ni trop épais ni trop liquide.

POTAGE AUX HERBES.

Mettez dans une petite marmite toutes sortes d'herbes épluchées et bien lavées, avec un panais et une carotte coupés en petits filets.

Les herbes sont oseille, laitue, cerfeuil, pourpier, un peu de céleri coupé en filets; faites cuire avec de bon bouillon, un peu de jus de veau: quand elles sont cuites et d'un bon sel; faites mitonner le potage et servez au naturel vos herbes dans la soupe, sans faire de garniture.

Vous pouvez si vous voulez, masquer vos potages de telle viande que vous voudrez; comme chapon, poularde, gros-pigeons, perdrix, canards, jarrets de veau; la façon de les faire cuire est égale; il faut à tous leur retrousser les pattes dans le corps, les faire blanchir un instant, et ne les mettre cuire dans la marmite à votre potage que le temps qu'il faut pour la cuisson, parce qu'une volaille qui est trop cuite n'est point estimée. Pour le faire manger à son point de cuisson, il faut le tâter; quand elle fléchit un peu sous les doigts; elle est bonne à servir. Vous pouvez servir vos volailles au milieu des potages, ou dans un plat pour hors-d'œuvre, avec un peu de bouillon et gros sel par-dessus; suivant la volonté du maître. Ceux qui se serviront de jus dans leurs potages doivent préférer celui de veau à celui de bœuf, le veau étant rafraichissant et plus léger quand il est fait avec soin; peu d'oignons, et cuits à très-petit feu; il n'est point contraire à la santé.

POTAGE PRINTANIER EN MAIGRE.

Mettez dans une marmite un litron de pois-nouveaux, cerfeuil, pourpier, laitue, oseille, trois ou quatre oignons, une pincée de persil, un morceau de beurre; faites bouillir le tout ensemble, et le passez après en purée claire; mitonnez le potage avec les trois quarts de ce bouillon, et dans celui qui vous reste vous délayez six jaunes d'œufs que vous faites lier sur le feu, et les mettez dans votre potage quand vous êtes prêt à servir, après avoir goûté s'il est d'un bon sel.

POTAGE AU RIZ ET COULIS DE LENTILLES EN MAIGRE.

Faites d'abord un bouillon maigre avec toutes sortes de racines, choux, navets, oignons, céleri, poireau, le tout à proportion de la force et un demi-litron de pois; vous mettez à part dans une petite marmite, un demi-litron de lentilles à la reine que vous faites cuire avec ce bouillon;

quand elles sont cuites, passez-les en purée; vous prenez ensuite un quarteron de riz; après l'avoir bien lavé, faites-les cuire dans une petite marmite avec un morceau de beurre et de votre bouillon maigre tiré au clair; quand il est cuit et assaisonné comme il faut, mettez-y le coulis de lentilles: vous aurez soin que votre potage ne soit pas trop épais.

DE LA DISSECTION DES VIANDES.

L'adresse de couper proprement les viandes est aujourd'hui d'un si grand usage, que ceux qui veulent servir les convives ne doivent point l'ignorer; pour la société de la table, puisque l'on ne saurait servir les bons morceaux, si on ne les connaît pas, et que bien des gens trouvent la viande dure faute de la savoir couper dans son fil: la bonne façon est de servir peu à la fois; par ce moyen, les convives mangent avec plus d'appétit.

Je commencerai par la dissection du bœuf bouilli et rôti: la façon de les couper est toujours la même, ainsi que des autres viandes de boucherie.

La culotte se coupe en travers et dans le milieu; la viande qui est auprès des os de la queue est la plus fine.

La charbonnée se coupe en morceaux minces et en travers.

La poitrine se coupe près du tendon et en travers.

Le paleron se coupe comme la charbonnée.

L'aloïau: après avoir ôté une peau dure et nerveuse qui se trouve au-dessus du filet, que vous ne servez qu'à ceux qui vous en demandent, vous coupez le filet mince et en travers pour le servir; la viande qui est de l'autre côté de l'os et au-dessus du filet, se coupe de même, et peut passer, dans un besoin, pour du filet, quand elle est bien coupée.

La tranche et le gîte se coupent en travers.

Toutes les langues, ainsi que celle du bœuf; se coupent en travers et par tranches: du côté du gros bout se trouvent les morceaux les plus délicats.

Le treteau, qui est une chair pleine de cartilages et de sorte, doit être bien cuit et se sert à la cuiller.

DE LA DISSECTION DU MOUTON.

Du rôti-de-lif et gigot de mouton: ils se servent tous les deux de même; vous les coupez en travers jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de filet; le morceau le plus délicat, que vous coupez en travers et en tranches, se trouve du côté du nerf que l'on appelle la sous-noix extérieure; la côté de la queue, sur la croupe, se coupe par aiguillettes et se sert pour un

morceau délicat : la souris est encore un morceau tendre que l'on peut servir.

Le carré se sert par côtelettes.

L'épaule se coupe par tranches dessus et dessous.

La poitrine : après avoir enlevé la peau qui est sur les tendons, vous la coupez par côté, en prenant les endroits où le couteau ne résiste pas, en tirant du côté des tendons.

Le chevreau et l'agneau se dissèquent de la même façon.

DE LA DISSECTION DU VEAU.

La longe : vous coupez le filet par petites tranches, en travers, pour servir : ensuite vous coupez le rognon par petits morceaux pour le présenter à ceux qui l'aiment ; dessous le rognon ; dans l'intérieur de la longe, se trouve un petit filet très-délicat.

Le quasi se coupe par petits morceaux avec ses petits os ; il se coupe facilement en appuyant le couteau dessus, parce que les jointures en sont marquées.

Du cuisseau : dans le cuisseau, quand il est rôti, il n'y a que les noix de tendres : celle de dessous est la plus estimée.

La poitrine : après avoir découvert les tendons d'une peau charnue qui les couvre, vous coupez la poitrine en travers pour séparer les côtes d'avec les tendons : c'est ce que vous ferez aisément en prenant l'endroit du côté du tendon où le couteau ne résiste pas, et ensuite coupez par petits morceaux.

Le carré se coupe par côtelettes, en prenant bien le joint, ou en filets, comme la longe.

L'épaule : en dessous de l'épaule, sur la gauche, se trouve une petite noix enveloppée de graisse que vous servez d'abord pour le morceau le plus délicat : le reste de l'épaule, dessus et dessous, se coupe par tranches.

La tête de veau : les morceaux les plus estimés sont les yeux, ensuite les oreilles ; la cervelle se sert à ceux qui l'aiment ; ensuite vous coupez la langue par morceaux : vous avez encore les bajoues, les os, après lesquels vous trouvez de la viande.

Le chevreuil et le daim se servent et se coupent comme le veau.

DE LA DISSECTION DU COCHON.

La lèvre, qui se sert pour un entremets froid, commence à se servir en coupant du côté des oreilles jusqu'aux bajoues ; le chignon se sert après par petites tranches minces.

Le carré, le filet, l'échine, se coupent par petites tranches minces et en travers.

Le jambon se coupe par petites tranches en travers : toujours du gras et du maigre.

Le sanglier se coupe et se sert comme le cochon.

DE LA DISSECTION DU MARCASSIN ET DU COCHON DE LAIT.

La dissection se fait de même : après qu'il est servi sur table, vous commencez par couper la tête, les deux oreilles, et séparer la tête en deux ; ensuite vous coupez l'épaule gauche, la cuisse gauche, l'épaule droite et la cuisse droite ; vous levez après la peau pour la servir toute croquante : les jambes, les côtés, les morceaux près du cou sont des endroits très-déliés ; l'épine du dos se coupe en deux : le côté des côtes qui y reste attaché se sert par petits morceaux.

DE LA DISSECTION DE LA VOLAILLE ET DU GIBIER.

Les principales parties de la volaille sont le cou, les deux ailes, les deux cuisses, l'estomac, le croupion, la carcasse ; les morceaux les plus honnêtes à présenter sont les ailes, et ensuite les blancs, pour la volaille rôtie : de celle qui est bouillie, les cuisses sont les morceaux les plus honnêtes à présenter.

La dissection se fait en prenant l'aile de la main gauche ou avec une fourchette : vous prenez de la main droite le couteau pour couper la jointure de l'aile, et achevez de la main gauche en tirant l'aile, qui cède aisément si vous tenez ferme la pièce de volaille avec votre fourchette ; ensuite vous levez du même côté la cuisse, en donnant un coup de couteau dans les nerfs de la jointure, et vous la tirez de la même façon avec la main gauche : la même opération se pratique pour l'autre côté ; vous coupez ensuite l'estomac, la carcasse et le croupion en deux : c'est ainsi que vous disséquez poulets, poularde, faisans, perdrix et bécasses. Les morceaux les plus délicats du faisau sont les blancs de l'estomac et les cuisses ; de la bécasse, la cuisse est la plus estimée.

Le pigeon, quand il est gros, se peut couper comme la viande blanche ; quand il est moyen, il se coupe en deux par le dos, en faisant tenir le croupion avec les deux cuisses ou deux morceaux en travers.

L'oiseau de rivière et le canard se coupent sur l'estomac par aiguillettes, que vous offrez pour le plus délicat ; ensuite vous levez les ailes, les cuisses et la carcasse.

Des lapereaux, le plus estimé est le filet : vous commencez à le fendre depuis le cou, en commençant le long de l'épine du dos ; après qu'il est levée, vous le coupez par morceaux en travers pour le servir ; les petits filets de dedans sont excellens : le reste se coupe à volonté.

Les levrauts se coupent et se servent de la même façon que les lapereaux.

CHAPITRE III.

DU BOEUF.

Les parties du bœuf le plus en usage sont la cervelle, la langue, le palais, les rognons, la graisse, la queue : dans la cuisse nous avons la culotte, la pièce ronde, le gîte à la noix, le cimier, la moelle, après la cuisse sont l'aloyau, les charbonnées, les flanchets et les entre-côtes, la poitrine, les tendons de poitrine, les palerons et le gros bout.

DE LA LANGUE DE BOEUF.

Entrée. Elle se met cuire à la braise, qui se fait avec sel, laurier, basilic, clou de girofle, oignon, racine, du poivre, un bouquet garni de persil, ciboule, thym, bouillon que ce qu'il faut pour mouiller la viande ; faites cuire à très-petit feu ; quand elle est cuite, ôtez la peau, et la piquez de petit lard ; faites-la cuire après à la broche, servez dessous une sauce comme celle du mouton, en y ajoutant un filet de vinaigre. (*Vous trouverez la sauce au Chapitre des SAUCES*).

Vous la mettez encore en mireton ; quand elle est cuite à la braise comme ci-devant, ôtez la peau, coupez-la en tranches, arrangez-la sur le plat que vous devez servir faites-la bouillir doucement dans une sauce comme celle que je viens de dire, et la servez à courte sauce.

LANGUE DE BOEUF EN BREZOLLES ET AUTRES FAÇONS

Entrée. Faites-la cuire à un peu plus de moitié dans l'eau. ôtez ensuite la peau, et la coupez en filets minces que vous arrangez dans une casserole avec persil, ciboule, champignons, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, huile fine faites-la cuire à petit feu ; quand elle est cuite, dégraissez-la et mettez un peu de coulis, et en servant, si elle n'est point assez piquante, vous y mettez un jus de citron. La langue se met encore avec un ragoût de concombre et divers autres légumes, et plusieurs sauces différentes, comme la vigote, petite sauce : on les sert pour entremets froids quand elles sont fourrées, salées, fumées et séchées.

LANGUE DE BOEUF EN PAUPIETTE

Entrée et hors-d'œuvre Ôtez le cornet à une langue de

bœuf, et le faites blanchir un demi-quart d'heure à l'eau bouillante; mettez-la ensuite cuire dans la marmite à la pièce de bœuf, jusqu'à ce que la peau se puisse enlever; elle ne gâtera pas votre bouillon; ôtez-en la peau et la mettez refroidir; ensuite vous la coupez en tranches minces dans toute sa largeur et longueur; couvrez chaque morceau avec de la farce de godiveau, ou autre farce de viande de l'épaisseur d'un petit écu; passez un couteau trempé dans l'œuf sur la farce: roulez les ensuite, et embrochez dans un hatelet, après avoir mis à chacune une petite barde de lard; faites-les cuire à la broche; quand elles seront presque cuites, jetez de la mie de pain sur les bardes; faites prendre une couleur dorée à feu clair, et vous le servirez avec une sauce piquante dessous, que vous trouverez la première à l'article des SAUCES.

LANGUE DE BOEUF EN GRATIN.

Entrée et hors-d'œuvre. Prenez une langue de bœuf, et la faites cuire dans la marmite après l'avoir fait blanchir: quand elle sera cuite, ôtez-en la peau et la mettez refroidir; coupez-la en tranches, hachez du persil, ciboule, cinq ou six feuilles d'estragon, trois échalottes, câpres et un anchois; prenez une demi-poignée de mie de pain, que vous mêlez avec gros comme la moitié d'un œuf, de beurre et une partie de ce que vous avez haché pour mettre le tout ensemble dans le fond du plat; arrangez la moitié de la langue dessus; assaisonnez de sel, gros poivre, et le restant de vos petites herbes dessus; arrangez une seconde couche du restant de la langue, sel gros poivre par-dessus; mouillez avec trois ou quatre cuillerées de bouillon et un demi-verre de vin; faites bouillir jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin dans le fond du plat: en servant, vous mettez un peu de bouillon, seulement pour que cela marque une petite sauce.

LANGUE DE BOEUF A LA PERSILLADE.

Entrée et hors-d'œuvre. Faites-la blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante; ensuite vous la lardez avec du gros lard, et la mettez cuire à la marmite à la pièce de bœuf; quand elle est cuite, vous ôtez la peau, et la fendez un peu plus de moitié dans sa longueur, pour l'ouvrir en deux sans la séparer: servez-la avec du bouillon, sel, poivre, un filet de vinaigre si vous voulez, et persil haché.

CERVELLE DE BOEUF DE PLUSIEURS FACONS.

Entrée et hors-d'œuvre. Elle se fait cuire à la braise.

faite avec vin blanc, sel, poivre, un bouquet garni : quand elle est cuite, vous retirez de la braise, et la servez avec une petite sauce appétissante, que vous trouverez au Chapitre des SAUCES, ou avec un ragoût de petits oignons et de racines.

En hors-d'œuvre. Elle se sert encore frite : pour lors, il faut la mariner avec sel, poivre, vinaigre, un morceau de beurre manié de farine, ail, persil, ciboule, thim, laurier, basilic, faites-la frire après l'avoir égouttée et farinée, servez-la garni de persil frit.

PALAIS DE BOEUF ET MENUS DROITS ET AUTRES FAÇONS.

Hors-d'œuvre. Il faut d'abord le bien nettoyer et le faire cuire dans l'eau : vous l'épluchez ensuite de ses peaux, et le coupez par filets : passez de l'oignon sur le feu avec un morceau de beurre : quand il est à moitié cuit, mettez les palais, et mouillez votre ragoût avec de bon bouillon, un peu de coulis, un bouquet garni, assaisonné de bon goût, quand il est bien dégraissé, et la sauce assez réduite, mettez-y un peu de moutarde en servant.

Vous pouvez encore les servir entier sur le gril, en les faisant mariner avec huile fine, sel, gros poivre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, trempez-les bien dans la marinade, et les panez avec la mie de pain, faites-les griller, et servez dessous une sauce claire et piquante, ou sans sauce.

PALAIS DE BOEUF MARINÉ.

Hors-d'œuvre. Prenez des palais de bœuf cuits à l'eau, après les avoir épluchés, vous les coupez de la longueur et largeur du doigt ; faites-les mariner avec sel, poivre, une gousse d'ail, du vinaigre, un peu de bouillon, un petit morceau de beurre manié de farine, une feuille de laurier, trois clous de girofle, faites tiédir la marinade, et mettez-la dans les palais de bœuf pendant deux ou trois heures ; retirez-les ensuite pour les faire égoutter, essuyez-les et les farinez, faites-les frire, et servez avec du persil frit.

LANGUE DE BOEUF A LA POULETTE.

Entrée. Lorsqu'elle est cuite dans le pot et refroidie, on la coupe en tranches et on la passe sur le feu avec du beurre, des fines herbes hachées ; on y met une pincée de farine et de bouillon, sel, gros poivre. Après avoir fait quelques bouillons, réduit à une courte sauce, prêt à servir, on y met une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs et de la crème, un filet de vinaigre et de verjus.

ALLUMETTES DE PALAIS DE BOEUF.

Hors-d'œuvre. Prenez deux palais de bœuf cuits à l'eau, près les avoir épluchés, coupez-les comme des allumettes, et les faites mariner avec un citron, un peu de sel, persil en branche, ciboule entière. Quand ils ont pris goût, mettez-les égoutter et les trempez dans une pâte faite de cette façon : mettez dans une casserole deux bonnes poignées de farine, une cuillerée d'huile fine, un peu de sel fin, et délayez petit à petit avec de la bière jusqu'à ce que votre pâte ait consistance d'une crème double; trempez dedans vos palais de bœuf, et les faites frire de belle couleur. Servez le plus chaud que vous pourrez.

CROQUETTES DE PALAIS DE BOEUF.

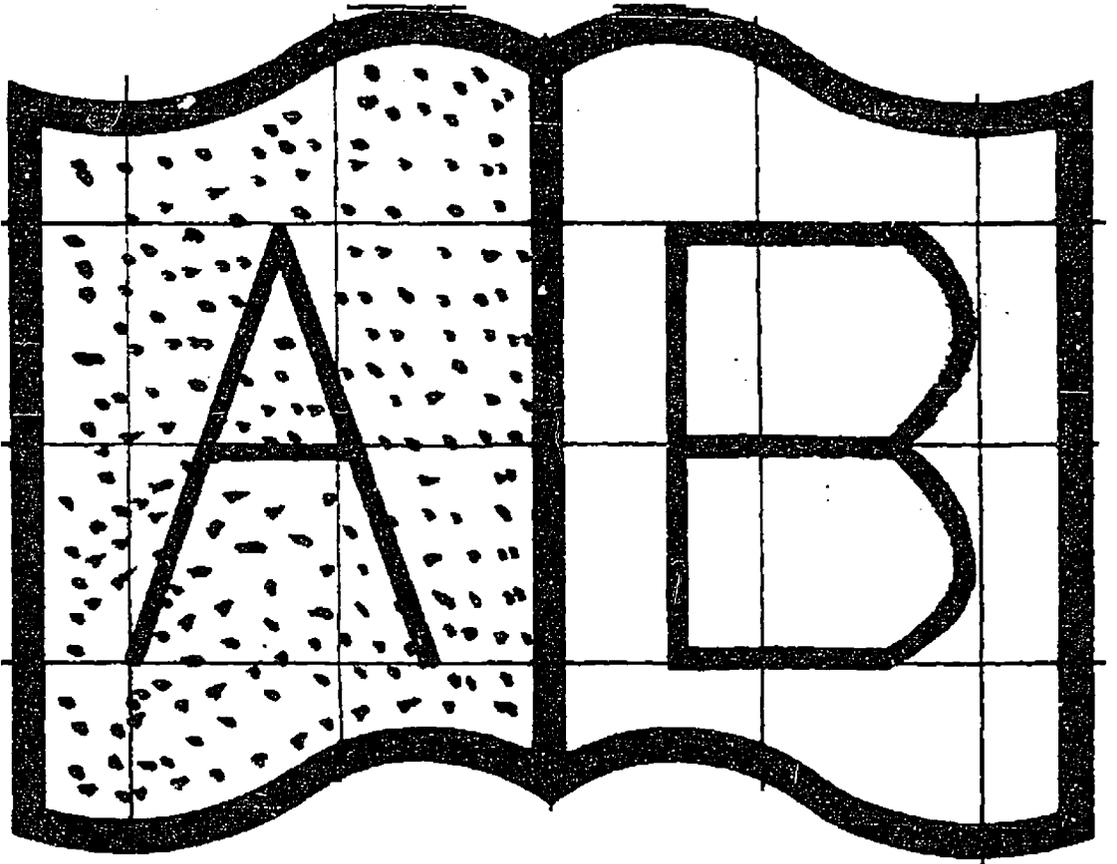
Hors-d'œuvre ou entremets. Prenez trois palais de bœuf cuits à l'eau; épluchez-les et les coupez en deux tout en travers dans toute leur longueur; faites-les prendre du goût pendant une demi-heure, en les faisant mijoter sur un petit feu avec du bouillon, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, sel, poivre; ensuite mettez-les égoutter et refroidir; mettez dessus chaque morceau de la farce de viande assaisonnée de bon goût, de l'épaisseur d'un petit écu; roulez les palais de bœuf pour les tremper ensuite dans une pâte faite avec de la farine délayée avec une cuillerée d'huile et un demi-setier de vin blanc, du sel fin. Il faut que la pâte file en versant de la cuiller, sans être trop claire; faites-les frire. Servez garni de persil frit.

GRAS-DOUBLE A LA BOURGEOISE.

Hors-d'œuvre. Prenez du gras-double cuit à l'eau; après l'avoir bien nettoyé, coupez-le de la grandeur de quatre doigts, et faites mariner avec sel, poivre, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché, un peu de graisse du derrière du pot, ou du beurre frais fondu; faites tenir tout l'assaisonnement au gras double pané de mie de pain, et le faites griller. Servez avec une sauce au vinaigre.

GRAS-DOUBLE A LA SAUCE ROBERT.

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



TERRINE A LA PAYSANNE.

Entrée. Prenez de la tranche de bœuf, que vous coupez en petites tranches, avec du petit lard maigre, persil, ciboules hachées, fines épices; une feuille de laurier; prenez une terrine; faites un lit de bœuf, un lit de petit lard, un peu d'assaisonnement, et à la fin une cuillerée d'eau-de-vie et deux cuillerées d'eau; faites cuire sur de la cendre chaude comme du bœuf à la mode. Après avoir bien bouché la terrine, quand il est cuit, dégraissez si vous le jugez à propos; et servez dans la terrine.

La terrine à la couenne se fait de la même façon; à cette différence qu'à la place du petit lard vous prenez de la couenne de lard le plus nouveau, qui ne sente rien, que vous nettoyez, dégraissez, et vous en servez de même.

TÉTINE DE VACHE AU VERJUS.

Hors-d'œuvre. On prend de la tétine cuite chez la tripière; on la coupe par morceaux que l'on met dans une casserole; avec beurre, persil, ciboul, champignons, le tout haché; on la passe sur le feu; ensuite on y met une pincée de farine, de bouillon, vin blanc, sel, poivre; on laisse bouillir et réduire la sauce. Prête à servir, on y met une liaison de quelques jaunes d'œufs délayés avec de la crème et une petite cuillerée des verjus.

ROGNON DE BOEUF A LA BOURGEOISE.

Hors-d'œuvre. Coupez-le par filets minces; faites le passer sur le feu avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboul, une pointe d'ail, le tout haché; quand il est cuit, vous y mettez un filet de vinaigre, un peu de coulis, et ne laissez plus bouillir, crainte qu'il ne se racornisse.

Vous servez encore le rognon de bœuf cuit à la braise, avec une sauce piquante ou une sauce à l'échalotte.

USAGE DE LA GRAISSE DE BOEUF.

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

QUEUE DE BOEUF EN HOCHEPOT, ET AUTRES FAÇONS.

Entrée. Pour faire un hochepot de queue de bœuf, vous la coupez par morceau; faites-la blanchir et cuire avec du bon bouillon, un bouquet garni, peu de sel: il faut cinq heures de cuisson. A la moitié de la cuisson, vous y mettez oignons, carottes, paris, navets, un peu de chou, la

tout blanchi et coupé proprement. Quand le tout est cuit, retirez sur un linge, et l'essuyez pour qu'il ne reste point de graisse : arrangez ensuite les légumes avec de la viande dans une terrine propre à servir sur la table ; dégraissez la sauce où a cuit la viande ; mettez-y un peu de coulis, et faites réduire sur le feu si la sauce est trop longue, prenez garde qu'il n'y ait point trop de sel : passez-la au tamis, et servez dessus la viande et légumes. Vous pouvez encore servir la queue de la même façon, en ne mettant qu'une sorte de légumes à la fois.

Vous pouvez aussi la servir sans légumes, et mettre à la place différentes sauces ; mais il faut toujours que la queue soit cuite à la braise, que vous faites comme celle de la langue de bœuf, page 22.

QUEUE DE BOEUF EN MATELOTTE.

Entrée. Prenez une queue de bœuf que vous coupez en morceaux, et la faites blanchir dans l'eau bouillante ; retirez-la dans l'eau fraîche pour la mettre cuire à moitié dans un bouillon, sans aucun assaisonnement. Lorsqu'elle sera à moitié cuite, vous ferez un roux avec un peu de beurre et une cuillerée de farine ; mouillez ce roux avec le bouillon où vous avez fait cuire la queue de bœuf ; mettez-y les morceaux de queue avec un douzaine de gros oignons entiers que vous aurez fait blanchir auparavant pour leur ôter la première peau ; mettez-y un demi-seTier de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, une feuille de laurier, un peu de thym, du basilic, deux clous de girofle, sel, poivre ; faites cuire à petit feu jusqu'à ce que la queue et les oignons soient cuits ; ayez soin de bien dégraisser ; mettez dans la sauce un anchois haché, deux pinces de sapres entières ; dressez les morceaux de queue de bœuf dans le milieu du plat, les oignons autour et au-dessus ; mettez-y sept ou huit morceaux de pain coupés de la grosseur d'un petit écu, que vous passerez au beurre. Etant prêt à servir, arrosez-le avec la sauce, qui doit être courte.

QUEUE DE BOEUF A LA SAINTE-MENEHOULD.

Hors-d'œuvre. Coupez une queue de bœuf en trois morceaux : vous la coupez d'abord par le milieu, et le gros bout vous le fendez en deux avec le couperet ; faites-la cuire dans la marmite à la pièce de bœuf ; quand elle est cuite, vous la mettez refroidir ; ensuite vous la faites mariner pendant une heure avec un peu d'huile, sel, gros poivre, persil, ciboule, deux échalottes, une pointe d'ail, le tout haché très-fin. Faites tenir la marinade après la queue, en la panant de mie de pain ; faites griller de belle couleur, en l'arrosant du restant de sa marinade.

CULOTTE DE BOEUF DE PLUSIEURS FACONS.

Grosse entrée. La culotte est la pièce la plus estimée du boeuf ; elle sert à faire d'excellens potages, et fait honneur sur une table pour une pièce de milieu ; et se sert au naturel, sortant de la marmite ; ou quand elle est bien essuyée de sa graisse et bouillon, vous y pouvez mettre dessus une bonne sauce faite avec du coulis, persil, ciboule, anchois, câpres, une pointe d'ail ; le tout haché et assaisonné de bon goût : d'autres la servent encore garnie de petits pâtés : voilà les façons les plus communes ; les plus recherchées et les pratiquées sont celles qui suivent.

PIECE DE BOEUF AU FOUR.

Grosse entrée. Lorsqu'elle est cuite dans la marmite, comme au naturel, on la retire pour l'égoutter, et dresser sur le plat où elle doit être servie ; on met sur tout le dessus une sauce aussi épaisse qu'une bouillie, faite avec beaucoup de bon beurre, de la farine, du jus, sel, gros poivre, un filet de vinaigre, quelques jaunes d'œufs bien liés sur le feu ; en pane tout le dessus avec de la mie de pain qui l'on arrose encore de beurre ; on la met au four jusqu'à ce qu'il se forme une croûte bien dorée ; en servant le plat bien essuyé, égoutté de sa graisse, on y met une bonne sauce.

CULOTTE

A LA BRAISE AUX OIGNONS DE HOLLANDE.

Grosse entrée. Vous prenez une belle culotte que vous désossez ; ficellez-la et faites la cuire dans une bonne braise faite avec une pinte de vin blanc, de bon bouillon, tranche de veau, barde de lard, un gros bouquet garni, sel, poivre ; quand elle est cuite à moitié, vous y mettez environ trente oignons de Hollande, ou à défaut, vous prenez de gros oignons rouges. Quand la pièce de boeuf est cuite, retirez-la pour la bien essuyer de sa graisse ; dressez-la dans le plat que vous devez servir, et les oignons autour, et servez dessus une bonne sauce de belle couleur. En la faisant cuire de cette façon à la braise, vous la pouvez diversifier de différens ragoûts ou de différentes sauces, suivant le goût du maître.

CULOTTE DE BOEUF AU FOUR.

Grosse entrée. Prenez une culotte de boeuf de la grosseur que vous jugerez à propos, désossez-la, si vous voulez et la lardez avec de gros lard ; assaisonnez de sel, fines épices, mettez-la dans un vaisseau juste à sa grandeur, avec une chopine de vin blanc ; couvrez avec un couvercle

et bœufchez les bords avec de la pâte ; faites cuire au four pendant cinq ou six heures , suivant sa grosseur , et la servez avec sa sauce bien dégraissée : vous faites cuire de cette façon un aloyau.

- Elle se met encore en ballon ; en fumée, en pâté chaud et froid , à la broche ; piquée de gros lard et fines herbes.

USAGE DE LA TRANCHE DE BOEUF.

Elle sert à tirer du jus , à faire d'excellens potages , du bœuf à la royale , que vous lardez de gros lard manie avec persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail haché , sel , poivre ; faites-les cuire à petit feu dans son jus ; vous pouvez y ajouter plein une cuiller à bouche d'eau-de-vie quand il est cuit ; servez-le froid : on s'en sert aussi à garnir des braises.

BOEUF A LA ROYALE OU A LA MODE.

Entrée ou entremets froids. Lardez la tranche de bœuf avec de gros lard manie de persil , ciboule , champignon une pointe d'ail , le tout haché , sel , poivre. Faites cuire cinq ou six heures à petit feu dans son jus ; à la même de la cuisson , vous y mettez une cuillerée à bouche d'eau-de-vie ; quand il est cuit , et courte sauce , vous le servez chaud et froid. Pour le mieux , faites-le cuire dans un vaisseau de terre bien couvert et juste à sa grandeur.

USAGE DE LA PIÈCE RONDE.

Elle peut servir au même usage que la tranche.

USAGE DU GITE A LA NOIX.

Il sert au même usage que la tranche de bœuf. (Voyez ci-devant *Tranche de bœuf.*)

USAGE DE LA MOELLE DE BOEUF.

Elle sert à faire des farces , des petits pâtés , des tourtes et crêmes à la moelle , à nourrir des cardons et autres légumes

ALOYAU DE PLUSIEURS FAÇONS.

Grosse entrée. On le met communément , quand il est tendre ; cuire à la broche ; on le sert dans son jus ; ou , si vous voulez , pour le mieux ; vous levez le filet , que vous coupez par tranches minces , mettez-le dans une casserolle avec une sauce faite avec câpres , anchois , champignons ,