LES CUISINIERS DE LÉGENDE · MAISON BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

L'Art de la Cuisine Française

Découvrez l'architecture complète de l'ouvrage ainsi que cinq recettes intégrales prêtes à cuisiner.

Retrouvez l'édition complète (Ebook, Broché & Relié Collector) sur **https://adrienbeaulieu.com/books/cuisiniers-careme**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Traité Des Bouillons En Gras Et En Maigre, Des Consommés, Fumets Et Bouillons Médicinaux, Des Braises, Poêles, Mire-Poix Glaces, Courts-Bouillons Et Pâtes À Frire

1. observations préliminaires.
2. analyse du pot-au-feu bourgeois.
3. pot-au-feu de maison, ou bouillon restaurant.
4. pot-au-feu au bain-marie.
5. grande marmite, ou grand bouillon. — soins à donner à la cuisson du bœuf bouilli pour servir de grosse pièce.
6. bouillon de volaille pour les potages de santé.
7. bouillon de dindon, pour potage de santé.
8. bouillon restaurant de perdrix.
9. bouillon de lapereaux de garenne.
10. pièce d’aloyau bouilli pour grosse pièce.
11. bouillon d’empotage.

Traité Des Consommés, Fumets, Glaces De Volaille Et De Gibier

1. consommé blanc de volaille.
2. consommé de débris de volaille.
3. consommé blanc de santé de volaille.
4. fumets de faisans pour suprême.
5. fumet de lapreaux.
6. glace de volaille en tablettes.
7. jus ou essence gélatineuse de bœuf.
8. blond de veau.

Traité Des Bouillons En Maigre

1. bouillon maigre d’essence de plantes potagères.
2. bouillon maigre de racines.
3. bouillon maigre de pois et de racines.
4. grand bouillon maigre.
5. grand bouillon maigre à la laguipierre.
6. bouillon maigre de poisson.
7. jus de poisson.
8. glace maigre d’essence de racines.
9. glace maigre de poisson.

Traité Des Bouillons Médicinaux

1. observation.
2. eau de poulet rafraîchissante.
3. bouillon rafraîchissant de poulet.
4. second procédé pour faire le bouillon de poulet rafraîchissant.
5. troisième procédé pour faire le bouillon de poulet rafraîchissant.
6. bouillon de poulet rafraîchissant et pectoral.
7. bouillon rafraîchissant de veau.
8. bouillon de tortue.
9. bouillon léger et rafraîchissant de foie de veau.
10. bouillon de mou de veau pour les maladies de poitrine.
11. bouillon de poulet pour les maux de poitrine.
12. bouillon d’escargots et de grenouilles, pour les toux sèches.
13. bouillon rafraîchissant d’écrevisses pour purifier la masse du sang.
14. bouillon rafraîchissant de cerfeuil.
15. bouillon rafraîchissant de cresson.
16. bouillon pour les obstructions du mésetère, du foie et de la rate.
17. bouillon rafraîchissant au jus d’herbes.
18. jus d’herbes.

Traité Des Poêles, Mire-Poix, Braises, Courts-Bouillons Et Marinades

1. poêle.
2. poêle ordinaire.
3. mire-poix.
4. mire-poix à la laguipierre.
5. blanc.
6. braise.
7. court-bouillon en gras à la laguipierre.
8. court-bouillon en maigre.
9. marinade cuite.
10. marinade crue.
11. roux blanc pour le velouté.
12. roux blond pour l'espagnole.
13. pâte à frire à la française.
14. pâte à frire à l'italienne.
15. pâte à frire à la hollandaise.
16. pâte à frire pour les entremets.
17. friture à l'huile.
18. friture au beurre fondu.
19. friture de saindoux.
20. friture de graisse de bœuf.

Traité Des Farces À Quenelles De Volaille, De Gibier, De Poisson

1. panade
2. farce à quenelles de volaille
3. farce à quenelles de faisans
4. farce à quenelles de bécasses
5. farce à quenelles de gélinottes
6. farce à quenelles de perdreaux rouges
7. farce à quenelles de lapereaux
8. farce à quenelles de levrauts
9. farce à quenelles de menu gibier
10. farce à quenelles de merlans
11. farce à quenelles de carpes
12. farce à quenelles de brochet
13. farce à quenelles d'anguilles
14. farce à quenelles d'éperlans
15. farce à quenelles de saumon
16. observation

Traité Des Potages Français, Anglais, Napolitains, Siciliens, Italiens, Espagnols, Allemands, Russes, Polonais, Hollandais Et Indiens

1. observations culinaires et gastronomiques

Des Potages Garnis De Racines, De Volaille Et De Gibier

1. potage de santé
2. potage de santé à la française
3. potage de santé à la régence
4. potage de santé au chasseur
5. potage de santé à la sévigné
6. potage de santé garni de poulet à la reine
7. potage printanier
8. potage à la brunoise
9. potage à la julienne
10. potage à la paysanne
11. potage de petits pois
12. potage de gros pois nouveaux à la jardinière
13. potage de gros pois à la crécy
14. potage aux petites carottes nouvelles
15. potage de petites carottes nouvelles aux petits pois
16. potage de laitues braisées
17. potage aux laitues farcies
18. potage de laitues aux petits pois
19. potage de concombres aux petits pois
20. potage aux concombres farcis
21. potage aux choux de bruxelles et au cerfeuil
22. potage aux choux fraisés
23. potage aux petits oignons blancs, et aux petits pois
24. potage d'oignons à la clermont
25. potage de petites civettes printanières
26. potage d'automne
27. potage à la pluche de cerfeuil
28. potage à l'oseille claire
29. potage à l'oseille liée
30. potage de petits haricots verts et blancs à la civette
31. potage aux pointes d'asperges
32. potage aux pointes de grosses asperges
33. potage de navets aux petits pois
34. potage de céleri au cerfeuil
35. potage de choux-fleurs et de brocolis au persil
36. potage aux marrons à la lyonnaise

Potages de Crème de Riz et d'Orge Perlé, Garnis de Volaille et de Gibier

1. sommaire
2. potage de crème de riz à la royale
3. potage de crème de riz à la xavier
4. potage de crème de riz velouté à la française
5. potage de crème de riz au chasseur
6. potage de crème de riz de faisan à la française
7. potage de crème de riz garni de petites timbales de fumet de gibier
8. potage de crème de riz à la princesse
9. potage de crème de riz velouté à la d'orléans
10. potage de crème de riz à la buffon
11. potage de crème de riz à la girodet
12. potage d'orge perlé à la royale
13. potage d'orge perlé à la française
14. potage d'orge perlé garni de petites timbales de volaille
15. potage d'orge perlé au chasseur
16. potage d'orge perlé et de faisan à la française
17. potage d'orge perlé garni de petites timbales de fumet de gibier
18. potage d'orge perlé à la princesse
19. potage de crème d'orge perlé à la beauharnais
20. potage d'orge perlé à la lesueur
21. potage de crème d'orge perlé à la joinville

Potages de vermicelle, de semoule , de sagou, de pâte français

1. sommaire
2. potage de vermicelle au consommé
3. potage de vermicelle aux petits pois
4. potage de vermicelle aux pointes d'asperges
5. potage de vermicelle à la pluche de cerfeuil
6. potage de semoule au consommé
7. potage de tapioca français au consommé
8. potage de petit sagou blanc des îles au consommé
9. potage de nouilles au consommé
10. potage de pâte d'italie au consommé
11. potage de salep de perse au consommé
12. potage de farine d'arrow-root de l'inde
13. potage de farine de gruau de bretagne
14. potage de farine de maïs
15. panade pour les enfants
16. panade à la crème de riz
17. panade à la reine

Des Potages de Croûtes Gratinées

1. potage de croûtes gratinées printanier
2. potage de croûtes gratinées à la française
3. potage de croûtes gratinées à la régence
4. potage de croûtes gratinées au chasseur
5. potage de croûtes gratinées à la princesse
6. potage de croûtes gratinées à la d'orléans
7. potage de croûtes gratinées aux laitues farcies
8. potage de croûtes gratinées aux petits pois
9. potage de croûtes gratinées aux pointes de grosses asperges
10. potage de croûtes gratinées aux concombres
11. potage de croûtes gratinées aux concombres farcis
12. potage de croûtes gratinées à la clermont
13. potage de croûtes gratinées aux marrons

Des Potages de Purée de Volaille et de Gibier

1. potage de purée de volaille à la reine
2. potage de purée de volaille à la boïeldieu
3. potage de purée de volaille à la monglas
4. potage de purée de volaille à la française
5. potage de purée de volaille à la princesse
6. potage de purée de gibier au chasseur
7. potage de purée de gibier à la royale
8. potage de purée de gibier à la monglas
9. potage de purée de gibier à la française
10. potage de purée de gibier à la rossini

Des Potages de Purée de Pois Nouveaux

1. potage de purée de pois nouveaux à la st.-cloud
2. potage de purée de pois nouveaux à la française
3. potage de purée de pois nouveaux à la régence
4. potage de purée de pois à la auber
5. potage de purée de pois nouveaux à la saint-fard
6. potage de purée de pois nouveaux à la fabert
7. potage de purée de pois nouveaux à la ferney
8. potage de purée de pois nouveaux à la princesse
9. potage de purée de pois nouveaux à la d'orléans
10. potage de purée de pois nouveaux à la molière
11. potage de purée de pois nouveaux à la navarin
12. observation
13. potage de purée de pois secs

Potage de purée de lentilles, haricots, navets

1. potage de purée de lentilles à la conti
2. potage de purée de lentilles à la soubise
3. potage de purée de lentilles à la brunoise
4. potage de purée de lentilles à l'oseille
5. potage de lentilles à la pluche de cerfeuil
6. potage de purée de haricots rouges à la condé
7. potage de purée de haricots blancs
8. potage de purée de haricots blancs nouveaux à la pluche de cerfeuil
9. potage de purée de haricots blancs nouveaux à la maria
10. potage de purée de haricots nouveaux à la clermont
11. potage de purée de haricots nouveaux à la soubise
12. potage de purée de haricots nouveaux aux petits haricots verts
13. potage de purée de racines à la crécy
14. potage de riz à la crécy
15. potage de purée de carottes de flandre
16. potage de purée de racines
17. potage de purée de navets
18. potage de sagou des îles à la purée de navets
19. potage de purée de pommes de terre à la pluche de cerfeuil
20. potage de purée d'oseille et de cerfeuil
21. potage de purée de potiron

Des Potages Tortue

1. potage tortue à la française
2. potage tortue à la parisienne
3. potage tortue à la financière
4. potage tortue à l'amiral duperré
5. potage tortue à la rouennaise
6. potage tortue à la toulouse

Des Potages de Poisson

1. potage de poisson de seine à la française
2. potage de poisson à la parisienne
3. potage de poisson à la lucullus
4. potage de poisson aux racines printanières
5. potage de poisson à la marinière
6. potage d'anguilles de seine au pêcheur

Des Potages de Bisque d'Écrevisses

1. potage de bisque d'écrevisses
2. potage de bisque d'écrevisses à la française
3. potage de bisque d'écrevisses à la corneille
4. potage de bisque d'écrevisses à l'amiral de rigny
5. potage de bisque d'écrevisses à la périgord
6. potage de bisque d'écrevisses à la princesse
7. potage de bisque d'écrevisses au chasseur
8. potage de bisque d'écrevisses à la régence
9. potage de bisque d'écrevisses à la royale

Des Potages de Garbure

1. potage de garbure à la créci
2. potage de garbure aux laitues braisées
3. potage de garbure aux laitues farcies
4. potage de garbure aux choux à la jardinière
5. potage de garbure à la clermont
6. potage de garbure aux poireaux, céleri et cerfeuil

Des Potages de Profiteroles

1. potage de petites profiteroles à la wagram
2. potage de profiteroles à la régence
3. potage de profiteroles au chasseur royal
4. potage de profiteroles à la monglas
5. potage de profiteroles à la condé
6. potage de profiteroles à la montgolfier
7. potage de profiteroles à la périgord
8. potage de profiteroles à la macédoine

Des Potages Anglais

1. potage de tortue à l'anglaise
2. potage de levrauts à l'anglaise
3. potage de levrauts à la saint-georges
4. potage de mouton à l'anglaise
5. potage d'orge perlé à l'irlandaise
6. potage de perdrix à la stewart
7. potage de faisan à la londonderry
8. potage anglais de poisson à lady morgan
9. potage anglais à la rothschild

Des Potages À La Napolitaine

1. potage de macaroni à la napolitaine
2. potage de quenelles à la juvénal
3. potage de macaroni à la virgile
4. potage de lasagnes à la portici
5. potage de riz à l'italienne

Des Potages Siciliens

1. potage de macaroni à la sicilienne
2. potage de macaroni à la palerme
3. potage de taillarines à la cénano
4. potage de taillarines à la ciceron
5. potage de semoule à la messine

Des Potages Italiens

1. potage de macaroni à la médicis
2. potage de macaroni à la rossini
3. potage de macaroni à la numa
4. potage de macaroni à la mécène
5. potage de macaroni à la corinne
6. potage de macaroni à la romulus
7. potage de macaroni à la saint-pierre
8. potage de macaroni à la reggio
9. potage de macaroni à la bénévent
10. potage de lazagnes à l'apicius
11. potage de ravioles à la tivoli
12. potage de riz et de ravioles à l'arioste
13. potage de semoule à la raphaël
14. potage de petites quenelles et d'anguilles à la vénitienne
15. potage de quenelles à la florentine
16. potage de riz à la piémontaise
17. observation
18. potage de croûtes gratinées à la milanaise

Des Potages Espagnols

1. potage de chapon à l'espagnole
2. potage de perdreaux rouges à l'espagnole
3. potage de faisan à la tolosa
4. potage de poisson à la salvator
5. potage de garvances et tendrons de veau à la castille
6. potage de riz d'agneau à la barcelone
7. potage de riz et de quenelles à la séville
8. potage à la paysanne espagnole
9. potage national espagnol
10. potage soufflé à l'espagnole

Des Potages Allemands

1. potage de seigle à l'allemande
2. potage de seigle à la germanique
3. potage d'orge perlé à la hongroise
4. potage d'orge perlé à la marie-thérèse
5. potage d'orge perlé à l'archiduchesse
6. potage de quenelles à la viennoise
7. potage de quenelles à la marie-louise
8. potage de pois à la tyrolienne
9. potage à la bohémienne
10. potage de lait de poulet à la baden
11. potage de lait de poulet à la franconie
12. potage d'œufs pochés à la styrie
13. potage de petites quenelles à la schoenbrunn
14. potage de petites quenelles gratinées à la schiller
15. potage de petites quenelles gratinées à la westphalienne
16. potage d'abatis d'oie à l'allemande
17. potage d'abatis d'oie et de foie gras à la handel
18. potage de quenelles à la léopold

Des Potages Russes

1. le ouka, potage de poisson à la russe
2. potage de filets de poisson à la bagration
3. potage de cabillaud à la moika
4. potage de riz et de saumon à la péterhof
5. potage russe à l'impériale
6. potage de filets de perches à la catherine ii
7. potage d'esturgeon à la pierre-le-grand
8. le tschy, potage de choux à la russe
9. le tschy, potage de choux à la czarine
10. le tschy, potage de choucroute à l'alexandre
11. potage de choux à la paysanne russe

Des Potages Polonais

1. le barch, potage polonais
2. potage polonais à la stanislas leczinski
3. potage polonais à la varsovie
4. potage polonais à la royale
5. potage de poisson à la poniatowski
6. potage de poisson à la vistule
7. potage de perdreaux à la polonaise
8. second procédé pour faire le barch à la polonaise
9. le rossoli, potage de riz à la polonaise
10. le rossoli, potage de riz à la cloptcki
11. potage de rossoli à la kitchewitch

Des Potages Hollandais

1. potage d'anguille à la hollandaise
2. potage de laitances de harengs à l'érasme
3. potage de poisson à la flessingue
4. potage de poulet à la rembrandt
5. potage à la rotterdam
6. potage de riz à la zélande
7. potage de petites quenelles de pommes de terre à la hollandaise
8. potage de tendrons de veau à la leyde

Des Potages Indiens

1. potage de karic à l'indienne
2. potage de karic à la mongol
3. potage de karic à l'indoustan
4. potage de karic à la golconde
5. potage de karic à la calcutta
6. potage de karic à la malabar
7. potage de chapon au pilau à la turque

Des Potages Américains

1. potage de tortue à l'américaine
2. potage de tortue à la washington
3. potage de tortue à la new-york

Traité Des Potages En Maigre

1. potage maigre à la purée de lentilles

Traité Des Grosses Pièces De Poisson

1. observations préliminaires sur cette troisième partie

Traité Des Grosses Pièces De Turbot

1. remarques et observations
2. turbot à l'anglaise pour grosse pièce
3. turbot à la béchamel pour grosse pièce
4. turbot à la parisienne, grosse pièce garnie d'hatelets
5. turbot à la française, grosse pièce garnie d'hatelets
6. turbot à la financière, grosse pièce garnie d'hatelets
7. turbot à la royale, grosse pièce garnie d'hatelets
8. turbot à la maître d'hôtel, grosse pièce
9. turbot au gratin, grosse pièce
10. turbot farci glacé au four, grosse pièce
11. turbot à la normande, grosse pièce
12. turbot grillé à la laguipierre
13. turbot grillé à la provençale
14. turbot en maigre à la vatel, grosse pièce garnie d'hatelets

Traité Des Grosses Pièces De Barbue

1. observation sur le flotton

Traité Des Grosses Pièces De Cabillaud Ou Morue Fraîche

1. remarques et observations
2. cabillaud à la hollandaise, grosse pièce
3. cabillaud à l'anglaise, grosse pièce
4. cabillaud à la navarin, grosse pièce garnie d'hatelets
5. cabillaud à la régence, grosse pièce garnie d'hatelets
6. cabillaud à la parisienne, grosse pièce garnie d'hatelets
7. cabillaud à la française, grosse pièce garnie d'hatelets
8. cabillaud à la financière, grosse pièce garnie d'hatelets
9. cabillaud à la royale, grosse pièce garnie d'hatelets
10. cabillaud au gratin, grosse pièce
11. cabillaud farci et glacé au four, grosse pièce
12. cabillaud à la normande, grosse pièce
13. cabillaud grillé à la laguipierre, grosse pièce
14. cabillaud grillé à la provençale, grosse pièce
15. cabillaud en maigre à la vatel, grosse pièce

Traité Des Grosses Pièces D'aigrefin Et De Bar

1. du bar

Traité Des Grosses Pièces De Saumon

1. remarques et observations
2. saumon à l'impériale, grosse pièce garnie d'hatelets à la gelée
3. saumon à la régence, grosse pièce garnie d'hatelets
4. saumon à la duperré, grosse pièce garnie d'hatelets
5. saumon à la française, grosse pièce garnie d'hatelets
6. saumon à la financière, grosse pièce garnie d'hatelets
7. saumon à la rothschild, grosse pièce garnie d'hatelets
8. saumon à la royale, grosse pièce garnie d'hatelets
9. saumon à la génoise, grosse pièce
10. saumon à l'italienne, grosse pièce
11. saumon à la marinière, grosse pièce
12. saumon à l'anglaise, grosse pièce
13. saumon à la marinade, grosse pièce
14. saumon à la maréchal, grosse pièce
15. grosse pièce de saumon à l'allemande
16. grosse pièce de saumon à la danoise

Traité Des Grosses Pièces De Truite

1. remarques et observations
2. grosse truite saumonée à l'impériale, garnie d'hatelets
3. grosse truite saumonée à la régence, garnie d'hatelets
4. grosse truite saumonée à la duperre, garnie d'hatelets
5. grosse truite saumonée à la française, garnie d'hatelets
6. grosse truite saumonée à la financière, garnie d'hatelets
7. grosse truite saumonée à la rothschild, garnie d'hatelets
8. grosse truite saumonée à la royale, garnie d'hatelets
9. grosse truite saumonée à la génoise
10. grosse truite saumonée à l'italienne
11. grosse truite saumonée à la marinière
12. grosse truite saumonée à l'anglaise
13. grosse truite saumonée à la marinade
14. grosse truite saumonée à la maréchal
15. grosse truite saumonée à la gonthier
16. grosse truite saumonée à la moderne
17. grosse truite saumonée au gratin
18. grosse truite saumonée à la polonaise
19. grosse truite saumonée à la vincent-la-chapelle
20. petites truites de seine au bleu

Traité Des Grosses Pièces D'esturgeon

1. esturgeon à l'impériale
2. grosse pièce d'esturgeon à la napoléon
3. esturgeon à la romaine, grosse pièce garnie d'hatelets
4. grosse pièce d'esturgeon à la grecque
5. grosse pièce d'esturgeon à la beauharnais
6. grosse pièce d'esturgeon à la vénitienne
7. grosse pièce d'esturgeon à la périgord
8. grosse pièce d'esturgeon à la marinière
9. grosse pièce d'esturgeon à l'italienne
10. grosse pièce d'esturgeon à l'indienne
11. grosse pièce d'esturgeon à la chinoise
12. grosse pièce d'esturgeon au gratin
13. grosse pièce d'esturgeon farci et glacé au four
14. grosse pièce d'esturgeon à la maréchal
15. grosse pièce d'esturgeon à la marinade
16. grosse pièce d'esturgeon à la hollandaise
17. grosse pièce d'esturgeon à l'anglaise
18. grosse pièce d'esturgeon à la russe
19. grosse pièce d'esturgeon à la romulus
20. grosse pièce d'esturgeon à la napolitaine
21. grosse pièce d'esturgeon à la sicilienne
22. grosse pièce d'esturgeon à la milanaise
23. grosse pièce d'esturgeon à la florentine
24. grosse pièce d'esturgeon à la piémontaise
25. grosse pièce d'esturgeon à la portugaise
26. du thon

Traité Des Grosses Pièces De Soles

1. remarques et observations
2. grosse pièce de soles à la colbert
3. grosse pièce de soles à l'écossaise
4. grosse pièce de soles à la montgolfier
5. grosse pièce de soles à la périgord
6. grosse pièce de soles à la londonderry
7. grosse pièce de soles à la genlis
8. grosse pièce de soles farcies et glacées au four
9. grosse pièce de soles à la polonaise
10. grosse pièce de soles à la calcutta
11. grosse pièce de soles farcies au gratin
12. grosse pièce de soles à la pompadour
13. grosse pièce de soles en matelote normande
14. grosse pièce de soles en matelote à la rouennaise
15. grosse pièce de soles en matelote à la parisienne
16. grosse pièce de soles grillées à la maréchal
17. grosse pièce de soles à la villeroy
18. grosse pièce de soles à la germanique
19. grosse pièce de soles à la viennoise
20. grosse pièce de soles à la hongroise
21. grosse pièce de soles grillées au suprême
22. grosse pièce de soles à l'anglaise
23. grosse pièce de soles à la hollandaise
24. grosse pièce de soles à la vénitienne
25. grosse pièce de soles à la parisienne
26. grosse pièce de soles à la marinière
27. grosse pièce de soles à la génoise
28. grosse pièce de soles à la soubise
29. grosse pièce de soles à la provençale

Traité Des Grosses Pièces De Merlans

1. remarques et observations
2. grosse pièce de merlans à la colbert
3. grosse pièce de merlans à l'écossaise
4. grosse pièce de merlans à la mongoffier
5. grosse pièce de merlans à la périgord
6. grosse pièce de merlans à la genlis
7. grosse pièce de merlans farcis et glacés au four
8. grosse pièce de merlans farcis au gratin
9. grosse pièce de merlans à la pompadour
10. grosse pièce de merlans à la villeroy
11. grosse pièce de merlans à la maréchal
12. grosse pièce de merlans à la germanique
13. grosse pièce de merlans aux fines herbes
14. grosse pièce de merlans à la maître-d'hôtel

Traité Des Grosses Pièces De Carlet Et De Flet

1. remarques et observations
2. grosse pièce de carlet farci à la bourgeoise

Traité Des Grosses Pièces D'aloses

1. remarques et observations
2. grosse pièce d'alose de seine à la gauloise
3. grosse pièce d'alose de seine à la purée de champignons
4. grosse pièce d'alose grillée à la hollandaise au suprême
5. grosse pièce d'alose de seine à la purée d'oseille
6. grosse pièce d'alose de seine farcie à la lutèce
7. grosse pièce d'alose de seine à la soubise
8. grosse pièce d'alose de seine à la bourgeoise
9. grosse pièce d'alose de seine à l'irlandaise
10. grosse pièce d'alose à la bruxelloise
11. grosse pièce d'alose de seine à l'anglaise
12. grosse pièce d'alose de seine à la hollandaise
13. grosse pièce d'alose de seine à la ravigotte printanière

Traité Des Grosses Pièces De Maquereaux

1. remarques et observations
2. grosse pièce de maquereaux à la maître-d'hôtel
3. grosse pièce de maquereaux à la bordelaise
4. grosse pièce de maquereaux à la provençale
5. grosse pièce de maquereaux à la ravigote printanière
6. grosse pièce de maquereaux à la parisienne
7. grosse pièce de maquereaux à la normande
8. grosse pièce de maquereaux à la rouennaise
9. grosse pièce de maquereaux à l'anglaise
10. grosse pièce de maquereaux à la windsor
11. grosse pièce de maquereaux à la stewart
12. grosse pièce de maquereaux à la lucullus
13. grosse pièce de maquereaux à la hollandaise
14. grosse pièce de maquereaux à l'anversoise

Traité Des Grosses Pièces De Rougets D'océan

1. remarques et observations
2. grosse pièce de rougets à la maître-d'hôtel
3. grosse pièce de rougets à la richelieu
4. grosse pièce de rougets au suprême
5. grosse pièce de rougets à la vénitienne
6. grosse pièce de rougets à la printanière
7. grosse pièce de rougets à la béchamel aux champignons
8. grosse pièce de rougets à la dauphinoise
9. grosse pièce de rougets à l'arménienne
10. grosse pièce de rougets à l'indienne
11. grosse pièce de rougets à la régence
12. grosse pièce de rougets à l'italienne
13. grosse pièce de rougets en matelote à la périgord
14. grosse pièce de rougets à la navarin
15. grosse pièce de rougets à la tilsitt
16. grosse pièce de rougets aux fines herbes
17. grosse pièce de rougets en caisse

Traité Des Grosses Pièces De Carpes De Seine Et Du Rhin

1. remarques et observations
2. carpe à la henri iv, grosse pièce garnie d'hatelets
3. carpe à la sully, grosse pièce garnie d'hatelets
4. carpe à la chambord moderne, grosse pièce garnie d'hatelets
5. carpe chambord à la régence, grosse pièce garnie d'hatelets
6. carpe à la frédéric ii, grosse pièce garnie d'hatelets
7. carpe à la chantilly, grosse pièce garnie d'hatelets
8. carpe à la grimod de la reynière, grosse pièce garnie d'hatelets
9. carpe à la pierre corneille, grosse pièce garnie d'hatelets
10. carpe à la casimir delavigne, grosse pièce garnie d'hatelets
11. grosse pièce de carpe à la marinière
12. grosse pièce de carpe à la bourguignotte
13. grosse pièce de carpe à la champenoise
14. grosse pièce de carpe à la génoise
15. grosse pièce de carpe à la périgueux
16. grosse pièce de carpe à la germanique
17. grosse pièce de carpe à la viennoise
18. grosse pièce de carpe à la hongroise
19. grosse pièce de carpe frite à l'allemande
20. grosse pièce de carpe frite à l'anglaise
21. grosse pièce de matelote de carpe à la royale allemande
22. grosse pièce de matelote de carpe à la régence
23. grosse pièce de matelote de carpe au vin de champagne
24. grosse pièce de carpe grillée

Traité Des Grosses Pièces De Brochet

1. remarques et observations
2. brochet à la régence, grosse pièce garnie d'hatelets
3. brochet à la henri iv, grosse pièce garnie d'hatelets
4. brochet à la sully, grosse pièce garnie d'hatelets
5. brochet à la masséna, grosse pièce garnie d'hatelets
6. grosse pièce de brochet à l'anglaise
7. grosse pièce de brochet à la hollandaise
8. grosse pièce de brochet farci à la bourgeoise
9. moyenne grosse pièce de brochetons au court-bouillon, sauce aux huîtres
10. moyenne grosse pièce de brochetons au court-bouillon, sauce aux moules
11. moyenne grosse pièce de brochetons au court-bouillon, sauce aux champignons
12. moyenne grosse pièce de brochetons au court-bouillon, à la sauce ravigote
13. moyenne grosse pièce de brochetons à la sauce au beurre pluche de persil

Traité Des Grosses Pièces D'anguilles De Seine

1. remarques et observations
2. remarques sur les anguilles
3. anguille de seine à la condé, grosse pièce garnie d'hatelets
4. anguille de seine à la louis xiv, grosse pièce garnie d'hatelets
5. anguille de seine à la léon x
6. grosse pièce d'anguille de seine à la broche, à la moderne
7. grosse pièce d'anguille de seine à la vénitienne
8. grosse pièce d'anguille de seine à la parisienne
9. grosse pièce d'anguille de seine à la rouennaise
10. grosse pièce d'anguille de seine à la marinière
11. grosse pièce d'anguille de seine à la périgord
12. grosse pièce d'anguille à la pompadour
13. grosse pièce d'anguille de seine à la maréchal
14. moyenne grosse pièce d'anguille de seine à la tartare
15. moyenne grosse pièce d'anguille grillée, sauce aux homards
16. moyenne grosse pièce d'anguille de seine, sauce aux écrevisses
17. moyenne grosse pièce d'anguille grillée, sauce aux crevettes
18. moyenne grosse pièce d'anguille, sauce aux huîtres et aux champignons
19. moyenne grosse pièce d'anguille grillée, sauce aux moules
20. moyenne grosse pièce d'anguille grillée, sauce poivrade
21. moyenne grosse pièce d'anguille en matelote à la marinière
22. moyenne grosse pièce de matelote d'anguille à la victor hugo
23. moyenne grosse pièce d'anguille à la royale allemande

Traité Des Grosses Pièces De Perches De Seine

1. remarques et observations
2. moyenne grosse pièce de perches de seine à la hollandaise
3. moyenne grosse pièce de perches de seine, sauce aux huîtres
4. moyenne grosse pièce de perches de rivière, sauce au beurre d'anchois
5. moyenne grosse pièce de perches de seine, sauce au beurre d'ail
6. moyenne grosse pièce de perches de seine, sauce au beurre à l'essence de truffes
7. moyenne grosse pièce de perches de seine à l'anglaise, sauce aux homards
8. moyenne grosse pièce de perches de seine à la parisienne
9. moyenne grosse pièce de perches de seine à la régence
10. moyenne grosse pièce de perches de seine à la xavier
11. moyenne grosse pièce de perches de seine à la millevoye
12. moyenne grosse pièce de perches de seine à la normande
13. moyenne grosse pièce de perches de seine en matelote à l'algérienne
14. moyenne grosse pièce de perches de seine en matelote à la comachio
15. moyenne grosse pièce de perches de seine en matelote à la richelieu
16. moyenne grosse pièce de perches de seine à la pompadour
17. moyenne grosse pièce de perches de seine farcies et glacées au four
18. moyenne grosse pièce de perches à la villeroy
19. moyenne grosse pièce de perches de seine à la polonaise
20. moyenne grosse pièce de perches de seine au gratin
21. moyenne grosse pièce de perches de seine en caisse
22. moyenne grosse pièce de perches de seine en matelote à l'allemande

23. moyenne grosse pièce de perches de seine à l'allemande

Traité Des Grosses Pièces De Matelotes

1. matelote à la rothschild, grosse pièce garnie d'hatelets
2. matelote à la suffren, grosse pièce garnie d'hatelets
3. matelote à la marc-antoine, grosse pièce garnie d'hatelets
4. matelote à la kléber, grosse pièce garnie d'hatelets
5. matelote à la fénelon, grosse pièce garnie d'hatelets
6. matelote à la royale, grosse pièce garnie d'hatelets
7. matelote à la massillon, grosse pièce garnie d'hatelets
8. moyenne grosse pièce de matelote au vin de champagne
9. moyenne grosse pièce de matelote au vin de bordeaux
10. moyenne grosse pièce de matelote à la périgueux
11. moyenne grosse pièce de matelote à la génoise
12. moyenne grosse pièce de matelote à la marinière
13. matelote d'office
14. matelote d'office à la provençale

Résumé

1. des chapitres précédents, contenant la description des grosses pièces de poisson de mer et d'eau douce, pour être servies en gras ou en maigre

Des Grandes Sauces

1. observations préliminaires sur les grandes sauces — sauce espagnole
2. grande sauce espagnole

Du Velouté, De La Béchamel, Et De L'allemande

1. sauce béchamel
2. sauce allemande
3. second procédé pour confectionner la sauce veloutée
4. sauce tournée à l'ancienne, pour la cuisine bourgeoise

Traité Des Grandes Sauces De La Cuisine En Maigre

1. espagnole, velouté, allemande, et sauce au beurre
2. grande sauce espagnole en maigre
3. sauce espagnole en maigre
4. sauce veloutée en maigre
5. second procédé à employer pour confectionner le velouté en maigre
6. grande sauce béchamel en maigre

Traité Des Petites Sauces, En Gras Et En Maigre

1. remarques et observations.
2. remarque.

Traité Des Petites Sauces, En Gras Et En Maigre

1. sauce au suprême
2. sauce suprême en maigre
3. sauce à la vénitienne
4. sauce maigre à la vénitienne
5. sauce allemande à la viennoise
6. sauce maigre allemande à la viennoise
7. sauce à la princesse
8. sauce maigre à la princesse
9. sauce hollandaise au suprême
10. sauce maigre à la hollandaise au suprême
11. sauce karick à l'indienne
12. sauce maigre karick à l'indienne
13. sauce béchamel aux champignons
14. sauce béchamel maigre aux champignons
15. sauce aux champignons
16. sauce maigre aux champignons
17. sauce aromatique aux morilles
18. sauce maigre aromatique aux morilles
19. sauce à la ravigote
20. sauce maigre à la ravigote
21. sauce à la ravigote printanière
22. sauce maigre à la ravigote printanière
23. sauce à l'ail à la provençale
24. sauce maigre à l'ail à la provençale
25. sauce à la française
26. sauce aux homards
27. sauce maigre aux homards
28. sauce aux écrevisses
29. sauce maigre aux écrevisses
30. sauce aux crevettes
31. sauce maigre aux crevettes
32. sauce aux huîtres
33. sauce maigre aux huîtres
34. sauce aux huîtres et aux champignons
35. sauce maigre aux huîtres et aux champignons
36. sauce aux moules
37. sauce maigre aux moules
38. sauce à la russe
39. sauce maigre à la russe
40. sauce à l'anglaise
41. sauce maigre à l'anglaise
42. sauce brandade pour la morue à la provençale
43. sauce à la maître-d'hôtel liée
44. sauce maigre à la maître-d'hôtel liée
45. sauce veloutée à la civette
46. sauce maigre veloutée à la civette
47. sauce aigrelette au verjus
48. sauce maigre aigrelette au verjus
49. sauce à la duxelle
50. sauce maigre à la duxelle
51. sauce à hatelets
52. sauce maigre à hatelets
53. sauce au fenouil
54. sauce maigre au fenouil
55. sauce polonaise
56. sauce maigre à la polonaise

Suite Des Petites Sauces En Gras Et En Maigre

1. sauce à la régence
2. sauce maigre à la régence
3. sauce aux truffes à la parisienne
4. sauce maigre à la parisienne
5. sauce au vin de champagne
6. sauce maigre au vin de champagne
7. sauce à la bourguignotte
8. sauce maigre à la bourguignotte
9. sauce brochet au vin du rhin
10. sauce maigre au brochet et au vin du rhin
11. sauce matelotte
12. sauce maigre à la matelotte
13. sauce matelotte à la normande
14. sauce maigre à la matelotte normande
15. sauce matelotte à la germanique
16. sauce maigre matelotte à la germanique
17. sauce esturgeon au vin de madère
18. sauce maigre esturgeon au vin de madère
19. sauce génoise au vin de bordeaux
20. sauce maigre génoise au vin de bordeaux
21. sauce tortue au vin de madère
22. sauce maigre tortue au vin de madère
23. sauce tortue à l'américaine
24. sauce maigre tortue à l'américaine
25. sauce à la financière
26. sauce maigre à la financière
27. sauce à la périgueux
28. sauce maigre à la périgueux
29. sauce salmis au vin de champagne
30. sauce levraux liée au sang
31. sauce a la bigarade
32. sauce maigre a la bigarade
33. sauce a la gasconne
34. sauce maigre a la gasconne
35. sauce a la bordelaise
36. sauce maigre a la bordelaise
37. sauce a la westphalienne
38. sauce maigre a la westphalienne
39. sauce ravigote a l'ancienne
40. sauce maigre ravigote a l'ancienne
41. sauce a l'italienne au vin de champagne
42. sauce maigre a l'italienne au vin de champagne
43. sauce a la romaine
44. sauce maigre a la romaine
45. sauce a la napolitaine
46. sauce maigre a la napolitaine
47. sauce a la sicilienne
48. sauce maigre a la sicilienne
49. sauce a la milanaise
50. sauce maigre a la milanaise
51. sauce a la florentine
52. sauce maigre a la florentine
53. sauce a la palerme
54. sauce maigre a la palerme
55. sauce a la piemontaise
56. sauce maigre a la piemontaise
57. sauce a la portugaise
58. sauce maigre a la portugaise
59. sauce à la soubise
60. sauce maigre à la soubise
61. sauce à la richelieu
62. sauce maigre à la richelieu
63. sauce à la clermont
64. sauce maigre à la clermont
65. sauce à la provençale
66. sauce maigre à la provençale
67. sauce à la lyonnaise
68. sauce maigre à la lyonnaise
69. sauce à la bretonne
70. sauce maigre à la bretonne
71. sauce à la robert
72. sauce maigre à la robert
73. sauce à l'africaine
74. sauce maigre à l'africaine

Suite Des Petites Sauces En Gras Et En Maigre

1. sauce tomate
2. sauce maigre aux tomates
3. sauce tomate à la parisienne
4. sauce maigre de tomates à la parisienne
5. sauce poivrade
6. sauce maigre poivrade
7. sauce piquante
8. sauce hachée
9. sauce maigre hachée
10. sauce chevreuil
11. sauce maigre chevreuil
12. sauce venaison
13. sauce pignole à l'italienne
14. sauce maigre pignole à l'italienne
15. sauce à la gelée de groseilles
16. sauce aux cerises sèches
17. sauce à la mie de pain à l'ancienne
18. sauce maigre à la mie de pain à l'ancienne
19. sauce à la chapelure
20. sauce maigre à la chapelure

Traité Des Petites Sauces Au Beurre

1. sauce au beurre
2. sauce au beurre à la laguipierre
3. sauce au beurre à la maître-d'hôtel
4. sauce au beurre à la vénitienne
5. sauce au beurre à la pluche de cerfeuil
6. sauce au beurre à la ravigote
7. sauce au beurre à la ravigote verte
8. sauce au beurre d'ail
9. sauce au beurre d'anchois
10. sauce au beurre d'écrevisses
11. sauce au beurre de homards
12. sauce au beurre et aux câpres
13. sauce au beurre au blond de veau
14. sauce au beurre à l'essence de champignons
15. sauce au beurre à l'essence de truffes
16. sauce au beurre printanière
17. sauce au beurre à la morue
18. sauce au beurre à la flamande
19. sauce au beurre à la water-fish
20. sauce au beurre à l'italienne
21. sauce au beurre à la hollandaise ordinaire
22. sauce au beurre à la portugaise
23. sauce au beurre à l'indienne
24. sauce au beurre à l'aurore
25. sauce au beurre et aux œufs à l'anglaise
26. sauce au beurre et au pain à l'anglaise
27. beurre noir à la noisette pour la raie
28. beurre à la maître-d'hôtel pour les maquereaux
29. beurre de cayenne
30. beurre d'ail
31. beurre d'anchois
32. beurre de homards

Des Petites Sauces Froides À L'huile

1. sauce magnonaise
2. seconde manière de procéder pour la mayonnaise
3. sauce magnonaise blanche à la gelée
4. sauce magnonaise à la ravigote printanière
5. sauce magnonaise à la provençale
6. sauce magnonaise rémoulade aux fines herbes
7. sauce rémoulade à la ravigote
8. sauce rémoulade à l'anglaise
9. sauce rémoulade à l'échalote
10. sauce rémoulade à la russe
11. sauce rémoulade à la tyrolienne
12. sauce rémoulade à la mogol
13. sauce à la tartare
14. sauce aux fines herbes à l'huile
15. sauce ravigote froide à l'huile

Traité Des Ragouts Et Garnitures En Gras Et En Maigre

1. ragout a la financière
2. ragout de foie gras a la financière
3. ragout de foie gras et de truffes au suprême
4. ragout de foie gras a la monglas
5. ragout de foie gras a l'américaine
6. ragout de foie gras aux champignons
7. ragout à la tortue
8. ragout de quenelles de volaille aux truffes à la parisienne
9. ragout de quenelles de volaille à la périgueux
10. ragout de quenelles de volaille au beurre d'écrevisses
11. ragout de quenelles de volaille à la hollandaise
12. ragout de quenelles de volaille aux haricots verts
13. ragout de quenelles de volaille aux petits pois
14. ragout de quenelles de volaille à la macédoine
15. ragout de quenelles de volaille aux grosses pointes d'asperges
16. ragout a la française
17. ragout de quenelles de faisan a la regence
18. ragout de quenelles de perdreaux a la soubise
19. ragout d'escalopes de mauviettes aux champignons
20. ragout d'estomacs de mauviettes aux truffes
21. ragout d'ortolans aux truffes a la perigord
22. ragout d'escalopes de lapereaux au chasseur
23. ragout d'escalopes de lapereaux a la parisienne
24. ragout d'escalopes de lapereaux aux pointes d'asperges
25. ragout d'escalopes de lapereaux a la macédoine
26. ragout d'escalopes de lapereaux aux haricots verts
27. ragout de cretes et de rognons a la toulouse
28. ragout a la toulouse au suprême
29. ragout de rognons de coq a la perigord
30. ragout de cretes et rognons a la perigueux
31. ragout de noisettes de veau a la ravigote
32. ragout de noisettes de veau a la soubise
33. ragout de noisettes de veau aux champignons
34. ragout de noisettes de veau aux concombres

35. ragout de riz d'agneau en haricots vierges
36. ragoût de riz de veau sautés à la sauce tomate à la parisienne
37. ragout de riz de veau sautés à la provençale
38. ragout d'escalopes de riz de veau à la ravigote printanière
39. ragout de langue à l'écahlate à la clermont

Des Garnitures De Truffes, De Champignons, De Racines Et De Légumes

1. garniture de truffes à la parisienne
2. garniture de truffes à la régence
3. garniture de truffes au suprême
4. garniture de truffes au vin de champagne
5. garniture de truffes à la génoise
6. garniture de truffes à la piémontaise
7. garniture de truffes et champignons à la régence
8. garniture de champignons à la princesse
9. garniture de champignons à la sauce tomate à la parisienne
10. garniture de morilles à la sauce ravigote printanière
11. garniture de concombres en escalopes
12. garniture de céleri à la française
13. garniture de racines de céleri
14. garniture de petites carottes nouvelles pour macédoine
15. garniture de petites carottes nouvelles
16. garniture de petites carottes à la nivernäise
17. garniture de petites carottes à la flamande
18. garniture de carottes aux petits pois à l'allemande
19. garniture de petits navets en haricots vierges
20. garniture de petits haricots verts
21. garniture de petits concombres pour macédoine
22. garniture de petits radis printaniers
23. garniture de pointes d'asperges vertes
24. garniture de pointes de grosses asperges
25. garniture de macédoine à la béchamel
26. garniture de petits pois à la parisienne
27. garniture de petits pois au petit lard fumé
28. garniture de sikel ou choux de mer
29. garniture de petits oignons blancs à la soubise
30. garniture de petits oignons pour matelotte
31. garniture d'oignons glacés
32. garniture d'oignons farcis
33. garniture de choux brocolis
34. garniture de choux-fleurs

35. garniture de choux de bruxelles
36. garniture de fonds d'artichauts à la vénitienne
37. garniture de fonds d'artichauts glacés
38. garniture de groseilles vertes à maquereaux
39. garniture de groseilles vertes à la hongroise
40. garniture de petites groseilles blanches en grappes
41. garniture de rocamboles à la bordelaise
42. garniture d'ail à la provençale
43. garniture de marrons de lyon
44. remarque essentielle

Des Ragouts Et Garnitures De La Cuisine En Maigre

1. ragout en matelotte au vin de champagne
2. ragout en matelotte a la bourguignonne
3. ragout en matelotte a la périgord
4. ragout en matelotte a la génoise
5. ragout en matelotte a la parisienne
6. ragout en matelotte normande
7. ragout en matelotte a la rouennaise
8. ragout en matelotte a la marinière
9. ragout d'escalopes de saumon a la régence
10. ragout d'escalopes de saumon a la parisienne
11. ragout d'escalopes de saumon a la ravigote printanière
12. ragout (maigre) d'escalopes de turbot a la hollandaise au suprême
13. ragout (maigre) d'escalopes de filets de barbue a la sauce aux champignons
14. ragout (maigre) d'escalopes de filets de soles a la vénitienne
15. ragout d'escalopes de filets de rougets d'océan a la française
16. ragout (maigre) d'escalopes de filets de maquereaux a la maitre-d'hôtel
17. ragout (maigre) d'escalopes d'esturgeon a la financière
18. ragout (maigre) d'escalopes d'esturgeon a la régence
19. ragout (maigre) d'escalopes de filets d'anguille aux champignons
20. ragout (maigre) d'escalopes de filets d'anguille a la périgueux
21. ragout (maigre) d'éperlans et de queues d'écrevisses a la vénitienne
22. ragout (maigre) d'escalopes de filets et de laitances de carpes aux morilles
23. ragout (maigre) d'escalopes de filets de brochet aux crevettes a la soubise
24. ragout (maigre) de foies de lottes a la lucullus
25. ragout (maigre) de laitances de carpes aux huîtres
26. ragout (maigre) de laitances de maquereaux aux morilles

27. ragout (maigre) de foies de lottes a la périgueux
28. ragout (maigre) de foies de lottes a la parisienne
29. ragout (maigre) d'escalopes de homards a la navarin
30. ragout (maigre) d'escalopes de homards a la provençale
31. ragout (maigre) d'huîtres aux queues d'écrevisses et aux mousserons
32. ragout (maigre) de moules et de queues de crevettes aux champignons
33. ragout de langues de carpes au suprême

Traité Des Purées De Racines Et Plantes Légumineuses En Gras Et En Maigre

1. purée de champignons veloutée
2. purée de champignons à la laguipierre
3. purée de morilles à la ravigote
4. purée de truffes à la périgord
5. purée de truffes à la périgueux
6. purée de truffes à la piémontaise
7. purée d'oignons à la soubise
8. seconde manière de procéder pour la purée à la soubise
9. purée d'oignons à la bretonne
10. purée d'oignons à la robert
11. purée de pointes d'asperges au suprême
12. purée de pois nouveaux
13. purée de pois à la parisienne
14. purée de fèves de marais
15. purée de haricots blancs nouveaux
16. purée de haricots nouveaux à la bretonne
17. purée de haricots nouveaux à la béchamel
18. purée de navets à la crème
19. purée de navets au blond de veau
20. purée de carottes nouvelles
21. purée de carottes à la crécy
22. purée de racines à la jardinière
23. purée de céleri à la française
24. purée de céleri à l'espagnole
25. purée de sikel ou choux de mer
26. purée de choux-fleurs à l'allemande
27. purée de choux-fleurs au blond de veau
28. purée de choux de bruxelles
29. purée d'épinards veloutée
30. purée d'épinards à la crème
31. purée de chicorée à la béchamel
32. purée d'oseille
33. purée de laitues au blond de veau
34. purée de cardes à l'espagnole
35. purée de fonds d'artichauts
36. purée de pommes de terre à la crème
37. purée de pommes de terre à la lyonnaise

38. purée de pommes de terre à la bretonne
39. purée de marrons à la lyonnaise
40. purée de marrons au velouté à la crème
41. purée de concombres à la béchamel
42. purée de potiron au velouté
43. purée de lentilles mondées à la reine
44. purée de pois secs
45. purée de haricots secs à la bretonne
46. purée de haricots à la crème
47. purée de haricots rouges à l'espagnole

Traité des Essences en Gras et en Maigre

1. remarques et observations
2. essence de bécasses pour rôt
3. essence de faisans
4. essence de canetons à la bigarade
5. essence de perdreaux à l'espagnole
6. essence de lapereaux au chasseur
7. essence d'aspic chaud
8. essence réparateur ou restaurant
9. essence de jambon
10. essence à l'orange
11. essence d'échalotes au jus de mouton
12. essence à la ravigote printanière
13. essence de fines herbes
14. essence à la ravigote bordelaise
15. essence de racines au jambon
16. essence à la montpellier
17. essence à la mirepoix
18. essence de sauge à l'anglaise
19. essence de citron à l'huile
20. essence de champignons
21. essence de truffes
22. essence pour le porc frais
23. essence d'anchois
24. essence d'ail à la gasconne
25. essence de poisson à la marinière
26. essence de moules aux anchois
27. essence de poisson à la marseillaise
28. essence de poisson à la champenoise

Traité des Grosses Pièces d'Aloyau à la Française

1. remarques et observations
2. rosbif d'aloyau à la française
3. rosbif d'aloyau à la moderne, grosse pièce garnie d'hatelets
4. rosbif d'aloyau à la parisienne, grosse pièce garnie d'hatelets
5. rosbif d'aloyau à la parmentière, grosse pièce garnie d'hatelets
6. rosbif d'aloyau à la normande, grosse pièce garnie d'hatelets
7. rosbif d'aloyau à la windsor, grosse pièce garnie d'hatelets
8. rosbif d'aloyau à la dagration, grosse pièce garnie d'hatelets
9. rosbif d'aloyau, grosse pièce ordinaire
10. filet de bœuf piqué mariné au chevreuil
11. filet de bœuf piqué, mariné à l'indienne
12. filet de bœuf piqué, mariné à la choucroute à l'allemande
13. filet de bœuf piqué, mariné à la choucroute à la française
14. filet de bœuf piqué, mariné, garni de choux rouges
15. filet de boeuf piqué, mariné et garni de tomates farcies
16. filet de boeuf piqué à la broche, purée de pommes de terre
17. filet de boeuf piqué à la broche, sauce périgueux
18. filet de boeuf piqué à la broche, à la financière moderne
19. filet de boeuf piqué à la périgord, grosse pièce garnie d'hatelets
20. filet de boeuf piqué à la d'arcet, grosse pièce garnie d'hatelets
21. filet de boeuf piqué à la fontenelle, grosse pièce garnie d'hatelets
22. filet de boeuf piqué à la printanière, grosse pièce garnie d'hatelets
23. filet de boeuf piqué à la macédoine, grosse pièce garnie d'hatelets

24. filet de boeuf piqué à la tyrolienne, grosse pièce garnie d'hatelets
25. filet de boeuf piqué à l'allemande, grosse pièce garnie d'hatelets
26. filet de boeuf piqué à la westphalienne, grosse pièce garnie d'hatelets
27. filet de boeuf piqué à l'anglaise, grosse pièce garnie d'hatelets
28. filet de boeuf piqué à la richelieu, grosse pièce garnie d'hatelets
29. filet de boeuf piqué au pilau à l'égyptienne
30. filet de boeuf piqué, servi sur du riz, à l'indostan
31. filet de boeuf piqué au riz à la piémontaise
32. filet de boeuf piqué au riz à la russe
33. filet de boeuf piqué au macaroni à l'italienne
34. filet de boeuf piqué au macaroni à la française
35. filet de boeuf piqué au macaroni à la delphine-gay
36. filet de boeuf au macaroni à l'espagnole
37. filet de boeuf piqué au macaroni à la baïonnaise
38. filet de boeuf en rosbif glacé à la broche, à la laguipierre
39. filet de boeuf en rosbif glacé à la broche, sauce italienne au vin de champagne

Traité Des Filets De Boeuf Braisés Au Vin De Champagne, De Madère, Et De Malaga

1. filet de boeuf braisé au chasseur gastronome
2. filet de boeuf à la royale, grosse pièce garnie d'hatelets
3. filet de boeuf braisé à la vaupalière, grosse pièce garnie d'hatelets
4. filet de boeuf braisé à la brillat-savarin, grosse pièce garnie d'hatelets
5. filet de boeuf braisé à la chateaubriant, grosse pièce garnie d'hatelets
6. filet de boeuf braisé à la condé, grosse pièce garnie d'hatelets
7. filet de boeuf braisé à la trianon, grosse pièce garnie d'hatelets
8. filet de boeuf braisé à la parisienne, grosse pièce garnie d'hatelets
9. filet de boeuf braisé à la colnet, grosse pièce garnie d'hatelets
10. filet de boeuf braisé à la dufresnoy, grosse pièce garnie d'hatelets
11. filet de boeuf braisé à la pascal, grosse pièce garnie d'hatelets
12. filet de boeuf braisé à la clermont-ferrand
13. filet de boeuf braisé, pané et coloré au four
14. filet de boeuf braisé à la luxembourg, grosse pièce garnie d'hatelets
15. filet de boeuf braisé à la lesueur, grosse pièce garnie d'hatelets
16. filet de boeuf braisé à la languedocienne, grosse pièce garnie d'hatelets
17. filet de boeuf braisé à la provençale
18. filet de boeuf braisé au vin de champagne à l'italienne
19. filet de boeuf braisé à la romaine
20. filet de boeuf braisé à la napolitaine
21. filet de boeuf braisé à la bourgeoise
22. filet de boeuf braisé à la bourgeoise, garni de carottes nouvelles glacées

Traité des Grosses Pièces d'Aloyau Braisées

1. aloyau braisé à la montébello, grosse pièce garnie d'hatelets
2. aloyau braisé à la vendôme, grosse pièce garnie d'hatelets
3. aloyau braisé à la tilsitt, grosse pièce garnie d'hatelets
4. aloyau braisé à la poniatowski, grosse pièce garnie d'hatelets
5. aloyau braisé à la royale, grosse pièce garnie d'hatelets
6. aloyau à la godard, grosse pièce garnie d'hatelets
7. aloyau à la godard moderne, grosse pièce garnie d'hatelets
8. aloyau braisé à la lamoignon, grosse pièce garnie d'hatelets
9. aloyau braisé à l'albuféra, grosse pièce garnie d'hatelets
10. aloyau braisé à la vauban, grosse pièce garnie d'hatelets
11. aloyau braisé à la george iv, grosse pièce garnie d'hatelets

Traité des Grosses Pièces de Boeuf Bouillies

1. grosse pièce de boeuf bouillie, garnie de racines glacées
2. grosse pièce de boeuf bouillie, garnie de carottes à la nivernaise
3. grosse pièce de boeuf bouillie, garnie de carottes à l'allemande
4. grosse pièce de boeuf bouillie, garnie d'oignons glacés
5. grosse pièce de boeuf bouillie, garnie d'oignons farcis et glacés
6. grosse pièce de boeuf bouillie, garnie de racines de céleri glacées
7. grosse pièce de boeuf bouillie, garnie de marrons glacés au consommé
8. grosse pièce de boeuf bouillie, garnie de choux brocolis à l'anglaise
9. grosse pièce de boeuf bouillie, garnie de choux-fleurs à l'irlandaise
10. grosse pièce de boeuf bouillie, garnie de choux à la bruxelloise
11. grosse pièce de boeuf bouillie, garnie à la viennoise
12. grosse pièce de boeuf bouillie à la neuilly
13. grosse pièce de boeuf bouillie à la saint-cloud
14. grosse pièce de boeuf bouillie à la bourgeoise
15. grosse pièce de boeuf bouillie, garnie de choucroute à l'allemande
16. grosse pièce de boeuf bouillie, garnie de choucroute à la française
17. grosse pièce de boeuf bouillie, garnie de choux rouges
18. grosse pièce de boeuf bouillie, garnie de choux braisés
19. grosse pièce de boeuf bouillie, garnie de choux à la bourgeoise
20. grosse pièce de boeuf bouillie, garnie à la parmentière
21. grosse pièce de boeuf bouillie, garnie de pommes de terre à la bretonne
22. grosse pièce de boeuf bouillie, garnie de pommes de terre à la lyonnaise

23. grosse pièce de boeuf bouillie, garnie à la hongroise
24. grosse pièce de boeuf bouillie, garnie de pommes de terre au consommé
25. grosse pièce de boeuf bouillie, garnie de mass-paletosses à l'écossaise
26. grosse pièce de boeuf bouillie, garnie d'une purée de pommes de terre
27. grosse pièce de boeuf bouillie, garnie de petites carottes nouvelles
28. grosse pièce de boeuf à la française, garnie d'hatelets
29. grosse pièce de boeuf bouillie à la parisienne, garnie d'hatelets
30. grosse pièce de boeuf à la desaix, garnie d'hatelets
31. grosse pièce de boeuf bouillie, garnie de tomates farcies à la moderne
32. grosse pièce de boeuf d'aloyau bouillie, garnie d'oignons glacés
33. pièces de côtes bouillies
34. moyenne grosse pièce de côtes braisées
35. moyenne grosse pièce d'entre-côte grillée à la maître-d'hôtel
36. moyenne grosse pièce d'entre-côtes grillées, sauce périgueux
37. moyenne grosse pièce d'entre-côtes grillées à la purée de pommes de terre
38. moyenne grosse pièce de côtes de boeuf à la broche

Traité Des Grosses Pièces De Boeuf À La Cuillère, Et De Celles Braisées, À L'écérla, Fumées, Et En Hochepot

1. grosse pièce de boeuf à la cuillère, garnie d'hatelets
2. grosse pièce de boeuf à la cuillère à la malherbes, garnie d'hatelets
3. grosse pièce de boeuf à la cuillère à la d'orléans, garnie d'hatelets
4. grosse pièce de boeuf à la cuillère à la fabert, garnie d'hatelets
5. grosse pièce de boeuf à la cuillère à la noailles, garnie d'hatelets
6. grosse pièce de boeuf à la cuillère à la d'aguesseau, garnie d'hatelets
7. grosse pièce de boeuf à la cuillère à la richelieu, garnie d'hatelets
8. grosse pièce de boeuf à la cuillère à la rothschild, garnie d'hatelets
9. grosse pièce de boeuf braisée
10. grosse pièce de boeuf à l'écarlate
11. grosse pièce de boeuf fumé à la hambourgeoise
12. grosse pièce de poitrine de boeuf à l'écarlate à l'anglaise
13. grosse pièce de poitrine de boeuf fumée à l'anglaise
14. noix de boeuf braisée
15. boeuf à la mode à la bourgeoise
16. boeuf à la gelée à la bourgeoise
17. grosse pièce de queues de boeuf en hochepot
18. grosse pièce de queues de boeuf en hochepot à la royale
19. moyenne grosse pièce de queues de boeuf braisées à la choucroute

Traité Des Grosses Pièces De Longes De Veau

1. remarques et observations
2. moyenne grosse pièce de longe de veau à la broche
3. moyenne grosse pièce de longe de veau à la crème
4. moyenne grosse pièce de longe de veau à l'anglaise
5. moyenne grosse pièce de longe de veau à la pompadour
6. moyenne grosse pièce de longe de veau à la cuillère, garnie d'hatelets
7. longe de veau à la cuillère à la strasbourgeoise, grosse pièce garnie d'hatelets
8. longe de veau à la cuillère à la monglas, grosse pièce garnie d'hatelets
9. longe de veau à la cuillère à la montholon, grosse pièce garnie d'hatelets
10. moyenne grosse pièce de longe de veau à la macédoine
11. grosse pièce de longe de veau à la salomon
12. moyenne grosse pièce de longe de veau aux concombres
13. moyenne grosse pièce de longe de veau à la bretonne
14. moyenne grosse pièce de longe de veau à la montmorency
15. longe de veau à la moderne, grosse pièce garnie d'hatelets
16. longe de veau à la saint-cloud, grosse pièce garnie d'hatelets
17. moyenne grosse pièce de longe de veau braisée
18. longe de veau à la gaston de foix, grosse pièce garnie d'hatelets
19. longe de veau à la bernardin de saint-pierre, grosse pièce garnie d'hatelets
20. longe de veau à la tourville, grosse pièce garnie d'hatelets
21. longe de veau à la godard moderne, grosse pièce garnie d'hatelets

Traité Des Moyennes Grosses Pièces De Noix, De Carré Et De Poitrine De Veau

1. moyenne grosse pièce de noix de veau à la jardinière
2. moyenne grosse pièce de noix de veau à la française
3. moyenne grosse pièce de noix de veau en bedeau
4. moyenne grosse pièce de noix de veau à la macdonald
5. moyenne grosse pièce de noix de veau à la périgourdine
6. moyenne grosse pièce de noix de veau à la conti
7. moyenne grosse pièce de noix de veau au chasseur gastronome, garnie d'hatelets
8. moyenne grosse pièce de noix de veau à la royale, garnie d'hatelets
9. moyenne grosse pièce de noix de veau à l'amiral, garnie d'hatelets
10. moyenne grosse pièce de noix de veau à la pompadour, garnie d'hatelets
11. moyenne grosse pièce de noix de veau à la londonderry, garnie d'hatelets
12. moyenne grosse pièce de carré de veau à la broche
13. moyenne grosse pièce de carré de veau à la périgueux
14. moyenne grosse pièce de carré de veau farci à la bourgeoise
15. moyenne grosse pièce de carré de veau farci à l'allemande
16. moyenne grosse pièce de poitrine de veau farcie à la broche
17. moyenne grosse pièce de poitrine de veau farcie à la civette
18. moyenne grosse pièce de poitrine de veau à la soubise
19. moyenne grosse pièce de poitrine de veau à la provençale
20. moyenne grosse pièce de poitrine de veau à la périgueux
21. moyenne grosse pièce de poitrine de veau farcie au gastronome

22. moyenne grosse pièce de poitrine de veau farcie à l'allemande

Traité Des Grosses Pièces De Têtes De Veau Et Palais De Boeuf, Garnies D'hatelets

1. tête de veau en tortue à la française, grosse pièce garnie d'hatelets
2. tête de veau en tortue à la parisienne, grosse pièce garnie d'hatelets
3. tête de veau à la régence, grosse pièce garnie d'hatelets
4. tête de veau en tortue à la paganini, grosse pièce garnie d'hatelets
5. moyenne grosse pièce de tête de veau à la vénitienne
6. moyenne grosse pièce de tête de veau à la financière
7. moyenne grosse pièce de tête de veau au naturel
8. palais de boeuf en tortue à la vatel, grosse pièce garnie d'hatelets
9. palais de boeuf à la sévigné, grosse pièce garnie d'hatelets
10. palais de boeuf à la grignan, grosse pièce garnie d'hatelets
11. palais de boeuf à la joinville, grosse pièce garnie d'hatelets
12. palais de boeuf à la lutèce, grosse pièce garnie d'hatelets
13. palais de boeuf à la choiseul, grosse pièce garnie d'hatelets

Traité Des Grosses Pièces De Selles, Quartiers Et Gigots De Mouton Et De Présalé

1. remarques et observations
2. selle de présalé à la broche, garnie de pommes de terre
3. selle de présalé à la broche, garnie d'hatelets
4. selle de mouton rôtie à l'anglaise
5. selle de mouton braisée, garnie de racines glacées
6. selle de mouton braisée servie à l'anglaise
7. selle de mouton présalée à la française, garnie de concombres
8. selle de mouton farcie à l'allemande
9. selle de présalé à la périgord, grosse pièce garnie d'hatelets
10. moyenne grosse pièce de gigot de mouton à la broche
11. moyenne grosse pièce de gigot de mouton présalé à la bretonne
12. moyenne grosse pièce de quartier de présalé à la broche
13. gigot de mouton ou de présalé braisé
14. quartier de présalé braisé au gastronome
15. quartier de présalé à la provençale
16. quartier de présalé à la gasconne
17. gigot de mouton à l'anglaise
18. gigot de mouton à l'irlandaise

Traité Des Grosses Pièces De Selles Et Quartiers D'agneau

1. remarques et observations
2. selle d'agneau à la broche
3. selle d'agneau à la broche, garnie de pommes de terre
4. selle d'agneau à la parmentier
5. selle d'agneau servie à l'anglaise
6. selle d'agneau à la française, garnie de concombres
7. selle d'agneau rôtie à la salvandi, garnie d'hatelets
8. selle d'agneau bouillie à l'anglaise, et garnie d'épinards
9. quartier de devant d'agneau à la broche servi à la maître-d'hôtel

Traité Des Grosses Pièces De Jambons Échinées Et Quartiers De Porc Frais

1. remarques et observations
2. moyenne grosse pièce de jambon glacé aux épinards
3. moyenne grosse pièce de jambon glacé à la jardinière
4. moyenne grosse pièce de jambon glacé à la macédoine
5. moyenne grosse pièce de jambon glacé, garni de carottes nouvelles
6. moyenne grosse pièce de jambon glacé aux pointes de grosses asperges
7. moyenne grosse pièce de jambon glacé, garni de petits pois à la parisienne
8. jambon glacé à la parisienne, grosse pièce garnie d'hatelets
9. jambon glacé à la française, grosse pièce garnie d'hatelets
10. jambon braisé et glacé
11. jambon braisé au chasseur napolitain, grosse pièce garnie d'hatelets
12. jambon braisé à la michel-ange, grosse pièce garnie d'hatelets
13. moyenne grosse pièce de jambon braisé au macaroni à l'italienne
14. moyenne grosse pièce de jambon glacé au pilau à l'égyptienne
15. jambon braisé à la fitz-james, grosse pièce garnie d'hatelets
16. jambon braisé à la dona-maria, grosse pièce garnie d'hatelets
17. jambon braisé et farci à la rothschild, grosse pièce garnie d'hatelets
18. jambon braisé à la berchoux, grosse pièce garnie d'hatelets
19. jambon à la broche à la financière, grosse pièce garnie d'hatelets
20. jambon mariné et rôti à la laguipierre, grosse pièce garnie d'hatelets
21. jambon glacé à la martignac, grosse pièce garnie d'hatelets

22. jambon à la broche, second procédé
23. échinée de porc frais rôti à la sauce robert
24. échinée de porc frais à la parmentier
25. échinée de porc frais rôti à la purée de pommes de terre
26. échinée de porc frais à la périgueux
27. échinée de porc frais, sauce tomate à la provençale
28. quartier de porc frais bouilli à l'anglaise
29. quartier de porc frais à l'irlandaise

Traité Des Grosses Pièces De Cochons De Lait

1. remarques et observations
2. cochon de lait rôti à la maître d'hôtel
3. cochon de lait à la broche à l'anglaise
4. cochon de lait rôti à l'allemande
5. cochon de lait rôti à la vauban, grosse pièce garnie d'hatelets
6. cochon de lait rôti à la ségur, grosse pièce garnie d'hatelets
7. cochon de lait rôti au pilau à la darcet
8. cochon de lait rôti au pilau à l'indienne
9. cochon de lait rôti à la moscovite
10. cochon de lait rôti à la piémontaise
11. cochon de lait rôti au macaroni à la napolitaine
12. cochon de lait rôti à l'italienne
13. cochon de lait rôti à la canova
14. résumé sur les grosses pièces de boucherie, de jambon, et de porc frais

Traité Des Grosses Pièces De Volaille Poêlées

1. observation
2. poulardes à la parisienne, grosse pièce garnie d'hatelets
3. chapons à la française, grosse pièce garnie d'hatelets
4. poulardes à la montmorency
5. poulardes à la godard, grosse pièce garnie d'hatelets
6. chapons à la soubise
7. poulardes à l'estragon
8. poulardes à la civette
9. chapons à la macédoine
10. poulardes aux choux-fleurs à l'anglaise
11. poulardes au macaroni à la française
12. poulardes au macaroni fin, garnies de quenelles de volaille
13. poulardes à la romaine

Traité Des Grosses Pièces De Volaille À La Broche

1. dindonneau à l'algérienne, grosse pièce garnie d'hatelets
2. dindonneau à l'africaine, grosse pièce garnie d'hatelets
3. poulardes à la conti, grosse pièce garnie d'hatelets
4. poulardes à l'écarlate
5. poulardes à l'indienne
6. poulardes au pilau à l'égyptienne
7. poulardes piquées de truffes, à la montmorency-liancourt
8. poulardes à la moderne
9. poulardes aux nouilles à la westphalienne
10. poulardes aux marrons à la lyonnaise
11. poulardes aux ravioles
12. poulardes farcies de pain à l'allemande
13. poulardes aux tomates à l'italienne
14. poulardes à la léon
15. poulardes au macaroni à la purée de gibier
16. poulardes au macaroni à la napolitaine
17. poulardes au macaroni à la condé

Traité Des Grosses Pièces De Gibier

1. faisans à la périgueux, grosse pièce garnie d'hatelets
2. aspic de perdreaux à la parisienne, grosse pièce garnie d'hatelets
3. casserole au riz à la buffon, grosse pièce garnie d'hatelets
4. croustade à la descartes, grosse pièce garnie d'hatelets
5. timbale de lasagnes à la milanaise, grosse pièce garnie d'hatelets
6. pâté chaud de lamproies à la bordelaise, grosse pièce garnie d'hatelets

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

observations préliminaires.

Traité Des Bouillons En Gras Et En Maigre, Des Consommés, Fumets Et Bouillons Médicinaux, Des Braises, Poéles, Mire-Poix Glaces, Courts-Bouillons Et Pâtes À Frire

Les hommes du 18e siècle qui ont écrit sur l’art alimentaire n’ont point daigné analyser quelques notions sur les soins à donner au modeste pot-au-feu ; cependant c’est la nourriture principale de la classe laborieuse de la nation : elle mérite bien que l’on fasse quelque chose pour améliorer ses aliments. Les auteurs culinaires de nos temps modernes ont affecté le même dédain, et n’ont point donné d’analyse sur la théorie de l’humble soupe grasse ; mais en revanche ils n’ont pas eu de honte d’écrire qu’on ne savait pas faire de bon bouillon dans les grandes cuisines, sans cependant indiquer aucun nouveau procédé pour y remédier, si cela eût réellement existé. O ignorance! quelle obscurité vous environne ! et pourtant quelle jactance est la vôtre ! Mais vos efforts seront vains; le charlatanisme aura beau vouloir en imposer au public, il est parmi les praticiens culinaires des hommes assez courageux pour le démasquer publiquement, et venger la science par des travaux honorables pour la gastronomie du 19e siècle.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

analyse du pot-au-feu bourgeois.

Traité Des Bouillons En Gras Et En Maigre, Des Consommés, Fumets Et Bouillons Médicinaux, Des Braises, Poêles, Mire-Poix Glaces, Courts-Bouillons Et Pâtes À Frire

Dans le ménage de l'artisan, le pot-au-feu est sa nourriture la plus substantielle, quoi qu'en puisse dire le journal intitulé le Gastronome. C'est la femme qui soigne la marmite nutritive, et sans avoir la moindre notion de chimie; elle a simplement appris de sa mère la manière de soigner le pot-au-feu. D'abord elle dépose la viande dans une marmite de terre, en y joignant l'eau nécessaire (pour trois livres de bœuf deux litres d'eau) ; puis elle la place au coin de son feu, et, sans s'en douter, elle va faire une action toute chimique. Sa marmite s'échauffe lentement, la chaleur de l'eau s'élève graduellement, et dilate du bœuf les fibres musculaires en dissolvant la matière gélatineuse qui y est interposée. Par ce moyen de chaleur tempérée, le pot-au-feu s'écume doucement; l'osmazone, qui est la partie la plus savoureuse de la viande, se dissolvant peu à peu, donne de l'onction au bouillon, et l'albumine, qui est la partie des muscles qui produit l'écume, se dilate aisément, et monte à la surface de la marmite en écume légère. Ainsi, par le simple procédé d'avoir conduit doucement son pot-au-feu, la ménagère a obtenu un bouillon savoureux et nutritif, et un bouilli tendre et de bon goût. Voilà les résultats avantageux de cette opération toute chimique ; tandis qu'en plaçant inconsidérément la marmite sur un feu trop ardent, l'ébullition se trouve précipitée ; l'albumine se coagule, se durcit ; l'eau, n'ayant pas eu le temps nécessaire de pénétrer la viande, empêche la partie gélatineuse de l'osmazone de s'en dégager, et, par ce triste résultat, vous n'avez plus qu'un bouilli dur à manger, et un bouillon sans succulence et sans goût. Voilà la science que doit avoir la ménagère, et les causes bien réelles de la bonté du bouillon de ménage ; mais cette action chimique n'est-elle pas pratiquée dans nos cuisines? N'ai-je pas vu, dans nos grands extra culinaires des grands festins donnés à l'Hôtel-de-Ville de Paris (du temps de l'empire et de la restauration), à l'Ecole militaire, et dans les maisons impériales et royales de la capitale, où les Laguipierre, les Robert, les Lasnes, les Bouchesèche, les Daniel, les Richaud, les Savard, les Chaud et les Bardet commandaient en chef; n'ai-je pas dis-je, entendu mille fois ces grands maîtres recommander aux hommes chargés de mettre les marmites au feu de les faire écumer lentement, avec un feu modéré, et d'y joindre par intervalles un peu d'eau fraîche, afin de dilater l'albumine qui s devait alors en écume abondante. Par cette manière de procéder nous obtenons du bouillon

tout aussi bon que celui de la ménagère. D'ailleurs, dans nos grands travaux, nos marmites sont tellement grandes et garnies de viande, qu'elles sont toujours placées devant le feu, ce qui facilite la parfaite dissolution de la partie gélatineuse de l'osmazone. Voilà les résultats bienfaisants que la pratique démontre journellement aux cuisiniers les moins habiles. Il suffit d'avoir un peu de bon sens pour être promptement au fait de ces premières notions de la chimie alimentaire (1).

Mais, me dira le vulgaire, dans vos grandes cuisines, votre bouillon est sans cesse employé pour les sauces, les braises, les potages, les consommés et fumets; puis, après avoir épuisé la marmite, on la remplit encore avec de l'eau: or, vous ne pouvez avoir de bon bouillon dans vos grandes cuisines. Non, certes, ce bouillon n'est plus aussi substantiel que le premier. Cependant, j'ose affirmer que le premier homme de bouche qui eut l'idée de faire remplir en partie (avec de l'eau bouillante) la marmite, après, bien entendu, avoir retiré la pièce de bœuf qu'on doit servir ; cet homme, dis-je, fut inspiré, puisqu'il sut s'apercevoir que les os de la viande de boucherie contiennent une grande partie de gélatine qui donne un sensible accroissement de qualité au bouillon. Le savant monsieur Darcet vient de prouver par ces travaux chimiques combien les os de la viande de boucherie contiennent de substance gélatineuse ; et le résultat de ses nombreuses expériences touchant ce travail est un bienfait pour l'humanité, puisqu'il contribue à améliorer de beaucoup le régime alimentaire des hôpitaux de Paris et des départements. Je citerai pour appui et pour preuve de ce que j'avance le passage suivant, extrait d'un rapport que M. Jourdan a présenté à l'administration des hospices de Paris, relativement aux avantages obtenus par le nouveau régime alimentaire de M. Darcet en employant la gélatine des os. « Les malades convalescents, dit M. Jourdan, étant mieux nourris, quittent plus promptement l'hôpital. Ce n'est pas seulement une économie que vous obtenez, Messieurs, c'est un bienfait de plus que vous accordez aux familles pauvres, en pressant le moment où doivent leur être rendus ceux qui la plupart du temps en sont le soutien par leurs travaux. »

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

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

pot-au-feu de maison, ou bouillon restaurant.

Traité Des Bouillons En Gras Et En Maigre, Des Consommés, Fumets Et Bouillons Médicinaux, Des Braises, Poêles, Mire-Poix Glaces, Courts-Bouillons Et Pâtes À Frire

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

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

pot-au-feu au bain-marie.

Traité Des Bouillons En Gras Et En Maigre, Des Consommés, Fumets Et Bouillons Médicinaux, Des Braises, Poêles, Mire-Poix Glaces, Courts-Bouillons Et Pâtes À Frire

Mettez dans une marmite de terre trois livres de tranche de bœuf, deux livres de ruelle de veau, puis une carbonate de mouton (la partie du filet après les côtelettes); ayez soin que ces viandes soient bien dégraissées; ajoutez une poule colorée à la broche, deux litres et demi d'eau froide, deux carottes, un navet, un clou de girofle piqué dans un oignon, deux poireaux et un demi-pied de céleri; couvrez la marmite de son couvercle; ajoutez autour un cordon de pâte faite de farine et d'eau, un peu mollette; observez qu'elle doit clore la marmite bien hermétiquement, afin que la vapeur soit concentrée. Maintenant vous placez la marmite dans une grande casserole de quatre pouces plus large que la marmite; elle doit contenir de l'eau bouillante dont l'ébullition ne doit pas être interrompue pendant six heures : pour cet effet, vous devez avoir soin d'ajouter d'heure en heure un peu d'eau bouillante au bain-marie, dont l'ébullition reste toujours la même. Après ce laps de temps, vous retirez la pâte qui a luté le couvercle de la marmite; vous passez le bouillon au tamis de soie, et le servez de suite pour potage ou pour consommé. Voilà encore un bouillon de maison ; il est sain, restaurant, et convient aux personnes qui ont l'estomac délabré, soit par des fatigues de travail ou de voyage. Ce bouillon deviendra rafraîchissant si l'on y joint, en le marquant, deux laitues et une poignée d'oseille et de cerfeuil épluchées, lavées, et attachées en bouquet.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

grande marmite, ou grand bouillon. — soins à donner à la cuisson du bœuf bouilli pour servir de grosse pièce.

Traité Des Bouillons En Gras Et En Maigre, Des Consommés, Fumets Et Bouillons Médicinaux, Des Braises, Poêles, Mire-Poix Glaces, Courts-Bouillons Et Pâtes À Frire

Observation. Mes voyages en Russie, en Allemagne, en Prusse, en Italie et en Angleterre, m'ont donné la preuve certaine que les bœufs que nous mangeons à Paris sont de la première qualité; les bœufs anglais seuls pourraient leur être comparés sous le rapport de la nutrition et de la succulence. Cependant, le célèbre auteur du Manuel des Amphitryons prétend que nos bœufs ont plus de suc et d'esprit nutritif, étant obligés, pour arriver dans la capitale, de faire les longs trajets de la Normandie, du Poitou, du Bourbonnais et de l'Auvergne ; que par conséquent leurs principes régénérateurs se sont fondus et identifiés pendant ces voyages, et qu'ils nous arrivent avec le complément de leur bonne qualité. Tout ce que je puis dire, c'est que la viande de boucherie de Paris et de Londres est infiniment supérieure à celle du reste de l'Europe, et probablement de l'univers. Il est notable que, depuis la paix de la France avec l'Angleterre (1814), nous avons pris à Paris l'habitude de servir plus souvent des rosbifs d'aloyau de moutons et d'agneaux que l'on n'était dans l'usage de le faire avant la restauration, et cela vient du nombre considérable d'Anglais qui viennent séjourner à Paris. Ils demandèrent dans leurs hôtels qu'on leur servît des rosbifs, et ils eurent raison; mais, par suite de ce système, pour le leur servir bouilli, il fut nécessaire de donner au bœuf moins de cuisson, afin qu'il conservât de l'onction et de la succulence. Or quatre heures au plus sont suffisantes pour cuire une culotte de bœuf de vingt-cinq à trente livres; le bouillon est moins bon; mais le bœuf, ayant été soigné pour son écumage, a conservé plus de goût et surtout ce jus onctueux et savoureux que les Anglais ont raison d'estimer confortable. Pour servir un aloyau bouilli, il suffit de lui donner trois heures d'ébullition : alors le filet mignon et le gros filet sont rosés, juteux et tendres comme s'ils avaient été cuits à la broche. J'engage mes confrères à ne point perdre de vue ces observations; elles sont importantes pour eux, puisqu'ils pourront servir des pièces de bœuf à l'anglaise; d'ailleurs ce goût se répand depuis quelques années dans toutes les grandes maisons de Paris.

Je reviens à ma grande marmite. L'aide de cuisine doit dégraisser et désosser avec soin la culotte de bœuf, et, après l'avoir ficelée en lui donnant bonne tournure, il brise les os, les place dans la marmite et pose dessus la pièce de bœuf. Le garçon de cuisine

remplit à plus des trois quarts la marmite d'eau froide, et la suspend à la crémaillère, ou la place devant le feu ce qui est bien préférable ; il pousse ensuite le feu avec modération, afin de faciliter l'écumage; car il est essentiel qu'il se fasse doucement, et en y joignant un peu d'eau fraîche par intervalles. J'invite les garçons de cuisine à se bien pénétrer des procédés que j'ai indiqués pour le pot-au-feu. Lorsque l'écume a été retirée avec soin, et que le peu qu'il en paraît est blanchâtre, le garçon descend sa marmite et la place sur une paillasse de cendre rouge faite dans un coin de l'âtre, rapproché de la braise ardente; il doit alors ajouter dans la marmite une petite poignée de sel marin, puis les racines nécessaires à son assaisonnement, sans oublier deux clous de girofle. Maintenant, il ne s'agit plus que de soigner la marmite, afin que l'ébullition ait lieu doucement et sans interruption pendant quatre à cinq heures, et non pas faire tarir la marmite par une ébullition déréglée. Je le répète, les soins à donner à une marmite sont plus importants qu'on ne l'imagine les trois quarts du temps dans les cuisines; cependant les procédés que je viens de décrire doivent être pris désormais en considération par les hommes soigneux dans leurs travaux. Ensuite, comme il est nécessaire de mettre la marmite au feu dans la matinée afin d'avoir du bouillon pour mouiller le consommé ou l'empotage, vers la fin de la cuisson de la pièce de bœuf, on y enfonce la pointe d'un hâtelet: lorsqu'elle quitte aisément, elle est cuite à point. On doit la retirer avec soin de la marmite et la déposer dans une braisière, en passant le dégraissis avec du bouillon en assez grande quantité pour qu'elle se trouve masquée à sa surface; on la couvre en la plaçant ensuite dans l'étuve; une demi-heure avant le moment du service, on égoutte la pièce de bœuf, on la pare carrément; on pare également la graisse, sans toutefois en altérer l'épaisseur; puis on retire une grande partie du bouillon de la braisière; on y place de nouveau la pièce de bœuf, que l'on glace avec soin, puis on couvre la braisière avec feu dessus et dessous: alors la glace se colore légèrement, et dès que vous avez égoutté et dressé la grosse pièce, vous la glacez de nouveau et la servez avec sa garniture.

Observation. Les cuisiniers qui n'ont point servi leurs dîners en maîtres-d'hôtel se donnent beaucoup de mouvement pour glacer la pièce de bœuf à trois ou quatre reprises, afin de la rendre d'un beau glacé rougeâtre; mais on peut obtenir le même résultat en agissant ainsi que je viens de l'indiquer, sans pour cela la masquer de trois ou quatre couches de glace, qui finissent par former une peau élastique que le meilleur couteau ne saurait trancher nettement, ce qui devient très désobligeant pour l'homme chargé de servir le dîner. J'en parle par expérience, et cela est facile à concevoir : car la glace n'est autre chose qu'une gélatine réduite qui, par conséquent, devient collante, et

produit le mauvais effet dont je viens de parler; elle le devient tellement que la gélatine de M. Darcet (par son procédé de réduction) doit remplacer un jour la colle de poisson, ainsi que celle qu'emploient dans leurs travaux les tabletiers, les ébénistes et les menuisiers. Je sais bien que la glace dont nous nous servons est faite avec du veau et de la volaille, et que sa substance est plus délicate et plus onctueuse, cela doit être; mais, je le répète, plusieurs couches de celle-ci séchées au four deviennent un corps facile à couper lorsqu'il est froid, mais jamais quand il est chaud.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « L'Art de la Cuisine Française » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/cuisiniers-careme**.