LES CUISINIERS DE LÉGENDE · MAISON BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Dons de Comus

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-marin**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Du Bouillon

1. Bouillon ordinaire, ou mitonnage pour la base de potages et de sauces.
2. Bouillon cordial qui sert pour les potages clairs, le jus de veau et la quinte-essence.
3. Bouillon Tôt-parfait.
4. Quinte-essence.
5. Consommé.
6. Jus de Bœuf.
7. Jus de Veau.
8. Coulis ou blond de Veau.
9. Autre blond de Veau
10. Essence de Jambon
11. Coulis simple
12. Jus de Bœuf et de Mouton
13. Jus de Champignons
14. Liaisons d'Amandes
15. Liaison de Champignons
16. Liaison de farine, ou Coulis
17. Consommé

Façon de faire toutes sortes de Sauces en gras

1. Sauce à la Carpe.
2. Sauce à l'Espagnole.
3. Sauce au Brochet en gras.
4. Sauce à l'Esturgeon.
5. Sauce à l'Anguille.
6. Sauce au Lapin.
7. Sauce à l'Italienne blonde.
8. Sauce Piquante.
9. Sauce à l'Italienne légère.
10. Sauce hachée.

Plusieurs sortes de Coulis pour les potages, terrines, hors-d'oeuvres, entrées & autres

1. Coulis à la Reine.
2. Coulis d'Écrevisses.
3. Coulis de Navets.
4. Coulis de pois, ou purée.
5. Coulis, ou purée de lentilles.
6. Coulis de marrons.
7. Coulis de haricots.
8. Coulis de grosses fèves de marais.
9. Coulis à la Reine, simple, et sans viande.

Sauces particulières

1. Sauce Robert.
2. Sauce Robert à la Bourgeoise.
3. Sauce au vert-pré.
4. Sauce à la Mancelle.
5. Sauce au Bresolle.
6. Sauce à la Béchamel passée.
7. Sauce à la Béchamel.
8. Sauce à l'ivoire.
9. Sauce à la Chirac.
10. Sauce à l'extrait de céleri.
11. Sauce à l'extrait de fenouil.
12. Sauce à l'extrait de persil.
13. Sauce à la Duchesse.
14. Sauce au restaurant.
15. Sauce à la crème.
16. Sauce au suprême.
17. Sauce au jus d'oseille.
18. Sauce à la poulette.
19. Sauce au fumet.
20. Sauce aux huîtres et aux truffes.
21. Autre sauce aux huîtres.
22. Autre sauce aux huîtres.
23. Autre sauce légère aux huîtres.
24. Sauce à la Nesle.
25. Sauce au persil.
26. Sauce au porquet.
27. Sauce au jus clair.
28. Sauce à la civette.
29. Sauce au Duc.
30. Sauce au Bacha.
31. Sauce à l'Allemande.
32. Sauce au Monarque.
33. Sauce à la Hollandaise.
34. Sauce au Céladon.
35. Sauce au bouillon.
36. Sauce à la Provençale chaude.
37. Sauce à la Provençale froide
38. Sauce cerfeuillade
39. Sauce à l'Agneau
40. Sauce d'acide
41. Sauce à la bonne femme
42. Sauce à la poêle
43. Sauce au fenouil
44. Sauce à la pluche verte
45. Sauce à l'huile
46. Sauce au vin
47. Sauce au beurre d'écrevisses
48. Sauce aux petits œufs perles
49. Sauce à la Polonaise
50. Sauce à l'Anglaise
51. Sauce au pauvre homme chaude
52. Sauce à l'échalote
53. Sauce douce
54. Sauce à la Milanaise
55. Sauce au beurre
56. Sauce à la moutarde
57. Sauce au jambon
58. Sauce ravigote chaude
59. Sauce au civet

Sauces pour manger avec le rôti, ou ce que l'on juge à propos

1. Sauce au pauvre homme.
2. Sauce au pauvre homme au verjus.
3. Sauce piquante.
4. Autre sauce piquante.
5. Sauce Ravigote.
6. Autre ravigote.
7. Autre sauce à la moutarde.
8. Sauce au dindon.
9. Sauce au vert-pré.
10. Sauce verte.
11. Sauce au verjus.
12. Sauce Royale.
13. Sauce remoulade.
14. Sauce à l'eau.
15. Sauce à l'aspic.
16. Sauce à la Dauphine.
17. Sauce aromatique.
18. Sauce au petit Maître.
19. Sauce blanche à la garonne.
20. Sauce aux pistaches.
21. Sauce au Patriarche.
22. Sauce à la morue.
23. Sauce à la Moscou.
24. Sauce à la Vénitienne.
25. Sauce Mordicante.
26. Sauce à la farce.
27. Sauce Bacchante ou Bacchique.
28. Sauce aux Champignons légère.
29. Sauce à la Polonaise.
30. Sauce à la Jardinière, qui peut servir à différentes choses.
31. Sauce aux Nompareilles, mêlée.
32. Sauce à la Raye, en gras et en maigre.
33. Sauce à la Vestale.

Des Potages

1. Potage de santé clair.
2. Potage printanier clair.
3. Julienne pour toutes les saisons.
4. Potages aux radis.
5. Potage aux navets lié.
6. Potage à la chicorée.
7. Potage aux raves.
8. Potage aux choux.
9. Potage d'issus d'agneau à la Vierge.
10. Potage de cailles à la Reine.
11. Potage de cailles ou Bisque.
12. Potage de cailles aux écrevisses.
13. Potage ou bisque de pigeons.
14. Bisque de pigeons aux écrevisses.
15. Potage aux cardes au bouillon blanc.
16. Potage aux cardes blond.
17. Potage au monton de laitue Romaine au bouillon.
18. Potage à la Saint-Cloud.
19. Potage à l'Espagnole.
20. Potage au bouillon de lentilles, pois, fèves et autres graines.
21. Potage en quadrille.
22. Potages différents de viandes piquées.
23. Potages différents de volailles farcies.
24. Potage de concombres farcis.
25. Potage aux concombres clair.
26. Potage de choux-raves.
27. Potage à la Servante.
28. Potage à la purée pour tout ce que l'on veut.
29. Potage aux pois verts.
30. Potage à la purée de haricots blancs.
31. Potage à la purée de lentilles.
32. Potage (ancien) de Profiterolles.
33. Potage de Profiterolle au bouillon.
34. Potage de Profiterolle à la Reine.
35. Potage de Vermicelli ou Vermicelles.
36. Potage aux choux & au fromage à la Provençale.
37. Potage de semoule.
38. Potage au riz au blanc.

39. Potage sans eau.
40. Potage aux choux-fleurs.
41. Potage de poisson en gras.
42. Potage à la Princesse.
43. Potage de fantaisie
44. Potage au bouillon de lapin, perdrix, et faisans
45. Potage à la Provençale aux lentilles
46. Potage au Sultan
47. Potage de garbure
48. Potage à la faubonne
49. Oille au naturel
50. Potage du Palatin pour le Printemps
51. Bouillon rafraîchissant aux écrevisses
52. Potage marronne de perdrix
53. Facons de faire des croutes
54. Observation sur tout ce qui concerne les Bouillons & Potages
55. Braise pour toute la grosse viande
56. Braise fine pour l'agneau & la volaille
57. Braise blanche
58. Poêle qui sert à faire cuire toute sorte de volaille blanche & le veau
59. Blanc pour faire cuire plusieurs racines & légumes
60. Farce générale
61. Farce fine
62. Farce fine à la crème
63. Sainte-Menehould
64. Pâte à frire
65. Essence d'ail
66. Saumure
67. Glace ou caramel pour glacer toutes sortes de viandes piquées ou non piquées

Assaisonnements

1. Basilic en poudre
2. Épices
3. Épices à boudinaille
4. Farce légère et fine
5. Gratin
6. Salpicon chaud cuit
7. Salpicon cru
8. Farce aux écrevisses

Le Bœuf & les différents usages qu'on en peut faire

1. La tête
2. Langue de bœuf à la braise
3. Langue de bœuf piquée à la broche
4. Langue de bœuf en hâtelettes
5. Langue de bœuf au sang
6. Langue au miroton
7. Langue de bœuf aux concombres
8. Langue de bœuf au naturel
9. Langues de bœuf salées, fourrées, séchées et enfumées
10. Palais de boeuf
11. Palais de boeuf au chingaras
12. Palais de boeuf à la poulette
13. Palais de boeuf en hatereau
14. Palais de boeuf au Parmesan
15. Palais de boeuf au jambon
16. Palais de boeuf à la Sainte-Menehould
17. Palais de boeuf en allumettes
18. Palais de boeuf en menus droits
19. Palais de boeuf en ballottes
20. Palais de boeuf en hâtelettes
21. Palais de boeuf à l'Espagnole
22. Palais de boeuf aux fines herbes à l'Espagnole
23. Palais de boeuf à la Silvie
24. Queue de boeuf à la Sainte-Menehould
25. Oreilles de boeuf à la Sainte-Menehould
26. Rognons de boeuf à l'oignon
27. Rognons de boeuf à la poêle
28. Rognons de boeuf à la paysanne
29. Rognons de boeuf grillés
30. Gras-double grillé à la Bourgeoise
31. Gras-double en fricassée à la moutarde
32. Gras-double à la poulette
33. Gras-double sauce à la raye
34. Graisse de boeuf
35. Tétine de vache à la poêle

De la poitrine de Boeuf

1. Poitrine de boeuf au sel
2. Tranches de boeuf aux fines herbes et autres
3. Poitrine de boeuf fumée
4. Poitrine de boeuf à la braise
5. Poitrine de boeuf en surprise
6. Roulade de flanchet de boeuf
7. Cimier

De la culotte de Boeuf

1. Culotte de boeuf au sel
2. Culotte de boeuf à la braise
3. Culotte de boeuf au demi-sel
4. Culotte de boeuf à l'écarlate
5. Culotte de boeuf aux légumes
6. Culotte de boeuf à la Montreuille, à l'Espagnole

De l'Aloyau

1. Aloyau à la braise
2. Aloyau en balon
3. Aloyau au four

Du Filet de Boeuf

1. Filet de boeuf à la Morguienne
2. Filet d'aloyau piqué en venaison
3. Filet de boeuf à l'oignon
4. Autres filets à l'oignon
5. Filets de boeuf à la poêle
6. Feuilleton de filets de boeuf
7. Filet de boeuf à la mariée
8. Filet de boeuf à la Duchesse
9. Filet d'aloyau à la Conty
10. Filet de boeuf à la Varsovie
11. Filet de boeuf à la glace
12. Filet de boeuf à l'Indienne
13. Charbonnées aux fines herbes
14. Carbonnade de boeuf à la Lyonnaise

Du Tendron de Boeuf

1. Tendrons de boeuf au bouillon
2. Tendrons de boeuf à la Flamande
3. Tendrons de boeuf en petit salé
4. La Tranche ou Noix de Boeuf
5. Boeuf à la mode chaud
6. Boeuf à la mode à la Paysanne
7. Boeuf à la Royale
8. Boeuf à la cendre
9. Boeuf à la Paysanne à la coenne
10. Hatereau de boeuf
11. Hachis de boeuf
12. Observation sur le choix du boeuf

DU VEAU. De la tête de veau

1. Tête de veau au naturel
2. Tête de veau en saucissons
3. Tête de veau à la Sainte-Menehould
4. Tête de veau à la braise
5. Tête de veau frite

De la cervelle

1. Cervelle de veau à la Provençale
2. Cervelles de veau en matelote
3. Cervelles de veau à la crème
4. Cervelles de veau en marinade
5. Cervelles de veau au parmesan et à la moutarde
6. Cervelles en hatereau grillées
7. Mufles de veau au naturel
8. Langue de veau
9. Les yeux au naturel
10. Oreilles de veau en croquet
11. Oreilles de veau au gratin
12. Oreilles de veau à l'Espagnole
13. Oreilles de veau à la Polonaise
14. Oreilles de veau au parmesan
15. Oreilles de veau en menus droits
16. Oreilles de veau en Panachine
17. Oreilles de veau aux pois

Du foie de Veau

1. Foie de veau à la poêle
2. Foie de veau aux oignons
3. Foie de veau à la bourgeoise
4. Foie de veau à la broche
5. Foie de veau à la Maconnaise
6. Foie de veau à la Lyonnaise
7. Foie de veau en crépinettes
8. Foie de veau en popie
9. Foie de veau en matelote

De la Fraise de Veau

1. Fraise de veau au naturel
2. Fraise de veau à l'Italienne
3. Fraise de veau en rissollettes
4. Fraise de veau en marinade
5. Fraise de veau en boudinade
6. Fraise de veau en surprise
7. Fraise de veau à la Suisse
8. De la fressure ou mou de veau en fricassée
9. Rognons de veau grillés

Des pieds de Veau

1. Pieds de veau marinés
2. Pieds de veau en canon
3. Pieds de veau au laurier
4. Pieds de veau à la poulette
5. Pieds de veau à la Polichon

De la queue de Veau

1. Queues de veau au gratin
2. Queues de veau au caramel
3. Hatereau de queues de veau

Du Ris de Veau

1. Ris de veau à la Française
2. Ris de veau en escalope
3. Ris de veau à la Conty
4. Ris de veau à la poêle
5. Ris de veau au persil
6. Ris de veau à la Polonaise
7. Ris de veau frit
8. Variations du ris de veau
9. Ris de veau velouté

Des amourettes de veau

1. Amourettes de veau au citron
2. Rôties d'amourettes
3. Matelottes d'amourettes de veau et autres
4. Amourettes composées à la crème

Du quartier de Veau

1. Quartier de veau à la crème
2. Quartier de veau en crépines
3. Quartier ou longe de veau au naturel
4. Cuisseau de veau glacé
5. Quartier, longe, cuisseau ou épaule à l'esturgeon
6. Rognon de veau au saucisson
7. Jarret de veau à l'estouffade
8. Cuisseau de veau à la daube
9. Cuisseau de veau à la broche
10. Veau à la Bourgeoise

De l'épaule de veau

1. Épaule de veau à l'estouffade
2. Épaule de veau de plusieurs façons
3. Épaule de veau en ballon

De la poitrine de veau

1. Poitrine de veau farcie à la Bourgeoise
2. Poitrine de veau farcie glacée
3. Poitrine de veau farcie à la broche
4. Surtout de poitrine de veau
5. Poitrine de veau au Soleil
6. Poitrine de veau au Père-Douillet
7. Poitrine de veau au persinette
8. Poitrine de veau au persinette
9. Poitrine de veau aux truffes

Du tendron de veau

1. Tendron de veau au demi-vert
2. Tendrons de veau à la poêle
3. Tendron de veau glacé
4. Tendron de veau mariné
5. Tendron de veau aux pois

Du carré de veau

1. Carré de veau à la mode
2. Carré de veau aux fines herbes
3. Carré de veau piqué à la broche ou glacé
4. Carré de veau au chevreuil
5. Carré de veau en canapé

Des côtelettes de veau

1. Côtelettes de veau à l'estoc
2. Côtelettes de veau en redingotes
3. Côtelettes de veau en papillotes
4. Côtelettes de veau aux fines herbes
5. Côtelettes de veau en surprise
6. Côtelettes de veau grillées
7. Côtelettes de veau en caisson
8. Côtelettes de veau à la poêle
9. Côtelettes bourgeoises à la poêle
10. Côtelettes de veau à la Provençale
11. Côtelettes de veau glacées
12. Côtelettes de veau en crépinettes
13. Crépinettes de veau à plusieurs sauces

Des filets de veau

1. Filets de veau en blanquette
2. Filets de veau mignons
3. Filets mignons en canelons
4. Canelons de veau au céleri glacé
5. Filets de veau glacés aux fines herbes
6. Filets de veau à la Provençale

De la Rouelle de Veau

1. Rouelle de veau à la daube
2. Rouelle de veau à la Bourgeoise
3. Rouelle de veau glacée
4. Fricandeaux à la Bourgeoise

De la noix de Veau

1. Noix de veau glacées
2. Noix de veau à la Dauphine glacées
3. Noix de veau à la Polonaise

De différentes sortes d'Entrées, Entremets & Hors-d'œuvres que l'on peut faire avec du Veau

1. Grenade de veau froide
2. Savattes de veau à la paysanne
3. Savattes de veau à l'orange
4. Savattes de veau à l'esturgeon
5. Savattes de veau et jambon
6. Semelle de veau à la moelle
7. Balotine de veau
8. Grenade jasper
9. Poupeton de veau
10. Hatereau au fenouil
11. Paupiettes de veau
12. Bresolles de veau à l'huile
13. Bresolles de veau à la braise
14. Cascalope de veau
15. Griblettes de veau à l'orange
16. Quasi de veau à la marmotte
17. Salpiconti
18. Blanquette de veau
19. Blanquette à l'huile
20. Observations sur le choix du veau
21. Pain de veau
22. Timbales de veau
23. Pain de veau à l'Allemande
24. Pain ou grenade de veau
25. Pain en côtes de melon
26. Poutinade au riz

Poutinade de pain

1. Façon Anglaise
2. Rissolettes
3. Skeneffes à la piémontaise
4. Skeneffes à la poulette
5. Printanières

Du Mouton

1. La tête de Mouton
2. Langues de mouton
3. Langues de mouton glacées
4. Langues de mouton grillées
5. Langues de mouton piquées à la broche
6. Langues de mouton aux truffes
7. Langues de mouton à l'Allemande
8. Langues de mouton en crépines
9. Langues de mouton en canelons
10. Langues de mouton en redingote
11. Langues de mouton aux fines herbes
12. Langues de mouton à la poêle
13. Langues de mouton à la Bourgeoise
14. Balotines de langues de mouton
15. Langues de mouton en hâtelettes
16. Langues de mouton à la Servante

Des Pieds de Mouton

1. Pieds de mouton en fricassée
2. Pieds de mouton farcis
3. Pieds de mouton à la Ste-Menehoult
4. Pieds de mouton en hâtereau
5. Pieds de mouton à l'Espagnole
6. Pieds de mouton au gratin
7. Pieds de mouton en surtout
8. Pieds de mouton à la moutarde
9. Pieds de mouton aux crêtes
10. Pieds de mouton en canettes
11. Pieds de mouton en cartouche
12. Oreilles de mouton

De la queue de Mouton

1. Queues de mouton au Parmesan
2. Queues de mouton à la moutarde
3. Queues de mouton au riz
4. Queues de mouton aux choux à l'Allemande
5. Queues de mouton frites
6. Queue de mouton à la Sainte-Menehould

Du rognon de mouton

1. Rognons de mouton tout prêts
2. Rognons au Concombre
3. Rognons de mouton glacés

Du Gigot de Mouton

1. Gigot de mouton à la mode
2. Gigot de mouton à l'ail
3. Gigot de mouton au Chevreuil
4. Gigot de mouton à l'Angloise
5. Gigot à la Polonaise
6. Gigot à l'Espagnole
7. Gigot à l'Allemande
8. Gigot de mouton à la Portugaise
9. Gigot de mouton à la Moscovite
10. Gigot à l'eau
11. Gigot aux racines
12. Gigot de mouton en mortadelle ou saucisson

De l'Épaule de Mouton

1. Épaule de mouton en canon
2. Épaule de mouton braisée et panée au four
3. Épaule de mouton au riz à la Polonaise
4. Épaule de mouton au sang
5. Épaule de mouton au four
6. Épaule de mouton à l'eau

Du Quarre de Mouton

1. Quarre de mouton glacé
2. Quarre de mouton à la bonne femme
3. Quarre de mouton à la Brie
4. Quarre de mouton à la Villeroy
5. Quarre de mouton au naturel
6. Quarre de mouton au sang

Des Cotelettes de Mouton

1. Cotelettes de mouton grillées
2. Cotelettes de mouton aux navets en purée
3. Cotelettes de mouton aux racines
4. Cotelettes de mouton à la poêle
5. Cotelettes de mouton à la poêle au fenouil
6. Cotelettes de mouton à la jardinière
7. Cotelettes de mouton aux fines herbes
8. Cotelettes de mouton en crépines
9. Cotelettes de mouton en haricots
10. Cotelettes de mouton à l'oignon
11. Cotelettes de mouton en surprise
12. Cotelettes de mouton à la pluche verte
13. Filets de mouton en cartouche
14. Filets de mouton au chevreuil
15. Bressolles de mouton aux concombres
16. Bressolles de mouton aux truffes
17. Filets mignons de mouton à la moelle
18. Filets de mouton à l'oignon, à la crème

Différentes sortes d'Entrées & Hors d'œuvres qu'on peut faire avec le mouton

1. Rôt de bif de mouton glacé
2. Rôt de bif de mouton à la Sainte-Menehould
3. Rôt de bif de mouton aux fines herbes
4. Noix de mouton glacées
5. Carbonnade ou rouelle de mouton
6. Hachis de mouton
7. Hachis à la Bourgeoise
8. Selle de mouton à la Barbarine
9. Cascalopes de mouton à l'huile
10. Profiterolle de mouton
11. Poitrine de mouton à la Sainte-Menehoult
12. Collets de mouton à la moutarde
13. Collet de mouton aux petits oignons
14. Animelles à l'Italienne
15. Animelles frites au citron
16. Carbonnade de mouton à la Languedocienne
17. Observation sur le mouton
18. De la Chèvre, Chevreau ou Cabril

De l'Agneau

1. De l'Agneau

Du Quarré d'Agneau

1. Quarré d'Agneau en Mousseline

Des Côtelettes d'Agneau

1. Côtelettes d'Agneau, Sauce à l'Orange
2. Côtelettes d'Agneau au Vert-Pré
3. Blanquette d'Agneau

Du Quartier d'Agneau

1. Quartier d'Agneau Farci au Sang
2. Épaule d'Agneau en Chausson
3. Épaule d'Agneau Glacée
4. Quartier d'Agneau, Sauce à l'Agneau
5. Rôt de Bif d'Agneau à la Barbarine
6. Filets d'Agneau à la Condé
7. Agneau en Gondole
8. Quartier d'Agneau au Rôti
9. Rôt de Bif d'Agneau Rôti
10. Observation

De la Dissection des Viandes

1. L'art de couper et de servir proprement les viandes
2. Dissection du Boeuf, tant rôti que bouilli
3. Dissection du Veau
4. De la longe et du cuisseau de veau
5. De l'épaule de veau

Dissection du Mouton

1. Quartier & Gigot de mouton
2. Dissection du Sanglier & du Cochon
3. Dissection du Cochon de Lait

Dissection de la Volaille & du Gibier

1. Noms de toutes les parties & jointures de la Volaille & du Gibier à plumes
2. Dissection de la Poularde, du Poulet & autres viandes blanches
3. Dissection du Canard, de l'Oiseau de Rivière, etc.
4. Dissection de la Bécasse
5. Dissection de la Perdrix
6. Dissection du Faisan
7. Dissection du Pigeon
8. Dissection du Lièvre

Menu d'un dîner tout en bœuf

1. Premier Service
2. Deuxième Service
3. Troisième Service
4. Quatrième Service

Menu d'un souper tout en bœuf

1. Premier Service
2. Deuxième Service
3. Troisième Service
4. Quatrième Service

Menu d'un Dîner tout en Veau

1. Premier Service
2. Deuxième Service
3. Troisième Service
4. Quatrième Service

Menu d'un Souper tout en Veau

1. Premier Service
2. Deux Hors-d'œuvres :
3. Deuxième Service
4. Troisième Service
5. Quatrième Service
6. Cinquième Service
7. Sixième Service
8. Septième Service
9. Huitième Service
10. Neuvième Service
11. Dixième Service

Menu d'un Dîner tout en Mouton

1. Premier Service
2. Deuxième Service
3. Troisième Service
4. Quatrième Service

Menu d'un Souper tout en Mouton

1. Premier Service
2. Deuxième Service
3. Troisième Service
4. Quatrième Service

Menu D'un Diner tout en Cochon

1. Premier Service
2. Deuxième Service
3. Troisième Service
4. Quatrième Service
5. Cinquième Service
6. Sixième Service
7. Septième Service
8. Huitième Service

Menu D'un Diner Simple & Naturel

1. Premier Service
2. Deuxième Service
3. Troisième Service
4. Quatrième Service

Menu d'un Souper dans le même goût

1. Premier Service
2. Deuxième Service
3. Troisième Service
4. Quatrième Service

Idée De La Cuisine Et De L'Économie Bourgeoise

1. Bouillon
2. Façon de faire le jus
3. Façon de faire le coulis
4. Différentes sortes de potages
5. Potage aux herbes
6. Potage aux navets
7. Potage aux Choux
8. Potage aux Oignons
9. Potage aux Concombres
10. Potages Divers
11. Potage à la Trape
12. Potage au Ris
13. Façon de Faire des Croûtes
14. Potage Maigre
15. Potage à la Purée de Pois
16. Potages aux Pois Verts
17. Potage aux Choux (au lait)
18. Potage ou Bisque d'Écrevisses
19. Potage aux Œufs en Maigre
20. Entrées Différentes de Bœuf Bouilli
21. Persillade de Bœuf
22. Bœuf à l'Oignon
23. Persillade de Bœuf Froide
24. Fricassée de Bœuf
25. Bœuf en Miroton
26. Rissolles de Bœuf
27. Griblettes de Bœuf
28. Hachis de Bœuf en Pot
29. Aloyaux à la Bourgeoise

Différentes Entrées de Veau, Mouton et autres Grosses Viandes

1. Ragoût de Veau
2. Longe de Veau en Ragoût
3. Marinades de Veau
4. Diverses Façons d'Accommoder le Veau

Entrées différentes des plus simples

1. Roulade de Bœuf aux choux
2. Poularde à l'oignon
3. Fricassée de Pigeons
4. Marinade de Poulets simple
5. Fricasse de débris de volaille
6. Hachis mêlé
7. Capilotade de toute sorte de volaille et de gibier
8. Andouillettes

Manière simple d'accommoder le maigre

1. Entrée de carpes
2. Marinade de carpes ou d'autre poisson d'eau douce
3. Poissons d'eau douce
4. Courts-bouillons de poissons

Du Cochon

1. Tête de cochon en façon de hure de sanglier
2. Tête de cochon en ballotine
3. Langues de porc fourrées
4. Panache de cochon en petit salé
5. Oreilles de cochon à la Sainte-Menehould
6. Oreilles de cochon au Parmesan
7. Oreilles de cochon en menu droits
8. Pieds de cochon à la Sainte-Menehould
9. Petit salé
10. Queues de cochon à la Sainte-Menehould
11. Façon de faire le lard
12. Pour faire le sain-doux
13. La crépine de cochon
14. Oreilles de cochon de lait, marcassin, faon, biche, chevreuil et autres

Du Boudin

1. Boudin blanc de fraise de veau, ou d'agneau
2. Boudin de cochon
3. Boudin blanc
4. Boudin délicat
5. Boudin blanc de lapin
6. Boudin de foies gras
7. Autre boudin de foies gras
8. Boudin de faisans
9. Boudin blanc de paysan
10. Boudin d'écrevisses
11. Façon de faire les cervelats
12. Cervelat à l'oignon
13. Cervelat à l'échalote
14. Cervelat aux truffes
15. Façon de faire des saucisses de cochon et autres
16. Saucisses aux truffes
17. Saucisses au persil
18. Saucisses à l'ail, à l'échalote, à l'oignon
19. Saucisses à l'Allemande
20. Saucisses plates
21. Saucisses de veau à la moelle
22. Saucisson de venaison
23. Pain de boudinaille

Différentes façons de servir les saucisses

1. Saucisses au Parmesan
2. Saucisses au vin de Champagne
3. Saucisses à la poêle
4. Saucisses en matelote
5. Saucisses en crépines
6. Saucisses, sauces aux truffes

De l'Andouille

1. Andouille de cochon
2. Andouilles de fraises de veau ou d'agneau
3. Andouilles à la Provençale
4. Andouilles à la couenne aux choux
5. Andouilles à la crème
6. Andouilles à la Sainte-Menehoult
7. Andouilles de boeuf
8. Andouilles de palais de boeuf et de gras-double
9. Échignée de porc au demi-sel
10. Côtelettes de porc frais
11. L'épaule de cochon
12. Semelle de filets mignons de porc frais

Du Jambon

1. Façon de faire le Jambon
2. Façon de faire des jambons de Mayence
3. Saucisson à la Dauphine

Différentes façons d'accommoder et de servir le Jambon

1. Jambon à la Bourgeoise
2. Jambon à la braise
3. Jambon à la daube
4. Jambon au cingarat
5. Rôties en jambon
6. Jambon à la broche
7. Observation pour ce qui concerne le cochon

Du Cochon de Lait

1. Cochon de Lait Rôti
2. Cochon de Lait au Père Douillet
3. Blanquette de Cochon
4. Cochon de Lait Farci
5. Galantine de Cochon de Lait

Du Cochon Sauvage ou Sanglier

1. Observation

Plusieurs Sortes de Grosses & Moyennes Entrées ou Hors d'œuvres de Poisson en Gras, Matelottes, Etuvées, Terrines, Casseroles, & Gâteau de Viande & Poisson, le tout en gras

1. De la Terrine en Général
2. Terrine de Toutes Sortes de Viandes de Boucherie
3. Terrine de Poulets
4. Terrine Royale
5. Timbale à l'Espagnole
6. Casserole à la Provençale
7. Pot Royal
8. Terrine Mélée
9. Hoche-pot
10. Hoche-pot de Lapins & Anguilles
11. Matelottes à la Dauphine
12. Matelottes à la Française
13. Matelottes à la Financière
14. Matelottes Mélée de Queues et Autres Choses
15. Matelottes au Bouillon
16. Matelottes au Vaste-Frische
17. Hachis ou Pâté sans Pâte
18. Etuvée à la Chique
19. Etuvée à la Grand'Mère
20. Casserole Accompagnée
21. Casserole ou Pilau Turc
22. Casserole au Riz à la Française
23. Gâteau de Veau Glacé
24. Gâteau à la Sainte-Menehould

De la Volaille en Général

1. De la Poule et du Coq
2. Poularde en Mousseline
3. Ailerons de Poularde au Vert-Pré
4. Ailerons de Poularde à la Poêle
5. Ailerons de Poulardes Piqués, Glacés
6. Ailerons de Poularde au Naturel
7. Ailerons de Poularde en Chipolata
8. Ailerons de Poularde à la Hollandaise Liés
9. Ailerons de Poularde aux Fines Herbes
10. Ailerons de Poularde en Boudin Blanc
11. Ailerons de Poularde en Rissoles
12. Ailerons de Poularde en Marinade
13. Ailerons de Poularde à la Poulette
14. Ailerons de Poularde à la Daube
15. Ailerons de Poularde au Verjus
16. Ailerons de Poularde à la Sainte-Menehoult
17. Ailerons de Poularde au Parmesan
18. Ailerons de Poularde aux Navets
19. Ailerons de Poularde en Hatereau
20. Ailerons de Poularde à la Crème
21. Ailerons de Poularde au Petit Lard

De la Cuisse de Poularde

1. Cuisse de poularde à la daube
2. Cuisse de poularde à la poêle
3. Cuisses de poularde au suprême
4. Cuisses de poularde au monarque
5. Cuisses de poularde en bottines
6. Cuisses de poularde grillées, à la Tartare et Ravigote
7. Cuisses de poularde à la rocambole
8. Cuisse de poularde au carmagnole
9. Cuisses de poularde à la bonne femme
10. Cuisses de poularde en hoche-pot
11. Hoche-pot de cuisses de poularde au bouillon de lapereaux
12. Cuisses de poularde en étuvée
13. Cuisses de poularde bachiques
14. Matelotte de cuisses de poularde et autres
15. Poularde à l'Anglaise
16. Poularde accompagnée
17. Poularde à la Montmorency
18. Poularde en Bodequins
19. Poularde à la Tartare
20. Poularde aux Truffes
21. Poularde au Court-Bouillon
22. Poularde aux Huîtres
23. Poularde à l'Aurore Accompagnée
24. Poularde à la Villeroy
25. Poularde aux Écrevisses
26. Poularde au Sang
27. Marinade de Poularde
28. Poularde en Galantine
29. Poularde en Canelon
30. Poularde au Beurre d'Écrevisses
31. Poularde à la Berry
32. Poularde aux Fines Herbes à la Cendre
33. Poularde à la Poêle
34. Poularde en Grenadin
35. Poularde au Vastrefiche
36. Poularde au Blanc-Manger
37. Poularde à Toutes Sortes de Légumes

Des Filets de Poularde

1. Filets de Poularde en Blanquette
2. Filets de Poularde à la Béchamel
3. Filets de Poularde à la Crème en Écharpe
4. Filets de Poularde en Claret
5. Feuilletons de Poularde
6. Hatereau de Filet de Poularde
7. Filets de Poularde à la Crème

Les Abattis de Poularde

1. Foies Gras à la Broche
2. Foies Gras en Caisson
3. Foies Gras à la Poêle
4. Foies Gras aux Fines Herbes
5. Foies Gras en Coquille
6. Foies Gras en Surprise ou en Crépines
7. Foies Gras en Hatelets
8. Rôties de Foies Gras
9. Ragoût de Foies Gras
10. Kneffes à la Moelle

Du Chapon

1. Crête en Pagode
2. Crêtes au Fenouil
3. Crêtes en Menus Droits
4. Crêtes au Parmesan
5. Crêtes à la Poulette
6. Crêtes à l'Appétit
7. Crêtes en Ragoût au Blanc
8. Crêtes à l'Étuvee
9. Crêtes en Rissoles
10. Crêtes au Vert-Pré
11. Crêtes en Allumettes
12. Crêtes à la Polonaise au Safran

Du Dindon

1. Le Dindon Vieux à la Daube
2. Dindon Jeune aux Truffes
3. Dindon aux Truffes, Foyers Gras, et Petits Oignons
4. Dindon au Restaurant
5. Dindon en Galantine
6. Dindon Fourré
7. Dindon à Différentes Sortes de Légumes

Des Cuisses de Dindon

1. Cuisses de Dindon Glacées
2. Cuisses de Dindon, Barbe-Robert
3. Cuisses de Dindon à la Crème
4. Cuisses de Dindon Fourrées

Des Ailerons de Dindon

1. Ailerons de Dindon Fourrés
2. Ailerons de Dindon Glacés
3. Ailerons de Dindon aux Navets
4. Terrines d'Ailerons de Dindon
5. Ailerons de Dindon en Surprise

Des Pattes de Dindon

1. Pattes de Dindons Bottées
2. Pattes de Dindons à la Sainte-Menehoult
3. Pattes de Dindons à l'Espagnole

Du Poulet

1. Différentes façons d'accommoder les poulets gras, communs, à la reine et aux œufs
2. Fricassée de Poulets
3. Fricassée de Poulets à la Crème, aux Mousserons
4. Fricassée de Poulets à la Hollandaise
5. Autre Fricassée de Poulets
6. Giblotte de Poulets
7. Giblotte de Poulets aux Truffes
8. Giblotte ou Fricassée de Poulets à l'Italienne
9. Poulets, Sauce à la Bécasse
10. Poulets aux Œufs à la Barbarine
11. Poulets au Wastrefiche
12. Poulets à la Polonaise
13. Poulets à la Polonaise
14. Poulets à la Cerfeuillade
15. Poulets au Vert-Pré
16. Poulets en Papillotes
17. Poulets en Chipoulate
18. Poulets en Bressoles
19. Poulets en Boudin Blanc
20. Poulets aux Huîtres Vertes et aux Truffes
21. Poulets en Marinade
22. Poulets à la Tartare
23. Poulets Gras aux Huîtres
24. Poulets à la Sainte-Menehoult
25. Poulets Mignons
26. Poulets à l'Étouffade ou à la Cendre
27. Poulets à la Hollandaise
28. Poulets aux Écrevisses ou au Beurre d'Écrevisses
29. Poulets aux Truffes
30. Pigeons aux Truffes à l'Italienne
31. Poulets à l'Écarlate
32. Poulets au Persil
33. Poulets à la Rocambole
34. Poulets à l'Échalote
35. Poulets à l'Anglaise
36. Poulets aux Cornichons
37. Poulets à la Vestale
38. Poulets à la Brune Fonçée
39. Poulets Blondins

40. Poulets Jonquilles
41. Poulets à la Margot
42. Poulets Fourrés
43. Poulets à Différentes Sortes de Légumes
44. Poulets aux Artichauts à la Française, Petite Sauce
45. Poulets au Suprême et au Monarque
46. Poulets à l'Allemande
47. Poulets au Fenouil
48. Poulets à la Ravigote Chaude
49. Poulets en Matelote
50. Poulets en Fricandeaux
51. Poulets au Parmesan
52. Poulets en Grenadin
53. Poulets Gras aux Petits Œufs
54. Poulets aux Petits Oignons
55. Poulets au Beurre
56. Poulets au Verjus
57. Poulets à Plusieurs Sauces
58. Poulet à la Civette
59. Autres Poulets à la Civette
60. Poulets à l'Abri au Persil
61. Poulets à la Crème au Blanc Manger
62. Poulets en Surprise
63. Achettes de Poulets
64. Autres poulets au boudin blanc
65. Poulets à la Gouteau
66. Poulets au Sultan
67. Poulets en Canessons
68. Poulets à la Carthgène
69. Poulets sans Fard
70. Poulets à la Flamande
71. Poulets au Beurre Vert
72. Poulets au Sumet
73. Poulets à l'Esculape
74. Filets de Poulets en Caisson
75. Cuisses de Poulets
76. Poulets au Safran
77. Observation sur la Volaille

Des Pigeons en général

1. Compote de pigeons
2. Fricassées de pigeons
3. Fricassée de pigeons au petit lard à la Bourgeoise
4. Fricassée de pigeons au sang
5. Pigeons au gratin
6. Pigeons à la poêle
7. Pigeons à la Duxelle
8. Pigeons à l'Italienne
9. Pigeons aux fines herbes
10. Pigeons en surprise
11. Pigeons en tortue
12. Pigeons aux tortues
13. Pigeons dans des oignons
14. Pigeons à la crapaudine
15. Pigeons joyeux
16. Pigeons à l'abri
17. Compote de pigeons aux pois
18. Pigeons aux pointes d'asperges en petits pois
19. Autres pigeons aux pointes d'asperges
20. Pigeons en grenadin
21. Pigeons au fenouil
22. Autres pigeons au fenouil
23. Pigeons au Soleil
24. Pigeons à la Lune
25. Pigeons aux écrevisses
26. Pigeons dans des écrevisses
27. Pigeon aux écrevisses à la crème
28. Pigeon à l'écarlate
29. Pigeons en coquille
30. Pigeon en surtout dans des coquilles
31. Pigeons en surtout à la Sainte-Menehould
32. Pigeons au père-douiller
33. Pigeons à la Sainte-Menehould
34. Marinade de pigeons au citron
35. Pigeon en beignets
36. Pigeons en basilie
37. Salmis de pigeons
38. Matelote de pigeons
39. Pigeons en timbale
40. Surtout de pigeons

41. Pigeons au beurre
42. Grenadins aux choux-fleurs
43. Pigeons en crépinettes
44. Pigeons en crépine
45. Pigeons à la civette
46. Pigeons à la marinière
47. Pigeons au beurre de Provence
48. Pigeons histoires
49. Pigeons à la Périgord
50. Pigeons poulardes
51. Pigeons à plusieurs sauces
52. Poupeton de pigeons au sang
53. Observation sur le pigeon

Des Canetons, Canards, Oyes, & Oysons

1. Canetons à la purée
2. Caneton de Rouen au jus d'orange
3. Canard au Père-Douillet
4. Canards à la braise
5. Canards en Macédoine
6. Canards en grenadin
7. Canard aux navets
8. Canards à la Bourgeoise aux navets
9. Canards aux olives
10. Canard en ballon

Des Filets de canard

1. Filets de canard à la Manselle
2. Filets de canards aux têtes d'huîtres
3. Autre façon de filets de canard, aux truffes et têtes d'huîtres
4. Filets de canard émincés aux concombres

Des Oyes & Oysons

1. Oysons aux pois
2. Oye à la broche
3. Oye à la moutarde
4. Oye à la daube
5. Ailes & Cuisses d'Oyes
6. Cuisses d'Oyes à la Sainte-Menehould
7. Cuisses d'Oye à la moutarde

Du Lièvre

1. Gros Lièvre à la broche, aussi tendre qu'un jeune, et de meilleur goût
2. Civet de Lièvre
3. Lièvre à la daube
4. Haricot de Lièvre
5. Filets de lièvre, sauce pointue
6. Filets de lièvre, sauce au civet
7. Gâteau de lièvre

Du Levraut

1. Levraut à la hâte
2. Levraut à la Suisse
3. Filets de levrauts au beurre
4. Filets de levrauts à la chicorée
5. Levraut au sang
6. Filets de levrauts à la sauce douce

Poulet au beurre

1. Lapereau au gîte
2. Lapereau en fricandeaux
3. Grenadins de Lapereaux
4. Lapereaux roulés
5. Botines de Lapereaux
6. Galantines de Lapereaux froids
7. Lapereaux au vis-à-vis
8. Lapereaux à l'Anglaise
9. Lapereaux en tortue
10. Timbale de Lapereaux
11. Caisses de Lapereaux
12. Lapereaux aux truffes
13. Lapereaux aux morilles, mousserons ou champignons
14. Lapereaux à l'Italienne
15. Lapereaux aux petites herbes
16. Lapereaux en brodequin
17. Matelotte de Lapreau et d'Anguille
18. Lapereaux au vin de Champagne
19. Lapereaux à la braise avec plusieurs sauces différentes
20. Fricassée de Lapereaux
21. Marinade de Lapereaux
22. Hachis de Lapereaux
23. Lapereaux au gratin
24. Lapereaux en houlettes
25. Filets de Lapereaux à l'Espagnole
26. Galimafrée de Lapereaux
27. Blanquette de Lapereaux
28. Filets de Lapereaux émincés aux concombres
29. Filets de Lapereaux à la Béchamel
30. Filets de Lapreaux en Cingara
31. Escalopes de Lapreaux
32. Escalopes à l'Italienne
33. Cascalopes de Lapreaux
34. Filets de Lapreaux au Fenouil
35. Ballotines de Lapreaux
36. Lapreaux à l'Amiral
37. Crépinettes de Lapreaux
38. Semelles de Lapin
39. Salade de Lapreaux

Du Faisan & Faisandeau, & du Gibier en général

1. Faisan aux truffes
2. Faisans aux olives
3. Faisans à l'Espagnole
4. Faisans, sauce à la Carpe
5. Salmis de Faisan
6. Salmis de Faisan au bouillon
7. Filets de Faisan à la Manselle
8. Faisans aux foies en puits

De la Bécasse

1. Bécasse à la broche, sauce au salmis
2. Salmis de Bécasse
3. Filets de bécasse au jus de canard, oiseaux de rivières
4. Surtout de bécasse ou bécassines
5. Bécassines à l'étouffade
6. Bécots à l'Espagnole
7. Bécots aux truffes à l'Italienne
8. Autres Bécots à l'Italienne
9. Bécots au jus d'orange
10. Filets de Bécots à la Mancelle

Des Ramereaux

1. Ramereaux aux choux
2. Ramereaux au fenouil
3. Ramereaux aux tortues

Du Tourterau ou de la Tourterelle

1. Tourtereaux à la poêle
2. Tourtereaux au fenouil
3. Tourtereaux à la Duxelle
4. Tourtereaux au restaurant

De l'Allouette ou Mauviette

1. Salmis de Mauviettes
2. Mauviettes à la Genevoise
3. Allouettes en caisse
4. Allouettes au parmesan
5. Allouettes en coque
6. Allouettes à l'Italienne
7. Allouettes au fenouil
8. Allouettes à l'Espagnole

Des Grives

1. Grives à la Bourgeoise
2. Grives à la Moscou

Des Sercelles

1. Sercelles aux truffes
2. Sercelles au jus d'orange
3. Sercelles aux olives
4. Sercelles à la broche
5. Filets de sercelles aux anchois

Des Perdrix & Perdreaux

1. Perdreaux à la polonaise
2. Perdreaux à la Cogni
3. Perdreaux à l'Italienne
4. Perdreaux à la carpe
5. Perdreaux aux fines herbes
6. Perdreaux en galimafrée
7. Perdreaux au bouillon
8. Perdreaux en salmis
9. Perdreaux à la Mancelle
10. Kneffes en Sultane
11. Perdreaux, sauce au foie
12. Perdreaux aux truffes à la cendre
13. Perdreaux aux truffes
14. Salmis de perdreaux aux truffes
15. Perdreaux à la bonne femme
16. Perdreaux aux foies
17. Perdreaux à l'espagnole
18. Perdreaux en grenadin
19. Perdreaux en giblotte
20. Filets de Perdreaux dans leur sauce
21. Côtelettes de Perdreaux rouges à la Sainte-Lucie
22. Vieille Perdrix à l'espagnole
23. Hachis de Perdrix
24. Perdreaux au beurre
25. Pain de Perdreaux
26. Perdreaux à la rocambole

De la Caille

1. Cailles au laurier
2. Cailles en crépines
3. Cailles à l'appétit
4. Cailles à la poêle
5. Cailles à l'étuvée
6. Autres Cailles à l'étuvée
7. Matelote de Caille
8. Cailles aux truffes
9. Timbale de Cailles
10. Cailles en surtout
11. Cailles à l'estoufade
12. Cailles au gratin
13. Cailles au fenouil
14. Cailles à la Duxelles
15. Cailles aux choux

Du Rôti

1. Depuis Pâques jusqu'à la Saint Jean
2. Depuis la Saint Jean jusqu'à la Saint Rémy
3. Depuis la Saint Rémy jusqu'au Carême

Façon d'apprêter le Rôti

1. La Poularde
2. Le Dindon
3. Pigeon de volière
4. L'Agneau
5. Canards et autres
6. Faisans et autres
7. Bécasses, Bécassines et Bécots
8. La Caille et le Cailleteau
9. Oies sauvages et autres
10. Alouettes ou Mauviettes
11. Ortolans
12. Lièvres et Levreaux
13. Le Chevreuil

Des différents usages qu'on peut faire des graines, légumes, et racines de toutes espèces

1. Du Riz
2. Riz meringué
3. Riz au safran
4. Riz au lait
5. Riz glacé
6. Riz au bouillon de navets
7. La Semoule
8. Le Gruau
9. Le Genièvre
10. Lentilles
11. Lentilles fricassées
12. Lentilles à la Reine, en ragoût
13. Lentilles à l'huile
14. Orge mondée d'Hollande
15. Pois nouveaux
16. Ragoût de pois
17. Petits pois à la crème
18. Pois au lard
19. Pois secs
20. Fèves de marais
21. Fèves de marais en Macédoine
22. Haricots verts
23. Haricots verts à l'huile
24. Haricots au beurre
25. Autre façon d'haricots
26. Haricots en allumettes
27. Autre façon d'allumettes d'haricots
28. Façons de conserver les haricots verts
29. Haricots blancs ou fèves
30. Haricots blancs au gras
31. Haricots ou fèves au bouillon
32. Haricots à la maître d'hôtel
33. Haricots à l'ordinaire
34. Haricots à l'huile
35. Faverolles ou petites fèves rouges à la crème
36. Persil
37. Ciboule
38. Oignons

39. Matelote de gros oignons
40. Ragoût de petits oignons
41. Autre ragoût de petits oignons
42. Oignons en salade
43. Oignons au blanc-manger
44. Carottes et panais
45. Ragoût de racines
46. Autres ragoûts de racines
47. Racines à l'huile
48. Racines au beurre
49. Racines de persil

Choux de toute espèce

1. Choux frisés en purée
2. Choux blancs à l'Allemande
3. Choux à la braise
4. Choux farcis
5. Choux verts, ou choux gelés à la braise
6. Choux rouges
7. Choux rouges confits
8. Sauerkraut Allemand
9. Choux à l'huile et au beurre
10. Choux raves
11. Choux brocolis
12. Choux marrons
13. Chouées
14. Céleri
15. Ragoût de céleri
16. Céleri frit en bâton
17. Poireaux
18. Rissoles de poireaux
19. Raves et radis
20. Ravioles au bouillon
21. Autres ravioles
22. Ravioles en canelons
23. Navets
24. Ragoût de navets
25. Navets au blanc à la moutarde
26. Bouillon de navets
27. Terrine de gros navets
28. Laitues en salade
29. Laitues en ragoût
30. Laitues à la Dame Simonne
31. Laitues farcies frites
32. Montants de laitues au bouillon
33. Montants de laitues au jus
34. Chicorée
35. Ragout de chicorée
36. Autre ragout de chicorée
37. Ragout de chicorée au blanc
38. Autre ragout de chicorée
39. Oseille
40. Oseille au gras

41. Jus d'oseille
42. Cardes poirées maigres, au beurre
43. Cardes poirées au gras
44. Cardes poirées au parmesan
45. Pourpier
46. Épinards au beurre
47. Épinards au bouillon
48. Épinards à la Bourgeoise
49. Épinards à l'huile
50. Épinards au gras
51. Passe-pierre
52. Cardes d'artichauts
53. Cardes au jus
54. Cardes au bouillon
55. Cardes au beurre
56. Cardes au parmesan
57. Asperges
58. Asperges au beurre
59. Asperges à l'huile
60. Asperges au jus
61. Asperges en ragoût
62. Asperges en petits pois
63. Asperges à la crème
64. Façon de conserver les asperges
65. Houblon
66. Artichauts
67. Artichauts au beurre
68. Artichauts à la Barigoule
69. Artichauts à l'Italienne
70. Artichauts à la Garonne
71. Artichauts frits
72. Artichauts à la Provençale
73. Artichauts à la poivrade
74. Artichauts à l'étuvée
75. Artichauts aux cristaux
76. Artichauts à la poulette
77. Artichauts à l'échalote
78. Artichauts à la Sicilienne
79. Artichauts au jus
80. Artichauts au Michon
81. Artichauts au verjus
82. Artichauts au Parmesan
83. Artichauts en beignets
84. Artichauts aux fines herbes
85. Artichauts à la Sainte-Menehould
86. Artichauts en salade
87. Artichauts au citron
88. Artichauts au jus de veau à la glace
89. Artichauts à la Maingui
90. Façon de conserver des artichauts en feuilles
91. Autre façon de conserver des artichauts
92. Choux-fleurs au beurre
93. Choux-fleurs à l'huile
94. Choux-fleurs au jus
95. Choux-fleurs à l'Espagnole
96. Choux-fleurs au parmesan
97. Façon de conserver des fruits verts au vinaigre
98. Ragoût de verjus
99. Façon de conserver le verjus
100. La patience
101. Les Reponses
102. L'Ache
103. Les Chevris
104. Bourrache et Buglose
105. Concombres en ragoût
106. Concombres farcis
107. Concombres au blanc
108. Concombres en beignets
109. Concombres à la Béchamel
110. Concombres farcis en maigre
111. Salade de concombres
112. Façon de conserver les concombres
113. Melons
114. Façon de conserver les petits melons
115. Ragoût de petits melons
116. Ragoût d'olives
117. Ragoût de pistaches
118. Potirons et citrouilles
119. Betteraves fricassées
120. Salsifis ou scorsonères
121. Topinambours ou pommes de terre
122. Diverses herbes et épices

123. Cornichons d'Hollande et autres
124. L'Achia
125. Câpres
126. Capucine
127. Bled de Turquie
128. Champignons
129. Champignons à l'Italienne froids
130. Champignons à la crème, ou pain aux champignons.
131. Champignons à l'Italienne
132. Champignons aux fines herbes
133. Hachis de champignons
134. Truffes
135. Truffes en pâte
136. Truffes à la cendre
137. Truffes à la Périgord
138. Truffes au beurre
139. Truffes à l'Italienne
140. Ragoût de truffes
141. Morilles à l'Italienne
142. Morilles en hâtelets
143. Morilles en ragoût
144. Morilles à la crème
145. Morilles farcies
146. Mousserons à la crème
147. Mousserons à l'Italienne
148. Mousserons en ragoût
149. Bigarreaux
150. Ragoûts de cerneaux

Façon de faire toutes les différentes sortes de pâtes

1. Pâte brisée
2. Pâte bise

Pâte délicate pour toutes sortes de tourtes de viande

1. Pâte à beignets

Pâte feuilletée pour toutes sortes de tourtes, d'entremets, petits pâtés et autres petits hors d'œuvres

1. Pâte d'amandes
2. Pâte croquante
3. Pâte à l'espagnole
4. Pâte de graisse de bœuf
5. Pâte à l'huile
6. Pâte à la provençale
7. Pâte d'échaudés aux œufs
8. Pâte à canelons
9. Pâte à dariolles
10. Pâte royale
11. Autre façon de pâte
12. Autre pâte au sucre
13. Pâte à brioche
14. Pâte au riz
15. Pâte à la dauphine
16. Pâte d'écrevisses
17. Pâte à la crème

Différents pâtés froids de grosse viande, volaille, gibier, poisson & autres

1. Pâté de Jambon
2. Pâté de Veau & Perdreaux
3. Pâté en fusée, c'est-à-dire, de plusieurs sortes de viandes hachées
4. Pâté de culotte de bœuf
5. Pâté de veau
6. Pâté de canards
7. Pâté de dindon
8. Pâté de cochon de lait
9. Pâté de lièvres, levreaux, lapins ou lapereaux
10. Pâté de sanglier, cerf, chevreuil, et autres
11. Pâté d'alouettes
12. Pâté de perdrix rouges ou grises, ou bartavelles
13. Pâté de Périgueux
14. Pâté accompagné
15. Pâté de truites aux truffes et autres
16. Pâté d'esturgeon froid
17. Pâté de soles en filets froid
18. Pâté de saumon
19. Pâté de macreuse

Différents Hors-d'œuvres de Pâtisserie, c'est-à-dire, Petits Pâtés Boucons, Rissoles Bouillants, Andouillettes & autres, tant en gras qu'en maigre

1. Petits Pâtés à la Mazarine
2. Pâtés au Blanc
3. Pâtés au Jus
4. Petits Pâtés aux Mousserons
5. Pâtés à la Baraquille
6. Pâtés à l'Espagnole
7. Pâtés à l'Allemande
8. Petits Pâtés d'une Bouchée
9. Petits Pâtés de Langues de Mouton
10. Petits Pâtés de Bécassines à l'Espagnole et autres
11. Petits Pâtés de Foies Gras
12. Petits Pâtés de Fraise de Veau
13. Petits Pâtés de Faisans, Lapins, Perdreaux et Autre Gibier
14. Petits Pâtés aux Truffes
15. Petits Pâtés à la Ciboulette

Petits Pâtés Maigres

1. Petits Pâtés de Carpe
2. Petits Pâtés au Blanc
3. Petits Pâtés d'Huîtres à la Hollandaise
4. Petits Pâtés d'Écrevisses à l'Allemande
5. Pâtés à la Balaquine
6. Petits Pâtés d'Anchois
7. Petits Pâtés de Concombres Farcis à l'Espagnole
8. Petits Pâtés aux Mousserons
9. Petits Pâtés d'Esturgeon à l'Espagnole
10. Petits Pâtés d'Œufs

Rissoles Grasses

1. Rissolettes de Rognon de Veau
2. Rissoles de Moelle de Bœuf
3. Rissoles du Palais de Bœuf
4. Rissoles aux Mousserons
5. Rissoles d'Agneau
6. Rissoles de Lapins
7. Rissoles de Foies Gras
8. Bouillans
9. Andouillettes
10. Andouillettes de Godiveaux
11. Boudinades d'Agneau et Autres
12. Rissoles de Foies de Lottes
13. Rissoles à la Crème Maigres

Pâtés Chauds de Grosse Viande, Volaille, Gibier & Autres

1. Pâté de Côtelettes de Mouton
2. Pâté de Filets de Mouton à la Conty
3. Pâté de Filets de Bœuf
4. Pâté de Culotte de Bœuf
5. Pâté de Noix de Veau Glacées
6. Pâté de Poularde
7. Pâté Chaud de Foies Gras
8. Pâté de Cailles
9. Pâté de Bécasses
10. Pâté de Pigeons
11. Pâté de Godiveau
12. Pâté Mélangé
13. Pâté de Faisans
14. Pâté de Lapereaux
15. Pâté au Sang
16. Pâté de Jambon
17. Pâté de Saumon Chaud
18. Pâté de Cabiliau
19. Pâté Chaud de Rougets
20. Pâté de Carpe
21. Pâté de Soles
22. Pâté Chaud d'Œufs Frais

Différentes Tourtes Grasses & Maigres

1. Tourte à l'Espagnole
2. Tourte en Chipolata
3. Tourte de Lapereaux
4. Tourte de Cailles
5. Tourte de Pieds de Mouton
6. Tourte d'Ailerons Farcis
7. Tourte de Langues de Mouton
8. Tourte de Godiveau ou de Béatilles
9. Tourte de Tendrons de Veau
10. Tourte de Pigeons
11. Tourte de Filets de Levreau
12. Tourte de Poulets, Poulardes, Chapons, et Autres Viandes Blanches
13. Tourte à l'Oignon
14. Tourte de Balotine
15. Tourte d'Oignons à la Crème
16. Tourte de Bécasses, Becasses, Bécassines, Pluviers, Vanneaux, et Grives
17. Tourte au Père-Douillet
18. Tourte de Poisson
19. Tourte de Filets de Soles
20. Tourte de Filets de Perche
21. Tourte de Cabiliau ou Morue Fraîche
22. Tourte de Moules
23. Tourte de Maquereaux
24. Tourte d'Écrevisses
25. Tourte d'Œufs

Différentes Sortes de Pâtisserie pour Entremets

1. Tourte d'Abricots
2. Tourte de Pêches
3. Tourte de Mirabelles
4. Tourte de Crème
5. Tourte à la Moelle
6. Tourte de Pistache
7. Tourte de Groseilles
8. Tourte de Poires
9. Tourte d'Ache
10. Tourte de Cerises
11. Tourte au Café
12. Tourte d'Amandes
13. Tourte Légère et Soufflée
14. Tourte de Pommes
15. Tourte de Massepins Chaude
16. Tourte appelée Franchipanne
17. Tourte de Massepins à la Glace ou Pistache
18. Tourte et Tartelettes de Massepins, de Fruits à la Glace
19. Tartelettes de Crème de Fruits et de Toutes Sortes de Confitures
20. Rissolles de Chocolat
21. Rissolles
22. Rissolles à la Moelle Glacées
23. Rissolles de Rognon de Veau Glacées
24. Tourte de Blancs de Chapon
25. Poupelin
26. Cartouches
27. Petits Choux
28. Petits Choux Farcis
29. Gâteaux de Savoie
30. Jacobines
31. Bonnet de Turquie
32. Croquante
33. Feuilletines
34. Puits d'Amour
35. Génoises
36. Flancs à la Crème
37. Darioles
38. Flans
39. Brioches
40. Canelons
41. Ramequins
42. Ramequins Soufflés
43. Pommes d'Amour
44. Gâteaux Vol-au-Vent
45. Gâteau de Compiègne
46. Gâteau de Brie
47. Gâteau au Lard
48. Gâteau à l'Huile
49. Gâteau de Mille-Feuilles
50. Gâteau d'Amandes
51. Gâteau à la Crème
52. Autre Gâteau d'Amandes
53. Gâteau de Pistaches
54. Gâteaux de Boulogne
55. Talmouses
56. Gaufres Ordinaires
57. Autre Façon de Gaufres
58. Autre Façon
59. Cornets
60. Meringues
61. Macarons
62. Massepins
63. Biscuits d'Amandes Amères
64. Biscuits du Palais Royal
65. Semelles à la Dauphine

Divers Entremets, tant en gras qu'en maigre

1. Rôties à la Moelle
2. Rôties à la Provençale
3. Rôties en Canapé
4. Faux Témoins
5. Rôties à l'Anglaise
6. Rôties aux Concombres
7. Rôties au Jambon
8. Rôties d'Haricots Blancs
9. Rôties au Lard
10. Rôties de Rognons de Veau
11. Autres Rôties de Rognons de Veau
12. Rôties de Foies Gras
13. Rôties à la Hollandaise
14. Rôties d'Œufs
15. Rôties à la Moelle sans Sucre
16. Rôties à la Garone
17. Poulpettes à l'Italienne
18. Ravioles
19. Blanc Manger Frit
20. Rôties aux Champignons à l'Italienne
21. Rôtie aux Truffes
22. Rôties au Beurre
23. Rôtie à l'Huile
24. Rôties au Fromage

Entremets de Beignets

1. Beignets de pâte royale
2. Beignets de fraises
3. Beignets laiteux
4. Beignets de blanc-manger
5. Beignets de pâte
6. Beignets de feuilles de vigne
7. Beignets bachiques
8. Beignets de cornouilles
9. Beignets à l'Italienne
10. Beignets de sureau
11. Beignets perles
12. Beignets à la crème
13. Beignets soufflés
14. Beignets en pavots
15. Beignets d'abricots
16. Beignets de pommes
17. Beignets de Pommes en Joyaux
18. Beignets Seringues
19. Beignets au Fromage
20. Beignets d'Amandes
21. Beignets à la Royale
22. Beignets de Portugal
23. Beignets au Pain
24. Beignets à la Moelle
25. Pommes Soufflées
26. Pommes à la Portugaise
27. Pommes en Ballon
28. Pain de Bayonne
29. Pain Soufflé
30. Pain Fourré à la Crème
31. Pain à la Dauphine
32. Peau d'Espagne
33. Écrevisses à l'Italienne
34. Écrevisses au Gratin
35. Hachis d'Écrevisses
36. Écrevisses au Vin de Champagne
37. Écrevisses à la Crème
38. Écrevisses à la Sainte-Menehould
39. Écrevisses au Naturel
40. Écrevisses à la Polonaise

41. Écrevisses à la Poêle
42. Écrevisses en Surprise
43. Écrevisses à la Broche
44. Écrevisses en Salade
45. Écrevisses à la Mantoue
46. Écrevisses en Hâtelettes
47. Fromage d'Écrevisses
48. Écrevisses à la Choisy
49. Huîtres en Coquilles dans leur Eau
50. Huîtres en Coquilles aux Fines Herbes
51. Huîtres Sautées
52. Huîtres en Beignets
53. Huîtres au Gratin
54. Huîtres à l'Eau
55. Huîtres en Ragoût
56. Huîtres à la Poulette
57. Huîtres au Naturel
58. Crabes au Naturel
59. Moules à l'Eau
60. Foies de Raie à la Hollandaise
61. Canapé de Foies de Raie
62. Ragoût de Foies de Lottes
63. Laitances de Carpes Frites
64. Laitances de Carpes au Bouillon
65. Ragoût de Laitances
66. Laitances au Blanc
67. Laitances de Carpes Veloutées
68. Divers Entremets
69. Langues de Carpes à l'Espagnole
70. Canapé d'Anchois
71. Allumettes d'Anchois
72. Anchois Farcis Frits
73. Menus Droits Maigres
74. Menus Droits à la Trappe
75. Ragoût de Tortues
76. Hachis Maigre
77. Blanc Manger
78. Gelée
79. Gelée de Corne de Cerf
80. Pain au Blanc Manger
81. Escargots de Vigne à la Poulette

Différentes sortes de crème que l'on peut servir pour Entremets

1. Crème à l'Allemande
2. Crème au Lait de Poule
3. Crème à l'Anglaise
4. Crème au Thé
5. Crème au Cerfeuil
6. Crème en Rocher
7. Crème de Pistache
8. Crème Noire
9. Crème au Café
10. Crème Fourrée
11. Crème Douce
12. Autre Crème Douce
13. Crème à l'Anglaise Frite
14. Autre Crème à Frire
15. Crème de Blanc de Volaille
16. Crème en Croquet
17. Crème Brûlée
18. Crème à l'Espagnole
19. Crème à l'Eau
20. Crème Rouge Rafraîchissante
21. Crème Veloutée
22. Crème de Riz
23. Crème de Riz sans Sucre
24. Crème à la Violette
25. Crème au Chèvrefeuille
26. Crème à la d'Uxelles
27. Crème aux Petits Œufs
28. Crème Vierge
29. Crème au Persil
30. Crème Jaspée
31. Crème au Céleri
32. Crème Bourguignonne
33. Crème Polonaise
34. Crème Panachée
35. Crème au Médaillon
36. Crème au Caramel Meringuée à la Glace

Différentes sortes d'omelettes que l'on peut servir pour entremets, en gras & en maigre

1. Omelette au Naturel
2. Omelette Glacée
3. Omelette à l'Italienne
4. Omelette d'un Œuf
5. Omelette à la Farce
6. Omelette Soufflée
7. Omelette au Jambon
8. Omelette à la Crème
9. Omelette à la Moelle
10. Omelette au Rognon
11. Omelette de Petites Fèves à la Crème
12. Omelette en Chausson Garnie de Croûtons
13. Omelette aux Huîtres
14. Omelette au Sang
15. Omelette de Venaison
16. Omelettes en Bâton
17. Omelettes aux Écrevisses
18. Omelette aux Champignons à la Crème
19. Omelette aux Pointes d'Asperges
20. Omelette à l'Oignon
21. Omelette aux Harengs Sors
22. Omelette au Pain
23. Omelette à la Provençale
24. Omelette au Lard et Croûtons
25. Omelette en Galantine Glacée
26. Omelette en Galantine en Maigre
27. Omelette en Paupiette au Parmesan
28. Omelette à la Suisse

Différentes sortes d'œufs, tant en gras qu'en maigre, qu'on peut servir pour Hors-d'œuvre, Entrée ou Entremets

1. Œufs à la Princesse
2. Façon de faire de petits œufs
3. Œufs à l'Autriche
4. Œufs au Gratin
5. Œufs au Lard
6. Autre façon d'Œufs au Lard
7. Œufs Brouillés
8. Œufs Brouillés au Bouillon
9. Œufs Brouillés à la Moutarde
10. Œufs Brouillés au Parmesan
11. Œufs Brouillés aux Champignons
12. Œufs Brouillés aux Mousserons
13. Œufs Brouillés au Verjus
14. Œufs Brouillés aux Cardes
15. Œufs Brouillés aux Pointes d'Asperges
16. Œufs Brouillés à la Chicorée
17. Œufs en Coques
18. Œufs à la bonne femme
19. Œufs aux champignons
20. Autre façon d'œufs aux champignons
21. Œufs aux pointes d'asperges
22. Œufs aux asperges en petits pois
23. Œufs aux cardes
24. Œufs à la chicorée
25. Œufs au céleri
26. Œufs aux truffes
27. Œufs à la tripe aux pois au gras
28. Œufs à la tripe aux pois en maigre
29. Œufs à la tripe aux cornichons au gras
30. Œufs à la tripe aux petits melons
31. Œufs à la tripe aux pavies
32. Œufs à la tripe
33. Œufs aux concombres
34. Œufs à la Béchamel
35. Œufs au jus
36. Œufs à l'oseille en gras
37. Œufs à la farce maigre
38. Œufs au jus d'oseille

39. Œufs aux oignons
40. Œufs au miroir
41. Œufs à la crème et au pain
42. Œufs en surtout
43. Œufs à la daube
44. Œufs en allumettes
45. Œufs en beignets
46. Œufs à la Suisse
47. Œufs à l'Allemande
48. Œufs à la purée de pois
49. Œufs à la sauce verte
50. Œufs à la Hollandaise
51. Œufs à la Polonaise
52. Œufs à l'Infante
53. Œufs à l'Espagnole
54. Œufs à l'Anglaise
55. Œufs à la Ravigote
56. Œufs à la Sainte-Menehould
57. Œufs au Bouillon
58. Œufs à la Carpe
59. Œufs aux Écrevisses
60. Œufs au Beurre Noir
61. Œufs Farcis Frits
62. Œufs en Surprise
63. Œufs à la Poirée
64. Œufs au Beurre de Provence
65. Œufs aux Mirotons Blancs
66. Œufs Glacés
67. Œufs à l'Antidote
68. Œufs à la Crème
69. Œufs aux Huîtres dans les Coquilles
70. Œufs en Caisse à la Crème
71. Œufs à la Provençale
72. Œufs en Timbale
73. Œufs à la Poulette
74. Œufs en Matelote
75. Œufs en Surprise Frits
76. Œufs en Poupetons
77. Œufs à l'Eau
78. Œufs en Filagramme
79. Œufs au Caramel
80. Œufs au Fromage
81. Œufs Brouillés à la Crème
82. Œufs aux Fines Herbes

Du Bouillon Maigre

1. Bouillon Maigre Général
2. Bouillon d'Ollie
3. Bouillon de Poisson
4. Jus Maigre
5. Coulis Maigre Général
6. Quinte Essence Maigre ou Consommé
7. Essence d'Oignon
8. Coulis Simple Maigre
9. Coulis ou Purée de Pois Verts
10. Coulis ou Purée de Lentilles
11. Coulis d'Haricots

Potages Maigres

1. Potages Julienne aux Herbes
2. Julienne à la Purée
3. Potage aux Choux
4. Potage aux Navets Clair
5. Potage aux Navets Lié
6. Potages de Lentilles
7. Potage aux Pois Verts
8. Potage au Riz aux Écrevisses
9. Potage au Riz au Blanc
10. Potage au Lait
11. Potage au Lait et aux Choux
12. Potage de Citrouille au Lait
13. Potages aux Moules à la Reine
14. Bisque d'Écrevisses
15. Potage aux Choux-fleurs à l'Espagnole
16. Potage de Profiterolles
17. Potage de Tortues
18. Potage aux Lentilles
19. Potage à la Purée Verte
20. Potage à l'Oignon Bien Tôt Fait
21. Potages Divers
22. Oille au Naturel
23. Oille au Ris
24. Croûtes au Naturel
25. Potage au Lait et à l'Oignon
26. Potage de Semoule aux Écrevisses en Maigre
27. Potage aux Moules
28. Potage d'Orge Mondée d'Hollande ou de Millet Mondé
29. Potage à la Faubonne
30. Potage au Lait d'Amande
31. Croûtes aux Champignons

Différentes Sauces Maigres

1. Sauce à l'Espagnole
2. Sauce à l'Italienne
3. Sauce à la Carpe
4. Sauce Piquante
5. Sauce Hachée
6. Sauce Blanche
7. Sauce aux Câpres
8. Sauce aux Anchois
9. Sauce à la Provençale
10. Sauce à l'Huile
11. Autre Sauce
12. Sauce Robert
13. Sauce au Citron
14. Sauce Hachée au Beurre
15. Sauce au Beurre et aux Fines Herbes
16. Sauce à la Bourgeoise
17. Autre Sauce
18. Sauce Fiére
19. Sauce à Tous Mets
20. Braise Maigre
21. Glace Maigre
22. Farce Maigre
23. Petite Farce Fine Maigre
24. Farce au Pain
25. Autre Farce

Différentes façons d'accommoder les poissons, tant d'eau douce que de mer

1. Carpe au restaurant maigre
2. Carpe au bleu
3. Carpe au gras
4. Carpe à la Chambord
5. Carpe farcie
6. Carpe au court-bouillon
7. Carpe grillée
8. Carpe accompagnée
9. Carpe à l'aventure
10. Carpe à l'étuvée à l'Anglaise
11. Carpe à la daube
12. Étuvée de carpe
13. Matelote de carpe
14. Matelote accompagnée
15. Matelote à la marinière
16. Carpe frite
17. Carpe à la poulette
18. Hachis de carpes
19. Ballotine de carpes
20. Filets de carpe à la chicorée
21. Filets de carpe à la poêle
22. Carpe grillée à la farce
23. Filets de carpe émincés aux concombres
24. Carpe à tous
25. Carpe en surprise à l'anguille
26. Carpe au gratin glacée
27. Observation sur ce qui concerne la carpe
28. Perches à l'eau
29. Perches aux fines herbes
30. Filets de perche au vert-pré
31. Filets de perche à la hollandaise
32. Autre façon de perches à la hollandaise
33. Perches à la Sainte-Menehould
34. Perches au vastrefiche
35. Perches aux écrevisses
36. Perches au court-bouillon
37. Marinade de filets de perche
38. Perches en matelote
39. Perches glacées
40. Perches frites

De la Truite

1. Truites au court-bouillon
2. Truites grillées à l'orange
3. Truites au vin
4. Truites à l'eau
5. Filets de truites au beurre
6. Filets de truites à la Polonaise
7. Filets de truites marinés et frits à plusieurs sauces différentes
8. Truites piquées et glacées
9. Truites aux truffes

De la Tanche

1. Tanches grillées
2. Tanches au court-bouillon
3. Tanches frites
4. Tanches fourrées
5. Tanche en giblotte
6. Tanches en fricassée de poulets
7. Tanches à la Sainte-Menehould
8. Tanches dans sa sauce

Du Brochet

1. Brochet au court-bouillon
2. Brochet en Dauphin
3. Brochet à la Polonaise
4. Brochet au caramel glacé
5. Brochet à la broche au gras
6. Brochet à la broche en maigre
7. Brochet à la braise
8. Brochet à la braise en maigre
9. Brochet au beurre
10. Brochets grillés
11. Brochets frits
12. Brochet à la Béchamel
13. Brochets frits à la Robert
14. Brochets à l'Espagnole
15. Haricot de brochets
16. Matelote de brochets
17. Grenadin de brochet
18. Roulade de brochets
19. Brochet à la Turque
20. Brochetons aux fines herbes

De la Lotte

1. Lottes frites
2. Lottes à l'Espagnole
3. Lottes en matelote en gras
4. Lottes à l'Italienne
5. Lottes à la Sainte-Menehoult
6. Lottes glacées
7. Autres lottes glacées
8. Lottes aux fines herbes
9. Blanquette de Lottes
10. Lottes aux truffes
11. Lottes aux écrevisses
12. Lottes au beurre

De la Lamproie

1. Lamproye en matelote
2. Lamproye à la Sainte-Menehoult
3. Lamproye Bacchique
4. Lamproyes à la Provençale
5. De l'Anguille
6. Anguille grillée à la Martinière
7. Anguille à la Sainte-Menehoult
8. Anguille glacée
9. Anguille à la broche glacée
10. Anguille à la broche en maigre
11. Anguille en matelote
12. Anguille roulée
13. Anguilles en boudin blanc
14. Anguilles en boudin blanc maigre
15. Anguilles à la poulette
16. Anguilles en limaçon
17. Anguilles en rissoles
18. Anguille marinée
19. Caissettes d'anguille
20. Anguilles marinées à l'italienne
21. Hatelets d'anguille
22. Anguille à la broche
23. Poule d'eau à la braise

De la Grenouille

1. Grenouilles frites
2. Grenouilles à la Poulette
3. Bresme Grillee
4. Barbillons au court-bouillon au bleu
5. Goujons frits
6. Matelote de goujons
7. Matelote à l'eau
8. Du Saumon
9. Saumon au court-bouillon
10. Saumon au gras
11. Saumon en maigre
12. Saumon glacé
13. Saumon sauce à l'ami
14. Darnes de Saumon grillées
15. Darnes de Saumon aux fines herbes
16. Hatelets de Saumon
17. Escalopes de Saumon à l'huile
18. Fricandeaux de Saumon
19. Caisse de Saumon
20. Saumon salé à l'huile
21. Saumon salé, sauce blanche
22. Saumon fumé
23. Ventre de Saumon salé à la crème au four
24. Saumoneaux à l'Allemande

De l'Esturgeon

1. Esturgeon à la braise
2. Esturgeon au court-bouillon
3. Esturgeon à la poêle au fenouil
4. Esturgeon grillé, sauce à l'ami
5. Griblettes d'Esturgeon
6. Esturgeon à la broche
7. Esturgeon à la Hollandaise
8. Esturgeon aux fines herbes
9. Esturgeon à l'Espagnole
10. Esturgeon glacé
11. Esturgeon à la Sainte-Menehoult
12. Esturgeon en matelote

Du Turbot

1. Turbot au court-bouillon
2. Turbot aux crêtes
3. Turbot aux écrevisses
4. Turbot glacé
5. Turbot à la Béchamel
6. Turbotins à la ciboulette
7. Turbotins grillés
8. Turbot ou turbotin à la Sainte-Menehoult
9. Turbotins au four
10. Turbotins farcis
11. Turbotins au court-bouillon
12. Filets de turbot à l'huile
13. Observation
14. De la Barbue
15. Matelote de barbue
16. Filets de barbue glacés au vert-pré
17. Le plie ou flaye

Des Carlets & Limandes

1. Carlet grillé
2. Carlets & Limandes frits
3. Limandes au gratin
4. De la Raye
5. Raye douce au court-bouillon, sauce blanche
6. Raye à la Bourgeoise
7. Raye bouclée, sauce hachée maigre
8. Raye frite
9. Raye à la Sainte-Menehould
10. Raye au Parmesan
11. Raye sauce au vin
12. Raye sauce au foie
13. Raye frite à la Provençale
14. De l'Alose
15. Alose au court-bouillon
16. Alose grillée
17. Filets d'Alose au citron

Du Cabillot ou Morue fraîche

1. Morue fraîche au court-bouillon
2. Morue fraîche au four
3. Landoriomme
4. Morue de la Terre-Neuve
5. Morue au beurre
6. Langues de morue
7. Morue au persil
8. Morue à la Maître-d'Hôtel
9. Morue à la crème
10. Morue à la sauce à la morue
11. Queues de morue farcies
12. Morue à l'oignon
13. Morue frite
14. Morue à la Provençale
15. Morue au four à la Sainte-Menehould
16. Morue au verjus
17. Morue à la Garonne
18. Merluche à la Provençale

Des Harengs

1. Harengs frais grillés
2. Matelote d'harengs frais
3. Autre matelote d'harengs frais
4. Harengs frits
5. Harengs pecs à l'huile
6. Salade d'harengs salés
7. Harengs salés à la Sainte-Menehould
8. Harengs salés frits
9. Harengs sors à la Sainte-Menehould
10. Filets de harengs sors aux fines herbes
11. Sardines fraîches grillées

Des Merlans

1. Merlans frits
2. Merlans à l'eau
3. Merlans à la crème
4. Merlans à la Sainte-Menehould à la crème au four
5. Paupiettes de merlans
6. Merlans grillés en vives
7. Merlans farcis à la Sainte-Menehould au gratin
8. Filets de merlans à l'Espagnole
9. Filets de merlans à la pluche verte

Des Solles

1. Solles frites
2. Solles aux fines herbes
3. Solles à l'Espagnole
4. Solles farcies à la Ste. Menehould
5. Solles au vin de Champagne
6. Solles aux écrevisses
7. Solles grillées
8. Solles en casserole aux fines herbes
9. Solles au lard glacées
10. Filets de solles aux fines herbes
11. Filets de solles à la rocambole
12. Filets de solles émincés aux concombres
13. Blanquette de filets de solles
14. Rissoles de solles
15. Terrine de solles
16. Timbale de solles
17. Solles glacées

Du Maquereau

1. Maquereaux à l'Anglaise
2. Maquereaux à l'Espagnole en gras
3. Maquereaux glacés
4. Maquereaux à la Genevoise
5. Maquereaux bardés à la broche
6. Maquereaux à la braise
7. Maquereaux à la Provençale
8. Maquereaux à la Maître d'Hôtel
9. Filets de maquereaux aux fines herbes
10. Rissoles de filets de maquereaux

De l'Éperlan

1. Éperlans frits
2. Éperlans à la Sainte-Menehould
3. Éperlans à la Provençale
4. Éperlans à l'Italienne blanche
5. Éperlans à l'eau
6. Matelote d'Éperlans
7. Caisse d'Éperlans

De la Macreuse

1. Macreuse à la braise
2. Macreuse rôtie
3. Haricot de Macreuse
4. Macreuse à la daube

Du Rouget

1. Rougets grelots au court-bouillon
2. Rougets grillés
3. Rougets aux écrevisses
4. Filets de rougets aux fines herbes, au jus d'orange
5. Filets de rougets au citron
6. Vrai rouget grillé dans sa sauce

De la Vive

1. Vives grillées
2. Vives frites
3. Vives au beurre d'écrevisses
4. Vives aux écrevisses
5. Vives en ragoût
6. Vives, sauce à l'anchois
7. Vives aux truffes à la poêle
8. Vives glacées
9. Filets glacés
10. Vives farcies
11. Vives aux fines herbes à la broche
12. Vives aux fines herbes au four
13. Filets de vives à la Provençale froids
14. Salade de filets de vives
15. Blanquettes de vives
16. Mulets ou Surmulets grillés
17. Filets de Thon, sauce pointue
18. Le Bar au court-bouillon
19. Bécards au court-bouillon
20. Darnes de Bécard grillées

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Bouillon ordinaire, ou mitonnage pour la base de potages et de sauces.

Du Bouillon

Ce bouillon doit être fait avec toute l'attention possible. On prend la quantité de viande nécessaire. La meilleure est la tranche, le gîte et le trumeau. On y ajoute une poule ou un jarret de veau. Quand il est bien écumé, vous le salez légèrement et y mettez les racines convenables comme navets, carottes, panais, oignons, céleri et poireaux, avec un clou de girofle et une racine de persil. Ce bouillon ou mitonnage sert à faire cuire tout ce qui se met sur les potages, comme volailles, gibier, grosse viande, etc., et toutes les garnitures ou légumes, excepté les choux, radis, gros navets et quelques autres légumes dont on fait le potage à part. Une partie de la bonté de tous les bouillons dépend de l'attention et du soin que l'on prend.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Bouillon cordial qui sert pour les potages clairs, le jus de veau et la quinte-essence.

Du Bouillon

Mettez à suer dans une casserole un morceau de tranche de quatre ou cinq livres avec la moitié d'un gigot de mouton bien dégraissé, une vieille perdrix et une poule. Il faut qu'en un quart d'heure le tout ait sué et soit même un peu attaché. Avant d'y mettre les racines et les légumes, vous mouillez avec le bouillon du mitonnage, puis vous le versez dans une marmite propre que vous achevez de remplir avec de l'eau bouillante. Il faut moitié l'un et moitié l'autre. À moitié de cuisson, vous mettez vos racines avec deux livres de rouelle de veau que vous faites suer, et mouillez comme ci-dessus. Ce bouillon doit être six heures au feu, après quoi on le passe au clair pour s'en servir au besoin. Il peut aussi se faire au bain-marie. Il faut y mettre peu de sel.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Bouillon Tôt-parfait.

Du Bouillon

Prenez une demi-livre de tranche et un morceau de rouelle de veau avec des carottes et panais coupés le tout par zestes. Faites suer à grand feu dans une casserole avec un peu d'eau et un petit morceau de lard et oignon piqué d'un clou. Quand cela commence à s'attacher, vous mouillez avec de l'eau bouillante, et mettez sel, navets, pieds de céleri blanchis. Faites bouillir pendant trois quarts d'heure, et passez au clair.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Quinte-essence.

Du Bouillon

Mettez dans une casserole des tranches d'oignon avec trois ou quatre livres de rouelle de veau selon la quantité de bouillon que vous voulez tirer, un quart de jambon coupé par petites tranches, zestes de carottes et panais, oignon piqué d'un clou de girofle, et un poulet coupé en quatre. Ajoutez-y un peu de bouillon, couvrez la casserole et la faites suer d'abord sur un feu un peu vif et ensuite sur des cendres chaudes. Mettez-y du feu de temps en temps. Quand le tout est près de s'attacher, vous le mouillez avec du bouillon cordial, et le faites mijoter jusqu'à la parfaite cuisson de veau. Il faut que le tout soit moelleux, et ait beaucoup de corps sans être salé. On peut se passer de poulet, si on veut, et y ajouter quelques champignons, gousses d'ail ou autres ingrédients.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Consommé.

Du Bouillon

Faites suer dans une casserole avec quelques tranches d'oignon au fond, deux livres de tranche de bœuf, deux livres de rouelle de veau, deux perdrix, une poule, deux tranches de jambon, ou si l'on veut s'en passer, une livre de veau de plus. Passez le tout d'abord à grand feu, et y ajoutez un peu de bouillon, et faites attacher légèrement. Mouillez ensuite avec d'excellent bouillon, qui doit être bien clair. Empotez le tout dans une petite marmite. Mettez-y une carotte, un panais, deux navets et trois oignons, le tout blanchi, un bouquet avec deux clous de girofle, deux gousses d'ail, et gros comme une noix de sucre. Laissez mijoter pendant quatre heures et plus, si faire se peut. Ce consommé demande une grande attention. Il doit être jaune comme de l'or, doux, onctueux. Il sert à donner du corps à certains potages clairs, et à faire de petites sauces légères, tant au gibier qu'à la viande blanche.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Dons de Comus » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/cuisiniers-marin**.