

CUISINIER

MODERNE,

Qui apprend à donner toutes sortes

DE REPAS,

En Gras & en Maigre, d'une manière plus délicate
que ce qui en a été écrit jusqu'à présent;

DIVISE EN QUATRE VOLUMES,

Orné de Figures en Tailles-douces,

D E D I E

A Son Altesse Serenissime,

MONSEIGNEUR LE PRINCE

D'ORANGE ET DE NASSAU, &c.

PAR LE SIEUR

VINCENT LA CHAPELLE,

Son Chef de Cuisine, & ci-devant de

M^TLORD CHESTERFIELD.

TOME SECOND.



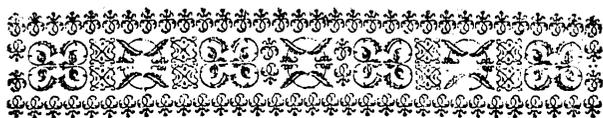
A LA HATE,

Imprimé chez ANTOINE DE GROOT,

Aux dépens de L'AUTEUR, & ce vend,

Chez ANTOINE VAN DOLE, Libraire.

M. DCC. XXXVI.



LE CUISINIER MODERNE,

*Qui apprend à donner toutes sortes de
Repas en gras & en maigre, d'une
manière plus délicate que ce qui en
a été écrit jusqu'à présent.*



CHAPITRE PREMIER.

Du Rôt.

Roti.



Uoiqu'il semble n'y avoir rien que de facile dans ce qui regarde le Rôt; j'ai crûs qu'il ne falloit pas laisser d'en dire quelque chose; non pas pour marquer le degré de cuisson nécessaire, ou le tems qu'il faut à chaque pièce pour être Rotie bien à propos, parce qu'on en à l'œil, & suivant la grosseur, & la solidité des viandes; mais bien pour expliquer la manière de les aprêter avant que de les mettre à la broche, par exemple:

Plumez proprement des Cailles, & Caille-
teaux, les vuidez, & les enveloppez d'une bar-

2 LE CUISINIER

de de lard , & feuilles de vignes , & les embrochez dans une brochette , les atacher à la broche , & les faire cuire , & les servez chaudement.

Les Faifants , & les Faifants-d'eau étant plumez & vuidez , vous les ficelez , & les faites refaire , les épluchez proprement , & les piquez de lard fin ; étant bien piquez , vous les mettez à la broche , & les pliez de papier , & les mettez cuire à petit feu ; étant presque cuits , ôtez le papier , leur faites prendre une belle couleur , les tirez de la broche , & les servez proprement.

Les Perdrix , les Perdreaux , & Gelinotes s'accommodent de la même manière.

Les Bécasses & Bécassines étant plumez , vous les trouffez , leur bec sert de brochette , & on ne les vuide point , vous les faites refaire , & les piquez de même lard ; étant piqués , mettez-les à la broche cuire à propos : on peut y mettre une Rotie dessous ; étant cuites à propos , tirez-les , & les servez proprement.

Les Pluviers & Grives s'apêtent de même.

Les Dindonneaux , Dindons , & Dindes , vous les tuez , les plumez , & les laissez mortifier ; étant mortifiés , vous les vuidez , & trouffez proprement , & les faites blanchir sur la braïsse ; étant blanchies , & bien épluchez , vous les ficelez , & les piquez proprement de même lard ; étant bien piquez , mettez-les à la broche , les pliez de papier , & les faites cuire à propos ; étant presque cuits , tirez le papier , & leur faites prendre une belle couleur d'or , tirez-les de la broche , & les servez chaudement.

Les Poules de Coq , & les Campines , se servent de même.

Les Chapons , & les Poulardes étant plumées &

& mortifiées, vous les vuidez, & les refaites sur de la braïse; étant blanchis & bien épluchées, vous les ficélez, les bardez, & les embrochez, & les mettez cuire, & leur faites prendre une belle couleur, les tirer & les servir proprement.

Les Poulets gras, & les Poulets de grains étant plumés, & mortifiés, vuidez-les, & les faites refaire sur de la braïse; étant refaits, & bien épluchez, ficélez-les, & les piquez de même lard; étant bien piquez, embrochez-les, les pliez de papier, & les mettez cuire; étant presque cuits, ôtez le papier, & leur faites prendre une belle couleur dorée, les ôtez de la broche, & les servez chaudement.

L'on barde les Poulets gras, de même que les Chapons, & Poulardes.

Les Ramiers & Rameraux étant plumez; vuidez-les, & les trouffez, & les faites refaire sur de la braïse, étant refaits & bien épluchez, vous les piquez de même lard, & les mettez à la broche, pliez de papier, & les mettez cuire; étant cuits, ôtez le papier, & leur faites prendre couleur, les tirez, & les déficélez, & servez chaudement.

Les Tourterelles s'accommodent, & se servent de même.

Les Canards, Sarcelles, & autres Oyseaux de rivière se doivent vider, trouffer, & être mis à la broche, sans être piquez; un moment après avoir été mis à la broche, les flambez, & achevez de les cuire.

Les Oies sauvages grasses, étant bien plumées, épluchées, trouffez-les, & les faites refaire; ensuite, mettez-les à la broche, & les faites cuire à propos: ayant pris une belle couleur, tirez-les, & les servez chaudement.

4 LE CUISINIER

uidez, & bardez les Oifons, & faites une farce avec les foies, lard, fines herbes, ciboule & persil, assaisonné de sel, poivre, muscade, & une mie de pain trempée dans de la crème, le tout bien haché, & mettez le tout dans le corps de l'Oifon, & le faites cuire à la broche; étant cuit, panez-le de mie de pain, & le servez chaudement.

Les Aloüettes étant plumées, on les flambe, on les trouffe, & on les barde, en les passant dans une petite brochette, on les attache à la broche, & on les met cuire; étant cuites, panez-les, les tirez, & servez chaudement.

Les Mauviettes étant plumées & refaites, piquez-les de même lard, & les mettez dans une broche, & les attachez à la broche, & les faites cuire; étant cuites, tirez-les, & les servez chaudement. Elles ne se voident point, non plus que les Aloüettes. Vous pouvez aussi les servir quand elles sont piquées.

Les Bec-figues étant plumez, on leur coupe la tête & les pieds; on les barde, & on les met en une brochette; on les attache à la broche, & on les met cuire; étant cuits, on les pane, on les tire, & on les sert chaudement.

Lévreaux, & Lapreaux, dépouillez-les, & les éventrez, frotez les Lévreaux de leur sang, après avoir été blanchis sur de la braise, & les Lapreaux étant vuidez, & blanchis sur la braise, frotez-les par tout d'un morceau de lard; ensuite, piquez-les de petit lard; mettez-les en accolade suivant leur grosseur; s'ils sont forts, mettez-les à demi accolade; faites-les cuire bien à propos, leur donnez une belle couleur, & servez chaudement.

Le Chevreuil entier, ou en Rôt-de-Bif, étant dé-

dépoüillé proprement, accommodez-le de manière sur la braïse, en le soutenant des mains, ou mettez-le pour plus de facilité sur un gril, & faites-le piquer de petit lard; & mettez-le mariner suivant le tems de la saison; étant mariné, mettez-le à la broche, envelopé de bonnes bardes de lard & de papier, arrosez-le de sa marinade; faites-le cuire; étant cuit, le tirez, & & servez chaudement avec poivrade & sausse douce.

Le Sanglier, le Cerf & le Dain, se font de la même manière que le Chevreüil.

L'Agneau entier ou en quartier étant dépoüillé, trouffez-le, & le faites blanchir à l'eau; si c'est en entier à la broche, si c'est en quartier, blanchissez-le sur de la braïse soutenu en l'air par un hâtelet, l'humectez de tems en tems d'un peu d'eau tiède; étant blanchi, piquez-le de petit lard, mettez-le à la broche, après l'avoir piqué, & y mettez quelques bardes de lard sur les flancs, l'enveloppez de papier; faites-le cuire; sa cuisson va à une heure & demi; que le feu soit modéré; étant cuit, tirez les bardes de lard & le papier: si vôtre Rôt-de-Bif n'est pas piqué jusque dessus la croupe, vous le panerez d'une mie de pain bien fine, lui ferez prendre une belle couleur; ensuite, tirez-le, le dressez dans son plat & parez les bouts de cuisseau, que le bout des os soient bien propres, & le garnissez de creffon, si vous en avez, & une sausse verte, & servez chaudement.

Pigeons & Ortolans.

Ayez des petits Pigeons nouveaux nés de huit à dix jours, tuez-les, & les faites bien faire,

6 LE CUISINIER

gner, vuidez-les, & les mettez sur la braïse : quand ils sont bien blanchis, frotez-les d'un peu de lard, enveloppez-les dans une serviette ; tenez-les chaudement pour avoir plus de facilité à les éplucher, coupez-leur la tête & le bout des pates, ayez des bardes assez longues pour qu'elles puissent faire le tour de votre Pigeon ; prenez votre hâtelet, & votre barde de lard dans le milieu, & votre feuille de vigne ; ensuite, passez votre brochette au travers de votre Pigeon, & ramenez la feuille de vigne par-dessus l'estomac, & la bardez de lard en mêmes tems & l'autre bout par-dessus, & ensuite enfoncez-le dans votre hâtelet, & en faites de même à tous les autres ; passez un bout de ficelle des deux côtes de vos Pigeons, pour soutenir les bardes de lard, crainte qu'elles ne se cassent ; attachez-les sur une broche, & les couchez sur le feu ; faites-les cuire, & prenez garde que votre feu ne soit point trop ardent ; étant cuits, dressez-les dans leur plat, & servez chaudement.

Prenez des Ortolans, épluchez-les bien, coupez les bouts des ongles, & ôtez-en les yeux ; ensuite, vous les mettez sur un petit hâtelet d'argent ou autre ; attachez-les sur une broche prêt à mettre sur le feu quand votre Rôt est parti ; couchez vos Ortolans au feu, flambez-les légèrement, & ayez une demi-douzaine de blancs d'œufs plus d'amoitié fouïetez avec quelques plumes de Canards, ou autres qui soient fermes, & jetez avec vos plumes les blancs d'œufs dessus vos Ortolans, dessus & dessous, & qu'ils soient à grand feu ; d'abord qu'ils auront une couleur d'or, tirez-les, & servez promptement.

- Pour ce qui regarde le Rôt maigre, de quel-
le

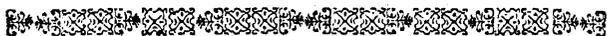
le qualité que le poisson soit, étant bien écaillé, lavé, & bien essuyé, vous le poudrez de farine, & le faites frire dans du beurre raffiné; étant frit, d'une belle couleur, vous pliez une serviette sur le plat que vous voulez servir, dressez-le dessus, & servez chaudement: vous pouvez aussi le faire frire dans du sain-doux pour les jours gras, & dans de l'huile pour les jours maigres; les Carpes & les Brochets, doivent être marinez avec vinaigre, sel, poivre, fines herbes, &c.

Aloüettes à l'Angloise.

Ayez des Aloüettes, plumez-les, & les épluchez bien proprement: ensuite, vous les trempez dans de l'œuf battu, & les panerez les unes après les autres; vous les embrocherez sur un hâtelet, & les ferez cuire à la broche, & les servez pour Rôt.







C H A P I T R E I I.

Des Entrées de Poulets.

Poulets farcis aux Ecrevices à la broche.

Prenez des Poulets, épluchez-les bien proprement, flambez-les, vuidez-les de même, passez les doigts entre la peau & la chair; ôtez-en l'estomac, & faites ensuite de la chair de l'estomac une farce de cette manière. Prenez de la graisse de bœuf, du lard blanchi, une tétine de veau blanchie, de la chair de Poulet, quelques champignons, des truffes, ou des mousserons, si vous en avez, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, de la mie de pain, cuite dans du lait, ou dans de la crème; un couple d'œufs cruds, le tout bien haché, & de bon goût. Vous mettrez une partie de cette farce dans le corps de vos Poulets, & ensuite un petit ragoût des queueues d'Ecrivices, & mousserons, avec un peu de coulis d'Ecrivices; ensuite, remettez la farce par-dessus, & fermez bien les deux bouts; faites-les refaire dans une casserole avec du beurre, sel, poivre, persil, & ciboule, & faites principalement qu'ils soient bien blanc; passez ensuite une brochette aux travers des cuisses des Poulets, & attachez-les à la broche, & enveloppez-les de bardes de lard, & du papier bien ficelé, & les faites cuire à petit feu: Lorsqu'ils

qu'ils seront cuits, tirez-les, & les débardez, & les dressez proprement dans le plat sur lequel vous les voulez servir; mettez-y ensuite un ragoût de queue d'Ecrevices par-dessus; servez-les chaudement pour Entrée. Vous pouvez servir une autre fois vos Poulets en mettant par-dessus un coulis d'Ecrevices à la place des queue.

Poulets aux Ecrevices d'une autre façon.

Prenez des Poulets, flambez-les, épouchez-les bien proprement, & les videz de même; mettez ensuite les foies sur la table avec un peu de lard rapé, persil, ciboule, sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons, & truffes, si vous en avez, & un morceau de beurre; hachez le tout, mettez-le dans le corps de vos Poulets, & faites-les refaire dans une casserole avec un morceau de beurre, persil en branche, & ciboule, sel, poivre, & fines herbes; quand vos Poulets sont bien blanchis, mettez-les à la broche, & enveloppez-les de bardes de lard, & de feuilles de papier; lorsqu'ils seront cuits, dressez-les dans leur plat, & y mettez un ragoût comme il est dit dans l'article précédent, ou bien un coulis d'Ecrevices. Une autre fois, au lieu de hacher les foies de vos Poulets, coupez-les en quatre, ou en six morceaux, avec quelques autres foies, & des queue d'Ecrevices, du lard rapé, persil haché, ciboules, sel, poivre, fines épices, fines herbes; le tout mêlé ensemble: mettez dans le corps de vos Poulets, & blanchissez-les comme cy-dessus: lorsqu'ils seront cuits, dressez-les dans leur plat, &

10 LE CUISINIER

mettez-y un coulis d'Ecrevices, & servez chaudement.

Poulets aux Huitres.

Prenez des Poulets, flambez-les, épluchez-les proprement, & videz-les; coupez-en les foies par morceaux avec une douzaine d'Huitres, & un morceau de beurre; affaïsonnez ces foies, avec du sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons, persil, ciboules, & mettez le tout dans une casserole que vous laisserez un moment sur le feu; ensuite, mettez-les dans le corps de vos Poulets, & faites-les refaire comme il est dit ci-dessus. En les mettant à la broche, bardez-les avec des bardes de lard, que vous couvrirez avec des feuilles de papier; ayez ensuite un ragoût d'Huitres tout prêt, pour quand vos Poulets seront cuits; voici la manière de le faire. Prenez deux douzaines d'Huitres, faites-les blanchir à l'eau bouillante, & remettez-les ensuite dans l'eau froide; ôtez-en les durillons, & les ayant fait goûter, mettez-les dans une casserole avec une cuillerée d'essence de jambon, suivant que vous jugerez à propos; car si vous n'avez qu'un Poulet, il n'en faut pas tant; faites-là bouillir sur le feu: & d'égraissez-là bien, & l'ayant ensuite goûtée, mettez-y vos Huitres, & changez-les de casserole: quand vos Poulets seront cuits, mettez-y votre ragoût par-dessus avec un jus de citron, & ayez soin qu'ils soient de bon goût, & servez chaudement pour Entrée.

Pou-

Poulets aux Huitres, au coulis d'Écrevices.

Prenez des Poulets, & les accommodez comme ceux ci-dessus, avec cette différence, qu'au lieu de mettre une essence de jambon, vous employerez un bon coulis d'Écrevices que vous mettrez par-dessus; & le servirez chaudement pour Entrée.

Poulets aux Huitres, à la Hollandoise.

Ayez des Poulets, accommodez comme ceux-ci-dessus; faites-les cuire à la broche, & lorsqu'ils seront cuits, faites votre ragoût d'Huitres, de cette manière. Blanchissez vos Huitres en telle quantité que vous jugerez à propos; étant blanchies, épluchez-les barbes & ôtez-en les durillons. Mettez dans une casserole du bon beurre; une pincée de farine, une goûte de jus, assaisonné de sel, poivre muscade, & un filet de vinaigre; mettez ensuite, la casserole sur le fourneau; la saussé étant liée, jetez-y vos Huitres, & observez qu'elles soient de bon goût: lorsque vos Poulets seront cuits, dressez-les dans leur plat, versez-y le ragoût d'Huitres par-dessus, & servez chaudement. Une autre fois, faites seulement blanchir vos Huitres dans leur eau, que vous gardez, épluchez-les comme ci-dessus; & l'eau étant reposée, mettez-en une partie dans une casserole bien étamée, avec un couple d'anchois hachez, & un peu de jus; faites-les, ensuite, bouillir, & y mettez votre beurre, dont il faut qu'un morceau soit manié dans la farine; la saussé étant liée, jetez-y vos Huitres, étant prêt à servir, dressez vos Poulets, & mettez le

12 LE CUISINIER

ragoût d'Huitres par-dessus, avec un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois, vous pouvez mettre du persil blanchi, & haché; & une autre fois des citrons coupez en petits dez.

Poulets aux Huitres, à la Flamande.

Prenez des Poulets, accommodez-les comme ci-devant, faites votre ragoût de la manière qui suit; faites blanchir vos Huitres dans leur eau que vous garderez; épluchez-les comme les autres ci-devant; mettez une partie de leur eau dans une casserole, avec quatre jaunes d'œufs, un morceau de beurre, persil, estragon, le tout bien blanchi, & haché, citron coupé en dez, un anchois haché, sel, poivre muscade, & vos Huitres; mettez-les sur le feu; mais prenez garde que la sauffe ne tourne pas; vos Poulets étant cuits, débrochez-les, & détachez les aîles, & les cuisses du corps, & cifelez-en l'estomac, & l'écrassez entre deux plats; ensuite, mettez votre ragoût d'Huitres par-dessus vos Poulets; voyez que celà soit d'un bon goût, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets à la Monmorenci.

Prenez des Poulets, flambez-les, vuidez-les, trouvez-lès, & les faites refaire sur la braîse; ensuite, faites-les piquer de petit lard, étant piquez, fendez-les sur le dos, & mettez un petit ragoût de ris de veau, champignons, truffes, si vous en avez, & quelques culs d'artichaux; mettez-les cuire dans une casserole avec des bardes de l'art, de jambon, & de veau; mettez-les

les cuire ; étant cuits , tirez-les , & y mettez une cuillerée de bouillon ; faites-le bouillir un peu ; ensuite , passez ce bouillon dans un tamis de soie , & le dégraissez bien ; remettez ce bouillon sur le feu , & le laissez bouillir jusqu'à ce qu'il devienne en caramel ; ensuite , mettez-y vos Poulets , & mettez le lard dans le caramel , & le mettez sur des cendres chaudes , afin qu'il se glace comme il faut ; étant prêt à servir , mettez une essence de jambon , ou bien une sausse à l'Italienne dans votre plat , & ensuite vos Poulets par-dessus , & servez chaudement pour Entrée.

Poulets à l'Achia , à la broche.

Prenez des Poulets , flambez-les , épluchez-les & les videz proprement ; mettez les foies sur la table , avec du lard rapé , persil , ciboules , sel , poivre , fines herbes , fines épices , un morceau de beurre , bien haché ensemble ; ensuite , mettez le tout dans le corps de vos Poulets , & les faites refaire dans une casserole avec de bon beurre , persil en branches , ciboules , sel , poivre , fines herbes , & sur-tout qu'ils soient bien blancs , & bien ronds , mettez-les à la broche , & les pliez de bardes de lard , & de papier ; & les faites cuire. Une autre fois vous ne hachez point vos foies , vous les coupez seulement en quatre ou cinq , avec quelques autres , & des filets de l'Achia , & assaisonnez comme les autres ci-devant. Prenez de l'Achia , autant que vous jugerez à propos , coupez-les en filets , & les faites blanchir à l'eau bouillante ; étant blanchis , mettez-les dans l'eau froide ; ensuite , mettez-les goûter sur