21

LE CUISINIER MODERNE,

Qui aprend à donner toutes ſortes

DE REPAS,

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

DIVISE' EN QUATRE VOLUMES,

Orné de Figures en Tailles-douces,

DEDIE'

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

MYLORD CHESTERFIELT.

TOME TROISIE'ME.

A LA HAYE,

Imprimé chez ANTOINE DE GROOT,

Aux dépens de L'AUTEUR, *& ce vend,*

Chez ANTOINE VAN DOLE, Libraire.

M. DCC. XXXVI.

LE CUISINIER MODERNE,

Qui aprend à donner toutes sortes de Repas en gras & en maigre, d'une maniére plus délicate que ce qui en a été écrit jusqu'à present.

CHAPITRE PREMIER.

De la Marine.

Instruction pour un Cuisinier, qui n'a jamais fait campagne sur Mer, & qui s'embarque pour la Marine, concernant les provisions qu'il doit faire, pour la table de son Capitaine, & qui lui sont nécessaires pour la Campagne, selon l'intention du Capitaine, & la figure qu'il veut faire.

1. LES Armateurs ne donnent pas ordinairement toutes les provisions qu'un Capitaine peut demander; ainsi il est nécessaire qu'un Cuisinier fasse ses petites provisions pour subvenir aux besoins, aussi-tôt qu'un Vaisseau est à la voile.

2. Souvent les mets les plus communs ſur terre, paroiſſent les plus délicats, étant en pleine Mer.

Prenez un veau, faites-le dépecer, c'eſt-à-dire, coupez-le en quartiers; enſuite, levez l'épaule d'un quartier, & coupez le manche de l'épaule; piquez l'épaule de gros lard, bien aſſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes & fines épices. Voici la maniére de faire les fines épices. Prenez une once de canelle, une once & demi de cloux de girofle, une once de muſcade, une once de maſſis, qui veut dire fleur de muſcade, deux onces de coriandres. Faites bien ſecher le tout; & enſuite, faites-le piler & le paſſez au travers d'un tamis, & le mettez dans une boëte de fer blanc. Pour ce qui concerne les fines herbes, c'eſt du baſilic, & du tain, que vous faites ſecher en poudre & piler; enſuite, que vous paſſez auſſi dans un tamis, & le mettez dans des boëtes de fer blanc, chacun en leur particulier, ce qui veut dire le thin dans une boëte, & le baſilic dans l'autre, & vous en ſervez pour tout ce qui ſera marqué aux fines herbes. Enſuite, prenez la poitrine, coupez-là en deux, faites piquer le gros bout de petit lard; étant piqué, poudrez-le de ſel & de fines herbes, & le bas-bout de vôtre poitrine de même. Enſuite coupez des longes de même de vos quartiers de derrieres, & obſervez que les gros os des cuiſſes n'y tiennent point; enſuite, faites-les refaire ſur de la braiſe ſoûtenuë en l'air; puis, faites-les piquer de petit lard. Etant piquées, détachez-en tout le rognon & toute ſa graiſe. Fendez le rognon en trois ou en quatre ſans qu'il ſe caſſe, & le poudrez de ſel, poivre fines herbes, & fines épices, le tout moderement, & la longe de même. Levez enſuite, les noix de

vôtre

vôtre veau & les parez, c'eſt-à-dire, levez-en les peaux & les applatiſſez bien avec le couperet, & les faites piquer de petit lard. Etant piquées, poudrez-les de ſel, poivre, fines épices & fines herbes. Vous pouvez couper vos cuiſſeaux en roüelles, de l'épaiſſeur de deux doits, & qu'il n'y reſte point d'eau; piquez-les de gros lard, bien aſſaiſonné de ſel, poivre, fines herbes, & fines épices; enſuite, vous les poudrez de ſel, poivre, fines herbes & fines épices, le tout moderément. Enſuite, vous les arrangerez dans des Tourtiéres ou plats de terre qui puiſſent ſouffrir le feu; & mettrez par-deſſus quelques bardes de lard, avec du beurre par-deſſus raiſonnablement, & quelques feüilles de laurier. Vous les ferez cuire enſuite dans un four, prenant garde qu'il ne ſoit pas trop chaud, de peur qu'il ne grille pas vôtre viande. Etant cuits, tirez vôtre viande & la laiſſez refroidir; le tout étant froid, ayez un baril aſſez grand pour y pouvoir arranger toutes ces viandes. Jettez au fond de vôtre baril, clous de girofle, ſel, poivre en grain, & feüilles de laurier. Enſuite, faites-y un lit de vôtre viande de veau dépecée en differentes maniéres, & l'aſſaiſonnez de la même maniére par-deſſus que vous avez fait par-deſſous, & continuez de même juſqu'à ce que vôtre baril ſoit plein. Enſuite, ayez de bon beurre ſimplement fondu, ce qui veut dire, tiéde, & le vuidez par-deſſus vôtre viande. Le Baril étant plein, ayez ſoin de le ſecoüer, afin que le beurre ſe mêle bien avec la viande, & achevez de remplir vôtre Baril du même beurre, & le laiſſez refroidir. Etant froid, faites-le foncer; & le tenez dans un lieu frais, juſqu'à l'embarquement, ou vous faites vos proviſions tout le plus tard

que vous pouvez. Quand vous êtes en Mer, & que vous voulez vous ſervir de vos longes de veau, vous les mettez à la broche & les envelopez d'une feüille de papier beurré de leur beurre, & la faites chauffer tout doucement. Etant cuites, faites une ſauſſe avec de l'échalote, ſel, poivre & de l'eau, & la faites chauffer dans un plat, ou du jus ſi vous en avez; mettez vôtre longe deſſus le plat & la ſervez chaudement. Pour ce qui concerne les noix de veau, l'épaule & la poitrine, vous en pouvez faire de même; ou bien les ſervir froides. A l'égard des bats bouts de poitrine de veau, vous pouvez les couper par petits morceaux; & enſuite, mettre un morceau de beurre dans une caſſerole avec un ognon haché bien fin; paſſez vôtre ognon un moment ſur le feu, & le poudrez d'une pincée de farine, & le moüillez d'eau ou de boüillon, ſi vous en avez. Enſuite, vous y mettrez vôtre viande coupée en morceaux, & la ferez boüillir quelques Boüillons; obſervant que le tout ſoit d'un bon goût, & vous y mettrez un filet de vinaigre, avec une liaiſon de jaunes d'œufs, ſi vous en avez, & ſervirez chaudement. Pour ce qui regarde les roüelles de veau, vous mettrez un morceau de leur beurre dans une caſſerole, avec une bonne pincée de farine, & le ferez rouſſir d'une belle couleur, vous le moüillerez d'eau ou de boüillon, ſi vous en avez. Enſuite, vous y mettrez une roüelle de veau, ou deux, ſelon la grandeur du plat que vous voudrez faire. Puis, vous les laiſſerez mitonner quelques tems, & y mettrez une petite pointe d'ail, pincée de capres, ſi vous en avez; obſervant qu'elles ſoient d'un bon goût, & les dreſſerez dans leur plat, & ſervirez chaudement.

A l'égard de la tête, des piés & de la fraiſe, & de la freſſure; vous déſoſſez la tête & les piés; vous les faites blanchir; étant blanchis, vous les faites cuire un peu plus qu'à demi, bien aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes, & clous de girofle. Etant cuits, vous les tirez égoûter, & les laiſſer refroidir; enſuite, vous mettez dans le fond d'un baril, ſel, poivre, clous de girofle & feüilles de laurier. Puis, vous y arrangez vos têtes déſoſſées, & les aſſaiſonnez de même deſſus que deſſous. Après quoi, vous faites un lit de piés, de fraiſe, & freſſures, & aſſaiſonnez de même deſſus comme deſſous, & continuez de même, juſqu'à ce que vôtre baril ſoit plein. Enſuite, rempliſſez-le de beurre ſimplement fondu, & remuez bien vôtre baril, afin que vôtre beurre ſe mêle avec vos iſſuës; & achevez de le remplir du même beurre. Enſuite, laiſſez-le refroidir. Etant froid, faites foncer vôtre baril, & le tenez fraichement juſqu'à l'embarquement. Quand vous voudrez vous en ſervir, comme on fait à terre, vous les ferez chauffer dans de l'eau boüillante, aſſaiſonnée de ſel, & de poivre, & les ſervirez chaudement. On les mangera à table avec du vinaigre, & du poivre. Une autre fois, vous mettez un morceau de beurre dans une caſſerole avec un ognon haché bien menu, que vous ferez frire; & enſuite, prendrez une fraiſe, ou bien les piés ou la tête que vous couperez en morceaux ou en filets, & mettrez dans vôtre caſſerole avec vos ognons; & les paſſerez quelques tours: Enſuite, les poudrerez d'une pincée de farine, & les moüillerez d'eau chaude, & les laiſſerez boüillir quelques boüillons. Enſuite, dégraiſſez-les, & les aſſaiſonnez de ſel, poivre, pointe d'ail, & les

liez d'une liaison de jaunes d'œufs, si vous en avez, un filet de vinaigre, & servez chaudement. Une autre fois, au lieu de les passer au beurre, vous les passerez à l'huile, comme ceux ci-dessus; & en servant, vous y appuyerez de la moutarde, selon le goût de vôtre capitaine, & servirez chaudement. On fait provision de ce veau autant qu'on le jugera à propos. Il se peut conserver de cette maniére trois à quatre mois, en le tenant en haut ou dessous le gaillard, où la chaleur ne domine point. Les frais & la dépense ne sont pas si grands, pour qu'il n'y puisse faire une petite cambuse, pour y enfermer toutes ces provisions nécessaires pour un voyage de long cours. Cependant, quoiqu'étant dans des païs chauds, on ne laisse pas de trouver à faire des provisions qui sont très-utiles & nécessaires; & sur tout en poisson, quand vous avez provision d'huile.

Maniére de conserver du gras-double, des foies & piés de bœuf, qui ne laissent pas d'être fort nécessaires, & qui sont très bons en pleine Mer, quoi qu'à terre on n'en fasse pas grand cas.

Ayez du gras double, & piés & foies cuits, comme les bouchers les font cuire ordinairement. Faites dans le fond d'un baril un lit de sel, poivre, clous de girofle, le tout en grain, feüilles de laurier; ensuite, vous faites un lit de gras double, & de foies & de piés; vous continuez de même jusqu'à ce que vôtre baril soit plein. Ensuite, vous le remplissez de vinaigre;

vôtre

vôtre baril étant plein, faites-le foncer & le tenez dans un lieu frais, jusqu'à son embarquement. Etant embarqué & à la voile, vous défoncerez vôtre baril, & tirerez du gras double à mesure que vous en aurez besoin. Vous le couperez par filets; vous hacherez ensuite, un ognon que vous mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre ou lard fondu, & le passerez quelques tours; ensuite, vous y passerez vôtre gras double coupé en filets, & le poudrerez d'une pincée de farine, & le mouillerez d'eau, ou de boüillon, si vous en avez; & le laisserez boüillir pendant quelques tems, en y ajoûtant une petite pointe d'ail. Observez qu'il soit d'un bon goût, autant que vous le pourrez; & sur-tout que le sel ne domine en rien; & le liez d'une liaison de jaunes d'œufs, si vous en avez, & servez chaudement. Vous pouvez faire des mêmes fricassées des piés de bœuf & de foies.

Gras-doubles grillé.

Vous tirez vôtre Gras-doubles de sa marinade; ensuite, vous le jettez dans de l'eau boüillante pour en ôter le goût du vinaige; & ensuite, vous le mettez dans une casserole avec du beurre, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & fines épices, & le laissez mitonner pendant quelque-tems sur un peu de feu. Ensuite, faites piler quelques biscuits, que vous passez dans une passoire, & dont vous panez vôtre gras double; & le faites griller d'une belle couleur. Hachez quelques échalotes ou ognons, & les mettez dans le plat que vous voulez servir vôtre Gras-doubles, avec un peu d'eau, du sel, & du poivre & un morceau de beurre, & faites chaufer cet-

te fauſſe. Vôtre Gras-doubles étant grillé, mettez-le par-deſſus vôtre fauſſe, & ſervez chaudement. Une autre fois, vôtre Gras-doubles étant blanchi, vous le laiſſerez égoûter, & détremperez une poignée de farine avec un peu d'eau, & de ſel; enſuite, vous y mettrez vôtre Gras-doubles, & le ferez frire d'une belle couleur dans du ſain-doux. Etant frit, dreſſez-le dans le plat où vous voulez le ſervir, mettez-y deſſous une fauſſe au beurre à l'échalote, & le ſervez chaudement.

Maniére de faire des Saucisses, & les conſerver fraiches.

Ayez de la chair de cochon gras & maigre; hâchez le tout enſemble, point trop fin. Etant hâché, aſſaiſonnez-le de ſel, poivre, fines herbes & fines épices. Ayez des boyaux de cochon point trop gros, ou des petits boyaux de bœuf. Formez-en une ſauciſſe que vous ferez Griller, pour voir ſi vôtre hachis eſt bien aſſaiſonné; enſuite, entonnez-les toutes dans des boyaux, & formez-vos Sauciſſes avec une petite ficelle de la grandeur que vous les voulez avoir. Puis, vous les arrangerez dans un baril ou barique, ſelon la quantité que vous en aurez faites; mettez-y quelques feüilles de laurier, en les arrangeant de diſtance en diſtance. Vôtre baril étant plein, ayez du ſain-doux tiéde, c'eſt-à-dire, ſimplement fondu, & en rempliſſez vôtre baril; & le laiſſez refroidir. Etant froid, tenez-le dans un lieu frais juſqu'à l'embarquement. On en fait ſecher auſſi à la fumée, qu'on embarque également comme les autres. Quand on eſt en

Mer,

Mer, on les fait griller ou boüillir. Une autre fois on les fait cuire dans du vin. Etant à moitié cuites, vous mettez un petit morceau de beurre dans une casserole avec une pincée de farine, & les faites roussir. Etant d'une belle couleur, vous les moüillez du boüillon ou cuisent vos Saucisses; observez qu'il n'y en ait pas trop; il fusit seulement que vos Saucisses trempent. Il faut les faire blanchir à l'eau, avant que de les mettre cuire avec le vin. Faites qu'elles soient d'un bon goût, & y mettez une gousse d'ail hâchée bien menuë; & en servant ajoûtez-y un filet de vinaigre. Prenez garde que le sel ne domine point, & servez chaudement.

Andoüilles de Cochon.

Ayez de gros ou moyens boyaux de Cochon bien nettoyez, gros ou moyens, n'importe. Faites-les dégorger dans de l'eau chaude, pour leur faire perdre le goût de boyaux. Ensuite, tirez-les égoûter & les essuyez bien proprement dans du linge blanc; poudrez-les de sel, poivre, fines herbes & fines épices. Vous les laisserez-là dedans un couple de jours. Ensuite, vous formerez vos Andoüilles avec ces boyaux-là, de la longueur & grosseur que vous jugerez à propos: Après celà, vous les ferez secher dans la cheminée ou dans quelques autres endroits à la fumée; ou bien vous les ferez presque cuire dans un bon assaisonnement où le sel domine. Etant presque cuites, vous les laisserez refroidir dans leur nourriture. Etant froides, vous les essuïerez, pour qu'il ne reste rien autour; ensuite, vous mettrez dans le fond d'un baril, un peu de sel; poivre en grains, quelques clous de gire-

fle & feüilles de laurier. Enſuite, vous y ferez un lit de vos Andoüilles & les aſſaiſonnerez deſſus comme deſſous. Vous continuërez de même, juſqu'à ce que vôtre baril ſoit plein. Après celà, vous le remplirez de bon ſain-doux fondu, & le laiſſerez refroidir. Etant froid, vous ferez foncer vôtre baril, & le tiendrez dans un lieu frais, juſqu'à l'embarquement. Etant en Mer, quand vous voudrez vous en ſervir, vous en tirerez ce que vous jugerez à propos, ou dont vous aurez beſoin; vous les ferez griller entiéres ou coupées en tranches; elles ſont également bonnes d'une façon comme de l'autre. Une autre fois, vous ferez cuire des pois dans de l'eau: Etant cuits, vous les paſſerez dans une paſſoire, dont vous formerez une purée. Enſuite, vous y mettrez vos Andoüilles coupées en deux, & acheverez de les faire cuire: celà donnera une bonne qualité à vôtre purée, & vos Andoüilles en ſeront beaucoup plus douces; & vous les ſervirez chaudement.

Andoüillettes de Veau.

Prenez de la roüelle de Veau coupée en filets, & du lard de même, ſelon la quantité d'Andoüillettes que vous voudrez faire, & les aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes, & fines épices, aſſaiſonnez bien le tout enſemble. Enſuite, ayez des boyaux de cochon bien nettoyez, & les coupez de la longueur dont vous voudrez faire vos Andoüillettes, & les rempliſſez de vos filets de Veau & de lard, un de l'un, & un de l'autre, enſuite, liez-les par les deux bout, avec une petite ficelle. Foncez une braiſiére de bardes de lard, & de tranches de Veau. Enſuite, arran-

arrangez-y vos Andoüillettes, & les assaisonnez de sel, poivre, basilic, thin & feüilles de laurier, & les couvrez dessus comme dessous; mettez-y une boüteille de bon vin blanc, & achevez de les moüiller d'un peu d'eau; après quoi faites-les cuire tout doucement feu dessus & dessous, l'espace d'une bonne heure. Etant cuites, tirez-les du feu & les laissez refroidir. Etant froides, tirez-les & les essuyez; mettez ensuite, dans le fond d'un baril, du sel, poivre en grain, du thin & quelques feüilles de laurier. Faites après celà, un lit de vos Andoüillettes, & les assaisonnez dessus comme dessous, & continuez de même jusqu'à ce que vôtre baril soit plein. Remplissez-le par-dessus de bon saindoux fondu. Etant plein, faites-le foncer, & le tenez dans un lieu frais jusqu'à l'embarquement. Etant en mer, quand vous voudrez vous en servir, tirez-en la quantité dont vous aurez besoin; faites-les griller ou cuire dans une purée, comme les autres ci-dessus; elles seront également bonnes.

Andoüillettes de Fraises de Veau.

Ayez des Fraises de Veau bien nettoyées, & les faites blanchir à l'eau boüillante. Etant blanchies, mettez-les dans une marmite avec du sel, poivre, thin, basilic quelques feüilles de laurier, & quelques gousses d'ail; moüillez-les d'eau & les faites cuire. Etant cuites, tirez-les & les concassez avec des coûteaux à hacher. Ensuite, mettez-les dans une casserole, ajoûtez-y un tiers de lard blanchi & concassé de même, un peu de pane de cochon coupée en petits dez. Puis, assaisonnez-les de sel, poivre,

vre, fines herbes, fines épices, & de la coriandre en poudre qui y domine. Ensuite, prenez des œufs selon la quantité de Fraises que vous avez; il faut huit œufs pour une Fraise. Mettez les jaunes dans vos Fraises; faites batre les blancs à moitié & les mettez ensuite, avec vos Fraises. Ayez de bonne crême de lait toute chaude: mettez-en la quantité que vous jugerez à propos dans vos Fraises, pour les rendre simplement liquides, & qu'elles puissent passer dans un entonnoir. Ensuite, ayez des boyaux de cochon moyennement gros, entonnez-y vôtre composition, & formez vos Andoüillettes de la longueur que vous voudrez les avoir. Ensuite, foncez une braisiére ou marmite de bardes de lard, & tranches de Veau, arrangez-y vos Andoüillettes, & les assaisonnez de sel, poivre, basilic, thin & quelques feüilles de laurier, & les couvrez dessus comme dessous. Moüillez-les de lait, & les faites cuire tout doucement l'espace d'une heure feu dessus & dessous. Etant cuites, laissez-les refroidir. On s'en peut servir également à Terre comme sur Mer, en les tirant de leur nourriture, & les faisant griller. Vos Andoüillettes étant froides, tirez-les & les essuyez. Ensuite, mettez dans le fond d'un baril ou d'un grand pot, du sel, poivre, basilic, thin, & quelques feüilles de laurier, & y faites un lit de vos Andoüillettes, assaisonnez-les dessus comme dessous, & continuez de même jusqu'à ce que vôtre baril soit plein. Remplissez-le de bon sain-doux fondu, & le faites foncer. Etant en Mer, quand vous voudrez vous en servir, tirez-en la quantité dont vous aurez besoin; faites-les griller, & les servez chaudement.

Vous

Vous pouvez aussi les faire cuire à la purée, & les servir comme celles ci-devant marquées.

Oisons, ou Oies, à la daube.

Ayez des Oies, la quantité que vous jugerez à propos d'accommoder; épluchez-les bien proprement, & les flambez; ensuite, levez-en les cuisses, & en tirez le gros os. Levez-en aussi l'estomac, & que la chair des aîles y tienne. Coupez l'estomac en deux tout du long, & en tirez les os. Ensuite, coupez le croupion, & en ôtez le sang qui peut être dans les reins. Otez toute la graisse de vos Oies, & la faites fondre. Jettez du sel fin par-dessus vos cuisses d'Oies, & les laissez comme celà pendant cinq à six heures, afin qu'elles puissent prendre le sel. Ensuite, faites-les presque cuire dans vôtre graisse d'Oies, & de sain-doux; étant presque cuites, tirez les égoûter, & les laissez refroidir. Etant froides, arrangez-les dans un baril lit par lit, en y mettant quelques grains de poivre, clous de girofle, & feüilles de laurier. Vôtre baril étant plein, remplissez-le de vôtre graisse, & sain-doux fondu; laissez-le refroidir & foncez vôtre baril, & le tenez dans un lieu frais jusqu'à l'embarquement. On fait ces sortes de provisions dans des endroits où les Oies sont à bon marché; ou, sinon, on les fait venir de Gascogne, qui est le païs où les Oies sont excellentes. A l'égard des abatis, c'est-à-dire, les aîles, foies, cols & les pates, d'abord qu'on en fait une grosse provision, celà mérite attention de les ramasser. Quoique ce ne soit qu'une bagatelle, celà ne laisse pas d'être nécéssaire en Mer, où l'on trouve tout bon. Je le sai par experience.

Echau-

Echaudez d'abord les pates, fendez vos giſiers, & les nettoyez-bien. Otez l'amer des foies, & les faites blanchir dans de l'eau boüillante. Etant blanchis, garniſſez des tourtiéres de bardes de lard, & les aſſaiſonnez de ſel, poivre fines herbes, & fines épices; mettez ſur chaque barde, un foie, & l'aſſaiſonnez par-deſſus, de ſel, poivre, fines herbes, & fines épices. Enſuite, envelopez vôtre foie de la barde de lard tout autour. Faites la même cérémonie à tous vos foies, & enſuite, mettez-les cuire au four. Etant cuits vous les laiſſerez refroidir; étant froids, arrangez-les dans un pot de terre, & le rempliſſez de ſain-doux ſimplement fondu, laiſſez-le refroidir; étant froid, bouchez vôtre pot d'un bouchon de liége avec un parchemin par-deſſus. Etant en Mer, quand vous voudrez vous en ſervir, vous n'avez qu'à en mettre dans une tourtiére, & les paner avec du biſcuit pilé, ſans en ôter les bardes. Etant cuits d'une belle couleur, vous les dreſſerez dans un plat avec une ſauſſe à l'échalote, & ſervirez chaudement. A l'égard des giſiers, croupions & pates; étant bien nettoyez, vous les ferez cuire dans un petit aſſaiſonnement. Etant cuits & froids, vous arrangerez le tout dans un pot de terre ou petit baril, & le remplirez de ſain-doux fondu. Etant en mer, on en fait des petites fricaſſées au blanc ou au roux; ou bien on les pane, & on les fait griller, & on les ſert avec une ſauſſe à l'échalote. Pour ce qui eſt des cuiſſes, & des aîles, quand vous voulez vous en ſervir, vous les faites griller, & les ſervez avec une ſauſſe à l'échalote deſſous, ou une remoulade. Une autre fois, vous les panez, & les faites griller, & les ſervez de même. Une autre fois, vous les fai-