

LE NOUVEAU
CUISINIER
ROYAL
ET BOURGEOIS,
OU
CUISINIER MODERNE;

QUI APPREND A ORDONNER TOUTES SORTES
de Repas en gras & en maigre, & la meilleure
maniere des Ragoûts les plus délicats & les
plus à la mode; & toutes sortes de Pâtisseries;
avec des nouveaux desseins de Tables.

Par M. MASSILOT.

Ouvrage très-utile dans les Familles, aux Maîtres-
d'Hôtel & Officiers de Cuisine.

*Augmenté de nouveaux Ragoûts par le Sieur VINCENT
DE LA CHAPELLE, Chef de Cuisine de S. A. S.
Monseigneur le Prince d'Orange & de Nassau, &c.*

TOME III.



Du Fonds de CL. PRUDHOMME.

A PARIS, AU PALAIS,

Chez SAUGRAIN Fils, Grande Salle, du côté de
la Cour des Aydes, à la Providence.

M. DCC. L.

AVEC PRIVILÈGE DU ROI.





TABLE

DE MODELES DE REPAS

ET DE MENUS.

R egles & Modèles de Table pour l'ordonnance des services, page 1	
Table de dix couverts, servie de deux services en gras; & la même Table servie en maigre,	7 & 9
Table de quinze couverts, servie de trois services à neuf à diner,	10
Table de vingt-deux couverts, servie de trois services à treize à dîner,	14
Table de trente couverts, servie de trois services à vingt-sept à dîner,	20
Table de vingt-deux couverts, servie en ambigu à trente-cinq à souper,	28
Table octogone de vingt-quatre couverts à dîner & à souper,	32
Table de quatre-vingt couverts en filet propre pour une nôce,	49
Table de trente couverts à dîner, servie de trois services à vingt-sept, tous en viandes fines, gibiers & volailles;	

TABLE

<i>Et la vaisselle differemment assortie dans les trois services. Premier service,</i>	62
<i>Second Service de la même Table de trente couverts,</i>	64
<i>Troisième service de la même Table de trente couverts,</i>	67
<i>Table de trente couverts, servie à vingt-neuf, pour un déjeuner,</i>	70
<i>Table en Fer à cheval de soixante & douze couverts, à souper, servie de deux services, à quatre-vingt-deux plats tant grands que petits, & hors-d'œuvres,</i>	72
<i>Table servie à vingt-neuf, pour une collation,</i>	82
<i>Instruction en forme de Dictionnaire, enseignant la maniere d'apprêter toutes sortes de viandes grasses & maigres, & comme on doit les servir pour entrées, pour entremets, & pour le rôti,</i>	85 & suiv.
<i>Voyez la Table des Matieres.</i>	

*Fin de la Table de Modèles de Repas
& de Menus.*



LE NOUVEAU
CUISINIER
ROYAL
ET
BOURGEOIS,

Qui apprend à ordonner toutes sortes
de Repas en gras & en maigre, les
Ragoûts les plus délicats & les
plus à la mode, & toutes sortes de
Pâtisseries.

*Règles & modèles de Table pour l'or-
donnance des services.*



OMME les exemples tou-
chent plus que toutes cho-
ses, j'ajoute ici des figures
aux règles que j'ai à donner pour
apprendre à bien disposer un service.

A

2^e *Le nouveau Cuisinier*

Ce sont plusieurs menus que j'ai dressés, & chaque menu a sa table & les plats rangés dessus comme ils doivent être dans toutes les règles ; & des entrées, potages, entremets des plus délicats & des mieux choisis.

Pour qu'un repas soit dans sa dernière perfection, & que tout le monde puisse trouver ce qu'il souhaite selon son goût, il faut qu'il y ait de toutes sortes de ragoûts, potages, entrées, & entremets, aux roux, aux blonds, aux blancs, de braises, de grillades, de fritures, de four, de broche, sans cependant s'embarasser l'esprit de ragoûts hors de nature, comme il s'en trouve quelquefois ; mais de bonnes entrées que tout le monde puisse manger.

Il faut remarquer à l'égard des potages, qu'il y en ait la moitié en beau bouillon clair, que l'on appelle potages de santé, soit avec des petites herbes ou autres, & l'autre moitié en coulis, mais fort légers, afin

qu'ils ne paroissent point plutôt ragoûts que potages, & sans être trop chargés de viandes.

A l'égard des entrées, il faut qu'il y en ait la moitié en grosses viandes, qui sont viandes de boucherie, & autres, comme bœuf, veau, mouton, issus de veau, pieds, langues & queuës de mouton, en porc frais, petit salé, saucisses, andouilles, boudins; & l'autre moitié de menus, c'est-à-dire, petites viandes délicates; comme poulets, poulardes, pigeons, dindons, dindonneaux, canards, canetons; en gibiers, perdrix, perdreaux, cailles, faisans & lapreaux.

Il faut que le rôl soit composé de moitié blanc & moitié noir, en gibier & volailles, de piqués & de bardés.

A l'égard de l'entremets, il faut qu'il y en ait un tiers en viandes froides, & petits ragoûts de viandes chaudes.

Un tiers en œufs & légumes.

4 *Le nouveau Cuisinier*

Et l'autre tiers en sucrerie.

Comme par exemple, dans neuf plats d'entremets, je servirai une daube ou pâté, un plat de foies gras en ragoût, & des pieds à la sainte Menchou.

En légumes, je mettrai un plat d'asperges, un pain aux moufférons, & un plat d'œufs pochés au jus.

En sucre, je mettrai une tourte de pêches, une crème brûlée, & un plat de beignets.

A l'égard de la différence qu'il y a du matin au soir pour le service, c'est que les potages de croûtes, & les entrées de grillades de porc frais & de petits pâtés, sont plutôt du matin que du soir.

On doit servir le soir plus de viandes en menus que de boucherie; parce que les viandes de boucherie sont plus indigestes & plus pesantes sur l'estomac que les autres, comme étant plus dures & plus vieilles.

Il faut que le Maître-d'Hôtel remarque que s'il y a des Princes ou

Royal & Bourgeois. 5

Princeffes , ou Etrangers que l'on veuille confiderer dans une table , il leur doit relever des petits plats de tems en tems , & particulierement lorsqu'ils ne mangent pas , en leur tenant toujours de bons petits ragoûts tout prêts à leur fervir.

Le Maître-d'Hôtel fera fes menus comme ils font marqués aux tables fuivantes , en expliquant la quantité de pièces de viandes qu'il faut pour une entrée , & la fauffe & ragoût qui convient le mieux aux viandes , jufques prefqu'à la derniere chofe qui finit une entrée ; parce que les Officiers qui font quelquefois prefés dans un repas , & accablés d'un grand feu , font bien-aifes de fe rafraîchir la mémoire par leurs menus qui finiffent leurs entrées , jufqu'à un jus de citron dans une fauffe , un jus d'orange dans l'autre , une liaifon au verjus nouveau pour une liaifon à la crème pour l'autre ; en un mot , ce qu'il convient le mieux aux viandes pour les rele-

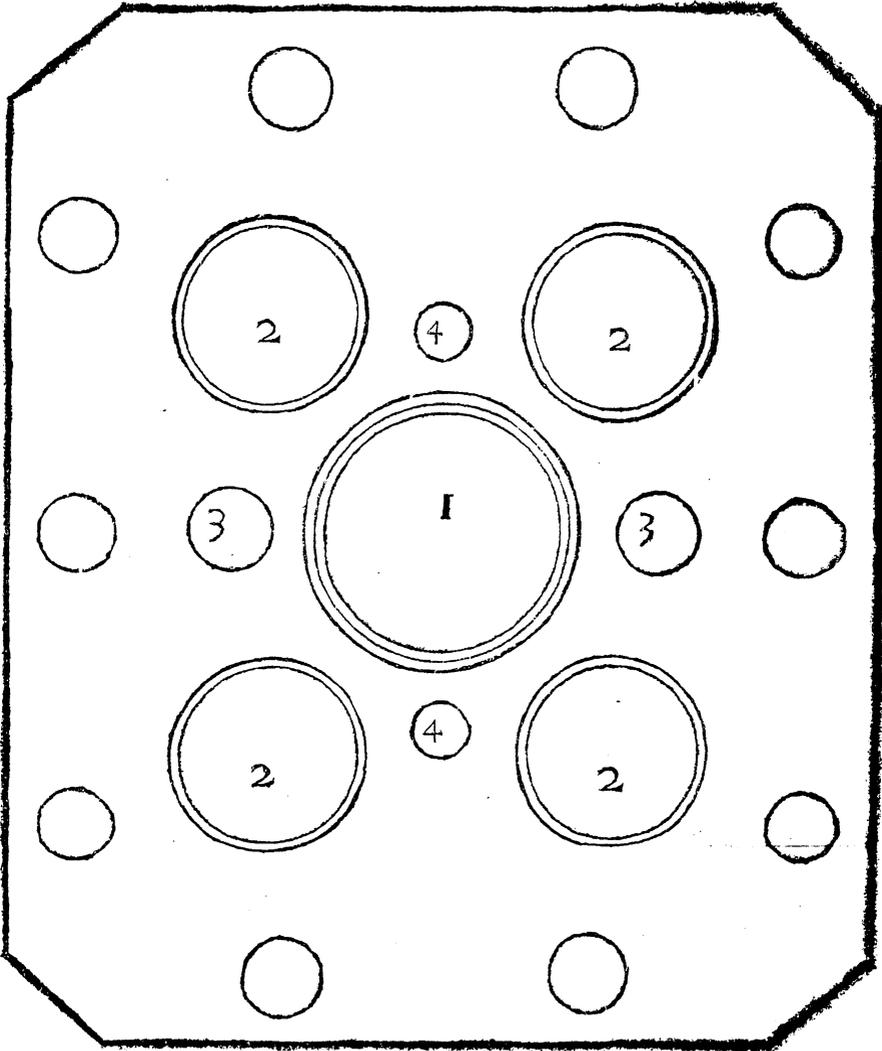
6 *Le nouveau Cuisinier*
ver de leurs insipidités.

Il faut remarquer que tous les fruits dont on se sert pour relever les fausses, ont des qualités toutes différentes les unes des autres : comme le citron est plus aigre & plus perçant que l'orange ; l'orange aigre a une qualité plus douce & plus agréable ; le verjus & le vinaigre sont plus grossiers & plus âpres.

A l'égard des garnitures de plats, on ne doit garnir que les grosses pièces ; & si les garnitures sont en danger de tomber dans la fausse du plat, il n'en faut point mettre du tout, crainte de faire un galimatias dans un plat, se contentant de servir son plat, les bords essuyés bien proprement.



Table de dix Couverts. Page 7:



T A B L E

De dix Couverts,

Servie, pour le premier service,
D'un potage, numero 1.

De quatre entrées, numero 2.

De deux hors-d'œuvres, num. 3.

De deux salieres, numero 4.

Le potage fera relevé d'une pièce de bœuf.

Pour le second service, un plat de rôti, quatre plats d'entremets, une salade, & une assiette d'oranges.

PREMIER SERVICE.

Un potage bourgeois couvert d'abatis de dindons, de poireaux, de panais, de navets; le tout coupé en dez.

Quatre entrées.

Une d'une tête de veau garnie de petit lard & persil.

Une de petit salé à la purée verte.

A iiij

9 *Le nouveau Cuisinier*

Une d'une tourte d'un jeune lapreau en gros feuilletage.

Une d'une fricassée de quatre petits poulets échaudés au blanc ; liaison à la crème & persil menu.

Deux hors-d'œuvres.

Un de saucisses grillées.

Un de langues de bœuf en miroton.

Le potage relevé d'une pièce de bœuf tremblante , garnie de petits pâtés feuilletés.

SECOND SERVICE.

Un plat de rôti dans le milieu , accompagné de quatre plats d'entremets , une salade , & une assiette d'oranges.

Le plat de rôti garni d'un quartier d'agneau , de deux poulets piqués , de deux pigeons bardés , & de deux perdreaux piqués , servis sur une assiette , afin de ne point mêler la viande blanche avec la noire.

Quatre entremets.

Un de beignet royal, & de pommes.

Un d'une tourte de mirabelles fans couvert.

Un d'œufs pochés au jus.

Un de petits pois.

Une falade & une assiette d'oranges.

F R U I T S.

Une corbeille de fruits crus, quatre compotes, & deux assiettes de gauffres.

E N M A I G R E.

Cette petite table bourgeoise sera servie un jour d'un potage aux moules à la Reine, ou au roux naturel; un autre jour d'un potage de citrouille au lait, ou d'un de choux blancs au lait, ou bien de purée aux herbes, ou d'un potage de macreuses aux lentilles & cerfeuil menu dedans.

Les *entrées* feront de moules en fricassée , de morue au blanc , ou de vives grillées , ou de tourtes d'anguilles , & d'œufs.

Les *hors-d'œuvres* feront d'huitres , de raves , & de beurre frais.

Le *rôt* fera d'une hure de faumon au court-bouillon , & de deux soles frites à côté , garnies d'éperlans frits.

L'*entremets* fera d'artichaux au beurre lié , d'écrevisses en branches , d'un pain aux mousserons , de crème brûlée , d'omelettes au basilic nouveau , d'œufs en poupeton , pointé d'écorce de citron confit.

T A B L E

De quinze Couverts , servie de trois services à neuf à dîner.

PREMIER SERVICE.

UN grande pièce de bœuf dans le milieu , numero 1.

Deux potages un peu moins grands pour les bouts , numero 2.