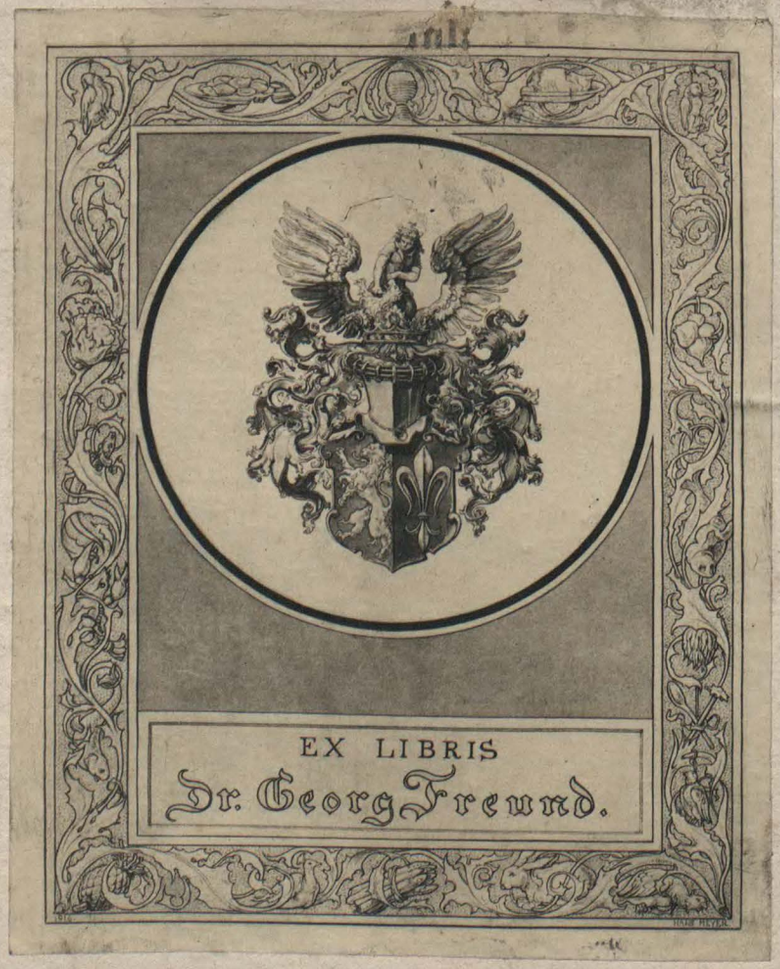


3

# Recueil de recette pour La Cuisine et Lofice.

# Soupes de diferentes façons

Soupes au sig

on les lave, et on les met dans une boulle apres avoir card, on met sa boulle dans le pot gras, apres qu'il a été écumé on y salle pas de bonne heure son pot pour un pas trop salé le sig on le retire sur les midi, et on le dillaye dans une Casserolle avec du bouillon, on y ajoutte du jus, ou un peu de Caramel

---

Soupes grasses aux oignons

on choisie de petits oignons, on les fait prire dans de la graisse ou du beure, et lors qu'il sont roux, on les retire avec l'écumoir et on les met cuire dans un petit pot avec du bouillon gras, on trempe la soupe avec d'autre bouillon, et l'on sert dessus les oignons en évitans de mettre le bouillon qui les a fait cuire

---

Bisque ou soupe au Poisson

on lave bien les écrevices les mortes même peuvent servir, on les fait cuire dans l'eau, on épluches les coques, on met toutes les coques dans un mortier avec un morceau de beure, on les pille jusqu'ace que cela fassent une pâte, on met fondre un cousin de beure frais dans une Casserolle ~~en mouillant avec~~ du on y faite cuire un instan la pâte, en mouillant avec du bouillon au jus d'herbes, et l'on salte legérement de farinne, on passe dans un tami, on remet dans la Casserolle, on ajoute les patte et les queux que l'on a épluché, et on les sert sur la soupe comme l'on met ordinairement les legumes le bouillon qui sert a faire cette soupe doit être fait avec du jus de pois, beaucoup de legumes que l'on fait cuire dans leurs jus avec un gros morceau de beure frais. Dans une Casserolle on

arose peu a peu avec le jus de poip. on ajoutes des gardons bien
ejardé, et nitoyé, et lors que le tout est bien cuit, on passe
son jus dans un tami, on passé bien fin, on a l'attention de
ne pas beaucoup vallé cette soupe a cause de l'acreté des Rovvise
il ne faut pas non plus mettre trop de ce poisson, une dujaine
suffit pour une forte soupe, il faut mettre peu de farine ou
point si le jus is pais. l'ad cette soupe s'epaisit beaucoup. on
la trempe aux Croute et fait mitonnié. trop d'iservises donne de
l'acreté

soupe a la purée

on Epluche des ognons, Carotte, un navet, poirée on les met cuire avec de
Beure dans une Casserolle, ensuitte on les verse dans un pot avec
de l'eau de poip on ajoutte du citéry, cette soupe doit cuire long-temps
pour ître bonne, la meilleure eau de pois ce fait en lavant les
Cosse qui reste de la purée, on les fait bouillir on les passe et cet
eau sert a faire la soupe, lors qu'elle est presque cuitte on peut ajouter
un poiquin d'osille, on fait disicha des croutes que l'on beure, et l'on trempe a deux
fois

purée verte

on met des poip vons, des feves de marais, des Carottes, des ognons
de la poirée cuire ensemble on la passe et l'on presse bien les herbes
on ajoutes ensuitte des Coeurs de Létue très peu de persil, du beure
bouillir ensemble et on la trempe en autant les Letue et le
persil

pour faire une bonne soupe maigre aux Croutes, il faut beurer ces
Croutes avant de les faire mitonner dans le Bouillon,

soupe a l'osille

vous prenez de l'osille que vous avez fait cuire et passé, vous la
mettez dans une Casserolle la délayez avec de l'eau la laissez lier,
ajoutez du beure suffisamment, une bonne raison, et trempée a deux
foi, faite mittonner sur la Pande chaude

soupe à l'oignon au maigre

faites cuire et roussir dans le beurre frais de petits oignons entiers
versez ensuitte dessus de l'eau bouillante, salez un peu de
farine faite désichée des croutes au feu beurre des de
beurre frais, mettez les mittonner dans la soupe et
ajoutez une liaison de jaune d'oeufs

soup. au l'huille

cette soupe est meilleure a la purée, ou fricasée de la purée coupée avec de l'huille
de noix dans une poëlle ou fit en même tems de la carotte, des navets pas trop
roup l'on met un peu de beure avent de trempé, quant c'est une soupe aux choux
on met deux cuillerez d'huille quant l'eau bouille, et l'on met ces choux
quant l'huille a bouilly

autre soupe au poisson

prenez des poissons, beaucoup de carottes, poireaux, selery, et autres herbes, donnant de
jus, faites frire le tout, ôtez ensuitte les grosses arêtes, et pillez le tout dans un
mortier de marbre, de manière a le reduire en pâte, ensuite vous versez dans un
pot d'eau chaude, lors que vous jugerez qu'il est cuit, et que le bouillon
vous paroitra lié comme un coulis, vous le passez dans un passit, vous
jettez la mare, et vous remettez le bouillon dans un pot, alors vous
l'assaisonnez, et sur tout ne mesnagez pas le beure

# jus et sagou

jus au maigre

Le jus pour les repas en maigre, se fait comme celui que l'on emploie pour la bisque, ou peut faire bouillir avec les gardons, une ou deux perches entières, pour ceux qui en aiment le gout,

jus au gras

il faut prendre une casserolle qui puissent contenir le double de la quantité qu'il vous faut de jus, ~~vous mettez au fond du vaisseau de lard que vous avez fait dessaler,~~ il faut proportionner votre casserolle de sorte qu'elle ne soit pleine de la viande et des legumes que vous destinez au jus, après les ~~vous~~ mettez les morceaux de maigre de bœuf coupés en filets, des tranches de veau mouillés, par dessus toute la viande, des carottes coupées, des oignons, un peu de celery, deux feuilles a boucle de bon bouillon, deux a trois clous de girofle broyés, du poivre, point de sel, les condimens suffisent, vous mettez le tout sur très petit feu, sec seulement, la premiere heure, ayant attention que la casserolle soit couverte hermétiquement, ensuite vous augmentez le feu, et a mesure que la viande rendra vous lui verserez de bouillon que vous avez soint de tenir chaud, il faut se precautionner d'une bonne potte, si l'on veut avoir de bon jus on arose peu a la fois seulement pour l'empêcher de brûler, lorsque vous jugez la viande suffisament rendue vous remplissez la casserolle de bouillon, ou d'eau, si vous n'avez autre chose, et vous laissez bouillir et consomer, en ne couvrant pas trop hermetiquement, vous jugez du point de raison, lorsque le jus est consomé et lié a une certaine consistance qui puissent le faire devenir en gelée lorsqu'il est refroidi, si on ne le trouve pas assez coloré on y ajoute

il faut de la 5 heures

du Paramit, de Landunin ou autre toute la graisse qui est montée dessus
il y a des personne qui remie la viande pour la faire souillir, mais on Cas risque
de Brulliz, d'autre y ajoute de la farinne sur la fin, mais il vaut mieux faire
un Coulis dont on met un peu dans les sagou pour les lier, ce Coulis ce
fait en détrempant de la farinne avec du bouillon, et lors que vous avez
passé votre jus, la viande et les legume qui reste, vous servent encore
pour faire votre Coulis, vous la remettez dans la Casserolle bouillir un
peu de tems, il faut que le Coulis lors qu'il est refroidi, ayant la
Concistance d'une bouillie, lors qu'on le juge assez cuit on le passe
dans un passet et la viande peu encore ce manger, il y en a qui lors
qu'il ne trouvent pas assé de jus passe et torse la viande dans un
torsion pour en exprimer absolument tout le suc, lors qu'on en peu se
procurer assé de bouillon pour arrosé son jus le bouillon qui sert a faire
une langue de bouf est fort bon pour y supplier

Coulis

on peut aussi en commencant son jus, mettre au fond de la Casserolle
un peu de beurre frais, et des oignons souillis, cela donne la couleur
en empêcher la viande de Brulleer, on commence par garnir le fond
de la Casserolle avec des bardes de lard frais afin que le jus ne brulle
pas et un petit morceau de sucre

fricando

pour faire un bon fricando, il faut le prendre dans le dessous d'un cul de veau, ou au defaut on prend une rouelle, ou l'enveloppe d'un linge, on le bat bien avec un hachoir, en observant de le battre du coté on on ne veut pas le piquer, ou le pique au petit lard. la veille qu'on veut le manger, il y en a qui le font blanchir dans l'eau jusqu'au lendemain pour le degorger du sang qu'il peut avoir, vous le mettez cuire des huit heures, avec une carotte en quatre, deux ou trois oignons, une couenne de lard dans le fond que l'on a fait dessaler, deux clous de girofle, et vous remplissez la casserolle d'eau, de sorte qu'elle passe sur le fricandeau, quant on peut y mettre du bouillon, cela vaut mieux mieux, il ne faut pas une trop grande casserolle, si l'on n'a pas de jus, on ajoute dans la casserolle un morceau de jarret de veau, si l'on n'y met du bouillon il faut que ce ne soit qu'un lard, on assaisonne de poivre et si la couenne est salée, on ne salle pas, on pose son fricando a l'envers jusqu'au qu'il soit tout écumé on a l'attention de ne pas faire d'abord un trop grand feu, on le retourne de tems en tems et lors qu'il est cuit, on le dresse dans un plat, net de la cendre chaude et on le couvre on prend une partie du jus de la casserolle que l'on passe au tami, et le dégraisse on le remet dans la casserolle avec un peu de caramel si le jus n'a pas assez de couleur, et on le fait réduire pour faire la glace, on fait un petit roux, on y ajoute le reste du jus, du fricando, si l'on a du jus on en met, et au defaut du bouillon il faut avoir l'attention de ne glacer qu'au moment, sinon cela la glace coulleroit, il est rafraichit de le bien écumer on peut en mettre en légume qu'après, mais quant on n'a pas de jus, il vaut mieux le faire a l'oseille, on reserve tout le jus du fricando pour glacer et

fricando a l'oseille

Lors qu'il est glacé, on met dans la même casserolle son oseille avec du beurre, point d'oeufs, on la sert sous de pecando.

Langue de bœuf

vous la mettez trempé la veille avec son montant dans une terrinne d'eau fraiche, pour la dégorger, vous faites ensuitte bouillir de l'eau dans une marmitte, et lors qu'elle bouille vous y mettez la langue, le tems nécessaire qu'il faut pour quelle en dépouille, trop en vaudroit rien, vous la retirez, la racler, la piquez au gros lard et la mettez a cuire dans un pot avec l'assaisonnement d'un bouilli, il faut aussi le même tems pour la cuire, on la fait ordinairement cuire la veille, le lendemain on la rechofe, on autre de chaifo, on la fend en deux et on la dresse sur un plat, mais on a soin de la fendre de maniere quelle tiennent encore par les deux bout, on fait ensuitte une sauce piquante avec une roüe du bouillon auquel on ajoutte des cappres, on coupe des cornichons sur la langue on ajoutte a la sauce du jus quant on en a, et on la verse dessus, si lon veut la manger meilleure, il faut la mettre la veille au soir dans un plat de digeon, de crainte du vel de gre, on autre point le montant, il faut quell soit a laise, une couche de lard au fond point de sel, du poivre, vous la mettez sur très petit feu bouillotter toute la nuit, le lendemain vous la mettez dans une brigitte, et y ajoutez une carotte fendue en morceaux 3 ognons deux clous de girofle, un bien avant de servir vous la dressez la fendez la mettez sur la cendre chaude bien couverte vous laissez refroidir la sauce, après l'avoir passée, vous la dégressez, vous faites un roux avec peu de beurre deux très petites cuillerés de farinne et lors qu'il a bonne couleur vous y mettez le jus de la langue et suplée avec du bouillon, vous hachez très menu le échalottes les cornichons trouillé, des cappres vous mettez le tout dans la sauce et la versez sur la langue, la queue de bœuf s'accommode de même.

Langue de bœuf dans son jus

queue de bœuf

Cante de Bouef

il faut de 5 a 6 heures pour faire a plat, on prend une Cante de Bouef un peu épaisse on la raccourcit, on la bat on la pique dautre et outre, de sorte que tous les Lardons paroissent, on la met dans une Casserolle avec des ognons piqué de deux clous de girofle du poivre point de sel des Carottes plusieurs Couenne de Lard dessallé, dans le fond, une Cuillerey de bouillon, on fait fuire le ragout pendant trois heures a très petit feu, Couvert bien hermétiquement. Le reste du tems a petit bouillon ou le degraise, on fait une sose piquante, tout Comme pour la Langue et on la verse dessus.

gigo a Leau

on ante la premiere peau de mieux que l'on peu on Coupe le bout du manche, on Coupe de petites herbes et on mania dedans de gros Lardons avec du poivre et peu de sel on pique le gigo dans tout le dessus, le Lendemain a 7 heures, on met le gigo dans une brejiere avec des Couienne de Lard au fond, il faut que Leau que l'on verse, passe par dessus 2 Carotte Coupée en morceaux de Long 7 ou 8 ognons piqué de deux clous de girofle, du poivre point de sel si la Couenne en a, on fait un feu modéré a bouillit petit bouillons, très peu de feu sur le Couvercle de la brejiere 7 Card'heures avent de servir. 7 vous la dressez sur un plat la mettez sur la cendre chaude, 7 vous en tout les Carottes, 7 vous passez dans un sas le jus de la Brejiere le degraissez et après avoir nitoyé la brejiere 7 vous y mettez suffisament de jus pour glacer le gigo 7 vous le le glacer qu'a l'instant de servir mettez on fait une sose avec un sous le reste du jus du bouillon des nettoiez on peu y faire aussi une sauce piquante Comme pour la Langue de Bouef

on fait aussi le gigo dans son jus tout Comme la Langue, sinon qu'on ne le met que le matin

gigo de mouton au chevreuil

on met chauffer le marinad et on la verse sur le gigo lors qu'elle est tiede

on met le gigo dans la casserolle des echallotes des cappres des cornichons le reste de la recette de la casse

on prend un gigo de mouton avec sa longe, pas tres gros, et des plus tendre, ~~après avoir fait de suitte~~ ~~mortifié~~ on ote la peau et toute les filo et nerfs, avec la plus grande attention, sur l'aisteau de graisse, on ote la peau du manche en la rabattant sur le gigo, et pour donnir plus dillusion si l'on a un lievre on en despouille une patte et on la cove adroitement sur le manche, en coupant large, on pique le dessus du gigo au petit lard, ensuitte on le met marinad avec de bon huitte d'olive, le vinaigre durit la viande ~~avec du vinaigre rouge si l'on en a~~ un verre de vin rouge, ~~deux cuillier de tres bonne huitte d'olive~~, un peu de bazilic, de lorid un peu d'ail, ~~un verre de bon bouillon gras~~ on le laisse ainsi marinad trois jours, a froid si l'on veut, ou sur la cendre chaude, lors qu'on le fait rotir, on met ce qui a servi a le faire marinad, dans la casse, et on l'arose avec, on fait pour le servir une sose piquante que l'on sert desous, en ajutant a qui reste dans la casse degraissé

lard de veau a l'italienne

on frotte la brizière d'ail

on pique au gros lard après avoir assaisonné les lardons de poivre, de sel, et un peu de vinaigre, on le met dans une brizière des cocinne de lard dans le fond une cuillierez de bouillon, vous le couvriez bien hermétiquement, mettez tres peu de feu, dessus, et de la cendre chaude dessus, afin qu'il ne faste que suer, vous le tournez d'heure en heure, en augmentant le feu graduellement, vous avez mis dessus le lard de veau un cornin de lard que vous avez fait dessaler, si elle est fraiche vous sallez foiblement vos lardons, autrement point, lard ou ragout les toujours assez les deux dernieres heures vous laissez bouillir a petit bouillons au bout de cinq heures, vous le dressez dans un plat le mettez sur la cendre chaude et le couvrez, vous autez de la brizière les cornin de lard vous degraisse bien tout le jus, si bien

restoit suffisament, vous partagerez ce jus, en en laissant la moitié pour faire la glace que l'on verse avec une cuillier dessus le rôti de veau pour le dorer, on jette ensuitte dans la bréjière le jus reservé on delaye un peu de farinne avec du bouillon on mêlle le tout pour lier et on sert au tour du plat, il y a des personnes qui y ajoutte un peu d'huille d'olive en la metant cuire d'autre a l'instan de servir, on doit toujours mettre du feu dessus et dessous, et viter qu'il ne soit trop salé, on peu aussi hacher des petites herbes très menüe et les mêller dans la sauce a l'instan de la verser.

perdrix aux choux

vous plumez votre perdrix, même la tête, videz, piquez au gros lard, vous l'attachez, et la liez, avec du gros fil, il faut les prendre vielle, il faut six heure pour les cuire, si elle vous paroissent dure en les plumant, vous faites un roux avec du beure et de la farinne vous y mettez du bouillon, ou defaut de l'eau ou moitié l'un et l'autre, selon ce que l'on a, il faut que le bouillon passe bien pardessus la perdrix, que l'on met dans la casserolle un instan avent de mettre l'eau, vous y mettez une carotte coupée en long 3 ou 4 ognons 2 cloux de grofle piqué dedans, sel et poivre une bonne pomme de lard, et vous couvrez et laissez bouillir, ensuitte vous prenez un gros choux ou deux petits, pomme ou pencaltiez vous les coupez par cartier, si vous craignez qu'ils ne semiettent vous les attachez chacun separement avec un fil ensuitte vous les mettez dans une marmitte d'eau bien bouillante

pour leurs autant en quoy musqué, lors qu'ils sont dicharge de leurs
crudité, et blanchis, vous les sortez de leau bouillante et les jettez dans
leau froide, les alors qu'on les ficelle. il paroissent trop en defaire
et on les met cuire avec la perdrix, trois heures, si on les juge
cuits avant l'heure du service on les retire, et on les sert dans le
plat de la perdrix au tour si lon veut on sert les carotte, mais
lon ne met point loignon ny la coriandre, et lon sert a courte
sauce

poullet a la tartare

vous fendez votre poullet par la moitiee sudsudes, ou cinq heures avant de le faire
cuire et vous le faite mariner sur la cendre chaude avec du vinaigre
de l'huille d'olive, et des petites herbes hachez, et de l'assaisonnement
un heure avant de les servir vous les mettez sur le gril ou dans une
casse avec un peu de beurre frais, vous les trempez de tems en tems
dans la sace, vous mettez dans un plat très peu de beurre fondre
un peu vous écrasez avec les fois du poullet, vous versez et mêlez
avec la sace qui a marine, un peu y joindre de la moutarde et
des petites herbillette, on verse le tout sur le poullet que lon a
dressé dans un plat, si on le fait cuire, dans une casse il est
plus tendre et ne cour pas risque de sentir la fumée

autre façon de poullet a la tartare

vous fendez le poullet, vous le mettez dans une lechefritte, avec un
peu de beurre frais de petites herbillette, sur petit feu, vous faite
durcir un oeuf, vous écrasez le jaune dans deux ou 3 cuillerez
de bouillon, vous assaisonnez de sel de poivre des petites herbillette
hachée du vinaigre, (si lon veut un surcaud vous faite
trempé dans cette sauce le poullet de tems en tems, vous verser
la sauce dessus pour servir, après y avoir ajouté une cuillerez
d'huille d'olive

Cotelettes de veau

vous préparez vos Cotelettes, si vous les voulez forts, on les prend double en faisant sauter un des montant, vous nétoyez bien celui qui reste, de sorte qu'il en reste que l'os a nud, jusqu'au charnu de la Cotelette, auquel vous ne laissez, dès que le moins possible, vous autez aussi les petits nerfs, et les chairs et peaux desséchées, vous les battez pour les aplatir, vous hachez de petites herbillettes, très peu d'assaisonnement, vous en garnissez vos Cotelettes, vous faites fondre du beurre dans une Casserolle vous arrangez vos Cotelettes a plat dedans, de sorte qu'elles touchent toute au fond, ensuitte vous prenez les os et déchets de vos Cotelettes une heure après que les Cotelettes sont sur le feu, vous les mettez dans une Casserolle avec des Carottes des oignons un peu de beurre vous en tirez le jus a pas trop grand feu, vous remplissez ensuitte la Casserolle a moitié d'eau chaude, et vous faites bouillir bon bouillon il faut que les Cotelettes cuisent a petit feu ayant soin de les retourner de tems en tems et bien les couvrir, lors qu'elles sont cuittes vous les laissez refroidir pour les dégraisser, ensuitte vous passez le jus de l'autre Casserolle, et vous faites mitonner un moment vos Cotelettes dedans, ensuitte vous servez, 3 heures au moins

Cotelette en papillote

vous les préparez de la même maniere, vous recevez un peu de veau que vous hachez avec du lard des petites herbes et de l'assaisonnement, vous en garnissez la chair de vos Cotelettes et vous recouvrez d'une bande de lard de chaque coté vous les enveloppez, ensuitte d'un papier blanc et vous les faites cuire a petit feu dans une Lechefritte avec du beurre frais, deux heures a cuire

Côtelette de mouton

vous les preparez de la même manière, vous les garnissez de panné et les glacez avec un blanc d'œuf battu; vous les faites cuire dans une lechefritte et lors qu'elle le sont vous delayez du verjus avec du bouillon vous ajoutez du panné des côtelettes hachée mêmes de l'assaisonnement, vous mettez cette sauce sur le feu et vous y mettez vos côtelette mitonner un moment, en observant de ne point y ajouter le beurre de la lechefritte une heure d'une ou au plus pour cuire

fricassée de poullet au blanc

vous coupez votre poullet par morceaux, ensuitte vous le faites blanchir dans de l'eau froide. si vous craignez qu'il ne soit coriace, vous le mettez dans de l'eau chaude une demie heure dégorgé, on le sort ensuitte dans un linge, on fait fondre du beurre sur roussit, on met son poullet et des ognons pendant un demi quart d'heure ensuitte vous mettez une pincée de farinne de l'eau bouillante un bouquet garni sel poivre, si l'on veut, on y ajoutte des morilles et des cul d'artichaux que l'on a fait bouillir pour les degrossir et nettoyer, on fait une liaison avec des jaunes d'œufs delayé avec du bouillon ou de l'eau, on y ajoute du verjus ou un peu de vinaigre mais lors que l'on veut mettre dans sa liaison de la crème fraiche ce qui en fait en ~~ajoutant~~ délayant ces œufs avec suffisament de crème, alors on ne met le verjus que lors que la casserolle n'est plus sur le feu et au moment de servir.

fricassée de poullet au roux

on fait roussir de petits morceaux de lard gras et frais, ou bien du beurre, on y met son poullet et des ognons jusqu'à ce qu'il soit roux, ensuitte on met de l'eau bouillante un bouquet de persil, de l'assaisonnement on salle un peu de farinne des morilles des artichaux, et a la fin de la ~~fin de la~~ cuisson une liaison de jaune d'œuf

rouelle de veau a l'italienne

prenez une rouelle de veau, vous la coupée par tranches que vous faites mariné, une demi heure avant de les cuire avec petites sibouelles, une gousse d'ail, poivre, et sel, feuille de lorier en morceaux on jette un peu d'huille d'olive dessus, lors que c'est mariné, on met dans une casserolle une couche de veau et une de ces même petites herbes, et la même huille d'olive dessus le tout, quelques morceaux de lard dessus, cela doit cuire a petit feu une heure ideme. si la sausse est trop reduitte on y ajoutte une cuillerée de bouillon

veau a la crème

on coupe de petits morceaux de rouelle de veau lardé que l'on passe au beure, avec un bouquet de petites herbes, de petits morceaux de lard feuille de lorier, une gousse d'ail, lors que c'est un peu doré pad le beure on met une pincée de farinne mouillée avec un verre de bouillon, un verre de vin blanc, ou du vinaigre mais peu, poivre, sel, et on laisse cuire au moment de servir ajoutez une liaison, un peu de jus de citron

cervelle au blanc

on met un morceau de beure dans une casserolle, lors qu'il est chaud, on met les cervelles dedans, du sel poivre si l'on veut une gousse d'ail, feuille de lorier, persil, une bonne pincée de farinne, quant elles sont bien prise le beure, on verse du bouillon dessus que l'on laisse reduire sur un bon feu lors qu'elles sont cuites, on y met une liaison de deux jaune d'oeufs delayé avec de la crème un peu de vin blanc ou de vinaigre, du jus de citron avec des petites herbes, on garnit aussi les cervelles avec un roux d'oignons

Cervelles au roux — une pincée de farine avec du beurre on en fait un roux bien jaune, blanchi a l'eau bouillante que l'on passe au roux on les mouille avec un verre de bouillon, un verre de vin blanc, poivre, sel, quant c'est cuit a moitié, on y ajoutte les cervelles qui doivent être bien dégorgée on les laisse cuire et au moment de servir on y ajoutte un peu de jus

Crépinne — prenez un foie de veau que l'on nétoyant bien de tous les fils et petits nerfs. un cartron de lard qu'on hache bien avec le foie très peu d'ail ou plutôt en frotter simplement la casserolle, des petites herbes hachée, sel, poivre, le tout bien mêlé ajoutez 5 cuillerée de riz regossé dans du bouillon ou du lait quelques cuillerée de crème, si l'on peu on beure bien une casserolle que l'on proportionne a la grandeur de ce que l'on a de foie, on y place au fond une coïfe de veau de manière qu'elle puissent envelopper le foie on y verse son hachis on l'enveloppe avec le reste de la coïfe on place sa casserolle a plat dans un fourneau garni de braise au fond au tour de la casserolle et du feu sur le couvercle le plat cuit une heure, il faut qu'il ait une couleur dorée, lors qu'il est cuit on le renverse adroittement sur un plat en forme de plaire et si l'on veut ~~que le~~ manger chaud on fait une sausse piquante que l'on verse au tour

poullarde vous la faite roussir dans le beure avec beaucoup de
aux ognons petits ognons, que vous retirez lors qu'ils sont roüe, vous
versez ensuitte de l'eau, et si vous en avez, de bouillon par
préférence, une carotte coupée en le de l'assaisonnement un
clous de girofle. Lors quelle est a moitie cuitte vous mettez
vos ognons, on la dresse lors qu'elle est cuitte on l'arange
a sec sur un plat, on met au tour tous les ognons
entiers, on passe la sauce et on la verse dessus si elle est
trop courte on y ajoute du jus a son défaut en comme
ncent le ragoue on salte un peu de farinne

poullarde) on fait cuire sa poullarde dans un bon assaisonnement
aux olives mettant le tout ensemble sur roussir, des carottes ognons
deux clous de girofles poivre sel, on prent deux
douzaine d'olives au plus on en ote les noyeaux, on farit le
dedans avec un peu de paine et petites herbes on les fait
cuires dans le ragoue on sert comme pour la poullarde
aux ognons rien que les olives au tout et si l'on
veut quelques ognons, on colle l'ouverture des olives avec
du blanc d'oeuf de peur quelle ne souvrent en cuissant
il ne faut pas oublier de salter un peu de farinne
lors que l'on n'a pas de coulis

pigeons on les farcit on les fait cuire dans une broyere, ensuitte
au les panne avec de la chaysplure et on les enduit d'un blanc
basilic d'oeuf et on les fait frire dans la poelle, on met un
peu de feuille de basilic dans la farce

pigeons on les fend sur le dos et on les met cuire dans une lèche frite
a la avec un peu de beurre frais, on fait une sosse, avec un peu de vinaigre
Crapodinne) sucre ~~ou~~ sel poivre du bouillon un peu de beurre, on la fait
+ chauffer et l'on met trempier son pigeon dedans de tems en tems, on
lie la sosse avec un peu de pain et on sert la sosse en la versant
sur les pigeons.

chapon au riz, on peut le faire cuire dans une braisière, comme un ragoût, ou bien
tout simplement dans le pot gras, on accommode du riz comme pour un
potage avec du jus, et on le sert sur la volaille.

grillade de cochon on prend pour la grillade par préférence un morceau de la gorge de
cochon entrelardé on le bat bien avec le hachoir après avoir coupé
la couenne on la met cuire dans une casse avec du beurre frais
on l'assaisonne un peu, sur petit feu lors qu'elle est cuitte on
la met a sec dans une casserolle avec du vin du bouillon des ~~echalotte~~
échallottes et du pain, mitonnier un tel d'heure.

hachis on le nous bien on ajoutte y a l'échallottes coupé bien menu du
persil un morceau de lard gras on pille le tout dans un mortier
on délaye un peu avec du bouillon ou le jus du gigot, on mouille
on le frisasse dans du beurre roux le temps seulement de bien
chauffer. Lors qu'ils bouillent cela le durcit.

oreilles de cochon on les fait cuire. (après les avoir laissé quelque tems dans le sel)
on les met dans un pot avec un bon assaisonnement clous de
girofle, ognons, ~~carotte~~, la moitié d'une carotte, une feuille de
laurier on met une demi heure avant de les retirer un verre de vin
lors qu'elles sont a moitié froide on les panne avec de la chapelure
de pain et du persil haché menu et passé dans un passé fin

Les pied de Cochon — Les pied de Cochon se font cuire de même a l'ipicipition que l'on met pas de vin, on les fait cuire un jour entier on les ravouillent avec de l'eau chaude, on les dessoient en les retirent du feu, on les arrangent dans un plat on les panneut, on les fait cuire sur le gril et on peu les servir sur sausse, on avec une sausse a l'huille au vinaigre petites herbes hachée menue de la moutarde et un peu de bouillon

Cervela + — il faut de la chair de Cochon ou il y ait point de graisse, il faut choisir le Bouef de même, et de la cuisse il faut que lors que les viandes sont hachée menue elle resemblent a de la pâte, pour neuf livres de cochon, trois livres de Bouef, le tout haché, une livres ideme de lard pris sur l'epinne du dos, coupé en ~~bie~~ quarré comme un dez, six onces de sel, deux onces foiebles de poivre, un once de muscade, un card donce de girofle, le tout pillé et pétri ensemble, de sorte que cela ne fassent qu'une, vous entonny dans des boyaux de Bouef nomé de vire, bien sacs, et bien nitoyé, ensorte que la graisse du boyaux se trouvent dehoré, quant on les entonnent, il faut les presser de sorte que l'on ne voyent point de vide, si l'on en voyoit il faudroit les piquer avec une ipingle, il ne faut pas les faire plus grands que de deux pied, autrement on ne pourroit pas les cuire, il ne se conserveroit pas, il faut les lier aux deux bouts et les bien cuire, puis on les arrangent sur des planches on les tournent tout les jours, et les poudre d'un peu de sel pendent neuf jours, apris les quels on les pend a la cheminée quant ils sont secs on les met dans de l'huille de noix et qu'ils y baignent. L'huille ne peu plus servir que pour la lampe, on les fait cuire dans de l'eau chaud un demi card'heure, ou on les mangent cru

boudins froids

on prend des boyaux, ou tripes de Cochon, des plus petites, on les racle dans les deux sens, avec un couteau ou entre un osier ployé, on les lave bien, et l'on fait attention de ne pas les déchirer,
il faut en proportion, plus de panne que de sang, on la coupe bien menue ou coupe de l'oignon, on le fait frire dans une Casserolle avec du beurre frais ou y met le sang de Cochon, on doit (qui ordinairement a déja été un peu cuit pour l'empêcher de se mettre en eau) la panne, vert d'oignon, clous de girofle broyés, sel, poivre, on en fait cuire sur un peu de papier, pour jugé s'il a bon assaisonnement, on mêle bien le tout ensemble, on ne fricassent qu'un moment et lors que ce n'est pas trop chaud on en tourne dans les tripes, en liant de distance en distances, ces boudins ce font se faire en les mettant dans l'eau froide et la faisant bouillir un moment, on les retirent, fait égoutter, sur une assiette percée, on passe, et on les pend au planchet, ils ne se gardent pas longtems, surtout lors qu'on ne fait pas fricasser avant d'entonner

salmi de Canard ou Bécasse

vous tournez sur le feu un morceau de beurre avec de la farinne lors qu'il est fondu, vous coupez le Canard, ou la Bécasse, et reservez bien le jus qui en sort vous mettez avec le Beurre du bouillon un demi verre de vin blanc vous y écrasez bien le foie vous mettez, sel, poivre, des échallottes coupée bien menue, feuilles de laurier, très peu d'ail que l'on aura en servant lors que cette sausse est bien liée vous y mettez la Bécasse ou le Canard que vous avez fait rotir avant, vous ajoutez des grillettes de paine et a l'instant de servir une cuillerée d'huille d'olive

Boeuf a la mode

sur quatre livres de Boeuf il faut deux livres de lard, on coupe une poignée de persil bien menu un filet de vinaigre, sel poivre mettre ensemble, on coupe le lard en gros lardons, on les passent dedans on larde bien proche dans le sens du fil de la viande, on le met a cuire dans un vase qui puissent se boucher hermitiquement on met dans le fond du lard, ensuite son boeuf avec ce qui reste de persil, de la moille de Boeuf, et au défaut de la graise, une carotte, cinq ognons, une gousse d'ail, cinq echallottes, une feuille de laurier, et un peu de basilic, on le met cuire sur petit dabord jamais tres fort, bien couvert, une demi heure avant de le retirer on y ajoutte un petit demi verre deau de vie, on le dresse sur le plat ou l'on veut le servir on degraise sa sausse que l'on verse au tour, et si l'on veut le servir d'une glace on fait bouillir des pieds de veau avec un bon assaisonnement, on laisse reduire et lors que le bouillon est froid on en glace son boeuf, si l'on veut que la glace soit tres transparente il faut la clarifier avec des blanc d'oeufs.

rillos

Boeuf cinq cartons de panne par oys tres epaisse mettre les cuisses a cuire une heure apres les ailles

on fend l'oie sur le dos, et sur l'estomac, afin d'avoir toute la peau, on leve les ailerons, les pattes, et le cou ensuitte on leve les quatres membres, en laissent le moins de chair possible sur la carcasse, on assaisonne ces membres de sel broyé on les arrengent dans un plat ou terrinne vernissée, on les couvre de lardinne on met dans un chaudron une chopinne d'eau du sel fondu si l'on craind qu'ils ne soient pas assé salés, on met de la paille coupée par morceaux suffisament pour faire cuire

les rilles, il faut très petit feu, lors que la graisse est tirée, on
met ses rilles cuire dedans bouillotter sur très, très, petit feu clair, il
faut toujours remuer, et que les membres trempes dans la graisse.
sur la fin de la cuisson on met du poivre et du clou de girofle
broyer, on met toute la graisse que l'on tire du corps des oyes cuirent
avec les membres, on goute l'assaisonnement, et lors qu'une paille
entre aisement dans un aîlle on les retirement, et on les trempe dans
des pots de grès si le sin est claire et sentant le cuit on le verse
dessus de sorte qu'il couvrent totalement les rilles, s'il n'est pas clair
on le fait achever sur le feu. si l'on veu faire les rilles dois
avec celle de cochon on les met, lors que celle de cochon sonts
a moitié cuitte il faut quatre a cinq heures pour y faire les rilles
dois, plus elles sonts faites lentement plus elles sonts tendre)

vieux canard on le fait cuire dans le pot gras après en avoir ôté les parti-
qui sentent le farcin, on fait ensuitte un roussis du beure avec
cinq ognons. on salte de la farine une carotte un quarte de
l'oeau, un bouquet de persil, du bouillon, on laissent bouillir tout
cela pendant un heure, ensuitte on passe la sosse, et l'on met
son canard mitonner dedans.

hure de sanglier) il faut la disoir après l'avoir saller, vous la garnissez de maigre de boeuf
ou de cochon, ou de sanglier, vous broyez du sel un peu de gingiure.
hachez des oboulle mellez le tout et saupoudrez et garnissez bien
la hure de ce mellange après l'avoir bien sallée vous garnissez l'orange
bien dans une terrinne ou salloir et ne l'en sortez que pour la
faire cuire.

pate de Lievre en pot

vous dépouillée de vidé et de désossée, vous en hachée toute la viande très menue et la mettez dans un plat, vous avez une rouelle de veau, vous en prenez de maigre vous le hachez pareillement et le mettez a part, une livre un lard de lard vous le coupez partie en gros lardons partie haché, vous hachée aussi du persil et de l'oignon vert, vous pillez aussi du clous de girofle, canelle, un peu de muscade, vous y ajoutez du sel et du poivre et mellez le tout dans un plat avec deux a trois grandes cuillerez de seine fraie, vous pétrissée en assaisonnement, lors que le tout est parfaitement mellé, vous garnissée le fond de votre patissiere de seine, vous mettez ensuitte une couche de ce hachée, une couche de lardons en long, un couche de hachée, une couche de lardons dans chaque couche un peu de moelle de boeuf, continuant ainsi jusqu'a ce quelle soit plaine, vous recouvrez avec des couenne de lard que vous avez conservez, vous les coupée en differents morceaux, on met quelques feuille de lorier au fond et au dessus avent la couenne ainsi qu'un peu de basilic vous le couvrée et le garnissée de pâte tout au tout bien hermetiquement) on peu mettre tous les os et dechets cuire dans un pot avec un bon assaisonnement, le laisse réduire et lors que le pate est sorti du four on ouvre la pâte on découvre et on verse ce jus dans le pate, l'on peut faire ainsi des pate de boeuf et veau

mirotton on met dans une Casserolle deux Cuillerés de jus ipuis un lit de Oeuf Coupé bien mince, un lit de petites herbes. Le tout jusqu'a leurs fin, puis dessus une pincée de Capres hachée avec des anchoies, on laisse bouillir tout doucement pda une demie heure, sur un fourneau puis l'on met un peu de mie de pain bien finne dessus, avec quelques petits morceaux de Beurre, et l'on couvre et dessus la couverte on met du feu.

gras double) si vous l'achetez pas assé cuit vous le faite ~~roussir~~ bouillir avec du persil et de l'oignon, vous le coupiez ensuitte en petits morceaux puis vous faites roussir du Beurre dans une poëlle, ou Casserolle, on y passe son gras double on y ajoutte beaucoup d'echallottes coupée bien menu on delaye la ratte dans du Bouillon on y ajoutte du verjus a son défaud, du vinaigre vous assaisonnée votre gras double et jettez la liaison avec liez et servez

pain de viande + Les restes de toute sorte de viande sont bons on y ajoutte un card de lard, vous hachez le tout bien mince, on fait cuire une demie livre de mie de pain, (ou moins selon la quantité de viande) dans du bouillon gras, il faut que le pain fassent une partie de la farce vous mêlée bien le tout on bat quatre ou cinq oeufs a part, que l'on melle bien ensuitte avec la farce, on y ajoute cinq cuillerey de crême epaisse vous couvrez le fond et le tour d'une Casserolle de barde de lard puis vous y mettez la farce sur laquelle vous passez encore quelques petits morceaux de beurre vous couvrez la Casserolle et vous mettez du feu dessus, et dessous, et faites cuire a peu près une heure idemie

il faut cuire doucement vous sortez votre pain de la casserolle
en le versant sur un plat, vous versez dessus une sausse piquante
que vous faites, en faisant un roux dans lequel vous versez du
bouillon gras, on hache bien menu une poignée d'echallottes
que l'on fait cuire un instan dans le roux, le poivre et le
sel, on y ajoutte si l'on veut des capres

pâté dans une casserolle

on prend deux livres au plus de rouïlle de veau, deux livres de lard plus
gras que maigre, on mettre a part l'assaisonnement, sel, poivre, et peu de
poudre de girofle on coupe la viande par petits morceaux minces
on la pique au gros lard en fourant le couteau dans la viande et
y faisant passer les lardons assaisonné et trempé dans le vinaigre
et un peu de persil on coupe plusieurs bardes de lard plate et large
on arange le tout dans un plat on y verse un verre de
vinaigre on a soin d'assaisonner chaque morceaux avant de le
mettre dans le plat on le couvre et l'on attant au lendemain
on fait une pâte ferme suffisament pour la proportion
de la casserolle on y met 3 oeufs et on roulle et plie en trois
jusqu'a ce que le beurre soit bien mêlé, on graisse bien de
beurre frais la casserolle on met au fond les ornement qui
doivent faire le dessus du pâté on étant sa pâte mince
et large de sorte qu'elle puis s'etendre au font et prendre
la forme de la casserolle jusqu'au bors on coupe ce qui dépa
on met des bardes de lard au fond, ensuite sa viande, dessus

des bardes de lard on étant sur la darque du dessus de la
Casserolle de la pate que lon reunit avec un couteau à celle qui
atten les bors de la Casserolle on fait une cheminée avec
un peu de pate afin que le pâté ne Crève pas on le met Cuire
dans la brize dans le foyer ou dans un fourne, de sorte que
le feu monte au haut de la Casserolle on met un Couvercle et
du feu dessus on entretienes bien la brize car il ne faut
jamais dérangé sa Casserolle il faut pour Cuire ce plat
pour faire de bon avec du veau
premiz une bonne roulle de veau autz ou les peaux graissuses et 2 heures
les os, Cinq onces d'inchoix dont on ôte les arêtes les bien lavez
piquez en les morceaux de veau rangez les sur un linge propre
doublée votre linge par dessus et mettez les arête et tête des
inchoix, avec une poignée de sel gris mettez dessus une planche
chargée d'un poid, et laissez dessou le veau 15 a 18 heures en
été 24 en hiver mettez le dans une Casserolle de eau qu'il y
baigne faite reduire jusqu'a la Concurance d'un demi gobelet
mettez alors le veau dans un passet laissez le refroidir et mettez
le dans une jatte de terre mettez y de la meilleure huille
d'olive de sorte que le veau baigne toujours
poullet a la crème
on les fait Cuire dans un bon apaisonnement, on les passe ensuitte dans le jus
on met ensuitte des écrevisses millonnée avec le jus, au moment de servir on
délayent trois Cuillerez de Crème avec un jaune d'oeuf que lon met au moment
de servir. un instan sur le feu de Crainte que la Crème ne tourne et lon remue
toujours avec le manche de la Casserolle.
on peut mettre aussi cette liaison en ajoutant du verjus aux fricassée de poullet
en prenant bien garde que le verjus ne fasse tourner

purée d'ognons +

Vous coupés une grande quantité d'ognons vous les mettés cuire dans le beure, ensuitte vous ajoutés un peu de bouillon lors qu'ils vous paroissent bien cuits, vous les passés dans un passit fin, vous remettés cette purée mitonnée avec du jus et vous la servés sur une oreille de cochon.

entrée de boullettes +

Lors que l'on a du veau roti froit ou de la vollaille, ou peu en faire une entrée, la hachant bien menu, on fait regossir une mie de pain dans du bouillon chaud ou la mettre dans son hachis après avoir hachée la viande, on la jette dans un mortier la mie de pain regossie, deux ou trois oeufs, jaune et blanc, de l'assaisonnement, on pille le tout ensuitte on forme ces boullettes que l'on roulle dans de la farine de pain et on les fait frire

quenelles ou boullettes pour un pâté chaud +

prenés un demi cartron de veau pillés le bien et passés le dans un torchon clair, environ autant de mie de pain blanc que vous faites dessicher dans du bouillon jusqu'a ce qu'il devienne aussi ferme que la viande en remuant souvent, vous la mellés avec la viande et autant de beure, pillés le tout ensemble, ajoutés y trois jaunes d'oeufs, et les blancs battus mettés y l'assaisonnement, faites alors des boullettes que vous roullés dans la farine et jettés les dans du bouillon bouillant laissés les 6 ou 8 de cinq minuttes retirés pour les mettre dans le vol au vent avec le ragoût que vous y destinés

oeufs farcis et au gratin

vous faites durcir des oeufs, ensuitte vous faites regossir une bonne mie de pain blanc dans du lait doux bouillant, au quel vous faites jetter un bouillon ensemble vous le retirés du feu et les laissés un moment ensemble vous hachés bien menu des petites herbes, vous fendés vos oeufs et vous en ôtés les jaunes vous les jettés dans un mortier avec des petites herbes, vous les pillés, vous mettés ensuitte la mie de pain dans le lait, vous pillés, vous assaisonnés de sel et poivre et vous quarrés, vous mettés ensuitte un bon morceau de beure frais que vous pillés pareillement, vous prenés un plat qui puisse aller sur le feu, vous couvrés le fond d'une partie de cette farce vous passés vos blancs d'oeufs dessus le crump en dard en les enfoncant dans la farce, vous en

emplissez les oeufs, et les recouvrir de ce qui vous reste, vous avez de la mie de pain
mêlée de fines herbes hachées que vous éparpillez également dessus après les avoir
légèrement assaisonnés vous coupez dans trois ou quatre de petits morceaux de beurre frais
après passablement, vous mettez votre plat sur peu de feu et de feu de campagne
dessus rougi, ou couvert de braise, on regarde de tems en tems, et lors qu'il
est doré
pattates rouellé — vous faites bien cuire des pattates, vous les rouellé, vous faites fondre du beurre frais
vous y passez vos pattates comme une rouellette vous leurs faites prendre le beurre
les assaisonnez, mouillez vous ajoutez du lait doux, la quantité d'une sauce et des
fines herbes hachées mêlées.
Coulis d'écrevisses — pillez une douzaine d'écrevisses, dans un mortier jusqu'à ce que le tout soit devenu
liquide, ajoutez y deux ou trois feuilles de jus ou bouillon, passez le tout, liez
un peu de jus, ou de bouillon, avec un peu de farine sur le feu, jettez y le jus
d'écrevisses, tenez le chaud sur bouillit près du fourneau, et le versez au moment
sur le ragoût.
Coulis de tomattes — prenez des tomattes sur a huit mettez les cuire sur le gril jusqu'à ce que le jus en
perde mettez les dans un passoire fine épreinez la purée, mettez cette purée
dans une casserolle sur le feu, mettez y du demi verre de jus ou bouillon
un peu de sel, faites bouillir une demie heure et servez sur le ragoût
sauce verte — faites blanchir un bonne poignée d'épinards, pillez les, pour en exprimer le jus
mettez les dans une casserolles, avec des échallottes hachées très fin, deux a trois
cuillerées de bon jus, une cuillerée d'huile d'olive, autant de vinaigre du sel et du
poivre fin, on y écrase le jaune d'un oeuf dur bien écrasé, le tout a froid sur
le faire chauffer battez le tout et servez sur un ragoût au blanc, ou sur des
membres de volailles
aspic + — mettez dans un pot au feu une vieille poule, un pied de veau et un morceau de
jarret, faites cuire le tout, consommé, a moitié, assaisonné un clous de girofle poivre
et sel, retirez votre jus clarifiez sur feu avec un blanc d'oeuf après l'avoir bien
dégraissé, mettez dans un linge suspendu, le jus, un verre de vin pour un pouce
le grisé, laissez le a moitié refroidit, dressez dans une casserolle, au fond, des dessins
avec du citrage, ou de citron d'orange, ou de citron versez dessus du jus et laissez
le refroidit, ajoutez mouillez des viandes froides, ~~mettez votre casserolle au grand froid~~
~~ou entre deux glace~~ retirez le jus, mouillez d'autres viandes, jusqu'à ce que la casserolle
soit bien pleine en faisant des couches de jus et laissent a chaque fois refroidit,
mettez votre casserolle au grand froid ou entre deux glace, jusqu'à ce soit bien
pris, lors que vous voulez dressez trempez la casserolle dans l'eau bien chaude jusqu'à
mi anse mettez un plat dessus et renversez, après avoir essuyé la casserolle

pâte de friture, ou marinade de ogée

mettez dans un petit plat, deux bonne cuillerée de fleur de farine, deux jaune d'oeufs, une pincée de sel, remuez bien ensemble, ajoutez un petit demi vère de vie blanc remuez bien encore, et mettez cette pâte au frais, battez en neige les blanc d'oeufs et les mellez a la pâte au moment de faire la friture, vous commencez la pâte quatre heures d'avance pour quelle lève, et ne mettez dedans ce que vous voullez frire qu'au moment et mêmes a fure et a mesure, si vous faite la friture a lieau de vie, vous en ajoutez de l'eau froide en ître, et chaude en hiver, mais elle veaut mieux au vie

endouillettes, m.d Luciot

Prenez un ventre de veau, vous le devez bien, enouille, vous l'arangez comme un ventre de cochon, vous l'aipaisonnez de poivre, sel, persil et oignons hachés, après l'avoir coupé de longueur, vous remuez bien le tout pour faire prendre l'aipaisonnement vous faites vos endouillettes comme des andouilles de cochon, les revetissent d'une tripe de cochon, pour les rendres meilleures, il faut y ajouter un ou deux l'ardons que l'on place dans le milieu, en les coupant de la longueur des tripes, vous les fissez bien, et les faites cuire dans de l'eau, avec du thim des carottes et diferents aromates pour leurs donner du goût, pour les manger on les fait grillet

Langues de cochon, façon de m.d Luciot

on lave bien les langues, on les épores, on les salle, et on les l'aipe ainsi quatre ou cinq jours, ensuitte l'on fait une saumure avec sel, herbes aromatique comme lurier sorie, thim, marjolaine, citronelle, genièvre, et un peu de salpêtre, on y ajoute un demi vère d'eau de vie, et on y l'aipe les langues pendant trois semaines, ensuit on les coulle dans les tripes de cochon, on les mêt sécher dans la cheminey, et lors qu'elle le sonte, on les fait fumer

andouilles de cochon

après que le ventre est bien nétoyet, lavé, et propre, on fait de la saumure qu'on épure bien sur le feu, et pendant qu'elle est chaude on fait refaire les tripes dedans, cela seul sufit pour les bien saler

jambons a la façon de m.d Deurbroucq

on les taille, on les bats, pour auter le sang, on les mita la prêsse un jour ou deux, on les falles avec du sel indrin, et pour six sol par jambon de sel de nitre les plus gros reste dans le sel trois semaines et quinze jours les petits, ensuitte on les met égouter dans la cheminée on les envelopes d'herbes fortes et de papier, et on les fait fumer a un feu doux, on les met a la prêsse en sortant du sel

Purée d'oignons

à mesure que vous épluchez les oignons jettez les dans l'eau fraiche pour qu'ils se conservent blancs, placez les ensuite avec beaucoup d'eau dans une Caserole et faites les bouillir, vous jetterez cette 1re eau et la remplacerez par de l'eau bouillante pour les achever de cuire, vous faites fondre ensuite un peu de beurre vous y ajoutez un peu d'eau et de farine et y mettez vos oignons. quand ils sont bien cuits on les passe, en les mouillant soit avec du bouillon soit avec de la crême suivant qu'on veut la purée blanche ou jaune

Sauce verte pr. cervelles oreilles de veau &c.

prenez certeinit persil épinards, une échalotte une ciboule, pilez bien le tout ensemble versez le jus et ajoutez de l'huile. ~~[illegible]~~ Sauce se sert froide, après l'avoir bien remuée on ajoute au moment de servir une Cuillerée de vinaigre

Quenelles lie

prenez 1/2 quarteron de veau pilez le bien et passez le dans un torchon clair; environ autant de mie de pain dépêché dans du bouillon sur un fourneau, et remué dans une Caserole pour qu'il devienne aussi ferme que la viande, vous mêlez le tout ensemble avec autant de beurre, puis vous pilez le tout; ajoutez ensuite trois jaunes d'oeufs. et les blancs battus. mettez y l'assaisonnement necessaire, faites alors des boulettes que vous roulez dans la farine et jettez les dans du bouillon bouillant, laissez les cinq minutes, et retirez les pour les mettre dans un vol au vent ou tourte, mettez dessus un petit ragoût avec riz de veau, ou crêtes, ou quelques champignons, ou même tout autre chose

---

pieds de veau farcis au jus

on commence par couper les argots dans la jointure, ensuite on enlève le grand os. ce qui peut se faire en fendant proprement la peau, par dessous on secoud la peau et on l'emplit de farce; les petits os qui se trouvent au bout restent pour conserver la forme du pied; on met dans une Caserole tous les déchets, tous les os, des légumes, carottes oignons Céleri, et tout l'assaisonnement, on pose les pieds dessus et on remplit d'eau pr. faire cuire, quand ils sont cuits on les ôte de la Caserole, on passe la sauce et la dégraisse, on en met de côté quelques cuillerées pr. faire la glace, et l'on fait la sauce du reste, en la liant avec de la fécule, on y ajoute du jus. quand c'est quelque chose qui glace moins que le pied de veau on ajoute pour lier la glace une cuillerée de la sauce déjà liée cela suffit.

Mr. d'autres font cuire les pieds de veau préparés de même dans un pot devant le feu. on peut les servir sur une sauce piquante, ou tomates de même qu'on jus

marie Fendon

Rayoles

mets provençal

Les rayoles sont de petites boulettes farcies qu'on fait cuire dans l'eau, et dont on compléte l'assaisonnement avec du fromage de parmesan rapé, et une sauce de noix légèrement colorée de safran

on en fait au gras et au maigre, la farce seule en fait la différence

pour les rayoles au gras, avec du gigot de mouton rôti du veau ou de la volaille, on fait un hachis que l'on assaisonne convenablement avec des fines herbes, un ou plusieurs jaunes d'œufs, suivant la quantité du hachis, sel poivre muscade &c.

La farce qui sert à faire les rayoles au maigre se fait avec du potiron auquel on peut mêler un peu d'épinards, le potiron étant cuit à l'eau par morceaux et bien épluché, on le fait égoutter dans une passoire, et avant qu'il soit entièrement refroidi, on le presse fortement dans un linge neuf pour en ôter l'eau; c'est alors qu'on joint au potiron des épinards cuits bien hachés et pressés, la proportion est d'un quart d'épinards et 3/4. de potiron, on assaisonne cette farce comme celle des rayoles au gras, et on la passe ensuite légèrement dans une casserole avec du beurre bien frais.

La farce ainsi préparée pour l'une ou l'autre espèce de rayoles. on fait une pâte avec de la fleur de farine, un ou plusieurs jaunes d'œufs un peu de sel et de l'eau tiède; on l'étend avec un rouleau sur une table légèrement recouverte de farine jusqu'à ce qu'elle n'ait plus que le degré de consistance nécessaire pour contenir la farce.

Sur cette pâte ainsi étendue, on met par petites boulettes de la grosseur d'une moitié de noix, et assez distantes l'une de l'autre pour qu'elles ne se touchent pas, la farce au maigre ou au gras. on enveloppe ensuite avec la pâte toute la ligne des boulettes, et l'on a soin de marquer et de presser avec les doigts chaque rayole. on coupe avec une roulette ad hoc toute la ligne, et l'on sépare également toutes les rayoles; on veille ensuite à ce que la pâte couvre bien hermétiquement le hachis, pour éviter que les rayoles ne s'ouvrent pendant la cuisson.

Les rayoles ayant été préparées ainsi doivent être placées une à une sur une planche recouverte d'un peu de farine, afin qu'elles ne s'y attachent pas lorsque ce travail est terminé on jette les rayoles dans une casserole ou un chaudron plein d'eau bouillante et suffisamment salée. on fait bouillir ces rayoles d'abord très fort, pour qu'elles ne s'attachent pas les unes aux autres, ensuite un peu moins fort. lorsqu'elles tombent au fond du chaudron elles sont suffisamment cuites, et il faut les retirer du feu. la cuisson exige environ une demi-heure de temps.

on les retire immédiatement du chaudron avec une écumoire, et on les met ~~égoutter~~ dans une passoire pour les égoutter. cette transposition doit être faite avec beaucoup de soin si l'on veut que les rayales ne s'avarient pas. lorsqu'elles sont égouttées on les dresse sur un plat dans lequel on met une légère couche de fromage râpé, une de sauce de noix et une de rayales, on continue ainsi de couche en couche, et dans l'ordre indiqué, jusqu'à ce que le plat soit plein, et l'on sert.

pour préparer de la sauce de noix, faites piler d'avance dans un mortier de marbre, jusqu'à ce que toute aspérité ait disparu, une certaine quantité de noix sèches, qu'on aura eu soin de bien éplucher. Détrempez les ensuite en y mêlant un peu de safran en poudre; avec l'eau dans laquelle les rayales ont bouilli, cette sauce lorsqu'on l'emploie doit avoir la consistance d'une sauce blanche un peu épaisse.

---

poulet braisé Monette — on met ensemble dans la braisière la volaille avec les carottes et oignons, bouquet, bouillon vin blanc ou un peu d'eau de vie, on fait cuire le tout pendant deux heures; ensuite on retire le jus pour faire la sauce, et l'on sert.

---

Soupe aux haricots Jacquine — Prenez carottes, navets, poireaux, cives, oignons, oseille faites cuire tout cela un peu haché, dans le beurre déjà un peu blond, quand c'est réduit en bouillie, on y l'eau bouillante, le sel, et on laisse cuire environ une heure. si on a de la graisse de pot on en ajoute, et même de la purée. — Nota on fait roussir la graisse avec le beurre.

---

Pieds de mouton id. — Les pieds de mouton étant bien cuits à l'eau avec bon assaisonnement, on les met mijoter avec une goupe d'ail échalotte sel et poivre, persil, peu de beurre. remuez de temps en temps sans les briser, au moment de servir on les roule dans la chapelure, on ajoute un peu de bouillon, peu de vin, un filet de vinaigre et un peu de

moutarde. On peut encore après les avoir fait mijotter, les manger frits. ou grillés avec une sauce à l'huile

Manière
de
conserver
la
Brochet
et la
truite

Sausse
blanche
tournée

Manière
de
conserver
la Lote

Lamprey

Lamprey
Le sang
sort par
les trillo
ce qui fa
faire avec
de la cendre

## poisson ~~et legumes~~

manière de conserver le brochet et la truite

prenez un pot de terre neuf, vous couperez le brochet en tronçons et vous l'assaisonnirez avec sel, poivre, petites herbes, qu'il soit comme si on vouloit le faire cuire au bleu, ou a l'étuvée vous le rangerez dans le pot de terre en mettant la tête et les plus gros morceaux au fond de manière qu'il ne remplissent le pot qu'a moitié, vous y jetterez un verre de fort vinaigre et fermerez le pot et mettrez au tour de la couverture de la pâte vous le ferez cuire a petit feu 7, 8, a 9 heures selon la grosseur du brochet on peut le manger après a l'huille, ou en remplit une tourte avec la sausse ordinaire, si on veut le conserver long-temps, on laisse refroidir les morceaux de poisson, puis on les range dans un pot que l'on remplit d'huille d'olive

sausse blanche tournée

on delaye une cuillerée de farinne dans un demi pot de lait, peu a peu on y ajoute un morceau de beurre frais, sel, poivre, un peu de vinaigre le tout a froid, on met cuire en remuant toujours, jusqu'a ce que cela bouille une demie heure

manière de conserver les soles

on taille deux morceaux de linge de la grandeur des oeils, on les trempe dans de l'eau de vie, on les met dans les oeils, on arange les soles sur de la paille dans un panier, on en remet dessus, et on les met a la cave

limproie

on lave bien la limproie ensuitte on la limonne avec de l'eau très chaude, en grattant avec un couteau, de sorte que l'on en ote comme une premiere peau, on la coupe par tronçons après avoir ôté le sang que l'on fait avant toute ~~chose~~ chose ~~chose~~ on fait une sose dans une casserolle avec du vin rouge, du beurre, peu de farinne, des oignons, des premes, sel, poivre, peu d'eau, on y met la limproie lors que cela bouille et est un peu fait, et l'on met le sang sur la fin comme une liaison, sans bouillir

(on prend le sang sur les tuillos qu'il faut très bien laver)

Bouillture de Carpes

vous Lavez, videz, écaillez, le poisson et le Coupez par morceaux, vous faites roussir dans une casserolle un bon morceau de beurre vous y mettez le poisson avec des oignons piqués de deux cloux de girofle un bouquet de persil Lassaisonnement on leurs fait faire deux ou trois tours de Casserolle on salte d'un peu de farinne quant il a pris un peu de couleur on met la valleur d'une chopinne de vin et de l'eau chaude jusqu'a ce que la soce passe sur le poisson Lors qu'il est a moitié cuit si l'on trouve la soce trop claire on fait de petites boullettes de beurre et farinne que l'on met dedans il faut un heure ½ pour faire ce plat, si l'on craind que les oeufs de Carpe ne se delayent, on les fait frire avant de les mettre dans la casserolle sur la fin on fait dessicher des croutes de pain que l'on beurre et sert sou le poisson le laissant peu dans la casserolle crainte qu'illa ne pompe toute la soce

poisson au court bouillon

autre façon

poisson a la mar d'autel

Morüe au gratin

vous la faites cuire dans un pot avec de l'eau pendant une demie heure on l'écaume on la lie on la fait égoutter, on la met dans une casserolle on salte une pincée de farinne dessus on met un seqüe de lait vous la laissez bouillir un heure ½ a petit feu on la remue de tems en tems un Card'heure avant de la retirer on met un gros morceau de beurre quant elle est bien liée on la verse dans un plat on fraie du pain que l'on met dessus on coupe du beurre par petits morceaux que l'on met de distance en distance on met son plat sur de la cendre chaude le feu de Campagne avec du feu on regarde de tems en tems et l'on sert lors qu'elle est dorée

raye

Bechamelle de brochet

la bechamelle se fait avec des restes de brochet au court bouillon, on en ote toutes les arêtes, et du reste on suit la même méthode que pour la morüe on peu accomodé de même des restes de veau soit

raye au marin au roux

plis

après avoir nétoyé les plis, on les met dans une tourtiere avec un morceau de beurre dessus de la charpture de pain dessus, du sel, du poivre, du persil hachés, du vin du beurre dessus, de la cendre chaude dessus et du feu dessus, ce qui forme un gratin

Crème

poisson au court bouillon

a tous les poissons il faut aussi des oeufs, on ajoute aussi des tripes épicées au brochet; après avoir lavé et nétoyé le poisson, on le met dans une poissonnière il faut moitié eau et moitié vin, si le vin est fort, et que le poisson soit couvert, un bouquet de persil une poignée de sel proportionnée 2 a 3 clous de girofle 5 a 6 oignons une feuille de laurier, un peu d'ail, on tourne le poisson a moitié cuisson on laisse presque consommer le court bouillon et l'on met un peu de beurre quant le poisson est près d'être cuit;

autre façon

on écaille le poisson, on met beaucoup de petits oignons, on prend garde qu'il ne soit trop salé, on laisse consommer a la grandeur d'une sauce blanche, on prend un morceau de beurre que l'on petrit avec de la farine on le met dans la poissonnière et l'on remue jusqu'a ce qu'il soit fondu et l'on sert, généralement on fait la sauce blanche avec le court bouillon, au lieu d'eau

poisson a la maitre d'autel

l'alose se mangent ainsi, préférablement a tout autres poissons, on la fait cuire sur le gril avec une couche de persil ou cerfeuil de crainte qu'elle ne brulle lors qu'elle est a peu près cuitte on leve le jard, on rend un peu de persil on y met du sel du poivre on le petrit avec du beurre frais, on étant son beurre sur le plat, mouille le poisson, un peu de ce beurre dans le corps, on la laisse fondre et on remue toujours, et arose le poisson de tems en tems,

raye

on la nétoyent bien on l'enveloppe d'un torchon et on la fait cuire dans un chaudron avec de l'eau et un gobelet de vinaigre de l'oignon du persil du laurier lors qu'elle est cuitte, on la retire on l'étale sur une table et on l'epluche en ôtant la peau qui se leve facillement, on la sert dans un plat, on parsème dessus des capres et des cornichons rouillé et l'on y verse une sauce blanche copieuse, lors que l'on veut la conserver quelques jours, après l'avoir nétoyé, on la met dans un plat creux et on la couvre du bouillon qui la fait cuire, de sorte qu'il la couvre et intercepte l'air,

raye ou marée au roup

on la vide bien après qu'elle est cuitte comme l'autre, on fait roupir un bon morceau de beurre frais, on y fait frire du persil lors que le beurre est bien bouillant, après avoir arangé la marée dans le plat que l'on lui destine on verse dendrois a autres de petites fillets de vinaigre mouille le beurre et le persil bouillant, que l'on retire aussi tot qu'il est fait

truite

on lui fait une farce dans le corps, avec du beurre frais de la mie de pain des fines herbes, un jaune d'oeuf cru, on la fait cuire comme l'alose sur le gril, garnie de persil, ou d'un papier beurré, on le jard cuitte, on la dresse sur le plat, on met dessus de l'échallotte coupée et une sauce blanche

moulles après les avoir bien lavée dans de l'eau froide et chaude vous les mettez dans une casserolle, ou poëlle avec un verre de vin blanc, on les remüe et a mesure qu'elles souvre on les separe en regardant s'il n'y a pas de Rabe pour les autre, on met ensuite fondre dans une casserolle un morceau de beur frais on y met ces moulles, du poivre, point de sel, des fines herbes hachée l'eau et le vin qui a resulté des moulles, et on ajoute une liaison lors que l'on est près de servir

poisson au Court Bouillon sur vin on fait une forte saumure que l'on met dans la quantité d'eau qu'il faut pour couvrir le poisson, on ajoute un verre de vinaigre, des Rarolles, des oignons, deux Clous de Girofle, du poivre et l'on fait cuire, j'observe que le poisson n'prend jamais trop de sel, un morceau de beur

turbot on le fait cuire dans du lait, et on le sert comme la raie

nettez
ta
pour des
frais
bien Leau
un Lon

faut pour
e Cloy
jamois

galeac
de
savoye
+

glace

gateau de savoye

mettez 12 oeufs dans une bassine et de l'autre côté autant de sucre, mettez le sucre, et pesez de la farine la pesanteur de 7 oeufs mettez la farine a part, passez les oeufs, mettez les jaunes dans une terrine, les blancs dans une autre, mettez avec les jaunes le sucre que vous avez pesé et un peu de citron rapé, de la fleur d'orange epilée et hachée battez le tout ensemble pendant une demie heure mouillez vous y mettez les blancs d'oeufs bien fouetés, et la farine que vous avez pesez, vous la mettez insensiblement en remuant toujours, vous prenez une casserolle d'une moyenne grandeur et profonde, que vous frottez avec du beurre affiné, de sorte qu'il s'etendent partout, mettez y votre biscuit, et le faites cuire au fond d'une chaudiere modérée pendant au moins une heure et demie, lors qu'il sera cuit, vous le verserez doucement sur un plat s'il est d'une belle couleur vous le servirez dans son état naturel s'il avoit trop de couleur il faudroit le glacer, on bat un blanc d'oeuf avec du sucre tres fin et peu de la moitié d'un citron battez le tout ensemble dans une assiette de faillance jusqu'a ce que la glace soit bien blanche et vous en couvrez tout le gateau ayant soin de ne le servir que lors qu'elle est seche

glace

Briochs pour une brioche de moyenne grandeur on prend 5 oeufs une
m.de de demie livre de beurre, lait, ou fonda, si on n'en a que de frais
champagne on le fait fondre, un morceau de sucre de la grosseur d'un
oeuf, un peu d'eau de fleur d'orange, on fait de suite un petit
levin dans lequel on casse un oeuf, le lendemain on pétrit
autant d'eau on prend de la bière fraiche qu'on fait chauffer
comme de l'eau, pour pétrir le pain, on émiette bien le
levin ~~farine~~ avec, quant c'est bien émietté et un peu liquide
on met les oeufs qu'on bat bien, on pétrit comme si on
fessoit du pain mollet, on fait bien chauffer le beurre que
l'on met quant il est tiede de la remouiller on met le sucre
et en même tems de la bière en pétrissant jusqu'à ce que
la pâte soit comme du pain mollet plus on coupe la
pâte, plus il faut la battre il faut au moins 5 heures
pour la lever a propos

gateau on prend 7 a 8 moyennes pommes de terre qu'on pelle et pille
de dans un mortier jusqu'à ce qu'elles soient bien en pâte on y
pommes met 5 oeufs a différentes fois pillant a chaque oeufs que l'on
de terre met, peu a peu une cuillerée de fleur d'orange, on graisse
une tourtière de beurre frais on y met la pâte et fait cuire
a petit feu, quant on veut on met un morceau de beurre
au lieu de sucre et du fromage rapé, et point de fleur d'orange
on peut aussi n'mettre que des petites herbes, et point de fromage

quenelles de pommes de terre — faites bouillir des pommes de terre pour un bon plat 5 a 6 vous les pillerez avec un gros morceau de beurre, petites herbes, échallottes, mettez 5 oeufs entiers les passant l'un après l'autre en remuant jusqu'a ce que la pâte soit assez claire et délicatte, vous en formez de petites quenelles les roullez dans la farinne et les faites mittonner dans du jus maigre. Du gras pendant trois Cars d'heures

ramequin — faites une pâte la plus mince possible vous prenez une bouillerez de Crème (Crite par preference) passez 6 oeufs plus ou moins selon qu'on le veut grand. du fromage rapé, on met cette bouillie dans la pâte en la tournant toujours ou le fait cuire dans une tourtiere et le sert lors qu'il est bien cuit

gateau au Lait — pour un pot de Lait deux bonnes bouillerez de farinne, bien demellée avec du Lait, on passe les oeufs on bat le tout de sorte que cela soit comme de la crème un peu épaisse, on remet du Lait du sel de la rapure de citron, on met du beurre chaffé dans la tourtiere qu'avant il est bien chaud on le soupoudre avec un peu de farinne sur le remuer pour que cela fasse une espèce de pâte, puis on verse le gateau dedans on met du feu dessus et dessous il faut un Car d'heure de Cuisson

pain au riz — un Castron de riz qion met cuire tout au Lait avec une écorce de Citron et de La Canelle Lors qu'il est a moitié Cuit on y met une demie Livre de sucre. quant Ces bien Cuit on y ajoute un Castron d'amandes blanchies et pillés, on met le tout ensemble sur le dessus le feu on y met 5 jaune d'oeufs il faut que le tout soit un peu dur on fait du Caramel on le verse dans une Casserolle on Lui barbouille toute on y verse le riz et on le met Cuire au bains marie pendant une demie heure on met un Couvercle Couvert de feu on arrete le pain que Lors qu'il est un peu refroidi pour que le Caramel ne Casse pas. il faut toujours un peu salé le riz

franchipanne) une pinée de farinne dans une Casserolle une pinée de sel délayé avec un peu de Crème ou Casse 9 a 6 jaune oeufs ou plus suivant ce que Lon veut on met une Feuillée de Crème, on rape de Licorce de Citron vert, un Castron de sucre et Lon fait Cuire en tournant toujours, Lors que Ces Cuit on met un Castron d'amande pillée et pillée de La moelle de Boeuf fondue pour donnée une belle Couleur et plus de Consistance, et de L'eau de fleur d'orange

pâte feuilletée — on delaye de La farinne avec de L'eau et un peu de sel Lors qu'elle est bien mêlée on La laisse reposer, puis on Laplatit avec un rouleau jusqu'à ce qu'elle soit de L'epaisseur d'un demi doit, on La Couvre de beure frais on La ploye en 3 on Laplatit encore, en été 9 fois en La ployant toujours en 3 en hiver jusqu'à 7 fois, en été il faut du beure ferme

pâte ferme — on délaye tout de suitte 2 oeufs un morceau de beurre frais et de sel dans la farinne on la walle jusqu'a ce qu'elle soit ferme et on lui donne la forme qu'on veut

Echaudés — prenez 12 oeufs battez les blancs et les jaunes a part, salée les jaunes ensuitte mettez les blancs et les jaunes ensemble, on demille les blancs et les jaunes avec de la farinne jusqu'a ce que la pâte soit plus épaisse que celle du pain, toujours en battant pendant un heure et non petrissant, mettez une demie livre de beurre mellée avec la pâte toujours ~~part~~ en battans on laisse levé cette pâte six heures on coupe les Echaudés avec un gobelet de l'epaisseur d'un bon pouce on les met dans de l'eau bouillante quant il viennent dessus on les retire et met dans de l'eau fraiche que l'on change une foi puis on les met a la cave pendant la nuit et on les fait cuire au four chaud comme pour le pain blanc on les y laisse une demie heure

Crème aux amandes — trois cartrons d'amandes douces deux onces d'amandes amers, que l'on fait blanchir et pelles, on les pille le plus possible, a quest soin de mettre de tems en tems quelques cuillerés de lait, pour qu'elle ne tourne pas en huille on les passe dans un linge, on met bouillir du lait ou de la crème fraiche, la quantité qu'ant peu tenir le plat, on l'on veut mettre la crème, moins le peu qu'on en a ôté pour piller les amandes, lors que cela bout, on y met le lait d'amandes, un morceau d'écorce de citron qu'on ôte après, et a peu près un cartron de sucre, on remue toujours, lors que la crème a fait quelque bouillons, on la verse dans le plat, on peu y ajouter de l'eau de fleur d'orange, elle l'epaissit beaucoup a refroidir

Crème au fromage

on rape un Pastron de fromage de gruyère, 7 oeufs, qu'on casse, on sépare les jaunes des blancs, on mêle les jaunes avec le fromage et y ajoute une bonne bouillée de Crème très fraiche, ou de Lait frais, on bat les blancs en neige on les met dessus la Crème qui doit etre dans un plat a gratiner on fait cuire au bain marie on met dessus un couvercle et l'on juge de la cuisson en piquant avec un couteau dans le milieu, lorsqu'il n'en sort plus de Lait

faire riz

délayez un oeuf avec de la farine, jusqu'a ce que la pâte soit bien ferme et quant la roulant dans ces doits elle tombe par petites grains que l'on met petit a petit dans du Lait bouillant, et qu'on fait cuire comme de la bouillie on salle la pâte et point de Lait

patisserie pour les petits pates et les tartes

vous faites une pâte bien dure avec un oeuf et de la Crème bien fraiche un peu de sel vous broyez bien le tout, ensuitte vous étendez votre pâte et vous y mettez un peu moins de beurre pour que la pâte, vous la roulée et laissée reposer au frais 6 heures, au moment de la faire cuire vous l'étendée, on fait de cette maniere d'épaisseur petits pates dans les quels on met une farce composée de viande hachée d'un peu de mie de pain cuit dans la Crème fraiche ou bouillie des petites herbes, la patisserie pour les tartes se fait de même, pour une tarte aux amandes vous battez 5 jaunes d'oeufs une tasse de crème du sucre deux onces d'amandes douces pillée, vous mettez le tout ensemble, et le mettez sur la tarte, au moment ou vous la faites cuire

saigrette deux oeufs suffisent pour un fort plat, on les casse, par oeufs on met
de pâte une cuillerée de pastonnade, de la canelle pillée on bat le tout avec
ou fantaisie un peu de sel, on met cette crème avec de la farine et crème sur la
farine en sorte, et la versant au milieu, on pétrit et l'on fait une pâte
très ferme, on la plie en 2, dans les deux sens, on la roulle avec le roulo,
lors qu'elle est très ferme, et bien liée, on la coupe par morceaux, large
comme la main, on la roulle pour la rendre la plus mince
possible, on la coupe encore si les morceaux sont trop large
on les entaille et on leur fait prendre la forme d'un gâté, on
les arrange de deux une entaille, dans ces doit, pour leur faire
prendre cette forme, et on les place une a une dans du beur
rafiné très bouillant, il en faut beaucoup pour que la fantaisie
puissent enfler, et tremper, on en met ce qui peut en tenir dans
la casserolle, et on les retire, et les met égoutter, lors qu'elles ont
une belle couleur d'or.

nouilles autant d'oeufs que l'on veut, trois font un joli plat, et autant de farine
qu'il est nécessaire pour pouvoir pétrir les oeufs on salle et l'on
fait une pâte extrêmement mince on la laisse sécher plusieurs
heures puis on la coupe de la longueur du doit, et le plus mince
possible on la met dans de l'eau bouillante un quart d'heure on la met
après sur un passet pour égoutter, on met du beur dans une casserolle
lors qu'il est fondu on y met les nouilles, observant qu'elles ne remplissent
pas la casserolle parce qu'elle renfle, mettez du feu dessus et dessous

elle doivent cuire une demie heure a trois cars d'heures, on peu les manger, au lait en soupe, au bouillon frittes, on y ajoute si l'on veut sucre, canelle, et eau de fleur d'orange, mais au beurre comme il est dit cy dessus il faut quelle conservent la forme de la casserolle, soyent en paine et ayent un oeuil rouge

choux farcy

faite blanchir le choux quelques minuttes, separez un peu toutes les feuilles mettez dans le coeur du lard et du saim doux, de la farce dans le bas des feuilles laissez deux lits de feuilles entre la farce, et laissez en trois lits a la fin, on le ficelle bien, on le fait roussir dans du beure ou du saim doux, on y met de l'eau qu'il en soit couvert jusqu'au haut, poivre, sel, quelques morceaux de lard, on laisse cuire trois a 4 heures on tourne le choux de tems en tems, lors que la sauce est assé reduitte on fait une liaison avec un ou deux cuillerez de farinne et quelques cuillerez de vinaigre on jette cette liaison dans la sauce lors que le choux en est ôté et la laisse cuire quelques minuttes

farce

on fait la farce avec des reste de viande que l'on hache, quelques morceaux de lard haché de la mie de pain bouillie dans du lait ou du bouillon ou bien lon peu mettre en place de la panade bien grasse, quelque cuillerez de creme, poivre et sel

haricots en muette

lors que les haricots sont a moitié cuits on les change d'eau, on y met sel poivre, beure oignons ou echallottes feuille de lorier petites herbes on les laisse finir de cuire ainsi jusqu'a ce que l'eau soit assé reduitte pour les servir

blanc manger

prenez une poulle videz la, lavez la, dans leau, faites la cuire dans leau avec deux pied de veau dont vous aurez ôté les os, le tout étant cuit, et ayant formé une gellée, passez la gellée au travers d'une serviette, mettez y du sucre de la canille de licorice de citron, faites bouillir le tout quelque tems et dégraissez le, ensuitte pillez une demie livres d'amandes douces, et huit ou dix amers (après les avoir pellez a leau chaude) en les pillant vous les arrosez de lait passez le blanc manger avec des amandes deux ou trois fois dans un étamine, lavez l'étamine, et repassez le encore une fois, afin qu'il soit bien blanc, dégraissez le, glacez le étant bien gellé, servez le froid.

autre façon de blanc manger

on prend trois livres de bœuf du bas de la cuisse, ou trumo, une demie livre de veau, un pied de veau, un peu de porée, de la tourte, très peu de giroffle, un peu de sel, on met tout cela dans un pot, qui tient cinq pintes on le fait bouillir pendant huit heures, on fait reduire le bouillon a moitié, ensuitte on le retire et on le passe dans un torchon mouillé, s'il n'est pas assez clair on le passe deux fois

orge

on prend un cartron d'amandes douces, on les dérobes, et on les pillent dans un mortier, on fait bouillir un demi litre de lait, et lors qu'il est tiede on le verse peu a peu, sur les amandes, pendant qu'on les pille pour les empêcher de tourner en huille, on les reduit ainsi en pâte, on bouillie, on passent ensuitte cela dans un linge mouillé, et on le mille avec le jus de viande, ou de passe ensuitte, et on le met dans une casserolle sur le feu sans bouillir, s'il revient encore de la malpropreté on le repassent dans un linge mouillé, et vous le versez dans des pots a crème

petits pois dans lairs saison

pour manger de bons petits pois, dans lairs saison, il faut les paitrir avec de beurre frais, dans de leau froide, ensuitte vous les mettez, de leau et les mettez dans la casserolle

tot fait

deux oeufs, blanc et jaune, deux cuillieres de fleur de farinne deux cuillieres comble de sucre rapé, deux tasse a café de lait doux) vous frotter bien une tourtiere de beure frais apres avoir bien batu le tout dans un plat, vous le verser dans la tourtiere; peu de feu dessus et dessous. vous augmenter un peu dessus, et lors que lon sapercoit que cela bouille on met un peu de feu dessus pour colorer, apres avoir saupoudré dessus du sucre rapé, ce plat brulle facillement, ainsi toujours tres peu de feu dessous, lors quil imfle, il est fait,

Croutte aux mosilles

vous mettez vos mosilles bouillir dans une petite poterie d'eau, ensuitte vous les equeutez, et vous les mettez traire dans du bouillon pendans ammoins deux bonnes heures vous y mettez regrossir une croutte que vous avez bien fait desichier au feu et vous y versez une liaison de jaune d'oeuf delayé avec du jus, ce plat se fait dans une passerolle, avec bon assaisonnement

pate de nonne

vous mettez bouillir dans un castiere un stier ~~d'eau~~ d'eau, lors quelle bouille vous la versez dans une casserolle que vous mettez de suitte sur le feu, vous ajoutez une once d'emie de beure frais, trois cuillieres de castonade, une bonne cuillieres d'eau de fleur d'orange, vous versez peu a peu de la farinne de fleur de fromant en remuant toujours jusqu'a ce que la pâte soit tres forte, et lors qu'on la juge assez forte, on ne met plus de farinne et on la fait bien cuire en continuant de remuer toujours, on juge de la cuisson lors

que la pâte est extrêmement forte et qu'il n'y a plus de grumelots de farine. le lendemain cette pâte se trouve épaissie dure il faut si prendre de bonheur pour la délayer avec des oeufs, on commence par un, et on va jusqu'à six selon la grosseur des oeufs, on fait cuire ensuitte les pâte comme une friture ordinaire en mettant sa pâte avec la pointe d'un couteau ou le manche d'un fricquet, fort peu a la fois cette pâte se rapprochant beaucoup

H il faut faire cette pâte le matin faite le soir elle est trop dure et difficille a délayer

Flan aux patates on fait cuire des patates, on en ressasse ce qu'il en faut relativement a la grandeur du plat, on les délaye avec du lait doux, on les passe dans un papot très fin, on dans un tami, on les met ensuitte dans une casserolles sur le feu avec un bon morceau de beurre toujours tournée avec une cuillier, on ajoutte du sucre un peu de sel, on délaye 5 jaunes d'oeufs on les met avec ces patates a cuire le tems d'une liaison, on fait rougir un fond de campaque on verse ces patates dans le plat qui doit etre servi on y verse les blancs d'oeufs que l'on a bien battu on remue bien le tout ensemble on met sur son plat un peu de feu et le le fond rogi, de campaque, on juge de la cuisson lors que ces doze se plat demendent a etre servi de suitte il se prend promtement, il faut que les patates soient un peu claire car elle se paississent par la cuisson et par les jaunes doufs, on met de liant de fleur d'orange

jambons m.d de Jansou vous les taillez et dessoie, vous les battez bien, pour en faire sortir le sang et les glaires, vous les mettez en presse pendant trois jours, ayant soin de les essuier tous les jours, au bon de ce tems, vous les enveloppez dans un linge blanc, et les mettez en terre pendant deux jours, vous les sallez, au bon de trois jours vous y mettez du sel de salpêtre, et y ajoutez de la tête de clous et du poivre, vous les laissez pendant trois semaimnes dans la paisonnement, vous les retirez faite sécher, ensuitte fumez pendant 24 heures a la fumée de genièvre, ensuitte vous les faites fumer trois semaimnes dans une cheminée ou l'on fait peu de feu vous aurez soin de conserver la cendre de genièvre et mettrez votre jambon dedans, pour la conserver, si elle ne suffisent pas pour la couvrir, vous ajouterez

d'autre cendres afin que l'air ne puisent pénétrer, en sortant de sel si on les met pendant trois jours dans une bissière de vin cela leurs donne le goup de mayance, pour les manger on les fait dessaller on les met 24 heures en terre et on les fait cuire autant d'heures qu'ils pèse de livres.

macarony

faite bouillir dans une casserolle environ une chopinne de bon bouillon gras, jellé, y votre macarony cassé de la longueur dun doit laissier le bouillir jusqu'à ce qu'il soit renflé, mais cependant qu'il ait assez de concistance pour ne pas coulier en larangant par lit dans le plat. mouitte vous prenez un plat qui aillent au feu, étendez dessus un lit de beurre de l'épaisseur dun écu, rapée dessus une bonne couche de parmesant, et au défaut de quoi vous étendez une couche de macarony, mouitte une couche de parmesant et un autre de macarony ainsi de suitte selon la hauteur du plat. couvrez le tout dune petite couche de beurre en petits morceaux assez dru pour bien couvrir et nourrir en cuisant, votre macarony, vous mettez votre plat sur un fourneau d'un chaleur modérée pour éviter qu'il ne brulle, la couvrée du four de campagne et du feu dessus pour lui faire prendre une belle couleur, ayant soin que tar qu'il est sur le feu, il ait assez près le même degré de chaleur, et découvrir de quelques fois pour en régler la cuisson et la couleur.

Crème a la tivoli

prenez une chopine de lait, délayez le avec de la farinne faite cuire comme une bouillie claire mettez une poignée de café brullé et laissez cuire jusqu'à ce qu'elle ait un petit gratin. mettez y le sucre nécessaire, en la tirant du feu mettez le jaunes d'oeufs, pour le lier, passez au tami, ou torchon clair. dans un grand vase ou elle refroidi, jusqu'au moment de servi que vous y mettez du blanc d'oeuf fouetté, battez bien le tout ensemble et servez de suitte en plat, ou petits pots

Crème a la vanille

on mesure dans le plat que l'on destinne pour servir sa crème, une foi dimin de lait doux, on le met bouillir dans une casserolle avec un morceau de vanille de la longueur trois a quatres lignes, on laisse bouillir le tout jusqu'à ce que l'on trouve le goût de vanille, en observant qu'il double a froidir alors on ôte la vanille on la lave légèrement on la laisse sécher et elle reserve en

Crème a l'avoine

Crème glacée au giroflé

Crème blanche au café

Crème au café

Crème glacée au beurre

Crème a chocolat

la couper par petits morceaux, on sucre sa crème, on la lie avec des jaunes
d'oeufs et très peu de fleur de farine délayée dans du lait chaud avec les oeufs
on la passe dans un sac, au passé fin en mettant le plat dessous.

Crème à la vanille — si l'on n'a pas de vanille on obtient le même goût avec de l'avoine, on en
prend une forte poignée qu'on lave bien, on lui fait jetter un bouillon dans l'eau
on l'égoutte et on la fait bouillir avec du lait jusqu'à ce qu'elle ai pris le goût
de vanille, il faut presque le triple de lait, qui suffira bouillir

Crème glacée au gizier — on a des gizier de poulles ou poullets dont on prend la peau de dedans, s'il sont
frais deux suffisent on les lave bien, on fait bouillir du lait avec du sucre quelques
gouttes d'eau de fleurs d'orange, ou l'écume, on met les giziers dans une serviette
claire on jette le lait dedans un plat creux dessous, l'on remue et frotte les giziers
lors que l'on s'apercoit que le lait s'épaissit tant soit peu on le verse dans le
plat ou l'on veu mettre sa crème, on place son plat dans un plat creux
rempli d'eau bouillante sur peu de feu, on couvre on regarde de tems en tems,
lors qu'elle est prise il faut promptement la retirer car elle tourneroit, il faut
du lait très frais et faire cette crème le jour que l'on veu la servir, on
peu faire prendre sa crème avec très peu de présure, de la même manière
on pourroit glacer ainsi la crème aux amandes, en général cette glace est
difficile et ce manque souvent

Crème blanche au café — on met dans une soupière une demie asiette de café crû, on fait bouillir du lait
la proportion que le plat de crème peu contenir, on lait bouillant sur le café
que l'on couvre hermétiquement, pendant une demie heure, ensuite on fait
rebouillir ce lait et on lie sa crème avec le gizier ou 6 jaunes d'oeufs
trois cuillerées de café que l'on fait bouillir dans du lait, on le passe dans

Crème au café — un linge, on délaye un peu de farine avec ce lait on le fait bouillir quelques
bouillons avec du sucre, on bat cinq a 6 jaunes d'oeufs que l'on met sur la fin
comme une liaison, on peu faire son café très très fort a l'eau et le mettre
ensuite avec le lait, on passe cette crème comme les autres

Crème glacée aux oeufs — on bat 6 oeufs bien battu blanc et jaune on les met dans du lait tiède
assaisonné de sucre et citron, on remue bien et l'on passe dans un linge
ensuite on fait prendre au bains marie

Crème au chocolat — pour une crème on rape la valeur de deux forte tasse de chocolat, on le fait cuire
dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit en épaisse bouillie, on le délaye dans le lait bouillant,
on y met si l'on veut de la vanille, et on la lie avec des jaunes d'oeufs sur farine

Crème brulée.

on fait un fort Caramel que l'on délaye avec un peu d'eau, on le mêle avec le Lait bouillant que l'on a un peu sucré, on ajoute quelques gouttes d'eau de fleur d'orange, on délaye 5 a 6 jaunes d'oeufs avec un peu de fleur de farine on remue bien le tout on remet sur le feu en remuant toujours, et de même sitôt lors qu'elle s'épaissit on la passe

oeufs mignons, on fait bouillir de l'écorce d'orange avec la valeur de quoi faire un bon plat de Lait, on l'aiguise bouillir jusqu'à ce que ça ai pris un bon goût d'orange on passe le Lait, on bat trois oeufs blanc et jaune que l'on met avec le Lait tiède, l'on sucre et lors qu'il est fondu l'on passe, et l'on prend

La valeur de quoi emplir ces pots

ces pots avec du beurre frais, ou les empli. et on fait cuire au bain marie les oeufs sont cuit lors qu'ils quitte le pot. et du reste du Lait on fait une Crème que l'on lie avec des jaunes d'oeufs et un peu de farine on renverse ces pots doucement et par distance dans un plat. et l'on verse la Crème dessus, les pots doivent être de fer blanc

oeufs au Lait

on fait bouillir le lait avec du Lorier, ou un peu d'écorce de Citron, on casse 6 oeufs dont on aura deux blanc on bat bien ces oeufs ensemble, lors que le Lait bouille on les jette dedans et on remue bien sin être sur le feu on bat le tout ensemble, on les passe et on les met dans un plat cuire au bain marie, on saupoudre sur la fin du sucre rapé dessus et le jus de Campagne rouge, ils sont meilleurs dans un plat creux

Nouga

vous passerez la valeur d'une demie livre d'amandes, vous les mettrez dérober dans l'eau très chaude vous les couperez ensuite par petite filleto, vous mettrez ensuite les amandes avec une demie livre de beau sucre râpé vous mettrez le tout sur bon feu et remuerez toujours, dans une casserolle de cuivre jusqu'à ce qu'elle ayent pris la belle couleur dorée, vous graisserez partout une autre casserolle, ou moule, avec de l'huile d'olive, vous la tenez près du fourneau afin qu'elle soit très chaude, vous y verserez vos amandes et les faites monter le plus promptement et le plus également possible, vous vous servirez pour cela d'un rouleau ou d'un manche de cuillier

champignons de pâte

pour un bon plat, on met dans un plat creux deux cuillère de fleur de farine, on bat trois oeufs a part jaune et blanc on les verse tout doucement sur la farine pour la bien délayer on laisse de durillons, on met mouille quatre cuillère de sucre que lon bat avec pour la faire bien fondre mouille on verse de l'eau froide jusqu'a ce que la pâte ayant la

Mde la recette

consistance d'une crème fraiche, on prépare cette pâte cinq heure d'avance pour quelle puissent lever, au moment de les faires on met une demie cuillère de fleur d'orange

goffres

La pâte de goffre se fait de la même manière que celle des champignons a l'exception que lon la prépare la veille, ou peu la délayer avec du lait

pain aux amandes

on pèse une demie livre d'amande douce, et lon pille une demie livre de sucre a part, on ~~dépouille~~ met les amandes dans l'eau bouillante et on les dépouille, on les épure, on les pille dans un mortier et lors que lon a au fait pillé on met un peu de sucre pour les empêché d'huiller, lors que les amandes sont bien pillée on met le reste du sucre avec et lon remue bien tout ensemble, on pèse huit oeufs frais jaune et blanc a part on met les jaunes avec le sucre et les amandes, on les bat bien avec le sucre et les amandes avant de mêlé les blanc, on bat les blancs en neige a l'ennui, on les met mouille dans le mortier et on mêle ensemble, et on les bat longtemps ensemble après que lon a mis une cuillère de fleur d'orange, on graisse le moule avec du beurre frais on verse le tout dedans et on le met de suite au four une heure après que le pain est enfourné il ne faut pas que ce plat languisse a faire du moment que les blanc d'oeufs sont mis il faut être près a enfourné

fèves de marais

vous mettez du beurre frais des cœurs de laitue des fèves dérobée, dans une casserolle un bouquet garni, de persil et un peu de sariette, le tout sur peu de feu, lorsque les fèves on suée, vous les arosé d'eau bouillante de manière qu'elles nage un peu, avant de servir lorsque l'eau est presque reduitte, vous mettez une liaison

autre pâte de goffres

Mlle Berison

un cartron de fleur de froment, ou aucuns mellange de seigle ni orge, un cartron de sucre fin en poudre, 4 oeufs frais ou presque frais, vous mettez dans un plat creux, votre farine vous la délayez avec des oeufs dont vous avez ôté la germe, vous la battez et ajoutez votre sucre, vous délayez ensuitte avec du lait à la consistance d'une pâte claire de friture, vous battez bien, lorsque elle est levée, vous delayez encore avec du lait de sorte qu'il y en ait a peu près un litre, vous ajoutez de l'eau de fleur d'orange, vous faites chauffé le goffrier sur le fourneau vous versez dedans une cuillère de pâte vous la présentez des deux côté sur le feu environ deux minuttes vous levez votre goffre et l'arrondissez sur un torchon de suitte pendant qu'elle est chaude, lorsque l'on n'a pas détrempé ou préparé la pâte le soir, pour faire des goffres le landemain matin

~~Gateau Lamie~~

~~par cartrons de farine, autant un petit verre a liqueur~~

Gateau Suisse

une demie livre de sucre blanc bien cassé, 1/2 livre de farine, et un quarteron de beurre frais. 3. oeufs. on bat les jaunes et les blancs séparément; il faut faire fondre le beurre et détrempé la farine dedans; quand elle est bien détrempée, on ajoute les jaunes bien battus, puis les blancs battus en neige. on bat encore bien le tout; ensuite on verse dans une tourtière, qu'on place sur le feu et sur laquelle on met le feu de Campagne. il ne faut pas plus d'une heure, pour la cuisson.

## gelée de Coings

prenez 20 beaux coings, essuyez les, coupez les par morceaux et mettez les cuire dans 6 pintes d'eau; faites les réduire à 2 pintes, versez ce jus et les coings sur un tamis, au dessous duquel vous mettrez une terrine laissez égoutter vos coings, passez le jus à la chausse, et pesez le, prenez le même poids de sucre clarifié, faites le cuire au caillé, jetez y le jus du coings.
Si vous voulez que la gelée soit rouge mettez y un peu de cochenille préparée

Gateau à la madeleine. Pour un gateau ordinaire on prend six oeufs. on les met dans un plateau de balance et dans l'autre poids égal de sucre, on prend ensuite de la farine égale en poids à 4. oeufs on délaye les 6. oeufs jaune et blanc avec la farine et 1/4 de beurre et on bat bien le tout. ensuite on met presque tout le sucre et on bat bien encore, puis on parfume avec fleur d'orange ou autre chose, on verse dans une tourtiere ou autre chose mais le plus plat possible on met le tout au feu doux et le feu de campagne dessus avant de verser dans le plat on a soin de le bien frotter de partout avec du beurre, quand on a versé dans le plat on saupoudre de sucre celui qu'on a réservé avant de mettre le feu de campagne. on y peut mettre quelques morceaux de citron entiers plus serait

## Fondue Suisse

Mr. Billot Savarin

Pesez le nombre d'œufs que vous voulez employer, vous prendrez ensuite un bon morceau de fromage de Gruyère pesant le tiers, et morceau de beurre pesant le sixième de ce poids vous casserez et battrez bien les œufs dans une casserole après quoi vous y mettrez le beurre et le fromage rapé ou émincé, posez la casserole sur un fourneau bien allumé et tournez avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit convenablement épaissi et mollet, mettez y peu au point de sel suivant que le fromage sera plus ou moins vieux, une forte portion de poivre, et servez sur un plat légèrement échauffé. il a oublié la farine

## Cot fait aux amandes

Prenez soixante dix amandes dont seize amères un quarteron de beurre frais, un de sucre rapé et un 1/2 quarteron de farine, trois œufs frais, mondez les amandes, pilez les toutes en une pâte, mettez le tout dans un plat creux, battez bien cette pâte avec les mains, quand elle sera bien battue graissez une tourtière avec du beurre frais et mettez y votre pâte que vous étendrez le plus également possible, mettez du feu dessus et dessous. il faut que le feu de dessous soit très doux, on fait prendre une belle couleur, et quand il est cuit on passe un

Couteau autant pt. le détacher, il faut un bon quart d'heure de Cuisson

---

artichaults au jus

on coupe les artichaults par quartiers on les place dans la Casserolle, on y met un peu de beurre, du bouillon et un peu d'huile, on met en même tems sur les artichaults un peu de chapelure mêlée de fines herbes, et à mesure qu'ils cuisent on y ajoute un peu de bouillon

---

Madeleine manqué

Cette espèce de Gateau ressemble par la pâte à la Madeleine mais il est couvert dessus d'amandes comme celles du nougat

---

Gateau Suisse

1/2 livre de sucre blanc rapé. 1/2 livre de farine, et un quarteron de beurre frais. plus 3. œufs. dont on bat séparément les jaunes et les blancs. on fait fondre le beurre et on détrempe la farine dedans. quand elle est bien détrempée il faut y ajouter les jaunes bien battus. puis on met les blancs quand ils sont en neige. et on bat bien le tout ensemble, ensuite on verse dans une tourtière, et on la couvre du fond de Campagne avec du feu dessus et dessous. il ne faut pas plus d'une heure de Cuisson.

crème blanche en Café

faites infuser une once de café brûlé encore chaud et en grain dans le lait qui doit faire la crème, laissez le deux heures, puis vous passerez le lait et ferez la crème.

---

Macaroni Courtaud

on met le macaroni dans l'eau quand elle est bouillante. il est cuit quand il est mou, on le met égouter dans une passoire, on met ensuite du beurre dans une Casserolle, du sel du poivre, et on le fait sauter; on le finit comme nous faisons les pommes de terre au fromage un lit de macaroni et un de fromage, il faut que le plat soit graissé de beurre.

pommes de terre au fromage

faites cuire des pommes de terre jaunes sous la cendre ou à la vapeur, écrasez les bien dans un écuelle, ajoutez un bon morceau de beurre, et pilez bien de nouveau. ajoutez ensuite des oeufs jaune et blanc puis du fromage râpé, en ayant soin de continuer à broyer le tout dans le mortier pour bien mêler le tout ensemble; vous prenez ensuite cette pâte que vous pétrissez pour lui donner la forme d'un rouleau, vous la coupez par morceaux que vous dressez sur le plat, et vous mettez sous le fourneau de Campagne.

fondues

râpez fromage de Parmesan ou de Gruyère, mêlez y un peu de fleur de farine et d'eau. faites bouillir. (pas trop, parce que le fromage perdrait son goût) ajoutez du beurre frais des jaunes d'oeufs, que tout cela forme une espèce de bouillie, faites des petites caisses de papier, graissez les de beurre frais, mettez y cette bouillie, remettez un peu de beurre par dessus, et faites cuire sous le fourneau de Campagne

---

Boisson

on mélange 200 litres d'eau, 40 livres de groseilles à maquereau, 1 litre d'alcool, 500 grammes de tartrate du commerce, pour 20 centimes de levure de bière, et quelques poignées de graines de genièvre

quand le tout est bien fermenté, on soutire et on livre immédiatement à la consommation.

C'est cette boisson que pendant les temps de grandes chaleurs, on distribue aux ouvriers qui travaillent à la ferme de la bergerie impériale de Gevrolles (Côte d'or.)

N.B. on peut indifféremment substituer aux groseilles à maquereau les groseilles rouges, les framboises, les prunes, les mûres sauvages, ou tous les autres fruits analogues, qui sont ordinairement très communs dans les campagnes.

Navets — on les passe dans le beurre pour les dorer puis on y ajoute du bouillon et un peu d'eau, sel et poivre, on laisse cuire une heure ou une heure et demie, suivant que les navets sont plus ou moins tendres lorsqu'ils sont cuits, ~~suivant que~~ la sauce est trop claire on la lie avec un peu de fécule

Brioche façon de Constance — deux livres de farine, une livre de beurre, douze œufs et un petit morceau de sucre gros comme une petite pomme d'api ou une grosse noix —

---

Remède contre le mal de dents — Prenez quinze feuilles de lierre cueillies sur un prunier de noir. faites bouillir dans une setier de vin blanc et réduire à moitié. on se lave la bouche avec ce vin pendant deux jours. — le mal cesse presque de suite, et ne revient plus, dit-on, ou du moins très longtemps après.

Manière de conserver des pommes fraîches — Trempez les pommes dans de la cire liquide, la moins chaude possible, de manière qu'elles en soient entièrement recouvertes. laissez refroidir. Quand on veut les manger la cire se tire facilement. parce que, j'ai oublié de le dire, on les enlève de filasse avant de les tremper dans la cire

Discou

Discou
de tou
saison

Discou
marg
ou a
Cueill

Discou

# Déserts

Biscuits prenez une douzaine d'oeufs frais, une demie livre de sucre un cartron de fleur de farinne un citron rapé, vous mettez les jaunes dans un vase et les blancs dans un autre, vous battez bien les jaunes, vous mettez le sucre le premier ensuitte la farinne, et le citron battez bien cette composition et les blancs jusqu'à ce qu'ils soyent en mousse vous mettez le tout ensemble et vous les dressez, quant il seront dans le papier vous les glacez et les mettez au four

Biscuits de toute saisons une demie livres d'amandes douces deux douzaines d'amandes amers, que vous faites blanchir, six blancs d'oeufs frais, bien batu, trois jaunes d'oeufs, un peu de rappure de citron une bonne cuillerée d'eau de fleur d'orange, une demie livre de sucre passé au tami de soye, il faut bien piller les amandes, et mettre en les pillant d'autre blancs d'oeufs que ceux cy dessus, pour les empêcher de tourner en huille, lors que les six blancs d'oeufs sont bien battu, vous battez aussi les jaunes avec les blancs vous mettez le tout ensemble vous battez bien la pâte, vous la mettez dans des moulles de papier, ensuitte au four a une chaleur douce, il est bon de faire dessécher le sucre

Biscuits marquis ou a la cuillier prenez du sucre la pesanteur de quatre oeufs, passez au tami de soye de la farinne la pesanteur de deux oeufs, vous battez quatre blancs d'oeufs, deux jaunes, la moitiée d'un citron rapé, la pâte doit etre fort claire, vous les dressez sur du papier ou dans des moulles et les faites cuire comme les biscuits

Biscottins prenez trois blancs d'oeufs la cuillerée a bouche de sucre en poudre et une cuillerée de marmelade d'abricots, ou autre que ce soit, prenez de la farinne a proportion, et pétrissez le tout ensemble, jusqu'à ce que la pâte soit bien maniable dressez sur une feuille de papier des biscuits de differentes figures en rond, lons, ou en chiffre faites les cuire a petit feu et retirez les lors qu'ils seront d'une belle colori, pour les detacher de la feuille de papier vous mettez des pat derrière avec de l'eau

autres biscottins

prenez une livre ademie de farinne de froment, faite cuire 20 onces de sucre a la petitte plume, versez le dans un mortier, laissez le refroidir puis mittez y la farinne 6 oeufs frais, une cuillerez deau de fleur dorange battez le tout ensemble un tel d'heure versez cette pâte sur une table et faite de petits pains gros comme une noisette, et faite les cuire a un feu moderement chaud.

Biscottins de noisettes

prenez une demie livres de noisettes que vous blanchissez comme des amandes, vous les pillez de mesme, vous les faites sécher au feu ou au soleil, vous les pillez bien, et en les pillant vous y mettez un ou deux blancs doeufs pour les empêcher de s'huiller, prenez une livre ademie de sucre bien fin et dimettez le tout avec des blancs doeufs jusqu'a ce que la pâte soit dure, pour en former de petites boulle gros comme des noisettes, vous les dressez sur des papiers avec la pointe dun couteau, les faites cuire au feu a un chaleur douce 3 heures apres que lon a tiré le pain

Corne de coins a manger prontement

on fait cuire les coins dans leau, ensuitte on les passe au tami, on pise la pâte, pas de livre de sucre une livre un tel de pâte, vous dimettez bien le tout ensemble, et faite cuire comme une marmelade, en fesant attention quelle ne cuisent pas trop, parce qu'il ne pourroit pas s'étendre, apres vous les étendez prontement sur des assiettes, ou sur des planches, vous les soulée dans le sucre, et les achevez de sécher au feu, ou a une chaleur douce, on pourra aussi les faire d'une autre maniere qui en conserve mieux. on enveloppe ces coins dans du papier on les fait cuire sous une cloche ou des epluches, ôte le coeur, ou les passe dans un tami étant encore tous chaud, on met cette pâte sur eau, dans une poillette

p. les conserver

avec aussi pesant de sucre, bien tamisé, vous faites cuire longtemps ensemble en remuant toujours avec une cuillère de bois. il faut que cette pâte cuisent longtemps, lors quelle est presque cuitte, vous pouvez y mettre de liqueur de citron vert, coupé en tres petits morceaux comme haché ensuitte vous etendez cette pâte sur des plats, le plus prontement possible, vous la laissez jusqu'au lendemain, vous coupez avec un couteau les morceaux de la longueur et larguer que vous voullez, vous les roullez dans du sucre rapé et tamisé. vous les rangez ensuitte sur de gros papiers, et les faites dessicher a une chaleur douce

autre maniere

vous rapez vos coins, et après les avoir pellé, vous mettez par livre de fruit six onces de sucre, que lon clarifie et dont on fait un sirop presque au café, on fait cuire le fruit ou le passe dans un passet fin, on fait cuire le tout ensemble, on juge de la cuisson. lors que la pâte est tres dessichée, mais comme le coin ne se lie pas, on ne peut avoir une regle certaine, il ne faut pas attendre trop tard pour tremper dans des moullés ou sur des assiettes le lendemain si on ne trouve pas sa pâte assez cuite on la laisse dans des moullés sur le tami et on la cache au four ou au poêle, a une chaleur douce

pâte de pommes

pour six livres de fruits quatre livres de sucre, vous pellez les pommes en ôtez le coeur les faites cuire dans un chaudron ou un bassine avec un peu deau jusqu'a ce quelles soient en marmelade, les passez dans un tami de soie faites cuire le sucre a la grosse plume mettez le tout et faites reduire en pâte, on y met un peu de citron ou de cidre coupé par petits morceaux

pâte d'abricots et prunnes

vous pellez les abricots et les passez ensuitte par livres de fruit un carton de sucre que vous faites clarifier en mettant une chopine deau par livre vous le faites cuire a la grosse plume presque au café et vous clarifiez aux oeufs si votre sucre

n'est pas beau et fin, en mettant un oeuf par livres jaune, blanc, et la coque, lors que le sucre bout vous jettez le tout, agitez, le passez le remettez sur le feu, et le faite cuire vous pillez les abricos s'il en sont pas parfaitement mures vous les faites cuire sur eau, a moitier les passez dans un passet fin ce qui en sort sert a faire la pâte, vous le remettez dans la poêllette avec le sucre sur le feu faite cuire a bon feu en remuant souvent, et laissez tomber le feu sur la fin pour être plus maître de la cuisson, lors que la pâte vous paroit cuite vous soupoudrez dessus de l'alun en poudre par la proportion de la grosseur d'un oeuf par quinze livres de fruit vous en mettez toujours le moins possible car il donnent un mauvais goût, vous jugez de la cuisson, lors que la pâte ne coule pas du tout sur un assiette alors vous la trempez dans des moules que vous avez disté sur un tami de crin, si vous voullez que la pâte ait un léger goût de noyau vous pouvez faire bouillir les amandes d'abricos dans l'eau qui sert a faire le sirop, le lendemin vous détachez la pâte des moules et l'arrangez dans des papiers, il faut trempier cette pâte prontement sur quoi elle se dessecheroit totalment

prunnes

pour les prunnes on ôte le noyau avant de passer le fruit, on ne les pillent pas, on laisse la peau qui reste dans le passet

confitures d'orange

pour une livres d'oranges de portugal, il faut une livres ideme de sucre vous mettez les oranges entier dans un chaudron, avec de l'eau faite les bouillir une demie heure, vous les retirez avec l'écumoir et les mettez tout de suite dans l'eau fraiche, et les y laissez jusqu'au lendemin, que vous les faites bouillir dans un eau nouvelle pendant une demie heure, comme la veille, et les mettez de même dans l'eau fraiche jusqu'au lendemin, ou vous ferez encore de même, le quatrieme jour vous coupez vos oranges

par tranches en faisant un peu pour que les pepins se coupent bien vous les otez
avec la pointe du couteau, ensuite vous faites faire votre sucre, et sitôt qu'il est écumé
vous y mettez vos tranches d'oranges et de laissez faire jusqu'a ce qu'il soit en sirop
ou peu de faire cuire a deux fois il est égal de le faire cuire de suite, il faut
avoir l'attention de skimer les oranges, et asicher, avant de les couper par tranches
et de les couper en travers



raisinet prenez une seillée de grains de raisins, du meilleur, de Lavis, pour qu'il n'y reste pas de
satté, pareille quantité de vin doux ou jus de raisin, qu'on fait bouillir suffisamment
pour le clarifier en déposant, mettez le tout ensemble et le faites bouillir de
nouveau, a peu près une demie heure, on laisse déposer le tout dans la chaudière
a peu près un quart d'heure, on verse ensuite dans des plats en prenant le dessus et le
plus clair jusqu'a ce qu'il ne reste plus que le marc et les pepins que l'on
jette, on remet son raisinet au feu et on laisse cuire jusqu'a perfection
on peut y ajouter des coins et poire de Crasanne on peut aussi passer le
raisinet dans un linge, les pepins le font brullet

Confiture de verjus prenez une livre de verjus dont vous otez les pepins, et leur laissée une petite
queue, comme aux cerises, une livre de sucre que vous clarifiez, et le faites cuire
jusqu'a ce qu'il soit a la grosse plume, vous y jettez alors les verjus, les
agitant un instant avant de remettre le tout sur le feu, et pour connoitre
si la confiture est cuite, prenez du sirop dans une cuillet, si en se refroidissant
il se forme une peau dessus, retirez les promptement du feu et sur le
champ exprimez un jus de citron bien clair, que vous y mettrez en
remuant la poillette

lait cuit faites bouillir un seau d'eau de lait mettez y de l'eau d'autant de crème et faites
le réduire a moitié, mettez y une pincée de sel un peu de sucre et dressée dans
un plat

Lait caillé

délayez dans une cuillerée de lait gros comme un pois de présure, ajoutez y une goutte d'eau de fleur d'orange, du sucre a discretion, mettez le tout dans une chopine de lait, mettez votre jatte sur de la cendre chaude pour le faire cailler, puis ôtez le de dessus le feu, et mettez le refroidir sur de la glace pillée

Lait d'amandes

passée dans un tami de crin. Les onces d'amandes douces, après les avoir pillées, pillées et arosées d'un peu de lait, en même tems faites bouillir une pinte de bon lait, et réduire jusqu'a la moitié, mettez y les amandes avec quatre onces de sucre en poudre, et quelques gouttes d'eau de fleur d'orange, donnez un bouillon au tout passez le par un tami, et dressez le dans un plat.

poires tapées

il faut cueillir les fruits en maturité, et les mettre a la fruiterie, lors que le pain est tiré du four, on y met les poires, sur des clissons un heure ou deux, lors qu'on les voi cuites a peu près comme elles le sont ordinairement pour manger, on enlève la premiere peau, et on les remet au feu aussitôt après, sur le clisson, le lendemain lors qu'elles sont froides on les aplattit, et on les met une ou deux fois dans le four médiocrement chaud pour les dessécher.

fromage recette de Mr. de Quez

prenez un pot de lait de la veille, du matin, un pot de lait de la veille du soir, sur les écrémés, la crême de deux autres pots. Le 4 cuillerées de lait que l'on vient de tirer, un verre ou deux de petit lait, pour le faire prendre au lieu de présure, on mêle bien le tout ensemble, quant on veut le faire afinés on ne met pas les deux dessus de pots de crême quant le fromage est pris on le fait égoutter, pour l'affinés on le met dans de la cendre

pour conserver le fromage de gruère

il faut l'envelopés de papier et par dessus d'un linge imbibé de saumure

Confiture de groseilles au miel

pour six livres de miel, vous prenez cinq chopines, d'eau que vous mettez avec dans la poêllette, vous la mettez sur un grand feu, vous l'écumez bien vous y faites ensuitte étindre dedans a diferentes fois un gros charbon ardent, ensuitte vous la clarifiez avec quatre oeufs jeuntes blanc et la coque, vous la passez dans un torchon mouillé, et l'avez bien la poêllette, vous la remettez sur le feu avec sept chopinnes de jus de groseilles, écumez a feu et a mesure et regardez en faisant refroidir dans un cuillier, si elle est réitte, on juge aussi de la cuisson en voyant a la cuillier si la gelée perle,

quant le miel n'est pas très bon, on fait étindre dans ces confitures un fer rouge a diferentes fois, mais cela lui donne un fort goût de caramel, qui ce passe a veillir, si l'on a des fumboises on en ajoutte le jus sur la fin, elle aura beaucoup le goût de miel,

Gateaux d'anis

pour un cartron de fleur de farinne, il faut un oeuf, blanc et jaune, une forte cuillerée de cassonade, et plain un demi vère a liqueur d'anis, vous commencez par frotter l'anis dans vos mains pour faire disparoitre les barbes, vous le versez dans une assiette, pour les souffler, vous le pillez dans un mortier et le soufflez de nouveau, ensuitte vous formez un tous sur une table a patisserie avec la farinne, vous faites un creux au milieu, vous y versez le sucre, l'anis et l'oeuf battu, vous pétrissez le tout, et lors que la pâte est amalgamée vous la roullez avec un roullo a patisserie, et l'amincissez le plus possible vous coupez les gateaux avec un moulle et les mettez sur un papier ou vous avez fait un peu de farinne,

Sirop de miel

autant de livres d'eau que de livres de miel, vous mettez le tout sur un grand feu de charbon dans une poêllette, lors qu'il bout a gros bouillons vous y jettez du charbon concassé et l'avez pour six livres plain les deux mains, lors que le charbon a jetté quelques bouillons, vous passez le tout dans un linge mouillé, vous faites cette opération trois fois, ensuitte vous laissez consommé le sirop, une demie heure avent de le retirer, vous y mettez une demie cuillerée d'eau de vie par livre, vous le jugez fait a la ~~perle~~ perle qui se forme a la cuillier, il faut sur la fin peu de feu, le miel se brulle facillement.

Lait blanc

prenez 15 amandes dont trois amères. Lassez les coques, versez encuitte de lieau bouillante, pour autant la peau, pillez les dans un mortier, ayez soin darroser souvent avec de lieau chaude, vous en mettrez la valleur dun verre passé encuitte passé encuitte de lait damandes, Lavez le mortier mettez dedans 18 a 20 grains de Gomme adragante versez dessus un peu de lait, remuez bien afin de la faire parfaitement dissoudre, ajoutez encuitte deux ou trois cuillerez de sirop de capilaire ou de sucre selon la qlité

Biscuits Danis

on commence par pillier Lanis pour le séparer de la capsulle on le frotte bien dans les mains pour lasser et détacher les especes dépines qui y tiennes, on les souffles et on ien laissent pas.

on prend un carton de belle fleur de farinne, un carton de sucre, ou belle cassonade, on forme un tond avec la farinne, on y met le sucre pulverisé, trois oeufs, et 900 tout au plus comme un oeufs de beure frais, fondu a un feu doux, on petrit le tout et lors que lamalgame est formez, on roulle sa pâte, on la plle, on la roulle pour lamincir comme un tort ieu de six franc, alors on saupoudre dessus, lanise, ausi egalement que possible on la letan ligerement avec le rouleau pour le faire entrer dans la pâte, on la coupe avec un moulle, et on la met cuire a un four doux.

Biscuits fais au Gaufrier

Pour un carton de farinne, un carton de sucre au plus, et un demi carton de bon beure frais que vous faite fondre sur un feu doux vous mettez la farinne dans un plat creux vous creuses au milieu pour y jetter le beure et trois oeufs, de la canelle pillez, vous remuez bien le tout pour lamalgamer, il faut que se soit assé ferme pour pouvoir en former de petites boulettes grosse comme une noix, vous en placez deux dans le Gaffrier a igalles distance, et les faites cuire comme les Gaffres, lors quelles sont froides on les ramassent dans un endroit tres sec, et chaud,

Biscuits d'anis

une livre de farine – une 1/2 livre de sucre, 2. œufs jaune et blanc plein un verre à vin de bordeaux d'anis.

Gelée au citron

prenez deux pieds de veau bien nétoyés, faites les cuire dans deux pintes d'eau et laissez réduire à moitié. passez dans un tamis manillé afin de bien dégraisser cette eau, quand elle est froide et bien en gelée. ajoutez du sucre selon que vous l'aimez. ajoutez le jus de deux citrons, un peu de l'écorce, un petit morceau de canelle, un verre ordinaire de beau vin blanc, à celà il faut encore ajouter et clarifier la gelée des blancs d'œufs bien battus (6) et les coques bien écrasées. faites bouillir le tout pendant 10. minutes, plus ou moins suivant que la gelée se clarifie plus ou moins promptement. passez dans une flanelle bien propre et laissez refroidir. puis servir en gelée.

Nota. on peut changer le contenu et le goût de cette gelée en y mettant toute autre chose que du citron.

Pudding

Nota. Genevoise

5. Setiers de Lait. 1/2 d. de vermicelle. – 1/4 de raisin de Corinthe 1/4 id. de Malaga. une écorce de citron. 1/4. d'un Cédrat. 4. œufs frais. Sucre à volonté. 8. Cuillerées d. rhum faites cuire votre vermicelle dans le lait jusqu'à ce qu'il forme une bouillie épaisse. ajoutez y tout ce qui est marqué ci dessus. ayez soin d'enlever l'écorce du citron avant le mélange, remuez toujours votre pâte et versez la dans un moule beurré que vous mettez au four quand le pain est tiré pour faire un peu d'épreuve le tout. servez chaud. versez dessus quelques cuillerées de rhum au moment de servir, et allumez en même temps.

Mme Hypolite

pour 2. oeufs prenez ce qu'il faut de farine pour faire une pâte ferme ajoutez à cette pâte 6. onces d. sucre et 6. onces d'amandes. battez la valeur d'un blanc d'oeuf en neige. Mêlez le sucre et les amandes avec le blanc d'oeuf. étendez le tout le plus également possible et faites cuire dans le four de Campagne pendant 1/4 d'heure. retirez quand le gâteau est blond.

Prâlines grises

prenez sucre ou cassonnade une livre, faites fondre dans un peu d'eau, quand le sucre est fondu jettez y une livre d'amandes douces que vous aurez eu soin de bien frottes dans un linge rude. faites bouillir le tout jusqu'à ce que cela pétille, retirez du feu aussitôt et remuez longtemps; si tout le sucre ne s'est pas attaché aux amandes remettez sur le feu, lorsqu'il sera fondu jettez y de nouveau les amandes déjà prâlinées, pour que le reste du sucre s'y attache

Plum-pudding

Ce plum pudding est une pâte faite de quantités égales de mie de pain ou farine, de certaine graisse dure tirée d'un ragout de boeuf, d'oeufs et de raisins secs dont on a ôté les pépins, et de Corinthe, (petit fruit sec) il y a de plus un peu de lait et pour rehausser le tout un peu de citron confit, d'épices et d'eau de vie, tout cela bien mêlé et lié dans un morceau de toile, on le suspend dans une marmite pleine d'eau où on le laisse bouillir pendant 5. ou 6. heures; le plus longtemps est le mieux; et cette faculté précieuse de ne rien perdre à attendre l'a fait nommer par excellence the hunter's pudding. (pudding des chasseurs) on ôte la toile avant de le servir. le pudding se découpe en tranches, sur lesquelles chacun verse une sauce, composée de beurre, de sucre et de vin.

Bruccio.

Ce fromage se fait aussitôt après la traite des chèvres et des Brebis, et avant la chaleur: il y faut la fraîcheur du matin. on fermet le lait à l'action de la presure. Estomac d'un jeune chevreau mâtéré dans l'eau (1) quand le

(1) je crois qu'il c'est d'estomac de veau.

caséum est pris, on le met égoutter dans des formes en osier. dans ce premier temps la partie caséeuse du lait seule à-peu-près est solidifiée; le liquide restant n'est pas du petit lait c'est du lait contenant encore toute sa partie grasse, toute sa crème; ce lait sert à faire le Brucciu.

pour cela on le met sur le feu, et quand il est près de bouillir, on y verse une certaine quantité de lait fraîc de la veille. on continue l'action du feu, et bientôt une nouvelle coagulation commence, plus légère que la première et entraînant dans ses mailles toute la partie grasse et butireuse. on enlève délicatement cette gelée à l'aide d'une écumoire, on la dépose dans un petit panier d'osier qui sert de filtre, et quand le liquide, qui cette fois est le véritable petit lait s'est écoulé, le brucciu est fait. il n'y a plus qu'à le laisser refroidir.

Pêches rouges

Prenez des pêches rouges, coupez les en deux, ôtez la peau, et mettez-les dans un vase, une couche de sucre et une de fruit. Le lendemain mettez le tout sur le feu, et faites cuire pendant une bonne demi-heure. on met livre de sucre par livre de fruit. c'est absolument la même recette que celle des prunes de mirabelle.

Curaçao
Mme de Saumery

Par pinte d'eau de vie 3/4 de sucre à peu-près. vous coupez bien mince l'écorce de trois oranges et la mettez infuser dans l'eau de vie pendant six semaines. puis vous la passez.

Marquise

Ce gâteau ressemble ~~par sa pâte~~ à la Madeleine mais il est couvert dessus d'amandes comme celles du Nougas

Ratafia de pêches

Pour une pinte d'eau de vie (la meilleure possible) un cent de noyaux.

à mesure qu'on mange les pêches on met les noyaux dans l'eau de vie sans les nettoyer des petits filaments qui y restent d'ordinaire. quand le nombre est complet on ajoute un brugnon ou deux. à défaut de brugnons on met des pêches pas trop mures

on laisse infuser le tout pendant quatre mois, puis on passe au tamis et on met une demi livre de sucre par pinte d'eau de vie ayant soin de remuer la liqueur tous les jours jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

on passe à la chausse ou papier gris et on met dans les flacons.

ces proportions étant données, au lieu d'une pinte d'eau de vie on peut en mettre telle quantité que l'on veut

Manuscript.

Recueil de recettes pour la Cuisine et l'Office.

Provenance Kingsbury. Wohl aus dem Ende des 18. u. Anfang des 19. Jahrhunderts.

Vorhanden ein Band aus Schweinsleder. (15 Blätter).

proc
Conc
Dep
artic

proc
Consu
Des
aspu

proc
Cons
Des
petit
proi

# Differentes petites recettes

pour conserver des artichaux

choisissez des artichaux des plus tendres gros ou petits, tournez les proprement, faites des cuire pour des servir sur de chemp. tirez des ensuitte de l'eau, égouttez les et laissez refroidir, faites une saumure de deux tiers d'eau et l'autre de vinaigre, poivre, et sel, la faisant bouillir un pot d'heure et laissez la refroidir, ensuitte vous arrangez les artichaux dans un pot de grès, que l'on remplit suffisament de saumure, afin que les artichaux y baignent, vous faites fondre du beure que vous laissez un peu bouillir ensuitte vous en couvrez vos artichaux, pour sen servir il faut les dessaler dans un peu tiede deux ou trois jours auparavant.

pour conserver des asperges

vous en otez le bout, et les faites blanchir un bouillon, avec du sel, et un peu de beure vous les mettez ensuitte en l'eau fraiche et les faites égouter, étant froide vous les mettez dans un vaisseau, ou elle puissent tenir de leurs long faite bouillir autant d'eau que de vinaigre, avec du sel, clous de girofle et tranche de citrons, que vous mettez avec les asperges, le lendemain vous faites bouillir encore de nouveau le même assaisonnement, le laissez refroidir et le versez sur les asperges, vous versez de l'huille d'olive dessus de l'epaisseur d'un pouce, et les mettez dans un endroit sec et tempéré, pour sen servir vous les mettez trempér dans l'eau tiede et les faites cuire comme les autres —

pour conserver des petits pois

prenez six livres de petits pois bien tendre et d'une grosseur égalle, une demie livre de sucre en poudre, mettez le tout dans une casserolle de cuivre faites les cuire a sec pendant trois cars d'heure a petit feu, vous les tirez et les mettez sur des feuilles de papier pour les sécher au four le plus poible sans cependant qu'il change de couleur, pour sen servir, il faut en mettre dans

un vaisseau y jetter de l'eau bouillante afin qu'ils trempe des la-
ville qu'on veut les manger. le lendemain vous les faites cuire dans la
même eau ou ils auront trempé avec l'assaisonnement ordinaire

pour conserver les haricots verts

il faut les éfiler, et les mettre dans un pot une couche d'haricots, une
couche de sel, jusqu'a la fin en repettant toujours. puis bien fermer le
pot, pour en servir, il faut les faire cuire, et les dessaler ensuitte
pendant 24 heures, autrement il durcirois et cuirois mal

sirop de vinaigre

vous prenez la quantité que vous voullez de framboises, vous mettez dessus
le vinaigre, jusqu'a ce qu'elles trempent, on les laisse infusé 4 jours après
quoi on les passe dans un linge, tellement, que pour la demie pinte de
vinaigre, il faut une livre de sucre, après quoi vous faites cuire le tout
ensemble dans une poillette jusqu'a ce quelle soit en sirop.

maniere de conserver le vinaigre framboisé

prenez dans un grand vase la quantité de framboises que vous voullez faire
bouillir une pinte de bon vinaigre rouge que vous jettez bouillant dessus
laissez infusé le tout a la cave pendant deux jours, bien bouché puis
passez au tami en écrasé les framboises, on verse ce vinaigre dans des
bouteilles on met dessus un peu d'huille d'olive il peut ce garder ainsi
un ans. lors que l'on veut en servir on ote l'huille avec du coton

pour les sirops voyez a la troisieme feuille si après

4 livres de sucre pour pinte de vinaigre on fait le sirop a part a la
grande plume on verse ensuitte son vinaigre qu'on ne laisse
bouillir que quelques minuttes.

sirop de framboise recette de mr. de vaussay

prenez une livre d'une de framboises bien mures, un oeuf, le jaune peu
gattoit tout, mettez les dans une terrinne neuve, vasee jettez dessus un
demie stier de bon vinaigre rouge qui n'ait aucune odeur, vous couvrez la
terrinne avec un plat et une serviette pardessus, vous la mettez 24 heures a
la cave, après quoi vous jettez le tout dans un tami vous laissez égoutter

les framboises trois heures sur les pressés, vous en ferez que les faire sauter deux ou trois fois, sur y toucher, vous ferez cuire une livre de sucre a la grosse plume ensuite vous y jetterez votre jus que vous laisserez bouillir quatre ou cinq minutes seulement, en l'ôtant de dessus le feu vous le jetterez tout de suitte dans une terrinne sur cela le vas de grès se formeroit, quant il est froit on le met dans des bouteilles

Sirop de groseilles

vous pressés, et passés des groseilles dans un linge, vous mettés le jus de suitte dans des bouteilles de verre a deux pouces de la fin du goullo, vous mettés un pouce d'huille d'olive, et bouchés d'un papier piqué, vous mettés vos bouteilles a la cave quinze jours a trois semaines, après lors que vous vous apercevés que la partie gellante est au fond de la bouteille, vous le passés dans une chaudre ayant soin d'ôter l'huille du goullo, avec du potou un poid par pinte de jus vous y faites fondre deux livres de beau sucre concassé lors qu'il est totalement fondu, vous le mettés dans la poillette sur bon feu, et lors qu'il commancent a niarquer la petite perle vous le retirés, et le versés dans des bouteilles lors qu'il est a moitié froid.

Sirop d'orgeat

pour une pinte, il faut une demie livre d'amandes douces un cartron d'amere les pillés en y mettant a mesure un septier d'eau pour empêcher qu'elles ne tournent en huille vous passés le tout, dans une serviette, point trop usée, le lait qui en sort, vous le mettés avec le sirop, que vous ferez en prenant deux livres de beau sucre que vous clarifierez vous le ferez et laisserez bouillir jusqu'a ce qu'il tournent en larme a l'écumoir vous l'ôterez ensuitte de dessus le feu et le jetterez dessus votre lait d'amandes avec cinq cuillerés d'eau de fleur d'orange, il faut bien mêlés le tout ensemble et attendre qu'il soit bien froid pour le mettre dans des bouteilles, qu'il en faut boucher qu'avec un papier piqué

Cirage pour les Cuirs et harnays

un Cartron de noir de Lion, deux gobelets d'huille d'olive, une demie livre de suif commun, faite bouillir le tout ensemble, et y jetter ensuitte une once de Cire jaune, faire bouillir encore le tout ensemble jusqu'à ce que la Cire soit fondüe, avant que de s'en servir il convient de laver les Cuirs avec de l'eau et du vinaigre, quant on a cirer le cuir, il faut prendre de bonnes vergettes et bien frotter le cirage, quant on veut qu'il s'humibe bien, il faut que le cirage soit un peu chaud

pour enterver la galle des chiens

pas chiens une demie livre de tabac a fumer, que vous bachie bien, une pinte de vin blanc, laissier infuser le tout pendant 24 heures, puis vous en frotterez les chiens deux ou trois fois suivant la quantité de galle vous aurez soin de les purger avant, avec, gros comme une noix chacuns de l'electuaire et les purger de même après les avoir frotté qu'ils soient huit jours après sin chasser

gellée de Corne de Serf bonne pour les malade

pour 6 onces de Corne de serf rapée, une demie livre de sucre, la moitiée d'une écorce de Citron, et tout le jus du Citron, commencier par oter les Crasse qui peuvent se trouver dans la Corne de serf, et la laver jusqu'à ce que l'eau en sorte claire, faite la Cuire ~~jusqu'à ce que l'eau~~ dans un pot de terre bien vernis et couvert, avec de la pâte autour du couvercle, que le tout monte après pris au deux tiers du pot, quant on veut, on y met un ou deux pied de mouton, ou une Cuisse de Coq, avec un demi verre de vin blanc, il faut que cela cuisent sur la petite braise, au moins 12 heures, ensuitte on la passe dans un Linge et on la laisse reposer pour ne pas mettre la mare, on fait Cuire avec le sucre et l'écorce de Citron, on ne met le jus que lors que l'on voit que la gellée se fait ce que l'on voit ~~voit~~ en en repandant quelques gouttes sur une assiette, lors qu'elle est a refroidi

remede infaillible contre toutes sorte de durté qui viennent au sein

prenez un Carteron de beure bien frais, et un demi verre de miel Cru vous les mettez ensemble dans un plat ou une escuelle d'etain sur un peu de feu pour les faire fondre seulement prenez six jeaunes d'oufs frais dont vous otez les blancs, et les germes, vous les battez et mettez le tout ensemble et les otez de dessus le feu vous y ajoutez plusieurs boutons ou feuilles de fleur de rose ardente (ou roses de provin) que vous hachez bien finne, vous y mettez de la finne farinne, assé, pour que le remede ayent un peu de consistance pour le mettre sur un linge blanc, il faut avoir attention de se servir toujours de linge blanc, vous mettez deux fois par jour de cet onguent sur le sein

poudre pour les taches de roup de la peau

prenez cire blanche et blanc de ballaine de chacun un demi gros, une once d'huille d'amandes douces, six gros d'eau rose, on fait prendre au bain marie la cire et le blanc de ballanne dans l'huille d'amandes douces, on bat le tout et l'on y met peu a peu l'eau rose, on peut y ajouter si l'on veut une demie once d'huille des 4 semences froides, alors autant de mettre l'once entiere d'huille d'amandes douces, on n'en mettroit alors que la moitie

---

pour empecher la rouille de prendre sur l'acier et sur le fer

deux drachmes d'huille de tartre 2 drachmes d'huille ou de graisse d'anguille 2 drachmes d'huille d'amandes douces 2 drachmes d'huille d'olive une demie once de graisse de chapon fondue et mellez avec le reste, vous mellez le tout ensemble en le faisant tiedir et non bouillir, toujours en remuant il faut que cette drogue soit tiede avant de s'en servir, lors que l'on veut s'en servir, il faut bien netoyer les armes si elles en sortent pas de chez l'armurier, graisser le fer ou l'acier avec une plume, ensuite l'laisser cette graisse s'imbiber pendant quatre heures, puis bien essuyer les armes, et la rouille n'y prendra jamais

---

pour conserver les fillets de cuisse du veau de spin

vous prenez un peu de tripots en poudre, vous le delayez avec du vinaigre ou de l'eau de vie, vous prenez un peu de drap, vous en formez un petit bouchon vous le trempez, et frottez les fillets, vous frottez ensuitte avec un croc sud pour les donner un employ du vin blanc chaud

Sirop de vinaigre a la framboise fait a froid

Il faut prendre une livre de framboise, pad septier de vinaigre blanc le plus fort possible, les mettre dans une cruche de grais les laissed infusier pendant huit jours dans un endroit frais mais pas humide il faut avoir le soin de remuied fortement la cruche tous les jours, au bout de ce tems on les passera dans un tamis un peu serré et on remettera le jus dans la cruche qu'on aura fait lavied et on y mettera la même quantité de sucre que de framboises

Sirop de citron ou Limonade froide

vous pressurez et farez rendre le jus de vos citrons que vous passerez dans un linge sud un stied de jus vous mettrez trois cartrons aumoins de sucre que vous cassere pad morceaux vous aurez un pot tout neuf de bonne terre qui soit de la grandeur d'une livre vous y mettrez votre sucre verserez votre jus dessus et mettrez le pot dans une cassrolle plaine d'eau sud le feu, quant l'eau commancera a bouillir, pour lors on aura soin de remued avec un petit bois, ou spatulle, le sucre pour mellied tout ensemble et quant le sucre est bien fondu, il est fait vous le remettez dans une bouteille

ratafia de pêches

dans une pinte de la meilleure eau de vie, mettez les noyaux a mesure que l'on mange les pêches jus qu'à concurrance de cent, y ajoutez un brignon coupé en deux, ou une pêche pas trop mure, laissez le tout infused, quatre, six mois un an, selon que vous la voulez forte, la passer au tami, y mettez une demi livre de sucre pad pinte en observant de remued tous les jours, jusqu'à ce que le sucre soit fondu, le passied a l'entonnoird couvied garni de papier gris

ratafia de noyaux

une livre de noyaux pour une pinte d'eau de vie moitié concassé et moitié entiers, infusied le tout pendant un ans, faite un sirop a la plume c'est a dire quant soufflant sud l'entonnoir le sucre envolle au vent, trois cartrons de sucre pad pinte de liqueur que l'on tire des noyaux que l'on passe au tami, il faut jetted la liqueur sud le sirop sortant du feu et le bien remuied, emoutte le remettre dans la cruche pendant six semainnes emoutte

la passer dans l'entonnoir garni de papier qui a de la fond de l'entonnoir
bouché de coton, il faut bien remuer a chaque fois que l'on empli l'entonnoir
on ne doit pas trouver la quantité d'eau de vie que l'on a mis avec les
noyaux

Eau de Coins

vous épuiez bien les coins en choisissans les plus mures, vous les rapie avec la peau
on jette le trou, on passe le jus dans un épuimoir, on met dans un cruche bien fraiche
une pinte d'eau de vie par pinte de jus et un cartron de sucre on laisse le tout
trois semaines, et on la remüe tous les deux jours on peu y ajoute un petit morceau
de macis, et des amandes d'abricos d'robé a l'eau bouillante que l'on coupe ainsi
qu'un peu de canelle, on passe ensuitte la liqueur. comme celle de noyaux de pêches

prunes a l'eau de vie

pour cinquante prunes, une livres de sucre, vous les choisissez encore vertes et sen
tachez, vous les piquez autour de la queue, après avoir épuié la fleur, vous les
mettez dans de l'eau très fraiche, on remplie au trois tiers une poëllette d'eau
on met une poiquée de sel, une ou deux gouttes de verjus bien issas on met les
prunes en même tems et lors que l'eau commence a bouillir on les retire on
ajoute aussi a l'eau des feuilles de pampre, on remet ces prunes dans l'eau
froide, ensuitte on les met égouter sur des serviettes étendues sur des chaises, on
dans un grand tami, on fait un sirop, lors qu'il perle vous y mettez les
prunes douze a quinze au plus a la foi lors qu'elles moisses vous les retire
avec l'écumoire et les mettez dans des plats que vous couvrez de l'eau de vie que
vous leurs destinez vous faite achever le sirop que le jus des prunes a
diciut il faut qu'il soit a la grande plume lors qu'il est un peu froid on le verse
sur les prunes, pour ne pas confire plus de prune que le bocal n'en peu contenir,
il faut les mettre crue dans le bocal, et d'après ce nombre, faire le sirop, on
en met quelques unes de plus dans l'eau bouillante il en trouve toujours qui
crève et que l'on ne met point confites, de même on ne verse pas tout de
suitte tout son eau de vie

Lors qu'on les blanchit, il faut continuellement remuer les prunes dans la bassine crèvent

pommade pour les lèvres

pour 6 a 8 sol d'orcanette une bonne poiquée de racine rouge, pour 2 a 3 sol de cire
jaune un cartron de beurre, mettez le tout dans une casserolle faite fondre et
bouillir en remuant de tems en tems pendant une demie heure, vous passez le
tout dans un linge, vous remettez le tout dans la casserolle jusqu'a concistance
d'onguan, alors on graisse le vase ou on veut la mettre d'huille d'olive on
verse la pommade dedans et lors qu'elle est figée l'on en sert, et l'on épuie
un éspèce de marc qui est dessus,
elle est très bonne pour la bruslure, les dartres, et les jerseures des lèvres

Cerises a l'eau de vie

vous choisirez les plus belles cerises ou griottes, vous en remplirez votre bocal vous y verserez l'eau de vie que vous leurs destinez, vous verserez ensuitte cette l'eau de vie dans une poëllette du vin divin de bon sucre par pinte vous mettez sur un bon feu lors que le sucre est fondu vous y mettez vos cerises que vous aurez avec la poëllette lors qu'elle se décolore et se fende vous jettez de l'eau sur une table de bois, vous y posez la poëllette, vous la recouvrez promptement d'un torchon mouillé, et vous versez dans le bocal lors qu'elle sera un peu refroidie en concassant par intervalle de la canelle on ne les bouches totalement que le lendemain elle ne sera bonne que lors qu'elles tombes au fond

remede p.r les glandes et p.r les gonflements au sein de Caroline de Orsa

il faut prendre de jeune branches de thilleul en autit l'écorce et frotés cette écorce dans de l'eau tiede jusqu'a ce que cet eau devienne moins epaisse que de l'huille, il faut une poignée d'écorce pour une pinte d'eau, on trempe des flanelles dans cet eau bien chaude, et on met ces flanelles sur le sein en les tordre, en ayant bien soin d'appliquer par dessus un linge fin trempé dans la même eau, afin que la flanelle, (qui doit être blanche) ne porte pas sur la peau, par dessus la flanelle, il faut mettre une pièce d'estomac ou un morceau de coton en double, et se tenir au lit, ayant soin de renouveller l'eau quant elle est froide, si la femme venoit d'accouchée et qu'elle ne voullut pas nourrir, il faudroit lui faire prendre de l'ar d'heure en l'ar d'heure une tasse d'infusion de fleurs de thilleul pendant douze ou quinze jours, et quant le lait monteroit, on appliqueroit les cataplasmes cy dessus; il faut observer pour les femmes en couches de ne pas boire de vin, et de ne gaire manger, mais surtout pour les femmes qui nourrise il ne faut pas boire d'eau de thilleul, et de ne faire usage du cataplasme que lors qu'il y a engorgement au sein, il ne faut pas que l'eau pour le cataplasme serve plus de deux fois, lors que la femme nourrit et qu'elle fait se remedes elle mettera sur le bout du sein un peu de peau ou de linge fin, pour que le cataplasme n'y porte pas ce qui dégouteroit l'enfant, ce remede est sure et éprouvé

Vrai recette de Virage anglais

vinaigre une chopine de paris, 3 fortes poeillerie a bouche ou un cartron de pédante huille d'olive, un cartron de noir divoire, un cartron de mélasse, une once de vitriolle, esprit de sel, une once

on met le vinaigre dans un pot, l'huille d'olive, le noir divoire, et la mélasse ensemble, et avec un pinceau on remüe toutes ces matières, après quoi on y ajoute l'huille de vitriolle, et une demie minalle après l'esprit de sel, quant cela a bien bouilly, on remüe toute cette mixion ensemble, et l'on a un virage superbe que l'on peu employer de suitte

Cornichons, broyez bien vos cornichons, mettez les dans un pot bien propre avec des petits oignons bien épluchés, ajoutez sur trois livres de cornichons une poignée de sel, du poivre concassé, clous de girofle, une poignée d'estragon en branche de la passe pierre, une demie poignée des primeurs vers faite bouillir du vinaigre, jettez le bouillon sur les cornichons couvrez le pot d'un papier seulement, le lendemain, refaite bouillir le même vinaigre, et le remettez sur les cornichons, couvrez de même jusqu'a ce qu'il soit froide, et bouchez ensuitte hermétiquement

remède pour les chutes donné par un médecin a angers

une poignée de bardanne (ou bouillon noir) qu'on ratisse bien on la fait bouillir dans trois chopinnes d'eau, qu'on fait réduire a une pinte, sur la fin on y ajoute un cartron de miel, on retire la tisanne, on la laisse infuser un bon quart d'heure, on la passe dans un linge, et y ajoutée un verre de vinaigre de vin, on en prend un verre le matin, et l'on reste au lit pendant un heure, et l'on tache de suer on en prend un autre verre le soir en se couchant, il faut avoir l'attention de souper de bon heure afin que la digestion soit bien faite, on continüe le remède pendant neuf jours, ils guérit les vieilles chutte, il faut avoir recours a la saignée

autre remède pour les chutes

= prenez une pinte de bon vin vieux blanc, prenez de la merde de chat environ deux onces, pesent, lors quelle est sèche, on en met moins que lors qu'il est fraiche on la délaye avec le vin, on la passe dans un linge on la presse un peu ensuitte on met le jus dans la bouteille, on en doit prendre plusieurs vers par jour par jour 4 a 5 par jour une heure après avoir mangé, et un heure avant, on a soin de remuer la bouteille a chaques foi, on continüe le remède jusqu'a ce qu'on soit mieux, ou peu avoir besoin de 2 ou 3 pintes avec le remède on peu éviter la saignée, ils faut que la merde de chat soit a l'abrit et au sec

remède efficace et éprouvé pr les maladies de poitrinne

vers la fin de mai, ou au commencement de juin, on prend une bonne poignée de rüe nouvelle, que lon mit dans quatre pintes deau, et dans un vase vernissé, on le met au feu, et on le fait reduire a moitié, ensuitte on le retire et on laisse le tout infuser vingquatre heures, puis lon fait tiédir, et lon exprime bien les sucs de la rüe, et dans ce jus on dillaye un once dalöes succotrin, ensuitte on mit dans cet eau, deux ou trois veilles serviettes, ceille de coton vaudroit mieux, on les y laisse tremper pendant vingt quatre heures, au bout de ce temps on les retire sans les exprimer ny les tordre et avoit attention de ne les faires sécher ny au feu ny au soleil, puis on les plie en huit on les asseqitiées par une ligature ou lon attache du ruban de fil assé long pour pouvoir nouer sur le dos et servir sattacher sur le devant de ce cataplasme, le poitrinaire ne doit quitter cette serviette que lors qu'il se trouva mouillé de sueurs, en reprendre prontement une autre, et faire sécher a lombre celle qui est quitée, pour la reprendre a locasion, cest pour quoi on en préparera deux ou trois, ce remède a le plus grand succès pour ceux qui crachent le sang et le pus, et désespéré des médecins

Lors que les femmes ont leurs règles, elle ne doivent pas porter cette serviette, ce remède opère diféremment selon les temperaments il faut porter cette serviette jusqu'a ce quelle tombe en lambos, sur la poitrinne, assé généralement on la porte six mois

il faut observer de prendre un pot neuf, et si lon veu le garder pour renouveller ce remède ne lemployer qu'a chauffer de leau avent de tremper les serviettes dans la droque, il faut les mouiller avec de leau fraiche et les tordre un peu

Lors que lon mit au feu le pot dans le quel est la rüe, il faut qu'il bout a petits bouillons

élixir pour les dents, chez Labé quejault

4 onces de bois de gayac, un once de gerofle, un once de canelle, le tout en poudre, et mis dans une bouteille deau de vie tenant pinte de Paris, exposé au soleil, pendant 20 jours, et la remuant tous les jours, passer ensuitte la liqueur a la chöpa, ou au papier gris, pour s'en servir, vous imbiber du coton avec cette liqueur, vous le mettez sur la dente, lon peu mettre quelques gouttes dans du vin pour se nétoyer la bouche

autre recette pour la liqueur de Coing donnée par Mr Bretonneau maron t

bien épuiser les coings, sans en oter la peau, les rapper jusqu'au coeur, en exprimant le jus, mettre trois chopinnes de ce jus par pintes d'eau de vie un Cartron de sucre par bouteilles de Pinte, trente noyaux d'abricots trente amandes amères, trente noyaux de pêches, a défaut de ces dernières, mettre le double de ces ~~dernières~~ amandes amères, toutes ces amandes émondé, les piller, et les délaire en pâte, en exprimer l'huille que vous mettez avec le jus, et l'eau de vie, mettre la pâte dans un sac de toille que vous jettez dans le vase, trois sol par pinte d'ingrédians que l'on prend chez l'épicier, vous mettez ces ingrédians dans un autre sac que vous mettez dans le vase, le tout doit rester huit moins si vous maimez remuer, et mettez, tous les quatre jours, et préparer les sacs, les quinze derniers jours ne pas y toucher pour les laisser déposer, enouitte la passer au filtre de papier gris, dans un entonoir couvert.

sirop de Groseilles, recette de Mr Parmantier

vous faite préparer et passer le jus des Groseilles, de manière a n'avoir que la partie la plus liquide, vous mettez ce jus dans un plat creux, le couvrez d'un linge, et d'un couvercle, le faite mettre a la cave, au bon, de quatre jours, vous le passez au clair, non dans une chausse, mais dans un blanchet, qui se fait avec une flanelle Bangstaire de la Grandeur du plat ou vous voullez faire passer, cette flanelle étant fixée sur des latte, on a un percoir par pinte de jus il faut trois livres de ~~groseilles~~ sucre concassé, que l'on fait fondre dans le jus dans la poillette destinée a faire le sirop, au bains marie, il seroit même plus sure d'achever ce sirop au bains marie, il conserverai mieux son grée de fruit, si l'on veu le faire sur le feu, il faut observer de le tenir doux, la quantité de sucre exige cette precaution un grand feu le feroit cuire avent que le sucre fut amalgamé le degré de cuisson se juge lors que la perle se forme au bord de la cuillet, on un peu craindre qu'il ne soit pas assé cuit, la quantité de sucre se conserve, lors qu'il est a moitier refroidi, il parois diguit, cela ne doit point engager a le remettre sur le feu

a Cornichons

on des brosses, on des isuies, ou des laves avec du vinaigre, lors qu'on craind qu'il
ne soit pas assé propre, on les arange dans un pot de grès, on y mettet de lait,
des petits oignons secs, ou des echallottes, du estragon, du poivre et du clous de girofle,
concassé, et non broyé, de tout par couches, on rempli le pot de vinaigre pour
juger se qu'il en faut, on le verse dans un vase, on le fait bouillir et on le jette
tout bouillant sur les cornichons, qu'on laisse refroidir avent de les couvrir, on
fait bouillir le vinaigre de nouveau le lendemain en en ajoutant un peu on le
verse de la même manière, au bout d'un certain temps ils sont faits, et peuvent
se conserver deux a trois, lors qu'on a des piments vers on peu en mettre cela
fait un bon éfet.

gelée de groseilles recette de Mr. le Moutre Laine

on pise trois cartrons de cassonade ou sucre livre de fruit épluchés, on fait un
sirop avec le sucre que lon clarifie aux blancs d'oeufs, ensuite on le passe et on le
fait cuire a la grande plume, ensuite on verse doucement le fruit dans le sirop.
avent soin autant que possible que cela soit également répartis dans la bassine,
on remet sur un feu assez vif, et sans remuer on attend que le bouillon course
complitement le fruit, se qui demande 10 a 12 minuttes, otez dessus le feu et
passez dans un tami de crin sans secouer ni presser, et trempez dans des pots

recette de la gelée de pomme, de la manière de rouan, donnée par le même.

on se sert d'un couteau a lame d'argent, et lon commance par couper les pommes
en quatre au dessus d'un vase plain d'eau, de manière qu'en coupant les morceaux
tombent dans l'eau on continue a peller chaque quartier, et aussi tot qu'il est
pellé on le jette dans un grand vase plain d'eau, et de cette manière la pomme
est le moins possible éxposée au contact de l'air, qu'il faut éviter, il y a même des
personnes qui pelle les mains dans l'eau.
lors que toutes les pommes sont pelles, on les met dans un vase, que lon recouvre
d'un plat ou assiette qui doit porter sur les pommes et être assé lourd pour les
contenir, et ensuite vous versée de l'eau jusqu'au nivo des pommes, et les faites
cuire bien en marmelade, et passer a travers un linge assez serré,
vous pesez ensuite 3 cartrons de sucre par livre de jus de pomme, vous faites
un strop clarifié aux blancs d'oeufs, et lors qu'il est cuit assez fort, vous
versez votre jus de pomme que vous avez du tenir couvert, et ajoutez le jus
d'un ou deux citrons, je croi qu'il seroit nécessaire alors de clarifier encore
une seconde fois, le jus de pomme conservent toujours quelques parcelles qui
donne de la couleur a la gelée, si vous clarifiez il faudra passer le tout,
et ensuite vous faites cuire a consistance de gelée, qui si l'opiration a été
bien faite, doit être transparante et blanche.

remede pour guérir les éspoints de côté, Mr. de Gourjault.

on met un cartron d'huille d'olive dans un vase de terre vérnissée en dedans,
quant elle commance a bien chauffer, on prend une chandelle de suif de
six a la livre on la prend par la mèche et on remue l'huille jusqu'a ce
que la chandelle soit totalement fondue, on a soin de préparer un bon
paquet de fillasse soit, lin ou chanvre, qu'il faut mettre sur le revers
d'une assiette et le bien arrondir, et qu'il soit a peu près de l'épaisseur
de deux doits, quant la composition liquide a pris deux a trois bouillons
vous en prenez le tiers avec une cuillier, que vous versée aussi également
que possible sur la fillasse, il faut avoir du poivre de cuisine fraichement

broyé, en prendre une pincée avec les cinq doits, et le parsemer sur la mipion versée sur la fillasse aussi igalement que possible, il faut appliquer cette fillasse sur le point de côté du malade, assé chaud pour ne pas le brûller, et le couvrir ensuitte d'une serviette chaude qu'on attache au tour du corps du malade en l'asujétissant avec des épingles; il y a dans la composition de quoi faire trois topiques, on laisse le topique quatre heures, si le point de côté continüe, on en mit un second, même un troisième, et toujours quatre heures chaque, ensuitte il faut purger le malade, deux fois au moins, ce remède a toujours été employé avec succès, pour que le cataplasme ne refroidisse pas il faut suspendre dessus une pille chaude jusqu'au moment de l'appliquer,

remède éprouvé pour des maux de gorge, ordefalle

Prenez une chopine de bon vin rouge, une forte poignée de son de froment, un oeufs du jeur, une feuille de lorier a l'ail, un petit morceau de beure frais, faite bouillir le tout ensemble, jusqu'a ce que cela ait assé de consistance pour être étandu sur de la fillasse de chanvre, vous l'appliquez chaud sur la gorge, vous renouvellez deux fois par jeur jusqu'a parfaite guérison, se remède est bon:

~~recette pour faire le vraime de surat~~

## Hydrophobie

moyens préservatifs à employé en cas de morsure d'un chien enragé (avis rédigé par le Conseil de salubrité)

» toute personne mordue par un animal enragé, ou soupçonné tel,
» devra à l'instant même, presser sa blessure dans toutes les sens
» afin d'en faire sortir le sang et la bave: on lavera ensuite
» cette blessure soit avec de l'alcoli volatil étendu d'eau,
» soit avec de l'eau de lessive, soit avec de l'eau de savon,
» de l'eau de chaux, ou de l'eau salée, ou à défaut avec de
» l'eau pure ou même de l'urine, puis on fera chauffer à
» blanc un morceau de fer que l'on appliquera profondément
» sur la blessure.

---

L'écho de l'aveyron publie la lettre suivante:

La Bastide 4 mai 1842

Monsieur

J'ai été ému jusqu'aux larmes en lisant dans votre journal l'horrible

agonie dans laquelle s'est débattu, en héros chrétien, un jeune médecin du département de la Drôme

Je connais un remède efficace contre cette horrible maladie; même après les premiers accès; le succès m'en est garanti par une expérience de soixante ans; ma fortune ne me permettant pas les frais d'impression nécessaires pour le propager, j'ai recours aux colonnes de votre journal pour le porter à la connaissance de tout le monde.

Dès que l'on est mordu par un chien, il convient de laver la plaie et les parties voisines avec du lait de vache bouillant, au moins pendant neuf jours. La cautérisation par le fer chaud ou le nitrate d'argent, n'offre pas de garanties suffisantes, parce qu'elle n'agit que sur la partie blessée, et que la bave déposée autour, s'infiltrant peu à peu, suffit seule pour amener l'hydrophobie; il est plus sûr de laver la plaie comme je viens de le dire. On prendra également, tous les matins, à jeûn, et encore pendant neuf jours, un verre tiède de la potion suivante.

| | | |
|---|---|---|
| 1° Racine d'angélique en poudre | 30 | grammes |
| 2°. racine de gentiane | 30 | " |
| 3°. thériaque fine de Venise | 30 | " |
| 4°. assa fœtida bien écrasé | 15 | " |
| 5° huître de mer en poudre | 15 | " |
| 6° racine d'églantier effilée | 40 | " |
| 7° Scorsonnère racine sans ratisser | 40 | " |
| 8°. Rhuë tiges fraiches bonne demi poignée | | |

9°: Sauge autant, coupée bien menue.

10°: Sel marin 20 grammes

11°: une tête d'ail écrasée

12°: trois têtes poreaux avec leur barbe.

13°. deux petits oignons.

14°. une bonne poignée de pâquerettes

Il faut faire bouillir le tout dans un litre de vin rouge (le meilleur qu'on pourra se procurer) dans un pot neuf bouché, jusqu'à réduction de moitié, le passer par un linge avec expression. on peut le conserver pour neuf jours dans des bouteilles bouchées.

Les tempéraments délicats vomissent quelquefois le remède les premiers jours, mais l'estomac s'y habitue, et cela n'affaiblit en rien l'efficacité.

Il y a cinquante ans que je connais cette recette, que j'ai lue dans un recueil de remèdes de la pieuse et célèbre madame Fouquet de Montpellier. il est inouï que ce remède, mis en usage depuis deux siècles, ait jamais manqué son effet. durant ces dix dernières années, j'ai eu à le préparer plus de vingt fois pour des personnes de tout sexe, et autant de fois pour des animaux domestiques, et toujours j'ai obtenu un plein succès.

au dessous de dix ans, la dose de la potion est

d'un demi verre ; de trois quarts de verre jusqu'à vingt ans ; d'un verre plein ordinaire au dessus de cet âge.

Je desire, messieurs, donner la plus grande publicité à cette recette, non dans un intérêt d'amour propre, puisque je n'en suis pas l'inventeur, mais dans l'intérêt de l'humanité et pour épargner aux familles, et aux personnes qui seroient atteintes par cette horrible maladie, les affreuses souffrances que la lettre que vous avez publiée a si bien décrite.

agréez &c.

Beu père instituteur
ancien maître de pension

Journal de Maine et Loire
du 23 mai 1852

---

Emploi du sel ordinaire de cuisine pour la destruction des limaces et des limaçons

La Société d'horticulture de Paris et Centrale de France vient de constater l'efficacité du sel ordinaire de cuisine pour la destruction des limaces et des limaçons, voici ce qu'elle a tout récemment publié à ce sujet :

Dans un coin du jardin, au muséum d'histoire naturelle, on avait jeté du sel marin pour engrais. on fut très étonné de voir que les limaçons qui se trouvaient aux endroits où l'on en avait mis étaient morts en très peu de temps. Voulant confirmer ce fait par une expérience, on sema du sel sur le sol, et on y plaça des limaçons en assez grand nombre. toute ceux qui sortirent de leur coquille et qui touchèrent le sel rejetèrent de suite une écume globuleuse verdâtre,

et périrent en très peu de temps.

Dernièrement encore on avait semé dans ce même jardin des lupins, qui furent, pour la plupart, endommagés par les limaçons. aussitôt qu'on s'apperçut du dégât, on fit, avec la même substance, un cercle tout autour des pieds qui restaient, et au bout de quelque temps, tous ceux qui s'étaient mis en contact avec ce sel étaient morts.

---

ciment chinois pour raccommoder les porcelaines

On fait bouillir, pendant cinq ou six minutes, dans une eau bien claire, un morceau de verre blanc. on pile ensuite ce verre; on le passe à un tamis fin. et on lui donne un grand dégré de ténuité, en le broyant sur un marbre après l'avoir mélangé avec du blanc d'œuf. la tenacité de ce ciment est telle, que les parties réjointes ne se séparent jamais, même lorsqu'on vient à rompre de nouveau les vases ainsi raccommodés.

L'usage de ce ciment est général en Chine pour raccommoder les porcelaines

---

Emploi des signons pour éteindre le feu de cheminée

on lit dans le Salut Public de Lyon:

nous avons annoncé que dans une ville du nord, un feu de cheminée avait été éteint par des signons coupés en quatre et jetés dans la cheminée; la même expérience s'est renouvelée à Bordeaux et à Nantua et avec un égal succès, et elle vient d'être faite à Lyon, où un feu occasionné par un poêle, a été avant-hier, éteint comme par enchantement, par quelques signons placés dans le tuyau.

~~recette pour détruire les rats et les souris~~

~~Prenez une éponge que vous couperez en petits morceaux, vous les ferez frire dans l'huile de poix et les jetterez ensuite dans les lieux que fréquentent ces animaux. les morceaux doivent être coupés de la grosseur d'un gros pois.~~

## Hydrophobie

Un garde forestier Saxon, nommé Castell, arrivé à l'âge de quatre-vingt-deux ans, et ne voulant pas emporter dans la tombe un secret aussi important, a publié dans le Leipzig Journal les moyens qu'il a mis en pratique pendant cinquante ans, et par lesquels il affirme avoir sauvé plusieurs personnes et un grand nombre de bestiaux, de l'horrible mort causée par l'hydrophobie.

Il conseille de prendre immédiatement après la morsure du vinaigre chaud et de l'eau tiède, de bien laver la blessure, de la laisser sécher, puis de verser sur la plaie quelques gouttes d'acide hydrochlorique. les acides minéraux détruisant le venin de la salive.

Il assure que le danger se trouve ainsi immédiatement et pour toujours neutralisé.

(Bell's Life in London)

## Hydrophobie

Extrait d'une lettre d'un missionnaire en Chine (l'abbé Vinçot)

Je commencerai par vous parler d'un remède qu'on emploie ici contre l'hydrophobie: il est aussi facile qu'efficace. j'ai vu parmi mes

néophytes, un homme de 35 ans, qui après un premier accès, a été parfaitement guéri par ce remède; il y a huit ans depuis, et aucun symptôme du mal n'a reparu. j'ai vu aussi plus de dix animaux, mordus par des chiens enragés, qui ont été également guéris.

Ce remède est tiré d'une plante dont j'ai vu une assez grande quantité aux environs de Sainte Anne du Houlin (lieu de pèlerinage à deux lieues au Sud-Ouest de Saint-Brieux) cette plante est grasse et laiteuse. Sa tige est ronde, rouge, lisse, haute d'un à deux pieds, et de la grosseur d'une plume d'oie. les feuilles en sont alternes, entières et allongées. les fleurs sont petites et presque de même couleur que les feuilles. au dessous de chaque fleur se trouvent deux ou trois feuilles, presque de la forme de celles du trèfle. la racine est vivace, et chaque année elle pousse un grand nombre de tiges. Son nom est je crois Polygala. (on en connaît plusieurs espèces en Europe, et il en est une que la médecine emploie contre la morsure des animaux vénéneux, contre la rage et le rhumatisme aigu.)

pour composer le remède, on arrache une poignée d'une vingtaine de tiges tendres, on les écrase, on les fait cuire au bain marie dans l'eau qui a servi à laver une ou deux livres de riz cru. après la cuisson on exprime le jus et on administre cette infusion au malade, qui en avale au moins un demi litre s'il est adulte. pour plus de sûreté on peut en prendre pendant plusieurs jours, en diminuant chaque fois les portions.

généralement deux ou trois suffisent, souvent il n'en faut qu'une. pour les animaux, on mêle cette infusion avec des aliments qui leur conviennent. il en faut une plus grande quantité pour le gros bétail.

---

Extrait du Gal illustré des voyages et des voyageurs.

1er vol. page 95.

Vin de Lunel factice

prenez 4 livres de raisin muscat pour 12 bouteilles de petit vin blanc, faites les jeter un bouillon sur le feu afin d'avoir bien tout le jus des raisins. ajoutez-y une demi livre de cassonnade et un 1/2 setier d'eau de vie, mêlez le tout ensemble, filtrez. et mettez en bouteilles. — on le prend pour de vrai lunel.

---

vin de Malaga factice

Prenez: vin blanc de bonne qualité - - - - - 1 litre
cassonnade brune - - - - - - - - - 2 onces
eau de vie à 22 dégrés 2 cuillerées à bouche
eau de goudron - - - 1 cuillerée à café

Faites dissoudre la cassonnade dans le vin, ajoutez l'eau de vie et l'eau de goudron, mêlez exactement, filtrez et mettez en bouteilles que vous boucherez et cacheterez avec soin. ce vin qui peut être bu immédiatement après sa confection, est cependant meilleur lorsqu'il a été préparé quelque temps à l'avance.

---

moyen d'obtenir des fleurs d'oeillet à contre saison

quand les rameaux d'oeillet se disposent à monter au printemps on en coupe quelques uns à leur 2e ou 3e noeud inférieur; on les fend un peu par en bas, et on met le bout tremper dans l'eau pendant quelque temps; tous produiront des mamelons et la plupart des racines alors on les plantera dans des pots en terre légère et très fertile; on arrosera amplement d'abord; ensuite on entretiendra la terre convenablement humide; on placera les pots à l'abri du vent et du soleil, ou sous un chapis jusqu'à la parfaite reprise, après quoi on leur rendra frais et le soleil. cette opération retarde la floraison jusque dans l'automne, l'hiver et même le printemps suivant. dans les deux derniers cas, il faut, avant les gelées, attacher solidement les montants à des tuteurs, afin qu'ils ne puissent remuer ni pendant la gelée ni pendant le dégel, dans le bien air on les aura placés plutôt à l'abri de la neige que du froid; car l'oeillet ne craint qu'un froid extrême; il gèle et dégèle sans danger si on ne le remue pas.

---

restèrent sans succès. Deux nouvelles expériences viennent d'être faites en Angleterre sur deux femmes qui allaient succomber à une hémorragie utérine. Au moment où, absolument *exsangues* (sans sang), le cœur allait cesser de se contracter, faute d'un fluide excitant, on leur injecta dans une des veines du bras, à l'une six, à l'autre seize onces de sang qui venait d'être immédiatement tiré de la veine de leurs maris. Le passage de la mort à la vie fut presque instantané; et, trois heures après l'injection, les deux malades furent en état de demander à manger; quinze jours après, elles étaient sur pied, comme si leur accouchement se fût fait sans aucun accident. Certes, si de nouvelles expériences viennent confirmer ces deux faits, la médecine se sera enrichie d'une belle découverte, et la puissance de l'art de guérir sera bien augmentée.

— *Embaumement.*

Ce n'est point une chose nouvelle pour nos lecteurs que de leur dire que les Égyptiens possédaient aussi parfaitement que possible l'art d'embaumer les cadavres. Des momies parfaitement conservées, et qui datent de plus de deux mille ans, ne laissent aucun doute sur leurs talens en ce genre. Cet art était perdu; il vient d'être retrouvé. Le docteur Granville est parvenu à ce beau résultat, en examinant avec une attention toute particulière une *momie égyptienne* qui lui fut rapportée d'Égypte. Il fallut une heure pour enlever les bandelettes qui l'entouraient. M. Granville reconnut que c'était le corps d'une femme, et désigna la maladie dont elle était morte et son âge. En mesurant exactement le corps, et en en examinant toutes les proportions, il donna raison à M. Cuvier contre Blumenbach, qui avait signalé l'Égyptien comme le type d'une variété particulière de la race éthiopienne; le savant naturaliste français lui attribue au contraire une origine caucasienne. Le cerveau avait été extrait par le nez, et diverses traces indiquaient qu'on avait injecté dans le crâne un liquide particulier à une température très-élevée. Il paraîtrait même que le corps avait été plongé à plusieurs reprises dans ce liquide; car les os, les membranes et les muscles en semblaient imprégnés, ce qui fit supposer que l'épiderme avait été enlevé, pour favoriser l'absorption de ce liquide par les pores de la peau. Cette hypothèse fut pleinement confirmée par l'analyse de petits cristaux qu'on retrouva sur la peau, et qui se trouvèrent être de la chaux; substance qu'on



Embaumement ce n'est point une chose

avait sans doute employé pour enlever l'épiderme. Les parties molles, exposées au feu, laissaient suinter le liquide, et l'on voyait reparaître les pores de la peau, les muscles et les vaisseaux ; un composé de cire et de bitume remplissait l'abdomen, qui était intact et n'offrait point de traces de l'ouverture par laquelle, selon Hérodote, on arrachait les viscères abdominaux. Ces diverses observations ont conduit le docteur Granville à pouvoir imiter les procédés des Egyptiens, et il possède depuis trois ans une momie préparée d'après ces données, et qui a résisté, quoique privée d'enveloppes, à toutes les variations de l'atmosphère. A. L.—D. M.

### SOCIÉTÉS SAVANTES.

La séance royale académique des sciences a entendu dans sa séance du 26 janvier, des rapports et mémoires de MM. Julia-Fontenelle, Faure, Farcy, Alex. Lenoir, et la traduction en vers d'un ode d'Horace, de MM. Albert Montemont, Edouard d'Anglemont a terminé la séance par la lecture de son ode : *Le combat de Taureaux*, où le jeune poète en peignant ces jeux sanglans avec une énergique vérité, s'élève avec une généreuse et poétique indignation contre cette barbare coutume de l'Espagne.

### INVENTIONS ET DÉCOUVERTES.

*Gravure et lithographie sur le zinc.*

M. Liske, libraire à Darmstad, ayant imprimé une collection de gravures ou plutôt de lithographies sur zinc, M. Eberhard, auteur de la collection, en a pris occasion de publier un petit livre pour apprendre aux graveurs et aux lithographes que le zinc remplace très-bien et très-avantageusement les planches de cuivre et les pierres de Bavière.

*— Teinture jaune pour le bois et les étoffes.*

M. Hill a découvert un nouveau procédé pour la teinture, qui consiste dans une décoction d'écorce de noyer blanc (juglans alba) mêlée avec une légère dissolution d'alun, qui sert seulement à fixer la couleur.

Le bois blanc reçoit de l'application de cette teinture un beau jaune qui se conserve très-bien. On en fait particulièrement usage pour les meubles d'érable nommé œil-d'oiseau. Cette teinture donne du brillant aux nuances les plus brunes du bois, une couleur verdâtre aux surfaces les plus pâles et aux parties blanches diverses teintes jaunes. Il n'est point de

matière végétale qui produise un éclat plus durable que l'écorce du noyer blanc dans la teinture des étoffes; seulement il faut prendre garde de ne pas trop charger la décoction, à moins qu'on ne veuille approcher de la teinte orange.

*— Manière d'écrire deux lettres à la fois.*

Une feuille de papier est recouverte sur ses deux faces d'une préparation noire, d'une encre grasse, connue des chimistes et des lithographes. Sous cette feuille noire est fixée une autre feuille de papier blanc.

Enfin on met une seconde feuille par-dessus, en sorte que le papier noir se trouve entre deux papiers blancs. On fixe le tout par les quatre coins.

On écrit avec un poinçon d'acier, qui, par sa pression, fixe le noir du papier sur le recto de la feuille de dessous et sur le verso de celle de dessus. Ainsi deux lettres sont écrites à la fois.

Il observe que la feuille de dessus doit être de papier très-mince et légèrement imprégnée d'huile, pour lui donner de la transparence, car il faut lire l'écriture à travers le papier.

Dans une maison de commerce, la feuille de dessus est gardée comme minute, et celle de dessous est la missive. On épargne les frais de copie par cette sorte de calque, qui sera utile à un grand nombre d'individus, même hors du commerce.

Je dois encore observer que le papier noir doit être tenu dans un endroit frais, car, s'il séchait, il ne déchargerait plus de couleur.

*— Préparation d'une peinture blanche pour le dehors.*

On fait bouillir le plus légèrement possible sur un feu clair un gallon d'esprit de térébenthine et deux livres d'encens, jusqu'à ce que celui-ci soit dissous. On met le mélange en bouteille après qu'il est refroidi.

A un gallon d'huile de lin blanchie suivant le procédé indiqué, on ajoute un quart de la première dissolution, on remue bien le tout, et on le met aussi en bouteille.

On broie du blanc de céruse dans l'esprit de térébenthine, et on y ajoute une quantité suffisante de la dernière espèce; si la peinture est trop épaisse, on la délaie avec l'esprit de térébenthine.

Cette couleur qui est d'un bleu terne, perd toute odeur

préparation d'une

en séchant; c'est l'affaire de quatre heures seulement : son mérite est d'être très-ferme et de résister à tous les temps.

— *Papier à l'épreuve du feu.*

Il ne s'agit, suivant l'écrivain anglais, que d'imprégner le papier d'une forte dissolution d'alun dans l'eau ordinaire. Si on veut augmenter l'incombustibilité, on trempe plusieurs fois le papier dans cette dissolution, en prenant le soin de le faire sécher avant de recommencer chaque immersion. On ajoute avec assurance que les couleurs, au lieu de s'affaiblir, acquièrent au contraire un nouvel éclat.

ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

Le but de tout homme qui travaille est d'améliorer sa position, il est certes inutile de répéter que le vrai moyen d'atteindre ce but est d'économiser sur le produit de son travail, de régler sa dépense de manière qu'on ait un superflu dont on forme une masse toujours croissante par l'addition de nouvelles économies. Mais si nous gardons cette petite masse de capitaux devers nous, nous aurons d'abord ce risque à courir, de la dissiper au moindre accident qui pourra survenir dans notre intérieur; en second lieu, nous jouerons le rôle de l'avare qui amasse sans améliorer sa position. En effet, son *trésor* ne produisant rien, son revenu n'en est jamais augmenté, et quelque énorme que soit ce trésor, il est toujours aussi malheureux. Que faut-il donc à l'industriel? une caisse où il puisse verser ses épargnes, quelque minimes qu'elles soient, et qui lui en paie les intérêts. Depuis long-temps cette caisse existe, les classes en faveur desquelles nous élevons la voix la connaissent, elles y portent leurs économies; ces économies sont productives. Cependant la *caisse d'épargne*, telle qu'elle est constituée, ne peut jamais produire de grands résultats, à moins cependant que les économies portées soient assez importantes; mais ce n'est point des superflus considérables dont nous avons voulu parler; la *caisse d'épargne* n'existerait pas, qu'on trouverait facilement les moyens de faire fructifier ces grandes économies. Il fallait donc un complément à cette *caisse*. Ce complément existe, c'est l'AGENCE GÉNÉRALE *des placemens sur les fonds publics*, anciennement rue Faydeau, n° 1, maintenant rue Vivienne, en face de la Bourse. Cet établissement, qui date du 28 avril 1820, et dont le succès a toujours été croissant, présente au public toutes les ga-

— Traitement des brûlures. — Parmi les moyens vantés pour la guérison des brûlures, celui qui l'a été le plus récemment est l'emploi du coton écru, qui a été employé pour la première fois aux Etats-Unis. D'après le docteur Anderson, l'application du coton sur une plaie quelconque, faite par une brûlure, a pour effet subit de calmer la douleur et l'irritation. Des malades qu'il avait commencé à traiter autrement en ont éprouvé un soulagement sensible. La guérison est beaucoup plus prompte, et souvent même l'emploi de ce moyen empêche la formation de l'escarre. Dans ce cas, il fait, avec les tumeurs fournies par la plaie, une espèce d'enveloppe qui protége la surface découverte contre tout contact ou frottement, et favorise la formation d'une nouvelle peau. Sur un charbonnier qui avait éprouvé une large blessure, chez lequel on laissa le coton quatorze jours sans le changer, on trouva, au premier pansement, plusieurs pouces de la circonférence des plaies cicatrisés, et la guérison du reste très-avancée. Chez une jeune fille qui avait eu les deux jambes profondément et presqu'également brûlées, M. Anderson pansa les deux jambes, l'une avec le coton, l'autre avec le cérat ordinaire. La première ne causa à la malade que peu de douleurs; et quand, au bout de trois semaines, on enleva le coton, la plaie était entièrement cicatrisée. L'autre jambe, au contraire, fut long-temps enflammée et douloureuse, et les derniers ulcères ne furent fermés qu'au bout de trois mois. (*Sentinelle du peuple.*)

jusqu'à Pâques 1830 :

| | | |
|---|---|---|
| Eglises paroissiales. . . . . | | 54 |
| Familles. . . . . | | 74,305 |
| Evêques. . . . . | | 30 |
| Prêtres. . . . . | | 1,455 |
| Moines et religieux. . . . . | | 1,986 |
| Religieuses. . . . . | | 1,385 |
| Séminaristes. . . . . | | 560 |
| Hérétiques, turcs, infidèles, etc., non compris les juifs. . . . . | | 266 |
| Personnes préparées à la communion. . . | | 107,433 |
| Personnes non préparées à la communion. . | | 39,852 |
| Mariages. . . . . | | 1,068 |
| Garçons baptisés, 2,339 | Total. . . . | 4,995 |
| Filles baptisées. . 2,351 | | |
| Morts du sexe masculin, 2,339 | Total. . | 4,690 |
| Morts du sexe féminin. 2,351 | | |
| Hommes de tous âges. . . . . | | 77,475 |
| Femmes de tous âges. . . . . | | 69,810 |
| Total de la population. . | | 147,385 |

De cette table comparée à celle de l'année précédente, il résulte que la population de Rome a augmenté, en 1830, de 2,744 âmes.

— Suicide. — Deux amans, heureux en apparence, sont venus de Paris à Orléans pour mettre fin à leurs jours. La jeune personne, Angélique B..., est âgée de 22 ans. Elle est née à Orléans, qu'elle a quitté il y a dix ans pour aller habiter Paris. Victor Léger, son amant, avait

manière de faire l'eau de roses

Voici le procédé fort simple à l'aide duquel on la fabrique en Asie. On effeuille les roses dans un vase de bois dans lequel on met de l'eau bien pure, et on les expose pendant quelques jours au soleil. La partie huileuse se sépare et surnage sur l'eau, on ramasse doucement cette huile précieuse avec du coton fin; on l'exprime dans de petites bouteilles que l'on bouche hermétiquement. voilà tout le secret de cette essence qui se vend si cher à Constantinople, et en France, et qu'on peut si facilement faire soi-même.

destruction des insectes nuisibles

humecter avec de l'eau de savon chaque agglomération de chenilles ou même chaque chenille isolée qui chercherait à fuir. à peine mouillé cet insecte ~~tombe~~ en convulsion et périt à la minute, la même procédé détruit aussi les perce oreilles et les pucerons avec la même rapidité.

on se sert pour cela d'un petit tampon d'étoupes attaché à une perche et qu'on imbibe d'eau de savon

a

a
p
q
p
q
a

n

o

a

TRESAISON. — Quand les rameaux d'œillets se disposent à monter au printemps, on en coupe quelques-uns à leur 2e ou 3e nœud inférieur; on les fend un peu par en bas, et on met le bout tremper dans l'eau pendant quelque temps. Tous produiront des mamelons, et la plupart des racines: alors on les plantera dans des pots en terre légère et très-fertile; on arrosera amplement d'abord; ensuite on entretiendra la terre convenablement humide; on placera les pots à l'abri du vent et du soleil, ou sous un châssis, jusqu'à la parfaite reprise; après quoi on leur rendra l'air et le soleil. Cette opération retarde la floraison jusque dans l'automne, l'hiver et même le printemps suivant. Dans les deux derniers cas, il faut, avant les gelées, attacher solidement les montans à des tuteurs, afin qu'ils ne puissent remuer ni pendant la gelée ni pendant le dégel, dans le lieu où on les aura placés plutôt à l'abri de la neige que du froid; car l'œillet ne craint qu'un froid extrême: il gèle et dégèle sans danger si on ne le remue pas. (*Journ. d'agric.*)

— MANIÈRE DE FABRIQUER LE CHARQUÉ. — Dans les provinces de Rio-Grande et la Plata, au Brésil, il y a tant de chair de bœuf dans l'intérieur des terres qu'on la brûle, en quelques lieux, avec les os pour faire cuire les alimens, ou qu'on en engraisse les porcs. On prépare aussi dans ces pays et dans la république Argentine, de la manière suivante, une viande desséchée qu'on nomme *charqué*. Après qu'un bœuf est écorché, on lève les plus grandes bandes de chair comme des bandes de lard, en séparant tous les os. On met cette chair dégraissée tremper dans de la saumure chaude pendant 12 à 48 heures, suivant l'épaisseur des morceaux; on la retire et on la fait sécher au soleil. On peut ne pas la couper en petit morceaux, car ce dernier procédé ne convient que pour le charqué sans saumure fait par les Américains des déserts. M. Virey nous apprend que le charqué à la saumure est très-recherché des Brésiliens, des matelots, des Nègres, et qu'on en voit même souvent sur la table des gens riches. Il a le goût du bœuf fumé. On le met en ballots de 150 livres, et on le transporte aussi aux Antilles. (*J. de Pharm.*)

— CHASSE AUX ÉLÉPHANS A GOUDAR. — Les

plus longue. Celle de Glascow avait presque cent pieds de plus ; elle porte 45,000 signatures et se compose de 355 feuillets pesant 32 livres 6 onces. La pétition de Norwich a 300 pieds de long.

— Beaucoup de dames ont assisté aux dernières séances de la chambre des lords. Lady Jersey surtout a été remarquée ; elle a toujours pris place dans le local occupé par les journalistes, et on assure que, distraits par sa conversation spirituelle, ils n'ont pas rendu aussi bien qu'à l'ordinaire les discours des orateurs.

— La santé du roi d'Angleterre donne des inquiétudes ; l'état de ses jambes est peu rassurant.

— Des troubles ont eu lieu dans plusieurs villes de l'Angleterre ; partout d'immenses assemblées sont convoquées; des rassemblemens nombreux ont lieu de toutes parts. On a fait sur plusieurs points des barricades.

---