

SCHLESINGER LIBRARY



RS MCZX S

tec 7488.15





RADCLIFFE COLLEGE LIBRARY

WOMEN'S ARCHIVES

Transferred from

HARVARD COLLEGE LIBRARY

1960



35-557
4

Harvard College Library

RECEIVED BY BEQUEST

SEPTEMBER 20, 1926

Original from

HARVARD UNIVERSITY





Engraved by Lezard from a Drawing by M. Bonnaux.

Louis Eustache Ude.

London, published for the Author, by Elms, 174 Strand Street.

Capt. Noble Anthony Maitland
December THE 17th 1815

French Cook;

OR,

THE ART OF COOKERY

DEVELOPED IN

ALL ITS VARIOUS BRANCHES.

BY LOUIS EUSTACHE UDE,

FORMERLY COOK TO LOUIS XVI. KING OF FRANCE, AND AT PRESENT
COOK TO THE RIGHT HON. EARL OF SEFTON.

THIRD EDITION.

LONDON:

Printed for the AUTHOR, and sold by J. EBERS, 27, Old
Bond Street; and may be had of all the Booksellers in
the United Kingdom.

1815.

✓ Lec 7488.15

HARVARD COLLEGE LIBRARY
BEQUEST OF
MRS. CHESTER N. GREENOUGH
SEPTEMBER 20, 1926

[Entered at Stationers' Hall.]

Vault
641.64
419

65-157
H

Printed by Cox and Baylis,
78, Great Queen-Street, Lincoln's-Inn-Fields.

1818

PREFACE.

SOON after my arrival in this country, I thought of publishing a work, which might prove of great utility to such, amongst others, as although possessed of real knowledge, yet might not unfrequently be at a loss, from mere want of memory. The works hitherto published on the Art of Cookery are unintelligible, and the receipts therein indicated impracticable.

Martialo, an Italian by birth, as may be known at once by his name, was a famous Cook in his time: but were he to make his appearance now, he would cut a very poor figure. His book displays nothing besides costly dishes, bad precepts, and worse taste. Several works have appeared since under various denominations; but seldom from the pen of professional Cooks. The Art of Cookery is a science appreciated only by very few individuals; and which requires, besides a great deal of studious application, no small share of intellect, and the strictest

sobriety and punctuality, to be brought to perfection. In England, the few assistants that a head Cook is allowed in a family, and the number of dishes he has to prepare, often deprive him of an opportunity of displaying his abilities; nay, after ten years of the utmost exertion to bring his Art to perfection, he ranks no higher than an humble domestic.

If I should be so fortunate as to succeed in my attempt, I hope to produce a more easy method than has hitherto been pointed out. I shall first treat of *bouillons*, *consommés*, *sauces*, &c. which are the basis of Cookery. Next, beginning with beef, as the most common, yet the most indispensable article for the *corps de bouillons*, I shall explain all the different purposes that beef will answer; for *relevés*, *entrées*, *terrines*: I shall then proceed to treat of veal; and subsequently of every other kind of materials.

	1.	2.	3.	4.	
<i>Beef.</i>	<i>Entrées.</i>	<i>Terrines.</i>	<i>Relevés.</i>	<i>Hors d'Œuvres.</i>	
<i>Veal.</i>	Do	do	do	do	
<i>Mutton.</i>	Do	do	do	do	5.
<i>Lamb.</i>	Do	do	do	do	<i>Rôt.</i>
	1.	2.	3.	4.	5.
<i>Pork.</i>	<i>Entrées.</i>	<i>Relevés.</i>	<i>Hors d'Œuvres.</i>		
<i>Fowls.</i>	Do	do	do		<i>Rôt. Salades.</i>
<i>Fat Pullets.</i>	Do	do	do		do do

Common Fowl. Entrées; the fillets only are made use of.

	<i>Entrées.</i>	<i>Rôt.</i>	
<i>Pigeons.</i>			
<i>Partridges.</i>	Do	do	<i>Salades.</i>
<i>Woodcock.</i>	Do	do	
<i>Snipe.</i>	Do	do	
<i>Quails.</i>	Do	do	
<i>Larks.</i>	Do	do	
<i>Plovers.</i>	Do	do	
<i>Turkeys.</i>	Do	do	<i>Relevés.</i>
<i>Geese.</i>		do	do
<i>Ducks.</i>	Do	do	
<i>Wild Duck.</i>	Do	do	
<i>Hare.</i>	Do	do	
<i>Rabbits.</i>	Do	do	
<i>Fish.</i>	Do	do	<i>(en maigre) Relevés.</i>

When I shall have explained the manner of dressing the *entrées*, *relevés*, &c. I shall refer for the proper sauce to the chapter of sauces, wherein they will all, or nearly all be explained, pursuant to the method practised in Paris, or at Versailles, in the kitchens of the Royal Family. I intend, moreover, to indicate the manner of making them, which I have contrived since I have been in England, from which I have derived expedition, economy, and I may make bold to affirm, great improvement in point of savour.

This work, notwithstanding the utility it might be of in Paris, is more particularly intended for England. I shall introduce not only such apple-sauce, bread-sauce, &c. sauces for fish

as are not known in France, but also the manner of dressing fish *en maigre*, for those persons who are Roman Catholics.

Those vegetables that are used as garnish to the *entrées*, and *relevés*, will be found among the sauces; and those that are intended for *entremets* in their proper place, when mention will be made of the proper time of the year to send them up to table.

The *entremets sucrés* such as *Suédoise*, *Charlotte*, *pommes au ris*, *chartreuse de fruit*, *pannequet*, *beignets*, *soufflés*, *poudings*, *mirotons de pommes*, *croquettes de ris*, *croquettes de pomme de terre*, &c. &c. &c. and in general what is not the department of the pastry-cook, will be mentioned in the chapter of *entremets sucrés*, together with the creams.

The jellies for both summer and winter, will be treated of in a particular chapter.

Pastry will be treated of under a distinct head; so that such persons as should have a grand dinner to serve up every day, would seldom send up to table the same articles by following the method which I shall prescribe.

Suppose there are eight persons at dinner. You cannot send up less than four *entrées*, a soup, and a fish. Now as a remove to the two latter, you must have two removes, *viz.*

two dishes of *rôt*. Next four *entremets*, and if you should think proper two removes of *rôt*. You make your bill of fare, chusing out of each chapter whatever you may want, namely, a soup, a fish, two removes, four *entrées*; by which must be understood one article out of the chapter that relates to "mutton or lamb;" one out of the article "veal," two at that of "*poulets gras*," with this proviso, however, that no two *entrées* are to be alike either in shape, colour, or taste.

For the second course you must act upon the same principle.

The *rôts* will be found in the chapter of *rôts*, and according to the particular season of the year: neither must they bear any resemblance with each other. With regard to the *entremets*, in summer time you will select two amongst the vegetables, one amongst the jellies and the other out of the chapter *pâtisserie* (pastry), as for instance:

BILL OF FARE FOR A DINNER OF FOUR ENTRÉES IN
SUMMER TIME.

First Course.

Le Potage printannier.

Les tranches de cabilleau, sauce aux huitres.

2 Relevés.

La poularde à la Montmorencie.

Le jambon de Westphalie, à l'essence.

4 Entrées.

- La fricassée de poulets aux champignons.
 Les cotelettes d'Agneau sautés, sauce à la Macédoine.
 Le sauté de filets de poulets gras, au suprême.
 Les tendrons de veau glacés aux laitues, à l'essence.

2 Dishes de Rôt.

- Le chapon.
 Les cailles.

4 Entremets.

- Les pois à la Française.
 La gelée de fraises.
 Les asperges en bâtonnets.
 Les puits d'amour garnis de marmalade.

2 Remove of the Rôts.

- La tart de groseilles rouges.
 Le soufflé au citron.

(Here comes in the first Plate.)

ANOTHER BILL OF FARE WITH FOUR ENTRÉES IN SUMMER
 TIME.

First Course.

- Le potage à la purée de pois verts.
 Les tranches de saumon, sauce au homard.

2 Relevés.

- Les poulets gras à l'écarlate, au velouté.
 La selle de mouton rôti.

4 Entrées.

- Les petits pâtés à la béchamelle.
 Le fricandeau glacé à la purée de céleri.
 Les paupiettes de filets de solles marbrées à la ravigotte.
 Les cotelettes de filets de pigeons aux petits pois.

First Course.

*Le Dîné Britannique
relevé
avec La Poularde
à la Montmorency.*

*Picadee
de Poulets
au
Champignon.*

*Cotelette
d'agneau
pâtée, avec
à la Navarin.*

Dormant
(OR)
CENTER
Stationary
Dish.

*Tendons
de Veau
au laitue
à l'espence.*

*Pilote de
Poulets gras
sauté,
au supreme.*

*Le Poisson,
relevé
par le Jambon de Westphalie,
à l'Espence.*

Second Course.

*Cailles,
relevées
avec un
Soufflé.*

*Les
Petits Pois
à la
Française.*

*Petite pûte
d'Amour,
garnie de
confitures.*

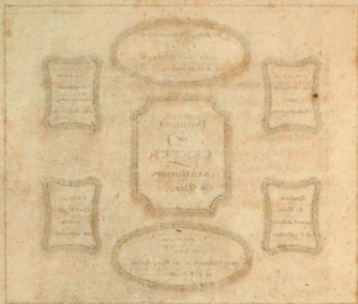
Dormant
du
Milieu.

*La Jellé
de
fraises
framboises.*

*Brochet
asperges
en
batonnets.*

*Chapon,
relevé
avec une
Tarte.*

First Course



Second Course



2 Plats de Rôt.

Les deux petits canards nouveaux.

Le levreau.

4 Entremets.

Les artichaux frits.

Les choux-fleurs au velouté.

Le pain d'abricots.

Les gâteaux à la Manon.

From the above statement it will be easy to make a bill of fare of four, six, eight, twelve, or sixteen *entrées*, and the other courses in proportion. For the convenience of those persons who wish to have a bill of fare presented to them according to the English way, I shall introduce some of from four to sixteen dishes; observing, in the mean time, that whenever there are more than four *entrées*, symmetry must always be attended to. The two flanks, for a dinner of six *entrées* must be parallel, that is to say, that if you place *petits pôtés* on one side, you must have *croquettes* on the other; if you have a *vol au vent* on one side, you must place a *pôté chaud* opposite, and so on; a judicious arrangement of dishes giving additional merit to a dinner.

The second course requires also a different arrangement when you have more than four *entrées*.

At the two flanks you must have two dishes of vegetables, if approved of, and at the four corners a jelly, some pastry, a lobster, or sallad, &c. &c. If directed otherwise, you may put two *sucrés* between the two flanks, two dishes of vegetables, one at each opposite corner, shrimps and a sallad at each other corner.

BILL OF FARE FOR NOVEMBER OR DECEMBER.

*Six Entrées.**First Course,**2 Potages.*

Le potage à la bonne femme, dit Flamande. White,

Le potage à la Beauveau. Brown.

2 Poissons.

Le turbot, sauce au homard.

Le doré garni d'éperlans frits.

2 Relevés.

Le dindon à la Périgueux, purée de marons.

Le cuisseau de porc à demi sel, garni de choux.

6 Entrées.

Les cotelettes de mouton à la Soubise.

Le salmi de perdreaux à l'Espagnole.

Le vol au vent d'escalopes de cabilleau à la crème.

La casserole au ris d'un hachi de gibier au fumet.

Les escalopes de filets de lapreaux à la conti au truffes.

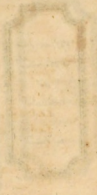
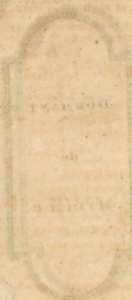
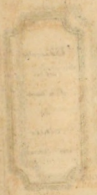
Les cotelettes de filets de poulets gras en épigramme.

2 Plats de Rôt.

Les becasses.

Les perdreaux.

At the ...
...
...
...
...
...



*Soupe
à la Bonne Femme,
relevée avec le Turbot,
relevé avec le
Dindon à la Périgour.*

*Cotelettes
de Meuton
à la
Soubise.*

*Salmi
de perdreaux
à
l'Espagnole.*

*Vol au vent
d'Escalopes
de
Cailleau
à
la Grèce.*

DORMANT

du

MILIEU.

*Casseroles
au ris
d'un bœuf
de
Gibier
au foin.*

*Escalopes
de filets
de lapreaux,
à la conti.*

*Cotelettes
de filets de
poulets gros,
en Epigramme.*

*Soupe
à la Beauveau,
relevée
avec le Dorey,
relevé avec le porc.*

Quatre
becafses.

Les
truffes entieres,
au vin de Champagne
dans une serviette.

La
Jolie de vin de
Madere,
garnie de jolis

DORMANT

du

MILIEU.

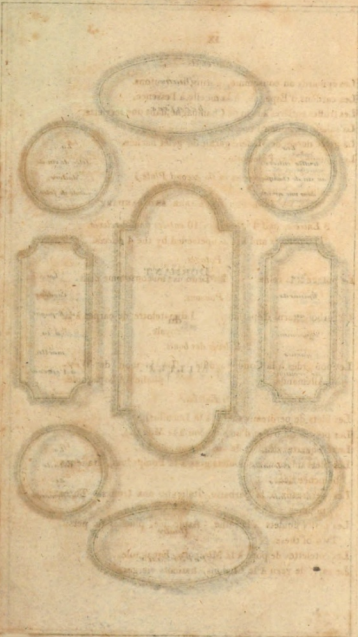
Les
Epinards
au
consommé,
garnis
de croûtons.

Les
Cardons
d'Espagne,
à la
mouelle,
à l'efrence.

Les gateaux
à la Polonoise,
garnis
de confitures.

La
Salade
de
deux Homards.

Quatre
Perdreaux.



6 Entremets.

- Les épinards au consommé, garnis de croutons.
 Les cardons d'Espagne, à la moelle à l'essence.
 Les truffes entières au vin de Champagne, dans une serviette.
 La salade de homard dressée.
 La gelée de vin de Madère garnie de gelée hachée.
 Les gâteaux à la Polonoise.

(Here comes in the second Plate.)

BILL OF FARE FOR DECEMBER AND JANUARY.

8 Entrées, and 4 relevés, or 10 entrées and 2 relevés.

The potages and fish, superseded by the 4 relevés.

2 Potages.

Le potage à la reine. La Brunoise au consommé clair.

2 Poissons.

Le turbot, garni d'éperlans. La matelotte de carpes à la royale.

2 Relevés des bouts.

Les poulardes à la Condé ragoût Le jambon de West-
 à l'Allemande. phalie à l'Espagnole.

8 Entrées.

- Les filets de perdreaux sautés à la Lucullus.
 Les petites timbales d'un salpicon à la Monglas.
 Les croquettes de filets de volailles au velouté.
 Les filets mignons de poulets gras à la Pompadour, Italienne
 blanchée liée.
 Les perdreaux à la Barbarie, Italienne aux truffes. Three
 in number.
 Les petits poulets à la reine. Aspic liée, pluches de persil.
 Two of these.
 Les cotelettes de porc à la Mirepoix, Espagnole.
 Le carré de veau à la Chalons, haricots vierges.

4 Plats de Rôt.

- Les bécassines. Les sarcelles.
Le lièvre. Les poullets gras, un piqué.

8 Entremets.

- Les salsifis à la sauce blanche.
Le maccaroni à l'Italienne, garni de croutons de pâtisserie.
Les œufs brouillés aux truffes, garnis de croutons frits au beurre.
Les pommes de terre à la maître d'hôtel, coupées en liards.
Les darioles à la crème.
Les canapés garnis de marmalade d'abricots.
La gelée de vin de Madère, décorée.
Le pain de framboises, à la glace.

4 Relevés de Rôt.

- Les fondues au fromage de gruyère.
Les ramequins.
Les bisquits à la crème.
Le soufflé à la fleur d'orange.

(Here comes in the 3d Plate.)

BILL OF FARE FOR JANUARY AND FEBRUARY. 12 ENTRÉES.

First Course.

2 Potages and 2 Terrines.

- | | | |
|--------------|---|-------------------------------------|
| Extremities. | { | Le potage à la reine. |
| | | Le potage à l'Allemande. |
| Flanks. | { | Le maccaroni à l'Italienne. |
| | | La queue de bœuf en haricots bruns. |

4 Poissons.

- Le turbot à l'eau de sel, sauce au homard.
Les tranches de cabilleau, sauce aux huîtres.
Le brochet panné et farci au four Hollandoise.
Les merlaus pannés et frits, sauce aux crevettes.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY

1787

1787

1787

1787

1787

1787

1787

1787

1787

1787

1787

1787

1787

1787

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY

Potage à la Croute;
relevé par un Turbot,
relevé par une Cabotte de Bœuf
à la Flamande.

Cabrette
avec sauce
de volaille,
au velouté.

Petite
Pâtée
avec
huile.

Le Turbot
de filets de
Lapmar à
l'Espanole.

Bœuf
avec choux
dressez
à l'Espagnole.

Escalope
de filets
de Poularde
aux truffes.

Filet de
Sole sauté
à la sautoise
blanche.

VASE

VASE

DORMANT DU MILIEU.

With Room enough for l'ensile
& a Vase at each corner.

Terrine de
veau de Bœuf
en Haricots,
relevé par les
Morlans frits
relevé par
le Dindon en
Chipolata.

Terrine
relevé par
un Brochet
au four;
relevé par
un Alet
de
Veau Rôté.

VASE

VASE

Ancêtre
de ris de
Veau, à
l'Allemande.

Cabotte
de filets de
Poularde au
saut sauté.

Le Chateaufort
de pain
de Bœuf.

Le journal de
la cuisine
de pain
à l'Allemande.

Petite
Pâtée à la
York, en
timballe.

Potage à l'Allemande;
relevé par les branches de Cabillou;
relevé par le Calfon de Porc,
avec épaves.

Petite
Pâtée de Bœuf
avec
huile.

Second Course.

*La Poularde,
relevé
par le
Flan Picard.*

*Les épinards
à la crème,
garnis de
croûtons.*

*Les
navets, en
poire de
Roufflet.*

*Les
Mirifiques
garnis de
Chantilly.*

*La
Sultane*

*La
Crème
au café,
blanche.*

*La
Jelle de
vin
d'Espagne.*

VASE

VASE

DORMANT du MILIEU,

(Four Vases &c àz before)

*Les Lapreaux
de garenne,
relevés
par des
Fondues.*

*Les
Pordreaux
relevés
par des
Fondues.*

*Le
Fromage à
l'Italienne à
la glace.*

*La crème
au chocolat
en Petite
Pote.*

*Les Petite
Lorenge,
garnies de
confitures.*

*Le
Bûche de
Sénévier en
gimblettes.*

*Les
Salades froides
garnies de
persil.*

*Les Canetons,
relevés
par
les Talmouses.*

*Les Œufs
pochés,
à la chère,
ou relevés.*

*Cabrolle
au lait de
de volaille,
ou volaille.*

*Potage à la Croûte;
relevé par un Turbot,
relevé par une Calette de Bœuf
à la Flamande.*

*Petite
Pâtée
ou
huitree.*

*Le Barbon
de filets de
lapin ou de
l'Espagnol.*

*Bœuf
ou de veau,
dressed
à l'Espagnol.*

*Escalope
de filets
de Poularde
au truffe.*

*Filet de
Soleil sauté
à la sautoise
blanche.*

VASE

VASE

DORMANT DU MILIEU.

*With Room enough for Utensils
& a Vase at each corner.*

*Terrine de
veau de Bœuf
ou de Haricot,
relevé par les
Mortons frits,
relevé par
le Dindon en
Chipolata.*

*Terrine
relevé par
un Brochet
au feu;
relevé par
un filet
de
Veau Rôt.*

*Attelets
de veau de
Veau, à
l'Allemand.*

*Cotelette
de filets de
Bœuf ou de
Porc ou de
Saucisson.*

*Le Chervin
ou de Lapin
de palais
de Bœuf.*

*Le grand de
Bœuf ou de
Porc ou de
Saucisson
à l'Allemand.*

*Petite
Pâtée à la
York, ou
à l'Allemand.*

*Potage à l'Allemande;
relevé par les tranches de Cabillou;
relevé par le Cordon de Porc,
ou épinards.*

*Petite
sauteuse de Bœuf
ou de
Porc.*

Second Course.

*La Poularde,
relevé
par le
Flan Picard.*

*Les épinards
à la crème,
garnis de
croûtons.*

*Les
navets en
peire de
Beufsteak.*

*Les
Meringues
garnies de
Chantilly.*

*La
Sultane*

*La
Crème
au café,
blanche.*

*La
Jelle de
vin
d'Espagne.*

VASE

VASE

DORMANT du MILIEU.

(Four Vases le as before)

*Les Laprons
de garenne,
relevés
par des
Fondues.*

*Les
Fondreux
relevés
par des
Fondues.*

*Le
Fromage à
l'Alibonne à
la glace.*

*La crème
au chocolat
en Petite
Pote.*

*Les Petits
Loranges,
garnies de
confitures.*

*Le
Bûche de
Sénécio en
giblettes.*

*Les
Sablottés frites
garnis de
persil.*

*Les Canetons,
relevés
par
les Talmouzes.*

*Les Œufs
pochés,
à la chère,
ou réchauffés.*

PLATE I
THE
FACED
OF THE
MOUNTAIN

1. The
mountain
is
situated
in
the
north
west
part
of
the
country

2. The
mountain
is
situated
in
the
south
east
part
of
the
country

3. The
mountain
is
situated
in
the
north
east
part
of
the
country

4. The
mountain
is
situated
in
the
south
west
part
of
the
country

5. The
mountain
is
situated
in
the
north
west
part
of
the
country

6. The
mountain
is
situated
in
the
south
east
part
of
the
country

7. The
mountain
is
situated
in
the
north
east
part
of
the
country

8. The
mountain
is
situated
in
the
south
west
part
of
the
country

9. The
mountain
is
situated
in
the
north
west
part
of
the
country

10. The
mountain
is
situated
in
the
south
east
part
of
the
country

11. The
mountain
is
situated
in
the
north
east
part
of
the
country

12. The
mountain
is
situated
in
the
south
west
part
of
the
country

13. The
mountain
is
situated
in
the
north
west
part
of
the
country

14. The
mountain
is
situated
in
the
south
east
part
of
the
country

PLATE II
THE
FACED
OF THE
MOUNTAIN

4 Relevés de Poissons.

- Le filet de veau rôti. Le dindon rôti, chipolata.
La culotte de bœuf à la flamande. Le cuisseau de porc braizé,
aux épinards.

12 Entrées.

- Les petites casserolettes au ris, émincé de poulard.
Le turban de filets de lapreaux à l'Espagnole.
Les escalopes de filets de poulardes aux truffes.
Les filets de solles sautés à la ravigotte.
Les petits pâtés à la Nesle, en timbales.
Les perdrix aux choux, dressées à l'essence.
Les petites caisses de foie gras à la Dusselle.
La grenade de filets mignons de poulets gras, à l'Allemande.
Les cotelettes de filets de perdraux au fumet.
Les attelets de ris de veau à l'Italienne.
Les petits pâtés aux huitres vertes à la Sefton.
La chartreuse d'un salpicon de palais de bœuf.

SECOND COURSE.

4 Plats de Rôt.

- La poularde au cresson. Le caneton.
Les lapreaux. Les bécasses.

12 Entremets.

- Les épinards à la crème.
La crème au café, blanche.
La sultane, dans un vol au vent.
Les petites lozenges garnies de confitures.
La gelée de vin d'Espagne.
Les salsifis frits.
Les navets glacés, en poires de rousselet.
La crème au chocolat.
Les meringues, garnies de chantilli.
Le buisson mêlé de Genève en gimbletttes.

Le fromage à l'Italienne, au marasquin.

La chicorée à la crème, et des œufs pochés.

4 *Relevés de Rôt.*

2 Plats de fondue.

1 De talmouses.

1 Flanc picard.

I have not brought forward four *potages* in the above bill of fare; because the choice of articles rests with the cook himself, who may serve up a good dinner without adhering to the very same dishes I have selected, or rather mentioned, as it were at random, in the said bill of fare, or any other under-mentioned. Yet I think it would be useless to go beyond sixteen *entrées*; for the multiplicity of dishes may easily be made out. I shall only observe that with twenty *entrées* the counter-flanks must exhibit copious *entrées*; and that for the second course, must be introduced what we call *moyens d'entremets*, such as *brioche*s, *gâteaux de compiegne*, *babas*, and two articles erected according to the fancy of the pastry-cook. Eight large pieces are not requisite when there are only twenty *entrées*; but if you have to send up four and twenty, and of course thirty-two *entrées*, those huge pieces then are indispensable. Whenever a dinner consists of more than eight *entrées*, it is impossible for any cook, to dress them without



*Potage à la Reine,
relevé
d'une longe de Veau,
en Surprise.*

*Petites
timballes
d'un Salsiccon
à la Moughe.*

*Filets de
Perdreaux,
saubés
à la Lucullus.*

*Trois
Perdreaux
à la Barbaric,
Italienne.*

*Carre de Veau
à la Châlons,
Harcicots,
Viergez.*

*Turbot
garni
d'éperlans,
relevé
de deux
Poulardes
à la
Cendé.*

DORMANT

du

MILIEU.

*Matelotte
à la
Royale,
relevée
d'un jambon
de Westphalie
à
l'Espagnole.*

*Cotelette
de porc
à la Brevoir,
à l'Espagnole.*

*Deux Filets
à la Reine, Apic
liés, & pluchés
de persil.*

*Filets mignons
de Bœuf gras
à la Bolognese
Italienne.*

*Potage à la Brunois,
relevé
d'une Selle de
Mouton.*

*Rôte croquette
de filets de
Volailles au
Velouté.*

Second Course.

Becassines,
relevées
d'un Soufflé à la
fleur d'Orange.

Salsifis,
à la
sauce
blanche.

Maccaroni
à l'Italienne
garni de
patisserie.

Darioles
à la
Crème.

Jelée
de vin de
Madere.

DORMANT

du

MILIEU.

Un
Lievre,
relevé
avec des
fondues.

Deux
Poulets gras,
un piqué
relevés avec
des ravigoines.

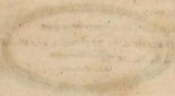
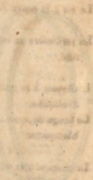
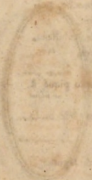
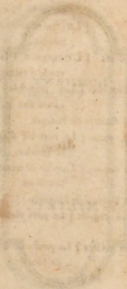
Pain de
Framboises,
à la Glace.

Canapé,
garni de
Marmelade.

Quatre Breuilles
ouilles garnis de
croûtons de
pain séché.

Tomate à terre
à la
Milieu d'Hotel
supérieur.

Sarcottes,
relevées
par les Biscuits
à la Crème.



assistants, unless he sends up to table very common dishes.

(Here comes in the last Plate.)

A DINNER OF SIXTEEN ENTRÉES, AND EIGHT LARGE JOINTS,
FOR JULY AND AUGUST.

4 *Potages.*4 *Poissons.*

Les nouilles au consommé lié. | Le turbot garni d'éperlans frits
sauce au homard.

La Julienne. | La truite saumonés à la Ge-
névoise.

Le ris à la purée de navets. | L'esturgeon à la broche, poi-
vrade d'esturgeon.

La jardinière au bouillon cla- | Les tranches de cabilleau,
rifié. sauce aux huîtres.

4 *Relevés de Potages.*

L'alloyau à la godard, garni | Le rost-bif d'agneau piqué à
d'innocents. la broche.

La longe de veau à la crème, | La selle de mouton rôtie, ou la
blanquette. venaison.

4 *Relevés de Poissons.*

Le chapon à la villeroi, ragoût | Le pâté chaud de légumes.
à la royale.

Le jambon braisé aux petites | La poularde à la crème, garni
fèves de marais. de témoins.

16 *Entrées.*

Le pâté chaud à la financière.

Les boudins à la reine, au velouté.

Les cotelettes d'agneau à la maréchale, Italienne.

Le sauté de filets de poulets à l'écarlate, au suprême.

Les escalopes de lapreaux, aux petits pois.

Les grenadins de veau à la Macédoine.

Les filets de solles à la Orlié, poivrade liée.

Les petites bouchées de filets de volaille à la béchamelle.

Les petits pâtés à la Mazarine.

- Les rissoles d'une farce fine de lapreaux.
 Les ris de veau à la Dauphine, à la chicorée.
 Les filets de maquereaux à la maître d'hôtel à la crème.
 La blanquette de filets de poulardes, aux concombres.
 Les paupiettes de palais de bœuf au gratin.
 Les boudins de lapreau à la Dreux.
 Le vol au vent de petites quenelles au velouté.

8 Plats de Rôt.

- Le chapon au cresson, Les poulets gras, un piqué.
 Les pigeons de volière. Les cailles bardées avec des feuilles
 de vigne.
 Les canards nouveaux. L'oye nouvelle.
 Les lapreaux de garenne. Les dindonneaux, sauce au pauvre
 homme.

16 Entremets.

- Les petits pois à la Parisienne,
 Les artichaux à la Barigoule.
 La gelée de fraises framboisées.
 Le pain d'abricots à la glace.
 La salade de volaille, à l'Italienne.
 Les crevettes en buisson.
 Les petites cocardes garnies de confitures.
 Les haricots verts à la poulette.
 Le miroton de pêches, au vin de Madère.
 Le fromage à l'Italienne, décoré,
 La mayonnaise, dans un moule à aspic.
 Les homards dressés et cassés.
 Les pains à la duchesse.
 Les gâteaux à la Madeleine.

8 Relevés des Rôts.

- 2 Plats de fondues. 2 Plats de raméquins.
 2 Plats de biscuits à la crème. 2 Plats de souffé, au citron,
 ou 2 tartes de fruit nou-
 veau, dameson, &c.

Potage
aux nouilles,
relevé par
l'Alloyau de la Godard.

Filet Froid
de Faisante,
aux
truffes.

DORMANT
du
MILIEU,
de la
TABLE.

Salade
de
Lentilles,
à la
Gardanne.

Salade
de
Carottes,
au
vinaigre.

Salade
de
Fenouil,
à la
Gardanne.

Salade
de
Lentilles,
à la
Gardanne.

Truffes
craquées,
relevées
d'une
poussière
de la crème.

Filet Froid
de Faisante,
aux
truffes.

Truffes
craquées,
relevées
par une
poussière
de la crème.

Salade
de
Lentilles,
à la
Gardanne.

Salade
de
Lentilles,
à la
Gardanne.

Salade
de
Lentilles,
à la
Gardanne.

Salade
de
Lentilles,
à la
Gardanne.

Potage
à la Jardinière
relevé
avec la Salsola
Mouton rôtie,
ou une
bavette
de Veau.

Potage
à la Jardinière
relevé d'un
Bœuf d'Espagne
piqué sur les
filets de veau
dans un
cassole.

Salade
de
Lentilles,
à la
Gardanne.

Salade
de
Lentilles,
à la
Gardanne.

Salade
de
Lentilles,
à la
Gardanne.

Salade
de
Lentilles,
à la
Gardanne.

Barbot,
relevé d'un
chapon à
la Villoré.

Filet
de Bœuf,
au
Jambon.

Esturgeon,
relevé avec le
Jambon, au
Bœuf à la mode.

Salade
de
Lentilles,
à la
Gardanne.

Salade
de
Lentilles,
à la
Gardanne.

Salade
de
Lentilles,
à la
Gardanne.

Potage au ris,
relevé
par une
longue de Veau
à la crème.

Salade
de
Lentilles,
à la
Gardanne.

The Potages at the extremities, on the flanks & the Bissons on the counter flanks.

1	1	1
2	2	2
3	3	3
4	4	4
5	5	5
6	6	6
7	7	7
8	8	8
9	9	9
10	10	10
11	11	11
12	12	12
13	13	13
14	14	14
15	15	15
16	16	16
17	17	17
18	18	18
19	19	19
20	20	20
21	21	21
22	22	22
23	23	23
24	24	24
25	25	25
26	26	26
27	27	27
28	28	28
29	29	29
30	30	30
31	31	31
32	32	32
33	33	33
34	34	34
35	35	35
36	36	36
37	37	37
38	38	38
39	39	39
40	40	40
41	41	41
42	42	42
43	43	43
44	44	44
45	45	45
46	46	46
47	47	47
48	48	48
49	49	49
50	50	50
51	51	51
52	52	52
53	53	53
54	54	54
55	55	55
56	56	56
57	57	57
58	58	58
59	59	59
60	60	60
61	61	61
62	62	62
63	63	63
64	64	64
65	65	65
66	66	66
67	67	67
68	68	68
69	69	69
70	70	70
71	71	71
72	72	72
73	73	73
74	74	74
75	75	75
76	76	76
77	77	77
78	78	78
79	79	79
80	80	80
81	81	81
82	82	82
83	83	83
84	84	84
85	85	85
86	86	86
87	87	87
88	88	88
89	89	89
90	90	90
91	91	91
92	92	92
93	93	93
94	94	94
95	95	95
96	96	96
97	97	97
98	98	98
99	99	99
100	100	100

I have not mentioned the second course for the above dinner; as it is known that there are to be the same number of dishes, as in the first course. There must also be two *plats de rôt* at the extremities, two on the flanks, and the *petits rôts* at the counter flanks. If you have assistants enough to make some *pièces montées*, they are to be placed on the counter-flanks.

I have added two *pâtés froids*, which are likewise served at grand dinners. I like them to be sent up to table with the first course, and there to remain during the second. Numbers of people like these *pâtés froids*; but if they were not served up with the first course, their appetite being gone, they could not eat of them. They are not at all in the way, but improve the look of the table.

N. B.—The *pâtés* may be either of game or fowl.

In France, between the *dormant* (centre stationary dish) and the *entrées*, it is customary to place *hors-d'œuvres*, viz. sallads of anchovies, *canapés*, sallad dishes filled with lemons, bitter oranges, butter, radishes, turnip radishes, of figs in autumn, what we call *hors-d'œuvres de cuisine*, such as *saucisses*, *boudins*, &c. &c. which indeed give a good appearance to a table. In England it is not customary to serve *hors-d'œuvres*, as in very few houses, they keep a

confectioner, and that the *hors-d'œuvres* belong to his department.

Military tactics, fortification, music, dancing, and millinery, &c. being of foreign extraction, most of the words relative to the said arts or sciences have necessarily retained their original appellation. It must not be wondered at, therefore, if in this work I have made use of the original, or native expressions. The name of the various dishes is a matter of course, which requires no more explanation, than *roast beef*, or *plum pudding*, *welsh-rabbit*, or *muffins*, &c. do in France. *Marquer*, *masquer*, *sauter*, &c. &c. have a particular meaning, but are such technical words as cannot be translated properly, for which reason they will frequently be met with. Suffice it to say that, *Marquer* signifies to put in a stew-pan or *sauté* pan, whichever you use. *Sauter*, is when you put the *sauté* pan on the stove with the contents. *Masqué*, is when you are to put the sauce over the meat, &c.

CONTENTS.

	Page
CHAP. I.—SAUCES, BROTHS, AND CONSOMMÉS.	
Le grand bouillon	1
Grand consommé.. .. .	2
Consommé of poultry	3
———— of game	ib.
———— of rabbits	4
Blond de veau	ib.
Jus de bœuf	5
L'aspic clair	6
Jelée de viande, for pies	ib.
Le sauge, or l'empotage	7
Le jus clair	ib.
Le consommé clarifié	8
Le bouillon de santé	ib.
Roux blanc	9
Roux blond	ib.
Le coulis	ib.
Grande Espagnole	10
Espagnole de gibier	ib.
Sauce tournée	11
———— à l'Allemande	ib.
Le velouté	ib.
L'Italienne blanche	12
———— rousse.. .. .	ib.

b

	Page
La sauce hachée	13
La poiyrade blanche	14
———— brune	ib.
L'aspic lié	15
La ravigotte	ib.
La maître d'hôtel grasse	16
———— maigre	ib.
Sauce à l'estragon, ou pluche	17
La bourguignotte	ib.
Le bon beurre	ib.
La béchamelle grasse	ib.
———— maigre	18
La Génoise	ib.
Sauce à matelotte, for fish	19
———— for entrées	20
Sauce aux pommes for geese and roasted pork	ib.
Purée d'oseille	ib.
Oseille en maigre	21
Purée de céleri	22
—— d'oignons blancs, ou soubise	ib.
———— bruns, et lyonnaise	23
Purée d'haricots blancs, maigre et grasse	24
—— de champignons, brune et blanche	ib.
—— de pois verts, nouveaux et secs	25
—— de marons	26
Les nouilles	ib.
La macédoine	27
Sauce d'attelets	28
La sauce d'esturgeon	29
Sauce cardinale	ib.
—— de homard	ib.
—— à la Lucullus	ib.
Velouté, a new method	31

	Page
Rémoulade ordinaire, et rémoulade verte	33
Mayonnaise	34
Sauce aux œufs	ib.
Verd d'épinards	ib.
— de persil	35
Sauce à la Pompadour	ib.
La dusselle.	36
Les pointes d'asperges	ib.
L'haricot brun	37
— vierge	ib.
Hollandaise verte.	38
— maigre et jaune	ib.
La sauce au beurre, dite sauce blanche	ib.
Ragoût à la financière	39
La godard.	40
La chambord	41
Sauce de salmi à l'Espagnole	ib.
Beurre d'écrevisse.	42
Le beurre d'anchois	ib.
La glace	43
La sauce Robert	44
La livernoise	ib.
Le hochepot	ib.
La Polonoise	ib.
Les concombres, or blanquette	45
Essence de concombres	46
Les pois au blanc	ib.
— à l'Espagnole	47
— au lard	ib.
La sauce au pauvre homme	48
Sauce aux tomates	ib.
Sauce à la bigarade	ib.
La sauce au céleri.	49

	Page
La pascaline	49
Sauce à l'aurore	ib.
La Toulouse	50
La waster-fish	ib.
La sauce aux huitres	51
L'Italienne aux truffes	ib.
La manselle	ib.
Sauce à la maréchale	ib.
Observations relative to the sauces	52

**CHAP. II.—POTAGES AND SOUPS, AND TURRONS THAT
ARE SERVED WITH SOUPS.**

Potages de santé, or au naturel	59
—— au consommé of fowl	ib.
—— à la Clermont	ib.
—— à la Julienne	56
La Julienne au consommé de volaille	ib.
Soupe à la Cressi	57
Soupe à l'Aurore	ib.
La Brunoise	58
Soupe à l'Allemande	ib.
—— à la Condé	59
—— à la Faubonne	ib.
—— à la Carmelite	60
Purée de pois verts	ib.
The same made very green	ib.
Macaroni au consommé	61
Lazagnes au consommé	ib.
Potage au ris, or rice soup	ib.
Ris aux différentes purées	62
Vermicelli soup	ib.
Italian pastes	ib.
Vermicelli à la reine	ib.

	Page
Boillon de navets	63
Potage à la reine : a new method	ib.
Semouille au consommé	64
La crème de ris	ib.
La garbure au pain de seigle	65
Potage aux choux à la Française	66
————— à l'Allemande	ib.
Soupe à la bonne-femme	67
Potage aux nouilles	ib.
Soupe à la borgosse	68
Potage au lait lié	ib.
————— d'amande	69
La tortue, turtle soup	ib.
Potage printanier	72
————— à la jardinière	73
————— en hochebot aux navets	ib.
Potage en hochebot	74
La tête de veau en tortue	ib.
Potage à la beauveau	ib.

TUREENS THAT ARE SERVED WITH SOUPS.

Fricassée de poulets	75
Macaroni with Parmesan cheese	ib.
Giblotte of rabbits	ib.
Breast of lamb with green pease	76
————— with pease, au blanc	ib.
Tendrons of veal with pease	ib.
————— en haricots vierges	77
Tendrons of veal en chipolata	ib.
————— en chipolata au roux	ib.
Les pois au lard	ib.
Breast of mutton en haricot	78
————— hochebot	ib.

	Page
Pluck of lamb à la pascaline	79
Le civet de lièvre.	ib.
Ses cuisses d'oie à la purée de pois verts	ib.
Cuisses d'oies à la choucroute	ib.
Cuisses d'oie à la choucroute Française	80
Giblets of turkey en haricot	81
Pinions of turkey en haricot	ib.
Membres de volailles aux nouilles	ib.
Le hachi de volaille à la turque	82
Les œufs à la tripe	ib.
Eggs à la crème en surprise	ib.
La morue à la maître d'hôtel	83
La queue de bœuf en hochepot.	ib.
The same en haricot brun	84
The same aux petits pois.	ib.

CHAP. III.—REMOVES OF THE SOUPS AND FISH, BOTH
IN THE FRENCH AND IN THE ENGLISH WAY.

La culotte, or the rump of beef au naturel	85
—————, à la Flamande	86
Breast of beef ditto	87
Aloyau, or surloin à la godard	88
L'aloiau roasted	ib.
A quarter of mutton roasted	ib.
Leg of mutton braizés, otherwise gigot de sept-heures ..	89
Loin of veal roasted	ib.
Loin of veal en surprise	ib.
————— à la crème	90
Calf's head au naturel	ib.
————— sauce aux tomates	91
————— bigarée	ib.
————— au puits certain	94
————— en tortue	ib.

	Page
Calf's head à la Chambord	93
Farm yard turkey à la Montmorenci	ib.
Turkey sauce au céleri	ib.
——— à la Périgueux	94
Fowls à la Condé	ib.
——— à la Montmorenci	95
Capons à la Turque	ib.
Westphalia ham à l'essence	96
Ham au vin d'Espagne	ib.
——— aux fèves de marais	97
Saddle of lamb roasted, or roast beef d'agneau	ib.
——— mutton, or roast beef de mouton	98
——— faun, or chevreuil	ib.
The haunch of venison	ib.
Le carré of venison, (<i>the best part of the neck</i>)	99
L'oeille	ib.
Leg of pork	ib.
Fowls à la Mirepois	100
Boiled turkey with oyster sauce	101

FISH SENT UP WITH THE SOUPS ;—BUT WHICH IN FRANCE
ARE SERVED AS REMOVES OF THE SOUPS.

Turbot à l'eau sel	101
Broiled turbot	102
Boiled salmon with lobster sauce	ib.
Tranches de saumon grillées, sauce aux capres	ib.
Salmon, sauce matelotte	ib.
Salmon à la Genèveise	103
Cabilleau, or cod, sauce aux huitres	ib.
Tranches de cabilleau, or slices of crimp cod	104
Cabilleau à la crème	ib.
Le John Dory, sauce au homard	ib.
———, broiled with anchovy sauce	ib.

	Page
Les solles frites et bouillies	105
Broiled soles	ib.
Fried whittings à l'Angloise	ib.
————— à la Française	106
Boiled whittings	ib.
Mackarel à l'Angloise	ib.
Broiled mackarel	107
Boiled haddocks	ib.
Skate with shrimp sauce	ib.
Boiled pike, sauce Hollandoise	ib.
Baked pike, à l'Angloise	108
Pike à la Genèveise	ib.
————— Polonoise	109
————— Chainbord	110
Pike au court bouillon	ib.
Court bouillon for fish au bleu	111
Trout à la Genèveise	ib.
Roasted sturgeon	ib.
Baked sturgeon	112
Sturgeon à l'eau	ib.
Carp, au bleu, without sauce	ib.
——, farci au four	ib.
——, sauce à matelotte	113
Broiled carp with caper sauce	114
Caper sauce for fish	ib.
Tench	ib.
Perch	ib.

CHAP. IV.—FARCES, OR FORCED MEAT.

Quenelles de veau	115
Panades for farces in general	ib.
Quenelles de volailles	117
————— de lapreaux	118

	Page
Quenelles de perdreaux	119
Farce de poularde à la crème	ib.
Farce à gratin de lapreaux, perdreaux, poulets, &c.	120
Boudins à la Richelieu	ib.
———— Sefton	121
Quenelles de merlans	ib.
Farce de carpes, pour les diners en maigre	ib.
—— de godiveau, pour les pâtés à la mazarine, &c.	122
—— marbrée verte	123
—— rouge	124
—— à lièvre et à Dindon	ib.
—— à pâtés	ib.
—— à saucisses	125

CHAP. V.—ENTRÉES DE VIANDE DE BOUCHERIE. Or
BUTCHER'S MEAT.

Beef.

Blanquette de palais de bœuf	126
Le blanquette de palais de bœuf aux pois	ib.
————, aux concombres	127
————, aux truffes	ib.
Attelets of palates of beef à l'Italienne	128
Palates of beef au gratin, otherwise en paupiette	129
Le miroton de palais de bœuf à la Dreuille	ib.
Croquettes of palates of beef au velouté	130
Beef's tongue, sauce hachée	ib.
Le miroton of tongues aux navets	ib.
Le miroton de langue à l'oseille	131
———— aux épinards	ib.
———— à l'écarlate aux navets	ib.
Le langue à l'écarlate bigarée	132
Les filets mignons de bœuf sautés à la Lyonnaise	ib.
Le filet de bœuf mariné, à la broche	ib.

	Page
La queue de bœuf en hochepot	133
Le miroton de bœuf	ib.
Le rognon de bœuf au vin de champagne	ib.
Beef steaks aux pommes de terre	134
L'alloyau à la godard	ib.
———— rôti	135
Rump of beef au naturel	ib.
(See removes, No. 1.)	
La culotte à la Flamande. (See ditto, No. 2.)	135
La poitrine au naturel, et à la Flamande. (See ditto, No. 3.)	136
La cote de bœuf braisée en hochepot	ib.
La côté de bœuf grillée, sauce hachée	ib.

CHAP. VI.—ENTRÉES OF MUTTON.

Côtelette de mouton à la Soubise	137
Another method of preparing les côtelettes à la Soubise	138
Les côtelettes en haricot vierge	ib.
Côtelettes à la minute	139
———— l'Italienne	ib.
———— en épigramme	ib.
———— en haricot brun	ib.
Les côtelettes sautées à l'essence	140
Côtelettes à la Maintenon	141
Les filets mignons à la maréchale	ib.
———— de mouton en chevreuil	142
———— à la purée d'oseille	ib.
Les petits carrés de mouton en aigrettes	143
Le carré au persil	ib.
Les carbonades à la jardinière	144
Les poitrines de mouton à la Ste. Menoult	ib.
La musette de mouton à la chicorée	145
Langues de mouton aux navets	146

	Page
Langues de mouton aux laitues	146
———— au gratin	147
———— en papillotes	ib.
———— émincés à la chicorée	148
Emincé de mouton aux concombres	148
———— à la chicorée	ib.
Les queues de mouton à la purée de pois	149
———— St. Laurent	ib.
Les cervelles de mouton en matelotte	150
Les pieds de mouton, à la poulette	ib.
————, en canelons	151
————, en marinade	ib.
Roguons de mouton, à la brochette	152
———— au vin de Champagne	153
Le quartier de mouton aux haricots	ib.
Le gigot braisé, called generally de sept-heures. (See relevés de potages, No. 7.)	ib.
Le quartier de mouton, farcie à la Lyonnaise	154
La selle de mouton rôtie	ib.
Carré de mouton bouilli	ib.
Gigot de mouton bouilli	ib.

CHAP. VII.—ENTRÉES OF VEAL.

Côtelettes de veau grillés à l'Italienne	155
———— à la Vénitienne, dites aux fines herbes	ib.
———— à la Dauphine	156
———— à la Mirepoix	ib.
———— en papillotes, ou à la Maintenon	157
———— à la Chingara	ib.
———— à la Dreux	ib.
———— à la Chalons	158
———— à la financière	ib.
Le carré de veau à la crème	ib.
———— à la Mirepoix	159

xxviii

	Page
Le carré de veau à la Barbarie	159
----- à la Ste. Menhout	160
Le fricandeau aux différentes purées	161
Another method	163
Les grenadins à la purée de céleri blanc	164
La noix de veau en bedeau	165
Veau à la bourgeoise	ib.
Les ris de veau à la dauphino	166
----- à la financière	167
----- à la dreux	ib.
La blanquette de veau aux concombres	ib.
----- à la paysanne	168
Escalopes de ris de veau aux petits pois	169
Des attelets de ris de veau à l'Italienne	169
Les escalopes de ris de veau en caisse	170
Croquettes de ris de veau	171
Cervelles de veau en matelotte	172
----- à la maître d'hôtel	ib.
----- au beurre noir	ib.
----- de veau au soleil	ib.
----- sauce aux tomates	ib.
Tendrons de veau à la jardinière	173
----- aux petits pois à l'Espagnole	174
----- aux pois à l'Allemande, dits au blanc	ib.
----- aux laitues à l'Espagnole	175
----- en marinade, dites au soleil	ib.
----- en chipolata à l'Espagnole	ib.
----- en chipolata au blanc	ib.
----- à la purée de marons	176
Les oreilles de veau farcies frites	ib.
Oreilles de veau sauce aux tomates	177
Les oreilles de veau à la Hollandoise	ib.
----- à la ravigotte	ib.

	Page
Foie de veau piqué à la broche	177
Les escalopes de foie de veau aux fines herbes	178
Les petites noix d'épaules de veau à l'oseille	ib.
Les petites noix d'épaules de veau à chicorée	179
Les pieds de veau au naturel	ib.
———— en marinade	ib.
———— farcis en soleil	180
———— à la poulette	ib.

CHAP. VIII.—ENTRÉES OF FOWLS.

Fowl, au consommé	181
——, à la Villeroi	ib.
——, à la Montmorenci	ib.
——, à la Condé	182
——, à la Turque	184
——, à la Dreux	ib.
—— with green oysters	ib.
—— aux olives	185
——, à la crème	ib.
——, à la Monglas	186
——, à la Dubari	ib.
——, à la Mirepoix, otherwise à la cendre	187
——, à la cardinal	188
——, au campine, à l'oignon cru	ib.
——, à la Tartare	189
——, à la chingara	ib.
——, à l'estragon	190
——, aux choux-fleurs	ib.
Côtelettes de filets de poularde, à la maréchale	ib.
The wings of fowl à la St. Laurent	191
Filets of fowls sautés au suprême	ib.
Scollops of fowls aux concombres	192
———— à l'essence de concombres	ib.

	Page
Les escalopes de poulardes aux truffes	193
Scollops of fowl à la Conti aux truffes	194
Fowl scollops with green pease	195
Filets de poulardes à la Chingara	195
Blanquette of fowl marbrée	ib.
Wings of fowl à la Dauphine	196
Pudding, or boudin à la reine	ib.
Croquettes of fowl au velouté	197
Hachi, or minced fowl à la Polonoise	198
Legs of fowl en caneton. Duckling like	ib.
———— en balotine	199
———— à la orlie	ib.
———— à la dreux	ib.

CHAP. IX.—ENTRÉES OF FAT CHICKENS:

Chickens à l'ivoire	201
———— à la Villeroi	202
———— à la Montmorenci	ib.
———— à la Condé	ib.
———— à la Turque	203
———— aux pâtes d'Italie	ib.
Fat pullets aux nouilles	ib.
Chickens à la Tartare	204
Fat pullets à la Givry	205
Chickens à la Barbarie aux truffes	206
———— à la cardinal	ib.
Fillets of fat pullets à la royale	ib.
Catlets of chicken à l'épigramme	207
Fillets of chicken à la maréchale	208
———— fat pullets sautés à la Lucullus	ib.
Escalopes de pullets aux truffes	209
Scollops of fat pullets à la Conti aux truffes	210
Escalopes of chicken à l'essence de concombres	ib.

	Page
Wings of chicken à la maréchale	212
Blanquette of chicken à la turque	ib.
Sauté of filets of fat pullets à la turque	212
————— au suprême. (See above,	
No. 22. Filets of fowl au suprême)	213
Wings of fat pullets à la dauphine. (See above, No.	
30. Wings of fowl à la dauphine.)	ib.
Boudins of filets of chickens à la reine. (See above No.	
31.)	ib.
Boudins of chickens à la Richelieu	ib.
Boudins, or puddings à la Sefton	215
Quenelles of chicken au consommé clair	216
Rissolles of fowl	217
Croquettes of chickens au velouté	ib.
Fricassée of chickens au naturel	218
————— à la paysanne	219
————— à la chevalière	220
————— of chickens à la St. Lambert	ib.
————— à la dauphine	ib.
Marinade of chickens à la St. Florentin	221
Friteau de poulets gras	ib.
Fricassée of chickens à la bardoux	222
La capilotade of chickens	ib.
Members of chickens au soleil, or marinade cuite	ib.
Marinade of chickens à la orlie	223
Emincé of chickens à la polonoise	ib.
Blanquette of chickens aux petits pois	224
Soufflé of chickens à la crème.	ib.
Le gratin of filets of chickens au velouté	225
Galantine of fat chickens	ib.
Boudins of chickens à la Ude	227
Grenade of filets of chickens	228
Turbans of filets of chickens à la Sultane	229

	Page
CHAP. X.—ENTRÉES OF PARTRIDGES, YOUNG AND OLD.	
A whole partridge à l'Espagnole	231
Young partridges à la Montmorenci	233
————— à la Barbarie	234
————— à la Dreux	ib.
————— crapaudine	ib.
————— givry	235
Compotte of young partridges à blanc	236
————— à brun	237
Partridges aux choux dressés	ib.
Sauté of filets of young partridges au fumet	239
Cutlets of young partridges en épigramme aux truffes	241
Sauté of filets of young partridges à la Sefton	ib.
Croquettes of young partridges	242
Soufflé of young partridges	243
Purée de gibier à l'Espagnole	ib.
Salmi of young partridges à l'Espagnole	244
Young partridges à la Monglas	245
————— en surprise	246
Quenelles of young partridges au fumet	ib.
Boudins of young partridges	ib.

CHAP. XI.—RABBITS.

Filets of young rabbits à la orlie	248
Turban of filets of rabbits à la sultane	ib.
Emincé of rabbits au fumet	250
Escalopes of rabbits aux truffes, likewise à la Conti	ib.
Blanquette of rabbits aux pois	251
Escalopes of rabbits au fumet	ib.
Sauté of rabbits à la Conti	252
Young rabbits en friteau	253
Rabbits à la Vénitienne	ib.
———— en caisses	254

	Page
Giblottes of rabbits	254
————— au blanc	255
Fillets of young rabbits en torgnettes	256
Pâté chaud of rabbits	257
Quenelles of rabbits	258
Gratin of rabbits	ib.
Soufflé of rabbits	259
Croquettes of rabbits	260
Boudins of rabbits à la reine	ib.
————— à la Richelieu	ib.
Legs of rabbits en papillotte	261
Rissôles of rabbits	ib.
Boudins of rabbits à la Lucullus	262
Fillets of rabbits à la Maréchale	263
————— à la Pompadour	ib.
Atteraux of rabbits à l'Italienne	264

CHAP. XII.—HARES AND LEVERETS.

Hare en daube	266
Civet of hare, served as terrine	268
Fillets of hare, au sang	269
—————, en chevreuil	270
Pain of hares, boudins of hares, roasted hares	271
Entrées of red legged partridges, or. bartavelles	272
Quails and cailleteaux	ib.
Compotte of quails	ib.
————— à blanc	273
Quails aux pois	ib.
————— au gratin	274
————— à la bourguignotte	ib.
————— à la crapaudine	275
Woodcocks and snipes	ib.
Salmi of woodcocks	276

xxxiv

	Page
Salmi of woodcocks à l'Espagnole	276
Croustade de purée of woodcocks	ib.
Plovers	277
Capilotade of plovers	278
Pigeons	ib.
Compotte of pigeons au roux	ib.
————— à la paysanne	279
Pigeons à la crapaudine	280
————— au soleil	281
Cutlets of pigeons à la d'Armagnac	ib.
————— Maréchale	282
Pigeons à la Toulouse	283
————— financière	ib.
————— l'aspic clair	284
————— cooked in all manner of ways	ib.
Ducks, and wild ducks	285
Ducks aux navets	ib.
————— petits pois	ib.
Ducks à la purée de pois verts	286
Ducklings à la bigarade	ib.
Salmi of wild ducks	287
Members of ducks à la purée de lentilles	288
Ducks aux olives	ib.
Capilottade of ducks	ib.
LARKS.	
Larks au gratin	289
Caisses of larks	ib.
Pâté chaud of larks	290
Larks en croustade	ib.
PHEASANTS.	
Salmi of pheasants à l'Espagnole	ib.

	Page
Croquettes of pheasant	292
Hachi of pheasants à la Polonoise	ib.
Soufflé of pheasant	ib.

CHAP. XIII.—FRESH WATER FISH.

Carp.

Carpe grillé, sauce aux capres	293
Carpe farcie au four	294
La carpe au bleu, et au court bouillon	265
Court bouillon	ib.
Carpe à la chambord	295
Matelotte de carpe à la royale	ib.
————— marinière	298
Les petits pâtés de farce de carpe	ib.

EELS.

La matelotte d'anguilles	299
Tronçons d'anguilles à la Tartare	300
————— poulette	ib.
L'anguille roulée au four	301
Tronçons d'anguilles piqués et glacés	302

PIKE.

Brochet à la Polonoise	302
————— Genévoise	303
————— Hollandoise	304
Brochet au four à la Françoisise	305
————— sauce à matelotte	306
Filets de brochet à la maitre-d'hôtel	ib.
————— maréchale	307
————— turque	ib.
Brochet à la chambord	308

XXXVI

	Page
PERCH.	
Perch à la water-fish	308
Perches à l'eau, or water souchet	309
—— à la maître-d'hôtel	ib.
—— à l'eau, sauce Hollandoise	ib.

TENCH.	
Tench frite	310

TROUT AND SALMON TROUT.

Truite au court-bouillon	311
—— à la Genèveise	ib.
Filets de truite à l'Aurore	ib.
Truite saumonée au four	312
—— à l'Angloise	ib.
Lamprey	313

CRAW FISH.

Ecrevisses à la poulette	314
Bisque d'écrevisses	ib.
Ecrevisses pour entrées	315
Aloze, shad	316

CHAP. XIV.—SALT-WATER FISH.

Turbot	317
Filets de turbot à la maréchale	318
—— crème	319
Gratin de filets de turbot au velouté	ib.
Vol au vent d'escalopes de turbot au bon beurre	320
Fetites timbales de filets de turbot, à la Venitienne	321
Turbot grillé, sauce aux câpres	322