

LES SOUPERS

DE

LA COUR,

OU

L'ART DE TRAVAILLER

TOUTES SORTES D'ALIMENS,

Pour servir les meilleures Tables, suivant
les quatre Saisons.

TOME I.

F.

3844.



~~17~~ A PARIS;
Chez GUILLYN, Libraire, Quai des Augustins,
au Lys d'Or.

M. DCC. LV.

Avec Approbation & Privilège du Roi.

pain : mouillez avec d'excellent bouillon ; faites mitonner le potage jusqu'à ce qu'il se fasse un petit gratin dans le fond : en servant mettez-y un coulis à la Reine.

Potage à la Rhinoceros.

Prenez trois pigeons aux aîles que vous échaudez & vuidez ; trouffez les pates dans le corps, laissez les aîles, passez une petite brochette dans la tête & le cou pour que la tête se tienne droite ; faites-les blanchir & cuire dans la marmite : coupez en petit filets comme pour une Julienne, un demi pied de celeri, un poireau, une carote, un panais, un peu de chicorée, oseille, laitue, cerfeuil : mettez le tout ensemble dans une petite marmite, avec du jus de veau, bon bouillon ; faites cuire à petit feu : mitonnez le potage avec d'excellent bouillon : mettez-y les filets de légumes avec le bouillon, le potage dressé, mettez les pigeons dessus, l'estomac en dessous & que la tête se tienne en l'air.

*Potage de Navets à l'Italienne en gras
& en maigre.*

Ayez des Navets coupez comme il

110 LES SOUPERS

faut pour garnir le potage, passez-les au fain-doux, en maigre dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient colorés : mettez les après les avoir égoutés dans une marmite avec deux cuillerées d'huile, des filets de racines, celeri, poireaux, passez le tout sur le feu & mouillez en gras avec du jus de veau & bon bouillon, en maigre avec une eau de pois ou de lentilles, jus d'oignon ; faites cuire à petit feu : mitonnez le potage avec ce bouillon : mettez les navets à part pour faire la garniture, servez dessus le potage une bonne purée de pois ou de lentilles.

Ouille au bain-Marie.

Ayez un pot de terre bien échaudé : mettez dedans quatre livres de tranches de bœuf, une livre de ruelle de mouton, deux livres de ruelle de veau, une perdrix & un chapon : le tout dégraissé & préparé à l'ordinaire, deux oignons piqués chacun d'un cloux de girofle, une carotte & deux pintes d'eau, couvrez le pot & bouchez le tour du couvercle avec du papier collé avec de la pâte ; faites bouillir dans un chaudron pendant sept ou huit heures, vous aurez soin de