

It may be that you did not find the subject of this volume interesting

But, should you wish, this volume from the collection of the University of Cambridge is available for your use

French novel due to the

French of the first time

FRANZOSISCHE MILITÄRGAZETTE

FRANZÖSISCHES MILITÄRISCHES

Collection of various medical papers

Printed in the University

SERIE ASSERIE BULLETIN

COLLEGE DE CHIRURGIE

COLLEGE DE CHIRURGIE

Printed in Berlin

Printed in Berlin

GESELLSCHAFT FÜR ANATOMIE

ANATOMISCHES INSTITUT

TO BE OBTAINED BY ORDER OF THE UNIVERSITY OF CAMBRIDGE

Various other titles and details of the collection, including names of authors and institutions.

222 1 m 056 846 P3

Kalbsleber Berliner Art, Blattspinat.....DM 30.
Junges Rebhuhn Winzerin Art, Neues Sauerkraut.....DM 42.

NUR AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN:

To be ordered in advance for 2 or more

GEFÜLLTE FORELLE IN RIESLING

Stuffed trout in Riesling

RINDERLENDE WELLINGTON

Tenderloin of beef Wellington

COULIBIAC VON LACHS,

ZERLASSENE BUTTER

Coulibiac of salmon, melted butter

POULARDE IN CHAMPAGNER

Prime chicken in Champagne

FRANZÖSISCHE ENTE BIGARADE

French roasted duck Bigarade

FRISCHE WACHTELN PARK-HOTEL

Fresh quails Park-Hotel

Vielleicht haben Sie unter den vorgeschlagenen Gerichten das Gesuchte nicht gefunden?
Bitte, zögern Sie nicht, Ihre Wünsche dem Grill-Chef mitzuteilen; er wird Sie jederzeit gerne beraten.

It may be that you did not find the special dish you were looking for!

LA
BONNE MÉNAGÈRE

MME RAYMONNE RAYMOND

PARIS

Walter Sutz

TYPOGRAPHIE FIRMIN DIDOT. — MESNIL (EURE).

107

LA

BONNE MÉNAGÈRE

PAR

M^{ME} EMMELINE RAYMOND

TROISIÈME ÉDITION

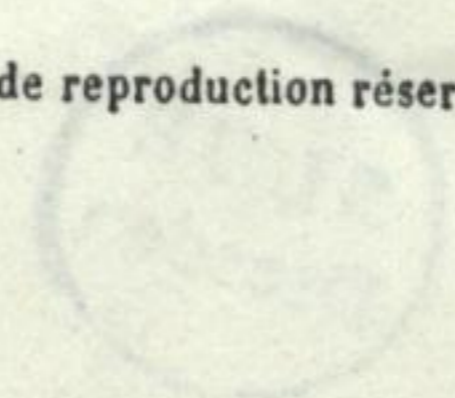
PARIS

LIBRAIRIE DE FIRMIN DIDOT FRÈRES, FILS ET C^{IE}

IMPRIMEURS DE L'INSTITUT, RUE JACOB, 56

1873

Droits de traduction et de reproduction réservés



LA
BOUYE MÉNAGÈRE

PAR
M^{lle} ENNELINE RAYMOND

TROISIÈME ÉDITION

PARIS

LIBRAIRIE GÉNÉRALISTE DIDOT FRÈRES, 115, 117, 119, 121, 123, 125, 127, 129, 131, 133, 135, 137, 139, 141, 143, 145, 147, 149, 151, 153, 155, 157, 159, 161, 163, 165, 167, 169, 171, 173, 175, 177, 179, 181, 183, 185, 187, 189, 191, 193, 195, 197, 199, 201, 203, 205, 207, 209, 211, 213, 215, 217, 219, 221, 223, 225, 227, 229, 231, 233, 235, 237, 239, 241, 243, 245, 247, 249, 251, 253, 255, 257, 259, 261, 263, 265, 267, 269, 271, 273, 275, 277, 279, 281, 283, 285, 287, 289, 291, 293, 295, 297, 299, 301, 303, 305, 307, 309, 311, 313, 315, 317, 319, 321, 323, 325, 327, 329, 331, 333, 335, 337, 339, 341, 343, 345, 347, 349, 351, 353, 355, 357, 359, 361, 363, 365, 367, 369, 371, 373, 375, 377, 379, 381, 383, 385, 387, 389, 391, 393, 395, 397, 399, 401, 403, 405, 407, 409, 411, 413, 415, 417, 419, 421, 423, 425, 427, 429, 431, 433, 435, 437, 439, 441, 443, 445, 447, 449, 451, 453, 455, 457, 459, 461, 463, 465, 467, 469, 471, 473, 475, 477, 479, 481, 483, 485, 487, 489, 491, 493, 495, 497, 499, 501, 503, 505, 507, 509, 511, 513, 515, 517, 519, 521, 523, 525, 527, 529, 531, 533, 535, 537, 539, 541, 543, 545, 547, 549, 551, 553, 555, 557, 559, 561, 563, 565, 567, 569, 571, 573, 575, 577, 579, 581, 583, 585, 587, 589, 591, 593, 595, 597, 599, 601, 603, 605, 607, 609, 611, 613, 615, 617, 619, 621, 623, 625, 627, 629, 631, 633, 635, 637, 639, 641, 643, 645, 647, 649, 651, 653, 655, 657, 659, 661, 663, 665, 667, 669, 671, 673, 675, 677, 679, 681, 683, 685, 687, 689, 691, 693, 695, 697, 699, 701, 703, 705, 707, 709, 711, 713, 715, 717, 719, 721, 723, 725, 727, 729, 731, 733, 735, 737, 739, 741, 743, 745, 747, 749, 751, 753, 755, 757, 759, 761, 763, 765, 767, 769, 771, 773, 775, 777, 779, 781, 783, 785, 787, 789, 791, 793, 795, 797, 799, 801, 803, 805, 807, 809, 811, 813, 815, 817, 819, 821, 823, 825, 827, 829, 831, 833, 835, 837, 839, 841, 843, 845, 847, 849, 851, 853, 855, 857, 859, 861, 863, 865, 867, 869, 871, 873, 875, 877, 879, 881, 883, 885, 887, 889, 891, 893, 895, 897, 899, 901, 903, 905, 907, 909, 911, 913, 915, 917, 919, 921, 923, 925, 927, 929, 931, 933, 935, 937, 939, 941, 943, 945, 947, 949, 951, 953, 955, 957, 959, 961, 963, 965, 967, 969, 971, 973, 975, 977, 979, 981, 983, 985, 987, 989, 991, 993, 995, 997, 999

1875

1875



tentes ; on renouvelle la couche de pomme
soit et matin : le gîte est instauré

L'ART DE DÉCOUPER.

Requiesce contre les brutes.

Il s'agit simplement de plonger la broche
dans le bon assés comme on le voit
à la condition de renouveler celle qui est
de chaque membre de la famille ;
qu'elle se repose au point
de la journée de l'après-midi et de la soirée
elles qu'elles qu'elles qu'elles qu'elles
à tout un jour à la satisfaction générale.
de qui exige plus d'adresse que de
force ; il ne s'agit pas de servir
de la main au à un homme ;
de la main à la femme et de la main à la femme ;
lorsque le chef de la famille revient en
logis ; fatigué par ses travaux quotidiens , cha-
cun de ceux qui l'attendent à son foyer doit
prendre une part de tous les soins qui lui per-
mettent de jouir du repos qu'il a bien gagné ;
mieux vaut , par conséquent , que la peine de
découper et de servir soit supportée par la
femme , au lieu de revenir au mari.

fentes ; on renouvelle la couche de pommade soir et matin : la douleur est instantanément calmée.

Remède contre les brûlures.

Il s'agit simplement de plonger la brûlure dans de l'eau aussi chaude qu'on pourra la supporter ; la douleur cesse immédiatement, à la condition de renouveler cette eau dès qu'elle se refroidit un peu.

L'ART DE DÉCOUPER.

C'est aux femmes qu'incombe en France, à peu d'exceptions près, la mission de découper et de distribuer à table la portion de chaque convive, de chaque membre de la famille; il importe par conséquent de familiariser les jeunes filles avec les fonctions qu'elles devront exercer un jour à la satisfaction générale. L'art de découper exige plus d'adresse que de force; il semble donc qu'il doive offrir moins de difficulté à une femme qu'à un homme; de plus, lorsque le chef de la famille revient au logis, fatigué par ses travaux quotidiens, chacun de ceux qui l'attendent à son foyer doit prendre une part de tous les soins qui lui permettent de jouir du repos qu'il a bien gagné; mieux vaut, par conséquent, que la peine de découper et de servir soit supportée par la femme, au lieu de revenir au mari.

les; en renouvelle la couche de poudres
soit et matin : la douce est instant
calme. L'ART DE DÉCOUPER.

CHAPITRE DEUXIÈME

C'est aux femmes qu'incombe en France le soin
de la maison, et de veiller à ce que tout
se passe avec ordre et économie. Elles ont
à leur charge le bien-être de toute la
famille, et de leur mari en particulier.
Il importe par conséquent de leur enseigner
à bien remplir ces fonctions qu'elles devront
exercer au jour à la satisfaction générale.
L'art de découper exige plus d'adresse que de
force; il semble donc qu'il doit être moins
de difficile à une femme qu'à un homme; et
plus, lorsque le chef de la famille revient au
soir, fatigué par ses travaux quotidiens, et
un de ceux qui l'attendent à son foyer doit
prendre une part de tous les soins qui lui per-
mettent de jouir du repos qu'il a bien gagné;
mieux vaut, par conséquent, que la peine de
découper et de servir soit supportée par la
femme, au lieu de revenir au mari.

Il ne suffit pas que les plans soient bien
 dessinés, il faut encore veiller à ce que les
 surfaces d'entre eux soient exactement
 jointes et que les surfaces opposées soient
 exactement parallèles. Il faut donc que
 les plans soient bien dessinés et que les
 surfaces opposées soient exactement parallèles.
 Ce dernier détail dépend non seulement de
 la précision des instruments, mais encore de
 la précision des opérations. Les plans doivent
 être dessinés sur un papier bien blanc et
 les surfaces opposées doivent être exactement
 parallèles. Il faut donc que les plans soient
 bien dessinés et que les surfaces opposées
 soient exactement parallèles. Ce dernier
 détail dépend non seulement de la précision
 des instruments, mais encore de la précision
 des opérations. Les plans doivent être
 dessinés sur un papier bien blanc et les
 surfaces opposées doivent être exactement
 parallèles. Il faut donc que les plans
 soient bien dessinés et que les surfaces
 opposées soient exactement parallèles. Ce
 dernier détail dépend non seulement de
 la précision des instruments, mais encore
 de la précision des opérations. Les plans
 doivent être dessinés sur un papier bien
 blanc et les surfaces opposées doivent être
 exactement parallèles. Il faut donc que
 les plans soient bien dessinés et que les
 surfaces opposées soient exactement parallèles.

Il ne suffit pas que les plats soient bien préparés; il faut encore veiller à ce que les plus simples d'entre eux soient servis aussi élégamment que possible, et surtout à ce que les pièces de viande soient bien découpées; de ce dernier détail dépend non-seulement le bon aspect, mais encore la saveur de chaque morceau. Si les tranches ne sont pas faites dans la direction véritable, les meilleurs morceaux peuvent être perdus : ainsi une pièce de bœuf doit être coupée *en travers*, sous peine de paraître dure; mais ces détails se révéleront d'eux-mêmes dans le cours des explications que nous leur consacrons; nous espérons qu'à l'aide de ces explications et des dessins qui les accompagnent, nos lectrices parviendront en peu de temps, avec un peu d'application, à acquérir toute l'habileté que nous leur souhaitons.

Disons d'abord quelques mots des ustensiles nécessaires; les bons instruments sont indispensables dans tous les *arts*. Pour celui qui nous occupe en ce moment, il faut avoir un bon couteau fort, souple cependant, et avant tout bien aiguisé. Pour entretenir cette dernière

et indispensable qualité, on emploiera un utensile désigné dans quelques fabriques par le mot *fusil*, dans quelques autres par le mot *poignard*. Il est fait en faïence ou acier, monté sur un manche, et sert à *repasser* les couteaux, opération qui doit être renouvelée chaque fois que l'on entreprend de découper une volaille ou une pièce de viande. La fourchette a deux longues dents très-pointues, de façon à pouvoir pénétrer très-avant dans la pièce que l'on découpe, sans y faire de trop gros trous. On prend la fourchette et le couteau en main, comme l'indique le dessin n° 1, on enfonce la fourchette pas trop profondément, et l'on enlève chaque morceau en mettant en mouvement non les bras, mais bien les poignets. Toutes celles de nos lectrices qui ont étudié, qui étudient, ou bien étudieront le piano, doivent comprendre cette recommandation, qui est la première parmi celles que leur professeur leur a adressées. La main doit être placée sur le manche, l'index s'étend sur le dos du couteau, afin de pouvoir diriger celui-ci sans difficulté; les bras sont rapprochés du corps, mais sans que l'on prenne une atti-

Les règles principales à observer pour toutes les pièces que l'on dépose sont les suivantes : 1. Les pièces doivent être déposées dans des boîtes ou des paquets bien fermés et étiquetés. 2. Les pièces doivent être déposées dans des boîtes ou des paquets bien fermés et étiquetés. 3. Les pièces doivent être déposées dans des boîtes ou des paquets bien fermés et étiquetés.

Les règles principales à observer pour toutes les pièces que l'on dépose sont les suivantes : 1. Les pièces doivent être déposées dans des boîtes ou des paquets bien fermés et étiquetés. 2. Les pièces doivent être déposées dans des boîtes ou des paquets bien fermés et étiquetés. 3. Les pièces doivent être déposées dans des boîtes ou des paquets bien fermés et étiquetés. 4. Les pièces doivent être déposées dans des boîtes ou des paquets bien fermés et étiquetés. 5. Les pièces doivent être déposées dans des boîtes ou des paquets bien fermés et étiquetés. 6. Les pièces doivent être déposées dans des boîtes ou des paquets bien fermés et étiquetés. 7. Les pièces doivent être déposées dans des boîtes ou des paquets bien fermés et étiquetés. 8. Les pièces doivent être déposées dans des boîtes ou des paquets bien fermés et étiquetés. 9. Les pièces doivent être déposées dans des boîtes ou des paquets bien fermés et étiquetés. 10. Les pièces doivent être déposées dans des boîtes ou des paquets bien fermés et étiquetés.

tude fatigante en levant les épaules; on agite les bras aussi peu que possible, en partie par égard pour les voisins, et d'un autre côté parce que les mouvements qui peuvent être faits par la main et le poignet prennent un aspect éminemment maladroit lorsqu'on les exécute avec les bras.

Les règles principales à observer pour toutes les pièces que l'on découpe sont les suivantes :

La viande doit être coupée *en travers*, c'est-à-dire en sens inverse des muscles qui la traversent.

Les divers morceaux doivent être *tranchés*, non arrachés, et bien proprement isolés les uns des autres.

Ils doivent tous être accompagnés d'une part de la peau rôtie qui enveloppe la pièce, et les tranches doivent être aussi minces que possible.

Il faut agir avec promptitude, d'abord dans l'intérêt de la pièce que l'on découpe, car elle perdrait, en se refroidissant, la plupart des qualités qui la recommandent aux amateurs; ensuite, parce qu'il est pénible pour les convives d'assister à des préparatifs accomplis

avec lenteur et maladresse. Quand on a terminé cette opération, on pose les tranches dans le plat sur leur côté le plus appétissant.

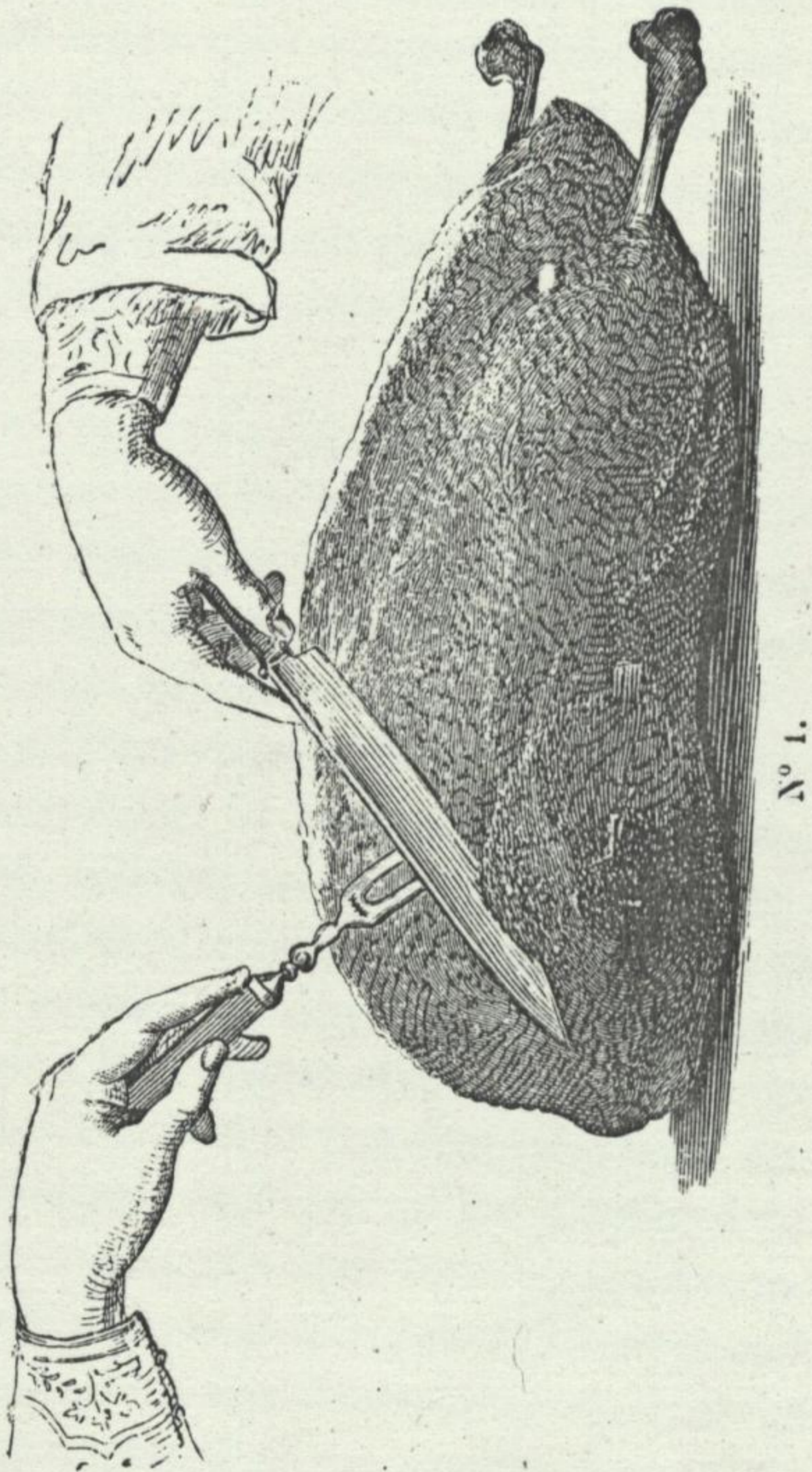
Après avoir indiqué ces règles générales, nous allons nous occuper des détails particuliers à chaque pièce de rôti.

Oie rôtie.

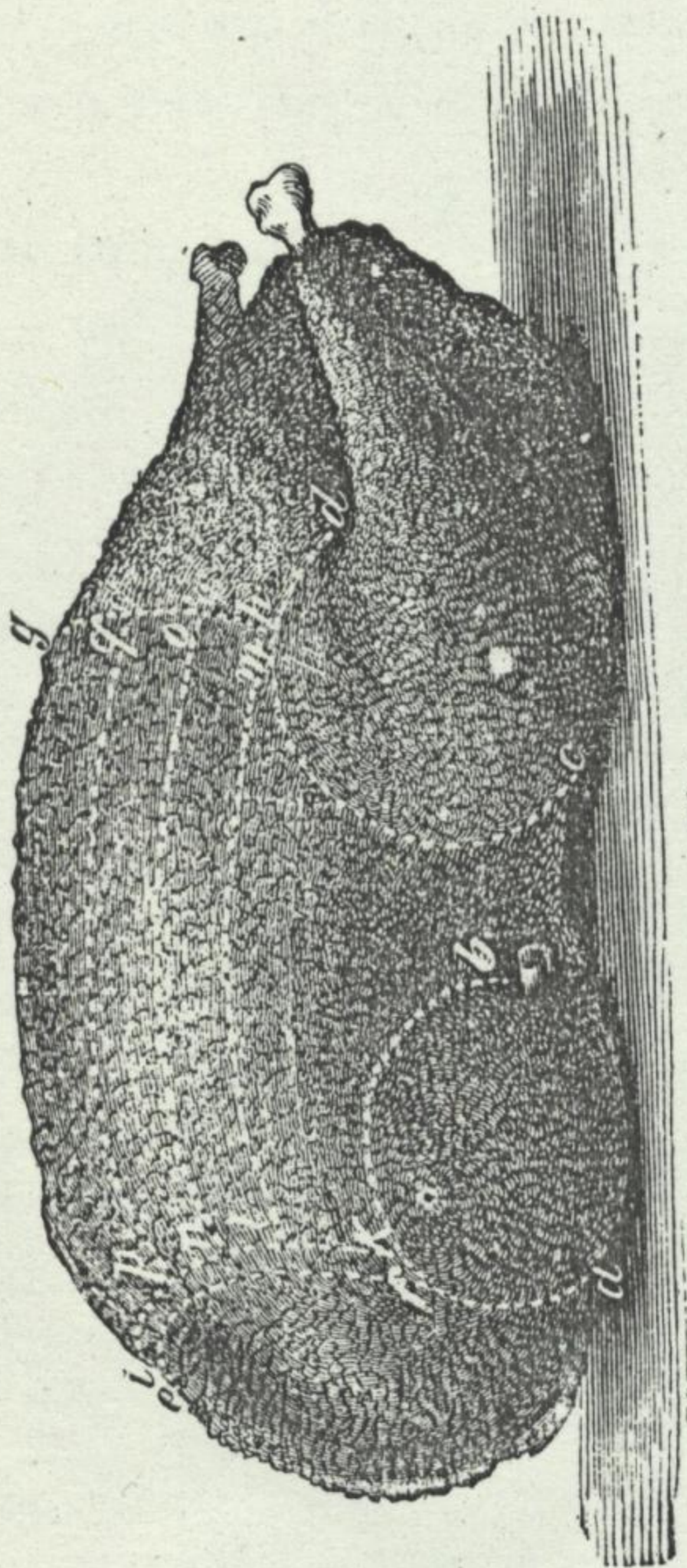
On sépare toutes les jointures, de façon à n'avoir plus qu'à découper, sur le côté opposé, la peau qui doit accompagner chaque morceau. On place la volaille devant la personne qui est chargée de la découper, le cou à gauche (je parle de la volaille), les pattes à droite (voir le dessin n° 1). On pique la fourchette au-dessus de l'aile, on pose le couteau à la place marquée *a* sur le dessin n° 2, et l'on forme le premier morceau en le détachant depuis *a* jusqu'à *b*, sur la ligne ponctuée en blanc. On ploie avec le couteau le morceau qui est à demi détaché, afin de séparer ce morceau du corps de la volaille; on divise la jointure, et l'on coupe, sur le côté opposé, la peau qui doit rester attachée à cette aile.



On commence ensuite à découper le second
 morceau (cuisse), à la place marquée e, en
 saisissant le couteau depuis e jusqu'à d,



N° 1.



N° 2.

On commence ensuite à découper le second morceau (cuisse), à la place marquée *c*, en conduisant le couteau depuis *c* jusqu'à *d*,

348

LA ROYNE MARIANNE



On commence ensuite à découper le second
morceau (cuisse) à la place marquée, en
conduisant le couteau depuis le point A

sur la ligne pondus... action pas cela vient
d'être indistinct... on coupe de la
même façon... s'étend depuis

Les parties... s'adaptent aux
tean (de... au... la divi-
sion du... Coire
présente...
le détail...
accord...
tion, ad...
tion de...
origina...

La...
lon la... est indiquée
noire...
depuis... la direction
de couleur...
les lettres...
elles sont...
proximallement...

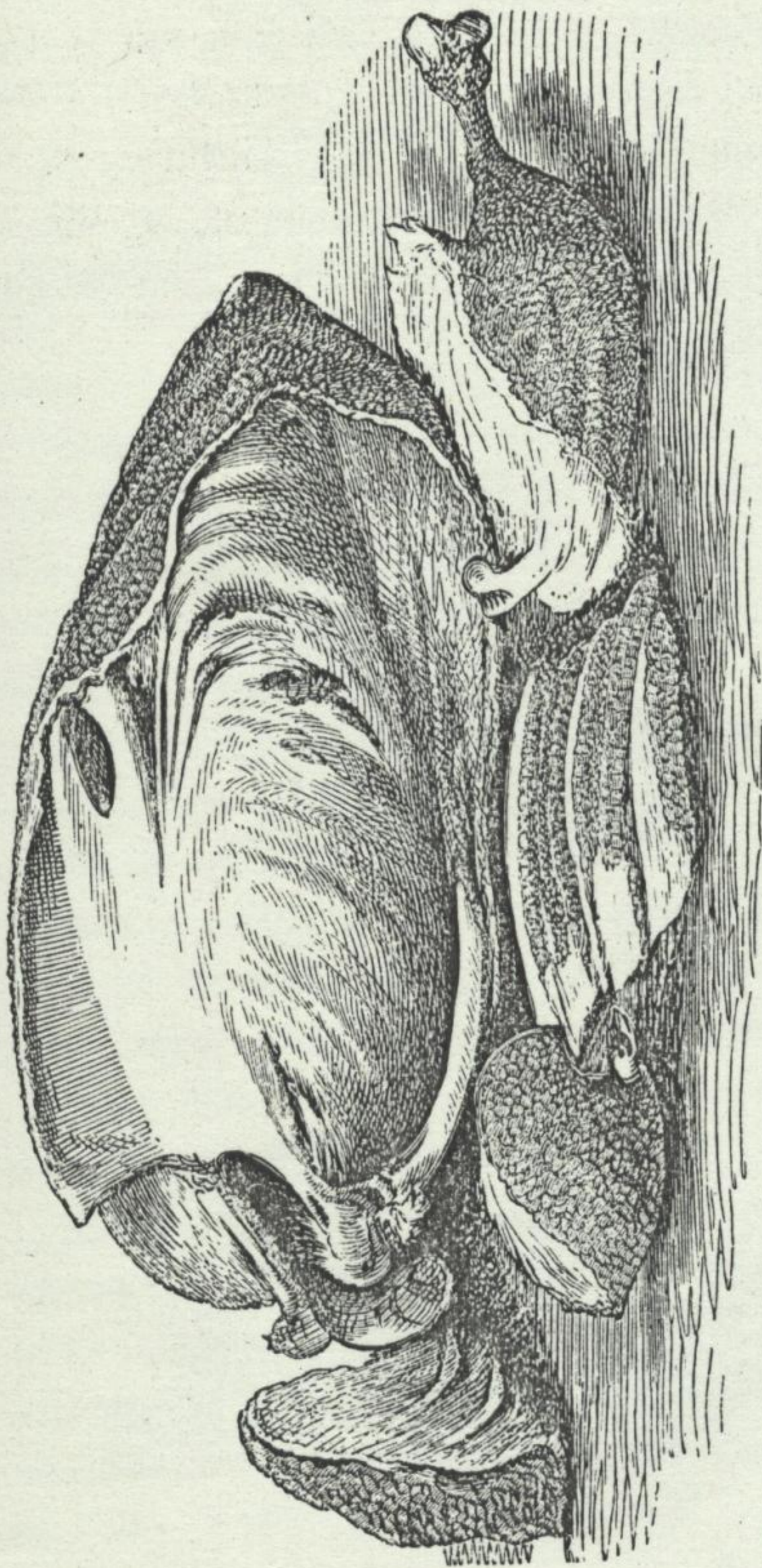
Le...
est...
gles de l'art...
pagnent. La...

sur la ligne ponctuée, selon que cela vient d'être indiqué pour l'aile; on coupe de la même façon le morceau qui s'étend depuis *e* jusqu'à *f*.

Les quatrième et cinquième coups de couteau (de *g* à *h* et d'*i* au *k*) préparent la division du filet (poitrine) en *aiguillettes*. Ceci représente le point culminant de la difficulté, le détail le plus délicat de l'opération; on lui accordera par conséquent une extrême attention, afin de ne point entamer indûment la portion de peau qui doit rester attachée à chaque *aiguillette*.

La première (on en fait trois ou quatre, selon la grosseur de la volaille) est indiquée sur notre dessin par la ligne ponctuée qui s'étend depuis *l* jusqu'à *m*, et représente la direction du couteau; les suivantes sont désignées par les lettres *n* à *o*, *p* à *q*; ainsi qu'on le voit, elles sont parallèles à la première, et approximativement de même dimension.

Le dessin n° 3 représente l'oie telle qu'elle est lorsqu'on l'a découpée selon les règles de l'art; les morceaux détachés l'accompagnent. La cuisse doit être divisée en deux



N° 3.

sur la ligne pendant que cela vient d'être indiqué, on coupe de la même façon, et ainsi s'étend depuis et jusqu'à f.

Les quatre premières coupes de coupe (de a à d) servent à la division du fil. La cinquième coupe représente la coupe de la pointe, le détail de laquelle est donné en l'appendice. La sixième coupe, allongée, sert à la division de la pointe en aiguille.

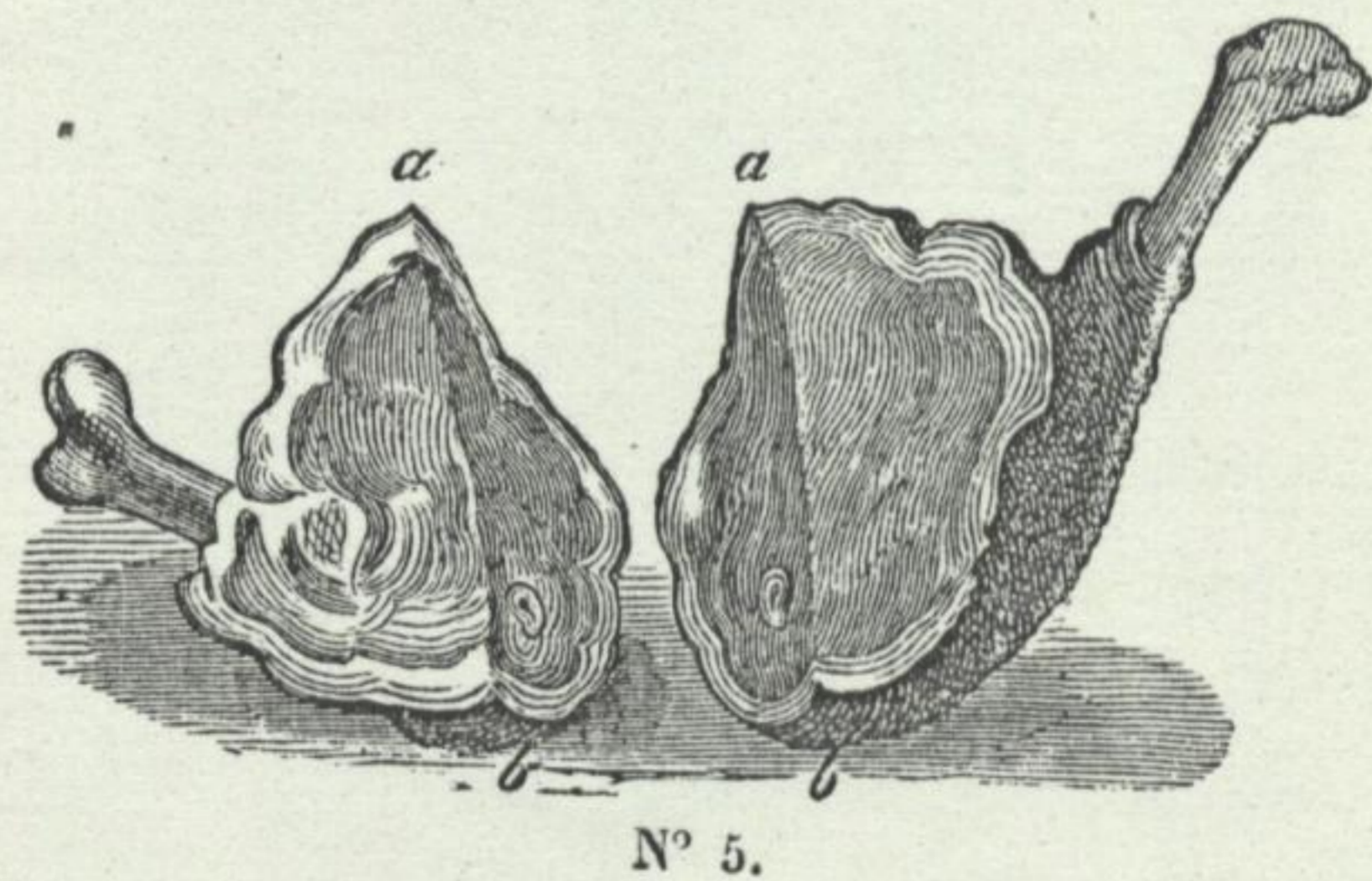
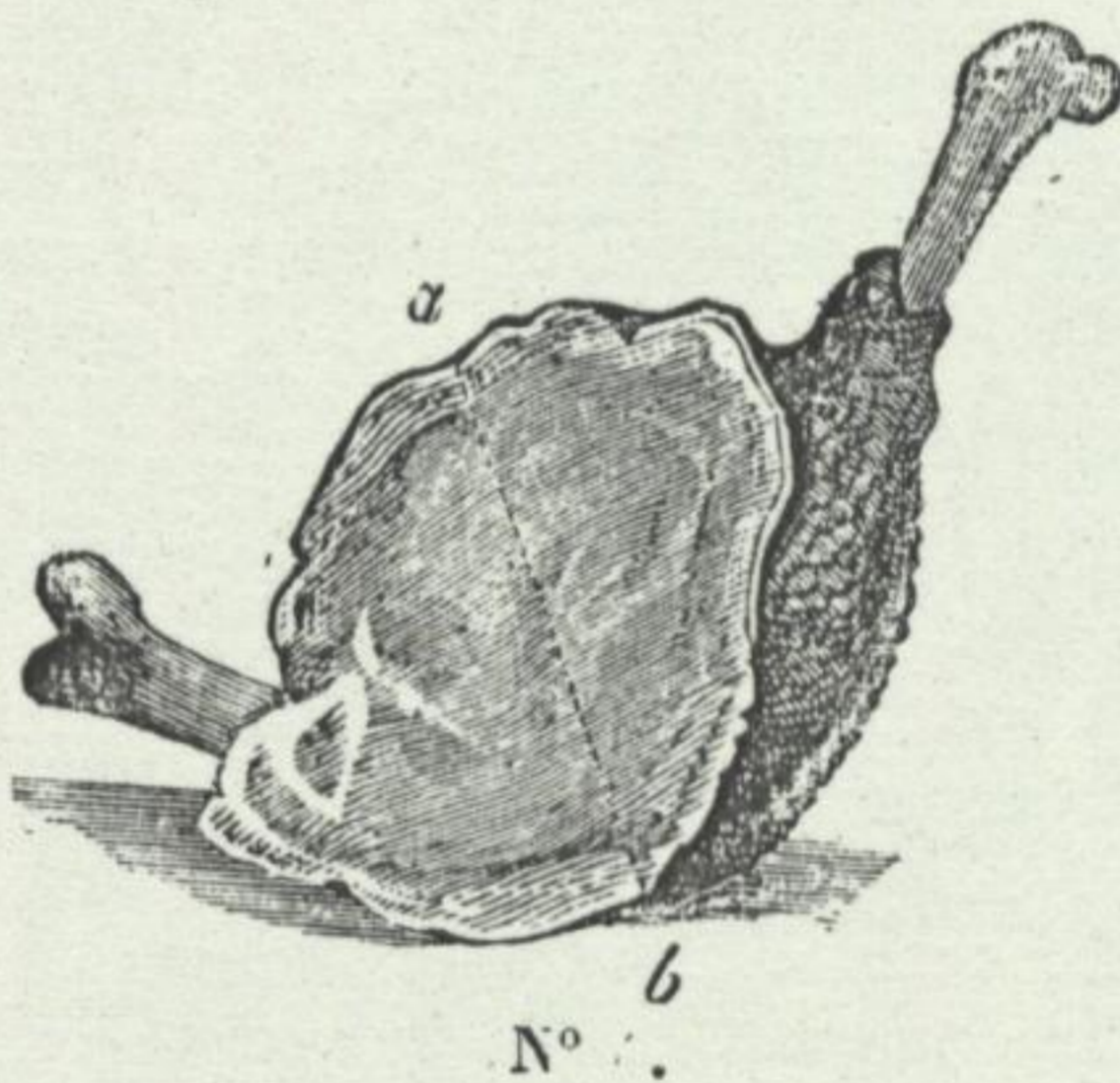
La première coupe est faite selon la règle de la coupe de la pointe, et elle s'étend depuis la pointe jusqu'à la coupe de la pointe. Les lettres a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m, n, o, p, q, r, s, t, u, v, w, x, y, z, sont indiquées sur elle.

Le dessin de la coupe de la pointe est donné en l'appendice. Elle est faite selon les règles de l'art de la coupe de la pointe. La coupe de la pointe est faite en deux



morceaux, à la place indiquée sur le dessin
n.º 4, depuis le jusqu'à 5; cette ligne se dirige
exactement au milieu de la jointure, et, lorsqu'on
a fini de couper, on coupe les deux morceaux en
deux parties égales, et on les coupe en deux
parties égales, dans le premier, la chair n'est pas
trouvée, ce qui présente le rôle en négatif,
c'est-à-dire au milieu de la famille;
dans le deuxième, la chair est complètement
absente, et c'est cette dernière méthode
qui doit être employée tout d'abord un peu
avant la préparation de la viande.
Il faut avant de commencer à dire que l'on
a mis les os dans le bœuf aux places
de la viande, coupée, parce que les
os sont très-difficiles à rencontrer,
et ils sont trop durs pour pouvoir être
coupés avec un couteau. On emploie pour
cela un marteau et un fort couteau
à double tranchant, y appliquant une certaine
force, et on coupe facilement
les os en deux parties, de son
côté, et on les coupe en deux in-
termédiaires, comme on le voit
sur le dessin, comme on le voit.

morceaux, à la place indiquée sur le dessin n° 4, depuis *a* jusqu'à *b*; cette ligne se dirige exactement au milieu de la jointure, et, lorsqu'on l'a suivie ponctuellement, la cuisse est partagée en deux parties représentées par le dessin n° 5.



N° 5.

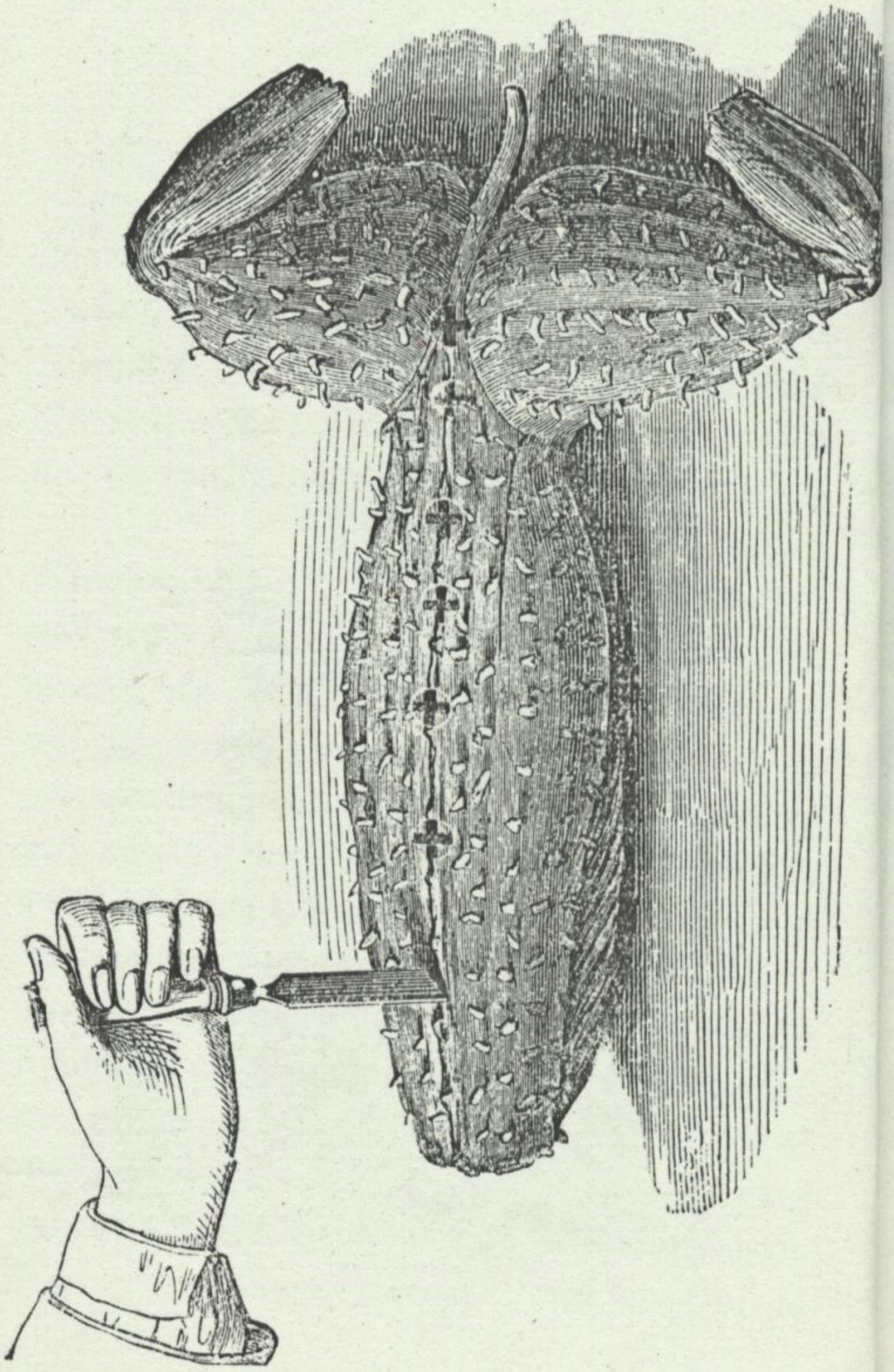
Rôti de lièvre.

On connaît deux procédés pour découper le lièvre : dans le premier, la chair n'est pas séparée des os, ce qui présente le rôti *en négligé*, et convient seulement au dîner de la famille ; dans le deuxième, la chair est complètement détachée des os, et c'est cette dernière méthode qui doit être observée dans tout dîner un peu *soigné*.

Pour la première méthode, il faut préparer le lièvre avant de le rôtir, c'est-à-dire que l'on rompt les os (voir le dessin n° 6) aux places où le morceau sera découpé, parce que les jointures seraient très-difficiles à rencontrer, et que les os sont trop durs pour pouvoir être tranchés avec un couteau. On emploie pour cette opération un marteau et un fort couteau de cuisine ; il faut y apporter une certaine adresse, pour éviter d'entamer trop fortement la chair, qui perdrait alors une partie de son jus ; du reste ce procédé offre un avantage incontestable, car les os, ainsi cassés, donnent au rôti une saveur particulière.

à la place indiquée sur le dessin
 de cette ligne se dirige
 exactement au point
 on l'a suivie pendant la cuisson
 On connaît deux procédés pour découper le
 lièvre : dans le premier, la chair n'est pas
 parée des os, ce qui présente le tort en ce que
 et convient seulement au dîner de la famille ;
 dans le deuxième, la chair est complètement
 détachée des os, et c'est cette dernière méthode
 qui doit être employée pour tout dîner un peu
 soigné.

Pour la préparation de la viande, il faut préparer
 le lièvre avant de le cuire, en le coupant que l'on
 rompt les os (voir la figure 6) aux places
 où le morceau sera abîmé, parce que les
 jointures seraient très-difficiles à remonter,
 et que les os sont trop durs pour pouvoir être
 tranchés avec un couteau. On emploie pour
 cette opération un couteau qui soit fort contenu
 de cristaux, et qui s'appelle lièvre certain
 adresse, par lequel on coupe le lièvre
 la chair, de manière que les os restent
 joints ; dans le premier cas, on coupe le
 contenance, et dans le second, on donne
 au rôti une forme particulière.



fo
l'
le
n
q
P
d
p
d
c
c
v
E
/
c
I
i
c
r
r

On répétera les coups de marteau six ou sept fois, selon la dimension du rôti; les places où l'on doit enfoncer le couteau sont indiquées sur le dessin n° 6, la première, par le couteau lui-même, les suivantes par des croix noires. Lorsque le lièvre est rôti, on *habille*, avec du papier découpé, l'extrémité des deux pattes de derrière (voir le dessin n° 8); le rôti ainsi *paré* est placé de telle sorte que les pattes de derrière se trouvent à la droite de la personne chargée de le découper.

Aux places où les os ont été préalablement cassés on donnera six coups de couteau en travers; ils sont indiqués sur le dessin n° 7, depuis *a* jusqu'à *b*, — *c* jusqu'à *d*, — *e* jusqu'à *f*, — *g* jusqu'à *h*, — *i* jusqu'à *k*, — *l* jusqu'à *m*, par des lignes ponctuées en blanc. Les morceaux de la partie supérieure sont indiqués comme devant former des tranches plus grandes, parce que le lièvre, à cette place, est plus étroit que sur son extrémité opposée; ces premiers morceaux sont aussi moins estimés, en sorte qu'on les ménage moins que ceux avoisinant les pattes de derrière; on coupe ceux-ci toujours plus *étroits*,

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties

de l'arbre (a), on sépare l'une des parties



N° 7.

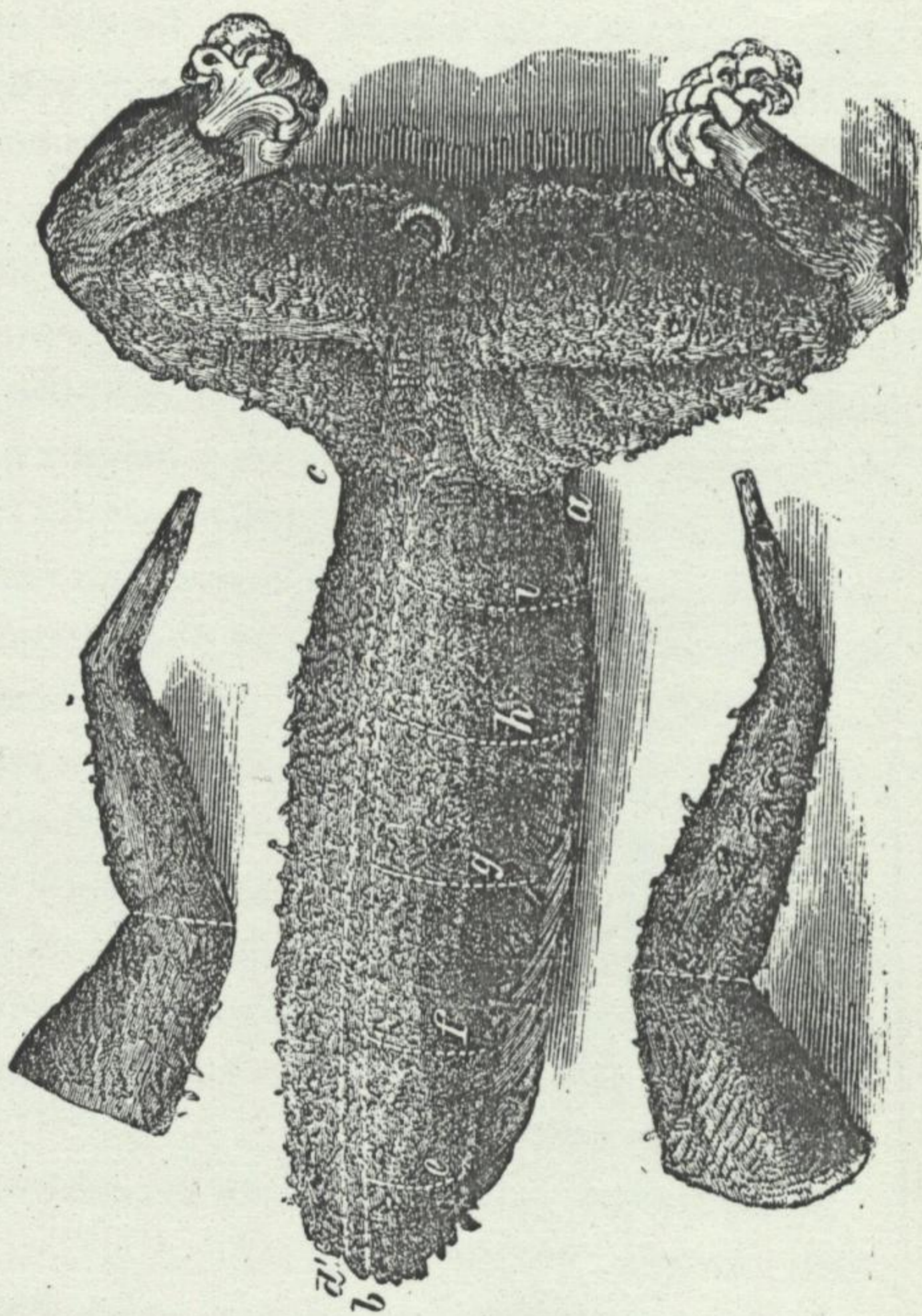
afin d'en avoir le plus grand nombre possible.
Après que l'on a détaché la dernière tranche

(de *l* jusqu'à *m*), on sépare l'une des pattes de derrière, en y donnant deux coups de couteau aux places indiquées par les lignes ponctuées qui s'étendent depuis *m* jusqu'à *n*, — depuis *n* jusqu'à l'*o*; le dernier, qui est aussi le plus long, doit se rapprocher de l'os autant que possible; on enlève cette tranche, on la divise, en la coupant depuis *p* jusqu'à *q*, depuis *r* jusqu'à *s*. La partie inférieure de la patte est dure, et contient beaucoup de tendons; on la tranche cependant en se dirigeant vers la lettre *t*, et suivant la ligne ponctuée. On répète pour l'autre côté de la patte, mais en sens inverse, le coup de couteau indiqué précédemment, depuis la lettre *n* jusqu'à la lettre *o*, afin de détacher toute la chair; on la coupe ensuite depuis *n* jusqu'à l'*u*, puis on partage le morceau depuis *v* jusqu'au *w*, — depuis *x* jusqu'au *z*.

La deuxième patte de derrière est coupée, bien entendu, comme la première.

Enfin, en dernier lieu, on sépare en deux morceaux les pattes de devant (voir leur ligne ponctuée dans le dessin n° 7).

Le dessin n° 8 est consacré à la deuxième



N° 8.

méthode, qui peut être suivie pour découper un rôti de lièvre. Cette fois on supprime l'opé-

ration qui consiste à casser les vertèbres du dos, et l'on présente les divers morceaux sans les os, qui y restent attachés selon la première méthode.

Avec les deux premiers coups de couteau, on sépare le filet de chaque côté de l'épine dorsale, en se dirigeant sur les deux lignes ponctuées, depuis *b* jusqu'à l'*a*, — depuis *d* jusqu'au *c*; on enfonce le couteau aussi profondément que possible, de façon qu'il atteigne les côtes; on maintient l'épine dorsale avec la fourchette, et l'on enlève avec le couteau, bien soigneusement, le filet, que l'on découpe ensuite par petites parties marquées par les lettres *e*, *f*, *g*, *h*, *i*.

Les pattes de devant et celles de derrière sont coupées selon les indications données pour le premier procédé.

On découpe le lapin de garenne et le gigot de chevreuil absolument comme le lièvre.

Plan de la

Nous appelons par d'ab. les parties des instructions... entre autres toutes celles qui concernent la situation des jointures.

On plane les parties de la carte à l'échelle de la planche 2. Les instructions relatives à la coupe de la

On doit... (voir le plan de la coupe) en suivant les indications pour l'alignement, puis, lorsqu'il s'agit de la partie de la carte, on doit la diviser en parties égales, en sorte que les parties de la coupe soient de même étendue que les parties de la carte.

On doit... (voir le plan de la coupe) en suivant les indications pour l'alignement, puis, lorsqu'il s'agit de la partie de la carte, on doit la diviser en parties égales, en sorte que les parties de la coupe soient de même étendue que les parties de la carte.

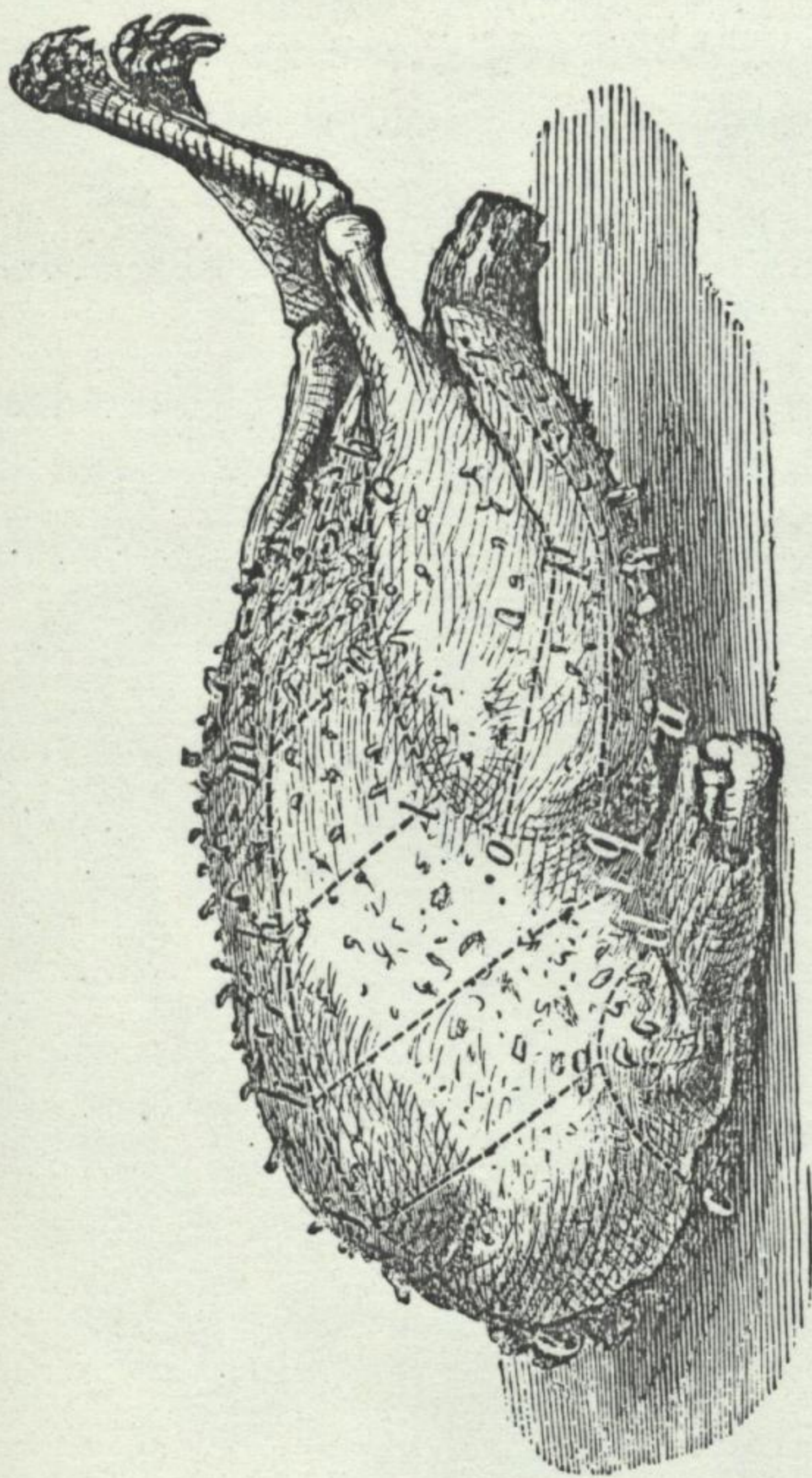
Dinde rôtie.

Nous rappelons tout d'abord une partie des instructions concernant l'oie rôtie, entre autres toutes celles qui concernent la séparation des jointures.

On place la dinde rôtie le cou à gauche, les pattes à droite de la personne chargée de la découper.

On doit tout d'abord détacher la partie inférieure (voir le dessin n° 9), depuis *a* jusqu'à *b*, en suivant la ligne ponctuée; on en fait autant pour l'autre cuisse, puis, retournant la volaille, on en casse le dos à la hauteur des cuisses, en tenant celles-ci avec la main gauche, tandis que la main droite emploie le couteau pour cette opération.

On détache ensuite l'aile, sur la ligne ponctuée, qui s'étend depuis *c* jusqu'à *d*; après en avoir fait autant pour l'autre aile, on dirige le couteau sur la ligne ponctuée, depuis *e* jusqu'à *b*; cette dernière entaille doit être aussi profonde que possible; on coupe dans la poitrine plusieurs morceaux indiqués par



N^o 9.

des lignes ponctuées, en procédant comme cela a été expliqué pour l'oie rôtie.

Plumet rôti.

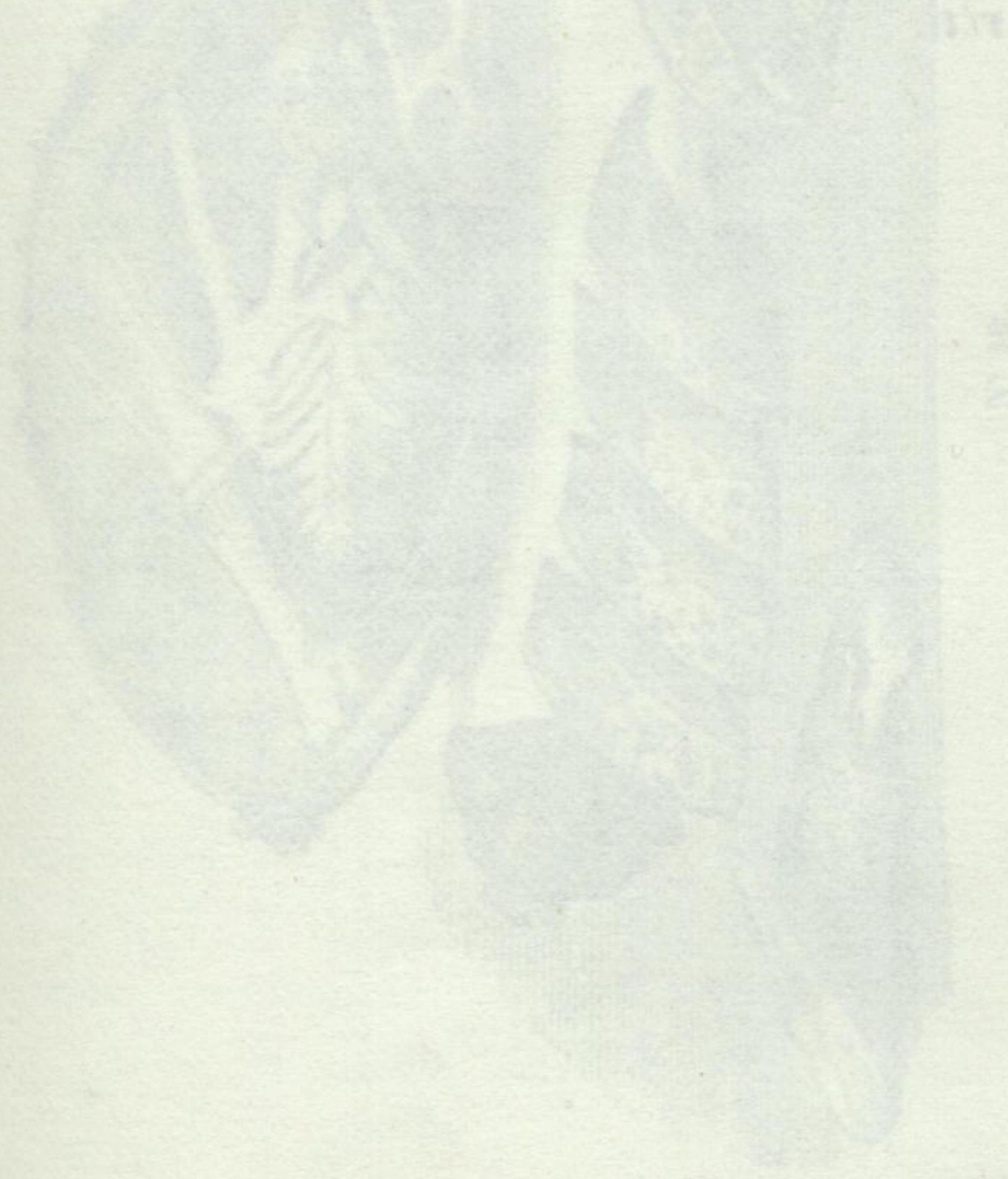
Nous rappellerons dans l'abrégi de la partie des instructions relatives à la préparation de ce plumet, entre autres, toutes celles qui ont trait à la séparation des jointures.

On place le plumet sur la table à gauche, les pattes à droite, et on le coupe à l'aide d'un couteau chargé de la découper.

On doit ensuite enlever la partie inférieure (voir la figure 1) en commençant par le haut, en suivant la ligne indiquée par le trait pointillé pour l'opération de découpe, et la voyant se détacher à mesure que l'on coupe des cuisses, en commençant par la main gauche, tandis que la main droite soutient le plumet pour le maintenir en équilibre.

On détache ensuite la partie supérieure par une entaille, qui se fait à l'aide d'un couteau chargé de découper, on s'arrête à l'endroit indiqué par le trait pointillé, on dirige le couteau vers le bas, et on coupe jusqu'à b; cette dernière entaille doit être aussi profonde que celle qui précède, et se fait comme la première, en commençant par la main gauche.

Après avoir enlevé la pelle qui tient à la
cuisse, on divise celle-ci en trois parties, et
produit par les lignes qui vont de
l'angle à l'angle de la base et de la
cuisse à la base. Les lignes qui
sont à l'angle de la base et de la
cuisse à la base sont les lignes
qui sont à l'angle de la base et de la
cuisse à la base.

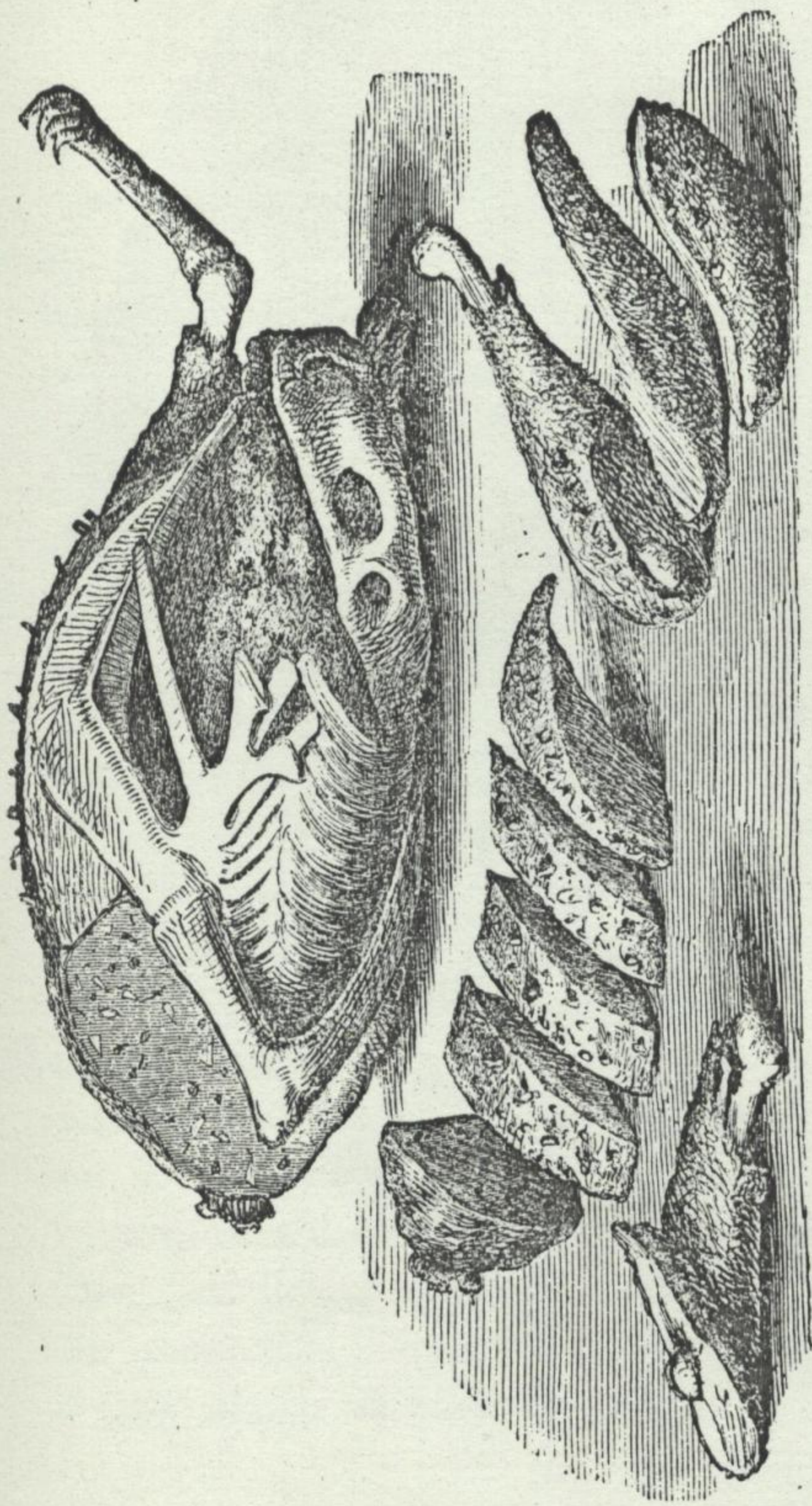


228

Après avoir enlevé la patte qui tient à la cuisse, on divise celle-ci en trois parties, représentées par les lignes qui vont depuis o jusqu'à p , — depuis q jusqu'à r .

L'autre côté de la dinde est découpé comme celui-ci.

Le dessin n° 10 représente la dinde découpée d'après les règles qui viennent d'être indiquées et qui serviront aussi pour le *faisan rûti*.



N° 10.

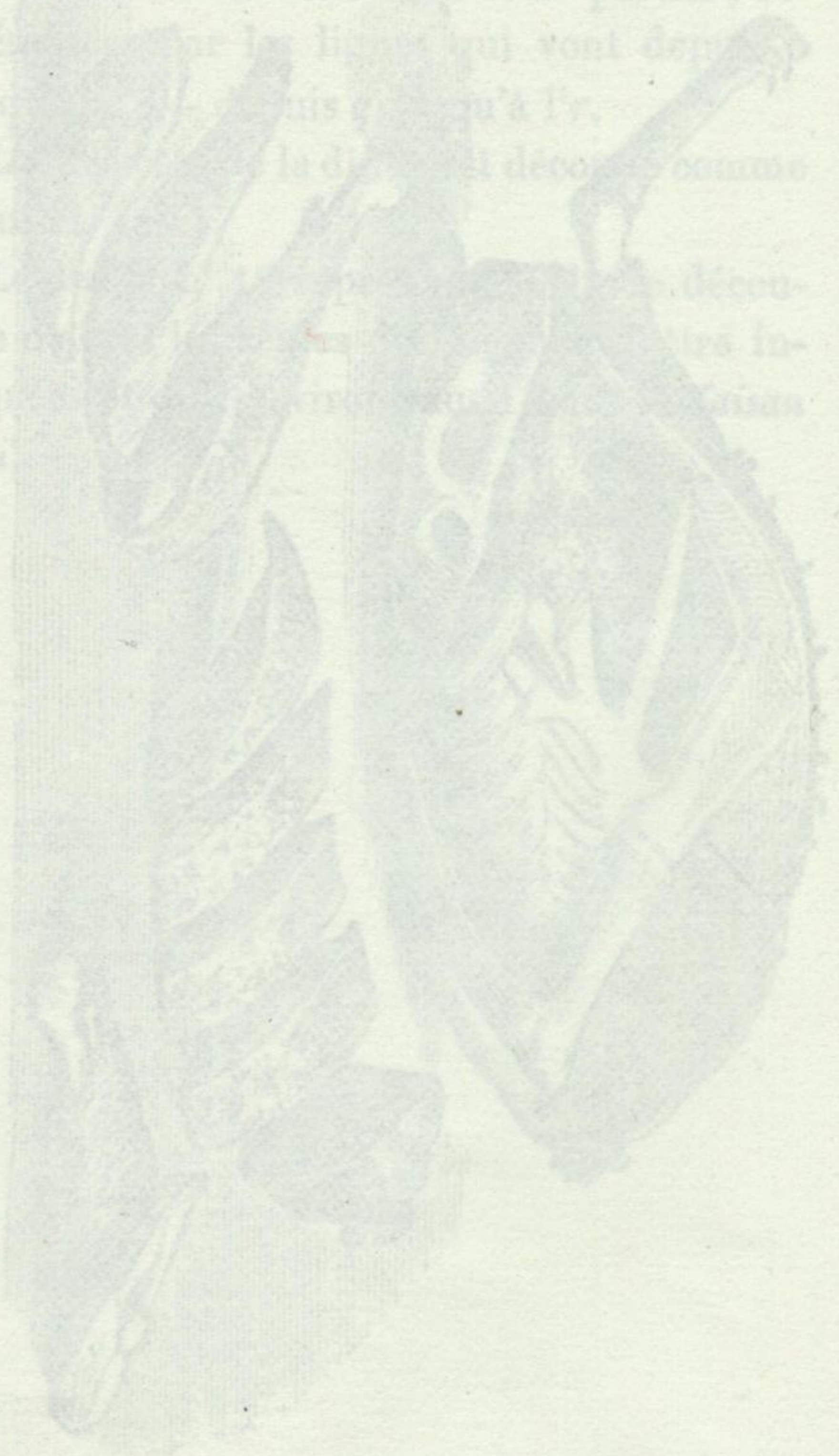
Après avoir élevé la patte qui tient à la
cuisse, on divise celle-ci en trois parties, re-
présentées par les lignes qui vont de
juste au milieu de la cuisse jusqu'à l'os.

La première est la dite patte, décou-
vrite.

La seconde est la dite patte décou-
vrite, et la troisième est la dite patte in-
diquée.

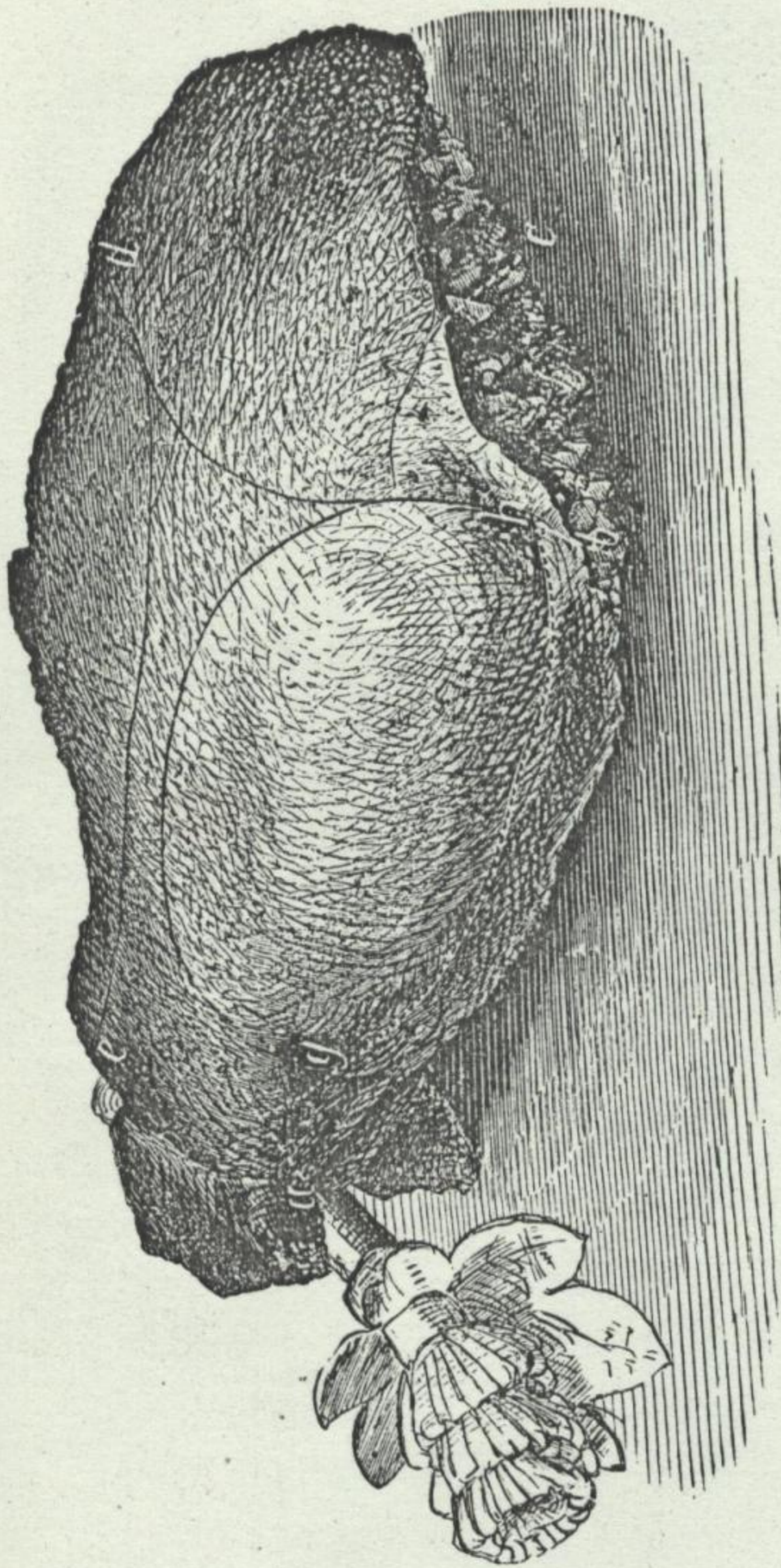
PL. 11

76. 10'



Gigot.

On place le gigot sur la table, de telle sorte que l'os garni d'un papier découpé se trouve à gauche de la personne chargée de découper le rôti. Les trois premiers coups de couteau détachent la viande de l'os, et suivent la direction des muscles; on va d'abord de la lettre *a* à la lettre *b*, — puis, du *d* à l'*e* sur le dessin n° 11, — du *c* à la ligne de la lettre *d*, sur la ligne du même dessin; cette fois l'os du gigot se trouve non plus *côtoyé* par le couteau, mais *sous* le couteau. Après ces trois premiers coups, l'os est presque entièrement dépouillé, et la viande est séparée sur le plat, en trois morceaux principaux, que l'on découpe en tranches, d'après la méthode suivante : Le morceau détaché par les deux premiers coups de couteau est coupé en travers, sur la ligne ponctuée qui va de la lettre *g* à la lettre *h*, sur le dessin n° 12; ensuite on fait avec ce morceau de petites tranches parallèles, aussi minces que possible, coupées chacune sur les lignes de chaque morceau de viande (voir le



N° 11.

On place le gigot sur un plat, et on le coupe en tranches, de telle manière que l'os reste à gauche de la viande, et qu'il ne reste que la peau par le côté. On coupe le gigot en tranches de telle épaisseur que l'on veut, mais toujours de telle manière que l'os reste à gauche de la viande, et qu'il ne reste que la peau par le côté. On coupe le gigot en tranches de telle épaisseur que l'on veut, mais toujours de telle manière que l'os reste à gauche de la viande, et qu'il ne reste que la peau par le côté.

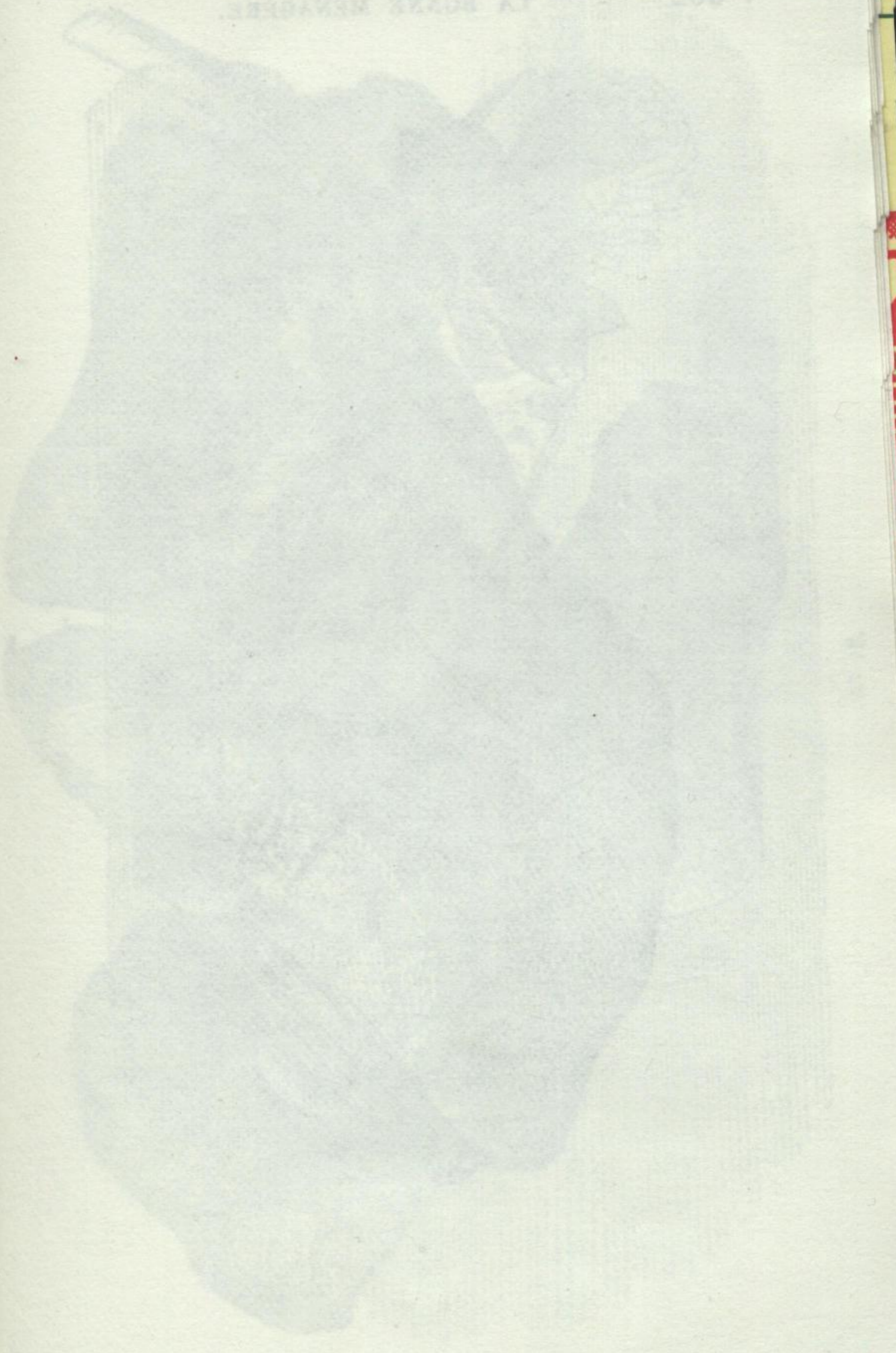


LA BOKZE MEXIKANIS

383

LA BOKZE MEXIKANIS

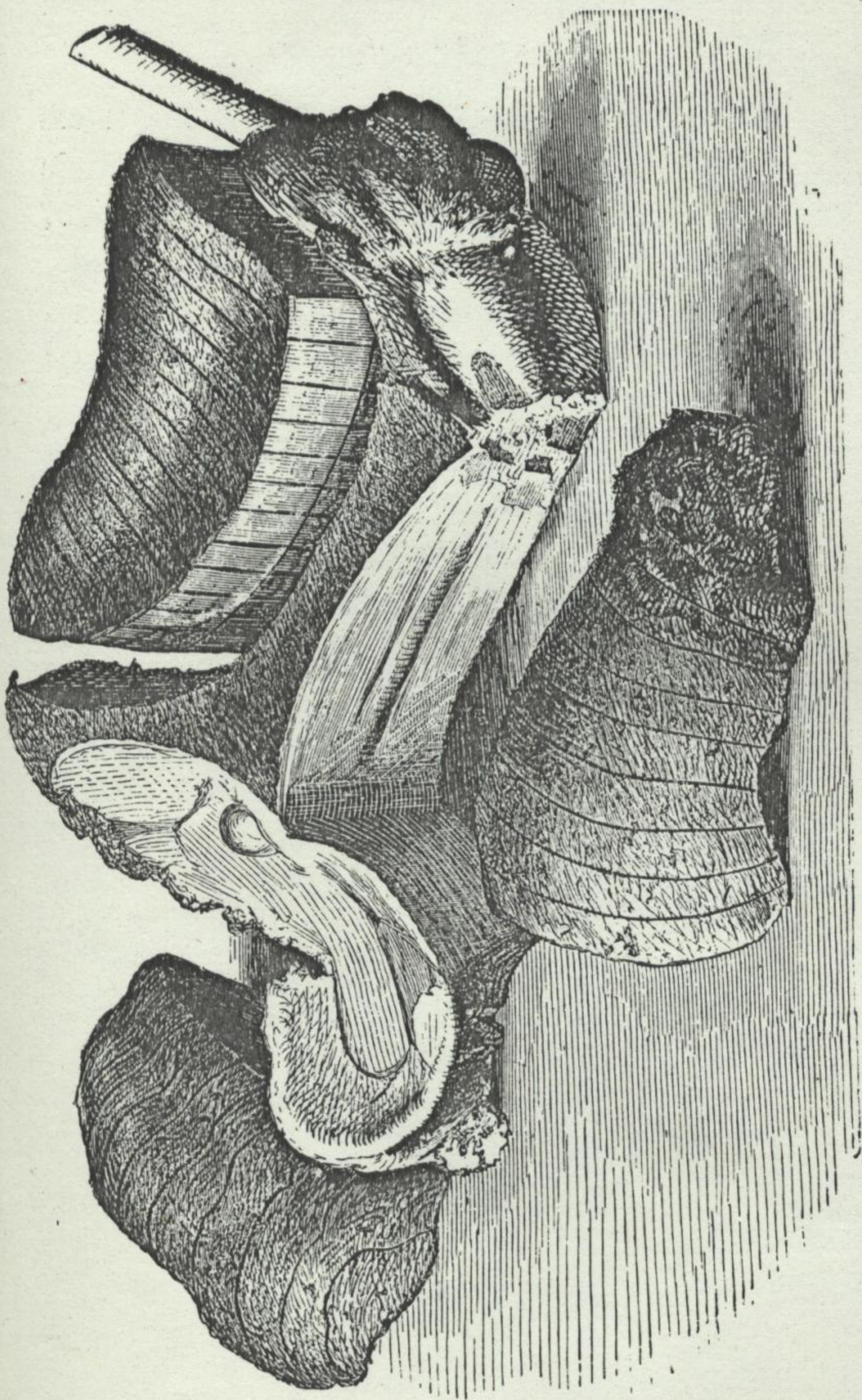
383



LIBRARY



N° 12.



N° 13.

303

LA BOKKE METAGERE.

303

LA BOKKE METAGERE.



117

(1) on replace immédiatement ces
 tranches tout près les uns des autres, afin de
 rendre à chaque morceau sa forme primitive,
 puis on le rapproche de la face; on en fait autant
 pour chacun des trois morceaux principaux.
 Si l'on ne veut pas découper le gilet tout
 entier, on se borne à une ou deux tranches
 pour chacune des parties en question.
 On coupe le tissu en tranches pour lui fi-
 gurer de véritables tranches de pain; les
 tranches, on les coupe en tranches
 plus ou moins grandes, selon le
 goût de chacun.

LA BONNE MÉTHODE

	27
	28
	29
	30
	31
	32
	33
	34
	35
	36
	37
	38
	39
	40
	41
	42
	43
	44
	45
	46
	47
	48
	49
	50
	51
	52
	53
	54
	55
	56
	57
	58
	59
	60
	61
	62
	63
	64
	65
	66
	67
	68
	69
	70
	71
	72
	73
	74
	75
	76
	77
	78
	79
	80
	81
	82
	83
	84
	85
	86
	87
	88
	89
	90
	91
	92
	93
	94
	95
	96
	97
	98
	99
	100

dessin n° 13); on replace immédiatement ces tranches tout près les unes des autres, afin de rendre à chaque morceau sa forme primitive, puis on le rapproche de l'os; on en fait autant pour chacun des trois morceaux principaux.

Si l'on ne veut pas découper le gigot tout entier, on se borne à une ou deux *entamures*, pour chacune desquelles on procède comme cela vient d'être indiqué.

On emploie la même méthode pour les gigots de chevreuil, les jambons rôtis, les sangliers, etc.

FIN.

TABLE.

	Pages.
AVANT-PROPOS.	1
L'économie dans le budget féminin.	3
Diners intimes.	19
— par invitation; dîners de cérémonie; préparatifs des dîners; service des dîners.	24
Ordonnance des dîners parisiens (<i>servis à la russe</i>). ...	37
Réunions intimes.	44
Soirées musicales ou dansantes.	47
Bals.	49
Le café, le thé, le chocolat.	50

RECETTES CULINAIRES.

Baba.	66
Bâtons à la reine.	67
Bavaroises de diverses sortes.	68
Beignets soufflés.	70
— au vin.	71
Beurre d'anchois.	<i>ib.</i>
Bifteck de foie de veau au beurre d'anchois.	73
Biscuit d'amandes.	<i>ib.</i>
— de Savoie.	74
— aux confitures.	75
— au chocolat.	76

dessin n° 13); on replace immédiatement ces
 tranches tout près les unes des autres, afin de
 rendre à chaque morceau sa forme primitive;
 puis on le rapproche l'un de l'autre
 pour chacun des trois morceaux principaux.

Si l'on ne veut pas découper le gigot tout
 entier; on se borne à en faire deux portions
 pour chacune desquelles on procède de la
 même manière; d'abord on coupe le gigot
 en deux; ensuite on divise en plusieurs
 portions les deux portions obtenues par
 la coupe; etc.

RECETTES CULINAIRES

214

60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70

Reis Creole..... DM 20



Baden-Baden, 26. Oktober

Hollä	DM
Parma	DM 18
Avoca	DM 21
Frisc	DM 24
Feins	DM 75
Zande	DM 28
Seezu	DM 34
Norwe	DM 34
Gurk	DM 34
Frisc]	DM 21
und l	DM 21

Curry von Lamm mit Chutney und Bananen,

Reis Creole.....DM 28

x

