

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 JOURNAL

Collection of various medical papers

Printed in the University of Cambridge

SERIE ASSERIE BULLETIN

SERIE ASSERIE BULLETIN

COLLEGIUM VON LÄRERN

Printed in Berlin

Printed in the University of Cambridge

GESELLSCHAFT FÜR DIE ERLEBUNG

GESELLSCHAFT FÜR DIE ERLEBUNG

TO BE DELIVERED IN ADVANCE FOR 3 OR MORE

THE UNIVERSITY OF CAMBRIDGE LIBRARY SERVICES
30 BRIDGE STREET, CAMBRIDGE CB2 3RQ, UK
TEL: +44 (0)1223 326070
WWW.LIBRARY.CAM.AC.UK

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 ENTTE 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

1888

Walter Sutz

TYPOGRAPHIE FIRMIN DIDOT. — MESNIL (EURE).

107

LA

BONNE MÉNAGÈRE

PAR

M^{ME} EMMELINE RAYMOND

TROISIÈME ÉDITION

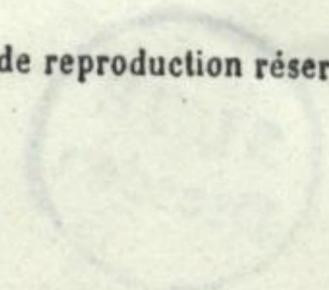
PARIS

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 GÉNÉRALE DIDOT ÉDITEUR, 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



TY

L'ART DE DÉCOUPER.

Requête contre les Diables.

Il s'agit simplement de plonger la broche dans le feu, et de laisser cuire le morceau de viande pendant un quart d'heure. On doit avoir soin de retourner le morceau de viande à mi-cuison, afin qu'il se colore également de tous côtés. Lorsque le morceau est cuit, on le retire du feu, et on le laisse reposer pendant quelques minutes. On le coupe alors en tranches, et on le sert avec une sauce.

On doit avoir soin de ne pas laisser le morceau de viande cuire trop longtemps, car il deviendrait dur et difficile à mâcher. Il est également important de ne pas laisser le morceau de viande cuire trop peu, car il ne serait pas cuit à l'intérieur.

On doit également avoir soin de ne pas laisser le morceau de viande cuire trop longtemps, car il deviendrait dur et difficile à mâcher. Il est également important de ne pas laisser le morceau de viande cuire trop peu, car il ne serait pas cuit à l'intérieur.

On doit également avoir soin de ne pas laisser le morceau de viande cuire trop longtemps, car il deviendrait dur et difficile à mâcher. Il est également important de ne pas laisser le morceau de viande cuire trop peu, car il ne serait pas cuit à l'intérieur.

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.

lentes ; on renouvelle la couche de poudres
tous les matins : la douce est instantanément
calmée.

L'ART DE DÉCOUPER.

Il faut que la femme sache découper.

C'est une affaire de ménage, et non pas
de toilette. On ne découpe pas pour
être agréable à soi-même, mais pour
être utile à son mari. Le mari est
le chef de la famille, et la femme
est son aide. Elle doit lui faciliter
le travail, et lui épargner la peine.
C'est pourquoi elle doit savoir découper
avec adresse et avec goût. Elle doit
savoir découper les habits de son mari,
de manière qu'ils ne lui gênent point,
et qu'ils lui conviennent. Elle doit
aussi savoir découper les habits de ses
enfants, de manière qu'ils leur conviennent,
et qu'ils ne leur gênent point. Elle doit
savoir découper les habits de sa famille,
de manière qu'ils leur conviennent,
et qu'ils ne leur gênent point. Elle doit
savoir découper les habits de ses
amis, de manière qu'ils leur conviennent,
et qu'ils ne leur gênent point. Elle doit
savoir découper les habits de ses
voisins, de manière qu'ils leur conviennent,
et qu'ils ne leur gênent point. Elle doit
savoir découper les habits de ses
convoisins, de manière qu'ils leur conviennent,
et qu'ils ne leur gênent point. Elle doit
savoir découper les habits de ses
ennemis, de manière qu'ils leur conviennent,
et qu'ils ne leur gênent point. Elle doit
savoir découper les habits de ses
ennemis, de manière qu'ils leur conviennent,
et qu'ils ne leur gênent point.

Il ne suffit pas que les plans soient bien posés, il faut encore veiller à ce que les plans soient toujours en rapport avec les besoins de la vie. Les plans doivent être simples et clairs, et ne pas être trop compliqués. Il faut aussi veiller à ce que les plans soient réalisables, et ne pas être trop ambitieux. Les plans doivent être adaptés à la situation, et ne pas être trop rigides. Il faut aussi veiller à ce que les plans soient équilibrés, et ne pas être trop déséquilibrés. Les plans doivent être flexibles, et ne pas être trop rigides. Il faut aussi veiller à ce que les plans soient durables, et ne pas être trop éphémères. Les plans doivent être réalistes, et ne pas être trop idéalistes. Il faut aussi veiller à ce que les plans soient pratiques, et ne pas être trop théoriques. Les plans doivent être adaptés à la personnalité, et ne pas être trop impersonnels. Il faut aussi veiller à ce que les plans soient cohérents, et ne pas être trop contradictoires. Les plans doivent être adaptés à la culture, et ne pas être trop occidentaux. Il faut aussi veiller à ce que les plans soient adaptés à la religion, et ne pas être trop séculiers. Les plans doivent être adaptés à la société, et ne pas être trop individualistes. Il faut aussi veiller à ce que les plans soient adaptés à la famille, et ne pas être trop égoïstes. Les plans doivent être adaptés à la vie, et ne pas être trop abstraits. Il faut aussi veiller à ce que les plans soient adaptés à la mort, et ne pas être trop matérialistes. Les plans doivent être adaptés à la vieillesse, et ne pas être trop jeunes. Il faut aussi veiller à ce que les plans soient adaptés à la jeunesse, et ne pas être trop vieux. Les plans doivent être adaptés à la santé, et ne pas être trop malsains. Il faut aussi veiller à ce que les plans soient adaptés à la maladie, et ne pas être trop sains. Les plans doivent être adaptés à la vieillesse, et ne pas être trop jeunes. Il faut aussi veiller à ce que les plans soient adaptés à la jeunesse, et ne pas être trop vieux. Les plans doivent être adaptés à la santé, et ne pas être trop malsains. Il faut aussi veiller à ce que les plans soient adaptés à la maladie, et ne pas être trop sains.

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.

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

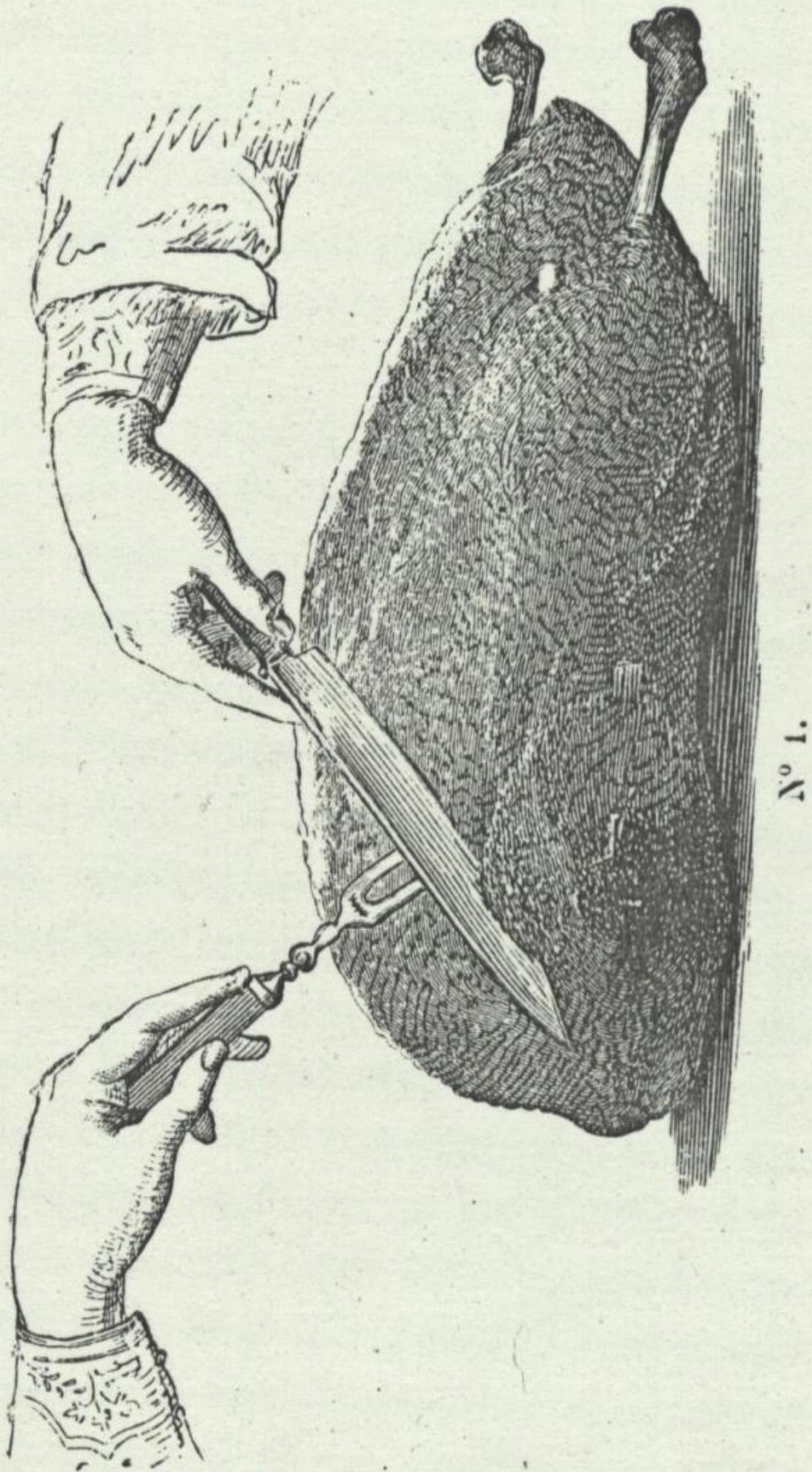
- 1. - On se sert de la scie à bras pour toutes les pièces.
- 2. - On se sert de la scie à bras pour toutes les pièces.
- 3. - On se sert de la scie à bras pour toutes les pièces.
- 4. - On se sert de la scie à bras pour toutes les pièces.
- 5. - On se sert de la scie à bras pour toutes les pièces.
- 6. - On se sert de la scie à bras pour toutes les pièces.
- 7. - On se sert de la scie à bras pour toutes les pièces.
- 8. - On se sert de la scie à bras pour toutes les pièces.
- 9. - On se sert de la scie à bras pour toutes les pièces.
- 10. - On se sert de la scie à bras pour toutes les pièces.
- 11. - On se sert de la scie à bras pour toutes les pièces.
- 12. - On se sert de la scie à bras pour toutes les pièces.
- 13. - On se sert de la scie à bras pour toutes les pièces.
- 14. - On se sert de la scie à bras pour toutes les pièces.
- 15. - On se sert de la scie à bras pour toutes les pièces.
- 16. - On se sert de la scie à bras pour toutes les pièces.
- 17. - On se sert de la scie à bras pour toutes les pièces.
- 18. - On se sert de la scie à bras pour toutes les pièces.
- 19. - On se sert de la scie à bras pour toutes les pièces.
- 20. - On se sert de la scie à bras pour toutes les pièces.

LA SÉRIE DE LA
MUSÉE NATIONALE

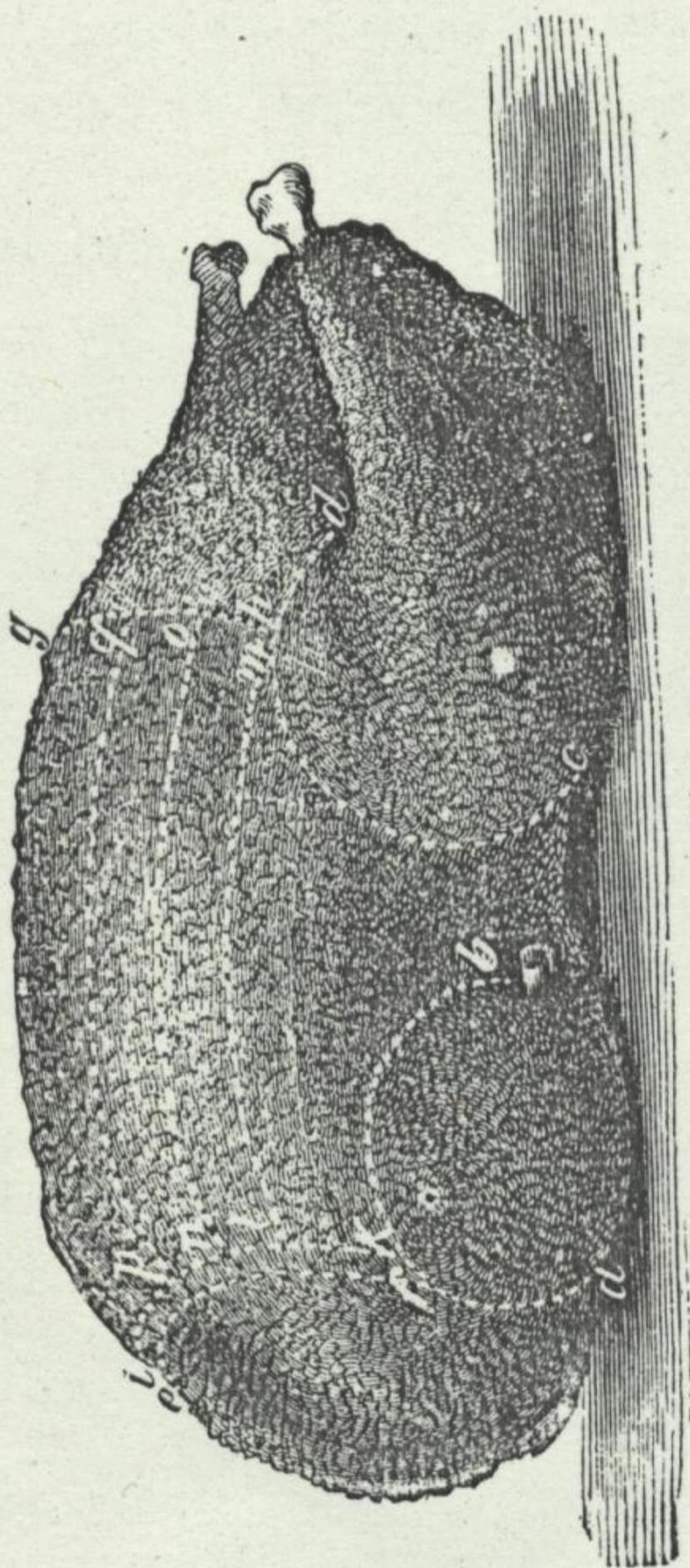
249



On commence ensuite à découper le second
côté (cuisse), à la place marquée c, en
redressant le couteau depuis c 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 ROYAL MÉDICALE



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

sur la ligne... 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... on lui
le détail... en lui
accord...
tion, ad...
tion de...
origina...

La...
lon la... est indiquée
noire... qui s'étend
depuis... la direction
de couleur...
les lettres... on le...
elles sont...
proximale...

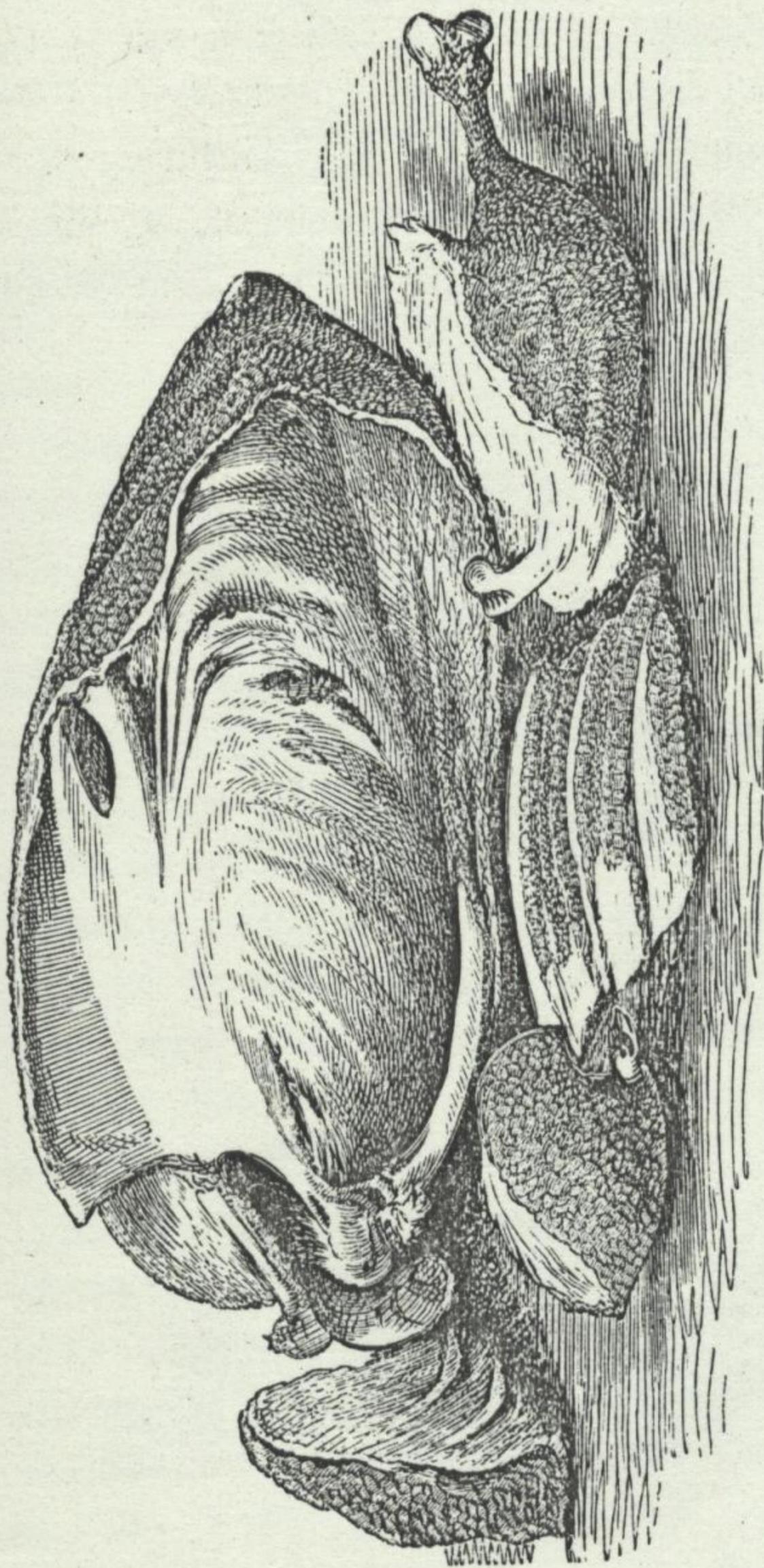
Le...
est... les...
gles de l'art... l'accom-
pagne... en deux

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.

W. H. W. W.

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

Les quatre autres parties de cou-
teau (de g. à d.) servent à la divi-
sion du fil, et sont représentées
présente dans le détail, et dans
le détail, et dans le détail, et dans
accordent à la division, et dans
tion, afin de donner à la division
tion de la division, et dans
aiguille.

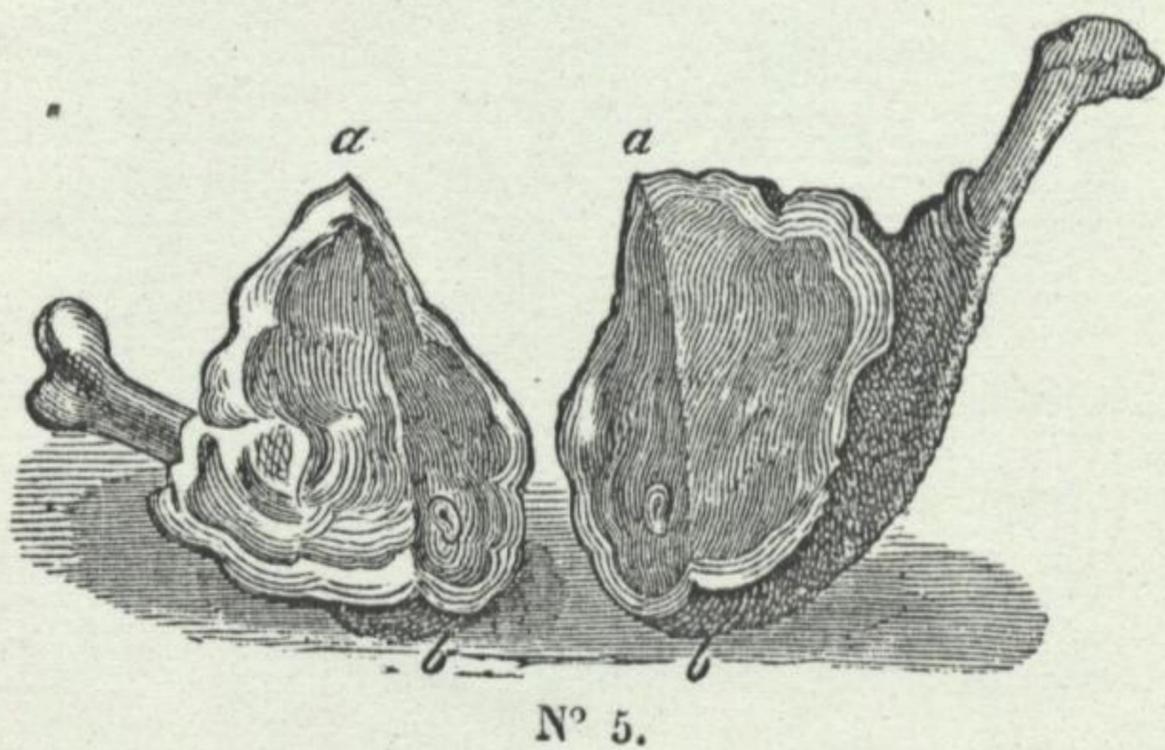
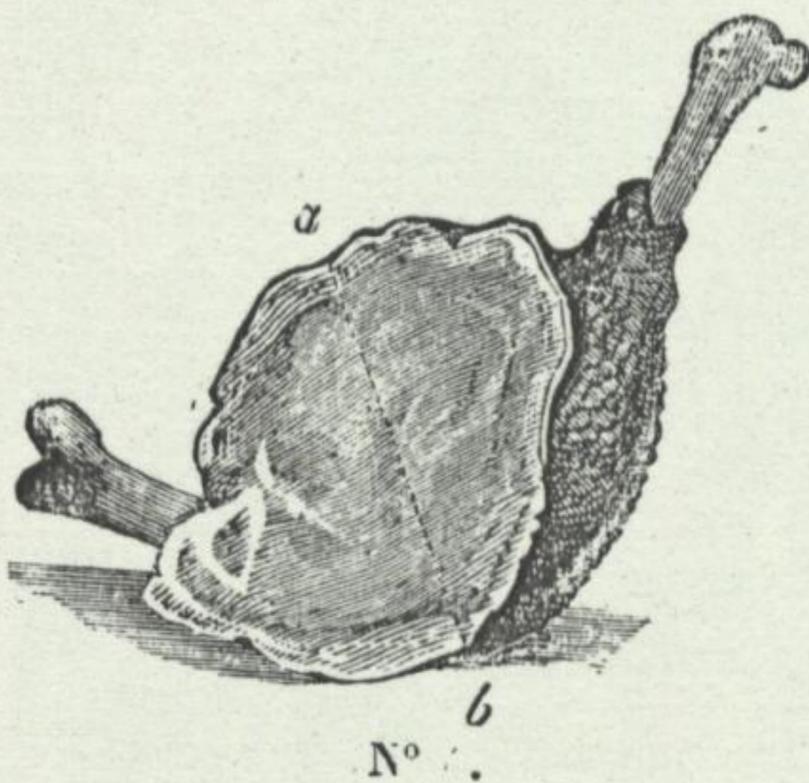
La première partie de la division
lon la gauche, et dans le détail,
noire de la division, et dans le détail,
depuis la division, et dans le détail,
da coule, et dans le détail, et dans
les lettres, et dans le détail, et dans
elles sont, et dans le détail, et dans
proximal.

Le dessin de la division, et dans le détail,
est lorsqu'on, et dans le détail, et dans
gles de l'art, et dans le détail, et dans
pognent. La division, et dans le détail,
en deux



morceaux, à la place indiquée sur le dessin
n° 4, depuis le jusqu'à 6; cette ligne se dirige
exactement au milieu de la jointure, et, lors-
qu'on l'a suivie jusqu'au bout, la viande est
coupée en deux morceaux pour découper le
parfait en deux parties égales. On coupe
dans le premier, la chair n'est pas sé-
chée, ce qui présente le rôle en négatif,
c'est-à-dire au lieu de la famille;
dans le deuxième, la chair est complètement
séchée, et c'est cette dernière méthode
qui doit être employée tout d'abord un peu
avant la préparation. On doit préparer
le bouillon avant de commencer à cuire que l'on
met les os (voir le dessin n° 5) aux places
de la viande, coupée, parce que les
os seraient 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 applique une certaine
force, et on coupe facilement
les os en deux parties. On coupe
les os en deux parties, comme on
peut voir sur le dessin n° 6.

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.

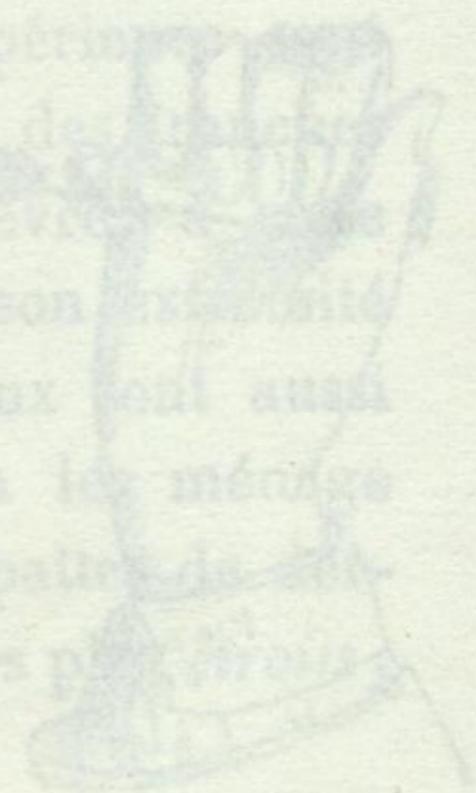
On connaît deux procédés pour découper le lièvre : dans le premier, la chair n'est pas séparée des os, ce qui présente le rôti *en négligé*, et convient seulement au dîner de la famille ; dans le deuxième, la chair est complètement détachée des os, et c'est cette dernière méthode qui doit être observée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

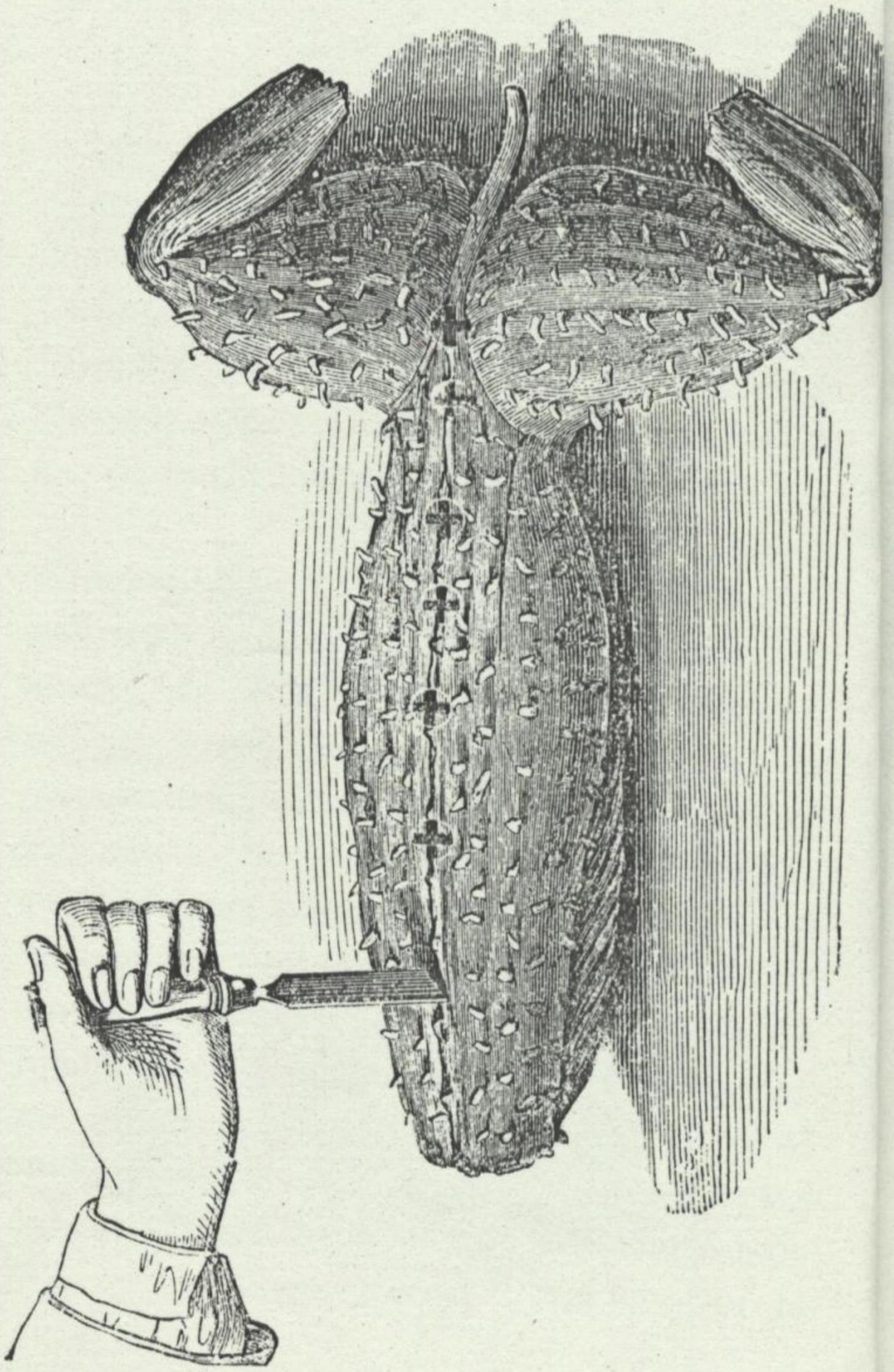
Pour la première méthode, il faut préparer le lièvre avant de le rôtir, c'est-à-dire que l'on rompt les os (voir le dessin n° 6) aux places où le morceau sera découpé, parce que les jointures seraient très-difficiles à rencontrer, et que les os sont trop durs pour pouvoir être tranchés avec un couteau. 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
 cette ligne se dirige
 exactement au point
 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 ménage
 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 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 content
 de cristaux et qui s'appelle à certaines
 adresse, par exemple, le couteau à lièvre. On
 la chair, de sorte qu'elle ne se détache pas
 jus ; d'autre part, on ne doit pas donner
 contestation, car on ne peut pas donner
 au rôti une saveur particulière.

Après les coups de marteau six ou sept
à six et sept, les pièces où
sont indiquées sur
les figures 1 et 2
de la planche
de la page 351 de
ce livre, on les a ainsi
travaillées que les pattes de
la figure 3 de la planche
de la page 352 de ce livre
ont été préalablement
travaillées en tra-
versin n° 1, de
10 à 12 jusqu'à
14, et 15 jusqu'à
16, et en blanc.
Après avoir travaillé
les pattes de la figure
4 de la planche de la
page 353 de ce livre
sur son extrémité
supérieure, les morceaux ont aussi
été travaillés en blanc, en sorte qu'on les ménage
avec les pattes de la figure 5 de la planche de la
page 354 de ce livre, ceux-ci toujours par leurs





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



N° 7.

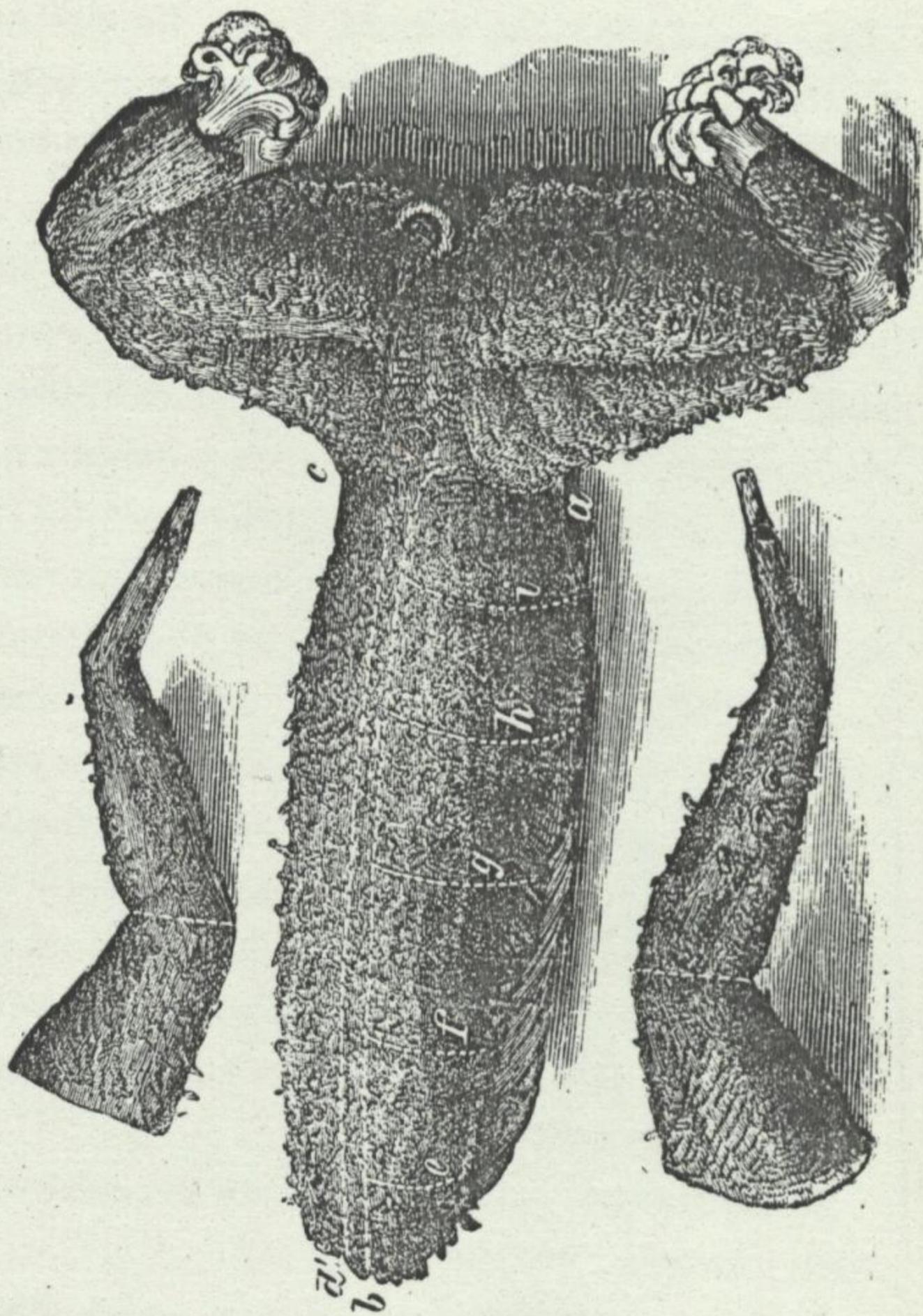
afin d'en avoir le plus grand nombre possible.
Après que l'on a détaché la dernière tranche

(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.

l'ordonnance qui consiste à casser les cartilages du
 nez, et à enlever les os nasaux sans
 aucune précaution particulière.

On a vu que les os nasaux sont
 situés dans la cavité nasale, et qu'ils
 sont soutenus par les cartilages du nez.
 Les os nasaux sont donc situés dans la
 cavité nasale, et ils sont soutenus par
 les cartilages du nez.

On a vu que les os nasaux sont
 situés dans la cavité nasale, et qu'ils
 sont soutenus par les cartilages du nez.
 Les os nasaux sont donc situés dans la
 cavité nasale, et ils sont soutenus par
 les cartilages du nez.

On a vu que les os nasaux sont
 situés dans la cavité nasale, et qu'ils
 sont soutenus par les cartilages du nez.
 Les os nasaux sont donc situés dans la
 cavité nasale, et ils sont soutenus par
 les cartilages du nez.

PLATEAU

méthode, qui peut être suivie pour découper
 un os de la tête. Cette loi on suppose l'opé-

Table des matières

Nous appelons par d'abréviations les parties des instructions relatives à l'ordre, entre autres les lettres collectives, les lettres de réquisition des jointures.

On plane les lettres relatives à l'ordre à l'adresse des parties à passer à l'administration chargée de la détermination.

On doit adresser les lettres de réquisition au triège (voir l'article 10) et déposer jusqu'à la fin en six semaines les lettres de réquisition pour l'administration, puis, relativement à la répartition, on envoie la lettre à la direction des affaires, en attendant celles-ci, on envoie dans les bureaux, tandis que le main reste employé à la correction des lettres collectives.

On détermine les lettres de réquisition sur la ligne pontale, par exemple jusqu'à l'ordre 10, après en avoir fait passer l'ordre à l'ordre 10, on dirige le contenu sur la ligne pontale, depuis jusqu'à 5; celle dernière entaille doit être conservée jusqu'à l'ordre 10, et l'ordre 10 doit être conservé jusqu'à l'ordre 10.

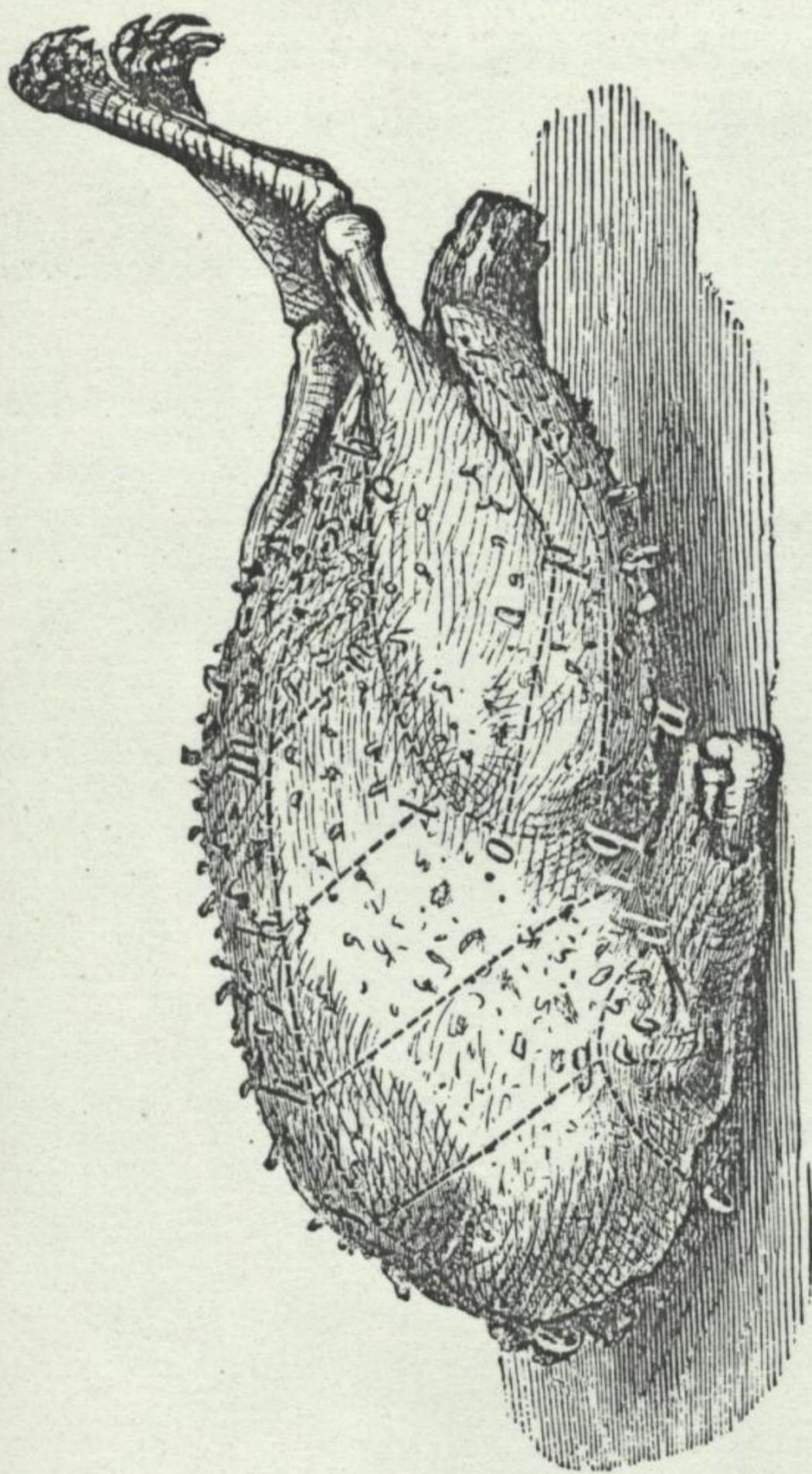
Dinde rôtie.

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.

Plat de viande.

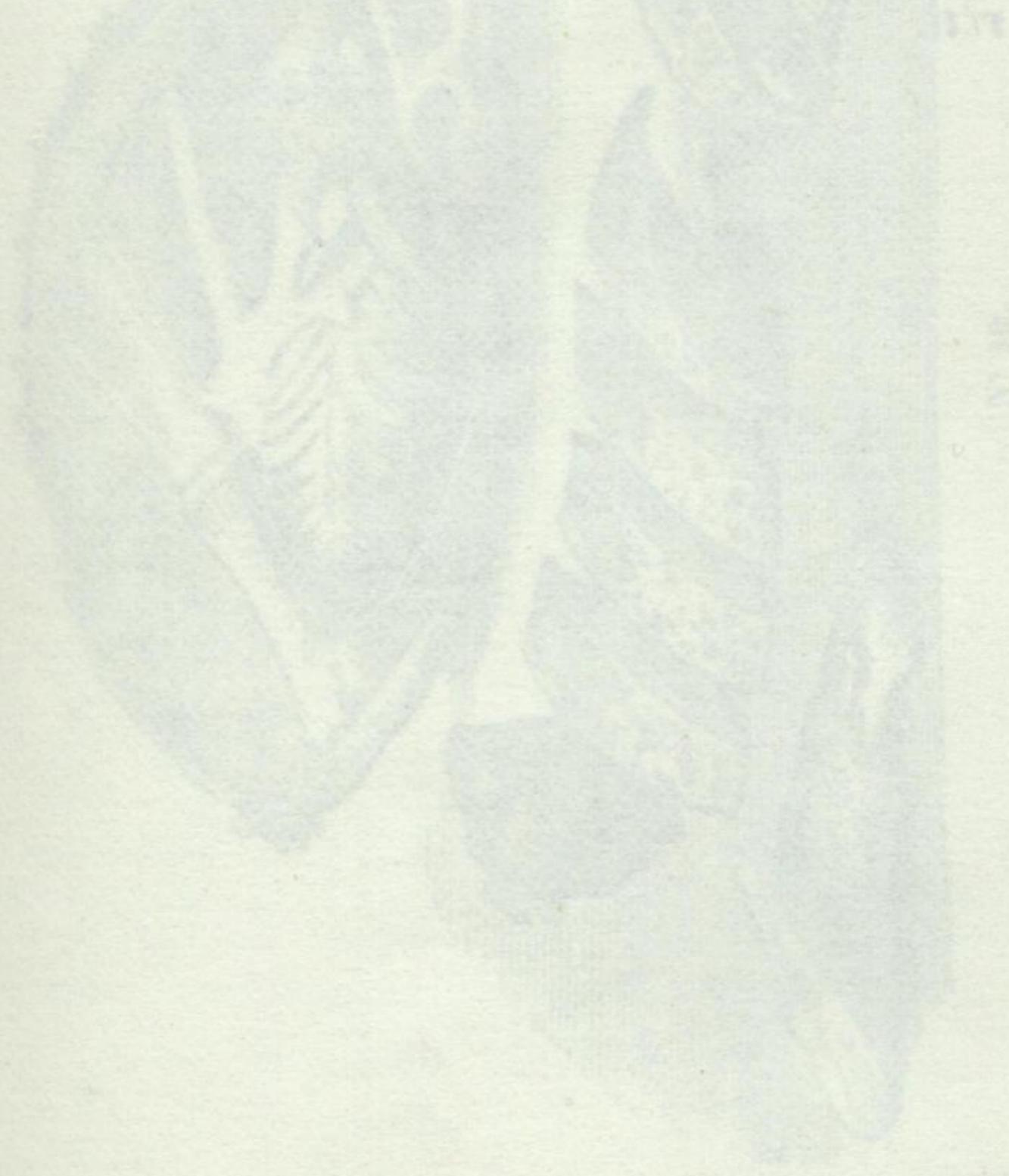
Nous rappellerons dans l'abrégi de la partie des instructions relatives à la préparation des viandes, entre autres toutes celles qui concernent la préparation des jointures.

On place la viande sur le plat à gauche, les pattes à droite, et on commence par la découper.

On doit commencer par la partie inférieure (voir la figure) jusqu'à la partie supérieure, en suivant la direction des fibres, et on doit pour l'au-delà de la partie inférieure, on coupe les cuisses, en commençant par la partie gauche, tandis que la main droite soutient le couteau pour la partie supérieure.

On détache ensuite la viande en portions égales, qui sont servies sur un plat, et après on se sert de la viande restante, on dirige le couteau vers la partie inférieure, depuis la partie supérieure jusqu'à la partie inférieure, cette dernière entaille doit être aussi profonde que la première, et on coupe comme la poitrine.

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 opposé à l'Y.
L'angle opposé à la droite est désigné comme
celui-ci.
L'angle opposé à la gauche est désigné comme
celui-là.
L'angle opposé à la droite est désigné comme
celui-ci.

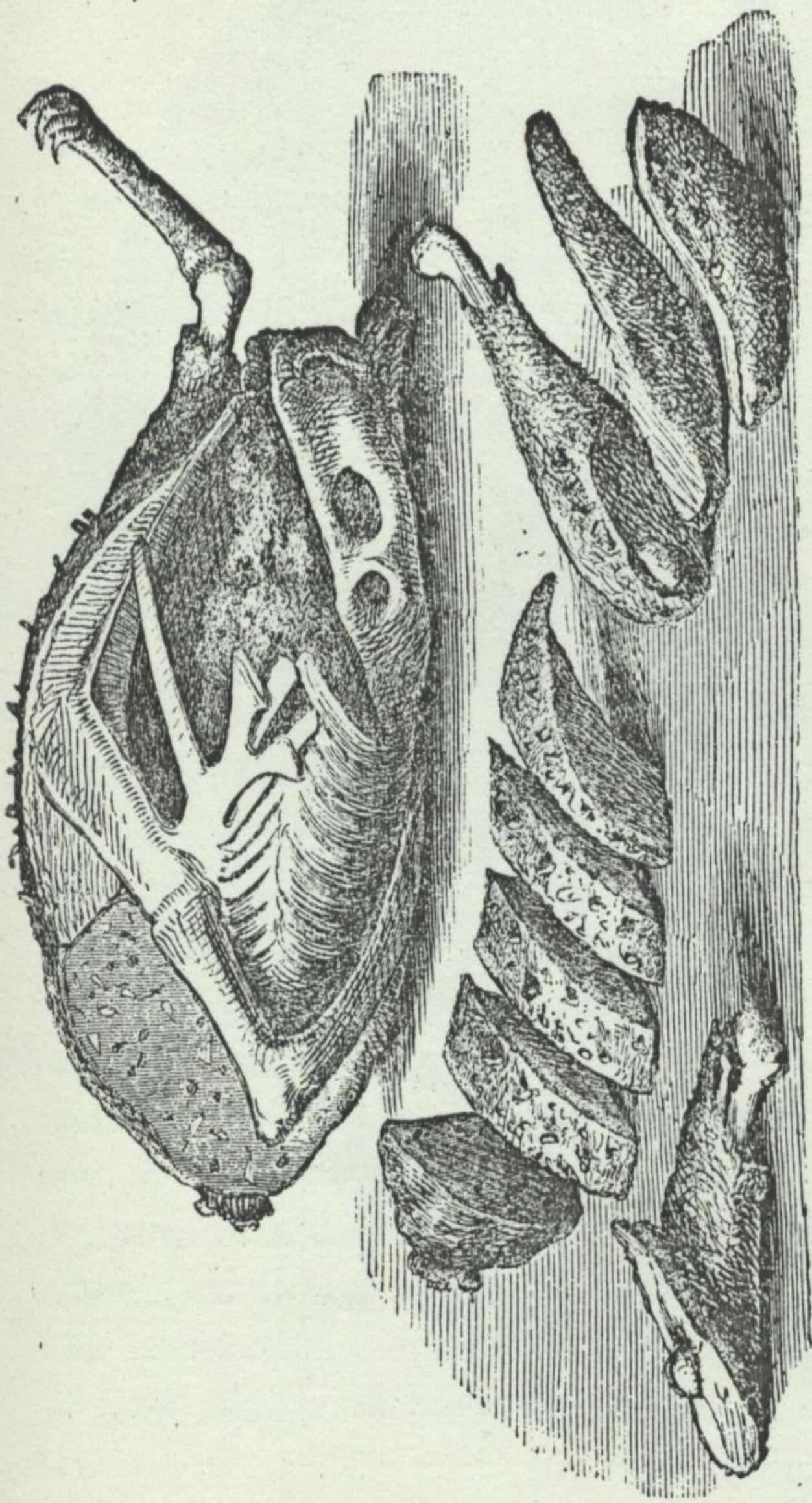


222

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.

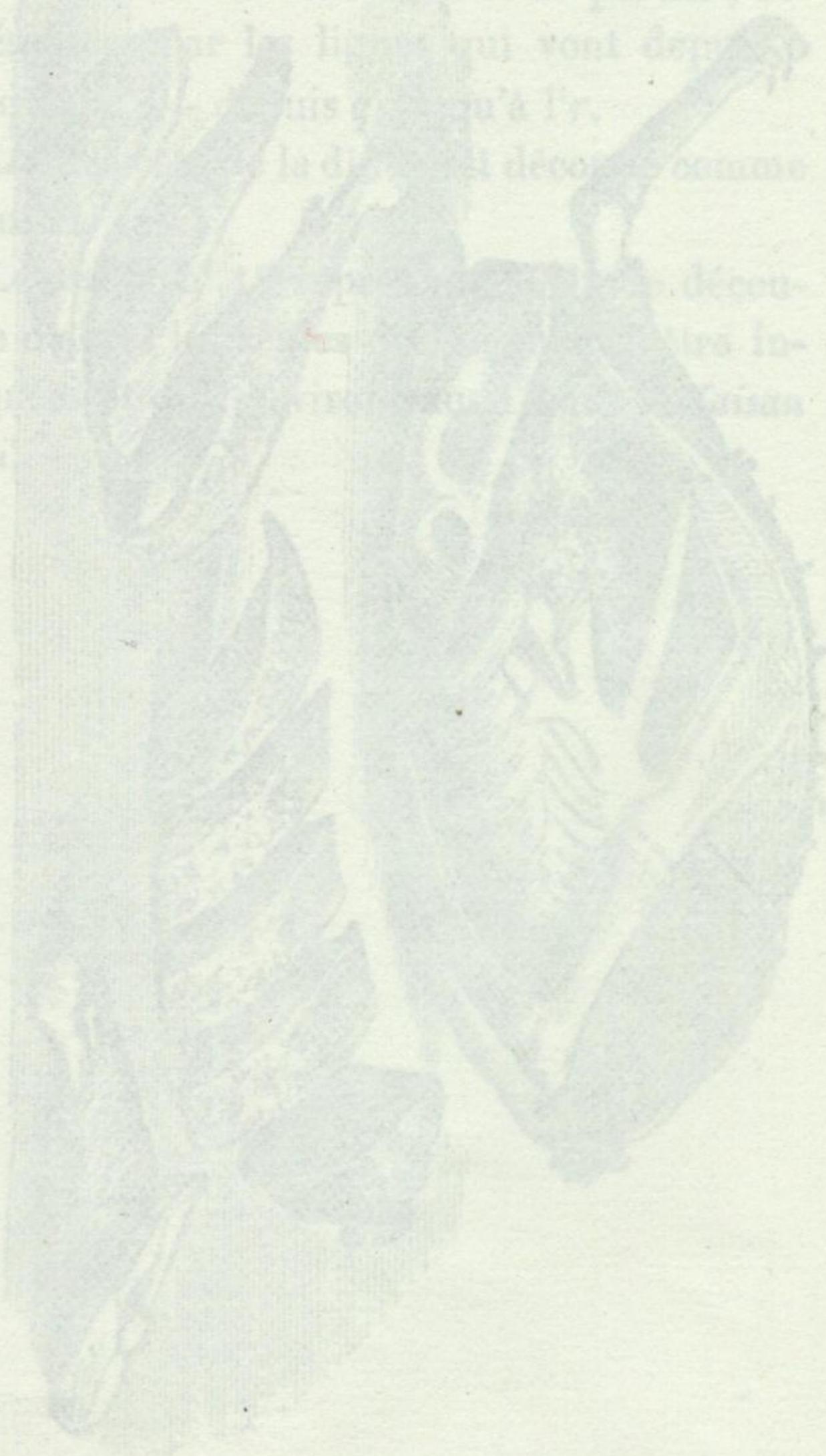
Après avoir élevé la patte qui tient à la
cuisse, on divise celle-ci en trois parties, re-
présentées par les lignes qui vont de haut en bas
jusqu'à la cuisse qui est à l'extrémité.

La première est la dite patte découverte comme
celle-ci.

La seconde est la dite patte découverte
pée de la cuisse qui est découverte in-
diquée par la ligne qui va de haut en bas
jusqu'à la cuisse qui est à l'extrémité.

La troisième est la dite patte découverte

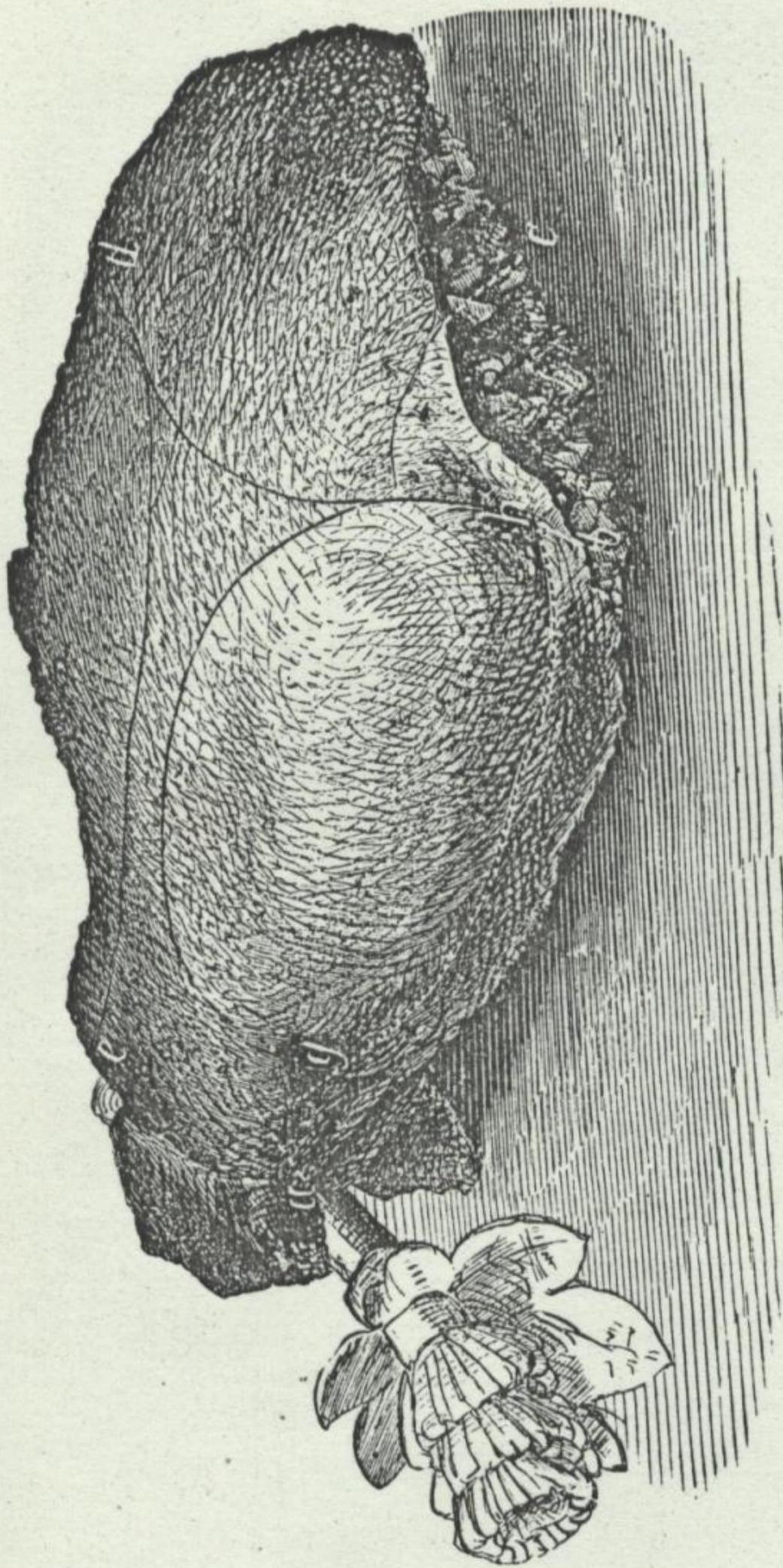
102



On place le ...
 que l'on ...
 à gauche ...
 par la ...
 tout ...
 direction ...
 lettre ...
 dessin ...
 ses ...
 s'agit ...
 mais ...
 coups ...
 et la ...
 morceau ...
 tranches ...
 morceau ...
 de ...
 poche ...
 le dessin ...
 ces ...
 minces ...
 lignes ...

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.

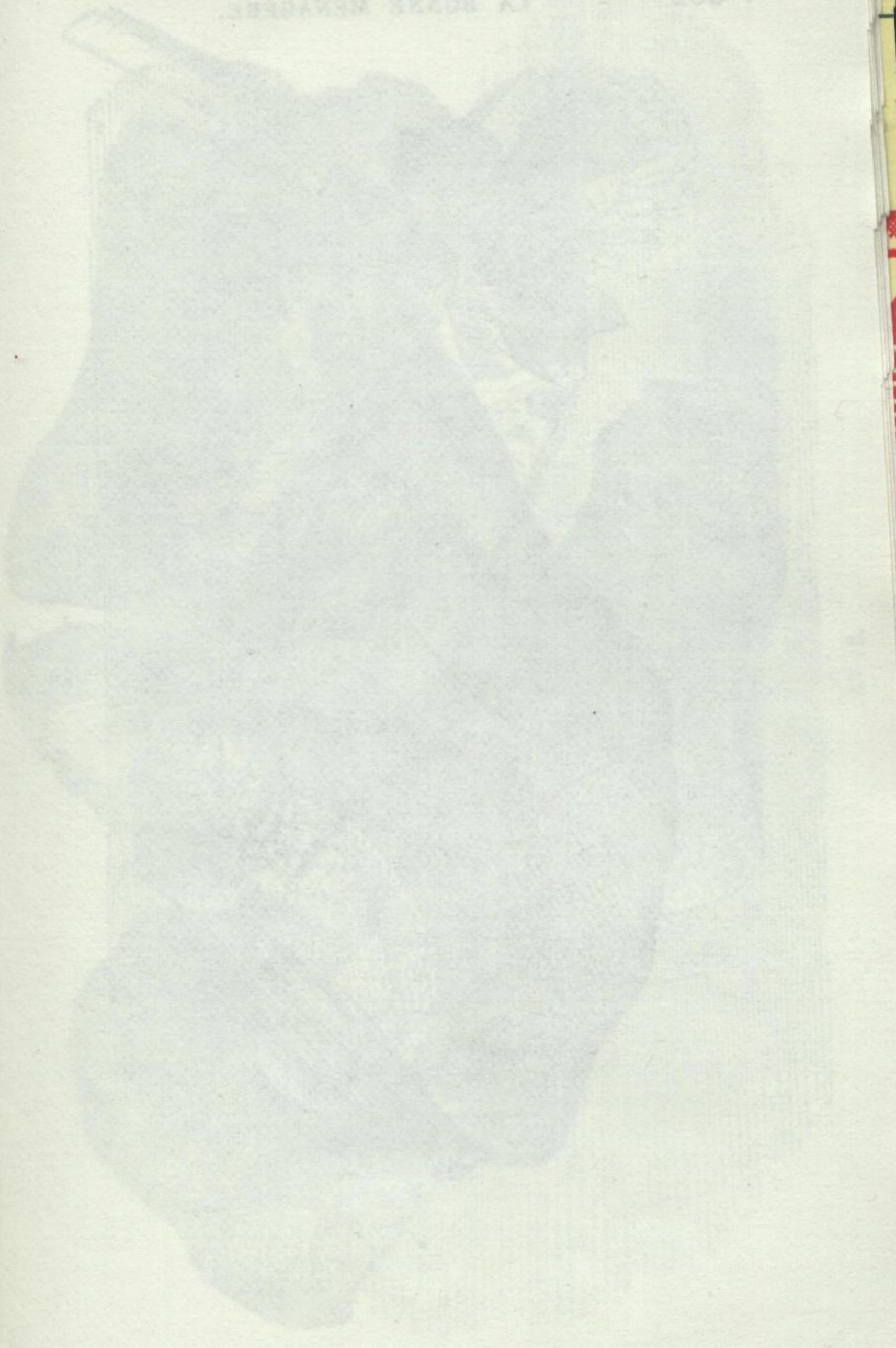
On place le gigot sur le feu, et on le tourne par le côté qui est à gauche de la cheminée, afin que l'os gâté se trouve à gauche de la viande, et que le feu détache la viande de l'os dans la direction de la lettre a à la lettre b, sur le dessin n° 12. On coupe le gigot en morceaux, mais toujours en morceaux de trois coups, l'os en morceaux de trois coups, et la viande en morceaux de trois coups. On coupe les morceaux en tranches, et on les coupe ainsi : Le morceau qui est à gauche de l'os se coupe de couteau en deux coups, sur la ligne ponctuée qui est à gauche de la lettre a, sur le dessin n° 12. On coupe le morceau de petites tranches parallèles, aussi minces que possible, coupées chacune sur les lignes de chaque morceau de viande, et le

LA BOKZE MEXVAPRE

383

LA BOKZE MEXVAPRE

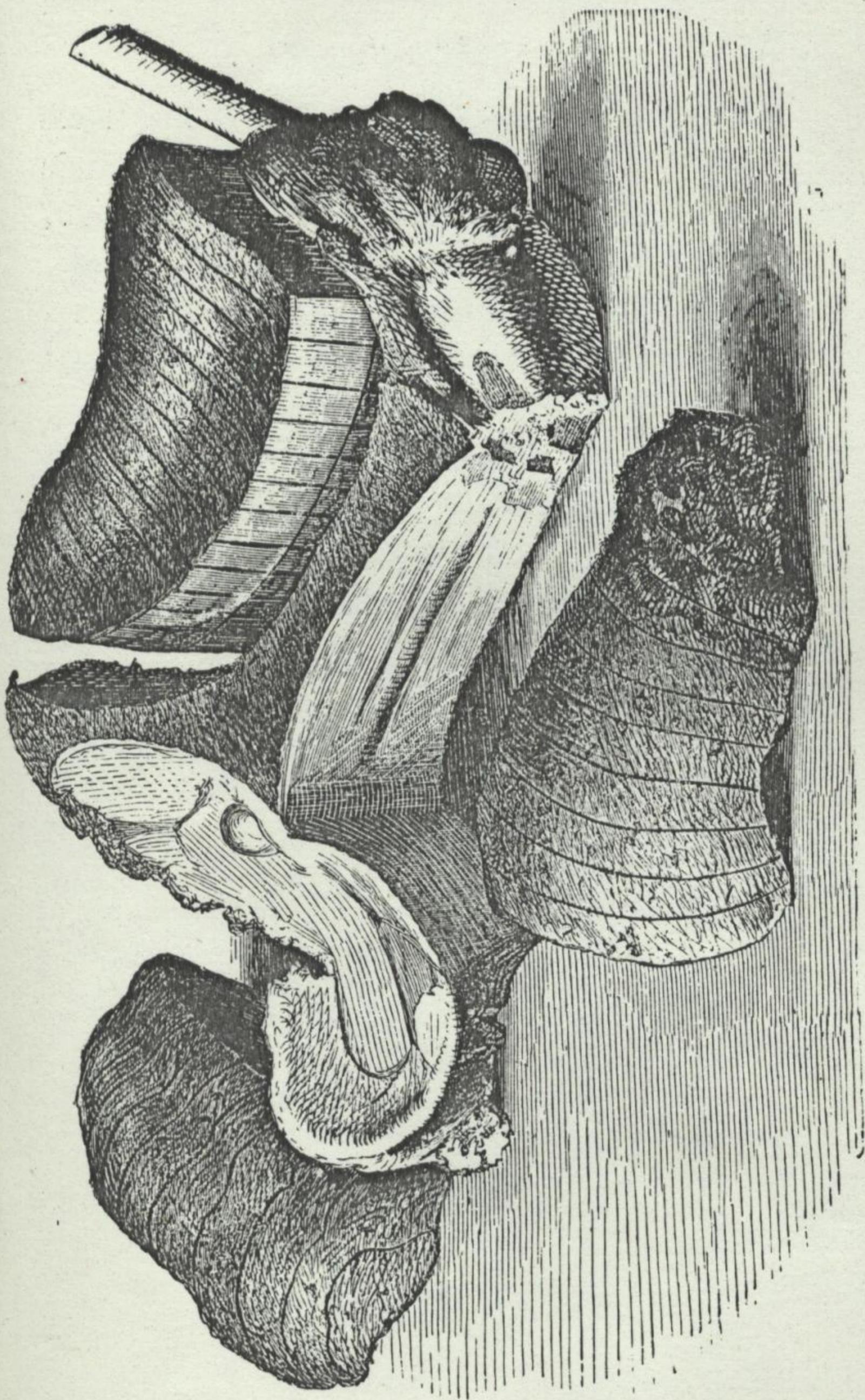
383



LIBRARY



N° 12.



N° 13.

303

LA BOKKE METAGERN.

303

LA BOKKE METAGERN.



11 17

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

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 moitiés; on coupe les
 portions en morceaux de la grosseur
 d'un œuf, etc.

RECETTES CULINAIRES

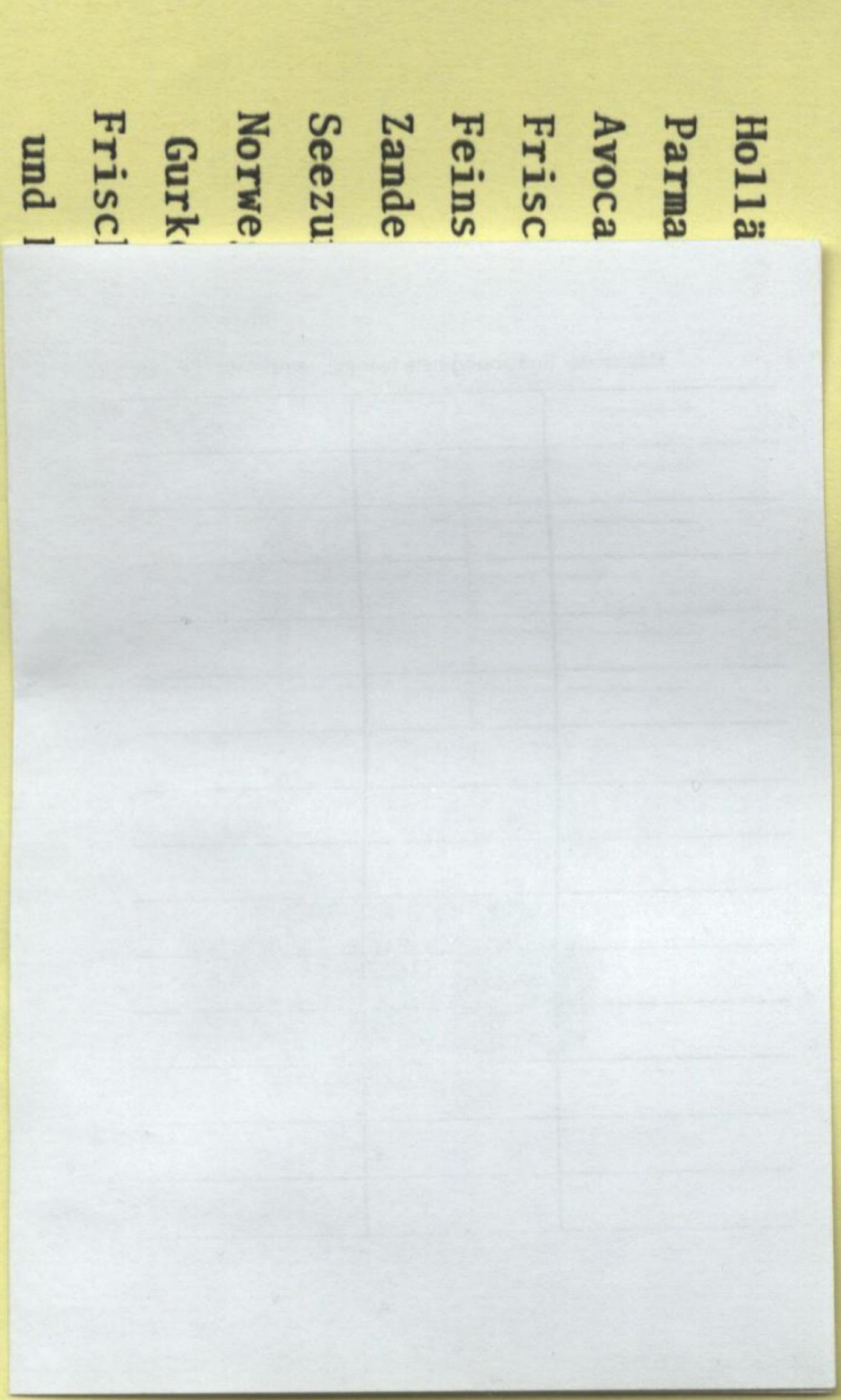
114

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

SEZU DM 34

NORWE DM 34

GURK DM 34

FRISC DM 21

UND DM 21

Curry von Lamm mit Chutney und Bananen,

Reis Creole..... DM 28

x

