

LSR

L'ART DE BIEN TRAITER, divisé en trois parties.

Ouvrage nouveau, curieux, et fort galant, utile à toutes personnes et conditions. Exactement recherché et mis en lumière.

1693

Qui montre la véritable science d'aprester, déguiser & servir proprement toutes sortes de viandes, & de poissons, grands & petits potages, entrées, ragousts, entremets, pâtisseries, & légumes avec une méthode qui n'a point encore esté veüe, ny enseignée, et qui détruit toutes celles qui ont précédées, comme abusives, obscures & de très difficile exécution.

Où l'Auteur fera voir,

La manière la plus polie, & la plus approuvée de couvrir une table pendant les différentes saisons de l'année, avec des démonstrations fort intelligibles, mesme par figures aussi aisées à connaitre que faciles à pratiquer, le tout conformément au goust, à l'inclination, & à la portée d'un chacun.

Ensuite la façon,

De dresser, & parer un ou plusieurs buffets, faire le choix exquis, & le discernement des meilleurs mets, en varier les garnitures, & les assaisonnements.

Qui parlera de plus,

Des lieux à manger, du bastiment des cuisines, & offices, des ustensiles, et pièces nécessaires qui la composent.

De l'usage des meilleurs vins, de leurs différences, et de leur régime, des accidents de la glace,

Qui par la mortelle nouveauté blesse non seulement les corps, mais encore détruit la force, & la qualité du vin. D'où il arrive que par cette fatale invention la plupart des gens s'empoisonnent à la mode.

Et enfin, des desserts, des collations, et des ambigus,

Des réduits les plus propres, & les plus galants à les faire, comme dans les jardins, les bois, les grottes, sur les eaux, & autres lieux qui s'accroissent plus facilement à ce genre de plaisir.

De la manière de confire universellement sans beaucoup d'embarras.

De conserver des fruits de toute espèce en leur naturel, & longtemps.

Des melons,

Et du choix qu'on doit faire pour ne se laisser surprendre aux appas de ce fruit trompeur, dont l'usage est souvent plus pernicieux que salutaire.

La méthode facile et agréable,

De travailler les pastes, les fleurs, & les légumes, à qui le feu, le sucre & les eaux odoriférantes peuvent donner ensemble, & des formes nouvelles, & des délicatesses particulières.

PREFACE

Je sçay bien qu'en matière de nouveautés, il n'est pas facile de plaire à tout le monde, & que comme les humeurs, aussi les gousts sont différents ; mais si dans ce rencontre on se veut donner la peine de faire quelque réflexion sur le sujet que je traite aujourd'huy par des voies toutes opposées à celles dont quelques vieux auteurs ont parlé à leur mode, on ne peut disconvenir & on avouera même que j'ay eu raison de reformer cette antique, & dégoûtante manière d'aprester les choses, & de les servir, dont la disconvenance, & la rusticité ne produisent que dépenses inutiles sans ménagement, que profusions excessives sans ordre, & enfin que superfluités incommodes, sans profit, & sans honneur.

Ce n'est point aujourd'huy ce prodigieux regorgement de mets, l'abondance des ragouts, & des galimafrées, la compilation extraordinaire des viandes qui composent la bonne chère, ce n'est pas cet entassement confus de diverses espèces, ces montagnes de rost, ces changements redoublés d'assiettes volantes, & d'entremets bizarrement servis, où il semble que l'artifice & la nature s'aillent entièrement épuiser pour la satisfaction des sens, qui font l'objet le plus sensible de la délicatesse de notre goust, c'est bien plutôt le choix exquis des viandes, la finesse de leur assaisonnement, la politesse, & la propreté de leur service, leur quantité proportionnée au nombre des gens, & enfin l'ordonnance générale des choses qui contribuent essentiellement à la bonté, & à l'ornement d'un repas, ou la bouche, & les yeux trouvent également leurs charmes par une ingénieuse diversité qui satisfait les sens, & qui leur fournit avec abondance tout ce qui est capable de remplir leurs désirs, & leur inclination.

Pour bien réussir dans ce dessein, & le conduire avec méthode, je donnerai tous les enseignements nécessaires à l'assaisonnement de chaque partie, & je marquerai ce qu'il faut servir, & que l'on peut naturellement donner pendant les différentes saisons de l'année, sans affecter toutes ces obscurités qui embarrassent les esprits du vulgaire, ces extravagantes finesses, & ces nouveautés imaginaires qui passent le plus souvent dans les festins pour de grands & spécieux fantômes, & des inventions chymeriques bien plus propres à déconcerter toute une compagnie, qu'à luy donner les véritables moyens de manger avec plaisir, & comme du plus au moins on peut aisément connaître ce qu'il faut sur une table, je feindrai de six à huit ; & de dix à douze deux manières différentes de la couvrir, pour soulager non seulement la dépense, mais encore pour contenter les gousts opposés, car je ne puis m'empescher de dire qu'il se rencontre souvent des gens qui rebutent, & qui condamnent hautement tout ce que leur fantaisie n'approuve pas, parce qu'ils ont de l'aversion contre quantité de bonnes choses au goust desquelles ils n'ont jamais pû s'accoutumer ; & comme il se rencontre rarement que dans une compagnie quelqu'un ne s'élève, & ne s'emporte contre ce qui a plus d'antipathie au doux penchant de sa nature, aussi a-t-on juste raison de présenter toujours de plus d'une sorte, afin que l'humeur dominante trouve ce qui a plus de rapport, & de conformité avec son désir, & que ces mangeurs incommodes ne puissent pas conséquemment blasmer ce qui fait la matière la plus commune, & la plus raisonnable de l'inclination des autres.

J'espère donc que cette petite production ne sera pas tout à fait mal venue, chés nos illustres friands, pour qui la politesse du manger a des charmes inconcevables, qu'elle sera même goûtée des esprits les plus difficiles & les moins accoutumés à donner leur applaudissement aux choses, que les experts en cette profession aussi bien que les moins versés y pourront trouver des douceurs, & des satisfactions assez considérables.

Je ne m'embarrasserai point ici dans la discussion, & l'examen d'une infinité de choses qui sont plutôt par leurs irrégularités des momeries de table que des circonstances requises à l'établissement d'un bon repas, chacun à peu près dans cet ouvrage, & selon son rang, & selon sa fantaisie ne manquera point d'y trouver des règles, & des moyens assez nettement digérés, & très facilement expliqués pour donner à manger à telle nature de compagnie qu'il voudra.

Je crois même qu'on ne verra point icy les absurdités, & les dégoûtantes leçons que le Sieur de Varenne ose donner, & soutenir dont il a depuis si longtemps leurré, & endormi la sotte & ignorante populace, en lui faisant passer ses productions, comme autant d'inaffables vérités, & la doctrine du monde la plus approuvée au fait de la cuisine, je sais qu'il a jusques à présent emporté la gloire d'en avoir donné les règles, & la méthode, je sçay que la plèbe, & des gens même assez éclairés ont donné dans cette lecture, comme dans quelque chose de sublime, d'entendu, & de parfait ; la raison de cet aveuglement est qu'il ne s'est jamais trouvé personne pour en combattre les erreurs, non que je veuille tout à fait le détruire, & le désapprouver ; il y a des règles générales, & des choses en ce monde qui nécessairement doivent être ainsi qu'elles sont parce qu'elles ne peuvent pas être autrement, mais si nous l'examinons un peu de près nous y verrons tant de bassesses, & tant de ridicules manières de s'énoncer, d'enseigner même ce qu'il prétend être irréprochable, et incontestable dans toutes ses parties, que nous verrons peu de Chapitres, où nous ne trouvons des dégoûts, de la confusion, et des fautes insupportables.

Et pour en donner quelque idée à vos esprits, parcourez, & lisez avec moy plusieurs & différents articles dans lesquels on voit l'établissement de cette plaisante doctrine, mais avant toutes choses précautionnez-vous de quelque bon antidote, & songez à prendre un singulier préservatif contre les poisons, et les infamies que vous y allés trouver, de crainte qu'à la découverte de tant d'impuretés vostre cœur ne s'échappe, & ne rencontre la mort, ou le centre de la vie devrait être dans un degré le plus parfait, & le plus éminent.

Ne frémissiez vous point déjà au récit d'un potage de sarcelles à l'hypocras, d'alloüettes à la sauce douce ? Voyez-vous sans horreur ce potage de trumeau de bœuf au taillandin, cette soupe de marmite ? Celle de tête de veau frite ne vous fait-elle pas rire, ou plutôt pleurer de compassion, allés plus avant, & considérez ces potages de manches d'épaules en ragoust, de citrouille, & d'herbes sans beurre, de grenouilles au safran, de son, d'oubelon, de panais, de framboises, et de plusieurs autres saletés de cette farine, voyons ensemble je vous prie un jarret de veau à l'épigamme, un poulet dinde à la framboise farci des manches d'épaules à l'olivier, du gras double en ragoust, foie de chevreuille en omelette, poulets en ragousts dans une bouteille, ramequins de suie de cheminé, & d'aulx tripes de morue fricassées, bouillie, topinambours, carottes, & une infinité d'autres gueuseries que l'on souffrirait plus volontiers parmi les Arabes, et les margajeats que dans un climat épuré

comme le nôtre, ou la propreté, la délicatesse, & le bon goust font l'objet & la matière de nos plus solides empressements.

Passons donc s'il vous plaît à de plus honnestes, & plus importantes leçons, & pour y apporter quelque ordre nous diviserons tout ce discours en trois parties.

La première traitera des potages grands, & petits ragouts, daubes, entrées, entremets, tourtes, & pastés de toutes sortes, coulis, pressis, jus, bouillons, liaisons, gelées, salades, et légumes, de leur assaisonnement, cuisson, service, & embellissement, dans toutes leurs parties.

La seconde des poissons de toute nature, tant de mer que de rivière, de leur déguisement, et des choses généralement quelconques qui peuvent estre du grand, & du plus naturel usage de la vie pendant les jours maigres.

Dans la troisième on montrera la belle & nouvelle manière de desserts, collations, & ambigus, de confitures différentes, & de plusieurs autres curiosités qui sont essentiellement nécessaires à la perfection de notre sujet.

A tout cela nous joindrons un petit discours dans le première partie, du bastiment des cuisines, de la façon de préparer les buffets, d'orner les salles à manger, de l'usage trop fréquent de la glace, & de ses accidents, des vins, de leur choix, & de leurs différences pour les conserver, du compartiment des lieux, & de l'ordonnance des services.

Dans le traité de la seconde, les potages de toute nature, court-bouillons, demi court-bouillons, gelées, fritures, hachis, pastés, coulis, ragouts, & légumes se verront exactement, & très facilement expliqués pour s'en servir au besoin.

Et enfin dans la dernière, on fera voir la disposition des lieux les plus propres au service des collations & des repas les plus galants, des desserts que l'on donne à la fin d'iceux, des ambigus différents selon les divers temps de l'année, en tel endroit qu'il vous plaira. La façon de confire tout ce qui peut naturellement en ce genre souffrir le feu, le sucre, & les eaux odoriférantes par une méthode aussi aisée, que particulière, de conserver toutes sortes de fruits d'une année à l'autre, & plus longtemps si l'on veut, des lieux destinés à leur conservation, de quelques circonstances qui en regardent l'établissement, des compotes, fleurs, pastes, légumes, et autres ingénieuses particularités, qui font de l'essence, & de la beauté des festins, & des collations, du devoir des officiers en cette partie des sociétés, & réales que l'on peut faire sur les eaux, dans les grottes, & dans les jardins, des assemblées, & galanteries du carnaval.

Voilà le plan de notre ouvrage, & toute la matière de ce discours, que j'ay très régulièrement traité pour la satisfaction, & l'utilité de ceux qui s'en voudront servir, comme un sujet où l'on ne rencontrera rien qui répugne au bon sens, & à l'honnêteté de la vie.

TABLE GENERALE

De la première partie pour les potages,
Grands & petits, entrées, entremets, ragouts, daubes,
pâtisseries, salades, légumes, compotes et viandes à rostir selon les différentes saisons de l'année.

PREMIEREMENT

Les Potages

Potage de santé de chapon, & de jarret de veau garni &c.
Potage d'abattis d'agneaux
Potage de chapon, & de pigeons ensemble
Potage de petits oisons, & de poulets au naturel, ou farcis
Potage de pigeons autrement une bisque
Potage de cailles
Potage à la Reyne
Potage de bizets aux choux
Potage de poitrine de veau
Potage de canards aux navets, ou autrement

Lesquels potages quoique seulement dix en nombre se peuvent diversifier, & multiplier jusques à plus de vingt par le changement de viandes qui les composent, & la diversité des assaisonnements que l'on y peut mettre, en les augmentant ou diminuant à proportion des services, ca il y a un certain tour à donner aux choses qui les fait souvent passer d'un état médiocre à un plus considérable, & qui avec un peu d'application leur donne un grand lustre, & je ne sçay quel embellissement qui va tout à l'avantage, & à la gloire de l'ouvrier, & comme il faut qu'en toutes choses la connaissance précède l'action, si l'on veut traiter ses amis, ordonner des repas somptueux, établir chez soi des lois pour l'économie des festins, & des bons ordinaires que l'on est obligé de soutenir pour les causes, & les raisons que chacun peut avoir en son particulier, on en pourra faire telle quantité que l'on jugera le plus à propos, s'appliquant judicieusement, & avec une conduite rectifiée au choix, & au discernement des manières différentes qui les doivent composer, & ce conformément au nombre, et à la qualité des gens, ce que je diviseray seulement en deux classes, pour ne point embarrasser les personnes qui ont à se régaler souvent, ou entretenir journellement une honnête dépense, & comme la nature a donné indifféremment à tous les hommes le bon goust, & les organes capables de faire le discernement des bonnes ou des mauvaises choses, & notamment quand au désir, & à l'inclination du manger, que le plus pauvre peut trouver dans la sole, & dans la perdrix le même plaisir, & la même délicatesse, que le plus friand, & le plus riche y gouterait ; qu'ils ont tous deux également ce penchant naturel à tempérer les ardeurs de la soif, & apaiser leur faim par toutes les choses destinées au commun usage de la vie, & qui la peuvent flatter plus amoureusement, que le partage inégal des biens, & de la fortune en fait souvent l'obstacle, & en cause toute la différence, j'établirai à cette considération deux manières très faciles & fort accommodées aux conditions de toute nature, sans m'embarrasser par des abstractions, & curiosités inutiles dans la recherche de ces modes gênantes, & d'une infinité d'extravagantes manières qui captivent furieusement la bourse, & les inclinations.

TABLE GENERALE

Des entrées

Premièrement

Fricassée de poulets.

Tourte de béatilles.

Langues de mouton, à la Royale frites marinées.

Petits pastés de blanc de chapon.

Pigeons à la compote.

Poitrine de veau en ragoust

Poulets frits marinés servis au sel, ou à la sauce.

Poulets à l'estouffade.

Tourte de moëlle.

Tourte de pigeonneaux entiers, ou en culote.

Poitrine de veau farcie en ragoust, ou frite servie au sel.

Abattis d'agneau en ragoust.

Petits oisons farcis en ragoust ou au naturel.

Tourte de chapon désossé.

Pigeonneaux fricassés.

Membre de mouton désossé farcy.

Langues de mouton en ragoust.

Foy de veau en ragoust.

Petits oisons à la daube servis chauds.

Poulardes en ragoust.

Foie de veau en ragoust.

Tranches de foie de veau marinées frites servies au sec.

Epaule de mouton à la galimafrée.

Epaule de mouton désossée en hachis.

Membre de mouton à la daube.

Pièce de bœuf tremblante à la Royale.

Boudin blanc.

Toutes les entrées cy-dessus se peuvent entrelacer, & joindre les unes avec les autres pour augmenter, changer & fortifier les garnitures de tous les services comme il se verra dans la suite de ce discours en donnant l'explication de chaque partie.

TABLE GENERALE

Des viandes à rostir

Longe de veau.
Quartier de veau.
Agneau entier.
Agneau gras par quartiers.
Cochon de lait.
Poulets de grain.
Poulets tardifs.
Pigeons de volière.
Chapons de paillé.
Chapons gras.
Chapon de Brugge.
Oisons de l'année.
Levreaux de campagne.
Lapereaux de garenne.
Ramereaux.
Dindons de l'année.
Dindonneaux.
Marcassin.
Cailles.
Tourterelles.
...
Gelinottes du Mans.
Gelinottes de bois.
Perdreaux.
Perdrix.
Bécasses.
Bécassines.
Ramiers.
Pluviers.
Bizets.
Rouges.
Sarcelles.
Vaneaux.
Oiseaux de rivière.
Grives.
Aloüettes au naturel, ou piquées.

Dans lequel dénombrement, il est aisé à connaitre quelles viandes on doit servir dans un temps, & quelles dans un autre en faisant une exacte révision de tous les différents services pour en composer un qui revienne le plus à votre goust, & à votre inclination.

TABLE GENERALE

Des Salades

Olives d'Espagne
De Vérone, & de luë.
Picholines, ou nonpareilles.
Chicorée blanche commune.
Chicorée sauvage blanche.
Betteraves.
Câpres.
Herbettes printanières de toutes sortes.
Celeri.
Violettes.
Cresson commun.
Cresson alnois.
Citron.
Grenade.
Petites laitues naissantes.
Laitues pommées.
Chicons.
Pourpier au naturel, & confit.
Perce-pierre.
Concombres.
Cornichons confits.
Anchoirs.

Comme ce discours est plus de la sommellerie que de la cuisine ; je n'en dirai rien présentement me réservant au Chapitre des légumes, & du Traité d'icelles d'en parler amplement, & de montrer à fond une infinité de manières des plus propres, & des plus galantes, pour composer, dresser, enjoliver, & servir toutes sortes de salades, & autres enjoüemens de cette nature.

TABLE GENERALE

Des entremets

Ris de veau en ragoust
Ris de veau piqués rostis
Ris de veau marinés frits, ou en beignets.
Jambon de Bayonne, de Mayence, ou de pays.
Blanc manger.
Gelée.
Tourte de franchipanne.
Champignons au naturel.
Champignons frits.
Champignons farcis.
Morilles.
Mousserons.
Asperges en pois verts.
Asperges de longueur à la saulse.
Asperges à l'huile.
Artichauts au beurre.
Artichauts frits.
Petites fèves nouvelles au lard.
Culs d'artichauts à la compote.
Culs d'artichauts par tranches en beignets.
Œufs ambrés.
Œufs à la huguenote.
Pasté de Perdrix.
Poitrine de veau à la daube.
Dindons à la daube.
Petits oisons à la daube.
Hure de sanglier.
Truffes au naturel.
Oreilles, & pieds de porc en fricassées.
Pieds de porc à la sainte Manchou.
Petits beignets.
Langues de porc parfumées.
Foies gras frits, en ragousts, ou piqués, rostis.
Omelette de jambon, ou au lard.
Cardes d'artichauts.
Choux fleurs.
Citrons doux.
Oranges du Portugal.