

L'ECOLE
PARFAITE
DES OFFICIERS
DE BOUCHE,

QUI ENSEIGNE LES DEVOIRS

Du Maître-d'Hôtel & du Sommelier ; la manière de faire les Confitures sèches & liquides, les Liqueurs, les Eaux, les Pommades & les Parfums ; la Cuisine ; à découper les Viandes & à faire la Pâtisserie.

NEUVIEME EDITION,

*Corrigée & augmentée de Pâtes & Liqueurs nouvelles,
& des nouveaux Ragoûts qu'on sert aujourd'hui.*

A PARIS

Chez la Veuve de PIERRE RIBOU
Des Fossees S. Germain, vis-à-vis la Comédie Française.

M. DCC. XXIX

Avec Approbation & Privilège du Roy

PREFACE

Si les Editions qui ont été faites de ce Livre, sont un grand témoignage de l'utilité donc il a été jusques ici pour le Public, on peut dire que cette dernière, qui est beaucoup plus augmentée, aura lieu de le rendre plus content que jamais. Le titre de cet Ouvrage ne dément rien de ce qu'il contient ; l'on y trouve bien des choses inconnues dans les Livres de ce caractère qui ont été imprimez cy-devant ; tout y est dans un ordre bien mieux disposé ; & ce qu'on y traite y paraît beaucoup plus intelligible & plus du goût des curieux en cet Art, que dans les Editions précédentes.

Les Maîtres-d'Hôtel, les Sommeliers, & généralement tous les autres Officiers de Bouche, y trouveront des instructions fort essentielles à l'emploi qu'ils occupent ; un Chef-d'Office surtout y apprendra dans toute son étendue tout ce qui regarde son Art, & les Particuliers curieux de sçavoir tout ce qui se fait au Sucre pour le plaisir d'être mangé, y rencontreront tout ce qu'ils souhaiteront là-dessus, soit pour les Confitures, tant sèches que liquides, que Pâtes, Marmelades de toutes sortes de manières, & généralement toutes choses qui ne peuvent servir sur Table dans un Dessert ; on y lit la manière de faire toutes sortes de Liqueurs à boire, tant Sirops qu'Eaux de toutes sortes, Ratafiats, Rossolis, Hypocras, &c.

Et pour enrichir ce Livre à l'avantage du Public, on y a joint un Traité des Eaux de Senteurs, de la manière de faire des Pastilles à brûler, & des Parfums bons pour la bouche. La méthode d'y préparer les Poudres différentes pour les cheveux, & dont on a crû devoir augmenter cet Ouvrage, conviendra assez à bien des personnes qui voudront apprendre le Métier de Parfumeurs, ainsi que ce qu'on y a dit des Savonnettes, des Essences & Huiles parfumées, des Pommades, & de quelques Opiats pour les dents ; Voilà en peu de mots le détail de ce que contient la première Partie de notre Ecole parfaite des Officiers de Bouche ; Voici ce qui regarde la seconde.

C'est un Cuisinier qui ose s'attribuer le nom de Parfait, puisque tout ce qu'on y décrit, est ce qu'il y a de plus à la mode & de plus exquis ; dans cette vûë, on n'a rien oublié de tout ce que l'on peut apprendre pour rendre les mets d'un meilleur goût & plus à la portée de tout le monde. Il y a dans cette Partie bien des manières de choses assez communes, tant pour ce qui regarde la Volaille, Venaison, Gibier, que pour la Viande de Boucherie, qui peut satisfaire beaucoup dans des Repas médiocres, surtout à la Campagne & dans les Provinces, où il est plus rare qu'à Paris de trouver des gens qui entendent parfaitement la Cuisine, & l'on peut dire que du plus petit au plus grand, aucun y trouvera ce qui lui convient : On a augmenté ce Traité d'une instruction facile pour sçavoir servir toutes sortes de Repas ; on l'a enrichie de Figures de Tables garnies différemment, avec une petite Explication pour l'intelligence de ceux qui ne sont pas bien versez dans cet Art ; enfin on n'a voulu rien oublier de ce qui pouvait dans cette seconde Partie contenter le Public.

La troisième contient un Traité de Pâtisserie, non moins utile que les deux précédents ; on a parlé sur cet Art autant qu'on a jugé à propos de le faire pour la satisfaction de ceux qui se plaisent à pâtisser eux-mêmes, & qui trouvent meilleur ce qu'ils sont, que ce qui sort de dessous la main d'un Pâtisser, outre que partout on n'en trouve pas, & que s'il y en a, ils ont l'art d'accommoder si mal les choses, qu'on aime mieux se priver de pâtisserie, que d'en manger de si mal façonnée ; Voilà le compte qu'on a crû devoir rendre au Public de cette dernière Edition, où l'on peut dire qu'on n'a donné que des instructions, non moins certaines dans ce qu'elles regardent, qu'aisées à mettre en pratique, ce qui fait espérer qu'on ne s'empressera pas moins de l'acheter que celles qui l'on précédée.

TABLE DES CHAPITRES

de l'Ecole parfaite des Officiers de Bouche.

PREMIERE PARTIE

CHAPITRE PREMIER. Du Maître d'Hôtel, et de ce qui concerne sa charge,	page I
CHAP. II. De la manière de découper les Viandes, de la différence & de la distinction des morceaux qui font les meilleurs & les plus convenables à présenter aux personnes selon leur condition,	10
CHAP. III. Du Sommelier, de ses devoirs, & de ceux du Chef-d' Office,	56
CHAP. IV. Les Confitures, & tout ce qui regarde généralement un Confiseur parfait, du Sucre, de sa Clarification & les différents dégrez de cuisson qu'il faut lui donner,	61
CHAP. V. Les Compotes de différentes façons,	67
CHAP. VI. Des différentes Pâtes de Fruits,	84
CHAP VII. Contenant la manière de faire des Marmelades,	99
CHAP VIII. Des Biscuits, Macarons & Masepains de différentes sortes,	103
CHAP IX. Les Conserves,	120
CHAP X. Confitures liquides,	130
CHAP XI. Gelées de diverses façons,	149
CHAP XII. Des Confitures au sec,	155
CHAP XIII. De la manière d'apprêter du Beurre & des Crèmes de différentes façons,	171
CHAP XIV. Sirops différents,	179
CHAP XV. Des Liqueurs propres à boire pendant toute l'année,	187
CHAP XVI. Traité des Eaux de Senteurs,	212
CHAP XVII. Manière de faire des Pastilles à brûler,	221
CHAP XVIII. Des grosses Poudres à la Maréchale, & de toutes les autres Poudres à Cheveux,	230
CHAP XIX. Des Savonnettes,	250
CHAP XX. Des Essences & Huiles parfumées aux fleurs,	264
CHAP XXI. Des Pommades, & de quelques Opiats pour les Dents,	274

SECONDE PARTIE.

CHAPITRE PREMIER. Liste des Viandes qui se servent dans toutes les Saisons de l'année en gras,	286
CHAP. II. De ce qui se sert pour Entrée, Rôt, Entre-mets & Hors-d'œuvres, tant en gras qu'en maigre,	290
CHAP III. Manière de faire toutes sortes de Potages en gras,	299
CHAP IV. Potages maigres,	313
CHAP. V. Des Ragoûts différents en gras,	325
CHAP VI. Ragoûts en maigre apprêtez de différentes manières,	361
CHAP VII. De la manière d'apprêter les Herbes, Légumes & Œufs de plusieurs façons,	395

CHAP VIII. De plusieurs autres sortes de Mets, tant en gras qu'en maigre, de ce que c'est que Jus & Coulis, & comment les faire,	413
--	-----

TROISIEME PARTIE.

CHAPITRE PREMIER. De la manière de faire toutes sortes de Pâtes, brunes, dorées & glacées, propres à la Pâtisserie,	424
CHAP II. Des Pâtez propres à manger froids & à servir en Entre-mets,	434
CHAP III. Des Pâtez chauds & propres à servir en Entrées,	442
CHAP IV. De la manière de faire des Tourtes de Viandes pour servir pour Entrées,	451
CHAP V. Des Pâtez de Poisson à servir chauds pour Entrée,	461
CHAP VI. Des Tourtes de Poisson pour servir chaudement pour Entrée,	470
CHAP VII. Manière de faire diverses Tourtes pour servir en Entre-mets, tant en gras qu'en maigre,	478
CHAP VIII. Des Bignets & autres Pièces de Pâtisserie,	491
CHAP IX. Des idées qu'on se peut former pour servir toutes sortes de Repas, tant en gras qu'en maigre,	495