



CLASSIQUES
GARNIER

Édition de FINK (Beatrice), « Table alphabétique des recettes du *Cuisinier gascon* », *Les Liaisons savoureuses. Réflexions et pratiques culinaires au XVIIIe siècle*, p. 165-169

DOI : [10.48611/isbn.978-2-406-13609-5.p.0165](https://doi.org/10.48611/isbn.978-2-406-13609-5.p.0165)

La diffusion ou la divulgation de ce document et de son contenu via Internet ou tout autre moyen de communication ne sont pas autorisées hormis dans un cadre privé.

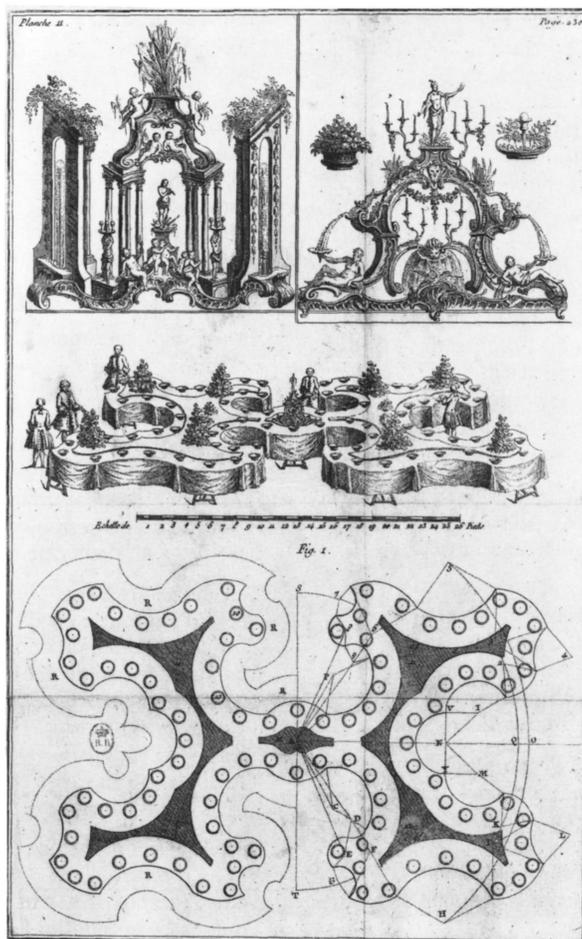
© 1995. Classiques Garnier, Paris.
Reproduction et traduction, même partielles, interdites.
Tous droits réservés pour tous les pays.

**Table alphabétique
des entrées et entremets
contenus dans ce volume**

Ailerons à la chipolata	116	Cuisses de poularde à la suisse	103
Ailerons à la vénitienne	129	Écrevisses à la napolitaine	151
Alouettes aux œufs	128	Écrevisses à la Vormesert	152
Alouettes en caisse	128	Épinards à la Chirague	144
Aloyau à la provençale	130	Filets à la Cabout	127
Anchois farcis frits	142	Filets à la crème	123
Andouilles à la crème	120	Filets d'aloyau roulé à l'Indienne	134
Andouilles aux choux	102	Filets de bœuf grillés à la polonaise	118
Artichauts à la galérienne	148	Filets de canard	119
Artichauts à la polaque	149	Filets de lapereaux	
Artichauts à la poulette	144	à la Toulouse	125
Artichauts à la Fagit	143	Filets de lapereaux au coulis de leurs foies	139
Barbe de chèvres	153	Filets de levraut grillés à la suisse	115
Béccassines à la grecque	131	Filets de mouton à la vénitienne	141
Beignets bachiques	146	Filets de mouton en crépine	138
Beignets de fraises	154	Filets mincés à l'italienne dans leur sauce	101
Beignets de nèfles	147	Filets mincés à la moutarde	101
Bisque d'écrevisses	162	Foies gras à l'anglaise	155
Boudin de Baragand	120	Foies gras à l'indienne	149
Boudin de Bayez	120	Foies gras à l'italienne	155
Brochet à la genevoise	100	Foies gras à la broche	153
Capousy à l'italienne	130	Foies gras en crépine	156
Caramel sans malice	159	Foies gras en ragoût	158
Carrés de mouton	133	Foies gras mincés à la chicorée	103
Cerveille de veau	114	Garbure	161
Chou à la turque	112	Gâteau à l'italienne frit	145
Choux à la romaine	124	Gâteau à la jacobine	151
Choux aux marrons	102	Gâteau à la Saint-Cloud	149
Combre en gras et maigre	132	Gâteau de gibier	149
Côtelettes de mouton en crépine	113	Gaufres à la flamande	159
Côtelettes de mouton en hoche-pot à la Momlie	141	Gigot de mouton	
Côtes de bœuf à la Monville	137		
Crème à l'anglaise frite	144		
Crème à la sultane	157		
Crème en mille	158		
Cuisses de canard en crépines	103		

à la galérienne	136	Œufs pochés à l'eau et frits	148
Gigot de mouton à la nêfle	111	Œufs soufflés	159
Gigot de mouton aux légumes	132	Ouille à l'espagnole	164
Gigot de mouton pané		Omelettes farcies à la suisse	108
à l'anglaise	138	Oreilles de veau farcies	
Gigots de mouton en salade	107	ou d'autres façons.	122
Grenouilles à la sauce verte	157	Pain au blanc-manger	156
Gruau	152	Pain au jambon à la Gondrin	150
Hachis d'œufs sans malice	111	Palais de bœuf aux petits	
Hâtelets de lapereau	138	oignons	147
Hâtelets en gelée à la glace	150	Palais de mouton au gratin	146
Hâtelets gras	155	Palais de mouton au gratin	104
Hâtelets maigres	156	Palais de mouton roulés	114
Hâtereau de perdreaux	140	Pâte à rissoles à l'italienne	106
Hochepot de volailles	99	Pâté de macaronis	
Huîtres au gratin	111	à l'italienne	108
Jambe de bœuf ou de bois	161	Pâtés de lasagnes à l'huile	110
Langues de mouton		Perdreaux à l'eau-de-vie	129
en papillotes	99	Petits pains de lapereau	116
Lapereaux aux fines herbes		Petits pâtés aux huîtres	
en crépinettes	129	vertes	133
Lasagnes au beurre	110	Petits pâtés de foies gras	
Macaronis au lait	109	aux truffes	114
Macédoine	147	Pieds d'agneau et de mouton	97
Macédoine à la paysanne	145	Pigeons à l'impromptu	126
Maquereaux à l'anglaise	107	Pigeons à la Luxbourt	116
Maquereaux à la genevoise	97	Pigeons à la Périgord	104
Maquereaux aux fines herbes	121	Potage à la bernoise	163
Mauviettes au genièvre		Potage à la princesse	163
au gratin	134	Potage à la turque au	
Menus droits en maigre	152	parmesan	160
Mouton à la Tallard	103	Potage d'hâtelets au	
Nioc à l'italienne	111	parmesan	162
Noix de veau en dés au jambon	97	Potage de brochet	162
Œufs à l'Allemande	143	Potage de Chifouade	160
Œufs à l'eau	143	Potage de garbure	160
Œufs à l'huile au vert	145	Potage de profiterole	163
Œufs à l'oseille	159	Potage de soles	162
Œufs à la fleur d'orange	147	Potage de tortue	164
Œufs au soleil	146	Poulardes à la Villeroy	128
Œufs en crépines	158	Poulets à Caracatcat	125
Œufs en surprise	145	Poulets à l'allemande	135
		Poulets à l'allure nouvelle	135
		Poulets à l'ivernoise	

à la broche	126	Sauce à la demoiselle	96
Poulets à l'ivoire	104	Sauce à la marotte	105
Poulets à l'oreille	118	Sauce à la Martine	113
Poulets à la Baubour	115	Sauce à la mensienne	122
Poulets à la Cracovie	127	Sauce à la morue	122
Poulets à la Pardaillan	117	Sauce à la nêfle	114
Poulets au jus de canard	127	Sauce à la Noé	123
Poulets aux légumes	123	Sauce à la provençale blanche	98
Poulets en chauves-souris	117	Sauce à pauvre homme	135
Poulets en culottes	96	Sauce au bleu céleste	121
Poulets en hochepot entiers	125	Sauce au laurier	140
Poulets en musette à la financière	140	Sauce au singe vert	99
Poulets mincés au lapereau	115	Sauce aux fines herbes	121
Poulets roulés à l'anguille	137	Sauce bachique	137
Poulets vilains ou à la motte	131	Sauce infusée	96
Poulpettes à l'italienne	106	Sauce perlée	140
Pour faire la petite sauce	142	Sauce verte chaude au Séladons	139
Pour paner les poulets à l'anglaise	134	Saucisses au parmesan	148
Pyramide de veau	125	Saucisses au vin de Champagne	99
Queues de cochons	105	Saucissons de sanglier	154
Queues de veau glacées	100	Saumoneaux à l'allemande	151
Queues et ailerons au gratin	97	Strouille à l'italienne	109
Rafiolis	107	Strouilles à l'italienne	157
Ravigote chaude	141	Talmouses de Saint-Denis	153
Rissoles de tétines de veau	98	Têtes d'agneau à l'italienne	106
Rôties à la d'Antin	146	Timbales d'anchois en maigre	98
Rôties à la hollandaise	144	Tourte de fraise de veau	132
Roulades de veau en canelons	117	Tourte de fraises de veau	113
Sainserelle à l'espagnole	109	Tourte de muscat	153
Sauce à l'allemande	135	Truffes à l'italienne	155
Sauce à l'aspic	126	Truites à la hussarde	131
Sauce à l'espagnole	100	Turine à la Bourgogne	158
Sauce à l'italienne blanche	139	Veau à la piémontaise	130
Sauce à l'ivernoise blanche	126	Veau en crotte d'âne	124
Sauce à l'ivoire	105	Veau glacé aux fines herbes	112
Sauce à la carpe	117	Ventres de brochetons	119
Sauce à la czarienne	124	Woaître fiche	102
Sauce à la Damois	119	Yeux de veau farcis au gratin	105



Gilliers, *Le cannaméliste français* (1751) « Plan géométral ».

230

**LE CANNAMELISTE
TAC TAM TAS TAI**

jugerez à propos, suivant la grandeur de la Sale que vous aurez.

Observation pour le Plan Géométral. Figure 1. Planche II.

Tirez O. A. Elevez la perpendiculaire T. S. par la première, Planche 9. Menez les points A. N. N. U. Y. U. I. parallèles à M. Y. Prenez I. M. pour centre, A. I. Q. 2. pour section, K. 2. & 2. K. pour section du centre; 2. K. pour portion du cercle, A. 3. 1. pour centre du cercle; 4. L. pour un autre, en formant un grand cercle A. L. 4. A. H. O. 5. pour centre du cercle A. 5. H. A. 6. F. pour centre du cercle qui sort de A. S. 7. A. T. G. pour section; 7. & G. pour centre; A. P. C. pour section; P. C. pour centre; A. 9. D. pour section, D. 9. pour centre.

R. Places des chaises.

10. Affiettes.

11. Dormants.

12. Coupe des dormants.

14. Echelle.

TACHE, s'attribuë aux fruits crus qui sont tachés, & aux fruits qui ont été mis au tirage; c'est lorsqu'il y a du blanc dessus, & qu'ils ne sont point glacés par-tout.

TACHE s'attribuë encore aux conferves, lorsqu'elles ont des taches blanches.

TAMIS, est un utensile d'Office, dans lequel on passe du sucre, du fruit, & toutes autres choses, ou sur lequel on met des fruits à mi-sucre pour sécher à l'écuve.

TAMBOUR, est un utensile d'Office, ressemblant à un tambour, dans lequel il y a deux tamis, un de crin & un de soie pour passer le sucre en poudre, & le rendre très-fin.

TASSE. On appelle tasse un vase dans quoi on prend le café, le chocolat & le thé. Elles sont ordinairement de porcelaine, mais celles à chocolat sont plus grandes & plus hautes.

TAILLADIN. Le tailladin n'est autre chose que l'écorce

Gilliers, *Le cannaméliste français* (1751).

Explication du « Plan géométral » reproduit p. 168.