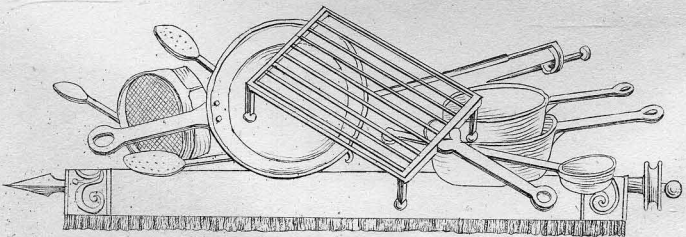
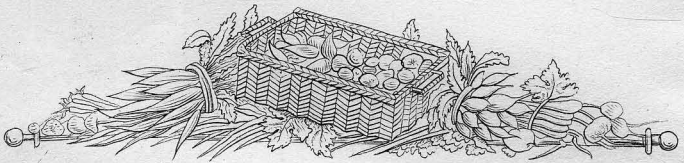
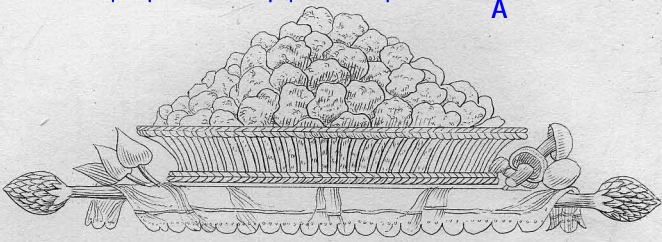


L'ART
DE
LA CUISINE FRANÇAISE
AU DIX-NEUVIÈME SIÈCLE.

PARIS. — IMPRIMERIE DE JULES RENOUARD, RUE DE TOURNON



L'ART

A

DE LA

CUISINE FRANÇAISE

AU DIX-NEUVIÈME SIÈCLE,

TRAITÉ ÉLÉMENTAIRE ET PRATIQUE

Des Bouillons en gras et en maigre, des Essences, Fumets, des Potages français et étrangers;
des grosses pièces de Poisson; des grandes et petites Sauces; des Ragoûts et des Garnitures;
des grosses pièces de Boucherie, de Jambon, de Volaille et de Gibier, etc.

PAR

Antonin CARÈME, de Paris.

TOME II.

2

A PARIS,**AU COMPTOIR DES IMPRIMEURS-UNIS,**

Quai Malaquais, 15;

CHEZ JULES RENOARD ET C^e, LIBRAIRES, 6, RUE DE TOURNON;

Même maison à Leipzig;

CHEZ DENTU, LIBRAIRE, GALERIE D'ORLÉANS, AU PALAIS-ROYAL,

Et au Dépôt principal, rue Sainte-Anne, 55.

1847.





APHORISMES ,

PENSÉES ET MAXIMES

DE L'AUTEUR.



LA France est la mère-patrie des Amphitryons ; sa cuisine et ses vins font le triomphe de la gastronomie. C'est le seul pays du monde pour la bonne chère ; les étrangers ont la conviction de ces vérités.

II.

a