

LES SECRETS
DE LA
CUISINE FRANÇAISE

PAR A. GOGUÉ

LES SECRETS
DE LA
Cuisine Française

PAR A. GOGUÉ

Ancien chef des cuisines du comte Ducayla de lord Melville, etc.

OUVRAGE ILLUSTRÉ DE 45 GRAVURES SUR BOIS

PAR ROUYER

PARIS
LIBRAIRIE DE L. HACHETTE ET C^{ie}
RUE PIERRE-SARRAZIN, N^o14

1856

TABLE DES MATIÈRES.

AVERTISSEMENT.....	5
DIVISION DE L'OUVRAGE.....	6
PREMIÈRE PARTIE. LE SERVICE.....	8
CHAPITRE PREMIER.....	8
PROPRETÉ DE LA CUISINE.....	8
CHAPITRE II. SALLE À MANGER. —	
COUVERT.....	16
CHAPITRE III. INVITATIONS. — NOMBRE	
DES CONVIVES.....	26
CHAPITRE IV. SERVICE DES DOMESTIQUES.	
— SERVICE À LA FRANÇAISE.....	32
SERVICE À LA RUSSE.....	32
CHAPITRE V. MENUS.....	40
CHAPITRE VI. MENUS DE FAMILLE. —	
CONSEILS AUX MÉNAGÈRES.....	73
CHAPITRE VII. L'ART DE DÉCOUPER.....	82
DEUXIÈME PARTIE. LA CUISINE.....	98
CHAPITRE PREMIER. JUS ET SAUCES.....	99
CHAPITRE II. VERT D'OFFICE.—PÂTE À	
FRIRE.—QUENELLES.—PURÉES.....	115
CHAPITRE III. RÔTIS ET FRITURES EN	
GÉNÉRAL.....	119
CHAPITRE IV. HORS-D'OEUVRE. —	
GARNITURES. — ASSAISONNEMENTS.....	124
CHAPITRE V. POTAGES.....	132
CHAPITRE VI. BŒUF.....	145
CHAPITRE VII. VEAU.....	158
CHAPITRE VIII. MOUTON ET AGNEAU.....	171
CHAPITRE IX. COCHON OU PORC.....	183
CHAPITRE X. VOLAILLE.....	194
CHAPONS ET POULARDES.....	195
DINDONS ET DINDONNEAUX.....	207
PIGEONS.....	210

CANARDS ET CANETONS.....	213
OIES.....	214
PINTADES.....	216
CHAPITRE XI. GIBIER À PLUMES.....	216
FAISANS.....	216
PERDREAUX ET PERDRIX.....	218
BÉCASSES ET BÉCASSINES.....	224
PLUVIERS ET VANNEAUX.....	226
CANARDS SAUVAGES ET SARCELLES.....	227
CAILLE.....	227
GRIVES, MERLES, ALOUETTES OU MAUVIETTES, ORTOLANS, BECFIGUES, ROUGES-GORCES.....	228
CHAPITRE XII. GIBIER À POIL.....	230
CHEVREUIL.....	230
SANGLIER.....	233
LIÈVRE.....	233
LAPIN.....	238
CHAPITRE XIII. POISSON.....	238
POISSONS DE MER.....	240
TURBOT.....	240
CABILLAUD, OU MORUE FRAICHE.....	243
MORUE.....	244
RAIE.....	247
SOLE.....	248
LIMANDE, PLIE, CARRELET.....	251
SAUMON.....	252
ESTURGEON.....	253
THON.....	253
MERLAN.....	254
MAQUEREAU.....	255
VIVE.....	256
ROUGET ET GRONDIN.....	257
CONGRE OU ANGUILE DE MER.....	258
HARENG.....	258

AIGREFIN ET BAR.....	259
ÉPERLANS.....	259
POISSONS D'EAU DOUCE.....	260
TRUITE.....	260
ALOSE.....	261
BROCHET.....	261
CARPE.....	262
ANGUILLE.....	263
LAMPROIE ET LOTTE.....	264
COQUILLAGES ET CRUSTACÉS.....	267
ESCARGOTS ET GRENOUILLES.....	272
CHAPITRE XIV. LÉGUMES.....	274
PETITS POIS.....	275
ASPERGES.....	276
HARICOTS VERTS.....	277
HARICOTS BLANCS.....	277
ARTICHAUTS.....	279
CHOUX-FLEURS.....	281
CHOUX.....	282
ÉPINARDS.....	283
OSEILLE ET CHICORÉE.....	284
CARDONS ET CÉLERIS.....	284
POMMES DE TERRE.....	285
LENTILLES.....	287
FÈVES DE MARAIS.....	287
NAVETS.....	288
CAROTTES.....	289
OIGNONS.....	289
SALSIFIS ET SCORSONÈRE.....	290
CONCOMBRES.....	291
AUBERGINES.....	291
TOMATES.....	292
BETTERAVES.....	293
CHAMPIGNONS.....	293
TRUFFES.....	295