

N° 20  
104

LES SECRETS  
DE LA  
CUISINE FRANÇAISE

TYPOGRAPHIE DE CH. LAHURE  
Imprimeur du Sénat et de la Cour de Cassation  
rue de Vaugirard, 9

LES SECRETS

Ä

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<sup>ie</sup>

RUE PIERRE-SARRAZIN, N° 14

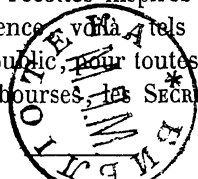
—  
1856

Droit de traduction réservé

Ä

## AVERTISSEMENT.

Le secret ou le talent, en toutes choses, est de faire bien avec peu. Il y a en cuisine deux excès à éviter. La grande cuisine, avec ses procédés recherchés et sa prodigalité sans limite, ne s'adresse qu'aux princes et aux grands seigneurs. Elle absorbe dans un *potage à la Lucullus* la matière de trois bons dîners, et, pour confectionner *douze œufs pochés à l'essence de canards*, il lui faut douze canards rôtis. La petite cuisine, avec ses recettes vulgaires et son économie parcimonieuse, ne connaît et n'emploie que la farine et les épices les plus communes; elle empâte ou elle empoisonne. Notre livre n'a point de rapport avec ces deux sortes de cuisine. Il enseignera aux ménagères et aux femmes du monde à faire par elles-mêmes ou à faire faire sous leur surveillance une cuisine à la fois simple et bonne, agréable et saine, délicate sans raffinement, élégante sans recherche. Le choix des denrées, le soin de chaque chose, l'emploi judicieux des assaisonnements, les procédés et les recettes inspirés ou éprouvés par une longue expérience, voilà tels que nous avons voulu les livrer au public, pour toutes les intelligences et pour toutes les bourses, les SECRETS DE LA CUISINE FRANÇAISE.



## DIVISION DE L'OUVRAGE.

Ce nouveau Manuel de la cuisine française est divisé en deux parties qui, bien que distinctes par les sujets qui y sont traités, sont cependant intimement liées l'une à l'autre et forment un tout complet.

Les sept chapitres dont se compose la première partie sont consacrés à tout ce qui concerne le service, savoir : la bonne tenue d'une cuisine, les soins à donner aux divers ustensiles et à l'argenterie, la décoration et l'ameublement de la salle à manger, l'arrangement du couvert; les convenances qu'on doit observer dans les invitations; le nombre et la place des convives; le choix des vins et la manière de les servir; les devoirs des domestiques; le service à la française et le service à la russe. A la suite de ces conseils et de ces prescriptions, nous avons donné, pour chaque mois de l'année, une liste de menus variés, composés avec le plus grand soin, destinés à offrir à toutes les maîtresses de maison, à toutes les mères de famille, et aux plus modestes ménagères, des renseignements utiles pour le meilleur choix des aliments suivant les saisons. L'art de découper termine cette première partie.

La seconde partie renferme, dans une suite de dix-