



Cuisine
et
“Queer”

Fellini, *Satyricon* (1969)

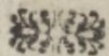
Genre et alimentation

28 janvier 2025

L'ESCOLE
PARFAITE
DES OFFICIERS
de Bouche;

CONTENANT

Le vray Maistre-d'Hôtel,
Le grand Escuyer-Tranchant,
Le Sommelier Royal,
Le Confiturier Royal,
Le Cuisinier Royal,
Et le Patissier Royal.



A PARIS.

Chez la Veuve PIERRE DAVID, sur le Quay des
Augustins, au Roy Dauid.

ET

Chez IEAN RIBOV, sur le Quay des Augustins,
à l'image saint Louis.



M. DC. LXII.

AVEC PRIVILEGE DV ROT.

T. 2153.

Paste contrefaite.

Pour contrefaire toutes sortes de pastes, il faut prendre de la marmelade de pommes de Reinette, passée de mesme que pour faire de la paste de pommes.

Remarqués que toutes sortes d'autres fruits se peuuent contrefaire de mesme façon par le moyen du syrop du fruit que l'on voudra contrefaire, adioustant à chaque sorte les queuës qui luy sont propres, & les couleurs ainsi qu'elles ensuiuent.

L'ESCOLE
PARFAITE
DES OFFICIERS
de Bouche;

CONTENANT

Le vray Maistre-d'Hôtel,
Le grand Escuyer-Tranchant,
Le Sommelier Royal,
Le Confiturier Royal,
Le Cuisinier Royal,
Et le Patissier Royal.



A PARIS.

Chez la Veuve PIERRE DAVID, sur le Quay des
Augustins, au Roy David.

ET

Chez IEAN RIBOV, sur le Quay des Augustins,
à l'image saint Louis.

M. DC. LXII.

AVEC PRIVILEGE DV ROY.

T. 2153.



Paon reueſtu.

Eſcorchez vn Paon, mais gardez-
vous bien d'en rompre la peau; faites-
le reuenir dans de l'eau chaude toute
bouillante; eſtant reuenu, lardez-le de
cloux de giroſle & de lard: faites-le
roſtir, & n'oubliez pas d'en enuelop-
per les pieds pendant qu'il roſtira. Eſtant
cuit, arroſez-le de vinaigre, & le par-
ſemez de poudre commune & de ſel. Ce-
la fait, laiſſez-le refroidir, & quand il
ſera froid, mettez-le ſur vne aſſiette de
bois avec vne broche pendue, qu'il ſou-
tiendra par l'eſtomach; recourez-le de
ſa peau, en ſorte qu'il paroiſſe comme
vivant, & en attachez le col & la queue
avec du fil de fer: prenez la broche &
l'aſſiette debout & luy faites faire la
roue de meſme que ſ'il n'eſtoit pas mort:
Cela ſe peut facilement, & bien plus,
car vous pouuez luy faire ietter du feu
par le bec.

LES
DELICES
DE LA CAMPAGNE.

Suite du
JARDINIER
FRANÇOIS.

VOUS EST ENSEIGNE' A
preparer pour l'usage de la vie tout
ce qui croist sur la Terre, & dans
les Eaux.

DEDIE' AUX DAMES
Mefnageres.



A PARIS,
Chez PIERRE DES-HAYES, rue
de la Harpe, aux Gands Couronnez,
près la Roze Rouge.

M. DC. LIV.
Avec Privilege du Roy.

802132
LES
DELICES
DE LA CAMPAGNE.

Suite du
JARDINIER
FRANÇOIS.

OV EST ENSEIGNE' A
preparer pour l'usage de la vie tout
ce qui croist sur la Terre, & dans
les Eaux.

DE DIE' AUX DAMES
Mefnageres

A PARIS
Chez **PIERRE DES-HAYES**, rue
de la Harpe, aux Gands Couronnes,
près la Roze Rouge.

M. DC. LIV.
Avec Privilege du Roy.

D'autres pour y donner goust, avant
que de les embrocher y mettent dans
le corps de la Ciboulle, ou un Oignon
picqué de clouds de Girofle, des Es-
piceries, & quelques herbes fines, par-
ticulierement la Sauge; D'autres n'y
mettent que le Sel & le Poivre, ainsi
qu'aux Volailles d'Indes; D'autres
des Marons avec des Capres; & d'au-
tres frians qui recherchent des ragouts
extraordinaires, y mettent des An-

chois ou des Oüistres confites tout
fortant du baril, ainsi que l'on les ap-
porte des Ports de Mer; mais chaque
viande dans son goust naturel est tou-
jours plus agreable.

802132

LES
DELICES
DE LA CAMPAGNE.

Suitte du
JARDINIER
FRANÇOIS.

OV EST ENSEIGNE' A
preparer pour l'usage de la vie tout
ce qui croist sur la Terre, & dans
les Eaux.

DE DIE' AVX DAMES
Mesnageres.

LYON

A PARIS
Chez PIERRE DES-HAYES, rue
de la Harpe, aux Gands Couronnez,
près la Roze Rouge.

M. DC. LIV.
Avec Privilege du Roy.

AVX
MAISTRES
D'HOSTELS.

EPISTRE.

EPISTRE.

Bource; je vous diray pour vostre instruction qu'il n'y a rien qui plaise plus à l'homme que la diversité, & sur tout le François y a une inclination toute particuliere; c'est pourquoy essayez vous le plus que vous pourrez à faire diversifier & distinguer par le goust & par la forme ce que vous ferez apprester; qu'un Pottage de santé soit un bon Pottage de Bourgeois, bien nourry de bonnes viandes bien choisies, & réduit à peu de bouillon, sans hachis, Champignons, Espiceries, ny autres ingrediens, mais qu'il soit simple, puis qu'il porte le nom de santé; que celui aux Choux sente entierement le Chou; aux Porreaux le Porreau; aux Navets, le Navet; & ainsi des autres, laissant les Compositions pour les Bisques, Hachis, Pannades, & autres déguisemens dont on doit plustost guster que de s'en remplir, & vous verrez que vos Maistres s'en porteront mieux, auront toujours bon appétit, & que vous & ces Cuisiniers en recevrez de la louange; ce que je

Ce n'est point aujourd'huy ce prodigieux
regorgement de mets, l'abondance des ra-
gouts, & des galimafrées, la compilation
extraordinaire des viandes qui composent
la bonne chere, ce n'est pas cet entassement
confus de diverses especes, ces montagnes
de rost, ces changemens redoublés d'affiet-
tes volantes, & d'entremets bizarement
servis, où il semble que l'artifice & la na-
ture s'aillent entierement épuiser pour la
satisfaction des sens, qui font l'objet le
plus sensible de la delicatesse de nostre
goust, c'est bien plutôt le choix exquis

sans affecter toutes ces

obscurités qui embarrassent les esprits du
vulgaire, ces extravagantes finesses, & ces
nouveautés imaginaires qui passent le plus
souvent dans les festins pour de grands &
specieux phantômes, & des inventions
chymériques bien plus propres à decon-
certier toute une compagnie, qu'à luy don-
ner les veritables moyens de manger avec
plaisir, & comme du plus au moins on peut

L'ART DE BIEN TRAITER.

DIVISÉ EN TROIS PARTIES.
OUVRAGE NOUVEAU, CURIEUX,
ET FORT GALANT,
UTILE A TOUTES PERSONNES,
ET CONDITIONS.

Exactement recherché, & mis en lumiere,

Par L. S. R.



A LYON,

Chez CLAUDE BACHELU, Mar-
chand Libraire, rue Merciere, vis-à-vis
Saint Antoine.

M. DC. XCIII.

Avec Permission.

LA CUISINIÈRE BOURGEOISE,

SUIVIE

DE L'OFFICE,

A L'USAGE DE TOUS CEUX QUI SE MÈLENT DE LA
DÉPENSE DES MAISONS;

Contenant la manière de disséquer, connaître
et servir toutes sortes de viandes.

NOUVELLE ÉDITION,

Augmentée de plusieurs ragoûts des plus nouveaux,
et de différentes recettes pour les liqueurs.



PARIS,

L'ÉCRIVAIN, Libraire, boulevard des Capucines, no. 1.

1817.

une saveur qui ne sera pas commune. Fus-
sent-elles novices dans le métier, elles pour-
ront et comprendre et pratiquer sans peine
les préceptes qu'il a pris soin de mettre à
leur portée, en les dégageant de cette em-
barrassante multiplicité d'assaisonnemens
raffinés et d'industriels déguisemens, qui
ne demandent pas moins d'habileté dans les
cuisinières que d'opulence dans leurs maîtres.
Par ces apprêts ainsi modifiés, l'œil (car
l'auteur l'avoue) sera moins satisfait et le
goût moins chatouillé; mais, en échange,
la santé et la bourse, qui méritent bien pour
le moins autant que ces deux sens d'être
ménagées, trouveront beaucoup mieux leur
compte. Aux leçons pour la cuisine il en a