

*APPRÊT DES POULES ET POULETS ;
POUR ALIMENT.*

On ne mange gueres de Poules, que bouillies au pot ; à moins qu'elles ne soient encore jeunes , & qu'elles puissent encore être servies , ou comme poulardes , ou comme chapons.

Les *Poules de Caux* , & les *Campines* , se servent rôties : & on les prépare comme les dindons.

La Poule est d'un très-bon suc , pectorale , rafraîchissante , nourrissante , & convenable à toutes sortes de tempéramens , mais particulièrement aux personnes convalescentes , dont elle rétablit les forces en leur fortifiant l'estomac. Les jeunes Poules ont la chair plus tendre & plus succulente que les vieilles. Celles-ci ont la chair dure & de difficile digestion ; elle n'est propre qu'aux personnes d'un

tempérament robuste, & accoutumées à des exercices violens : elle est pourtant fort bonne à faire des bouillons ; on la préfère même à celle des jeunes, quand il s'agit de faire des bouillons qui nourrissent & fortifient le malade.

Selon Avicenne, la chair de *Poulet* fortifie le cerveau, & augmente la semence. En général, le poulet a toutes les propriétés de la Poule ; excepté que sa chair n'est pas si solide, ni si nourrissante : mais elle est beaucoup plus tendre, plus légère, plus délicate, plus succulente. Elle convient moins aux tempéramens forts & robustes, & qui ont besoin d'une nourriture solide ; mais elle est beaucoup plus propre aux estomacs foibles, & aux malades. Il faut choisir les poulets, gras, tendres, & âgés seulement de trois ou quatre mois.

On fait, avec le poulet un demi bouillon, qu'on appelle *Eau de Poulet* ; pour les personnes qui font diète, ou qui n'ont besoin que d'un aliment très-léger, & pour les enfans nouvellement févrés.

Eau de Poulet.

1. Mettez cuire deux ou trois poulets dans un pot avec de l'eau ; & les faites bouillir deux heures à petit feu. Quand ils seront cuits, vous passerez le bouillon par un linge.

On peut y ajouter de la buglose, de la bourrache, de la chicorée, & autres herbes rafraîchissantes ; suivant les circonstances.

Cette eau purge doucement & rafraîchit.

2. Après avoir écorché un poulet & l'avoir vidé de ses entrailles, emplissez-le d'une once & demie des quatre semences froides, mondées & un peu écrasées. Mettez-le ainsi dans un pot de terre vernissée, avec trois pintes d'eau de rivière. Faites-le bouillir à petit feu, jusqu'à ce que l'eau soit diminuée d'un tiers. Exprimez-le ensuite très-légèrement à travers une étamine bien nette. Laissez reposer cette eau ; & la repassez : gardez-la dans un vaisseau de terre, pour vous en servir au besoin.

Cette eau rafraîchit, & tempère l'ardeur de la fièvre. C'est pourquoi l'on en fait boire aux fébricitans, entre les bouillons. Elle convient dans les fièvres ardentes & continuës ; dans les inflammations des poudrons ; dans les ardeurs d'urine ; aux malades qui sont d'une complexion délicate, & à ceux qui ont la langue fort sèche.

Eau de Poulet, pectorale.

Mettez, dans le corps d'un poulet dégraissé, une demi-once des quatre semences froides (majeures ou mineures) concassées, avec une douzaine de jujubes, autant de sebestes, & égale quantité de dattes & de raisins de damas : tous ces fruits doivent être mondés de leurs pepins ou noyaux. Faites bouillir le tout dans trois pintes d'eau, jusqu'à réduction d'un tiers. Sur la fin, ajoutez deux onces de racine de guimauve, & autant de celle de grande consoude. Passez la liqueur, sans expression ; & prenez un verre de cette eau (chaude ou froide) entre les bouillons.

Bouillon de Poulet, pectoral.

Vuidez & écrasez un poulet : mettez dans le corps une once des quatre grandes semences froides concassées, une demi-once d'orge mondée & autant de riz, avec un peu de sucre royal. Faites bouillir le tout à petit feu, dans trois pintes d'eau. Quand elles seront réduites à la moitié, passez le

bouillon par une étamine, & exprimez légèrement.

Poulets Rôtis : c'est-à-dire des Poulets de grain ; & des Poulets gras.

On les plume au sec, ou dans de l'eau chaude ; puis on les laisse mortifier : après quoi on les vuide ; on les refait sur la braise ; on les épluche, & ficele ; on les larde, ou bien on les couvre de lard ; ensuite on les fait rôtir : & l'on connoît qu'ils le sont suffisamment, lorsque le lard a pris couleur. On ne manque point de les tirer alors ; de crainte que, les laissant trop sécher, ils ne viennent à perdre tout leur goût. La sauce avec laquelle on les mange (si on veut), est la vinaigrette, ou le verjus assaisonné de sel, & de poivre blanc. Mais très-souvent on n'y met aucune sauce.

L'aile de poulet rôti est le morceau le plus délicat.

Poulets en Fricassée.

Lorsque les poulets sont un peu forts : on les met en fricassée. Pour cela, on les dépece ; puis on les met cuire avec de bon beurre dans du bouillon, ou dans de l'eau, avec un verre de vin blanc ; le tout assaisonné de sel, poivre, cerfeuil haché, & d'un paquet de ciboulettes qu'on retire à propos. La cuisson étant faite, on y met des jaunes d'œufs délayés avec du verjus : puis on sert.

On peut encore lier la sauce avec de la crème : cette sauce n'a pas moins d'agrément que celle qu'on fait avec les jaunes d'œufs.

L'aile de poulet en fricassée, passe pour le meilleur morceau à présenter.

Poulets à la GIBLOTTE, ou Gibelette ; ou Ciboulette.

Coupez-les en morceaux ; mettez-les dans une terrine avec du vin, du sel, du poivre, des cloux de gérosfle, & un morceau de bon beurre ; mêlez-y de fines herbes : & sitôt qu'ils sont cuits, servez-les tout chauds.

Poulets à l'Achia.

Ils s'accroissent de même que les dindons.

Poulets à l'Ail.

On les larde : ensuite on les fait rôtir ; ayant auparavant observé de les piquer d'ail. Étant cuits à la broche, on les sert avec une poivrade, dans laquelle on fait entrer une petite pointe d'ail.

Poulets au Riz : pour Potage.

Vos poulets étant bien épluchés, blanchis, & troussés ; bardez-les, & les ficelés. Mettez-les dans la marmite où vous ferez cuire le riz. Prenez la quantité de riz, qu'il faut pour votre potage ; épluchez-le bien, & le lavez : mettez-le ensuite dans la marmite où sont les poulets, & le mouillez de bon bouillon pour le faire cuire. Ayez soin de le remuer de tems en tems, & de l'entretenir de bouillon. Quand les poulets seront cuits, le riz le sera aussi. Étant près de servir, tirez les poulets, dressez-les dans le plat à potage ; voyez si votre riz est de bon goût ; mettez-le par-dessus les poulets ; & servez chaudement.

Potage de Poulets, au Céleri ; ou à la Chicorée.

Faites comme pour les dindons.