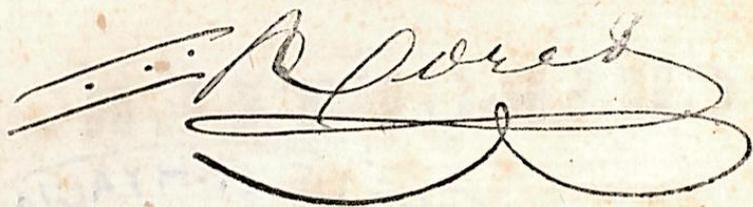


AVIS

Le mérite des ouvrages de l'*Encyclopédie-Roret* leur a fait obtenir les honneurs de la traduction, de l'imitation et de la contrefaçon; pour distinguer ce volume, il portera à l'avenir la véritable signature de l'éditeur.



*El Boucheville*  
**MANUELS-RORET.**

NOUVEAU MANUEL COMPLET

DU

**CHARCUTIER,**

OU

L'ART DE PRÉPARER ET DE CONSERVER LES DIFFÉ-  
RENTES PARTIES DU COCHON, D'APRÈS LES PLUS  
NOUVEAUX PROCÉDÉS;

PRÉCÉDÉ

DE L'ART D'ÉLEVER LES PORCS, DE LES ENGRAISSER ET  
DE LES GUÉRIR.

PAR UNE RÉUNION DE CHARCUTIERS,

ET RÉDIGÉ

PAR M. **LEBRUN**, ANCIEN CHARCUTIER A PARIS.

NOUVELLE ÉDITION TRÈS AUGMENTÉE.



LIBRAIRIE ENCYCLOPÉDIQUE DE RORET,  
RUE HAUTEFEUILLE, N 10 BIS.

1840.

TS  
1960  
L41N67  
1840

*Saucisses recouvertes de graisse.*

Ce sont des saucisses ordinaires, longues ou courtes, cuites comme les précédentes, mais sans que la chair à saucisses soit farcie de foie.

On peut y mettre des tranches de truffes.

*Saucisses au vin de Champagne.*

Cet accessoire délicat et distingué convient seulement aux saucisses préparées dans des boyaux de mouton, longues ou rondes n'importe. En entonnant la chair à saucisses dans les boyaux, on verse dedans, de tems à autre, quelque peu de vin de Champagne, de manière à bien humecter la chair, sans pourtant la trop délayer. On met ordinairement un verre de vin dans deux ou trois saucisses; le vin de Madère, Malvoisie, Constance, peut remplacer le vin de Champagne. Le charcutier fera bien d'ajouter des truffes à ces saucisses friandes.

Après les avoir fait cuire dans la poêle avec du beurre ou du sain-doux, le consommateur pourra y ajouter une verrée d'eau-de-vie ou de vin de Madère.

*Saucissons.*

Faites un choix de la chair maigre et courte de cochon; ajoutez moitié de son poids de filet de bœuf, et autant de vieux lard, que vous coupez en dés, tandis que vous hachez les deux viandes ensemble. Mettez, pour six livres de chair préparée, cinq onces de sel, un gros de poivre en poudre, autant de mignonette et de poivre en grains, trois gros de salpêtre; mêlez le tout exactement, laissez-le reposer un jour: le lendemain, nettoyez comme il faut des boyaux de bœuf, de veau, ou autres gros intestins que vous pourrez avoir; remplissez-les de votre composition, foulez bien la chair dans le boyau, avec un morceau de bois uni; ficelez les saucissons comme une carotte de tabac: lorsqu'ils sont bien remplis, mettez-les dans le saloir, laissez-les pendant huit jours baigner dans le sel mélangé avec une partie égale de salpêtre; faites-les ensuite sécher à la fumée; enduisez-les de lie de vin, dans laquelle vous aurez fait bouillir de la sauge, du thym, du laurier et du basilic; lorsqu'ils

sont secs, enveloppez-les de papier pour les conserver dans de la cendre.

On les mange cuits dans une braise semblable à la cuisson du jambon.

*Petits saucissons d'Estramadure dits chorizon.*

Pilez de la chair avec du foie de cochon, du lard, du poivre, du sel, du piment, du salpêtre, du laurier, de l'ail, du thym, de la sauge, du genièvre: entonnez cette préparation dans les boyaux de bœuf, en y ajoutant beaucoup de poivre en grains, et de longs morceaux de piment. Terminez en exposant le saucisson à la fumée de genièvre; frottez-le ensuite de piment à l'extérieur. Ce saucisson est fort goûté en Espagne.

On le sert braisé ou grillé.

*Cervelas.*

Choisissez de la chair entrelardée de porc, hachez-la avec du persil, de la ciboule, un peu d'ail, suivant le goût, ajoutez un peu de muscade et de laurier. Assaisonnez convenablement de sel, poivre en poudre et en grains, et un peu des quatre épices. Remplissez de ce

mélange des boyaux de cochon ou de veau, selon la grosseur que vous voulez donner à votre cervelas. Liez-en les bouts sans ficeler tout le long; puis mettez-le pendant quelques jours dans la cheminée pour le fumer. Si vous voulez qu'il conserve une belle couleur rouge, vous ajouterez un peu de cochenille au hachis, ou bien vous verserez de tems en tems quelques gouttes d'une décoction de cette substance, en entonnant la chair dans les boyaux.

Les cervelas se font cuire dans une braise légère pendant deux ou trois heures: le charcutier en vend de crus et de cuits.

*Cervelas cru.*

Ce cervelas ne se fait point cuire, il ne se hache pas: pour le confectionner on coupe des tranches extrêmement minces de chair bien maigre de cochon; on les pose par couches, les unes sur les autres, après les avoir fait mariner dans du vin rouge, du vinaigre, mélangés d'un peu d'eau, et fortement assaisonnés de sel, poivre, laurier, sauge, thym, basilic, ail, coriandre. Cette marinade peut être bouillie ou non bouillie. Quand les couches de chair ont