

L'ART  
DE  
**LA CUISINE FRANÇAISE**  
AU DIX-NEUVIÈME SIÈCLE.



PARIS. TYPOGRAPHIE PLON FRÈRES, RUE DE VAUGIRARD, 36.



# L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE

AU DIX-NEUVIÈME SIÈCLE.

TRAITÉ ÉLÉMENTAIRE ET PRATIQUE

DES BOUILLONS EN GRAS ET EN MAIGRE, DES ESSENCES, FUMETS, DES POTAGES FRANÇAIS  
ET ÉTRANGERS; DES GROSSES PIÈCES DE POISSON;  
DES GRANDES ET PETITES SAUCES; DES RAGOUTS ET DES GARNITURES; DES GROSSES PIÈCES  
DE BOUCHERIE, DE JAMBON, DE VOLAILLE ET DE GIBIER, ETC.

PAR

Antonin CARÊME, de Paris.

**TOME PREMIER.**

**PARIS.**

AU DÉPOT DE LIBRAIRIE,  
RUE DES MOULINS, 8, PRÈS DE LA RUE THÉRÈSE.

—  
1854



---

# A Madame

**LA BARONNE DE ROTHSCHILD.**

---

**MADAME LA BARONNE,**



**D**E tout temps les hommes qui se sont dévoués aux développements des arts et métiers ont été empressés de dédier le fruit de leurs travaux aux personnes dont le goût fin et délicat savait apprécier leurs méditations.

Lady Morgan, dans son ouvrage intitulé *La France en 1829 et 1830*, a rendu un pur hommage à madame la baronne en décrivant avec vérité les manières toutes remplies de grâce et d'urbanité avec lesquelles Madame fait les honneurs de sa maison, qui restera toujours un modèle d'élégance et de somptuosité.

Veillez recevoir, Madame, l'assurance du profond respect avec lequel j'ai l'honneur d'être

De Madame la Baronne

Le très humble et très obéissant serviteur,

CARÈME.

